

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Téléx: 610181 FAOI. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 89/13
ANNEXE IX (Révisée)

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-huitième session

Genève, 3-12 juillet 1989

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE
POUR LES ALIMENTS CUISINES ET PRECUISINES EN RESTAURATION COLLECTIVE

NOTE: Ce document contient la nouvelle version révisée de l'Annexe IX figurant dans le document ALINORM 89/13 précédemment publié.

W/Z 3438/3

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE
POUR LES ALIMENTS CUISINES ET PRECUISES EN RESTAURATION COLLECTIVE
(A l'étape 5)

Notes explicatives

A. On s'est attaché, dans la mesure du possible, à rendre le présent Code conforme au plan de présentation et au contenu des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

B. La nécessité de ce code est fondée sur les considérations ci-après:

1. Les données épidémiologiques montrent qu'une grande partie des cas d'intoxication alimentaire sont dus à des aliments préparés en vue de la restauration collective.
2. Les opérations de restauration collective présentent des risques particuliers en raison de la manière dont les aliments sont entreposés et manipulés.
3. Les cas d'intoxication alimentaire peuvent toucher un grand nombre de personnes.
4. La restauration collective s'adresse souvent à des personnes particulièrement vulnérables: enfants, personnes âgées ou malades hospitalisés, et notamment ceux dont le système immunitaire est déprimé.

C. Le système des points critiques pour l'analyse des risques (HACCP) a été appliqué au Code.

Cette procédure comprend:

1. Une évaluation des risques associés à la culture, à la récolte, au traitement, à la fabrication, à la commercialisation, à la préparation et/ou à l'utilisation d'une matière première ou d'un produit alimentaire donné.
2. La détermination des points critiques nécessaires au contrôle de tous les risques identifiés.
3. La mise en place de procédés pour assurer le suivi des points de contrôle critiques.

Ces points ont été identifiés dans le Code et des notes explicatives décrivant les risques et indiquant la nature et la fréquence des contrôles à exercer ont été insérées dans les paragraphes correspondants (CCP - Notes) OMS/ICMSF 1982. Rapport de la Réunion OMS/ICMSF sur l'analyse des risques, application du système de points de contrôle critiques à l'hygiène alimentaire. Organisation mondiale de la santé VPH 82/37, Genève, ainsi que le Manuel ICMSF sur les principes et l'application du système.

D. Des inspecteurs et du personnel suffisamment entraînés, ainsi qu'une infrastructure sanitaire adéquate sont nécessaires à une bonne application du Code.

SECTION I - CHAMP D'APPLICATION

Le présent code traite des prescriptions d'hygiène à observer pour la cuisson des aliments crus et la manipulation des aliments cuisinés et précuisinés destinés à nourrir des collectivités nombreuses telles que les enfants des écoles, les personnes âgées des maisons de retraite, ou encore, au moyen de chariots, les malades des

établissements de soins et des hôpitaux ainsi que les prisonniers. Ces catégories de personnes se voient toutes proposer, collectivement, les mêmes types d'aliments. Ce genre de restauration collective à caractère social ne laisse au consommateur qu'un choix limité. Le présent code ne concerne pas la production industrielle de repas complets, mais peut fournir sur certains points des indications utiles aux personnes qui sont amenées à s'en occuper. Pour simplifier, on n'a pas envisagé le cas des aliments servis crus au consommateur. Il ne s'ensuit pas nécessairement que ces aliments ne présenteront pas de risques pour la santé.

SECTION II - DEFINITIONS

2. Aux fins du présent code, les termes et expressions ci-après sont définis comme suit:
- 2.1 Restauration: préparation, entreposage et/ou livraison et service des aliments.
- 2.2 Etablissement de restauration: cuisine centrale où des aliments sont préparés en vue de la restauration.
- 2.3 Nettoyage: élimination des souillures, des résidus alimentaires, de la poussière, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.
- 2.4 Contamination: présence d'une matière indésirable dans le produit.
- 2.5 a) Aliments cuits: aliments cuits ou réchauffés et gardés chauds pour être servis au consommateur.
- b) Aliments précuisinés: aliments cuits, rapidement refroidis et conservés réfrigérés ou congelés.
- 2.6 Désinfection: réduction, sans nuire au produit, au moyen d'agents chimiques ou de procédés physiques hygiéniquement satisfaisants, du nombre de microorganismes à un taux qui n'entraînera pas une contamination dangereuse des produits alimentaires.
- 2.7 Etablissement: tout bâtiment ou toute zone où sont manipulés des aliments après la récolte, ainsi que leurs abords s'ils relèvent de la même autorité.
- 2.8 Manutention des aliments: toute opération de préparation, de transformation, de cuisson, d'emballage, d'entreposage, de transport, de distribution et de vente d'aliments.
- 2.9 Personnel chargé de la manipulation des aliments: toute personne amenée par son emploi à toucher les aliments, le matériel ou les ustensiles utilisés pour la manipulation des aliments, ou qui entre en contact avec eux.
- 2.10 Hygiène alimentaire: ensemble des mesures nécessaires pour garantir l'innocuité, le bon état et la salubrité des aliments à toutes les étapes de leur culture, de leur production ou de leur fabrication, jusqu'à leur consommation finale.
- 2.11 Lot: quantité déterminée d'aliments cuisinés ou précuisinés produits en même temps et, pour l'essentiel, dans les mêmes conditions.
- 2.12 Restauration collective: le fait de préparer, d'entreposer et/ou de livrer et de servir des aliments pour de grandes collectivités.
- 2.13 Matériaux d'emballage: tous récipients tels que boîtes à conserve, bouteilles, cartons, casiers, caisses et sacs ou matériaux d'emballage et de protection tels que feuilles métalliques, pellicules plastiques, métal, papier, papier paraffiné et tissu.
- 2.14 Ravageurs: tous animaux capables de contaminer directement ou indirectement les aliments.

2.15 Dresser un repas: composer ou placer un repas pour une seule personne dans ou sur un récipient approprié où il sera conservé jusqu'à la livraison au consommateur.

2.16 Répartition en portions: répartition des aliments, immédiatement après la cuisson, en une ou plusieurs portions.

2.17 Aliments potentiellement dangereux: aliments susceptibles de permettre une croissance rapide et progressive de bactéries infectieuses ou toxigènes lorsqu'ils ne sont pas manipulés selon les règles.

