

## REGLEMENTATION DES ACCUEILS DE MINEURS

### Fiche 5 : L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Dans le domaine de la restauration, les repas peuvent être préparés sur place ou fournis par un prestataire. Dans tous les cas l'activité de restauration est soumise à déclaration<sup>1</sup> auprès de la **DDETSPP73**.

Les organisateurs d'accueil ont une obligation de résultats ! Les publics accueillis ne doivent pas tomber malade en raison des repas qui leur sont servis. Pour cela, ils doivent respecter un certain nombre de prescriptions<sup>2</sup> et de bonnes pratiques<sup>3</sup> qui concernent :

#### ▪ **Hygiène des personnels de restauration :**

- Sensibilisation des personnels à l'hygiène alimentaire<sup>4</sup> ;
- Grande propreté corporelle : mains lavées, absence de bijoux, tenue propre couvrant les vêtements personnels, cheveux attachés et couverts, protection des blessures aux mains, etc.

#### ▪ **Locaux et matériels :**

- Surfaces de travail lisses, non poreuses et lavables ;
- Séparation des secteurs propres (préparation et manipulation des aliments) et sales (nettoyage de la vaisselle) ;
- Nettoyage et désinfection réguliers (création d'un planning) ;
- Emploi de produits détergents et désinfectants à usage professionnel ;
- Pas d'animaux ni de plantes en cuisine ;
- Nettoyage régulier des contenants alimentaires (glacières, jerricans) ;
- Stockage séparé des aliments et des produits de nettoyage ;
- Poubelles (avec couvercles) lavées et désinfectées régulièrement.

#### ▪ **Origine des denrées :**

- **Si achat de plats complets** ils doivent être fournis<sup>5</sup> par :

1 - une cuisine centrale ou un traiteur agréé **où**

2 - un traiteur ou un restaurant dérogatoire à l'obligation d'agrément (dérogation visée par la DDETSPP73 à vérifier)

---

<sup>1</sup> Modalités de déclaration : voir [http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/preparer-ou-vendre-des-denrees?id\\_rubrique=29](http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/preparer-ou-vendre-des-denrees?id_rubrique=29)

<sup>2</sup> Références réglementaires : voir annexe 1

<sup>3</sup> Ces indications sont à prendre en compte (et à adapter) dans le cas d'un séjour sous camp de toile !

<sup>4</sup> Pour mémoire, une personne doit avoir suivi une formation à l'hygiène alimentaire et sur la méthode HACCP.

<sup>5</sup> Liste des établissements agréés et dérogatoires disponible sur <http://agriculture.gouv.fr/tous-les-etablissements-agrees-certifies-et-autorises-de-la-dgal>



- **Pour une préparation sur place**, les denrées doivent provenir de producteurs :
  - 1 - agréés (marque ovale présente sur l'emballage et/ou autorisation disponible chez le producteur) ;
  - 2 - *ou* disposant d'une dérogation à l'obligation d'agrément (y compris commerces locaux) ;
  - 3 - *ou* disposant d'une autorisation de vente de lait cru pour l'achat de lait à la ferme ;
  
- **Aliments sensibles :**
  - . Respect des règles d'approvisionnement et vigilance particulière pour les produits laitiers, produits à base de viande et charcuteries cuites, œufs, mollusques, crustacés ou coquillages.
  - . Respect des dates limites de consommation ;
  - . Respect des températures de conservation.
  
- **Transport :**
  - . Transport des denrées périssables uniquement dans des contenants isothermes froids.
  
- **Le réfrigérateur :**
  - . Température inférieure à 4 ° pour les denrées très périssables ;
  - . Pour le poisson température inférieure à 2°C ;
  - . Présence d'un thermomètre ;
  - . Relevé quotidien de températures ;
  
- **Congélation :**
  - . Consommer immédiatement les produits décongelés ;
  - . Ne pas décongeler à température ambiante (mais dans le réfrigérateur ou par une cuisson) ;
  - . Produits destinés à être consommés frais : ne jamais les congeler pour prolonger leur durée de vie (acceptable pour le pain).
  
- **Préparation :**
  - . Cuire les steaks hachés à cœur ;
  - . Éviter les préparations « maison » non cuites à base d'œufs coquille (ex : mayonnaise, tiramisu, pâtes carbonara...)
  - . Cuisson de produits destinés à être refroidis : refroidissement rapide (passage de 63°C à 10°C en moins de 2 heures) avec un moyen adapté (cellule de refroidissement par exemple) puis entreposage à 3 °C. Enregistrements du temps et de la température obligatoire. La durée de vie de ces produits est de 3 jours maximum.
  
- **Traçabilité et « repas témoins » :**
  - . Plats témoins : conservation, au *réfrigérateur* et dans un contenant fermé, daté et identifié, de *100 g d'échantillon de chaque plat servi* pendant au minimum *5 jours après la dernière consommation*. Ne pas oublier les fromages à la coupe. Pas de prélèvements des portions unitaires préemballées. Échantillons réservés à l'analyse éventuelle par les services de l'État ;

- . Conservation de l'étiquetage des denrées animales ou d'origine animale : 6 mois à partir de la date de fabrication du repas.
  - **Service :**
- . Plats froids : température de service jusqu'à 10°C maximum pendant 2h maximum ;
- . Préparations froides remises en température : passage de +10°C à 63°C en - 1 heure ;
- . Plats chauds : maintenus après cuisson ou remise en température à 63°C minimum jusqu'au service.
- **Gestion des restes :**
- . Mise au rebut des restes à l'exception de ceux qui sont conditionnés et stables à température ambiante.
- . Les plats non servis en salle sont des excédents et non des restes : à condition de respecter à tout moment les conditions de température ils peuvent être conservés un jour. Un nouvel échantillon témoin est nécessaire.
- ✓ **Quelles précautions prendre pour un pique-nique ?**

Pour un pique-nique, les températures de conservation des denrées alimentaires transportées doivent être respectées jusqu'à leur consommation. Aussi, seules les denrées non périssables peuvent être fournies pour un transport en sac à dos. Si les lieux de pique-nique sont accessibles avec des glaciers, des menus plus variés sont envisageables

**Important :** en cas d'intoxication alimentaire réelle ou supposée, il convient de contacter immédiatement un médecin traitant, la DSDEN du département d'accueil et les services de l'Agence régionale de la santé (ARS).

**En savoir +**



#### **DSDEN 73 - SDJES**

131 avenue de Lyon  
73018 CHAMBÉRY Cedex  
Tél : 04 79 69 16 36  
Boîte institutionnelle : ce.dsden73-sdjes@ac-grenoble.fr

#### **DDETSPP 73**

- Pôle sécurité sanitaire des aliments (pour des questions relatives à la restauration collective, ex : conformité des cuisines) : 04 56 11 06 27

#### **Agence régionale de santé (LYON) :**

Pour signaler une TIAC : **0 800 32 42 62**

Pour des questions relatives à l'hygiène alimentaire et de santé (intoxication alimentaire, épidémie...) : 04 72 34 41 27.