



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

Rectorat

Bureau des inspecteurs
de l'Éducation nationale
de l'enseignement
technique

Catherine FOURMENT
Martine PASCAL
Magali ROBAGLIA
IEN-ET
De Sciences Biologiques
et Sciences Sociales
Appliquées

Téléphone
04 42 91 70 40
Fax
04 42 91 70 13
Mél.
ce.ien@ac-aix-marseille.fr

Place Lucien Paye
13621 Aix-en-Provence
cedex 1

Madame, Monsieur le Directeur délégué
aux enseignements techniques et
professionnels
Madame, Monsieur le Directeur de
SEGPA
Madame, Monsieur le Professeur de
Lycée Professionnel

S/C de

Madame, Monsieur le Proviseur
des LP
des SEP de Lycées

Madame, Monsieur le Principal
De Collège avec SEGPA

Madame, Monsieur le Directeur
des LPP
des CFA

Madame, Monsieur le Président de
GRETA

Aix-en Provence, le 22 septembre 2015

Objet : Rappels des règles d'hygiène, de sécurité et d'étiquetage alimentaire dans les formations professionnelles relevant du secteur des sciences biologiques et sciences sociales appliquées.

Nous avons constaté lors des visites que les règles d'hygiène et de sécurité auxquelles sont soumis réglementairement les plateaux techniques du secteur des sciences biologiques et sciences sociales appliquées sont insuffisamment appliquées, voire méconnues dans quelques cas.

Ce courrier a pour objet de vous :

- rappeler les règles dans ce domaine et de vous demander de les appliquer **dans un souci de prévention des risques et de formation professionnelle** des élèves, apprentis ou adultes qui vous sont confiés ;
- informer sur les nouveaux textes réglementaires à appliquer.

1. Le document unique dans le cadre des activités pédagogiques

Chaque établissement ou entreprise a l'obligation de retranscrire dans un document unique (DU) le résultat de l'évaluation des risques professionnels (décret du 5 novembre 2001 – décret 2001-1016). Ce document, rédigé le plus souvent par les membres de la Commission d'Hygiène et Sécurité de votre établissement, est tenu à la disposition des personnels.

Dans un objectif de démarche de prévention, nous vous demandons d'utiliser la partie de ce document relative aux plateaux techniques dans lesquels vous enseignez pour former les élèves en enseignement professionnel et/ou dans le cadre de la Prévention Santé Environnement. Cette étude va permettre aux élèves de mieux s'approprier leur environnement de travail, de repérer des éléments à corriger et de proposer des améliorations.



2/5

2. Les règles d'hygiène et de sécurité communes à tous plateaux techniques SBSSA dans le cadre des activités pédagogiques

Nous attirons votre attention sur la nécessité de :

- Veiller à l'application des règles d'hygiène de base : tenue vestimentaire et hygiène corporelle adaptée, lavage des mains régulier, absence de bijoux et de vernis, absence de piercing, bionettoyage des surfaces...
- Indiquer, sur les fiches protocoles, les règles d'hygiène et de sécurité
- Afficher une fiche de poste près de chaque machine dangereuse
- Etablir un classeur de sécurité dans chaque plateau technique avec les documents suivants : procédure en cas d'accident, extraits du document unique, protocoles de lavage des mains, de bionettoyage, copie des fiches de données et de sécurité des produits utilisés...
- Signaler par écrit un dysfonctionnement d'équipements ou de matériels au chef d'établissement et au chef de travaux et en garder un exemplaire archivé.

3. Les règles d'hygiène et de sécurité dans les plateaux techniques d'alimentation dans le cadre des activités pédagogiques

Pour toutes les formations, cet atelier est soumis aux textes du paquet Hygiène applicable depuis le 1^{er} janvier 2006. Ces textes portent sur la traçabilité, l'HACCP et les procédures, les bonnes pratiques d'hygiène.

