

PRINCIPALES MESURES RÉGLEMENTAIRES APPLICABLES A L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION
RAPIDE NON SÉDENTAIRE

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Formation du personnel à l'hygiène

Depuis le 1er octobre 2012, les responsables d'établissements de restauration commerciale doivent avoir dans leur effectif au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.

Sont concernées toutes les activités de restauration, y compris celles accessoires ou même occasionnelles (restauration traditionnelle, cafétérias et autres libres-services, restauration de type rapide).

Au moins une personne de l'effectif de l'établissement doit :

- soit détenir l'un des diplômes ou titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs (liste annexée à l'[arrêté du 25/11/2011](#)) ;
- soit avoir une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire ;
- soit avoir reçu une formation conforme au référentiel annexé à l'arrêté du 5/10/2011 et dispensée par une entreprise agréée (liste consultable sur le lien suivant : <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Hygiene-alimentaire-en>).

La preuve de la détention d'un diplôme ou d'une expérience de 3 ans, ou l'attestation de formation doivent pouvoir être fournies lors de toute inspection.

► Pour plus de détails, consultez la fiche « Réglementation relative à la formation à l'hygiène »

Règles générales d'hygiène

Elles sont définies par le [règlement \(CE\) n°852/2004](#) du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (plus particulièrement son annexe II) et un [arrêté en date du 21 décembre 2009](#).

Ces textes posent des grands principes :

- limiter les contaminations des aliments par les microbes, les produits chimiques et les corps étrangers (cheveux, poils, bijoux, morceaux de verre, particules métalliques, etc.)
- limiter le développement microbien ou l'altération des denrées à des niveaux pouvant présenter un risque pour le consommateur, notamment par le respect de la chaîne du froid et une utilisation adéquate des traitements thermiques.

Ils prescrivent certaines obligations de moyens, concernant notamment (liste non exhaustive) :

> Installations, équipements, matériels

Ils doivent être conçus, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires.

Notamment, un dispositif doit permettre de protéger les aliments des contaminations éventuelles pouvant résulter de la proximité du consommateur (manipulations...) et des pollutions (pluie, vent, circulation automobile...).

De même le respect des températures réglementaires mentionnées ci-après implique l'existence de moyens adéquats (meuble ou banque réfrigéré, conteneurs isothermes, plaques eutectiques, ...).

Toutes les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments (comptoirs de vente, étal, tables, ustensiles, récipients, ...) doivent être conçues en matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter, et doivent être constamment maintenues propres et en bon état d'entretien.

> Hygiène du personnel

Un lave-mains à commande non manuelle doté de distributeurs de savon liquide (pour le nettoyage des mains), de produit désinfectant (à employer après le lavage), et de feuilles papier à usage unique (pour l'essuyage) est vivement recommandé.

Tout autre dispositif doit en tout état de cause répondre à l'impératif de lavage et de séchage hygiéniques des mains.

Le personnel doit être vêtu d'une tenue adaptée et propre.

> Maîtrise des températures

Les matières premières, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être maintenus aux températures suivantes :

- + 4 °C maximum pour les sandwiches, denrées animales cuites ou précuites, salades composées, découpes de viandes, végétaux 4^{ème} gamme, produits décongelés...
- - 18°C maximum pour les crèmes glacées; sorbets, et tout aliment surgelé
- + 63 °C pour les aliments cuisinés et livrés chaud au consommateur

> Gestion des déchets

Les déchets, alimentaires ou non, doivent être éliminés au fur et à mesure dans des conteneurs étanches dotés d'une fermeture (le recours à des sacs poubelles étanches est possible à la condition expresse que ceux-ci soient maintenus fermés hermétiquement et déposés à distance suffisante des zones où sont entreposés les aliments).

En aucun cas, les déchets produits au cours des opérations sur les aliments (découpes de viandes, de végétaux...) ne doivent être jetés à même le sol.

> Autres bonnes pratiques d'hygiène

Les denrées ne doivent en aucun cas être stockées directement à même le sol.

Les emballages des denrées déconditionnées (charcuterie, viandes sous vide...), et sur lesquels sont mentionnés tous les éléments permettant leur identification précise (n° de lot, composition, date limite de consommation) doivent être conservés sur le lieu de vente pour être présentés aux agents chargés des contrôles.

