** **

*Service VETERINAIRE*

 ***Sécurité et Qualité Sanitaires de l’Alimentation***

**FICHE REFLEXE : VENTE A EMPORTER**

Les bonnes pratiques d’hygiène en matière de restauration commerciale restent applicables lors de la préparation et de la vente de plats à emporter, à savoir :

* Respect du plan de nettoyage et de désinfection des locaux et matériels
* Respect des règles d’hygiène pour éviter toute contamination potentielle des produits préparés
* Maîtrise de la chaîne du froid
* Maîtrise de la cuisson et du refroidissement des denrées destinées à être consommées froides ou après une simple remise en température (réchauffage)
* Respect des règles de stockage des matières premières, produits intermédiaires, et produits finis
* Respect du first in, first out (gestion des durées de vie des différents produits)

Cependant, selon les modalités mises en œuvre par le professionnel dans la réalisation des plats à emporter, les points détaillés ci-dessous devront faire l’objet d’une vigilance accrue :

1/ Vente des plats en liaison froide, produits à température à cœur inférieure à + 3°C

* Ces préparations sont destinées à être consommées froides (salades, entrées…) ou après un réchauffage (plat principal…)
* Les plats cuisinés doivent être refroidis le plus rapidement possible après la cuisson (passage rapide, si possible en moins de 2h, en-dessous de +10°C ) et conserver ensuite à moins de +3°C jusqu’à la vente.

2/ Vente en liaison chaude, produits à température à cœur supérieure à + 63°C

* les plats cuisinés ayant subi une cuisson doivent être maintenus à plus de + 63°C jusqu’à leur remise au consommateur.



3/ Cas particuliers

* des plats cuisinés élaborés à l’avance, refroidis et destinés à être vendus en liaison chaude :
* la remise en température doit être rapide (si possible moins d’une heure) pour atteindre + 63°C à cœur
* un plat ne peut être réchauffé qu’une seule fois (pas de refroidissement possible après réchauffage pour une seconde remise en température ultérieure)

**Dans tous les cas, Il est vivement recommandé de ne pas proposer à la vente à emporter des produits dits « sensibles » (viandes hachées, tartares, carpaccio, préparations non cuites contenant des œufs crus, fruits de mer…) dont la gestion sanitaire est difficilement maîtrisable (conditions d’hygiènes, températures..)**

Il est également important de choisir le conditionnement alimentaire qui convient le mieux au type de produit à emporter.

4/ Les conditionnements fournis par le restaurateur doivent répondre aux exigences suivantes

* aptitude au contact alimentaire, étanchéité, propreté..etc…
* les contenants à usage unique répondent à l’ensemble de ces prescriptions …
* Le stockage des conditionnements (à usage unique ou non) est important, ils doivent être entreposés dans un endroit propre, sec, à l'abri de la poussière et protégés de toute contamination..

5/ Lors de la remise du plat à emporter

* le professionnel est tenu de délivrer des recommandations au client sur les bonnes pratiques de conservation et de consommation du repas emporté.
* Des recommandations sur la température de conservation ou le délai de consommation peuvent ainsi être matérialisées via un étiquetage ou une impression directe sur le conditionnement.
* En particulier, le consommateur doit être informé dans le cas de remise de denrées alimentaires décongelées, à l’état réfrigéré, pour que celles-ci ne soient pas destinées à une re-congélation en l'état (mais éventuellement après cuisson)

6/ Mesures temporaires destinées à favoriser l’adaptation des entreprises du secteur alimentaire aux restrictions imposées par l’épidémie de Covid-19

Des dispositions temporaires, valables le temps de la période d’urgence sanitaire, sont mises en place pour pallier la baisse d’activité liée au confinement imposé par le gouvernement :

* Suspension des seuils, définis par catégorie de produits, pour les établissements bénéficiant d’une dérogation à l’agrément (la limite restrictive de 30% maximal de la production à céder à des intermédiaires disparaît)
* Possibilité pour le restaurateur de congeler des matières premières, des produits intermédiaires ou des produits finis avec archivage des informations de traçabilité :
* la congélation doit intervenir au plus tôt pour conserver l’état de fraicheur (qualités organoleptiques et sanitaires) du produit destiné à être congelé (pas de produit en fin de durée de vie)
* atteinte d’une température à cœur de l’aliment comprise entre -1°C et -5°C rapidement
* un étiquetage mentionnant la date de congélation et / ou de décongélation doit être porté à la connaissance du consommateur