Afin de prévenir toute toxi-infection alimentaire, nous vous rappelons les points-clés des règles à mettre en œuvre relatifs à :

3.1 La traçabilité (obligation de résultats - choix du système à l'initiative de l'enseignant) :

□ Traçabilité ascendante (des intrants) :

- Identification des fournisseurs : nom et adresse
- Identification des produits : étiquetage, numéro de lot, volumes et quantités, description. Une solution consiste à prendre des photographies des contenants et des étiquettes des produits et les archiver sur le réseau informatique du lycée. En effet, lors d'une inspection de contrôle vous devez fournir ces informations au contrôleur dans un délai de 4 heures même si les produits alimentaires, mis en œuvre dans le cadre des enseignements professionnels, vous sont fournis par la cuisine collective de votre établissement. Il appartient à chaque établissement, en fonction de sa politique d'achats (liaison avec le service intendance) de définir les moyens afin de pouvoir remonter aux fournisseurs des matières premières concernées.

Le délai de conservation des informations est de :

- 6 mois à partir de la date de fabrication ou de livraison pour les produits dont la DLC est inférieure à 3 mois ;
- 5 ans + 6 mois pour les produits dont la DDM est supérieure à 5 ans.

(Source : Partie C de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24 juillet 2012)

□ Traçabilité descendante (des clients) :

Les seuls clients ciblés sont le service de restauration collective du lycée quand les fabrications sont fournies au self, les personnels de l'établissement, les clients extérieurs qui consomment sur place au restaurant pédagogique.

- Identification des clients et des produits délivrés
- Date de consommation ou de livraison au client
- Conservation d'une portion échantillon au froid positif (0-3°C) pendant 5 jours au moins après la dernière présentation au consommateur pour chaque préparation réalisée. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils sont constitués, selon les cas d'une portion ou d'un échantillon de 80 à 100 g.
- La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) réfrigérées ne peut excéder 3 jours après celui de la fabrication en l'absence d'études de durée de vie.

3.2 HACCP et procédures (mise à jour régulière et communication au Directeur délégué aux enseignements technologiques et professionnels du plan HACCP, autocontrôles microbiologiques archivés)

- Documents relatifs à l'analyse des dangers microbiologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (méthode des 5M)



3/5

- Documents relatifs aux points critiques : identification, définition des limites, critères de surveillance, actions correctives et vérification de la mise en œuvre et vérification de l'efficacité

S'il n'est pas possible d'identifier les points critiques pour la maîtrise, il convient de respecter les bonnes pratiques d'hygiène précisées dans le Guide de Bonnes Pratiques d'hygiène de votre secteur professionnel consultable à l'adresse suivante :

<http://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-hygiene-accessibles-en-ligne-au-1er-janvier-2015>

Pour information, la mise en transparence des résultats des contrôles en restauration commerciale fait l'objet d'une expérimentation à Paris et Avignon depuis le 1^{er} juillet 2015. Ce dispositif, qui prend appui sur La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, prévoit de donner accès aux consommateurs aux résultats des contrôles sanitaires officiels (art.45). Son objectif **est de rétablir la confiance des consommateurs dans le secteur alimentaire**. Il a pour objet de tester la faisabilité d'un tel dispositif. Il sera évalué pour permettre de définir la mise en place en 2016 d'un dispositif plus complet pour l'ensemble des opérateurs de la chaîne alimentaire.

<http://agriculture.gouv.fr/experimentation-de-la-mise-en-transparence-des-contrôles-officiels-en-restauration-commerciale-paris>

3.3 Les bonnes pratiques d'hygiène (obligation de moyens et de résultats)

- Organisation de l'entretien des locaux, des équipements et du matériel
- Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production : plan de nettoyage et de désinfection (PND) et plan de contrôle de son efficacité, instructions de travail relatives à l'hygiène par poste
- Plan de lutte contre les nuisibles, approvisionnement en eau, maîtrise des températures : relevé régulier des températures des chambres froides positives ou négatives (fiches hebdomadaires sauvegardées dans un classeur)
- Contrôle à réception des produits : (fiches de contrôle sauvegardées dans un classeur)
- Personnel, élèves ou stagiaires: plan de formation, tenues vestimentaires, suivi médical
- Rappel sur le cassage des œufs :

Il convient de se référer au vidéogramme « clarifier un œuf » sur le site pédagogique national de l'hôtellerie-restauration à l'adresse suivante : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Clarifier-des-oeufs>. Par ailleurs le BEH n°21 de 1996 indique très clairement qu'il « faut éviter de casser les œufs en bordure du récipient utilisé pour limiter le risque de toxi-infection alimentaire ».

