



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DES ARDENNES



Restauration collective Prescriptions réglementaires pour les séjours de vacances

Dr Vét. Maryse Flamme
Direction Départementale de la
Cohésion Sociale et de la Protection
des Populations
Service Sécurité Sanitaire des Aliments

Réglementation



- R/CE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire...
 - = « Food Law »
 - Traçabilité
 - Responsabilités
- R/CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- R/CE 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Code rural et de la pêche maritime
- AM du 21/12/2009 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



■ Dispositions générales d'hygiène concernant :

- les locaux, y compris les sites extérieurs ;
- les conditions de transport ;
- les équipements ;
- les déchets alimentaires ;
- l'alimentation en eau ;
- l'hygiène personnelle des personnes en contact avec les denrées alimentaires ;
- les denrées alimentaires elles-mêmes ;
- les conditionnements et l'emballage ;
- le traitement thermique, qui permet de transformer certaines denrées alimentaires ;
- la formation des professionnels du secteur.



■ 7 Principes du système HACCP :

- identification de tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- identification des points critiques au niveau desquels un contrôle est indispensable ;
- mise en place de limites critiques au-delà desquelles une intervention est nécessaire ;
- mise en place et application de procédures de surveillance efficaces des points critiques ;
- mise en place d'actions correctives lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé ;
- établissement de procédures d'autocontrôle pour vérifier l'efficacité des mesures prises ;
- établissement de registres destinés à prouver l'application effective de ces mesures et à faciliter les contrôles officiels par l'autorité compétente.

■ Guides de bonnes pratiques



■ Origine des matières premières

Etablissement agréé

ou

Etablissement dérogatoire si

■ Distance < 80 km

et

■ Quantité limitée

■ **Impossible pour viandes hachées**



- CLARIFIE et SIMPLIFIE la mise en application des règlements UE notamment :
 - exigences sur la maîtrise des températures pour la conservation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.
 - dispositions de décongélation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.
 - dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective.



- Exemples de températures :
 - Denrées surgelées (glaces...) : -18°C
 - **Viandes hachées : +2°C**
 - **Plats cuisinés élaborés à l'avance : +3°C**
 - **Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur : +63°C**



■ Décongélation :

Enceinte réfrigérée entre 0°C et +4°C

ou

Cuisson sans décongélation

ou

Autre méthode validée par analyse des dangers



- Dispositions spécifiques restauration collective :
 - Refroidissement rapide ($63^{\circ}\text{C} \Rightarrow 10^{\circ}\text{C} = < 2$ heures)
 - Maintien au froid des préparations froides (0°C à $+3^{\circ}\text{C}$) jusqu'à consommation
 - Tolérance : sortie enceinte réfrigérée au maximum 2 heures avant consommation si température $< +10^{\circ}\text{C}$
 - Remise en température ($+10^{\circ}\text{C} \Rightarrow +63^{\circ}\text{C} = < 1$ h)
 - Plats témoins : conservés 5 jours entre 0°C et $+3^{\circ}\text{C}$
 - Obligatoire en satellite si manipulation (découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage)
 - Recommandé si satellite non géré par cuisine centrale

HACCP =



- Have Another Cup of Coffee and Pray!
- Une méthode de maîtrise du procédé de production des aliments.
- Un relevé des procédures que l'établissement a mis en place pour PROUVER qu'il les maîtrise.
- La méthode la plus exhaustive et la plus sûre pour produire des aliments salubres.
- Un processus légal – les enregistrements constituent des preuves juridiques.



- **Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs (novembre 2010)**
- **Guide de bonnes pratiques d'hygiène des cafétérias**
- **Guide de bonnes pratiques restaurateur**



- **Ce que c'est?**
- Un document de référence validé par les ministères agriculture, consommation, santé et UE
- Il reprend les dispositions réglementaires RE UE 853 et 854/2004

- **Pour qui?** à destination des directeurs d'ACM et des animateurs.

