



MINISTÈRE
DE L'INTÉRIEUR
ET DES OUTRE-MER

Liberté
Égalité
Fraternité

CONCOURS INTERNE ET EXTERNE DE CONTRÔLEUR DE CLASSE NORMALE DES SERVICES TECHNIQUES

– SESSION 2023 –

Mardi 23 mai 2023

Spécialité : RESPONSABLE D'HÉBERGEMENT-RESTAURATION

Traitement de questions et résolution de cas pratiques dans la spécialité choisie, à partir d'un dossier technique, permettant d'évaluer le niveau de connaissances du candidat ou de la candidate, sa capacité à les ordonner pour proposer des solutions techniques pertinentes et à les argumenter. Le dossier ne peut excéder 20 pages.

(Durée: 3 heures – Coefficient 2)

Le dossier technique comporte 11 pages (hors les 2 pages d'énoncé du sujet)

Il vous est rappelé que votre identité ne doit figurer que dans l'en-tête de la copie (ou des copies) mise(s) à votre disposition. Toute mention d'identité ou tout signe distinctif porté sur toute autre partie de la copie ou des copies que vous remettez en fin d'épreuve entraînera l'annulation de votre épreuve.

Si la rédaction de votre devoir impose de mentionner des noms de personnes ou de villes et si ces noms ne sont pas précisés dans le sujet à traiter, vous utiliserez des lettres pour désigner ces personnes ou ces villes (A ..., B..., Y..., Z...).

IMPORTANT

- 1. LES COPIES SERONT RENDUES EN L'ÉTAT AU SERVICE ORGANISATEUR. À L'ISSUE DE L'ÉPREUVE, CELUI-CI PROCÉDERA À L'ANONYMISATION DE LA COPIE.**
- 2. NE PAS UTILISER DE CORRECTEUR D'ORTHOGRAPHE SUR LES COPIES.**
- 3. ÉCRIRE EN NOIR OU EN BLEU – PAS D'AUTRE COULEUR.**
- 4. IL EST RAPPELÉ AUX CANDIDATS QU'AUCUN SIGNE DISTINCTIF NE DOIT APPARAÎTRE SUR LA COPIE.**

SUJET

Traitement de questions (8 points)

Donnez les définitions des acronymes suivants (0,5 point par bonne réponse soit 3 points)

1. A.P.R
2. F.I.F.O
3. D.D.M
4. E.R.P
5. E.P.I
6. C.U.M.P

Questions :

- 1 - A quoi correspondent les comptes de classe 3, 6 et 7 dans le plan comptable de l'hôtellerie-restauration ? (1,5 point)
- 2 - Citez 4 produits d'accueil possibles dans une chambre d'hôtel classée 3 étoiles ; (0,5 point)
- 3 - Donnez 3 desserts à base de blancs d'œufs montés ; (0,5 point)
- 4 - Citez la procédure de prélèvement des plats témoins ; (1,5 point)
- 5 - Donnez 3 ingrédients principaux de la sauce béarnaise ; (0,5 point)
- 6 - Citez 3 cépages du territoire d'Alsace. (0,5 point)

Résolution de cas pratiques (12 points)

Contrôleur de classe normale des services techniques affecté au cercle mixte de la gendarmerie de Lyon depuis le 1^{er} novembre 2023, vous êtes gérant du service restauration qui sert environ 300 couverts/jour et vous encadrez une équipe de 10 personnes (salle, cuisine, magasin, hôtellerie).

Les procédures HACCP actuelles se font principalement de manière manuscrite.

La dernière visite des services vétérinaires datant de mars 2023 a révélé un ensemble d'irrégularités en matière des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective, notamment sur les points suivants :

1. Défauts de procédure sur les descentes et remises en températures des excédents ;
2. Manquements sur la traçabilité des aliments ;
3. Absence d'étiquetage sur les produits entamés ;
4. Défauts de relevés des contrôles des livraisons et des températures des différentes enceintes froides.

