



GUIDE GRATUIT • ENTREPRISES ALIMENTAIRES BRITANNIQUES

LE SYSTÈME 0-5, EXPLIQUÉ PAR DES GENS QUI TRAVAILLENT EN CUISINE

# Notes d'hygiène alimentaire

Ce qu'un environmental health officer vérifie vraiment, comment le score devient une note, et une auto-évaluation en 60 points que vous pouvez faire avant qu'il ne frappe à la porte.

NOTE D'HYGIÈNE

0 1 2 3 4 5

NOTE D'HYGIÈNE

0 1 2 3 4 5

NOTE D'HYGIÈNE

0 1 2 3 4 5

[goodfoodhygiene.co.uk](http://goodfoodhygiene.co.uk)

Dix chapitres • check-list de 60 points • à copier et partager librement

# Le fonctionnement des notes d'hygiène

Le système de notation de l'hygiène alimentaire (Food Hygiene Rating Scheme, FHRS) est géré par la Food Standards Agency en partenariat avec les autorités locales. Un inspecteur de la sécurité alimentaire de votre autorité locale (council) contrôle votre entreprise, vérifie qu'elle respecte la législation sur l'hygiène alimentaire et vous attribue une note de 0 à 5. La note est publiée en ligne et vous recevez un autocollant pour la vitrine.

## L'ÉCHELLE



### Très bon **VERY GOOD**

Le niveau d'hygiène est très bon.



### Bon **GOOD**

Le niveau d'hygiène est bon.



### Globalement satisfaisant **GENERALLY SATISFACTORY**

Le niveau d'hygiène est globalement satisfaisant.



### Amélioration nécessaire **IMPROVEMENT NECESSARY**

Certaines améliorations sont nécessaires.



### Amélioration majeure nécessaire **MAJOR IMPROVEMENT NECESSARY**

Une amélioration majeure est nécessaire.



### Amélioration urgente nécessaire **URGENT IMPROVEMENT NECESSARY**

Une amélioration urgente est nécessaire.

## C'est un instantané, pas un score en continu

La note reflète ce qu'un inspecteur a constaté le jour de sa visite. Elle ne change pas tant qu'il ne revient pas, quelle que soit la qualité du travail en cuisine entre-temps — c'est pourquoi la paperasse du jour de la visite compte autant.

## L'Écosse fonctionne autrement

L'Écosse ne fait pas partie du FHRS. Elle applique le Food Hygiene Information Scheme, qui donne à une entreprise soit **Pass** (réussite), soit **Improvement Required** (amélioration requise) — il n'y a pas de note de 0 à 5. L'inspecteur vérifie à peu près les mêmes choses, mais l'Écosse a ses propres règles : recours sous 14 jours, et une seule nouvelle visite entre deux inspections, actuellement gratuite.

## L'affichage

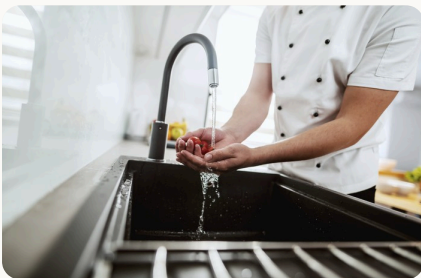
Au pays de Galles et en Irlande du Nord, afficher l'autocollant est une obligation légale. En Angleterre, c'est facultatif — mais l'absence d'autocollant est largement interprétée comme une note basse.

# Ce que l'inspecteur vérifie vraiment

Trois éléments sont évalués à chaque inspection, et chacun reçoit son propre score. Les trois scores sont additionnés pour fixer la tranche — puis le plus mauvais score peut faire descendre la note en dessous. Les deux règles comptent, c'est pourquoi un seul domaine faible coûte plus cher qu'il n'y paraît.

**1****HYGIÈNE****La manipulation des aliments**

Préparation, cuisson, remise en température, refroidissement, stockage. Ce que l'inspecteur voit vraiment faire.

