Février 2016
(Rest.Trad)

Direction Départementale
de la Protection des Populations du Rhône

Service Protection de la Qualité de l'Alimentation

Pôle distribution

PRINCIPALES MESURES RÉGLEMENTAIRES APPLICABLES A L'ACTIVITÉ DE DÉBIT DE BOISSONS ET DE RESTAURATION

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Formation du personnel à l'hygiène

Un décret du 24 juin 2011 et deux arrêtés des 5 octobre et 25 novembre 2011 pris pour son application posent le principe de l'obligation de formation des restaurateurs à l'hygiène à compter du 1er octobre 2012.
Sont concernées toutes les activités de restauration, y compris celles accessoires ou même occasionnelles.
Au moins une personne de l'effectif de l'établissement doit
– 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://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/La-formation-a-l-hygiene

– soit détenir un diplôme délivré après le 1er janvier 2006 (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
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.

Règles générales d'hygiène

Elles sont définies par le règlement CE 852/2004 du 29 avril 2004 (plus particulièrement son annexe 2) 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) :

– les locaux : utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques notamment pour les revêtements des sols et des murs

– les équipements : utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques

– l'hygiène des personnels : tenue de travail adaptée et propre, formation, installations permettant le lavage et le séchage hygiéniques des mains, équipements sanitaires, vestiaires ou armoires vestiaires...

– le transport et le stockage : utilisation de véhicules et équipements permettant de protéger les denrées contre toute contamination et de les maintenir si nécessaire à des températures appropriées...

– les denrées alimentaires : respect de la chaîne du froid, protection contre les contaminations, conservation de la traçabilité, etc....

– les déchets : ceux-ci doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture de sorte à ne pas constituer une source de contamination directe ou indirecte...

– les sanitaires : ils ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées...

Enfin, ils imposent la mise en place de vérifications définies par les professionnels eux-mêmes selon les principes de la démarche « HACCP » (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) : il s'agit pour les opérateurs de s'assurer de la maîtrise hygiénique de leurs pratiques dont le respect est de leur responsabilité.
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 : celles-ci 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 : 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 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 disponibles auprès de la librairie des Journaux Officiels (www.journal-officiel.gouv.fr/catalogue.html) ou plus directement auprès de la documentation française, 29 quai Voltaire, 75 007 Paris (www.ladocumentationfrancaise.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.

Durant leur stockage, leur transport et leur exposition à la vente, les denrées périssables doivent être maintenues à la température inscrite 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 des 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.

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 si nécessaire de changer le bain.

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

L'information du consommateur sur les prix des prestations à consommer sur place

activité débit de boissons :

Elle doit être conforme aux exigences des articles 2 et 3 de l'arrêté du 27 mars 1987 :

► à l'intérieur de l'établissement, vous devez afficher sur un document unique parfaitement visible et lisible les prix de toutes les boissons et denrées proposées en les classant par catégories (boissons chaudes, bières, sodas, vins cuits, apéritifs anisés, ...) et en indiquant leur contenance

► en vitrine ou devant la porte d'entrée, vous êtes tenu d'afficher sur un document unique parfaitement visible et lisible* de l'extérieur au minimum les prix des boissons et denrées suivantes : tasse de café – ½ bière pression – flacon de bière (en précisant la marque** et la contenance) – jus de fruit (en précisant la marque** et la contenance) – soda (en précisant la marque** et la contenance) – eau minérale (en précisant la marque** et la contenance) – apéritif anisé (en précisant la marque** et la contenance) – un sandwich (en précisant sa composition) – un plat du jour*** (en précisant sa composition)

► sur les emplacements extérieurs réservés à la clientèle (terrasses, emplacements du domaine public ou privé dont l'établissement a la jouissance), vous êtes tenu au même affichage que ci avant (en vitrine ou devant la porte d'entrée) : cet affichage doit être réalisé au moyen d'un support approprié de sorte à être parfaitement visible et lisible de la clientèle (si l'établissement dispose de plusieurs emplacements séparés par exemple par une rue, une allée, une pelouse..., l'affichage doit être effectué sur chacun des emplacements).

