ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE**

Direction Générale de l'Alimentation

Service de l'Alimentation
Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Bureau des Établissements de Transformation et de Distribution

Dossier suivi par : Sabine ITIE

Tél. : 01 49 55 47 72 - Fax : 01 49 55 56 80
Courriel : sabine.itie@agriculture.gouv.fr

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2008-8186

Date: 21 juillet 2008

Classement :

Date de mise en application : Immédiate
Nombre d'annexe : 0
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Éléments d'orientation pour l'instruction des dossiers d'agrément sanitaire de certaines cuisines centrales

Résumé : Certaines DDSV rencontrent actuellement des difficultés d'harmonisation lors de l'étude des dossiers d'agrément sanitaire de sites rattachés à des grands groupes de restauration collective. Cette note de service fournit aux services déconcentrés des orientations à suivre dans le cadre de l'instruction de ces dossiers, permettant une harmonisation des pratiques au niveau national pour l'ensemble des établissements de restauration collective concernés.

Mots-clés : Agrément sanitaire - dossier - cuisine centrale.

Destinataires	
Pour exécution : – Directeurs départementaux des Services Vétérinaires	**Pour information :** – ENSV – INFOMA – IGVIR – Professionnels de la restauration collective

Références :

- **Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**
- **Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale**
- **Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social**
- **Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale**
- **Note de service DGAL/SDHA/N98-8126 du 10 août 1998**

1- Durée de vie des plats cuisinés élaborés à l'avance

L'arrêté du 26 juin 1974 concernant la réglementation des conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance autorisait, pour les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) réfrigérées, une durée de vie inférieure ou égale à 6 jours (J+5).

Il a été abrogé par l'arrêté du 29 septembre 1997 sus-cité qui précise que (article 40) :
« La détermination de la durée de vie des PCEA est placée sous l'entière responsabilité du responsable de l'établissement. Cependant, la durée de vie des PCEA réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication (J+3), en l'absence d'études de vieillissement dûment documentées réalisées par un laboratoire reconnu. [...] »
Ces dispositions seront par ailleurs reprises dans le futur arrêté relatif au commerce de détail.

Il est rappelé aux services de contrôle qu'il n'est pas opportun de demander aux professionnels des études de vieillissement et/ou des autocontrôles microbiologiques pour validation des DLC ne dépassant pas J+3, étant donné qu'il s'agit d'une disposition réglementaire.

1.1- Cuisines appliquant de longue date une DLC à J+5

La durée de vie doit être fixée sur des bases scientifiques permettant de s'assurer de leur validité. Ainsi, les établissements qui fonctionnaient avec des DLC à J+5 avant l'entrée en vigueur de l'arrêté du 29 septembre 1997 sus-cité, disposent en principe d'autocontrôles réguliers et en nombre suffisant. Il pourra par conséquent être admis que les professionnels se réfèrent à l'historique favorable de ces autocontrôles pour justifier une DLC à J+5.

1.2- Ouverture de nouvelles cuisines souhaitant mettre en place une DLC à J+5

A titre d'exemple, le protocole mis en oeuvre par le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) est le suivant :
- lors de l'ouverture de l'établissement, les DLC appliquées sont celles imposées réglementairement (J+3),
- en parallèle, pendant trois mois, des autocontrôles microbiologiques sont réalisés à J+5, prenant en compte au minimum les germes pathogènes spécifiques selon la catégorie de denrées alimentaires,
- pour les produits dont les résultats des autocontrôles microbiologiques sont satisfaisants, les DLC à J+5 sont validées au bout des trois mois.

Ce protocole est tout à fait acceptable, dans l'attente d'un protocole-type d'étude de vieillissement qui devrait être intégré dans le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène restauration collective en cours de rédaction.