L'ensemble des éléments précités contribuent à l'élaboration du document unique.

Pour ne pas perdre vos acquis et actualiser vos connaissances, nous vous conseillons de consulter le site internet du centre de ressources nationales de l'hôtellerie-restauration : www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr

Vous pourrez utilement vous reporter aux textes suivants :

- Note DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 relative au contrôle de la traçabilité des denrées alimentaires hors production primaire
- Arrêté 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
- Note DGALDGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 modifiée le 8 mars 2012 qui précise les modalités d'application de l'arrêté du 21 décembre 2009
- Note DGAL SFSSA N 2012-8156 du 24 juillet 2012 relative à l'inspection des procédures fondées sur les principes HACCP

4. Les règles d'étiquetage alimentaire

Le règlement européen n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs (règlement dit « INCO ») actualise, simplifie et clarifie l'étiquetage des denrées alimentaires. Il s'applique en France avec la publication de plusieurs textes réglementaires (Cf. Annexe 1 – Infographic food labelling rules 2014)

Nous vous invitons à consulter le site :

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/etiquetage-des-denrees-alimentaires-nouvelles-regles-europeennes>



4/5

4.1 Indication de l'origine des produits

C'est au niveau européen que sont fixées les règles d'étiquetage sur l'origine.

4.1.1 Indication de l'origine des denrées préemballées

Actuellement, la mention de l'origine est obligatoire pour la viande des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, les volailles, le miel, les fruits et légumes, le poisson non transformé, l'huile d'olive, le vin ou les œufs. Pour les autres produits, cette indication doit figurer sur l'emballage seulement si l'absence de cette mention est susceptible d'induire les consommateurs en erreur sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel du produit. (source : www.service-public.fr du 11 août 2015)

4.1.2 Indication de l'origine de la viande en tant qu'ingrédient dans les plats préparés

Le décret du 17 décembre 2002 rend obligatoire l'indication de l'origine des viandes bovines en restauration. Ce texte prévoit d'indiquer, dans les lieux où sont servis les repas, de façon lisible et visible, par affichage ou par tout autre support écrit, l'origine des viandes bovines utilisées pour la préparation des plats servis ou vendus aux consommateurs.

4.2. Indication de la dénomination de vente et des allergènes

Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 (cf. Annexe 2) relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées rend obligatoire, **au 1^{er} juillet 2015**, l'information du consommateur sur les denrées alimentaires non préemballées, complétant ainsi les directives européennes (règlement INCO). Les denrées emballées et non préemballées sont ainsi soumises à un étiquetage sur les ingrédients provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

Les informations figurant sur un produit diffèrent notamment selon que le produit est préemballé ou non préemballé. Dans les deux cas, le nom des ingrédients allergènes doit ainsi être mentionné, en plus des autres obligations légales : dénomination de vente, ...