2.18 Refroidissement rapide: abaissement de la température au coeur de l'aliment de 60°C à 3°C ou moins en l'espace de deux heures.

SECTION III - HYGIENE DANS LES ZONES DE LA PRODUCTION ET DE LA RECOLTE

Ces dispositions ne sont pas visées par le présent code.

Pour les prescriptions relatives aux matières premières, voir la Section VII.

SECTION IV - A. L'ETABLISSEMENT DE PRODUCTION OU DE PREPARATION: CONCEPTION ET INSTALLATIONS

La présente section concerne les zones où les aliments sont préparés, cuisinés, refroidis, congelés et entreposés.

4.1 Emplacement. L'établissement devrait être situé de préférence dans des zones exemptes d'odeurs désagréables, de fumée, de poussière ou autres contaminants, et qui soient à l'abri des inondations.

4.2 Voies d'accès et aires carrossables. Les voies d'accès et les aires desservant l'établissement, qui sont situées dans son périmètre ou à proximité immédiate, devraient être réalisées en dur de manière à être carrossables. Elles devraient être munies d'un système d'égouts approprié et pouvoir être nettoyées.

4.3 Bâtiments et installations

4.3.1 Les bâtiments et les installations devraient être construits selon les règles de l'art et maintenus en bon état. Les matériaux de construction retenus ne devraient pas pouvoir transmettre de substances indésirables aux denrées alimentaires.

4.3.2 Des dégagements suffisants devraient être aménagés pour permettre le bon déroulement de toutes les opérations.

4.3.3 L'agencement retenu devrait permettre un nettoyage facile et adéquat, ainsi qu'un strict respect de l'hygiène alimentaire.

4.3.4 Les bâtiments et les installations devraient être conçus de façon à empêcher la pénétration et l'installation de ravageurs, ainsi que l'entrée de contaminants extérieurs tels que fumée, poussière, etc.

4.3.5 Les bâtiments et les installations devraient être conçus de telle manière que les opérations pouvant donner lieu à des transferts de contamination soient séparées soit par leur implantation, soit par des cloisons ou par tout autre moyen efficace.

Note: Les transferts de contamination contribuent de manière importante aux épisodes d'intoxication alimentaire. Les aliments peuvent être contaminés par des organismes nocifs après la cuisson, parfois par un employé mais plus fréquemment par contact direct ou indirect avec des aliments crus. Les opérations telles que le nettoyage et le lavage des légumes, le lavage du matériel, des ustensiles, de la vaisselle et des couverts, ainsi que le déballage, le stockage et la réfrigération des matières premières devraient

s'effectuer dans des salles distinctes ou des endroits spécialement conçus à cet effet. La direction et l'inspection des denrées alimentaires devraient s'assurer périodiquement que le principe de la séparation est bien respecté (Voir également la CCP-Note à l'alinéa 4.4.1).

4.3.6 Les bâtiments et installations devraient être conçus de manière à faciliter l'hygiène des opérations grâce à leur déroulement régulier depuis l'arrivée de la matière première jusqu'à l'obtention du produit fini, et ils devraient assurer des conditions thermiques convenant au traitement et au produit.

4.3.7 Dans les zones de manutention des denrées alimentaires:

- Les sols, s'il y a lieu, devraient être en matériaux étanches, non absorbants, lavables et antidérapants; ils ne devraient pas être crevassés et ils devraient être faciles à nettoyer et à désinfecter. Le cas échéant, ils devraient avoir une inclinaison suffisante pour permettre aux liquides de s'écouler par des orifices munis de siphons.
- Les murs, s'il y a lieu, devraient être construits en matériaux étanches, non absorbants et lavables; ils devraient être de couleur clair, obturés et exempts d'insectes. Jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, leur surface devrait être lisse et sans fissure et ils devraient être faciles à nettoyer et à désinfecter. Le cas échéant, les angles formés par les murs, les murs et le sol et les murs et les plafonds devraient être obturés et arrondis afin d'en faciliter le nettoyage.
- Les plafonds devraient être conçus, construits et finis de façon à empêcher l'accumulation de saleté et à réduire au minimum la condensation de vapeur, le développement de moisissures et l'écaillage; ils devraient être faciles à entretenir.
- Les fenêtres et autres ouvertures devraient être construites de façon à éviter l'accumulation de saleté et celles qui s'ouvrent vers l'extérieur devraient être munies de grillages contre les insectes. Les grillages devraient être facilement amovibles pour permettre leur nettoyage et leur entretien. Les rebords internes des fenêtres, s'il y en a, devraient être inclinés pour empêcher qu'ils ne servent d'étagères.
- Les portes devraient être à parois lisses et non absorbantes et, le cas échéant, se fermer automatiquement et être hermétiques.
- Les escaliers, cages d'ascenseur, équipements et accessoires tels que plates-formes, échelles, goulottes, etc., devraient être disposés et réalisés de manière à ne pas provoquer de contamination des aliments. Les goulottes devraient être munies de regards d'inspection et de nettoyage.

4.3.8 Dans les zones de manutention des denrées alimentaires, tous les équipements et accessoires situés en position haute devraient être installés de façon à éviter une contamination directe ou indirecte des aliments et des matières premières par la formation d'eau de condensation pouvant dégoutter sur les produits et ils ne devraient pas entraver les opérations de nettoyage. Ils devraient être isolés au besoin; leur agencement et leurs finitions devraient être de nature à empêcher l'accumulation de saleté et à réduire au minimum la condensation, le développement de moisissures et l'écaillage. Ils devraient être faciles à nettoyer.

4.3.9 Les locaux d'habitation, les toilettes et les lieux où sont gardés les animaux devraient être entièrement séparés des zones de manutention des denrées alimentaires et ne pas donner directement sur ces dernières.

4.3.10 Le cas échéant, les établissements devraient être conçus de manière à ce que l'on puisse en surveiller l'accès.

4.3.11 Il conviendrait d'éviter l'emploi de matériaux difficiles à nettoyer et à désinfecter, le bois par exemple, à moins que l'on ne soit sûr qu'ils ne seront pas une source de contamination.