Votre supérieure hiérarchique vous demande de reprendre la méthode HACCP dans son ensemble. A cet effet, vous lui présenterez dans un rapport :

- Les principaux documents qui composent le plan de maîtrise sanitaire (PMS) ;
- Les avantages et les inconvénients du PMS pour vos équipes ;
- Vous lui proposerez également les améliorations à apporter afin de respecter la législation en vigueur et les différents moyens à mettre en place pour faciliter les procédures d'hygiène alimentaire à destination de l'ensemble des acteurs de votre service.

Dossier technique :

Document 1	Rapport de la DDPP (visite d'inspection d'une cuisine centrale municipale)	Pages 1 à 5
Document 2	Extraits guide PMS (source ministère de l'agriculture et de l'alimentation)	Page 6
Document 3	L'hygiène alimentaire en restauration collective (source - www.cdg60.com)	Pages 7 à 11



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU MORBIHAN

Vannes, le 27 Avril 2018

Monsieur le Maire de Quéven
BP 10
56531 QUEVEN CEDEX

DOCUMENT 1	
4 - MAI 2018	
Reçu par	PLS
Expédié par	
DSS → M. L.	
Copie	
Compte	
Autre	

Direction départementale de
la protection des populations

Service sécurité sanitaire des
aliments

Objet : rapport d'inspection
 Vos références :
 Réf. « départ » : 18 002307
 Réf. « arrivée » :
 Doc. : le_20180416_cc_queven_inspection_plc
 Affaire suivie par : Pascal LE COEUR
 Tél. : 02 97 83 45 16

Monsieur le Maire,

Une visite d'inspection de la cuisine centrale municipale rue Anatole France à Quéven a été effectuée le 16 avril 2018 par Monsieur Pascal LE COEUR de la Direction Départementale de la Protection des Populations du Morbihan. J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint le rapport concernant cette inspection.

Parmi les anomalies relevées, on notera en particulier la présence de givre en excès sur l'évaporateur de la chambre froide de la réserve.

Je vous demande de bien vouloir mettre en place les mesures correctives propres à remédier aux non-conformités énumérées dans le rapport d'inspection et de me communiquer par écrit, sous un délai d'un mois à compter de la date du présent courrier, la liste de ces mesures. Cette liste, classée par code anomalie, devra mentionner la date de mise en place de ces mesures correctives.

Au regard de l'évaluation de la maîtrise des risques établie à l'issue de l'inspection précitée, le niveau d'hygiène de votre établissement tel que prévu par le décret n°2016-1750 du 15/12/2016 est « TRES SATISFAISANT ». Je vous informe que conformément à ce même décret, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur internet pour une durée de un an.

Le résultat du niveau d'hygiène de votre établissement «TRES SATISFAISANT» sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance ».

Vous avez la possibilité d'afficher ce niveau d'hygiène dans votre établissement en utilisant le dispositif d'affichage joint.

Je vous invite à vous rendre sur le site internet Alim'confiance pour plus d'informations.

Par ailleurs vous voudrez bien procéder à la mise à jour du dossier d'agrément et nous la transmettre.

**Horaires d'ouverture et
accueil téléphonique**

du lundi au jeudi :

9h00 à 12h00 et 14h00 à 17h00

vendredi :

9h00 à 12h00 et 14h00 à 16h00

Adresse :

32 boulevard de la Résistance

CS 92526

56019 Vannes Cedex

Téléphone :

02 97 63 29 45

Télécopie :

02 97 40 57 83

Courriel : ddpp@morbihan.gouv.fr

Veillez croire, Monsieur le Maire, en l'expression de ma considération distinguée.

Le Directeur Départemental Adjoint de la Protection des Populations



Hugues LAPRIE

PJ : rapport n° 18 002307 - **dispositif d'affichage**
Copie : PA- MAC- PLC

Date de l'inspection : 16/04/2018

Partie administrative

Structure d'inspection DDPP du Morbihan

Adresse

32 boulevard de la Résistance

CS 92 526

56019 VANNES CEDEX

email

ddpp@morbihan.gouv.fr

Inspecteur(s)

LE COEUR Pascal

Contexte de l'inspection

Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination COMMUNE DE QUEVEN

Enseigne établissement/Dénomination CUISINE CENTRALE SCOLAIRE MUNICIPALE DE QUEVEN