**2****STRUCTURE****L'état des locaux**

Propreté, agencement, éclairage, ventilation, lutte contre les nuisibles et état du bâti.

**3****CONFIANCE****Gérer la sécurité alimentaire**

Vos systèmes, registres et formations — et si l'inspecteur pense que le niveau sera encore là le mois prochain.



**C'est sur le troisième que les entreprises font un mauvais score sans s'en rendre compte. Un inspecteur peut voir une cuisine propre. Ce qu'il ne peut pas voir, sauf si vous le lui montrez, c'est si elle était propre hier.**

**Les entreprises qui ne sont pas notées**

- Locaux à faible risque que la plupart des gens ne voient pas comme des entreprises alimentaires — par exemple marchands de journaux, pharmacies ou centres d'accueil des visiteurs, si leurs aliments sont tous préemballés et se conservent sans froid.
- Les assistants maternels, et les entreprises qui fournissent des services d'aide et de soins au domicile d'une personne.

# Nouvelle visite, réévaluation et recours

Une note n'est pas définitive. Si vous avez corrigé ce que l'inspecteur a relevé, vous pouvez demander une nouvelle visite — et vous avez des droits si vous pensez que la note est erronée.

## Demander une nouvelle visite

Une fois les problèmes réglés, vous pouvez demander une inspection de réévaluation à l'autorité locale qui vous a inspecté. Faites-le par écrit, indiquez ce que vous avez changé et fournissez des preuves. L'inspecteur passe sans prévenir et examine toute l'entreprise — la note peut donc baisser aussi bien que monter.

Payante : dans les trois mois suivant la demande — toutes les autorités du pays de Galles et d'Irlande du Nord la facturent, comme certaines en Angleterre. Gratuite : une seule entre deux inspections prévues, en général pas avant trois mois après l'inspection.

## Contester la note

Si vous pensez que la note ne reflète pas le niveau d'hygiène au moment de l'inspection, vous pouvez former un recours auprès de l'autorité locale. Faites-le par écrit — dans les 21 jours suivant la notification de votre note en Angleterre, au pays de Galles et en Irlande du Nord, ou dans les 14 jours en Écosse.

Un 5 est publié dès sa mise en ligne. Une note de 0 à 4 est retenue pendant trois à cinq semaines après l'inspection, pour laisser le temps d'un recours.

## Droit de réponse

Vous pouvez soumettre une courte déclaration à publier à côté de votre note — par exemple pour expliquer qu'un problème a depuis été réglé. Elle ne change pas la note, mais elle est publiée avec.

Gratuit, et utile s'il y a un contexte qu'un client voudrait connaître.



# Ce qu'il faut vraiment pour un 5

Un 5 n'est pas une récompense pour une cuisine bien rangée. C'est ce qui arrive quand les trois domaines évalués sont solides en même temps, et que vous pouvez le prouver.

## 1

### Des procédures sûres, appliquées

Stockage, préparation, cuisson, refroidissement et remise en température faits de la même façon à chaque service, par tout le monde.

## 2

### Des preuves écrites

Des registres qui montrent que les contrôles ont réellement été effectués — datés, et signés par la personne qui les a faits.

## 3

### Un personnel formé

Chacun formé au niveau que son poste exige, capable d'expliquer ce qu'il fait et pourquoi, avec un registre de formation daté pour chacun.

## 4

### Des locaux en bon état

Propres, bien entretenus, sans nuisibles, et agencés pour que les aliments crus et prêts à consommer ne se croisent jamais.

## 5

### Du matériel adapté à l'usage

En état de marche, propre, étalonné là où c'est important, avec un entretien régulier plutôt qu'un historique de réparations.

## 6

### Un système de gestion qui tient

Un système écrit de gestion de la sécurité alimentaire basé sur le HACCP — Safer Food, Better Business pour la plupart des petites entreprises — tenu à jour plutôt que rempli une seule fois.



