HACCP en restauration collective : l'essentiel

À qui s'adresse ce guide. Aux cuisines de crèche, de cantine scolaire, d'EHPAD et, plus largement, à toute restauration collective. Le texte la définit comme une « activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat ». Les cuisines centrales qui approvisionnent ces restaurants en font partie. *(arrêté du 21/12/2009, article 2, d)*

Chaque règle ci-dessous a été lue dans un texte en vigueur au 17 octobre 2026. Sa référence est donnée entre parenthèses. Ce guide ne remplace ni votre plan de maîtrise sanitaire, ni le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) de votre secteur.

L'essentiel en 6 points

- Chaque établissement est **déclaré au préfet**. *(Code rural, art. R233-4)*
- Vous appliquez des **procédures fondées sur les principes HACCP**, avec des documents à jour. *(règl. (CE) 852/2004, art. 5)*
- Les préparations élaborées à l'avance sont conservées à **+3 °C** au plus ; les plats livrés ou servis chauds à **+63 °C** au moins. *(arrêté du 21/12/2009, annexe I)*
- Vous gardez des **plats témoins** au moins **cinq jours** entre 0 et +3 °C. *(arrêté du 21/12/2009, annexe IV, point 5)*
- Les préparations élaborées à l'avance très périssables reçoivent une **date limite de consommation** fixée par vous, et sont étiquetées une par une. *(arrêté du 21/12/2009, annexe IV, points 4 et 8)*
- Deux convives ou plus présentent un effet indésirable inhabituel : vous **signalez sans délai** à l'ARS et à la DDPP. *(arrêté du 21/12/2009, annexe IV, point 6)*

Les textes qui s'appliquent

Texte	Ce qu'il couvre pour vous
Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004	Règles générales d'hygiène (annexe II) et obligation HACCP (article 5). Il s'applique à tous les stades après la production primaire. *(art. 4, § 2)*
Arrêté du 21 décembre 2009 (règles sanitaires du commerce de détail)	Températures (annexe I), règles propres à la restauration collective (annexe IV) et décongélation (annexe VI). *(articles 3, 6 et 7)*
Arrêté du 8 juin 2006 (agrément sanitaire)	Agrément des établissements et conditions pour fournir des repas à d'autres établissements de restauration. *(articles 1, 12 et 13)*
Code rural et de la pêche maritime	Déclaration (R233-4), agrément (L233-2), information de l'administration en cas de risque (L201-7).

1. Démarches : déclaration, agrément, livraison

Déclarer l'établissement

- Tout exploitant déclare chacun de ses établissements, et les activités qui s'y déroulent, au préfet du lieu d'implantation. *(Code rural, art. R233-4)*
- Il tient ces informations à jour : modification significative des activités, fermeture. *(règl. (CE) 852/2004, art. 6, § 2)*

L'agrément sanitaire

- Les établissements qui préparent, manipulent ou entreposent des produits d'origine animale sont soumis à agrément **lorsque cela est requis** par les règlements européens ou par un arrêté du ministre de l'agriculture. *(Code rural, art. L233-2)*
- Si vous êtes agréé et confiez la préparation des repas à un prestataire, vous en informez le préfet **avant** sa prise de fonction, avec le plan de maîtrise sanitaire actualisé du prestataire. *(arrêté du 8/06/2006, art. 5, III)*

Fournir des repas à d'autres restaurants (restaurants satellites, par exemple)

L'arrêté du 8 juin 2006 encadre la fourniture, par un commerce de détail, de repas ou de plats principaux élaborés à l'avance à d'autres établissements de restauration. Trois conditions : *(art. 12 et annexe IV)*

- au plus **1 000 repas par semaine**, et au plus **30 %** de la production de l'établissement ; la limite de 30 % ne s'applique pas si vous fournissez **400 repas par semaine** au plus ;

- des établissements livrés situés dans un rayon de **80 km** (le préfet peut aller jusqu'à 200 km dans les zones à contraintes géographiques) ;
- une **déclaration préalable** au préfet sur le formulaire CERFA n° 13982, avec la liste des produits, des destinataires et les quantités hebdomadaires. *(art. 13)*

Ces limites de quantité et de distance ne s'appliquent pas aux dons gratuits à des associations d'aide alimentaire. *(art. 12)* Au-delà de ces seuils, interrogez votre DDPP sur l'agrément.