N° SIRET / N° NUMAGRIT 21560185700059

Adresse postale

RUE ANATOLE FRANCE

ECOLE PRIMAIRE ANATOLE FRANCE

56530 QUEVEN

Interlocuteur(s)

LE SQUER Philippe

N°ILU

56185801

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité

Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé

Identifiant de l'unité d'activité

Site d'intervention

Restauration collective-CUISINE CENTRALE SCOLAIRE MUNICIPALE DE QUEVEN

Méthode

Grille : Inspection du secteur de la restauration collective (SSA), Version 2

Référence(s) réglementaire(s)

Vademecum : Vademecum Restauration Collective, Version 1

Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 4

REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Informations complémentaires :

Référence des instruments de mesure

Testo 17413

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	B - Non conformité mineure
	<i>Suite à quelques modifications (implantation chambre froide, nouveaux établissements livrés) le dossier d'agrément n'a pas été mis à jour.</i>	
B	Locaux et équipements	A - Conforme
B01	Conception et circuits de l'établissement	A - Conforme
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	B - Non conformité mineure
	<i>Chambre froide dans la réserve : givre en excès sur l'évaporateur.</i>	
B03	Lutte contre les nuisibles	A - Conforme
	<i>Situation saine : rapport société APA du 20/03/2018.</i>	
B04	Maintenance des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
	<i>Cuisine : présence d'une fissure au sol.</i>	
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
	<i>Local produits d'entretien : absence de bac de rétention.</i>	
C	Maîtrise de la chaîne de production	A - Conforme
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	A - Conforme
C02	Identification des points déterminants	A - Conforme
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	A - Conforme
C04	Mesures de maîtrise de la production	A - Conforme
C0401	<i>Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires</i>	<i>A - Conforme</i>
	<i>Température chambre froide matières premières conforme +2,8°C.</i>	
C0402	<i>Gestion des conditionnements et emballages</i>	<i>A - Conforme</i>
C0403	<i>Autres mesures de maîtrise de la production</i>	<i>A - Conforme</i>
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
C06	Conformité des produits finis	A - Conforme
	<i>Conservation des plats témoins satisfaisant le mercredi 15/04/2018. Résultats d'analyses produits satisfaisants en 2017 et 2016.</i>	
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	A - Conforme
	<i>Les allergènes sont indiqués sur le menu.</i>	
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	A - Conforme
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme
D02	Réactivité	A - Conforme
E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
E02	Gestion des sous-produits animaux	A - Conforme
F	Gestion du personnel	A - Conforme

F01	Hygiène et équipements du personnel	A - Conforme
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	A - Conforme

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante

Rappel des non-conformités par gravité décroissante

A	Identification de l'établissement	B - Non conformité mineure
<i>Suite à quelques modifications (implantation chambre froide, nouveaux établissements livrés) le dossier d'agrément n'a pas été mis à jour.</i>		
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	B - Non conformité mineure
<i>Chambre froide dans la réserve : givre en excès sur l'évaporateur.</i>		
B04	Maintenance des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
<i>Cuisine : présence d'une fissure au sol.</i>		
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
<i>Local produits d'entretien : absence de bac de rétention.</i>		

Signature

Le 23/04/2018

Inspecteur(s) LE COEUR Pascal

INTRODUCTION

LA RESTAURATION COLLECTIVE



La restauration collective se caractérise par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, ainsi que l'activité des cuisines centrales qui, le cas échéant, les approvisionnent. Elle regroupe des établissements de taille très variable, de la micro-crèche à des restaurants inter-entreprises, universitaires ou hospitaliers servant plusieurs milliers de repas par service. De même, les repas peuvent être réalisés sur place ou leur préparation peut être centralisée dans des cuisines déportées, susceptibles de livrer plusieurs restaurants satellites.

Inversement, certaines activités de restauration n'entrent pas dans le champ de la restauration collective bien que concernant des effectifs de clients importants ; il s'agit du portage à domicile, de la restauration dans les moyens de transport (aériens, ferroviaires, maritimes), des clubs de vacances en pension complète ou demi-pension, des établissements de cure thermale, ...