4.3.12 Approvisionnement en eau

4.3.12.1 Un approvisionnement abondant en eau, conforme aux Directives de qualité de l'OMS pour l'eau de boisson, à pression et à température appropriées, devrait être assuré, ainsi que des installations convenables pour son entreposage éventuel et sa distribution, et une protection suffisante contre les contaminations.

Note: Des prélèvements devraient être effectués régulièrement mais leur périodicité devrait dépendre de l'origine et de l'utilisation de l'eau, l'échantillonnage devant être plus fréquent par exemple lorsqu'il s'agit d'adduction privée que dans le cas de l'eau de ville. On pourra utiliser du chlore ou d'autres désinfectants. En cas de chloration, il conviendrait de déterminer quotidiennement le chlore libre au moyen d'essais chimiques. Le point d'échantillonnage devrait se situer de préférence au point d'utilisation mais il serait utile d'effectuer de temps à autre un prélèvement au point d'arrivée de l'eau dans l'établissement.

4.3.12.2 Un système devrait être prévu pour assurer un approvisionnement suffisant en eau potable chaude.

4.3.12.3 La glace devrait provenir d'eau potable; elle devrait être fabriquée, manipulée et entreposée dans des conditions telles qu'elle soit protégée de toute contamination.

4.3.12.4 La vapeur utilisée directement au contact des aliments ou des surfaces au contact des aliments ne devrait contenir aucune substance présentant un risque pour la santé ou susceptible de contaminer le produit.

4.3.12.5 L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre les incendies et à d'autres fins analogues ne concernant pas les aliments devrait être acheminée par des canalisations entièrement distinctes, repérées de préférence par une couleur spécifique et ne comportant aucun raccordement ni aucune possibilité de reflux dans les conduites d'eau potable.

4.3.13 Evacuation des effluents et des déchets. Les établissements devraient disposer d'un système efficace d'évacuation des effluents et des déchets, qui devrait être maintenu en permanence en bon état. Toutes les conduites d'évacuation des effluents (y compris les réseaux d'égouts) devraient être suffisamment importantes pour assurer l'évacuation pendant les périodes de pointe et elles devraient être construites de façon à éviter toute contamination des approvisionnements d'eau potable. Toutes les conduites d'évacuation devraient être raccordées aux égouts et munies de siphons.

4.3.14 Réfrigération. Les établissements devraient disposer de réfrigérateurs et/ou de congélateurs suffisamment grands pour y recevoir des matières premières, à température adéquate, conformément aux dispositions des sections 7.1.4 et 7.1.5.

Les établissements devraient également disposer de réfrigérateurs et/ou de congélateurs ou de dispositifs (tunnel de congélation) qui permettent d'appliquer les méthodes de refroidissement rapide, les méthodes de congélation, ainsi que le stockage à l'état refroidi et congelé d'une quantité d'aliments préparés correspondant à l'activité quotidienne maximale de l'établissement, et qui soient conformes aux dispositions des sections 7.7 et 7.8.

Note: Le refroidissement ou la congélation rapide de grandes quantités d'aliments nécessite un matériel capable d'extraire rapidement la chaleur de la quantité maximale d'aliments susceptible d'être produite. La méthode retenue doit permettre de s'assurer que les denrées ne sont pas longtemps maintenues dans la gamme comprise entre 10°C et 60°C car ce sont les températures

auxquelles les microorganismes se multiplient rapidement. Le fonctionnement du matériel devrait être vérifié périodiquement en prévoyant des tolérances par rapport aux spécifications. Des transferts de contamination des agents pathogènes entre les produits crus et les aliments préparés se produisent souvent à l'intérieur du réfrigérateur. C'est pourquoi les aliments crus, en particulier la viande, la volaille, les produits liquides à base d'oeufs, le poisson et les fruits de mer, doivent être strictement isolés des aliments préparés, en utilisant de préférence des réfrigérateurs différents.

4.3.15 Vestiaires et toilettes

Tous les établissements devraient comporter des vestiaires et des toilettes adéquats, convenables et bien situés. Les toilettes devraient être conçues de façon à assurer l'évacuation des matières dans de bonnes conditions d'hygiène. Ces endroits devraient être bien éclairés, ventilés et, le cas échéant, chauffés; ils ne devraient pas donner directement sur des zones de manutention des aliments. Des lavabos munis d'eau tiède ou d'eau chaude et d'eau froide, d'un produit approprié pour se laver les mains et d'un dispositif hygiénique de séchage, devraient se trouver à proximité immédiate des toilettes et être placés de telle manière que l'employé doive passer devant en retournant à la zone de travail. Les installations dispensant l'eau chaude et l'eau froide, devraient être munies de mélangeurs. Lorsque des serviettes en papier sont utilisées, des distributeurs et des réceptacles devraient se trouver en nombre suffisant à côté de chaque lavabo. Il est préférable que les robinets ne puissent être manoeuvrés à la main. Des écriteaux devraient enjoindre au personnel de se laver les mains après avoir fait usage des toilettes.

4.3.16 Lavabos dans les zones de traitement

Dans tous les cas où la nature des opérations l'exige, il devrait y avoir des installations adéquates et commodes permettant au personnel de se laver et de se sécher les mains et, au besoin, de les désinfecter. Ces installations devraient être munies d'eau tiède ou d'eau chaude et d'eau froide, ainsi que d'un produit approprié pour le lavage des mains. Les installations dispensant l'eau chaude et l'eau froide devraient être munies de mélangeurs. Il devrait y avoir un dispositif convenable de séchage des mains. Lorsque des serviettes en papier sont utilisées, des distributeurs et des réceptacles devraient se trouver en nombre suffisant à côté de chaque lavabo. Il est préférable que les robinets ne puissent être manoeuvrés à la main. Les installations devraient être munies de conduites d'évacuation raccordées aux égouts et dotées de siphons.

4.3.17 Installations de désinfection

Le cas échéant, il faudrait prévoir des installations adéquates pour le nettoyage et la désinfection des outils et du matériel de travail. Ces installations devraient être construites en matériaux résistant à la corrosion et faciles à nettoyer, et elles devraient être alimentées en eau chaude et froide en quantité suffisante.

4.3.18 Eclairage

Un éclairage naturel ou artificiel suffisant devrait être assuré dans tout l'établissement. Lorsqu'il y a lieu, l'éclairage ne devrait pas altérer les couleurs et l'intensité lumineuse ne devrait pas être inférieure à:

540 lux à tous les points d'inspection
220 lux dans les salles de travail
110 lux ailleurs.