# Ce qu'on peut attendre de l'inspecteur

Les inspecteurs ont aussi des obligations. Les connaître rend la visite moins inconfortable et vous aide à distinguer une exigence légale d'une suggestion.

- ☐ Ils devraient se présenter et montrer une pièce d'identité avant de commencer.
- ☐ Ils devraient rester professionnels et courtois tout du long.
- ☐ Ils devraient expliquer ce qu'ils constatent et donner des conseils constructifs pour y remédier.
- ☐ Ils devraient préciser ce qui relève des **exigences légales** et ce qui relève des **bonnes pratiques recommandées**. Vous avez le droit de demander lequel est lequel.
- ☐ Tout ce qu'ils exigent de vous devrait être confirmé par écrit, motif à l'appui.
- ☐ S'ils invoquent un manquement à la loi, ils devraient vous dire de quelle loi il relève.
- ☐ Vous devriez avoir un délai raisonnable pour vous mettre en conformité — sauf risque immédiat pour la santé publique, auquel cas ils peuvent agir sur-le-champ.
- ☐ Ils devraient vous dire comment contester une décision ou vous en plaindre.



## La loi qu'ils appliquent

Au Royaume-Uni, le contrôle de la sécurité alimentaire repose sur le **Food Safety Act 1990** — en Irlande du Nord, le **Food Safety (Northern Ireland) Order 1991** — avec les **Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013** et leurs équivalents gallois, écossais et nord-irlandais, et le **Regulation (EC) 853/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, intégré au droit britannique. Les inspecteurs attribuent un score à chaque domaine selon le **Food Law Code of Practice** ; le **FHRS Brand Standard** de la FSA convertit ces scores en note. En Angleterre et au pays de Galles, toute entreprise peut adhérer au dispositif **Primary Authority**, directement ou via une organisation professionnelle, pour obtenir d'une seule autorité locale des conseils que les autres doivent respecter.

**Les inspecteurs ne donnent pas de points pour le travail bien fait. Ils ajoutent des points pour ce qui ne va pas, dans chacun des trois domaines — donc un score bas est un bon résultat. Les points sont ensuite convertis en une note de 0 à 5.**

# Avant l'arrivée de l'inspecteur

Les éléments qui manquent le plus souvent quand un inspecteur arrive. Aucun ne prend longtemps ; tous sont difficiles à produire sur-le-champ.

- ☐ Votre système de gestion de la sécurité alimentaire, rempli et signé jusqu'à ce jour.
- ☐ Vos informations allergènes, complètes et fidèles au menu — et une étiquette (ingrédients, allergènes en évidence) sur tout produit emballé avant commande.
- ☐ Preuve d'enregistrement auprès de l'autorité locale — obligatoire au moins 28 jours avant d'exercer.
- ☐ Registres de formation de chaque membre du personnel, y compris les personnes arrivées ce mois-ci.
- ☐ Un thermomètre à sonde fonctionnel et étalonné — et le registre d'étalonnage.
- ☐ Relevés de température des frigos, des congélateurs et du maintien au chaud.
- ☐ Plannings de nettoyage indiquant ce qui est fait, à quelle fréquence et par qui.
- ☐ Registres de lutte contre les nuisibles, y compris les éventuels rapports de visite du prestataire.
- ☐ Liste des fournisseurs et registres de livraison, y compris ce que vous avez refusé.
- ☐ Lave-mains approvisionnés : eau chaude, savon et moyen de séchage.
- ☐ Un évier réservé à la préparation des aliments, distinct du lave-mains.
- ☐ Trousse de secours approvisionnée, dont des pansements bleus détectables.
- ☐ Déchets stockés et évacués correctement, dans des poubelles qui ferment.
- ☐ Matériel de sécurité incendie en place et à jour — il ne compte pas dans votre note d'hygiène, mais un inspecteur le signalera s'il y a un problème évident.
- ☐ Registre des maladies du personnel — qui a signalé quoi, et quand il a repris la manipulation des aliments.