- **Édition 2010** sortie en Mai 2011
- **Où le trouver?**
<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/catalogue/9782110766298/index.shtml>

OUVRAGES

Tous les produits (10498)	
► Sélection (3)	
Culture, communication	(1305)
Droit, institutions	(1278)
Économie, finances	(2511)
Enseignement, travail, formation	(1098)
Préparation aux concours	(38)
Europe, international	(876)
Société	(1418)
Territoire, environnement	(1485)

< **Retour**



Ouvrage

Vie économique

Restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs

Auteur(s) :

> [Direction des Journaux officiels \(DJJO\)](#)

Editeur :

> [Direction des Journaux Officiels \(DJJO\)](#)

Année d'édition : 2010

Ref. : 9782110766298

80 pages, 21x29.7cm

ISBN : 978-2-11-076629-8

-5%
 Papier **6,65€**
 7,04€

Expédié en 48h

OU
 AJOUTER AU PANIER

Ajouter à ma sélection

Présentation

Auteur(s)

Editeur(s)

Collection

Chaque année, plus d'un million d'enfants partent en séjour de vacances collectives et six millions en accueil de loisirs. Ces temps de loisirs et de vacances sont organisés en structure avec ou sans hébergement, en dur ou sous tente. Or, les exigences d'hygiène collective sont impératives quels que soient le lieu et les conditions de mise en œuvre. Le secteur des vacances et des loisirs organisant des activités de restauration collectives de plein air peut désormais s'appuyer sur une nouvelle logique : les bonnes pratiques d'hygiène des aliments.

Il s'agit de proposer une démarche d'analyse et de maîtrise des dangers afin d'assurer la salubrité et la sécurité des aliments proposés à la consommation. Cette pratique est mise en place essentiellement par des non-professionnels de la restauration collective.

Ce guide s'appuie :

- sur une démarche éducative à l'attention du jeune consommateur et du jeune préparateur des repas ;
- sur une démarche de formation des encadrants et des jeunes ;
- sur une démarche appropriée au secteur des accueils collectifs de mineurs ;

Ces bonnes pratiques concrétisées et validées dans un recueil commun répondront à l'attente des organisateurs de ces structures d'accueil.

Ce qu'il contient?



- 2 parties: 50 pages
 - **Introduction:** rappels des généralités sur les différents dangers biologiques, chimiques et physiques, l'analyse des points sensibles en matière de « locaux » et équipements, matières premières, manipulations et formation des intervenants.
 - **Fiches pratiques techniques (14)** sur la gestion de ces facteurs de risque liés aux « locaux », matériel, manipulations..., des fiches produit (9) qui explicitent les dangers liés à l'utilisation de certaines matières premières.

Quelles sont les particularités des mini-camps?



- Les personnes qui préparent les repas ne sont pas des professionnels de la restauration: les enfants et les animateurs
- Repas sont préparés et pris en plein air avec des moyens techniques modestes par rapport à une cuisine classique.



Il est nécessaire d'acquérir un savoir-faire individuel indispensable pour garantir la sécurité sanitaire des repas servis: des recommandations simples et faciles à appliquer

Acquérir un savoir-faire:



- Adapter les matières premières utilisées aux conditions de stockage et de préparation, privilégier l'utilisation de produits stables à la chaleur si le respect de la chaîne du froid est incertain, (lait UHT)
- Adapter les comportements en fonction des conditions structurelles: pour utiliser l'eau potable afin de bien rincer la vaisselle, les fruits et légumes, il est nécessaire de se renseigner sur les points de ravitaillement ou prévoir des jerricans en nb suffisant, si appro par un tuyau laisser couler pour vidanger le tuyau avant de remplir les jerricans



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DES ARDENNES



Exemple de fiche
produit:

le pique-nique.

Exemple de fiche produit: le pique-nique.



■ Il est :

- soit préparé par les parents,
- soit sur le lieu du camp
- ou bien les produits sont achetés à cet effet.