UN OUTIL FONDAMENTAL : LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Les obligations et les responsabilités générales des exploitants de restaurants collectifs sont définies par une réglementation européenne couramment appelée « Paquet Hygiène ». Elle impose notamment à l'exploitant de réfléchir aux pratiques d'hygiène et de fabrication au sein de son établissement, afin de prévenir les risques que celles-ci sont susceptibles de générer.

Cette réflexion est compilée dans un plan de maîtrise sanitaire (PMS), c'est-à-dire un système global décrivant la gestion de l'environnement de travail et de la chaîne de production alimentaire, afin de garantir la sécurité sanitaire des repas servis. Ce plan comprend les éléments suivants :

- la description des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, appelées ensemble programmes pré-requis (ou PRP, en anglais), non spécifiques d'un danger donné,

- la description des procédures de travail et de contrôle, fondées sur les principes HACCP ; ces outils permettent d'identifier les points déterminants du processus de fabrication, d'évaluer les risques correspondants et de mettre en place des systèmes de maîtrise axés sur leur prévention ; elles sont donc réexaminées et adaptées lorsque les produits ou les processus de fabrication sont modifiés ;
- les mesures de gestion et de communication visant à garantir la traçabilité des denrées, tant vers l'amont (fournisseurs) que vers l'aval (clients).



La taille de l'établissement, les risques associés au processus de fabrication et la sensibilité du public servi peuvent conduire à renforcer ou alléger le niveau de détail du PMS. Cette faculté d'adaptation est classiquement appelée « flexibilité ».

L'exploitant d'un restaurant collectif doit pouvoir démontrer que les moyens qu'il met en œuvre pour assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires sont efficaces et que les objectifs réglementaires sont atteints.

FORMALITÉS ADMINISTRATIVES ET CONTRÔLES OFFICIELS

Les quatre ministères (armées, santé, économie, agriculture) associés au sein du groupe de travail ont, chacun, des compétences dans l'application du « Paquet Hygiène ». Au quotidien, l'exploitant d'un restaurant collectif est en contact avec la préfecture de son département et, plus précisément, avec le service en charge de la sécurité sanitaire des aliments, au sein des directions départementales en charge de la protection des populations (DD[ETS]PP) en métropole ou des DAAF outre-mer.

L'hygiène alimentaire en restauration collective

Les enjeux

L'hygiène en restauration consiste à recevoir des denrées alimentaires brutes, à les transformer et à les distribuer (en libre-service, sur la table du consommateur ou à domicile), tout en empêchant la multiplication des microbes qu'elles renferment (moisissures, levures, bactéries, virus) et en essayant d'en ajouter le moins possible.

En effet, ceux-ci sont responsables de l'altération des denrées (acidification, putréfaction, fermentation) et des maladies alimentaires (les Toxi-Infections Alimentaires Collectives : « les TIAC »).

La réglementation impose aux responsables d'établissements une obligation de résultat en matière d'innocuité et d'absence d'altération des aliments préparés. L'Autorité Territoriale doit donc mettre en place les principes détaillés ci-après et veiller à leur respect.



La réglementation

La réglementation en hygiène alimentaire a vécu au cours des 10 dernières années (et des différentes crises sanitaires) de profonds remaniements. Le "**Paquet hygiène**", composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'Union européenne, vise à refondre, harmoniser et simplifier les dispositions très détaillées et complexes en matière d'hygiène. L'objectif général est de mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires et à tous les exploitants du secteur alimentaire. Cette nouvelle législation relative à l'hygiène est entrée en application le 1er janvier 2006.

En France, les textes cadres sur l'hygiène alimentaire sont les suivants :

- Le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- Le décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et denrées alimentaires destinés à l'alimentation humaine autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- L'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Pour le respect des règles d'hygiène alimentaire, la réglementation renvoie aujourd'hui expressément vers les guides de bonnes pratiques sectoriels qui permettent la mise en œuvre de la démarche HACCP¹.

¹ HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, signifie (en Français) « analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise ».