# Sécurité alimentaire et procédures d'hygiène

La manipulation des aliments — le premier des trois domaines évalués.

|                                                                                                                                                      | OUI | NON | ACTION NÉCESSAIRE |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------------------|
| 1 Le personnel signale-t-il toute maladie, et s'abstient-il de manipuler les aliments jusqu'à 48 heures après la fin des diarrhées ou vomissements ? |     |     |                   |
| 2 Les produits de nettoyage sont-ils stockés en sécurité et à l'écart des aliments ?                                                                 |     |     |                   |
| 3 Le matériel est-il régulièrement entretenu et nettoyé ?                                                                                            |     |     |                   |
| 4 Le personnel porte-t-il des vêtements de protection adaptés et propres ?                                                                           |     |     |                   |
| 5 Le personnel suit-il des pratiques sûres de manipulation des aliments ?                                                                            |     |     |                   |
| 6 Tous les aliments proviennent-ils de fournisseurs approuvés et répertoriés ?                                                                       |     |     |                   |
| 7 Les déchets alimentaires sont-ils triés et éliminés correctement ?                                                                                 |     |     |                   |
| 8 La décongélation se fait-elle au réfrigérateur, dans un récipient couvert ?                                                                        |     |     |                   |
| 9 Les aliments cuits sont-ils refroidis et réfrigérés dans les 90 minutes ?                                                                          |     |     |                   |
| 10 Le maintien au chaud se fait-il à 63 °C ou plus, avec du matériel préchauffé ?                                                                    |     |     |                   |
| 11 Les aliments sont-ils cuits à une température à cœur sûre — 75 °C pendant 30 secondes, ou une combinaison équivalente ?                           |     |     |                   |
| 12 Les aliments réfrigérés sont-ils conservés à 8 °C ou moins, et les congelés à -18 °C ou moins ?                                                   |     |     |                   |
| 13 Les préparations et les ingrédients entamés sont-ils datés, et les dates limites vérifiées chaque jour ?                                          |     |     |                   |
| 14 Chaque aliment est-il couvert, emballé ou rangé dans un récipient fermé ?                                                                         |     |     |                   |
| 15 Les ingrédients allergènes sont-ils fermés hermétiquement, clairement étiquetés, et préparés avec du matériel ou dans un espace distincts ?       |     |     |                   |
| 16 Le matériel à code couleur est-il bien utilisé contre la contamination croisée ?                                                                  |     |     |                   |
| 17 Le cru et le prêt à consommer ont-ils chacun leur matériel, bien étiqueté ?                                                                       |     |     |                   |
| 18 Les aliments cuits et prêts à consommer sont-ils séparés des aliments crus, au stockage comme à la préparation ?                                  |     |     |                   |
| 19 Les lave-mains sont-ils accessibles, approvisionnés et réellement utilisés ?                                                                      |     |     |                   |
| 20 Le personnel respecte-t-il les règles d'hygiène personnelle — tenue propre, cheveux attachés, ni bijoux ni vernis à ongles ?                      |     |     |                   |

# Exigences structurelles

Les locaux eux-mêmes — le deuxième domaine évalué.

