



# SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EN RESTAURATION RAPIDE

DDPP85

La Roche sur Yon



# La DDPP de la Vendée

## Direction Départementale de la Protection des Populations

Regroupe les anciens services vétérinaires (Direction Générale de l'Alimentation), et les services des fraudes (Direction Générale de la Concurrence, Consommation et de la Répression des Fraudes)

# La DDPP de la Vendée

## Direction Départementale de la Protection des Populations

4 services :

Santé et Protection Animale

Prévention des risques dans les Établissements

Protection Économique des Consommateurs

Sécurité Sanitaire des Aliments

# La DDPP de la Vendée

## Direction Départementale de la Protection des Populations

SPEC : loyauté, affichage, remise de notes, hygiène

SSA : hygiène, plan de maîtrise sanitaire

# La Restauration rapide

- Restauration à emporter, pas de service
- Possibilité consommation sur place au choix, vaisselle jetable (toujours possibilité « à emporter »)
- Pas de préparations élaborées sur place : uniquement sandwiches, assemblage, réchauffage

# La réglementation applicable

- Règlement CE 852-2004
- Arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

# La réglementation applicable

- Règlement CE 852-2004:

Concerne tous les établissements travaillant les denrées alimentaires d'origine animale

- Déclaration,
- Contrôles des températures,
- Chaîne du froid,
- Respect des critères microbiologiques réglementaires,
- Procédures (HACCP, GBPH).

# 852-2004 : Obligations de structure

- Surfaces bien entretenues, faciles à nettoyer
- Lave-mains
- Sanitaires et vestiaires
- Moyens de nettoyage des outils et équipements de travail
- Eau potable
- Entreposage des déchets
- Enceintes réfrigérées avec thermomètres
- Protéger les aliments des risques de contamination



# La réglementation applicable

Arrêté ministériel du 21 décembre 2009  
relatif aux règles sanitaires applicables aux  
activités de commerce de détail,  
d'entreposage et de transport de produits  
d'origine animale et denrées alimentaires en  
contenant :

Annexe I : températures des denrées  
congelées, réfrigérées, en liaison chaude

# La réglementation applicable

Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

Au moins une personne dans l'effectif

Formation en hygiène alimentaire adaptée à l'activité, formateurs habilités

Formation continue ou initiale si spécifique et obtenue après 2005

Restauration rapide concernée

# Obligations de fonctionnement

En théorie : méthode HACCP (pas de GBPH)

En pratique :

## Formation

Utilisation de **matières premières** de bonne qualité (DLC, étiquetage), **traçabilité**

Respect des **températures** des matières premières (voir arrêté) et produits finis

Plan de **nettoyage – désinfection**

# Les contrôles de la DDPP

Sur programmation pluriannuelle,  
principalement en Opération Alimentation  
Vacances

Prise en compte des plaintes

Points vérifiés en hygiène :

Conformité des installations, propreté (PND),  
DLC des matières premières, températures  
des enceintes, durée de vie des produits  
finis, formation

# Les suites des contrôles

Conforme ou non conformités mineures :  
rapport d'inspection simple. Responsabilité  
du professionnel pour la résorption

Non conformité moyenne : avertissement. Re-  
contrôle l'année suivante

NC moyenne grave, récurrente ou majeure :  
mise en demeure : délai pour mise en  
conformité, re-contrôle à l'issue du délai

Fermeture

Procès-verbal

# Toxi infections alimentaires collectives

A partir de 2 malades pouvant se rapporter au même repas

Déclaration obligatoire : DDPP ou ARS

Enquête alimentaire

Inspection sur place de la DDPP avec prélèvements pour analyses



***Merci de votre attention***