Les Guides de Bonnes Pratiques

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP est un document de référence conçu par une branche professionnelle pour son secteur. Ces guides ont pour objectif d'aider les professionnels à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments et à respecter leurs obligations réglementaires.

Le ministère de l'agriculture valide les guides de bonnes pratiques progressivement, pour tous les secteurs de l'agroalimentaire. A la date de rédaction de cette fiche, les guides rédigés pour la restauration collective sont :

- [Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs \(2005\) - Validé](#)
- [Guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective à caractère social \(1999\) – en cours de validation](#)

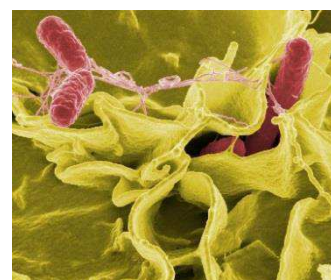
(Cliquez sur les guides pour ouvrir le document associé)

La démarche HACCP

L'HACCP est une démarche, qui permet l'identification, l'évaluation et la maîtrise des dangers significatifs au regard de la sécurité alimentaire. L'objectif de celle-ci est de garantir la mise en place et l'application de mesures d'hygiène qui permettent d'assurer une bonne sécurité des aliments.

L'HACCP est basée sur 7 principes et la mise en place de ce système se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise. Cette démarche permet la maîtrise des trois dangers pouvant affecter la sécurité alimentaire :

- Les dangers microbiologiques : les micro-organismes
- Les dangers physiques : bijoux, vis, boulons...
- Les dangers chimiques : les produits d'entretien...



LES 7 PRINCIPES DE LA DEMARCHE HACCP

1. Procéder à l'analyse des dangers :
 - a. Identifier les dangers associés à une production alimentaire, à tous les stades de celle-ci ;
 - b. Evaluer la probabilité d'apparition de ces dangers ;
 - c. Identifier les mesures de maîtrise nécessaires.
2. Déterminer les points critiques pour la maîtrise de ces dangers (= CCP ou Critical Control Points).
3. Établir les limites critiques dont le respect atteste de la maîtrise effective des CCP.
4. Établir un système de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise effective des CCP.
5. Établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est plus maîtrisé.
6. Établir des procédures spécifiques pour la vérification, destinée à confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
7. Établir un système documentaire (procédures et enregistrements) approprié couvrant l'application des 6 principes précédents.

Les bonnes pratiques : exemples

Les règles et les procédures de fonctionnement

Pour limiter (et éviter) les risques d'intoxications alimentaires ou retrouver rapidement la trace d'un contaminant l'établissement doit mettre en œuvre des règles strictes basées sur les principes de l'HACCP :

- Le stockage et la manipulation des produits doivent respecter la chaîne du froid et du chaud
- Réalisation d'autocontrôles



La conception des locaux

La conception des locaux doit permettre de limiter le développement des micro-organismes et de faciliter leur entretien.

Exemples de principes de conception :

- Le circuit des déplacements doit être prévu pour respecter « la marche en avant » et permettre ainsi une hygiène stable et correcte du produit. La marche en avant évite que des contaminants ne se retrouvent en contact avec les aliments. Ceci implique notamment 2 accès distincts entre la salle et l'office.
- Les sanitaires et les vestiaires réservés au personnel doivent être distants des zones de travail pour éviter de contaminer les cuisines avec des microorganismes provenant des tenues civiles (poils de chats/chiens, puces, cheveux, poussières...).

Le personnel

Le personnel doit être formé pour travailler au contact des denrées alimentaires. Cette formation est aussi l'occasion de revenir sur les équipements de protection nécessaires à l'activité. Les exigences sur le port des équipements sont différentes selon le type d'activité : préparation de plats (cuisine centrale par exemple) ou simple remise en température des plats livrés. Dans tous les cas, les vêtements de travail doivent être distincts des vêtements civils.

Les bijoux, comme les piercings, les montres ou bagues, sont interdits dans les cuisines pour éviter les dangers physiques (risque que le bijoux ou une perle se décroche et tombe dans le plat) ou microbiologiques (une montre transporte de nombreux micro-organismes).

