

REGLEMENTATION SANITAIRE DES DENREES ALIMENTAIRES ET
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



PAS DE REGLEMENTATION SPECIFIQUE SUR LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LA REGLEMENTATION SANITAIRE RELATIVE AUX DENREES EST LA MEME QU'IL S'AGISSE D'UNE
ACTIVITE COMMERCIALE OU DE CESSION A TITRE GRATUIT



QUELQUES DEFINITIONS

- **Restauration collective** : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.

Cuisines centrales agrément

Cuisines autonomes

Cuisines satellites



- Restauration commerciale



Même socle réglementaire avec des précisions selon le type d'activité restauration collective cadre plus strict: maîtrise des températures des durées de vie de la gestion des excédents

REGLEMENTATION EN MATIERE D'HYGIENE ET DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

PAQUET HYGIENE

Ensemble de règlements communautaires qui
s'applique à tous les acteurs du secteur
alimentaire quelque soit leur activité

Complété par des dispositions nationales
arrêtés ministériels



REGLEMENT 178/2002

- **Approche intégrée de toute la filière depuis la production primaire jusqu'à la table du consommateur :**

« de la fourche à la fourchette »



« de l'étable à la table »



178/2002

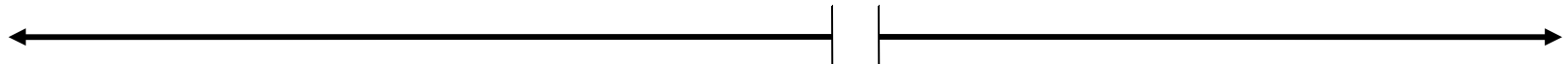


- Responsabilité des opérateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Déclaration d'activité
- Traçabilité
- Gestion des non conformités retrait rappel





Producteur Transporteur
 Découpe
 Abattoir distribution
 transformation



Traçabilité amont

Traçabilité aval

Traçabilité descendante

Traçabilité ascendante

REGLEMENT 852/2004 RELATIF A L'HYGIENE DES DENREES: POINTS FORTS

- RESPECT DE LA **CHAINE DU FROID**
- RESPECT DES **BONNES PRATIQUES D'HYGIENE**
- PROCEDURES **HACCP**

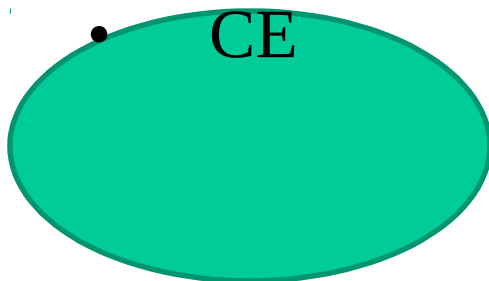


- **GUIDE** DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET D'APPLICATION DE L' HACCP
- **FORMATION** DU PERSONNEL
- **DECLARATION ET ENREGISTREMENT** DE TOUS LES ETABLISSEMENTS



Reg 853/2004 fixant les règles spécifiques aux denrées animales et d'origine animale

- En complément du 852
- Définit les notions d'**agrément**, exclut le commerce de détail et acte le principe de la dérogation
 - Fixe les **conditions spécifiques** à chaque type d'établissement(abattoir ,découpe ,produits laitiers.....)
 - FR
 - 01-001-001
 - CE



FOCUS REGLEMENTAIRES



DLC



- date limite de consommation
- À consommer jusqu'au 14 juillet
- Produit périssable à court terme
- Responsabilité du professionnel
- Après la date impropre à la consommation humaine risque sanitaire
- **Ni vendu ni préparé ni donné**





DLUO

- Date limite d'utilisation optimale
- À consommer de préférence avant juillet 2016
- Responsabilité du professionnel
- Après la date peut être consommé préparé vendu donné responsabilité retombe sur distributeur
- Problème quel délai après la date ?



GESTION DES EXCEDENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Distinguer excédents « restes »

déchets servis déchets d'assiettes
et de table



GESTION DES EXCEDENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant **déjà servis** au consommateur **ne peuvent plus être destinés à l'alimentation humaine ou animale** à l'exception de ceux qui n'ont pas été déconditionnés et qui se conservent à température ambiante.



- Les excédents des plats prévus au menu du jour, non servis au consommateur, peuvent être représentés le lendemain, pour autant que leur salubrité soit assurée et que soit mis en œuvre un moyen d'identification de la date de fabrication des plats correspondants.





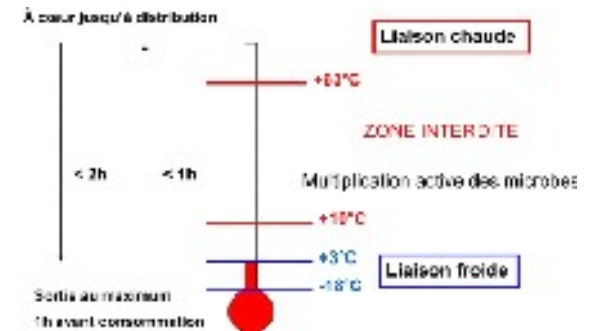
- Les dispositions du deuxième alinéa ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, à l'exception des préparations culinaires qui n'ont pas été déconditionnées et ont été maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C, sans rupture de la chaîne du froid.

LIAISON CHAUDE



- La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10 °C et la température de remise au consommateur.. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température

LIAISON FROIDE

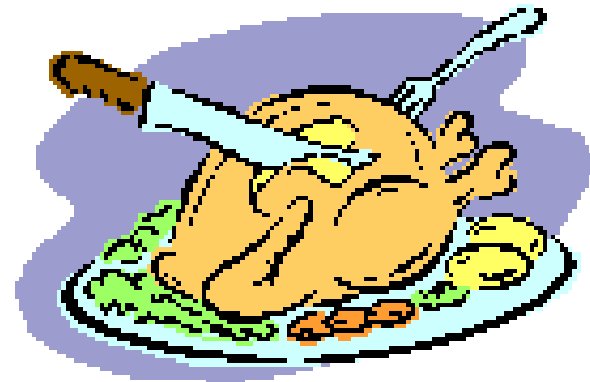


- La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est déterminée par l'exploitant. Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure au minimum la date limite de consommation



ŒUFS VOLAILLES

- Œufs provenance centres d'emballage agréés uniquement
- Volailles provenance établissements d'abattage autorisés



FRUITS ET LEGUMES

- Consommation non épluchés possible



CONGELATION

- Matériel adapté
- Procédure
- Maitrise DLUO



CONSERVES

- Autoclave réglementaire
- Procédure avec maîtrise des risques



CONCLUSION

Lutte contre le gaspillage et dons alimentaires doivent se faire sans compromettre la sécurité sanitaire et donc en respectant la réglementation en la matière....

Merci de votre attention
Merci de votre attention