2. Le plan HACCP et les documents

- Vous mettez en place, appliquez et maintenez une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. *(règl. (CE) 852/2004, art. 5, § 1)*
- Les sept principes : identifier les dangers ; identifier les points critiques ; fixer leurs limites critiques ; les surveiller ; prévoir les actions correctives ; vérifier régulièrement que tout fonctionne ; tenir des documents et des dossiers adaptés à la taille de l'entreprise. *(règl. (CE) 852/2004, art. 5, § 2)*
- À chaque changement de produit, de procédé ou d'étape, vous revoyez la procédure. *(règl. (CE) 852/2004, art. 5, § 2)*
- Les documents décrivant vos procédures sont à jour à tout moment ; les autres documents sont conservés pendant une période appropriée. *(règl. (CE) 852/2004, art. 5, § 4)*
- Vous pouvez vous appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène. *(règl. (CE) 852/2004, art. 4, § 6)*

Liste utile : le contenu d'un plan de maîtrise sanitaire. Pour un dossier d'agrément, le texte demande : plan de formation, hygiène et tenue du personnel, état de santé ; maintenance des locaux et du matériel ; plan de nettoyage-désinfection ; plan de lutte contre les nuisibles ; eau ; maîtrise des températures ; contrôles à réception et à expédition ; plan HACCP ; gestion des produits non conformes et traçabilité. *(arrêté du 8/06/2006, annexe II, 3°)*

3. Locaux, équipements, eau, déchets

- Locaux propres et en bon état. Lavabos en nombre suffisant, avec eau courante chaude et froide et de quoi se laver et se sécher les mains hygiéniquement. *(règl. (CE) 852/2004, annexe II, chap. I, points 1 et 4)*
- Les toilettes ne donnent pas directement sur les locaux où l'on manipule les denrées. *(chap. I, point 3)*
- Ventilation adéquate, sans flux d'air d'une zone sale vers une zone propre ; filtres et pièces à nettoyer faciles d'accès. *(chap. I, point 5)*
- Produits de nettoyage et de désinfection rangés hors des zones où l'on manipule les denrées. *(chap. I, point 10)*
- Sols, murs et surfaces en contact avec les aliments faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Fenêtres ouvrant sur l'extérieur équipées, si besoin, d'écrans contre les insectes. *(chap. II, point 1)*
- Équipements nettoyés et, le cas échéant, désinfectés à une fréquence suffisante. *(chap. V, point 1)*
- Eau potable en quantité suffisante ; glace fabriquée à partir d'eau potable. *(chap. VII, points 1 et 4)*
- Déchets retirés aussi vite que possible des locaux, déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture ; aires de stockage propres en permanence. *(chap. VI, points 1 à 3)*
- Méthodes adéquates contre les nuisibles ; animaux domestiques tenus à l'écart des zones de préparation et de stockage. *(chap. IX, point 4)*

4. Le personnel

- Toute personne en zone de manipulation respecte un niveau élevé de propreté et porte une tenue adaptée et propre. *(règl. (CE) 852/2004, annexe II, chap. VIII, point 1)*
- Une personne atteinte d'une maladie transmissible par les aliments, de plaies infectées, d'infections cutanées ou de diarrhée ne manipule pas les denrées s'il existe un risque de contamination. Elle informe immédiatement l'exploitant. *(chap. VIII, point 2)*
- Les manipulateurs sont encadrés et disposent d'instructions ou d'une formation à l'hygiène adaptées à leur activité. Les responsables du plan HACCP ont reçu une formation appropriée. *(chap. XII)*
- L'obligation d'avoir dans l'effectif une personne formée à l'hygiène alimentaire, prévue par le Code rural, vise la **restauration commerciale** : restauration traditionnelle, cafétérias et libres-services, restauration rapide. La restauration collective ne figure pas dans cette liste ; la règle de formation du règlement 852/2004 s'applique. *(Code rural, art. L233-4 et D233-11)*
- La direction met en place une « culture de la sécurité alimentaire » : rôles clairs, contrôles faits à temps, documentation à jour, personnel formé et encadré. *(règl. (CE) 852/2004, annexe II, chap. XI bis)*