Exigences:



- **Si produits stables à la chaleur:** pain, fromage à pâte cuite, pâté en boîte, légumes lavés et épluchés, fruits, fruits secs, barres énergétiques, eau en bouteille.
- **Si produits non stables à la chaleur** (certains sandwichs mayonnaise, salades industrielles): il faut réfrigérer avant le transport , mettre en sac isotherme, à consommer dans la journée ou 1/2 journée si forte chaleur,
- **Préparation:** juste avant le départ des enfants (au + près de la consommation)
- **Restes de repas** sont jetés en sac poubelle.



Recommandations:



- Pas de viandes crues tranchées, pas de pâtisseries, ni produits surgelés, ni charcuteries sauf saucisson sec.
- Privilégier les produits emballés, operculés: viandes cuites prétranchées, desserts et fromages individuels, fruits,
- L'assaisonnement des salades et des sandwiches sont toujours séparés,
- Les préparations à base d'œufs sont proscrites sauf les œufs cuits durs conservés dans leur coquille.



Pour conclure:



- Un GBPH pour gérer quel risque? Les TIAC

- Agir sur les facteurs de risques pour éviter:
 - Multiplication de microorganismes dans des conditions favorables (hygrométrie, t°...)
 - Contaminations par des microorganismes (souillures, manipulations non hygiéniques...)

TIAC = toxi-infection alimentaire collective



■ « Une toxi-infection alimentaire est une maladie résultant de l'ingestion d'aliments. »

■ Dangers :

- A. Biologiques.
 - 1. Bactéries.
 - 2. Virus.
 - 3. Parasites.
- B. Chimiques.
- C. Physiques.



Points clés



■ Maîtrise des températures

- Températures et/ou couples temps / températures surveillés et, le cas échéant, enregistrés (obligatoire pour les points déterminants : refroidissement rapide, remise en température, cuisson des steaks hachés pour les populations sensibles, traitement thermique des mixés)
- Personnel réactif en cas de non-conformité (mise en place de corrections / actions correctives)

△ Cas particulier : cuisson des steaks hachés pour les enfants

- Cuisson à cœur (disparition de toute couleur rosée)

E. coli *entérohémorragiques*



- Sérotype apparu récemment Les réservoirs principaux sont le bétail/les ruminants.
 - Boeuf haché : "Jack-In-The-Box"
 - 1993 : 700 malades, 171 hospitalisations, 4 morts (dans 73 restaurants)
 - cause : hamburgers insuffisamment cuits
 - Eau.
- **Maladie sévère et séquelles chroniques**
 - Enfants de moins de 5 ans.
 - Rectocolites hémorragiques, SHU, Micro-angiopathie thrombotique .