Une réserve d'eau potable suffisante doit être prévue pour permettre le nettoyage des équipements, ustensiles, matières premières, et pour l'hygiène des personnes manipulant les denrées.

Des analyses microbiologiques des denrées commercialisées doivent être réalisées selon une fréquence qu'il vous appartient de déterminer en fonction de l'analyse des risques : elles constituent un outil destiné à surveiller, vérifier et valider l'efficacité des procédés et pratiques mis en œuvre dans votre établissement sur le plan de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. Ces analyses sont à réaliser prioritairement sur les aliments élaborés sur place et les plus « sensibles » comme les viandes hachées, les préparations de viande et les produits prêts à être consommés en l'état. Des résultats non satisfaisants doivent vous conduire à déterminer les mesures correctives appropriées et le cas échéant à formaliser celles-ci, ceci dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire rendu obligatoire par l'article 5 du [règlement \(CE\) n°852/2004](#) susvisé.

À noter que des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP ont été rédigés par les professionnels concernés des différentes filières ; ce sont des outils d'application volontaire, validés par les Pouvoirs Publics, qui recommandent des moyens spécifiques pour aider les exploitants en matière d'hygiène, tant en ce qui concerne les installations, équipements, matériels et manipulations des denrées alimentaires que les méthodes pour s'assurer de la qualité sanitaire de ces dernières. Ils sont édités par la Documentation Française et disponibles sur le site : www.vie-publique.fr.

Chaîne du froid

Le maintien rigoureux de la chaîne de froid est primordial pour garantir la sécurité sanitaire des produits alimentaires que vous commercialisez.

Respecter la chaîne du froid, c'est assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, positive ou négative selon le cas, conforme à la réglementation ou à leur étiquetage. En effet, le froid limite, voire stoppe, la prolifération des micro-organismes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires. Toute hausse de température provoque et accélère la croissance microbienne et réduit la durée de vie du produit.

Durant leur stockage, leur transport et leur exposition à la vente, les denrées périssables doivent être maintenues à la température prescrite par le fabricant sur l'emballage s'il s'agit de produits conditionnés, ou pour les produits en vrac à une température permettant de garantir leur sécurité telle que fixée par l'[arrêté du 21 décembre 2009](#) (d'une manière générale +2°C à +4°C).

Concernant les transports de courtes distances, il est possible d'utiliser des conteneurs isothermes : ceux-ci doivent être étanches et propres, munis de diffuseurs de froid adaptés à la nature des denrées

en cause (denrées réfrigérées, denrées surgelées), leur volume doit être suffisant afin de permettre un stockage correct de toutes les denrées concernées.

En tout état de cause, vous devez vérifier au moyen de thermomètres que ces conteneurs sont adaptés au maintien des marchandises aux températures réglementaires pendant toute la durée du transport.



Rupture de la chaîne du froid = risques d'intoxication alimentaire !

Sécurité des huiles de friture

Le [décret n°2008-184 du 26 février 2008](#) prévoit que les graisses et huiles dont les teneurs en composés polaires et en polymères de triglycérides sont supérieures respectivement à 25% et 14% sont impropres à la consommation humaine. Il vous appartient donc de vérifier régulièrement, par exemple à l'aide de tests appropriés, le niveau de qualité des huiles utilisées pour la friture afin de changer le bain si nécessaire.

Sécurité sanitaire des œufs

Les œufs ne doivent ni être lavés, ni être nettoyés, ni être réfrigérés en dessous de +5°C. La coquille doit être normale, propre et intacte.

Il convient de les entreposer dans un local ou une enceinte propre, sec et frais, peu sujet aux variations de température.

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

La clientèle doit être en mesure de connaître, sans avoir à interroger le vendeur, tous les produits proposés à la vente, leurs caractéristiques essentielles (dénomination, composition, contenance...) ainsi que leur prix.

Dans ce but, il est recommandé de porter ces informations sur des affiches apposées en 2 ou 3 points de l'étal de manière à ce qu'elles soient à la fois bien visibles et lisibles du lieu où se tient la clientèle.