5. Températures, refroidissement, remise en température

Étape	Règle	Référence
Préparations élaborées à l'avance	+3 °C au plus	arrêté du 21/12/2009, annexe I
Plats livrés chauds ou remis au consommateur	+63 °C au moins	annexe I
Refroidissement rapide	Pas plus de 2 h entre +63 °C et +10 °C à cœur, puis enceinte entre 0 et +3 °C (sauf analyse des dangers validée)	annexe IV, point 1
Plats servis froids	Enceinte entre 0 et +3 °C dès la fin de l'élaboration ; sortis au plus près du service, 2 h au maximum, à +10 °C ou moins	annexe IV, point 2
Remise en température	Pas plus d'1 h entre +10 °C et la température de service ; service à +63 °C au moins ; consommation le jour de la première remise en température	annexe IV, point 3
Décongélation	En enceinte réfrigérée (à défaut de température réglementaire : entre 0 et +4 °C), ou directement par cuisson ; pas de recongélation des produits décongelés autres que les surgelés, sauf analyse des dangers validée	annexe VI
Chaîne du froid	Elle ne doit pas être interrompue ; seules de courtes périodes de manutention sont admises, sans risque pour la santé	règl. (CE) 852/2004, annexe II, chap. IX, point 5

Toutes les températures de conservation, ligne par ligne, figurent dans notre « Tableau des températures de conservation ».

6. Date limite des préparations faites à l'avance

- Une préparation élaborée à l'avance et très périssable reçoit une **date limite de consommation (DLC)** déterminée par l'exploitant. *(arrêté du 21/12/2009, annexe IV, point 4)*
- Produit déconditionné puis reconditionné sans transformation : sa DLC ne peut pas dépasser la durée de vie initiale du produit, ou du composant qui a la durée de vie la plus courte. *(annexe IV, point 4)*
- Préparation conservée réfrigérée : sa DLC ne peut excéder le **troisième jour après celui de sa fabrication**, en l'absence d'études de durée de vie. *(annexe IV, point 4)*
- Ces préparations, et les excédents, sont **étiquetés individuellement** avec leur DLC. *(annexe IV, point 8)*

7. Les plats témoins

- Vous conservez des plats témoins à la **disposition exclusive** des agents du contrôle officiel. Ce sont des échantillons représentatifs des différents plats servis, clairement identifiés. *(arrêté du 21/12/2009, annexe IV, point 5)*
- Cuisine centrale : plats témoins de toutes les denrées expédiées vers un restaurant satellite. Ils peuvent être confondus avec ceux des mêmes plats servis sur place le même jour.
- Restaurant satellite : vous pouvez vous limiter aux préparations transformées ou manipulées sur place (découpées, tranchées, hachées, mixées ou moulinées).
- Durée : **au moins cinq jours**, en froid positif **entre 0 et +3 °C**, après leur présentation au consommateur.
- Le texte ne fixe pas de quantité par échantillon : précisez-la dans votre plan de maîtrise sanitaire.

8. Fin de service : restes et excédents

- À l'issue d'un service, les denrées d'origine animale qui ne sont pas des « excédents » ne peuvent plus être destinées à l'alimentation humaine ni animale. *(arrêté du 21/12/2009, annexe IV, point 7)*
- Un excédent est une préparation prévue au service, **non présentée aux convives**, dont la salubrité a été assurée (maintien à 63 °C ou plus, ou entre 0 et +3 °C), ou un produit stable à température ambiante préemballé en portions individuelles. *(article 2, i)*
- Les excédents peuvent être servis à un service ultérieur ou donnés à une association d'aide alimentaire, si vous leur fixez une DLC et que leur salubrité est assurée. *(annexe IV, point 7)*
- En restaurant satellite, cette possibilité est limitée aux préparations non déconditionnées, gardées entre 0 et +3 °C sans rupture de la chaîne du froid. *(annexe IV, point 7)*