Les ampoules et appareils disposés au-dessus des denrées alimentaires, quel qu'en soit le stade de préparation, devraient être du type dit de sûreté et être protégés de façon à empêcher la contamination des aliments en cas de bris.

4.3.19 Ventilation

Une ventilation adéquate devrait être assurée pour empêcher la chaleur excessive, la condensation de vapeur et la poussière ainsi que pour remplacer l'air vicié. Le courant d'air ne devrait jamais aller d'une zone souillée à une zone propre. Les orifices de ventilation devraient être munis d'un grillage ou de tout autre dispositif de protection en un matériau résistant à la corrosion. Les grillages devraient être aisément amovibles en vue de leur nettoyage.

Dans les salles où des aliments sont manipulés après refroidissement, la température ne devrait pas dépasser 15°C. Pour bien faire, la température des cuisines ne devrait pas dépasser 26°C.

4.3.20 Installations pour l'entreposage des déchets et des matières non comestibles

Des installations devraient être prévues pour l'entreposage des déchets et des matières non comestibles avant leur évacuation de l'établissement. Ces installations devraient être conçues de façon à empêcher que les ravageurs puissent y avoir accès et à éviter la contamination des aliments, de l'eau potable, de l'équipement, des locaux ou des voies d'accès aménagées sur les lieux.

4.4 Équipement et ustensiles

4.4.1 Matériaux

L'ensemble de l'équipement et des ustensiles utilisés dans les zones de manutention des aliments et pouvant entrer en contact avec ces derniers devraient être fabriqués à partir de matériaux ne risquant pas de transmettre aux produits des substances toxiques, des odeurs ou des saveurs indésirables, qui soient non absorbants, résistants à la corrosion et capables de supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection. Les surfaces devraient être lisses et exemptes de cavités et de fissures. Parmi les matériaux convenables, on peut citer l'acier inoxydable, le bois reconstitué et les caoutchoucs artificiels. Il conviendrait d'éviter l'emploi du bois et autres matériaux difficiles à nettoyer et à désinfecter, à moins que l'on soit sûr qu'ils ne seront pas source de contamination. Il faudrait éviter l'emploi de métaux pouvant donner lieu à une corrosion par couplage.

CCP-Note: Le matériel et les ustensiles constituent une source potentielle de reports de contamination. Ils ne doivent pas être employés indifféremment pour les aliments crus et cuits. Outre le nettoyage ordinaire, il est essentiel que l'ensemble du matériel et des ustensiles utilisés pour les aliments crus soit soigneusement désinfecté avant d'être employé pour des aliments cuits et précuits.

4.4.2 Conception hygiénique des équipements

4.4.2.1 L'ensemble du matériel et des ustensiles devrait être conçu et construit de façon à écarter tout risque en matière d'hygiène et à en permettre le nettoyage et la désinfection faciles et complets; dans la mesure du possible, il devrait pouvoir être inspecté visuellement. L'équipement fixe devrait être installé de telle façon qu'il soit aisément accessible et qu'il puisse être nettoyé à fond.

Note: Seul un matériel bien conçu sera utilisé pour cuisiner en grande quantité. On ne peut pas faire de restauration collective dans des conditions satisfaisantes en se contentant d'augmenter le volume ou le nombre des équipements traditionnellement utilisés dans les cuisines de ménage. La capacité du matériel utilisé devrait être suffisante pour permettre la production des aliments dans de bonnes conditions d'hygiène.

4.4.2.2 Les récipients destinés à recevoir les matières non comestibles et les déchets devraient être étanches, en métal ou tout autre matériau imperméable, faciles à nettoyer, ou jetables après usage; ils devraient bien fermer.

4.4.2.3. Toutes les enceintes réfrigérées devraient être munies de dispositifs de mesure ou d'enregistrement de la température. Ces dispositifs devraient être clairement visibles et être placés de manière à enregistrer avec autant de précision que possible la température maximale de l'aire réfrigérée.

Note: l'exactitude des dispositifs d'enregistrement de la température devrait être vérifiée à intervalles réguliers.

4.4.3 Marquage de l'équipement

L'équipement et les ustensiles servant aux matières non comestibles ou aux déchets devraient porter des marques d'identification et ne pas être utilisés pour les produits comestibles.

SECTION IV-B SALLES DE SERVICE: CONCEPTION ET INSTALLATION

La présente section concerne les locaux où sont servis les aliments, ceux-ci pouvant au besoin y être réchauffés et entreposés.

En principe, les critères mentionnés à la Section IV-A s'appliquent également à ces salles.

SECTION V - ETABLISSEMENT: PRESCRIPTIONS D'HYGIENE

5.1 Entretien

Les bâtiments, le matériel, les ustensiles et l'ensemble des équipements de l'établissement - y compris les égouts - devraient être maintenus en bon état et en bon ordre. Dans la mesure du possible, les locaux devraient rester exempts de vapeur, de buée et d'eaux résiduaires.

5.2 Nettoyage et désinfection - Lavage de la vaisselle

5.2.1 Le nettoyage et la désinfection devraient satisfaire aux prescriptions du présent Code. Pour plus ample information à ce sujet, voir l'Appendice I des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/Vol.A Ed.1).

5.2.2 Afin d'empêcher la contamination des aliments, l'ensemble du matériel et des ustensiles devrait être nettoyé aussi souvent que nécessaire et désinfecté chaque fois que les circonstances l'exigent.

Note: Le matériel, les ustensiles, etc., qui sont en contact avec des aliments, et notamment des aliments crus (poisson, viande, légumes) seront contaminés par les microorganismes. Cela risque d'affecter d'autres produits qui feront ultérieurement l'objet d'une manutention. C'est pourquoi il est nécessaire de les nettoyer et, lorsqu'il y a lieu, de les démonter à intervalles fréquents pendant la journée, du moins après chaque pause et lorsqu'on passe d'un produit alimentaire à l'autre. Le démontage, le nettoyage et la désinfection à la fin de la journée de travail ont pour but d'empêcher la prolifération d'une flore éventuellement pathogène. Il conviendrait de contrôler au moyen d'inspections périodiques.