L'information du consommateur sur les prix des produits en vente à emporter

Elle doit répondre aux exigences de l'[arrêté du 3 décembre 1987](#) relatif à l'information du consommateur sur les prix, ainsi que de la circulaire ministérielle du 19 juillet 1988 prise pour son application, notamment :

Article 4 – « Le prix de tout produit destiné à la vente au détail et exposé à la vue du public, de quelque façon que ce soit, notamment en vitrine, en étalage ou à l'intérieur du lieu de vente, doit faire l'objet d'un marquage par écriteau ou d'un étiquetage. ».

Article 5 – « Le prix doit être indiqué sur le produit lui-même ou à proximité de celui-ci de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant au produit auquel il se rapporte. ... ».

Circulaire du 19/07/1988 (extrait) – « ... Dans tous les cas, les prix doivent être parfaitement lisibles et le procédé utilisé ne doit entraîner aucune incertitude ou équivoque quant à la relation s'établissant entre les prix et les produits auxquels ils correspondent.

S'il peut y avoir un doute sur la nature ou la qualité du produit, l'indication du prix doit être accompagnée de la dénomination exacte du produit ... ».

En outre, les produits préemballés sont soumis à des exigences spécifiques posées par l'[arrêté du 16 novembre 1999](#) relatif à la publicité, à l'égard du consommateur, des prix de vente à l'unité de mesure de certains produits préemballés, à savoir l'indication, en plus du prix de vente à la pièce, du poids et du prix rapporté à l'unité de mesure (kilogramme, litre).

L'information du consommateur sur la nature des prestations proposées

Les dénominations des plats et denrées doivent répondre aux exigences édictées par le [règlement \(UE\) n°2011/1169 du 25 octobre 2011](#) concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, notamment en son article 17.

Ainsi, selon le cas il peut s'agir de la dénomination de vente fixée par la réglementation, de la dénomination résultant des usages commerciaux, ou en l'absence de réglementation ou d'usages, d'une dénomination consistant en une description suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

Ainsi, les indications fantaisistes ou du type « sandwiches », « Viande », « plat du jour », « dessert », sont imprécises.

L'information du consommateur sur les allergènes présents dans les denrées

En application de l'article 44 du [règlement \(UE\) n°1169/2011](#), et ce depuis le 13 décembre 2014, il appartient aux professionnels de la restauration d'informer les consommateurs, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public, sur la présence d'allergènes dans les denrées qui leur sont proposées.

L'[article R.412-14](#) du code de la consommation précise que cette information doit être portée à la connaissance du consommateur sous forme écrite, de façon visible et lisible des lieux où est admis le public :

- soit par la mention directement sur les cartes et menu affichés, et pour chacun des plats concernés, du ou des allergènes présents dans ces derniers ;
- soit par la mise à disposition du consommateur d'un document mentionnant le ou les allergènes présents dans les plats : dans ce cas, le consommateur doit être informé par tous moyens (affichage apparent, mention sur les cartes et menus) de l'existence dudit document et de la faculté de pouvoir le consulter librement.

La liste des 14 allergènes dont la présence doit obligatoirement faire l'objet d'une information est définie en annexe II du [règlement \(UE\) n°1169/2011](#).

L'information du consommateur sur l'origine des viandes bovines

En application du [décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002](#), l'origine des viandes bovines utilisées pour la confection des plats servis dans votre établissement doit faire l'objet de la mention suivante :

- "origine : nom du pays" lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays,
- "né et élevé : nom du pays de naissance et du ou des pays d'élevage, et abattu : nom du pays d'abattage" lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans des pays différents.

Cette mention doit être portée à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, inscription sur les cartes et menus, ou sur tout autre support écrit. L'information est donnée pour l'ensemble des viandes bovines et denrées à base de viandes bovines proposées à la vente.

L'information du consommateur sur les plats "faits maison"

La notion de plat "fait maison" est définie par le code de la consommation (articles [L.122-20](#), [D.122-1](#), [D.122-2](#) et [D.122-3](#)) : ainsi, un plat "fait maison" doit être élaboré sur place à partir de produits crus, c'est-à-dire de produits qui n'ont subi aucune modification dans leur nature même, soit par un mélange ou un assemblage avec un autre produit, soit par un chauffage préalable (cuisson, pré-cuisson par exemple).