|    |                                                                                                | OUI | NON | ACTION NÉCESSAIRE |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------------------|
| 21 | Les procédures d'urgence et les issues de secours sont-elles clairement définies et dégagées ? |     |     |                   |
| 22 | Y a-t-il un espace propre et réservé aux pauses du personnel ?                                 |     |     |                   |
| 23 | Les installations de plonge et de lavage des ustensiles suffisent-elles pour le volume ?       |     |     |                   |
| 24 | Les fenêtres et les portes sont-elles bien posées et étanches aux nuisibles ?                  |     |     |                   |
| 25 | Les plafonds sont-ils en bon état et entretenus pour éviter toute contamination ?              |     |     |                   |
| 26 | Le sol est-il antidérapant, en bon état et facile à nettoyer ?                                 |     |     |                   |
| 27 | L'accès aux locaux est-il contrôlé pour empêcher toute entrée non autorisée ?                  |     |     |                   |
| 28 | Les installations de stockage et d'évacuation des déchets sont-elles adéquates ?               |     |     |                   |
| 29 | Les sanitaires du personnel sont-ils suffisants et bien entretenus ?                           |     |     |                   |
| 30 | Les locaux sont-ils maintenus en bon état ?                                                    |     |     |                   |
| 31 | Le bâtiment est-il protégé contre l'entrée des nuisibles ?                                     |     |     |                   |
| 32 | Les zones de stockage sont-elles propres, sèches et adaptées au stock ?                        |     |     |                   |
| 33 | Le matériel est-il disposé de façon à éviter la contamination croisée ?                        |     |     |                   |
| 34 | Les systèmes d'évacuation des eaux sont-ils adaptés et en état de marche ?                     |     |     |                   |
| 35 | L'approvisionnement en eau potable chaude et froide est-il suffisant ?                         |     |     |                   |
| 36 | L'éclairage est-il suffisant pour le nettoyage et pour l'inspection ?                          |     |     |                   |
| 37 | La ventilation est-elle suffisante pour éviter la condensation et les moisissures ?            |     |     |                   |
| 38 | Les surfaces et les revêtements sont-ils lisses, non poreux et faciles à nettoyer ?            |     |     |                   |
| 39 | L'agencement de la cuisine sépare-t-il les opérations sur le cru et sur le prêt à consommer ?  |     |     |                   |
| 40 | Y a-t-il des zones distinctes pour préparer les aliments crus et les aliments cuits ?          |     |     |                   |

# Confiance dans la gestion

Vos systèmes et registres — le troisième domaine évalué, et celui qui est le plus souvent le plus mal noté.

|    |                                                                                                                                                         | OUI | NON | ACTION NÉCESSAIRE |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------------------|
| 41 | Existe-t-il un système documenté de gestion de la sécurité alimentaire basé sur le HACCP ?                                                              |     |     |                   |
| 42 | Est-il propre à cette entreprise, et non un modèle vierge ?                                                                                             |     |     |                   |
| 43 | A-t-il été revu au cours des douze derniers mois, ou après tout changement ?                                                                            |     |     |                   |
| 44 | Les contrôles quotidiens d'ouverture et de fermeture sont-ils faits et signés ?                                                                         |     |     |                   |
| 45 | Les relevés de température sont-ils complets, avec les lacunes expliquées ?                                                                             |     |     |                   |
| 46 | Quand un contrôle a échoué, la mesure corrective est-elle consignée en regard ?                                                                         |     |     |                   |
| 47 | Les plannings de nettoyage sont-ils signés par la personne qui a fait le travail ?                                                                      |     |     |                   |
| 48 | L'étalonnage du thermomètre à sonde est-il enregistré ?                                                                                                 |     |     |                   |
| 49 | Les registres fournisseurs et livraisons sont-ils tenus, refus compris ?                                                                                |     |     |                   |
| 50 | Les informations allergènes sont-elles documentées et à jour, accessibles à chaque serveur, et sur l'étiquette de tout produit emballé avant commande ? |     |     |                   |
| 51 | Des registres de formation existent-ils pour chaque membre du personnel ?                                                                               |     |     |                   |
| 52 | Chacun a-t-il été formé au niveau que son poste exige ?                                                                                                 |     |     |                   |
| 53 | Existe-t-il des preuves de formation de recyclage, pas seulement d'intégration ?                                                                        |     |     |                   |
| 54 | Les registres de lutte contre les nuisibles et les rapports du prestataire sont-ils conservés sur place ?                                               |     |     |                   |
| 55 | Les bordereaux de transfert des déchets sont-ils conservés ?                                                                                            |     |     |                   |
| 56 | Toute plainte client sur la sécurité alimentaire est-elle consignée, avec la suite donnée ?                                                             |     |     |                   |
| 57 | Une personne désignée peut-elle expliquer le système sans le responsable ?                                                                              |     |     |                   |
| 58 | Les registres sont-ils conservés assez longtemps pour montrer une tendance, pas seulement cette semaine ?                                               |     |     |                   |
| 59 | Les registres seraient-ils compréhensibles pour une personne jamais venue ici ?                                                                         |     |     |                   |
| 60 | Pourriez-vous fournir tout cela dans les dix minutes suivant la demande ?                                                                               |     |     |                   |