5.2.3 Les précautions nécessaires devraient être prises pour empêcher la contamination des aliments pendant le nettoyage ou la désinfection des locaux, de l'équipement, ou des ustensiles avec de l'eau et des détergents, ou des désinfectants purs ou en solution. Les détergents ou désinfectants devraient convenir à l'usage auquel ils sont destinés et être agréés par l'autorité compétente. Tout résidu laissé par ces substances sur une surface susceptible d'entrer en contact avec les aliments devrait être éliminé par rinçage à grande eau (potable) avant que les locaux ou l'équipement ne soient réutilisés pour la manipulation des aliments.

5.2.4 Immédiatement après l'arrêt du travail quotidien, ou à tout autre moment si les circonstances l'exigent, les sols - y compris les égouts, les structures auxiliaires et les parois des zones de manipulation des aliments devraient être nettoyés à fond.

5.2.5 Les vestiaires et les toilettes devraient être tenus propres en permanence.

5.2.6 Les voies d'accès et les cours situées à proximité immédiate des bâtiments et desservant ces derniers devraient être tenues propres.

5.3 Programme de contrôle de l'hygiène

Un programme permanent de nettoyage et de désinfection devrait être prévu pour chaque établissement de façon à garantir que toutes les zones soient convenablement nettoyées et que les zones et l'équipement critiques fassent l'objet d'une attention particulière. La propreté de l'établissement devrait être confiée à un seul responsable, faisant partie de préférence du personnel permanent de l'entreprise et indépendant de la production. Ce responsable devrait connaître parfaitement les dangers inhérents à la contamination. Tout le personnel affecté au nettoyage de l'établissement devrait être rompu aux méthodes d'entretien.

5.4 Entreposage et évacuation des déchets

Dans les cuisines et les salles de préparation des aliments, les abats et les déchets devraient être placés dans des sacs à usage unique ou dans des récipients réutilisables. Ceux-ci devraient être scellés ou munis d'un couvercle et sortis de l'aire de travail dès qu'ils sont pleins ou après chaque période de travail et placés (sacs à usage unique) dans des poubelles couvertes qu'il ne faut jamais introduire dans les cuisines. Les récipients réutilisables devraient être nettoyés et désinfectés chaque fois qu'ils sont retournés dans les cuisines.

Les poubelles devraient être conservées dans un local fermé réservé à cette fin, à l'écart des salles d'entreposage des aliments. Ce local devrait être maintenu à une température aussi basse que possible, bien ventilé et protégé contre les insectes et les rongeurs; il devrait être facile à nettoyer, à laver et à désinfecter. Les poubelles devraient être nettoyées et désinfectées après chaque utilisation.

Les cartons et les emballages devraient, dès qu'ils sont vides, être traités de la même façon que les déchets. Le matériel de compression des déchets devrait être séparé des aires de manutention des aliments.

Si un système d'évacuation des déchets par conduite est installé, il est essentiel que les abats, les débris et les déchets soient placés dans des sacs fermés à usage unique. L'ouverture des conduites devrait être nettoyée et désinfectée chaque jour.

5.5 Exclusion des animaux domestiques

Les animaux en liberté ou pouvant présenter un risque pour la santé devraient être exclus des établissements.

5.6 Lutte contre les ravageurs

5.6.1 Un programme permanent et efficace de lutte contre les ravageurs devrait être appliqué. Les établissements et leurs abords devraient faire l'objet de contrôles réguliers afin de déceler tout signe d'infestation.

Note: Il s'est avéré que les insectes et les rongeurs sont des vecteurs de bactéries pathogènes entre les aires de contamination et les aliments préparés et les surfaces qui entrent en contact avec les aliments; par conséquent, on devrait empêcher leur présence dans les aires de préparation des aliments.

5.6.2 Au cas où des ravageurs pénétreraient dans l'établissement, les mesures nécessaires devraient être prises pour les éliminer. Ces mesures comportant un traitement par des agents chimiques, physiques ou biologiques, ne devraient être appliquées que sous le contrôle direct d'un personnel parfaitement au courant des dangers inhérents à un tel traitement, y compris les risques de rétention de résidus dans le produit. Ces mesures devraient être exécutées en conformité des recommandations de l'autorité compétente.

5.6.3 Les pesticides ne devraient être utilisés que si d'autres mesures de précaution ne peuvent être employées efficacement. Avant l'application de pesticides, il conviendrait de protéger tous les aliments, l'équipement et les ustensiles contre une éventuelle contamination. Après application, l'équipement et les ustensiles contaminés devraient être entièrement nettoyés avant d'être réutilisés.

5.7 Entreposage des substances dangereuses

5.7.1 Les pesticides ou autres substances pouvant présenter un danger pour la santé devraient porter une étiquette mettant en garde contre leur toxicité et indiquant leur mode d'emploi. Ils devraient être entreposés dans des pièces ou des armoires fermées à clé et réservées exclusivement à cet effet et ils ne devraient être distribués et manipulés que par du personnel autorisé et dûment formé. Toutes les précautions devraient être prises pour éviter la contamination des aliments.

5.7.2 Sauf pour des raisons d'hygiène ou lorsque le traitement l'exige, aucune substance susceptible de contaminer les aliments ne devrait être utilisée ou entreposée dans les zones de manipulation des aliments.

5.8 Effets personnels et vêtements

Les effets personnels et les vêtements ne devraient pas être déposés dans les zones de manipulation des aliments.

SECTION VI - HYGIENE DU PERSONNEL ET PRESCRIPTIONS SANITAIRES

6.1 Formation en matière d'hygiène

Les directeurs d'établissements devraient organiser à l'intention de toutes les personnes chargées de la manipulation des aliments une formation permanente aux méthodes de manipulation hygiéniques des aliments et à l'hygiène personnelle, afin qu'elles connaissent les précautions nécessaires pour éviter la contamination des aliments. L'instruction devrait notamment porter sur les articles du présent Code qui traitent de ces questions.

6.2 Examen médical

Les personnes en contact avec les aliments au cours de leur travail devraient subir un examen médical avant d'être engagées si, après avis pris auprès des autorités médicales, l'autorité compétente le juge nécessaire pour des motifs épidémiologiques, en raison de la nature des aliments préparés dans l'établissement ou à cause des antécédents médicaux du futur employé. Un examen médical devrait également être effectué chaque fois qu'il s'impose pour des raisons cliniques ou épidémiologiques.

