**Chapitre 3**

**16856\_C03\_Synth\_23sa61 La réglementation sanitaire**

**Synthèse rédigée et audio**

Afin d’aider les restaurateurs à contrôler les risques de contamination alimentaire, le ministère de l’Agriculture édite des guides de bonne pratique d’hygiène. Ce sont des documents de référence très précieux. La dernière mise à jour du *Guide des bonnes pratiques d’hygiène* destiné aux restaurateurs date de novembre 2015.

Dans un premier temps, le professionnel doit analyser ses activités professionnelles. C’est la **méthode HACCP** qui se décline en 7 principes :

* **Analyser les dangers** ;
* **Identifier les points critiques (CCP) ;**
* **Etablir des limites critiques**à ne pas dépasser pour un danger ;
* **Surveiller les points critiques, définir et mettre en œuvre des actions correctives en cas de non-conformité** ;
* **Vérifier l’efficacité des actions correctives**et **créer des documents.**

**Plusieurs outils d’analyse peuvent l’aider dans cette démarche :**

**⮊ Le premier outil est le diagramme des cinq M ou diagramme d’Ishikawa ou encore**

**le diagramme en arête de poisson.**

C‘est une représentation graphique permettant d’indiquer les causes liées au Milieu, à la Méthode, à la Main-d’œuvre, aux Matières premières ou encore au Matériel pouvant engendrer une contamination alimentaire.

A sein d’un restaurant, toute tâche professionnelle est réalisée dans une zone bien définie. Il est donc nécessaire de savoir les identifier.

⮊ **Le second outil** est donc le **repérage des diverses zones existantes** dans l’espace de travail :

**Les zones propres :** zone de préparation des plats froids ou chauds, zone de stockage des denrées préparées et zone de distribution.

**Les zones sales ou contaminées :** zone de réception des marchandises, zones de stockage, la plonge et le local à déchets.

Enfin, afin d’établir des protocoles limitant les contaminations croisées, il est important de tenir compte de l’organisation des locaux dans l’espace ou dans le temps.

⮊ **Le troisième outil** est le principe de la **marche en avant,** selon lequel un élément propre ne croise jamais un élément sale.

Toutes ces données vont permettre au restaurateur d’établir des procédures et des protocoles devant impérativement être suivis par tout le personnel sans exception.

En effet, tout manquement peut « casser un maillon de la chaîne » et avoir des conséquences très graves pour le consommateur.