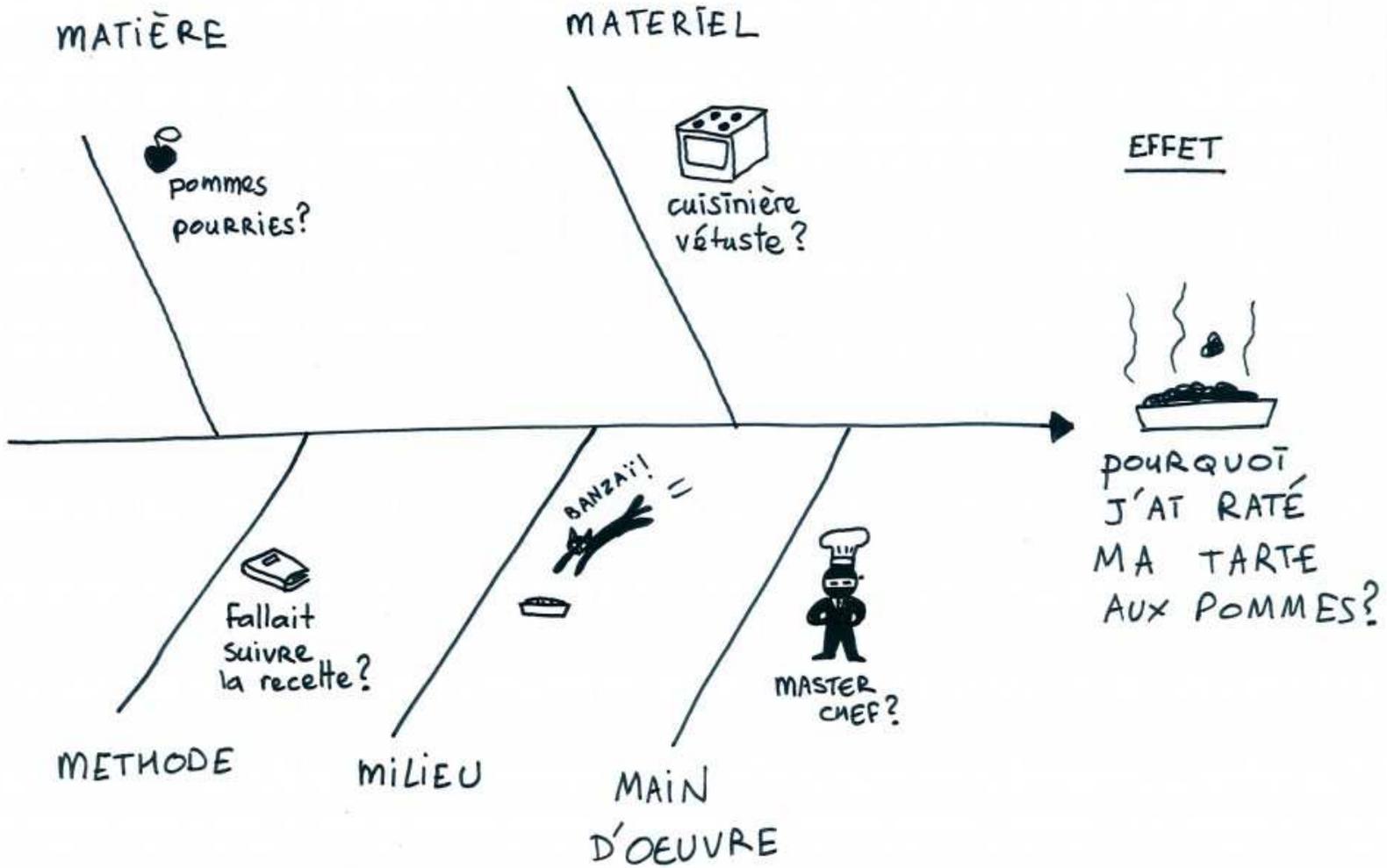
Mesures de maîtrise *E. coli* entérohémorragiques

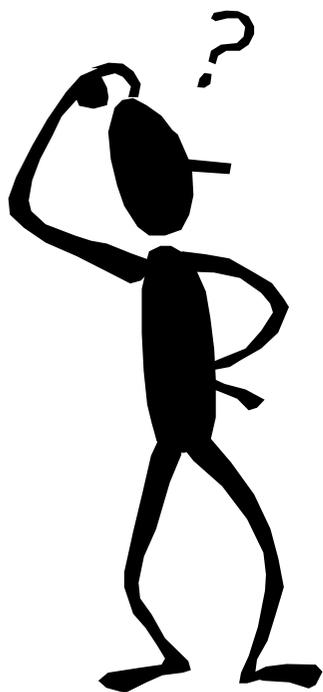


- **Traitement thermique approprié.**
- **Empêcher la contamination croisée.**
- **Maîtriser les températures.**



Analyse des dangers





- Maîtrise des températures
 - Matériel
 - Procédure
 - Enregistrements
- Formation du personnel
 - Bonnes pratiques d'hygiène
 - Notions HACCP / connaissance GBPH



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DES ARDENNES

Attitude



- Bénévole # Amateur
- Ce qu'on rencontre souvent :
 - Je suis trop occupé pour faire ça...
 - Je n'ai pas assez d'aide aujourd'hui.
 - On a toujours fait ça comme ça (et vous ne vous en êtes jamais plaint).
 - Je l'ai fait mais j'ai oublié de le noter.
 - Ce n'est pas mon boulot.
 - Dans tel département on le fait de cette façon et leur inspecteur ne s'en plaint pas.