6.3 Maladies transmissibles

La direction devrait prendre les mesures nécessaires pour qu'aucune personne reconnue atteinte ou soupçonnée d'être atteinte d'une maladie transmissible par les aliments ou porteuse de germes d'une telle maladie, ou encore souffrant de blessures infectées, d'infections ou d'irritations de la peau ou de diarrhée, ne soit autorisée à travailler dans une zone quelconque de manutention des aliments, ou à un poste où elle risque de contaminer directement ou indirectement les aliments par des microorganismes pathogènes. Toute personne ainsi affectée devrait immédiatement informer la direction de son état.

6.4 Blessures

Toute personne qui présente une coupure ou une blessure devrait s'abstenir de toucher des aliments ou des surfaces en contact avec des aliments tant que la blessure n'est pas entièrement protégée par un pansement imperméable, solidement fixé et bien visible. Un service de premiers soins devrait être prévu à cet effet.

6.5 Lavage des mains

Pendant son service, toute personne travaillant dans une zone de manipulation des aliments devrait se laver les mains souvent et à fond avec un produit approprié pour le nettoyage des mains et de l'eau courante chaude et potable. Le personnel devrait toujours se laver les mains avant de se mettre au travail, immédiatement après avoir fait usage des toilettes, après avoir touché des objets souillés et chaque fois que nécessaire.

Après avoir manipulé des matières susceptibles de transmettre des maladies, le personnel devrait se laver immédiatement les mains et les désinfecter. Des écriteaux devraient enjoindre au personnel de se laver les mains. Un contrôle devrait être exercé pour faire respecter cette consigne.

6.6 Propreté personnelle

Toute personne affectée à la manipulation des aliments devrait observer, pendant les heures de travail, une très grande propreté personnelle et porter en permanence des vêtements protecteurs - y compris des coiffes et des chaussures - qui devraient être lavables ou jetables après usage et devraient être maintenus dans un état de propreté compatible avec la nature du travail effectué.

Les tabliers et autres accessoires ne devraient pas être lavés sur place. Pendant les périodes où les aliments sont manipulés, il faudrait retirer des mains tout bijou ne pouvant être convenablement désinfecté. Le personnel affecté à la manipulation des aliments ne devrait pas porter de bijoux risquant de se détacher.

6.7 Comportement du personnel

Tout ce qui serait susceptible de contaminer les aliments - manger, faire usage de tabac, ou toute autre pratique non hygiénique, mâcher (par exemple: gomme, bâtonnets, noix de bétel, etc.) - cracher notamment, devrait être interdit dans les zones de manipulation des aliments.

6.8 Gants

Si des gants sont utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires, ils devraient présenter les caractéristiques voulues de solidité, de propreté et d'hygiène. Le port de gants ne dispense pas de se laver soigneusement les mains.

Note: Les gants peuvent servir à protéger du produit l'employé préposé à sa manipulation et à rendre la manutention des aliments plus hygiénique. Les gants déchirés ou troués devraient être jetés pour éviter toute fuite de sueur accumulée qui déposerait sur les aliments un grand nombre de microorganismes. Les gants en tricot métallique sont particulièrement difficiles à nettoyer et à désinfecter en raison de leur texture. Un nettoyage soigneux est nécessaire et doit être suivi de chauffage ou d'immersion prolongée dans un désinfectant.

6.9 Visiteurs

Des précautions devraient être prises pour empêcher les personnes qui visitent les zones de manipulation des denrées alimentaires de les contaminer. Parmi ces précautions, on peut envisager notamment l'emploi de vêtements de protection. Les visiteurs devraient respecter les dispositions visées aux sections 5.8, 6.3, 6.4 et 6.7 du présent code.

6.10 Surveillance

Des surveillants qualifiés devraient être expressément chargés de veiller à ce que tous les membres du personnel respectent l'ensemble des dispositions énoncées aux sections 6.1 à 6.9 inclusivement.

7. SECTION VII - L'ETABLISSEMENT: PRESCRIPTIONS D'HYGIENE EN MATIERE DE TRAITEMENT

7.1 Prescriptions relatives aux matières premières

7.1.1 Aucune matière première ni aucun ingrédient dont on sait qu'il contient des parasites, des microorganismes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères ne pouvant être ramenés à des niveaux acceptables par les procédés normaux de tri et/ou de préparation ne devrait être accepté par l'établissement.

7.1.2 Les matières premières ou les ingrédients devraient être inspectés et triés avant la cuisson et des examens de laboratoire devraient être effectués au besoin. Seuls des matières premières ou des ingrédients propres et sains devraient servir à la préparation des aliments.

7.1.3 Les matières premières et les ingrédients entreposés dans l'établissement devraient être maintenus dans des conditions de nature à empêcher leur détérioration, à les protéger contre la contamination et à réduire au minimum les dommages. Il conviendrait de prévoir une rotation convenable des stocks de matières premières et d'ingrédients.

7.1.4 Les aliments crus d'origine animale devraient être entreposés à une température comprise entre +1 et 3°C. Les autres aliments refroidis tels que les légumes devraient être entreposés à moins de 7°C. Ces températures devraient être vérifiées une fois par jour au moins.

Note: Les premiers arrivés sont les premiers sortis est un bon principe à appliquer en général. Mais, à lui seul, l'âge des produits ne rend compte qu'imparfaitement de la qualité. Il faut également tenir compte des antécédents des matières premières, qu'il s'agisse de la qualité intrinsèque ou des températures auxquelles elles ont été exposées, de façon à pouvoir utiliser les différents lots dans l'ordre voulu. Dans le cas des matières premières réfrigérées, plus la température de stockage est basse, à condition de ne pas congeler, mieux cela vaut. En effet, les agents pathogènes humains courants peuvent se multiplier, même si ce n'est que lentement, aux températures de réfrigération. Yersinia enterocolitica se multiplie très lentement à -1°C, Clostridium botulinum type E à 3,3°C et Listeria monocytogenes à -1°C.

7.1.5 Les matières premières congelées qui ne sont pas immédiatement utilisées devraient être maintenues ou entreposées à une température égale ou inférieure à -18°C.