# Comment un score devient une note

Les inspecteurs attribuent un score à chacun des trois domaines, séparément. Les points sont donnés pour ce qui **ne va pas**, donc un score bas est un bon résultat. On additionne les trois, puis une seconde règle s'applique : aucun domaine ne peut dépasser un plafond, sinon la note baisse, quel que soit le total.

## LES TRANCHES

| SCORE TOTAL | ET AUCUN DOMAINE AU-DESSUS DE | NOTE |                                 |
|-------------|-------------------------------|------|---------------------------------|
| 0–15        | Aucun score au-dessus de 5    | 5    | Très bon                        |
| 20          | Aucun score au-dessus de 10   | 4    | Bon                             |
| 25–30       | Aucun score au-dessus de 10   | 3    | Globalement satisfaisant        |
| 35–40       | Aucun score au-dessus de 15   | 2    | Amélioration nécessaire         |
| 45–50       | Aucun score au-dessus de 20   | 1    | Amélioration majeure nécessaire |
| Plus de 50  | —                             | 0    | Amélioration urgente nécessaire |

## EXEMPLES CONCRETS

**5, 5, 20** TOTAL 30 · PLUS HAUT SCORE 20

**1**

Le total laisserait penser à un 3, mais un domaine a obtenu 20 — au-dessus du plafond de 10 pour cette tranche — donc la note tombe à 1.

**0, 5, 10** TOTAL 15 · PLUS HAUT SCORE 10

**4**

Un total de 15 se situe dans la meilleure tranche, mais le plafond pour un 5 est de 5. Le score individuel le plus haut est 10, donc la note s'établit à 4.

**5, 5, 5** TOTAL 15 · PLUS HAUT SCORE 5

**5**

Équilibré, et rien au-dessus du plafond. Voilà à quoi ressemble un 5.

**C'est pourquoi un domaine faible coûte plus cher que plusieurs petits problèmes. Une entreprise à 5, 5, 20 a réussi deux domaines sur trois et n'obtient pourtant qu'un 1.**

# Réglez la paperasse, puis prouvez-le.

Ce guide rend les locaux et les registres prêts pour l'inspection. Le reste consiste à montrer à un inspecteur que c'était aussi le cas hier — ce qui est un problème de tenue des registres, pas de nettoyage.

---

## Formez l'équipe

Des formations de niveau CPD avec un certificat daté et vérifiable pour chaque membre du personnel — un registre de formation clair à montrer à un inspecteur au titre de la « Confiance dans la gestion ».

---

## Tenez les registres

L'app GFH remplace le journal papier : contrôles quotidiens, températures des frigos, nettoyage et allergènes, signés et datés au moment où ils sont faits.



[goodfoodhygiene.co.uk](https://goodfoodhygiene.co.uk)

**Ceci est une traduction. En cas de divergence avec l'édition anglaise de ce guide, c'est l'édition anglaise qui fait foi.**

This is a translation. If anything in it differs from the English edition of this guide, the English edition is the one that applies.

Good Food Hygiene applique les recommandations de la Food Standards Agency ; elle n'est ni cautionnée, ni approuvée, ni certifiée par la FSA. Ce guide résume le système de notation de l'hygiène alimentaire (FHRS) tel qu'il existe à la date de publication et est fourni à titre d'information générale. Il ne constitue pas un avis juridique et ne remplace ni le Food Law Code of Practice, ni les recommandations de votre propre autorité locale, qui reste l'autorité compétente pour la notation de votre entreprise.