Quelques produits non bruts peuvent cependant entrer dans la composition d'un plat fait maison : il s'agit de produits dont un consommateur normalement exigeant ne s'attend pas à ce qu'ils soient confectionnés par le restaurateur, comme les salaisons, saurseries et charcuteries (à l'exception des terrines et des pâtés), les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche, le lait, le pain, les farines, les biscuits secs, les légumes et fruits secs et confits, les pâtes et les céréales, la choucroute crue, les abats blanchis, les fonds blancs, bruns et fumets, etc. La liste complète des exceptions est prévue à l'[article D.122-1 II](#) du code de la consommation.

Pour une bonne compréhension et une bonne application de ce texte, il est recommandé de consulter le site Internet d'information sur la mention « fait maison » du ministère de l'Économie par le lien : <https://www2.economie.gouv.fr/fait-maison>.

LOYAUTÉ DES TRANSACTIONS

Loyauté de l'information

L'information donnée au consommateur ne doit pas être trompeuse, ni même de nature à l'induire en erreur.

Ainsi, vous devez être en mesure de servir les plats et les boissons mentionnés sur les documents d'information du consommateur (en cas de rupture, il convient de le signaler, par exemple en rayant de la carte les plats et boissons concernés).

Les mentions valorisantes du type « maison », « spécialités », « frais », « artisanal », « bio », « fermier », « marché », etc. doivent pouvoir être justifiées et correspondre à la réalité.

À défaut, vous seriez en infraction avec les prescriptions de l'[article L.121-2](#) du code de la consommation qui interdit les pratiques commerciales trompeuses.

Agriculture biologique

Un nouveau [cahier des charges](#) pour le secteur de la restauration commerciale biologique est applicable depuis le 1er janvier 2020. Il propose 2 types de certification :

> une certification « Quantité produits » qui comprend 3 catégories :

- la catégorie 1 qui correspond à l'introduction de 50 % à 75 % d'ingrédients biologiques en valeur d'achat (part de la valeur des achats de produits bio dans la valeur totale des achats en bio et non bio du restaurateur) ;
- la catégorie 2 pour l'introduction de 75 % à 95 % d'ingrédients biologiques en valeur d'achat ;
- la catégorie 3 qui correspond à l'utilisation d'au moins 95 % d'ingrédients biologiques en valeur d'achat.

> une certification « Plats et menus » ayant pour objet d'identifier un ou des plats qui est (sont) composé(s) pour au moins 95 % en poids d'ingrédients et/ou de denrées biologiques.

Les opérateurs relevant du champ d'application de la certification « Quantité produits » et/ou de la certification « Plats et menus » et qui allèguent sur « quantité produits biologiques » et/ou sur « menus/plats biologiques », sont tenus de notifier leur activité auprès de l'Agence BIO.

Cette notification se fait sur le site internet de l'agence BIO : www.agencebio.org.

Vous avez la possibilité de ne communiquer qu'à propos de certains ingrédients et denrées alimentaires biologiques utilisés pour l'élaboration de vos plats. Le logo AB peut être utilisé mais uniquement en lien direct avec ces ingrédients ou denrées biologiques. Les termes « bio » et « biologique » ne peuvent figurer sur les cartes, menus, vitrines, sites Internet ou autres signalétiques qu'en lien direct avec la mention des ingrédients ou denrées concernés, et dans les mêmes couleurs, format et style de caractère de manière à ne pas tromper le consommateur. Dans ce cas la notification à l'agence BIO et la certification ne sont pas obligatoires.

Instruments de mesure

L'article 2 du [décret n°2001-387](#) du 3 mai 2001 prévoit que « ... *tout utilisateur a l'obligation d'assurer l'adéquation à l'emploi, l'exactitude, le bon entretien et le fonctionnement correct des instruments de mesure qu'il utilise dans le cadre de ses activités ...* ».

En outre, l'[arrêté du 26 mai 2004](#) indique que les instruments de pesage à fonctionnement non automatique de portée maximale inférieure ou égale à 30 kilogrammes et destinés à être utilisés pour la vente directe au public sont soumis à une vérification périodique de 2 ans (cf. vignette verte apposée sur chaque balance).