7.2 Prévention des transferts de contamination

7.2.1 Des mesures efficaces devraient être prises pour empêcher la contamination des denrées alimentaires cuisinées et précuisinées par contact direct ou indirect avec les matières premières à un stade antérieur de transformation. Les aliments crus devraient être bien séparés des aliments cuisinés et précuisinés (voir aussi l'alinéa 4.4.1).

Note: La viande crue, la volaille, les oeufs, le poisson, les mollusques et le riz sont fréquemment contaminés par des agents pathogènes d'origine alimentaire lorsqu'ils arrivent dans les établissements de restauration. La volaille, par exemple, contient souvent des salmonelles qui peuvent se transmettre à la surface du matériel aux mains des employés et à d'autres matériaux. La possibilité de reports de contamination doit toujours être envisagée.

7.2.2 Les personnes qui manipulent des matières premières ou des produits semi-finis susceptibles de contaminer les produits finis ne devraient pas toucher ces derniers tant qu'elles n'ont pas ôté tous les vêtements de protection ayant été directement en contact avec des matières premières ou des produits semi-finis et souillés par eux et avant d'avoir revêtu des vêtements de protection propres.

7.2.3 S'il existe une possibilité de contamination, le personnel devrait se laver soigneusement les mains entre les opérations de manipulation à différents stades de la transformation.

Note: Les personnes chargées de la manutention des aliments constituent un risque. Les ingrédients cuits, une salade de pommes de terre par exemple, peuvent être contaminés par des employés chargés du mélange. L'analyse des risques devrait donc comporter une surveillance du personnel de cuisine du point de vue de l'hygiène de la manipulation des aliments et des mains.

7.2.4 Les produits crus pouvant présenter des risques devraient être traités dans des salles séparées, ou dans des zones physiquement séparées de celles où sont préparés les aliments prêts à la consommation.

7.2.5 Tout le matériel ayant été en contact avec des matières premières ou des matières contaminées devrait être nettoyé et désinfecté à fond avant d'entrer en contact avec des aliments cuisinés et précuisinés. Il est préférable de prévoir des instruments distincts pour les matières premières et les aliments cuisinés et précuisinés, notamment pour les opérations de découpage et de hachage.

7.3 Utilisation de l'eau dans le traitement des aliments

Les fruits et légumes crus devant être servis aux repas devraient auparavant être soigneusement lavés à l'eau potable.

7.4 Décongélation

7.4.1 Les produits congelés, et notamment les légumes, peuvent être cuits directement sans avoir été décongelés. En revanche, les gros morceaux de viande ou les pièces de volaille volumineuses doivent souvent être décongelés avant cuisson.

7.4.2 Lorsque la décongélation est pratiquée à part de la cuisson, ce ne pourra être que:

- a) dans un réfrigérateur maintenu à une température inférieure à 10°C, ou
- b) sous l'eau courante potable maintenue à une température inférieure à 21°C, ou
- c) dans un four à micro-ondes, mais uniquement lorsque les aliments doivent être immédiatement transférés jusqu'à des unités de cuisson classiques dans le cadre d'un processus de cuisson continu ou lorsque l'ensemble du processus de cuisson se déroule de manière ininterrompue dans le four à micro-ondes,
- d) dans une armoire spécialement conçue pour la décongélation.

CCP-Note: Les dangers associés à la décongélation comprennent les reports de contamination dus à l'égouttage et la croissance de microorganismes à l'extérieur avant que l'intérieur ne soit décongelé. La durée de décongélation devrait être strictement contrôlée.

7.5 Processus de cuisson

Note: La cuisson devrait se faire de façon à conserver la valeur nutritive des aliments.

Note: Les graisses et les huiles de friture ne devraient pas être surchauffées. Les graisses et les huiles devraient être régulièrement changées.

7.5.1 La durée et la température de la cuisson devraient être suffisantes pour assurer la destruction des microorganismes pathogènes non sporogènes.

Note: Les pièces de viande désossées se prêtent bien à la cuisson mais l'opération qui consiste à enlever l'os et à rouler la viande transférera des microbes de la surface vers le centre là où ils sont mieux protégés contre la chaleur de la cuisson. Il ressort d'études récentes que, si l'on veut préparer sans risque du bœuf saignant, le centre des pièces doit atteindre une température minimale de 63°C afin d'éliminer la contamination par les salmonelles.

Dans le cas des grosses pièces de volaille, où les salmonelles représentent également un risque et que l'on consomme généralement bien cuites, les salmonelles seront tuées si l'on obtient une température de 74°C à l'intérieur du pilon. L'intérieur des grosses pièces de volaille ne doit pas être farci a) parce que la farce peut être contaminée par les salmonelles et risque de ne pas atteindre une température suffisamment élevée pour les tuer et b) parce que les spores de *Clostridium perfringens* survivront à la cuisson. Les volailles farcies se refroidissent très lentement, ce qui permet à *Clostridium perfringens* d'y proliférer. L'efficacité de la cuisson devrait être vérifiée régulièrement en mesurant la température des parties critiques des aliments.

7.5.2 Les produits grillés, rôtis, braisés, frits, blanchis, pochés, bouillis ou cuits, la veille du jour de leur consommation devraient être rapidement refroidis aussitôt après.

7.6 Répartition en portions

7.6.1 Des conditions d'hygiène rigoureuses devraient être respectées à ce stade. La répartition en portions devrait être menée à bien dans les délais les plus rapides, soit 30 minutes au maximum pour tous les produits refroidis.

7.6.2 Seuls devraient être utilisés des récipients bien nettoyés et désinfectés.

7.6.3 On utilisera de préférence des récipients à couvercle qui permettent de protéger les aliments contre la contamination.

7.6.4 Dans les grands établissements, la répartition en portions des aliments cuits et refroidis devrait avoir lieu dans des locaux distincts où la température ambiante ne devrait pas dépasser 15°C.

7.7 Processus de refroidissement et conditions d'entreposage des aliments refroidis

7.7.1 Immédiatement après avoir été préparés, les aliments devraient être refroidis aussi rapidement et efficacement que possible. Un système de refroidissement rapide spécialement conçu est essentiel.

7.7.2 Les systèmes de refroidissement rapide devraient permettre de ramener la température au centre de l'aliment de 60°C à +3°C ou moins en l'espace de deux heures.

