

► 1. L'entrée en matière

La transparence des contrôles d'hygiène des restaurants et des établissements des métiers de bouche a été mise en place le 1^{er} mars 2017. Le résultat du contrôle est désormais rendu public sur le site développé par le ministère de l'Agriculture, Alim'Confiance, avec quatre niveaux possibles : très satisfaisant, satisfaisant (maîtrise correcte des règles d'hygiène mais avec quelques non-conformités), à améliorer (mise en demeure et obligation de les corriger, dans un délai imparti), et à corriger de manière urgente. Dans ce cas, l'inspecteur estime que la sécurité des clients est en danger et la fermeture de l'établissement, par arrêté préfectoral, peut être décidée.

Après avoir présenté le menu du jour, **Bruno Morvant** décline l'identité de ses fournisseurs pour les produits à risque (poisson, canard, fruits de mer...). **Nadine Guillome**, l'inspectrice, vérifie également que l'origine des viandes bovines est bien affichée et qu'une liste des allergènes présents dans les plats est à disposition de la clientèle.



La vérification des températures des chambres froides et congélateurs.

► 2. Le contrôle

Le contrôle commence par la visite des zones de stockage. Ce jour-là, il manquait l'estampille sanitaire et la dénomination de la viande sur du gibier sous-vide. Bruno Morvant a réagi rapidement en appelant directement son fournisseur, qui a pu donner à l'inspectrice les éléments de traçabilité avant la fin du contrôle. La correction des non-conformités et la réactivité sont des points importants.

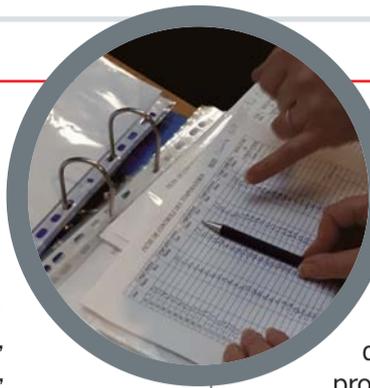
Nadine Guillome a ensuite vérifié les chambres froides : températures, rangement, produits entamés filmés ou en boîte fermée, identifiés et datés, absence de givre dans les congélateurs, DLC respectée... Quelques travaux sont à prévoir dans cette zone, mais le restaurateur s'est engagé à les réaliser dans un court délai.

D'autres points sont contrôlés : présence d'une trousse de secours, propreté du matériel (trancheuse, mixeurs), entretien des locaux et respect de la marche en avant, présence de lave-mains correctement équipés.



L'heure du bilan.

Des planches à découper de couleur, pour éviter les contaminations croisées.



Vérification des relevés de température.

► 3. La zone de préparation

L'inspectrice vérifie les températures des armoires réfrigérées dans la zone de préparation, ainsi que leur propreté. L'aspect des planches à découper (elles sont, dans cet établissement, de couleurs distinctes selon le produit travaillé), le nettoyage des plans de travail, et, dans la zone de cuisson, les fours, la friteuse, les hottes et le système de ventilation sont également passés au crible.

Nadine Guillome insiste sur les règles d'utilisation du film alimentaire, qui ne doit pas être en contact avec des aliments très chauds ou gras, car il y a un risque chimique à long terme.

Tout au long du contrôle, le restaurateur est interrogé sur différents points : la durée de conservation des produits finis, la collecte des huiles usagées, le tri des déchets, la lutte contre les nuisibles, le plan de formation du personnel... L'inspectrice demande ensuite à voir les derniers relevés de température et les résultats d'analyses microbiologiques, ainsi que les actions correctives éventuelles.

"Les non-conformités doivent être enregistrées, explique Nadine Guillome. Toutes les procédures, notamment celle de réception des denrées, ne sont pas forcément nécessaires mais le restaurateur doit être en mesure d'expliquer les choses."

A contrario, les températures de refroidissement en cellule ou en surgélation doivent être enregistrées. Tout produit surgelé doit être bien identifié et comporter l'étiquette du produit d'origine.



Les joints doivent être propres.

Les coulisses d'un contrôle

Comment se passe la visite d'un inspecteur des services sanitaires dans un restaurant ? Réponses avec **Bruno Morvant**, Maître restaurateur et gérant du restaurant L'Aiglon à Pontivy (Morbihan), qui a reçu dans son établissement **Nadine Guillome**, inspectrice à la direction départementale de la protection des populations du Morbihan.

► 4. Le résultat

Une dernière visite à la plonge, puis dans la zone de stockage des produits d'entretien, dans l'office et dans les vestiaires du personnel et l'inspectrice peut annoncer les résultats du contrôle : le restaurant sera classé en catégorie 'Très satisfaisant' car aucune non-conformité présentant un risque pour la clientèle n'a été relevée.

Bruno Morvant recevra par la suite le compte rendu du contrôle ainsi que le sticker officiel qu'il pourra, s'il le souhaite, apposer sur sa devanture. Les résultats du contrôle seront visibles pendant un an sur le site Alim'Confiance.



Les explications sur la transparence des contrôles.



Imperturbable, l'équipe de cuisine et de salle assure le service pendant le contrôle.

UNE QUESTION? RENDEZ-VOUS SUR LES BLOGS DES EXPERTS

"Hygiène en fiches pratiques"



www.lhotellerie-restauration.fr

Une vidéo de ce contrôle est visible sur le site Alim'confiance :

<http://agriculture.gouv.fr/operation-alimentation-vacances-dans-linspection-des-services-sanitaires>