Ce même arrêté précise que les instruments destinés à la vente directe au public doivent être installés de façon que le consommateur puisse lire aisément le résultat de la pesée et, le cas échéant, les indications de prix.

Enfin, la détention d'appareils inexacts servant au pesage des marchandises constitue est un délit prévu et réprimé par l'article L.451-3 du code de la consommation.

DIVERS

Déclaration d'activité

Tous les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de déclarer leur activité auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations et de tenir informée cette dernière de tout changement de situation. Cette démarche peut se faire en ligne sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>

Par ailleurs, dans le cadre de la vente de denrées à des commerces de détails ou établissements de restauration collective, vous devez déclarer cette activité dans les mêmes conditions.

Achats ou Ventes auprès d'intermédiaires

La vente de denrées à d'autres entreprises (restaurants, commerces de détail, ...) est soumise aux règles fixées par l'[arrêté du 8 juin 2006](#) relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. Cet arrêté impose un agrément préalable, ou, sous certaines conditions, une dérogation à l'agrément.

Il est dans tous les cas obligatoire de déclarer cette activité à la direction départementale de la protection des populations au travers d'un formulaire qu'il convient de réclamer auprès de ce service.

Les achats de marchandises doivent impérativement être effectués auprès d'entreprises bénéficiant d'un agrément ou d'une dérogation à l'agrément.

Règles de facturation

Elles concernent les transactions réalisées entre professionnels et sont énoncées par l'[article L.441-9 du Code de Commerce](#). En particulier :

- le vendeur est tenu de délivrer la facture dès la réalisation de la vente ou la prestation du service. L'acheteur doit la réclamer ;
- la facture doit être rédigée en double exemplaire, le vendeur et l'acheteur doivent en conserver chacun un exemplaire ;
- la facture doit mentionner le nom et l'adresse des parties, la date de la vente ou de la prestation de service, la quantité, la dénomination précise, et le prix unitaire hors TVA des produits vendus et des services rendus ainsi que toute réduction de prix acquise à la date de la vente ou de la prestation de services ;
- elle doit également mentionner la date à laquelle le règlement doit intervenir, le taux des pénalités exigibles le jour suivant cette date ainsi que le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement due au créancier en cas de retard de paiement, et enfin les éventuelles conditions d'escompte pour paiement anticipé.

Site internet

La création d'un site internet peut vous permettre de présenter et de valoriser votre activité et / ou de vendre des produits en ligne. Un site internet, qu'il soit non marchand (site « vitrine ») ou marchand doit contenir certaines informations obligatoires prévues notamment par l'article 19 de la [loi n° 2004-575 du 21 juin 2004](#) pour la confiance dans l'économie numérique (mentions légales), telles que la raison sociale, les coordonnées pour joindre l'entreprise, l'adresse du siège sociale, etc.

Un site de commerce en ligne doit contenir des informations propres à cette activité telles que les caractéristiques et les prix des biens vendus, le délai de livraison, les conditions dans lesquelles le droit de rétractation peut s'appliquer, etc. Cela peut prendre la forme de « conditions générales de vente ». Ces mentions sont prévues par le code de la consommation.

Dans le cas de vente de denrées alimentaires, les informations obligatoires à mentionner sont celles prévues par le règlement (UE) n°1169/2011, à savoir :

- pour les denrées vendues en vrac : la dénomination de vente, les substances allergènes contenues dans la denrée ;
- pour les denrées préemballées : toutes les informations prévues à l'article 9 du règlement (UE) n°1169/2011 (dénomination, liste des ingrédients, poids net, conditions de conservation, etc.).

D'une manière générale, toutes les allégations portées sur votre site internet doivent être avérées et pouvoir être justifiées.

► Pour plus de détails, consultez les sites www.service-public.fr et www.economie.gouv.fr/dgccrf

PS : les textes cités dans le présent document sont consultables sur www.legifrance.fr et <http://eur-lex.europa.eu/fr/legis/index.htm>

**Annexe II du règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011 :
liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances**

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1)
 - b) maltodextrines à base de blé (1)
 - c) sirops de glucose à base d'orge
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1)
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

(1) et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.