Attitude



- Au lieu de :
 - Nous voulons servir le produit le plus sûr possible avec les ressources mises à notre disposition !

Fournissez des procédures écrites



- Formation
- Plans HACCP
- Plan de Maîtrise Sanitaire
- Bonnes Pratiques d'Hygiène



Points clés



■ Etat de maintenance des locaux :

- locaux maintenus dans un état compatible avec une bonne hygiène ;
- absence de détérioration nuisant au nettoyage et à la désinfection (fissure, brèche, carreau cassé, rouille...)
d'autant plus important pour les surfaces au contact ou en surplomb direct des denrées alimentaires.

(sans objet pour les camps sous toile)

Points Clés



- Connaissance par le personnel des bonnes pratiques d'hygiène et des notions d'HACCP utiles pour maîtriser la sécurité des aliments à chaque poste de travail :
 - Personnel connaissant les éléments du plan de maîtrise sanitaire de la cuisine inhérents à son poste.
 - Personnel connaissant et sachant retrouver les instructions disponibles sur site.
 - Attestations de formation.

Lavage des mains



1 Mouiller / Savonner



2 La danse des mains



3 Rincer / Sécher



Bye-bye les microbes !

Points Clés



- Existence d'instructions appropriées pour chaque poste de travail le nécessitant
 - Ex : contrôle à réception, cuisson, prise de température, nettoyage / désinfection...
 - Instructions claires, simples, compréhensibles sur site

Points clés



- Conformité des matières premières :
 - matières premières conformes en température (cf arrêté du 21/12/2009) et en Date Limite de Consommation (absence de DLC dépassée)
 - Pour denrées animales et d'origine animale :
provenance d'établissements agréés ou dérogatoires à l'obligation d'agrément.

Points clés



- Efficacité du système de traçabilité et de déclaration des suspicions de TIAC
 - Traçabilité efficace : professionnel en mesure de présenter les éléments de traçabilité demandés en ½ journée maximum
 - Réactivité en cas de suspicion de TIAC
 - Connaissance de l'obligation de déclaration
 - Connaissance de la définition d'une TIAC afin d'être en mesure de la détecter
 - Présence des informations nécessaires (coordonnées à jour) pour alerter le plus rapidement possible les services officiels de contrôle

Points clés



- Déclaration de l'établissement auprès de la DDCSPP
 - Déclaration préalable au commencement de l'activité
 - Renouvellement de la déclaration en cas de changement (Ex : changement d'exploitant, d'adresse ou de nature de l'activité)
 - Cerfa N° 13984



N° 13364*02

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

DECLARATION
 concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant, entreposant, exposant, mettant en vente ou vendant des denrées animales ou d'origine animale

Article 6 du règlement (CE) n° 853/2004
 Article R.235-4 du code rural et de la pêche maritime
 Arrêté du 28 juin 1994

Declaration à effectuer auprès du préfet (direction départementale en charge de la protection des populations ou de l'alimentation) avant ouverture et à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité

1) Exploitant de l'établissement

Nom : Prénom :
 Fonction dans l'établissement :

2) Coordonnées de l'établissement

RAISON SOCIALE :
 ENSEIGNE (Nom commercial) :
 Adresse de l'établissement :
 Code postal : Commune :

Statut juridique :
 Code APE/NAF :
 SIRET :
 Adresse électronique :

Téléphone :
 Fax :

NATURE DE L'ACTIVITE (1)(2) :

Artisan des métiers de bouche (boucher, boulanger...) ; Préciser :
 Point de vente – Alimentation générale (magasin, GMS...) ; Préciser :
 Producteur fermier (filière viande, lait, volaille(Ø), œufs...) ; Préciser la filière :
 Laboratoire de fabrication indépendant (autre que producteur fermier)
 Marchés ; Préciser les lieux d'implantation :
 Véhicule boutique ; Préciser les lieux d'implantation :
 Restauration commerciale ; Préciser le nombre de places assises :
 Restauration collective ; Préciser le nombre de repas préparés/jour : nombre de repas servis/jour :
 Préciser : cuisine centrale cuisine satellite ; Préciser les coordonnées de la cuisine centrale
 Grossiste/plateforme
 Distributeur automatique (lait cru (S), confiseries...) ; Préciser la catégorie de produit :
 Autre ; Préciser :
 Pour tout type d'activité : précisez si de la vente en ligne est effectuée : OUI NON



