



GUIDES DE BONNES PRATIQUES HYGIÉNIQUES

Rayon “viandes” en grandes et moyennes surfaces



002

BL368

Les éditions des
JOURNAUX OFFICIELS

Ce guide propose des moyens pour assurer la maîtrise de l'hygiène dans le secteur de la distribution dans les grandes et moyennes surfaces, des viandes, volailles, du gibier et des produits de viande élaborés, frais, conformément aux principes de la directive 93/43 relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

L'application des principes de l'analyse des dangers (HACCP) permet de proposer des moyens qui s'appliquent à toutes les étapes mises en évidence dans ce secteur, depuis l'amont (réception des produits protégés ou non), le stockage, les étapes de préparation et la mise en vente selon l'une des deux méthodes habituellement pratiquées dans les grandes et moyennes surfaces : vente en libre-service ou vente assistée.

L'application de ce guide, validé par les pouvoirs publics, favorisera la reconnaissance des moyens mis en place par les professionnels pour donner confiance dans la sécurité de leurs produits.

Document élaboré par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

N° 5928 prix : 4,00 €

ISSN 0767-4538

ISBN 2-11-075357-9



9 782110 753571



**Direction
des journaux
officiels**

26, rue Desaix
75277 Paris
cédex 13

renseignements :
01 40 58 79 70

fax :

info@journaux-officiels.gouv.fr

commande :

par courrier

ou téléphone :

01 45 79 17 84

sur Minutai

3805/3616 JOURNAUX OFFICIELS

sur Internet :

www.journaux-officiels.gouv.fr

BL 368

35537
①

SOMMAIRE

Guide

de bonnes pratiques d'hygiène

Champ d'application et description de l'activité	3
Objectifs	3
Description de l'activité	3
Présentation du Guide de bonnes pratiques viandes en GMS	3
Utilisation du Guide	10
Concepts de l'activité	12
Organisation d'un site	13
Organisation des principales étapes des chaînes de production	14
Organisation des principales étapes des chaînes de distribution	15
Organisation des principales étapes des chaînes de restauration	16
Principales unités organisationnelles de l'industrie alimentaire	17
Tableaux des flux	18
Titre	19
Rayon viandes en GMS	19
Recommandations relatives aux mesures générales d'hygiène	23
Organisation d'un site type	23
Local	24
Conception et construction (CCI)	24
Lubrification des machines	25
Nettoyage et désinfection	25
Maintenance	25
Matériel	25
Conception et installation	25
Chaudières, foyers, machines et matériel de cuisson	26
Faites sauter les équipements	26
Nettoyage et désinfection	26
Personnel	26
Santé	26
Formation	26
Tenue et comportement	26
Mesures générales - Auto-surveillance et maîtrise (AS) - HYGIÈNE ET MAÎTRISE	26
Pratiques générales à la vente - Auto-surveillance et maîtrise (AS) - HYGIÈNE ET MAÎTRISE	26



SOMMAIRE

	Pages
Champ d'application et description de l'activité	2
Objectifs du Guide de bonnes pratiques rayon viandes en GMS	2
Description du secteur de la distribution et domaine d'application du guide	3
Présentation du Guide de bonnes pratiques rayon viandes en GMS	6
Utilisation du Guide	10
Descriptif de l'activité	12
Diagrammes d'activité	13
Diagramme des principales étapes des viandes réfrigérées	14
Diagramme des principales étapes des viandes hachées	15
Diagramme des principales étapes des produits de saucisserie	16
Principaux agents responsables de toxi-infections alimentaires	17
Tableau des dangers	18
Tableau synoptique d'analyse des dangers	19
Recommandations relatives aux mesures générales d'hygiène	22
Organisation d'une fiche type	23
Locaux	24
Conception et utilisation (1/3)	24
Lutte contre les nuisibles	27
Nettoyage et désinfection	28
Maintenance	29
Matériel	30
Conception et utilisation	30
Chambres froides, armoires réfrigérées et meubles de vente	31
Petit matériel et équipement	32
Nettoyage et désinfection	33
Personnel	34
Santé	34
Formation	35
Tenue et équipement	36
Matières premières : Référencement et contrôle (1/2)	37
Produits présentés à la vente : Identification et durée de vie (1/2)	39

Recommandations relatives aux mesures spécifiques d'hygiène	41
Présentation d'une fiche type	42
Etape : Réception produits nus non protégés	43
Etape : Réception produits protégés	44
Etape : Stockage produits nus non protégés	45
Etape : Stockage produits conditionnés.....	46
Etape : Déconditionnement PAD sous vide sous atmosphère modifiée	47
Etape : Désossage parage épluchage.....	48
Etape : Scilage tranchage.....	49
Etape : Préparation de viande hachée, farce, chair à saucisse, saucisse	50
Etape : Stockage intermédiaire	51
Etape : Conditionnement (caissettes, barquettes, films ...)	52
Etape : Mise en vente assistée	53
Etape : Mise en vente libre-service	54
Annexes	55
Définitions	56
Références réglementaires et autres références	61
Documents pratiques	62
Document pratique n° 1 : Maîtrise de la chaîne de froid	63
Document pratique-n° 2 : Interprétation / exploitation des analyses microbiologiques	64
Document pratique n° 3 : Plan de maintenance	65
Document pratique n° 4 : Plan de nettoyage et désinfection	66
Document pratique n° 5 : Maîtrise de la traçabilité	70