

HYGIENE ALIMENTAIRE

Ce qu'en dit la Presse

[Accueil](#) > [Actualités du Snacking](#) > Afnor lance une enquête publique sur un futur outil d'hygiène



22 Septembre 2015 - 501 vue(s)

Afnor lance une enquête publique sur un futur outil d'hygiène

Dans un communiqué, Afnor informe tous les professionnels de l'alimentation qu'ils sont invités à améliorer une norme volontaire sur l'évaluation du niveau d'hygiène en restauration commerciale. Ce document a été élaboré pour les aider à assurer un niveau continu de sécurité sanitaire des aliments. L'enquête publique est [réalisée en ligne](#) jusqu'au 20 novembre. La norme NF V01-015 sera mise à disposition début 2016.

Tout exploitant du secteur alimentaire est responsable de la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) précisant les mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments. Ce plan inclut les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les procédures fondées sur les principes de l'HACCP, et les mesures de traçabilité et de gestion des non-conformités.

La future norme volontaire, élaborée par plus de 30 organisations directement concernées* et sous l'égide d'AFNOR, viendra compléter ce dispositif. Elle sera utile aux opérateurs pour s'autoévaluer tout au long de l'année. Elle pourra aussi faire l'objet d'une évaluation par un organisme indépendant dont le résultat permettra au professionnel concerné de valoriser son niveau de maîtrise de l'hygiène.

Qui est concerné ?

La future norme s'applique à de très nombreuses activités : La restauration commerciale sous toutes ses formes (traditionnelle, cafétéria, restauration rapide, restauration d'autoroute, noces et banquets, restauration mobile) ; les « clubs direction » des entreprises privées ou de certaines structures ; la restauration dans les clubs de vacances, le catering aérien, ferroviaire, fluvial et maritime et dans les établissements de cure thermale ; les fermes-auberges.

La liste de 12 exigences sur lesquelles portera la norme :

- les locaux
- les équipements et matériels de production/conservation/entreposage
- La gestion du petit matériel et de la vaisselle
- le nettoyage et désinfection des locaux, équipements et matériels
- l'hygiène du personnel et des manipulations
- le stockage et l'évacuation des déchets
- les approvisionnements et le stockage
- la maîtrise des processus de manipulation/fabrication/conservation
- la gestion des non-conformités, des invendus et des restes
- la gestion de la traçabilité
- les nuisibles et animaux domestiques
- les modalités des livraisons clients et la vente à emporter

***La liste des structures participant au groupe de travail GT 12 « Hygiène en restauration commerciale » :**

AFNOR Certification - AGRO Analyse - ALSECOACH - APAVE - Association ADILVA - Buffalo Grill - Bureau Veritas Certification France - Burger King France - CEMAFROID - CERVIA Paris Ile-de-France - Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD)- COFRAC- Confédération professionnelle indépendante de l'hôtellerie (CPIH) - Direction générale de l'alimentation (DGAL) – Direction départementale de la protection des populations (DDPP) - Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) - École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires (ENSAIA) - Ecole nationale vétérinaire de Maisons-Alfort (ENVA) - Eurofins Biosciences - INOVALYS - ITM QUALITE - Silliker - SGS CTS - SGS ICS - Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (SNARR) - Syndicat national de la restauration publique organisée (SNRPO) - SYNHORCAT – UMIH.

L'enquête publique est réalisée pour permettre à tous de consulter le texte et le commenter en ligne. Pour cela, il suffit de cliquer sur "voir l'enquête", puis sur "ajouter commentaire" sous le passage souhaité et s'inscrire (en moins de 2 minutes) : une adresse e-mail est alors demandée, avec les informations civiles habituelles. Ces informations seront utiles pour convier les participants à une réunion de dépouillement organisée par AFNOR pour, s'ils le souhaitent, étayer leur argumentation. Pour contribuer à l'enquête publique jusqu'au 20 novembre.