PROVENANCE DES DENREES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE (1) :	
Réception de denrées animales ou d'origine animale en provenance directe d'autres Etats-membres : <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON	
PROCEDES SPECIFIQUES MIS EN OEUVRE(1)	NATURE DES PRODUITS COMMERCIALISES(1)
<input type="checkbox"/> Fabrication de viande hachée <input type="checkbox"/> Fabrication de fromages au lait cru <input type="checkbox"/> Fabrication de fromages affinés de moins de 60 jours <input type="checkbox"/> Pasteurisation/thermisation <input type="checkbox"/> Stérilisation <input type="checkbox"/> Fumaison/salaison <input type="checkbox"/> Cuisson sous-vide <input type="checkbox"/> Cuisson à basse température <input type="checkbox"/> Congélation <input type="checkbox"/> Recongélation <input type="checkbox"/> Autre (préciser) :	<input type="checkbox"/> Viandes d'animaux de boucherie(4) <input type="checkbox"/> Viandes de volailles <input type="checkbox"/> Viandes de lapins <input type="checkbox"/> Viandes de gibier <input type="checkbox"/> Viandes hachées <input type="checkbox"/> Produits transformés à base de viande <input type="checkbox"/> Préparations de viandes <input type="checkbox"/> Poissons/produits de la pêche non transformés <input type="checkbox"/> Produits transformés à base de produits de la pêche <input type="checkbox"/> Coquillages <input type="checkbox"/> Lait cru (5) <input type="checkbox"/> Lait traité thermiquement <input type="checkbox"/> Produits transformés à base de lait <input type="checkbox"/> Œufs / Ovo-produits <input type="checkbox"/> Plats cuisinés <input type="checkbox"/> Pâtisseries <input type="checkbox"/> Miel <input type="checkbox"/> Autre (préciser) :

(1) : Cocher la (les) case(s) correspondante(s)
 (2) : En cas de cession de denrées animales ou d'origine animale à d'autres établissements, l'activité est susceptible d'être soumise à agrément, le déclarant doit contacter le Préfet (direction départementale en charge de la protection des populations ou de l'alimentation) : DD(CS)PP/DAAAF
 (3) : En cas d'abattage de volailles-ogomorphes à la ferme, le déclarant doit contacter la DD(CS)PP/DAAAF
 (4) : En cas de déossage de viandes de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifique, l'activité est soumise à autorisation, le déclarant doit renseigner le formulaire de demande d'autorisation
 (5) : En cas de commercialisation de lait cru par le producteur au consommateur final ou au commerce de détail, l'activité est soumise à autorisation, le déclarant doit contacter le préfet (DD(CS)PP/DAAAF)

SIGNATURE DU DECLARANT

Le
 Nom ou signature Cachet de l'établissement
 Signature Cachet du service

RECEPISSE (cadre réservé à l'administration)

Signature Cachet du service
 Déclaration reçue le 20



- **Repas consommés exclusivement par les personnes qui les préparent :**
 - préparation, de manipulation et d'entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée
 - △ **Occasion de rappeler (ou enseigner) les bonnes pratiques d'hygiène (lavage des mains...)**
- **Repas consommés dans le cadre de la restauration collective de l'établissement (personnes internes ou externes mais liées par contrat à l'établissement) :**
 - activité de restauration collective, la cuisine est alors soumise aux dispositions relatives à la restauration collective



- **Activité = remise directe**
- **Responsabilités :**
 - hygiène de la manipulation des repas
 - maîtrise de la chaîne du froid
 - remise en température
 - traçabilité
- △ **Consignes données aux parents**
 - choix des produits
 - emballage



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DES ARDENNES



Questions