Vous avez la possibilité de remplacer cet affichage par des cartes disposées sur chacune des tables (et non sur un nombre limité de tables),

► les prix affichés ou mentionnés sur les cartes doivent être les prix à payer effectivement par le consommateur, le cas échéant selon le lieu de consommation (comptoir, salle, terrasse) : cela signifie qu'il convient de mentionner sur tous les documents tarifaires, pour chacune des boissons et denrées, le prix à payer pour un service au comptoir, pour un service en salle, et pour un service en terrasse, ce qui implique que ne peuvent être admises les mentions du type « supplément 0,30€ en terrasse » ou encore « + 0,30€ après 15 heures »

* la dénomination et les prix doivent être indiqués par des lettres et des chiffres d'une hauteur minimale de 1,5cm

** la réglementation prévoit que les boissons soient nommément désignées (par exemple Coca Cola, pastis 51, Joker Orange, Vittel...). En pratique, est admise la non indication de la marque à la condition que toutes les boissons de même catégorie et contenance soient proposées au même tarif.

*** pour le plat du jour, est admis que sa composition soit mentionnée sur un document distinct à condition que ce dernier soit parfaitement visible et lisible et comporte son prix.

activité restaurant : elle doit être réalisée en conformité avec les dispositions de l'arrêté du 27 mars 1987 ; ainsi, les prix de tous les plats, menus et boissons proposés à la vente doivent être portés à la connaissance des consommateurs sur des cartes mis à leur disposition à l'intérieur du restaurant et sur des documents visibles et lisibles depuis l'extérieur (pour l'affichage extérieur, les prix des boissons peuvent être limités à 5 vins librement choisis sur votre carte).

L'information du consommateur sur la nature des prestations proposées

Les dénominations des plats doivent répondre aux exigences édictées par le règlement CE 2011-1169 du 25 octobre 2011, 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.

Par conséquent, les indications fantaisistes ou du type « entrée au choix », « viande au choix », « dessert » « plat du jour », « dessert du jour », dans la composition des menus ou sur la carte des plats doivent être complétées par la dénomination des plats qui y sont attachés (les dénominations génériques du type pâtisseries variées, salade de fruits, entremets, charcuteries variées, salades composées... sont admises), tant sur les documents tarifaires affichés à l'extérieur (ceci de manière à permettre aux consommateurs de décider en parfaite connaissance de cause de se restaurer ou non dans votre établissement), que sur ceux présentés aux clients avant la commande.

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

En application de l'article 44 du règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, 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.112-13 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 1169/2011 consultable par le lien :
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?qid=1426625345538&uri=CELEX:32011R1169R(04)

L'information du consommateur sur les plats comportant des truffes

Concernant les plats composés de truffes, et conformément à l'article L112-7-1 du code la consommation et du décret n° 2012-129 du 30 janvier 2012 pris pour son application, le nom usuel de la truffe utilisée, et

le cas échéant la désignation de l'arôme ajouté, sont portés à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, par indication sur les cartes et menus ou sur tout autre support.

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

La notion de "plat fait maison" est définie par le code de la consommation (articles L121-82-1, D121-13-1, D121-13-2 et D121-13-3) : 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 par exemple les salaisons, saurisseries 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 ....

Pour une bonne compréhension et une bonne application de ce texte, il est recommandé de consulter le site Internet du ministère de l'Economie par le lien :
http://www.economie.gouv.fr/files/files/PDF/20140715_Fait_Maison_guide_utilisation_pro.pdf

Délivrance d'une note à la clientèle

En application de l'arrêté n°25361 du 8 juin 1967, vous êtes tenu d'établir, en double exemplaire, une note datée, portant la raison sociale et l'adresse de votre établissement, et faisant apparaître séparément les prix, taxes comprises, de chacune des prestations fournies (plats, menus, boissons), ainsi que le total des sommes dues par le client.

