

Article du Néo Restauration – Avril 2007 :

HYGIENE

PRÉPARER LA VISITE DES SERVICES VÉTÉRINAIRES

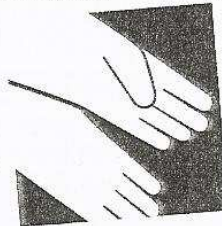
La visite de l'inspecteur des services vétérinaires est souvent inopinée. Il s'agit pour les restaurateurs de s'y préparer.

Les établissements de restauration sont sous le contrôle des services vétérinaires, et les pouvoirs publics ont la charge de vérifier que les exploitants ont connaissance et appliquent les exigences minimales de Bonnes Pratiques d'Hygiène permettant d'assurer la production et la distribution d'aliments sains. Les visites de l'inspecteur des services vétérinaires sont programmées selon une « analyse des risques » conduite au niveau des directions des services vétérinaires sous la coordination de l'administration centrale. Il est évidemment préférable de se préparer « en continu » à un éventuel contrôle.

Application des Bonnes Pratiques d'Hygiène par la réalisation efficace du plan de nettoyage qui doit être documenté.

Gestion sans faille des durées de vie des produits par une vérification quotidienne. Aucun produit stocké ne doit avoir une DLC (date limite de consommation) ou DLUO (date limite d'utilisation optimale) dépassée.

Absence de produits stockés sans étiquette mentionnant l'origine et la durée de vie, attention particulière à la conservation de produits surgelés. Ils doivent être étiquetés et aucune « congélation artisanale » sans autorisation préalable ne doit être constatée.



L'application de la méthode HACCP obligatoire en restauration permet de mettre en évidence des « points critiques » dont la surveillance est indispensable et doit être prouvée par des enregistrements. La surveillance des températures d'entreposage des produits est indispensable et doit être faite au moins une fois par jour. Les résultats de ces relevés doivent pouvoir être présentés à tout moment à l'administration de contrôle. L'inspecteur des services vétérinaires est habilité à réclamer à l'exploitant les résultats des autocontrôles, dont les contrôles de température font partie. Depuis la mise en application de la réglementation dénommée « paquet hygiène », les services d'inspection portent une attention particulière au respect de la traçabilité. L'origine de chaque denrée doit pouvoir être démontrée (fournisseur, date de livraison, éventuellement lieu de fabrication et numéro de lot des matières premières).

Les éléments démontrant l'aptitude du personnel au travail en restaurant sont fréquemment demandés. Le restaurateur devra pouvoir produire le plan de formation des salariés et les certificats d'aptitude au travail délivrés lors des visites à la médecine du travail.

Stéphane Baynaud, docteur-vétérinaire HACCP Groupe
(Stephane.baynaud@haccp.fr)

Et pour tous renseignements : n'hésitez pas à consulter notre équipe

Tel : 01.48.85.38.38

Fax : 01.48.85.79.88

Email : info@ecospirale.fr

Site Internet : www.ecospirale.fr/