Dans le cas des denrées à consommer sur place ou à emporter (y compris pour le pain), vous devez tenir à disposition de votre clientèle et des services sanitaires, un tableau des allergènes (cf. Annexe 3 – Liste des allergènes et Annexe 4 - Tableau des allergènes)

4.3 Remplacement de la DLUO par la DDM

Le règlement INCO a mis en application une nouvelle mention : La Date de Durabilité Minimale (DDM). La Date Limite d'Utilisation Optimale est remplacée par la Date de Durabilité Minimale depuis le 13 décembre 2014 (cf. Annexe 5 - Fiche DLC et DDM de la DGCCRF mars 2015 et Annexe 6 – Dépliant sur les dates d'utilisation des produits alimentaires de la DGCCRF juin 2015)

4.4 Déclaration nutritionnelle

La déclaration nutritionnelle obligatoire à compter du 13/12/2016, vise à permettre au consommateur de comparer les denrées entre elles et à choisir les aliments adaptés. L'étiquetage nutritionnel doit mentionner dans un tableau lisible sur l'emballage et dans un même champ de vision: la valeur énergétique - les quantités de lipides, d'acides gras saturés, de glucides dont les sucres, de protéines et de sel. Faute de place suffisante, les informations sont présentées sous forme linéaire.

Ces valeurs doivent être exprimées pour 100 g ou 100ml et peuvent aussi l'être par portion.

Le règlement prévoit, pour les mentions obligatoires, une taille de caractère de 1,2 mm minimum ou 0,9 mm minimum si la taille de l'emballage est inférieure à 80 cm².

La déclaration nutritionnelle ne s'applique cependant pas à toutes les denrées alimentaires (cf. règlement INCO dans son annexe 5)

(cf. Annexe 7 – Comprendre l'étiquetage alimentaire - dépliant mis à jour en décembre 2014 par le Fonds français pour l'alimentation et la santé FFAS, en collaboration avec l'association de consommateurs Consommation Logement Cadre de Vie CLCV).



4.5 Interdiction de certains colorants

Depuis juillet 2010, il est obligatoire de faire figurer sur l'étiquette de produits alimentaires contenant des colorants azoïques, la mention « *peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants* »,

Les colorants azoïques sont les suivants : Tartrazine (E 102)/ Jaune de quinoléine (E 104)/ Jaune orangé S (E 110)/ Carmoisine (E 122)/ Rouge allura (E 129)/ Ponceau 4R (E 124).

5/5

L'utilisation des colorants E104, E110 et E124 dans les produits de boulangerie fine (viennoiseries, pâtisseries fraîches et sèches, produits de biscuiterie...) est interdite depuis juin 2013 (cf. règlement UE n°232/2012).

Il est probable que cette interdiction s'étende aux produits de confiserie, glaces et autres produits associés.

4.6 Interdiction des sacs plastiques

D'après le projet de loi sur la transition énergétique, les sacs plastiques à usage unique vont être interdits au 1er janvier 2016. Des alternatives seront possibles grâce à des sacs compostables, fabriqués à partir de matière végétale. En caisse, seuls des sacs plastiques réutilisables (plus épais) ou en matière papier pourront être utilisés (à titre gratuit ou non). Source: www.developpement-durable.gouv.fr

Références sitographiques

- Une synthèse de la réglementation publiée le 30 juin 2015 sur le site de l'INC <http://www.conso.net/content/alimentation-de-nouvelles-informations-pour-les-consommateurs-au-1er-juillet-2015>
- Des vidéogrammes :
« Denrées alimentaires : les règles alimentaires » du 22 mai 2015 sur le site de l'INC <http://www.conso.net/content/les-normes-europ%C3%A9ennes-pour-l%C3%A9tiquetage-nutritionnel>
« Présentation de l'étiquetage nutritionnel » sur le site de l'ANIA <http://www.ania.net/alimentation-sante/reglement-inco>

Nous vous remercions de votre contribution à la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité.

Martine
PASCAL

Catherine
FOURMENT

Magali
ROBAGLIA

Pascale
FASSY

Inspectrices de l'éducation nationale et chargée de mission
Sciences Biologiques et Sciences Sociales Appliquées

Annexes :

- 1 - Infographic food labelling rules 2014
- 2 - Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015
- 3 - Liste des allergènes
- 4 - Tableau des allergènes à compléter
- 5 - Fiche DLC et DDM
- 6 - Dépliant « Les dates d'utilisation des produits alimentaires »
- 7 - Dépliant « Comprendre l'étiquetage alimentaire »