

Restauration collective et hygiène alimentaire

.....

Les accueils de mineurs avec et sans hébergement sont-ils systématiquement concernés par une déclaration de restauration collective lorsqu'ils confectionnent les repas ?

Oui

Quelle en est la procédure ?

Chaque structure doit déclarer son activité auprès de la DDETSPP au moyen du CERFA 13984

Remarques :

- si les enfants participent à la confection des repas, ils doivent comme les adultes avoir accès un moyen de lavage des mains ;*
- en camp sous toile, il convient de privilégier des denrées stables (conserves, épicerie sèche...) et ne pas conserver de restes ;*
- la conservation de plats témoins est obligatoire (hormis en camp sous toile ne disposant pas de moyens de conservation adaptés).*

La traçabilité des produits consommés en séjour organisé au sein d'un local en dur ou sous toile : quels produits sont-ils concernés et comment faut-il procéder ?

La traçabilité concerne tous les produits. Il s'agit de pouvoir retrouver la traçabilité amont en cas de toxi-infection alimentaire collective ou en cas d'alerte (pour savoir si le lot concerné par l'alerte a été consommé). La réglementation impose une obligation de résultat. La méthode est à définir par l'établissement de restauration (conservation des bulletins de livraison, tickets de caisse, étiquettes des denrées utilisées, photographies, report des informations complémentaires sur les documents commerciaux, sur un agenda...).

Peut-on consommer des produits ouverts la veille (lesquels)?

Oui, il est possible de conserver les denrées déconditionnées pendant un temps défini en fonction du risque et à condition que les denrée soient bien protégées et conservées aux températures réglementaires (bien vérifier l'étiquetage initial et le conserver, la mention "à consommer dans les x jours après ouverture" est parfois indiquée par le fabricant). La durée de conservation dépend de la sensibilité du produit (à consommer dans la journée pour un produit très sensible, jusqu'à J+3 pour la majorité des produits préparés, et plus longtemps pour les produits stabilisés comme par exemple des olives, des charcuteries sèches...).

Peut-on consommer des produits cultivés / récoltés (œufs) par l'accueil de mineurs?

Les légumes cultivés par l'accueil de mineurs peuvent être consommés (attention cependant aux conditions de culture par rapport aux éventuels contaminants chimiques). Concernant les œufs, la réglementation interdit la consommation d'œufs de poules non intégrés dans la filière de surveillance Salmonelles en restauration collective. Les œufs consommés doivent être passés par un centre de conditionnement agréés.

Peut-on consommer des produits proposés par des fermes pédagogiques et/ou un particulier ?

Oui sauf pour les œufs. Toutefois, si la ferme pédagogique organise des ateliers pédagogiques, il leur est possible d'utiliser leurs propres œufs sans que ces derniers ne soient passés par une filière agréé. Pour mémoire et comme précisé dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-8 du 9 janvier 2019, l'exploitant de ce poulailler doit se déclarer au préalable en préfecture. Le responsable de

l'atelier doit apporter son expertise en matière d'hygiène et d'adéquation des process avec la sensibilité du public : un traitement thermique assainissant des produits ou l'utilisation d'ovoproduits déjà pasteurisés sont fortement recommandés lorsque l'atelier s'adresse à des publics sensibles (jeunes enfants, personnes âgées, ...). Dans tous les cas, une analyse de risque est à réaliser (un particulier peut par exemple donner des fruits et légumes frais mais pas des denrées préparées).

.....

Documents de référence :

- "Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs", accessible via le lien suivant :

<https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>

- "Recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs" accessible via le lien suivant :

<https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>

- "Guide de recommandation Plan de Maîtrise Sanitaire pour les petites structures de restauration collective accessible via le lien suivant :

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

.....

Contact :

ddetspp-ssa@tarn.gouv.fr

Service Sécurité Sanitaire des Aliments

Cité administrative 18, avenue du Maréchal Joffre 81013 ALBI cedex 09
Tel : 05 81 27 53 12