

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Règlement CE n°178/2002

Règlement sanitaire départemental (arrêté préfectoral du 29 août 1979 modifié)

Arrêté ministériel du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs

Vous voulez ouvrir ou reprendre un établissement d'alimentation (distribution alimentaire, restauration, activité sédentaire ou non...), vous devez alors déclarer votre activité, respecter les règles d'hygiène strictes concernant l'agencement de vos locaux, ainsi que leur salubrité, et former votre personnel.

Le non-respect de ces règles peut faire l'objet de poursuites et de sanctions.

Dans quel cas faire votre demande ?

Cette réglementation s'applique à tous les établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement aux consommateurs, donc :

- les activités des établissements de distribution alimentaire qui assurent la remise directe d'aliments aux consommateurs,
- les activités des établissements de restauration,
- les activités non sédentaires ou occasionnelles, s'exerçant sur les marchés en plein air, équipés ou non, dans les voitures boutiques ou dans les structures légères.

1. Le dépôt d'un dossier de déclaration

Procédure :

Tout commerçant manipulant des denrées alimentaires doit faire connaître son activité en déposant un dossier auprès des services vétérinaires de la Préfecture du Val d'Oise.

Ce dossier inclura l'imprimé de déclaration et d'identification de l'établissement qui devra être produit en deux exemplaires avant ouverture ou à chaque changement de propriétaire.

Cet imprimé fera mention de l'identité de l'établissement, de la nature de l'activité et des communes desservies, des procédés technologiques utilisés et de la nature des produits travaillés.

Lors des contrôles des agents des services vétérinaires ou des agents municipaux, un document prouvant l'agrément des services vétérinaires devra être présenté.

2. Les règles d'hygiène

A. Les règles d'hygiène des locaux

Arrêté du 9 mai 1995, titre VII Hygiène de l'alimentation, règlement sanitaire départemental.

- **Les locaux** doivent permettre, par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, la pratique de bonnes mesures d'hygiène. Ils doivent rester propres et en bon état d'entretien.

Les murs, plafonds et sols doivent être en matériau lavables et maintenus en parfait état d'entretien et de propreté, ainsi que tous matériels et équipements en contact avec les aliments.

De plus, les locaux de magasins de vente doivent être aérés, ventilés et correctement éclairés.

Les comptoirs, étals, tables et tout matériel en contact avec les denrées alimentaires doivent être revêtus d'un matériau imperméable et lisse, maintenus en état permanent de propreté conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur.

Les exploitants sont tenus de veiller à la protection contre les insectes et rongeurs ; ils doivent procéder aux opérations de désinsectisation et de dératisation nécessaires.

➤ **Les denrées alimentaires** doivent pouvoir être conservées dans les conditions de température adéquates (article 127 du Règlement Sanitaire Départemental).

➤ **Les réserves** sont soumises aux mêmes règles que les magasins de vente en ce qui concerne l'aménagement et l'entretien.

Les voitures boutiques, affectées à la vente ambulante des denrées alimentaires sont également soumises aux mêmes règles d'entretien.

B. La salubrité des locaux contenant des produits alimentaires

➤ Les locaux à poubelles

Les locaux contenant des produits alimentaires, en fabrication ou en préparation, en magasin de vente et / ou en lieu de consommation, doivent être dotés d'un local à poubelles séparé des pièces où sont contenues les denrées alimentaires.

➤ La collecte des déchets

Des dispositions et des installations adéquates sont à prévoir pour stocker et éliminer, dans les conditions d'hygiène, les substances et les déchets, alimentaires ou non, dangereux, qu'ils soient solides ou liquides (cf. arrêté du 9 mai 1995).

De plus, les commerçants doivent faire appel à un organisme agréé pour la collecte des huiles de friture ainsi qu'à un équarrisseur pour l'élimination des déchets liés à la préparation des viandes dans les boucheries.

C. Les équipements sanitaires

Pour les établissements recevant du public, les lavabos, cabinets d'aisances et urinoirs doivent être d'accès facile, aménagés compte tenu de leur fréquentation et en nombre suffisant. Ils doivent répondre aux normes handicapées. Les cabinets et urinoirs ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurants, les cuisines et les réserves.

D. L'hygiène du personnel

Les établissements doivent mettre à la disposition du personnel des installations sanitaires comprenant :

- des vestiaires en nombre suffisant,
- des cabinets d'aisance,
- des lavabos à proximité des cabinets d'aisances et des lieux de travail.

Les cabinets d'aisance et les lavabos doivent être équipés de lave-mains avec commande non manuelle, de distributeur de savon bactéricide et d'essuie-mains jetables. Le port de la coiffe est obligatoire en cuisine.

Contact :

- Service hygiène, sécurité et salubrité de la Ville de Pontoise (tél : 01 34 43 35 14)
- Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) (tél : 01 34 25 45 00)
- CLAQ Ile-de-France (comité local d'action qualité) qui a pour objectif d'aider les artisans et commerçants de l'alimentation au détail à être en conformité avec la réglementation en vigueur (tél : 01 44 90 88 44)
- Délégation territoriale de l'agence régionale de santé (DTARS) (tél : 01 34 41 14 00)
- Déchetterie de St-Ouen l'Aumône (CGECP anciennement AURORE), ZI des Béthunes, (tél : 01 34 30 01 18 ou 06 34 48 56 13)

Horaires d'ouverture de la déchetterie :

Du lundi au vendredi 6h à 18h et le samedi 16h à 12h