9. Allergènes : éviter les contaminations croisées

Un équipement ou un contenant qui a servi pour l'une des substances provoquant allergies ou intolérances (liste de l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011) ne sert pas pour une denrée qui n'en contient pas, sauf s'il a été nettoyé et contrôlé, au minimum pour vérifier l'absence de débris visibles. *(règl. (CE) 852/2004, annexe II, chap. IX, point 9)*

10. Si des convives tombent malades

Dès que vous apprenez qu'**au moins deux consommateurs** présentent un effet indésirable inhabituel pouvant être lié aux repas : *(arrêté du 21/12/2009, annexe IV, point 6)*

1. invitez-les à consulter rapidement un médecin ;
2. signalez-le **sans délai** au directeur de l'agence régionale de santé (ARS) et au directeur départemental chargé de la protection des populations (DDPP) ;
3. tenez à leur disposition les **menus effectivement servis** et les **plats témoins** des repas qui ont précédé les symptômes.

Plus largement, si un résultat d'autocontrôle vous fait penser qu'une denrée présente un risque pour la santé, vous informez immédiatement l'administration. *(Code rural, art. L201-7)*

Check-list à cocher

✓	Point à vérifier	Référence
☐	Établissement déclaré au préfet, informations à jour	Code rural, R233-4 ; 852/2004, art. 6
☐	Procédures HACCP écrites, revues après chaque changement	852/2004, art. 5
☐	Enceintes des préparations élaborées à l'avance à +3 °C au plus	arrêté 21/12/2009, annexe I
☐	Refroidissement rapide maîtrisé (2 h au plus de +63 à +10 °C)	annexe IV, point 1
☐	Plats remis en température servis à +63 °C au moins, le jour même	annexe IV, point 3
☐	Plats témoins du service prélevés, identifiés, gardés 5 jours entre 0 et +3 °C	annexe IV, point 5
☐	Préparations faites à l'avance étiquetées avec leur DLC	annexe IV, points 4 et 8
☐	Restes non « excédents » écartés en fin de service	annexe IV, point 7
☐	Personnel en tenue propre ; personne malade écartée des denrées	852/2004, annexe II, chap. VIII
☐	Lavabos équipés (eau chaude et froide, de quoi se laver et se sécher les mains)	852/2004, annexe II, chap. I, point 4
☐	Équipements nettoyés et désinfectés à fréquence suffisante	852/2004, annexe II, chap. V
☐	Déchets en conteneurs fermés, évacués au plus vite	852/2004, annexe II, chap. VI
☐	Ustensiles nettoyés et contrôlés après usage avec un allergène	852/2004, annexe II, chap. IX, point 9
☐	Procédure de signalement ARS / DDPP connue de l'équipe	annexe IV, point 6

Sources lues et versions

Vérification faite le 17 octobre 2026. Légifrance étant inaccessible, les textes français ont été lus dans la base LEGI de la DILA (archive du 13/07/2025, complétée des modifications publiées jusqu'au 15/10/2026 pour le Code rural). Le Journal officiel (open data DILA) a été parcouru du 13/07/2025 au 17/10/2026 : aucun texte ne modifie les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 juin 2006.

Texte	Articles lus	Version
Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires	Art. 4, 5, 6 ; annexe II, chap. I à XII (dont V bis et XI bis)	Version consolidée EUR-Lex du 24/03/2021 (dernière modification : règl. (UE) 2021/382)
Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant	Art. 2, 3, 6, 7 ; annexes I, IV, VI	Art. 2, annexes I et IV : version du 09/05/2020. Art. 3, 6, 7, annexe VI : version du 01/01/2010
Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale	Art. 1, 5, 12, 13 ; annexes II et IV	Art. 1 : 24/05/2020. Art. 5, 12, 13, annexe IV : 20/10/2022. Annexe II : 11/04/2024
Code rural et de la pêche maritime	L201-7, L233-2, L233-4, R233-4, D233-11	L201-7 : 22/10/2021 ; L233-2 : 06/10/2006 ; L233-4 : 29/07/2010 ; R233-4 : 30/09/2021 ; D233-11 : 15/12/2012

Ce document reprend des règles générales. Les GBPH validés de votre secteur et votre DDPP restent les références pour les cas particuliers.