L'original de la note doit être remis au client au moment du paiement ; et vous devez conserver le double classé par ordre chronologique pendant deux ans.

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 dans l'établissement au moment du service.

LOYAUTÉ DES TRANSACTIONS

Loyauté de l'information

L'information donnée au consommateur ne doit naturellement 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 ; les restrictions éventuelles (par exemple le service du menu du jour exclusivement le midi et certains jours) doivent être clairement mentionnées sur les documents concernés.

À défaut, vous seriez en infraction avec les prescriptions de l'article L.121-1 du code de la consommation qui interdit les pratiques commerciales trompeuses.

Service des boissons

En application du décret n° 60-296 du 28 mars 1960 "*(...) les boissons de toute nature détenues en bouteilles doivent être versées en présence du consommateur lorsqu'elles sont détaillées au verre (...) les boissons détenues en bouteilles bouchées ou autres récipients hermétiquement clos et dont la vente n'est pas faite au verre doivent être présentées au consommateur en récipients intacts qui sont ouverts en sa présence. (...)*"

Par ailleurs, et en vertu de l'article 16 du décret-loi du 30 juillet 1935 "*(...) la contenance des bouteilles autres que d'origine, carafes, flacons, verres et autres récipients de service, doit être gravée sur les récipients eux-mêmes, exprimée en litres, décilitres ou centilitres.* "

Agriculture biologique

Depuis le 1er octobre 2012, toute référence à l'agriculture biologique dans l'étiquetage ou la présentation des prestations de restauration est soumise aux dispositions d'un cahier des charges homologué par un arrêté du 28/11/2011 (Journal Officiel du 10/12/2011 – https://www.inao.gouv.fr/CDC-AB-Restauration.pdf). Il est notamment obligatoire :

►pour tous les établissements, de notifier son activité auprès de l'Agence BIO, 6 rue Lavoisier – 93100 Montreuil-sous-Bois ; (Tél. : 01 48 70 48 42 ; www.agencebio.org)

►pour les établissements proposant des plats et/ou menus Bio, de faire contrôler cette activité par un organisme certificateur agréé de son choix : la liste des organismes certificateurs agréés figure sur le site de l'agence Bio (les établissements ne proposant que des plats composés pour partie seulement d'ingrédients bio ne sont pas soumis à cette obligation).

DIVERS

Conservation des menus et cartes

En application de l'article 6 de l'arrêté n°25-268 du 8 juin 1967 *"les menus et les cartes, y compris les cartes des boissons, doivent être conservés pendant un mois et tenus à la disposition des agents qualifiés".*

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 informer cette dernière de tout changement de situation.

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 obligatoires 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

En application de l'article L.441-3 du Code de Commerce : "*Tout achat de produits ou toute prestation de service pour une activité professionnelle doivent faire l'objet d'une facturation.*
Sous réserve des deuxième et troisième alinéas du 3 du I de l'article 289 du code général des impôts, 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.
Sous réserve du c du II de l'article 242 nonies A de l'annexe II au code général des impôts, dans sa version en vigueur au 26 avril 2013, la facture doit mentionner le nom des parties ainsi que leur adresse, 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 et directement liée à cette opération de vente ou de prestation de services, à l'exclusion des escomptes non prévus sur la facture.
La facture mentionne également la date à laquelle le règlement doit intervenir. Elle précise les conditions d'escompte applicables en cas de paiement à une date antérieure à celle résultant de l'application des conditions générales de vente, le taux des pénalités exigibles le jour suivant la date de règlement inscrite sur la facture ainsi que le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement due au créancier en cas de retard de paiement. Le règlement est réputé réalisé à la date à laquelle les fonds sont mis, par le client, à la disposition du bénéficiaire ou de son subrogé."

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