➔ *Retrouvez l'ensemble des bonnes pratiques dans l'autodiagnostic ci-après*

Bon à savoir :

➔ Cette réglementation peut faire l'objet de contrôles par les services de l'état. Les services de contrôles (services vétérinaires) sont aujourd'hui regroupés au sein de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) de l'Oise. <http://www.oise.pref.gouv.fr>

Pour plus d'informations :

- www.agriculture.gouv.fr/restauration-collective
- www.agriculture.gouv.fr/guides-bonnes-pratiques-hygiene

Autodiagnostic en hygiène alimentaire

Où en suis-je dans ma collectivité ?

Les règles et les procédures de fonctionnement

- Connaissance et respect des procédures et les principes de l'HACCP et des guides de bonnes pratiques d'hygiène
- Elaboration et affichage d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux et matériels
- Utilisation des produits d'entretien autorisés dans la restauration collective (contact alimentaire)
- Le stockage et la manipulation des produits respectent la chaîne du froid et du chaud (selon les cas)
- Utilisation des torchons interdite en cuisine sauf pour la prise des plats chauds.
- Affichage de l'interdiction de fumer et de manger dans les cuisines

Traçabilité des produits et autocontrôles

- Conservation des plats témoins (au moins 5 jours)
- Contrôle des températures
- Surveillance du produit à la réception, Qualité de l'emballage, vérification des DLC² et des DLUO³



La conception des locaux

Permettre un nettoyage optimal des locaux

- Eviter les coins et les recoins et privilégier un maximum la forme arrondie
- Avoir un sol antidérapant et muni de siphons de sols
- S'équiper d'appareils et de plans de travaux en inox

Autres principes d'agencement

- Le circuit des déplacements doit être prévu pour respecter « la marche en avant » et permettre ainsi une hygiène stable et correcte du produit. La marche en avant évite que des contaminants ne se retrouvent en contact avec les aliments. Ceci implique notamment 2 accès distincts entre la salle et l'office.
- Les locaux doivent être aérés avec des ventilations filtrantes (vérifiées périodiquement)

² DLC : ce sont les Dates Limites de Consommation, elles s'expriment par la mention « à consommer avant le ». Si la date du produit est dépassée, il représente un risque pour la santé du consommateur, il est impropre à la consommation.

³ DLUO : c'est la Date Limite d'Utilisation Optimale, elle s'exprime par la mention : « à consommer de préférence avant le », si la date est dépassée de quelques jours, il n'y a pas de danger pour la santé du consommateur mais les qualités organoleptiques (goût, odeur, texture...) vont être altérées.

Autodiagnostic en hygiène alimentaire (suite)

- Les fenêtres de la cuisine doivent comporter un système de protection contre les insectes (moustiquaire)
- Sectorisation des locaux :
 - Secteurs propres : conservation, préparation, cuisson...
 - Secteurs « sales » : poubelles, déchets, lavage...
- Avoir des circuits courts, pour limiter les déplacements du personnel et des denrées.
- La cuisine doit comporter au moins un lave-mains à commande non manuelle (avec savon bactéricide et essuie-mains à usage unique) distinct du système de lavage des aliments.
- Les poubelles doivent être à couvercle non manuel
- Les sanitaires et les vestiaires réservés au personnel sont distants des zones de travail
- Les sanitaires sont munis de lave-mains équipés de distributeur de savon et d'un dispositif de séchage des mains (usage unique)



Le personnel

L'équipement minimal du personnel :

- Une charlotte pour éviter le danger physique
- La blouse de couleur claire
- Les chaussures antidérapantes



Le cas échéant, peuvent être imposées :

- Les gants (manipulations à risques)
- Le port du masque bucco-nasal (infections)

- Le vestiaire est équipé d'armoires individuelles ininflammables fermant à clé
- Le personnel reçoit des formations pour la maîtrise du risque biologique : démarche HACCP, hygiène alimentaire, nettoyage des locaux...
- Le personnel est apte à la manipulation de denrées d'origine alimentaire et suivi périodiquement par la médecine de prévention
- L'interdiction des bijoux et montres est respectée