

LES HALLES METRO PRÉSENTENT LEUR NOUVEAU GUIDE-CONSEIL « COMMENT MAÎTRISER HYGIÈNE & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ? »

Face à des exigences réglementaires toujours plus fortes et à une vigilance accrue des consommateurs, la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire est devenue un enjeu stratégique pour tous les professionnels de la restauration. Avec son nouveau guide-conseil, les Halles METRO proposent un accompagnement pratique pour aider les restaurateurs à mieux comprendre leurs obligations et à mettre en place les bonnes pratiques au quotidien.

MAÎTRISER LES RISQUES SANITAIRES, UNE PRIORITÉ AU QUOTIDIEN

Garantir la sécurité des aliments servis aux consommateurs est aujourd'hui une responsabilité majeure pour tous les professionnels. Soumis à la réglementation européenne du « Paquet Hygiène », ils doivent mettre en œuvre de nombreuses mesures destinées à prévenir les risques sanitaires à chaque étape de leur activité, de la réception des marchandises jusqu'au service ou à la livraison.

Entre exigences réglementaires, bonnes pratiques d'hygiène et préparation aux contrôles, les professionnels doivent faire face à des enjeux multiples qui nécessitent une vigilance de chaque instant.

Pour les accompagner au quotidien, les Halles METRO proposent un guide-conseil pratique qui leur permet de mieux appréhender ces exigences et de renforcer la maîtrise sanitaire de leur établissement.



LES CLÉS POUR MAÎTRISER L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Conçu comme un véritable guide-conseil, ce livre blanc accompagne les professionnels à travers les principaux enjeux réglementaires et opérationnels de l'hygiène alimentaire afin de leur permettre de sécuriser leur activité au quotidien.

Le guide aborde notamment :

- **Le garant de la sécurité des clients** : comprendre les obligations liées au « Paquet Hygiène » et identifier les principaux risques microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes pouvant impacter la sécurité alimentaire.
- **Les principes de la réglementation sanitaire** : maîtriser la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), organiser son activité selon les principes de la marche en avant et mettre en place les procédures indispensables pour prévenir les risques sanitaires.
- **Le Plan de Maîtrise Sanitaire** : structurer et formaliser l'ensemble des bonnes pratiques de l'établissement, de l'hygiène du personnel à la gestion des températures, de la traçabilité aux non-conformités.

- **Les contrôles sanitaires** : anticiper les inspections, comprendre les points de vigilance des autorités de contrôle et assurer la conformité de son établissement au quotidien.

Le livre blanc « Comment maîtriser hygiène & sécurité alimentaire ? » est disponible en téléchargement gratuit sur le site officiel de METRO France :

<https://www.metro.fr/conseil/guide-hygiene-securite-restaurant>

A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 180 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la restauration indépendante. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin et organise le concours de la Meilleure Brigade de France en partenariat avec Gilles Goujon. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable. www.metro.fr