Note: L'épidémiologie montre que les facteurs qui contribuent le plus aux intoxications alimentaires sont liés aux opérations qui suivent la cuisson. C'est le cas, par exemple, si par suite d'un refroidissement exagérément lent, certaines parties de l'aliment sont maintenues trop longtemps dans la gamme de températures comprise entre 60°C et 10°C, favorable à la multiplication rapide des microorganismes. Les analyses de risque doivent étudier les conditions d'un refroidissement rapide.

7.7.3 Dès que la phase de refroidissement est terminée, les produits devraient être placés dans un réfrigérateur. La température de conservation ne devrait pas excéder +3°C dans tout le produit et elle devrait être maintenue jusqu'à son utilisation finale. Il est nécessaire d'effectuer un contrôle régulier de la température d'entreposage.

CCP-Note: Les produits de la pêche devraient, pour bien faire, être conservés à une température inférieure à 3°C puisque le type de C. botulinum qu'on y trouve (type E) se développe lentement au-dessus de 3,3°C.

7.7.4 La période d'entreposage entre la préparation de l'aliment refroidi et sa consommation ne devrait pas dépasser cinq jours, y compris le jour de cuisson et le jour de consommation.

Note: La période d'entreposage de cinq jours est directement liée à la température d'entreposage de +3°C. En cas d'utilisation de températures d'entreposage comprises entre 3 et 7°C, la période d'entreposage devrait être réduite en conséquence.

7.8 Processus de congélation et conditions d'entreposage des aliments congelés

7.8.1 Immédiatement après avoir été préparés, les aliments devraient être congelés aussi rapidement et efficacement que possible. Un système de congélation rapide et spécialement conçu est essentiel.

7.8.2 Le congélateur doit pouvoir refroidir rapidement les aliments et les congeler ensuite à une température inférieure à -18°C.

Note: Voir CCP-Note à l'alinéa 7.7.2.

7.8.3 Les aliments préparés puis congelés devraient être maintenus à une température égale ou inférieure à -18°C. Il est nécessaire de procéder à un contrôle régulier de la température d'entreposage.

7.8.4 Les aliments cuits, congelés puis décongelés peuvent être entreposés à une température de +3°C au maximum pendant une durée n'excédant pas cinq jours; ils ne devraient pas être recongelés.

7.9 Transport

7.9.1 Les critères d'hygiène à respecter à l'intérieur des véhicules transportant des aliments cuisinés et précuisinés s'appliquent aussi.

7.9.2 Pendant leur transport, les aliments devraient être protégés contre la poussière et autres polluants et maintenus dans un récipient isolé.

7.9.3 Les véhicules destinés au transport des aliments chauds devraient être conçus pour maintenir leur température à 60°C au moins.

7.9.4 Les véhicules destinés au transport des aliments cuisinés puis refroidis devraient être conçus à cette fin. La température des aliments cuisinés refroidis devrait être maintenue en dessous de 3°C, encore qu'elle puisse monter jusqu'à 7°C pendant de brèves périodes au cours du transport.

7.9.5 Les véhicules destinés au transport des aliments cuisinés puis congelés devraient être conçus à cette fin. La température des aliments cuisinés congelés devrait être maintenue en dessous de -18°C, encore qu'elle puisse monter jusqu'à -12°C pendant de brèves périodes au cours du transport.

7.10 Réchauffement et service

7.10.1 Le réchauffement des aliments devrait être effectué rapidement. Le processus de réchauffement devrait être adéquat; après refroidissement, une température d'au moins 65°C au centre de l'aliment devrait être atteinte dans l'heure qui suit.

Note: Le réchauffement doit être rapide de telle sorte que l'aliment passe rapidement par la fourchette des températures dangereuses comprise entre 10°C et 60°C. Cela nécessitera normalement l'utilisation de fours à air forcé ou de réchauffeurs à infrarouge et à micro-ondes. La température des aliments chauffés doit être périodiquement vérifiée.

7.10.2 Les aliments réchauffés devraient parvenir sans délais au consommateur et à une température d'au moins 65°C.

Note: Pour limiter les pertes de valeur nutritive, les aliments ne devraient être maintenus à 65°C ou plus que le moins longtemps possible.

7.10.3 Tous les aliments qui ne sont pas consommés devraient être jetés; ils ne doivent être ni réchauffés ni de nouveau refroidis ou congelés.

7.10.4 Dans les établissements de libre-service, le système de distribution devrait être aménagé de telle sorte que les aliments offerts à la vente soient protégés de la contamination directe susceptible de résulter de la proximité ou des actions du consommateur. La température des aliments devrait être inférieure à 7°C ou supérieure à 65°C.

7.11 Système d'identification et de contrôle de la qualité

7.11.1 Chaque récipient contenant des aliments devrait porter une étiquette indiquant la date de production, le type d'aliment, le nom de l'établissement et le numérot du lot.

Note: L'identification des lots est essentielle pour pouvoir procéder au rappel d'un produit quelconque, le cas échéant. Cette identification est également requise pour permettre l'application du principe "premier arrivé, premier sorti".

7.11.2 Les procédures de contrôle de la qualité devraient être appliquées par un personnel techniquement compétent, connaissant les principes et les méthodes de l'hygiène alimentaire, informé des dispositions du présent code et sachant utiliser la méthode HACCP pour le contrôle de l'hygiène.

Note: Le contrôle des températures et des temps aux points de contrôle critiques est essentiel pour obtenir un produit sain. Il est utile d'avoir accès à un laboratoire de microbiologie alimentaire pour établir la validité des procédures instituées. Une vérification occasionnelle aux points critiques permet de vérifier en permanence l'efficacité des systèmes de gestion.

7.11.3 Un échantillon d'au moins 150 g de chaque aliment et de chaque lot d'aliment devrait être maintenu au froid ou dans un congélateur pendant une période de trois jours au moins après la consommation du lot tout entier. L'échantillon devrait être prélevé sur le lot immédiatement avant l'achèvement de la répartition en portions. Ces échantillons devraient pouvoir être examinés lorsqu'une maladie d'origine alimentaire ou une intoxication alimentaire est soupçonnée.

7.11.4 Les autorités sanitaires devraient tenir un fichier des établissements de restauration dont elles sont responsables et, à cet égard, un système d'immatriculation semble la meilleure solution.