2- Analyse de dangers : PRPo (Programme pré-requis opérationnel) et CCP (Critical Control Point)

Dans l'étude des dossiers d'agrément sanitaire, des différences de vocabulaire sont observées, notamment concernant les CCP et PRPo. Des divergences d'appréciation sur ces notions de vocabulaire ne constituent cependant pas un motif suffisant pour bloquer l'instruction des dossiers.

Le règlement (CE) n°852/2004 indique que *« les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. »* (article 5).

C'est donc le professionnel qui est responsable de mener son analyse de dangers, de définir quelles sont les étapes qui correspondent à des CCP et à des PRPo, sous réserve de décrire précisément les notions que ces termes recouvrent et les mesures de maîtrise qui y sont rattachées.
Par ailleurs, le choix final du nombre de CCP ou PRPo est également sous la responsabilité de l'entreprise.

Cependant, les services déconcentrés doivent s'assurer que les étapes suivantes, si elles n'ont pas été identifiées comme des CCP par les professionnels, font néanmoins l'objet d'une surveillance particulière :

- Maîtrise de la chaîne du froid,
- Refroidissement rapide,
- Maintien au chaud,
- Remise en température,
- Cuisson des steaks hachés pour les populations sensibles,
- Cuisson basse température,
- Cuisson des mixés.

Les DDSV ont également pour mission de contrôler, d'une part, l'existence d'actions correctives pour les CCP et PRPo, et, d'autre part, la mise en place effective des actions correctives définies en cas de dépassement des limites critiques ou valeurs cibles.
Le règlement (CE) n°852/2004 précise en effet que : *« les principes HACCP sont les suivants : [...] établir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé. »* (article 5).

L'absence d'actions correctives pré-établies et/ou l'absence de mise en oeuvre effective des actions correctives suite à un dépassement de limite critique ou valeur cible constituent des non-conformités majeures et sont des motifs de refus ou de retrait d'agrément.

3- Flexibilité en matière de refroidissement rapide et de maintien au chaud

L'arrêté du 29 septembre 1997 sus-cité fixe le couple temps / température pour le refroidissement rapide et la température de conservation des plats cuisinés livrés en liaison chaude. Toutefois, d'autres valeurs sont acceptables si une analyse des risques a prouvé que la salubrité des denrées est garantie. Ces dispositions seront par ailleurs reprises dans le futur arrêté relatif au commerce de détail.

Ainsi, la réglementation en vigueur :

- offre la possibilité d'appliquer des valeurs différentes de celles définies réglementairement, que ce soit pour les CCP ou les PRPo, si une analyse des risques démontre qu'aucun risque pour la santé du consommateur ou la salubrité des denrées n'est engendré, et sous réserve de la mise en oeuvre effective d'actions correctives, si nécessaire,
- n'impose aucune validation de l'analyse des risques réalisée.

Il est donc tout à fait acceptable que le professionnel, pour justifier des écarts de températures ou de durées par rapport aux valeurs réglementaires, s'appuie sur une étude scientifique, sous réserve de réalisation d'autocontrôles réguliers sur les denrées à DLC.

A titre d'exemple, en 1998, le SNRC a confié une étude scientifique au laboratoire ERCEM. Les conclusions de cette étude ont mis en évidence le fait que des écarts de températures ou de durées pour le refroidissement rapide et le maintien au chaud, par rapport aux valeurs réglementaires en vigueur, peuvent être appliquées sans remettre en cause la sécurité sanitaire des denrées. Des autocontrôles réguliers pratiqués sur les denrées à DLC confirment par ailleurs les conclusions de cette étude. Ainsi, les « tolérances » appliquées par le SNRC sur le refroidissement rapide et le maintien au chaud sont acceptables.

Lors de l'instruction des dossiers d'agrément, vous veillerez à prendre en compte ces orientations ainsi que les marges de flexibilité permises par les réglementations communautaire et nationale.

Vous voudrez bien me faire connaître toute difficulté liée à l'application de cette instruction.

Le Directeur Général de l’Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL