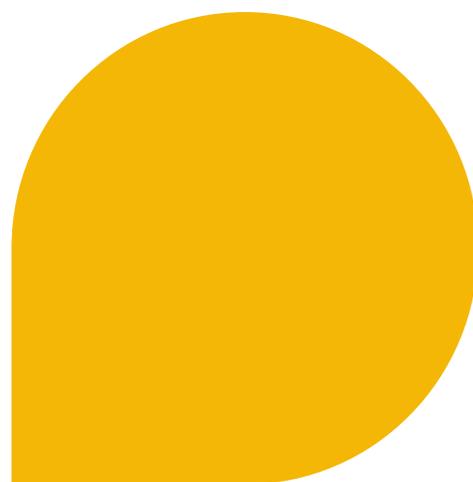
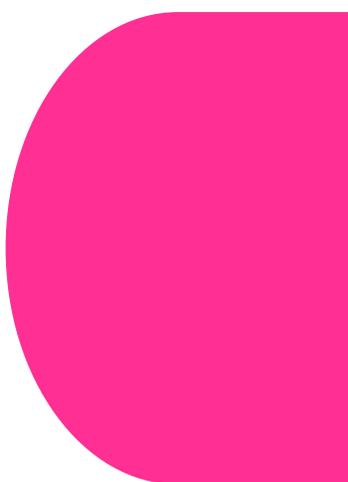
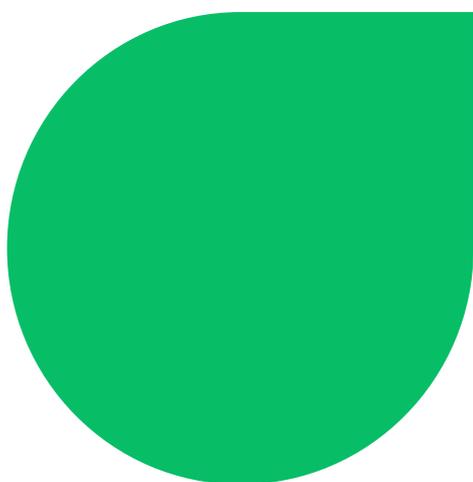


MEMENTO

INSTRUCTIONS & RECOMMANDATIONS

POUR LES ACCUEILS COLLECTIFS DE

MINEURS (ACM) *EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ*



Restauration et Sécurité Alimentaire

Fiche n°27 : Quelles sont les normes en matière de sécurité alimentaire et de restauration ? P.125

Fiche n°28 : Restauration en plein air : pique-niques et camping P.129

Fiche n°29 : Les allergies alimentaires et les TIAC P.132



Fiche n°27 : Quelles sont les normes en matière de sécurité alimentaire et de restauration ?

Les ACM sont concernés par la **réglementation applicable aux établissements de restauration collective** où sont préparés, servis, et distribués des aliments directement.

1. Les locaux de restauration

La restauration collective d'un ACM doit respecter les principes généraux édictés par le règlement européen 853/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Elle doit :

- Être installée de manière à **être protégée des contaminations** liées aux activités environnantes (local poubelles, sanitaires, etc.) et **être séparée** (par exemple, par des portes).
- Prévoir des espaces de travail offrant une **séparation suffisante des opérations** relevant des secteurs propres (où sont stockés et préparés les aliments) et les secteurs sales potentiellement contaminants (légumerie, zones de déchets, laverie, vaisselle).
- Inclure suffisamment de **zones de stockage et de conservation des aliments**.
- Prévoir un meuble de rangement pour les **produits d'entretien et de nettoyage**, ainsi qu'un autre pour entreposer la vaisselle et les couverts propres, à l'abri des contaminations.
- Prévoir un lieu ou un local réservé à l'entreposage des **déchets alimentaires**.
- Prévoir des moyens sanitaires (armoires vestiaire, toilette et lave-mains judicieusement placés) réservés au personnel de la cuisine, leur permettant de respecter un niveau d'hygiène satisfaisant.

L'ensemble de ces locaux et équipements affectés aux activités de restauration devront être conçus pour être faciles à nettoyer.

Le personnel intervenant en cuisine doit connaître les règles générales de bonnes pratiques d'hygiène.

Références réglementaires : Arrêté du 21 décembre 2009



2. La déclaration préalable des restaurations collectives

Tout ACM assurant de la restauration collective « en dur » doit déclarer son installation auprès des services de la Direction Départementale en charge de la protection des populations¹ (ex-services vétérinaires) du département d'accueil en précisant l'objet : « déclaration restauration collective centres de vacances », par mail ou courrier. (Cerfa n°13984 : www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr / rubrique « entreprise agroalimentaire et commerce de bouche »).

3. Recommandations générales d'hygiène

- Laver les plans de travail et ustensiles entre les différentes étapes de préparation.
- Les denrées d'origine animale (matières premières) et les plats cuisinés fournis par un prestataire (traiteur, restaurateur) doivent provenir d'établissements agréés ou bénéficiant de la dérogation à l'obligation d'agrément.
- TRAÇABILITE : Conserver les étiquettes des aliments pré-emballés (possibilité de prendre en photo)
- Dans tous les cas, il est important de garder la traçabilité des aliments et des menus proposés qui ont composé le repas. La durée de conservation des éléments de traçabilité est de six mois minimum (cahier de comptabilité, preuves d'achats, factures).

4. Conservation des plats témoins

Ce paragraphe concerne uniquement les accueils collectifs qui cuisinent (élaborent) les repas eux-mêmes et sur place.

Quel que soit le nombre de participants, pour pouvoir identifier l'origine d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC), il est **obligatoire** de conserver au froid, entre 0 et 3°, un échantillon témoin.

Il convient donc d'avoir une part de chaque plat préparé dans un sac plastique alimentaire (entre 80 et 100 grammes) et de le mettre dans une barquette avec le nom du jour de la semaine et la nature de l'aliment. Les plats témoins doivent être conservés 5 jours.



¹ DDETSPP ou DDPP

Si l'ACM commande ses repas chez un prestataire (traiteur, restaurateur, cuisine centrale), il n'est pas tenu de conserver les plats témoins, le prestataire en a l'obligation.

En revanche, le directeur de l'ACM doit s'assurer du respect des températures à la livraison et au moment du service sur table (les noter et les conserver). Enfin, la température des frigos doit être relevée quotidiennement et le directeur doit également la noter et la conserver.

Si vous ne disposez pas de réfrigérateur (ex : camp) conserver les plats témoins n'est pas requis.

5. Température des réfrigérateurs

La zone la plus froide du réfrigérateur doit être comprise entre 0 et 4° C (vérifier avec un thermomètre). Il est important de vérifier l'étanchéité des joints. Les bactéries pathogènes se développent particulièrement entre 10 et 65°C : le respect des températures est un point important qui passe par :

- Le respect des températures de conservation requises (températures réglementaires ou indiquées sur l'étiquetage des denrées alimentaires)
- La confection des menus en fonction des conditions d'approvisionnement et de transport, des capacités de stockage des denrées alimentaires.
- La conservation des températures des glacières à 4°C maximum (pain de glace, accumulateurs de froid ...)
- Le refroidissement rapide des préparations culinaires après cuisson (excédents de production, pâtes, quiches ou tartes pour être consommées froides)
- La décongélation au réfrigérateur et non à température ambiante,
- Le service des aliments chauds à +65°C à cœur du produit
- Le fait de réduire le plus possible le délai entre la préparation et la consommation des aliments



À noter :

En cas de difficultés pour maintenir au froid, il est fortement conseillé de consommer les produits dans les 2h suivant l'achat (ex : produits laitiers).



6. Questions / Réponses

Peut-on cuisiner avec les enfants ?

Les ateliers cuisine ou pâtisserie ont toute leur place en accueil collectif de mineurs. Il faut toutefois respecter quelques recommandations, notamment concernant les conditions de préparation, de cuisson et de stockage en attendant la dégustation. Certaines préparations, peu stables ou ne comportant pas de cuisson satisfaisante, sont déconseillées : notamment les préparations à base d'œufs crus de type mousse au chocolat, crème anglaise, mayonnaise maison, etc.

En cuisine les éponges et torchons sont-ils interdits ?

Les éponges et les torchons ne sont pas interdits en cuisine. Il convient de changer les éponges régulièrement pour éviter la propagation des bactéries. De même, il est de rigueur de changer et nettoyer les torchons quotidiennement. La vaisselle peut également être séchée en hauteur à l'air libre et rangée immédiatement après.

Peut-on acheter des produits à la ferme ?

Les produits doivent provenir d'une exploitation ou d'un élevage faisant l'objet d'une production contrôlée. Le producteur doit disposer d'un agrément.

7. Pour aller plus loin

- La fiche contrôle de restauration collective : « VM SSA - RESTAURATION COLLECTIVE - V 2.3 sur le site <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/129253>
- www.agrobat.fr : site public sur la conception de locaux alimentaires

Fiche n°28 : Restauration en plein air : pique-niques et camping

1. Les pique-niques

- Préparer les pique-niques avant le départ ou au maximum la veille
- Les stocker dans des sacs isothermes
- Produits à favoriser :
 - Les produits non altérables se conservant à température ambiante :
 - Légumes crus lavés au préalable
 - Conserves (salade composée, pâté...)
 - Produits secs (chips, gâteaux secs, pain...)
 - Produits préemballés : volailles rôties, fromages en portions individuelles...
 - Éviter les produits non stables :
 - Éviter la charcuterie, les pâtisseries à la crème, mayonnaise dans les sandwiches
- Prévoir le lavage des mains avant et après le repas (eau, savon, lingettes...)
- Emporter suffisamment d'eau potable (gourde ou bouteille d'eau) ou veiller à la localisation et à la présence de points d'approvisionnement en eau potable à proximité des différents lieux du parcours
- Tous les restes sont jetés dans des sacs-poubelles

2. La restauration en camping / hébergement sous tente

1- L'approvisionnement et la conservation des dernières denrées alimentaires

Pour éviter toute toxi-infection alimentaire collective (TIAC), l'approvisionnement en denrées alimentaires stables à température ambiante est recommandé.

Cependant, en cas d'utilisation de denrées réfrigérées, vous devez impérativement vous assurer du maintien de la chaîne du froid : pour le transport des courses, utiliser des glacières ou sacs isothermes propres et permettant de conserver les produits frais à une température proche de 4°C¹.

¹ Les produits les plus à risque sont : les produits de la pêche, viandes hachées, œufs, lait cru.

En cas de conservation dans un frigo :

- Vérifier que celui-ci fonctionne bien, que la porte ferme correctement et qu'il est propre
- Un thermomètre est indispensable pour contrôler la température (4° maximum)
- Étiqueter les plats témoins et les isoler des autres produits (5 jours)

En l'absence de frigo :

- Inutile de faire des repas témoins,
- Tous les produits qui auraient dû être réfrigérés doivent être consommés dans la journée
- Les denrées sont mises à l'abri de la chaleur et de l'humidité
- Elles ne sont jamais posées à même la terre ou le sol et doivent être protégées des petits animaux
- Les fruits et les légumes sont mis en hauteur et seront lavés avant consommation ou préparation

2- Conditions d'installation pour la confection des repas

Lorsqu'un abri en dur existe et qu'il offre de meilleures conditions d'hygiène et de sécurité que la tente, le directeur de l'ACM devra le privilégier pour y installer la cuisine.

En cas d'utilisation d'une tente cuisine, celle-ci doit être :

- De dimension adaptée au nombre de repas à préparer (hauteur et surface)
- Installée dans un lieu à l'abri des poussières, souillure, à l'écart des lieux de passage et éloigné des sanitaires.
- Réservée à la préparation des repas et au stockage des provisions.

Le plan de travail devra être :

- Surélevé pour éviter les contaminations par le sol,
- Et protégé avec une matière lessivable (toile cirée...).

Le matériel de cuisine :

- Doit être soit stocké en hauteur, soit dans des conteneurs qui ferment.
- Séparé des produits d'entretien,
- Le moins possible en bois.

Le nettoyage du matériel :

- Doit être effectué à l'eau chaude avec un produit vaisselle, dans des bassines dédiées à cet usage
 - Une bassine pour chaque usage (une pour le lavage des légumes, une pour la vaisselle...) sans les changer en cours de séjour (les étiqueter)

- Essuyé avec des torchons propres
- Rangé sec et stocké dans des espaces protégés de la poussière.

Si les mineurs ont la charge de laver la vaisselle, un animateur devra s'assurer du respect des règles d'hygiène.

3- La préparation des repas

Une vigilance à toutes les étapes doit permettre de limiter le risque de contamination :

- Prévoir le lavage des mains avant et après le repas (eau, savon, lingettes...)
- Ne pas autoriser les personnes malades ou ayant des plaies cutanées à participer à la préparation du repas
- Avoir des vêtements propres de couleur claire et un tablier si possible, les cheveux attachés, sans bijoux et avec des gants
- Se laver les mains chaque fois que cela est nécessaire
- Laver les plans de préparation et les ustensiles chaque fois que cela est nécessaire.
- Certains produits crus (ex. la viande de volaille) ou sales (notamment des légumes recouverts de terre) ne doivent pas entrer en contact avec d'autres aliments et surtout pas avec ceux destinés à être consommés sans cuisson.
- Maintenir à température les produits frais ou surgelés jusqu'à cuisson ou consommation
- Les déchets sont évacués régulièrement au cours de la préparation des repas
- Les déchets sont entreposés dans des sacs étanches et solides, hermétiquement clos, à l'ombre, dans un lieu éloigné du lieu de cuisine et protégé des animaux. Ils sont évacués, si possible, chaque jour du lieu de camp.



4- La traçabilité des aliments

Il convient de conserver :

- Une trace de tous les produits consommés au cours de l'ensemble du séjour
- Le détail des menus proposés à la consommation
- Une photo de l'emballage, de la preuve d'achat et la date de transaction/livraison

Fiche n°29 : Les allergies alimentaires et les TIAC

1. Obligation d'information sur les allergènes

Depuis le 13 décembre 2014, les dispositions réglementaires prévues par le code de la consommation¹ renforcent l'obligation d'informer les consommateurs sur les allergènes alimentaires.

- Une restauration collective en ACM n'est pas tenue de fournir aux familles cette information **si** elle dispose de la liste exhaustive des enfants présentant une / des allergies alimentaires.
- Pour les cuisines « satellites » (*qui ne cuisinent pas sur place mais qui reçoivent les repas d'un prestataire*), chaque livraison doit être accompagnée d'un étiquetage ou d'un document portant l'information sur les allergènes contenus dans les plats livrés.



Les 14 allergènes soumis à information sont :

- Céréales contenant du gluten, crustacés et produits à base de crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin ou graines de lupin, mollusques.

ATTENTION

Au-delà de cette liste de 14 allergènes, un grand nombre d'autres allergies sont courantes parmi les enfants : fruits exotiques, chocolat ...

Le cadre des ACM impose donc de ne pas se limiter à la liste des 14 allergènes « officiels », mais bien à prendre les mesures utiles pour protéger les mineurs (et les encadrants) au regard d'autres allergènes.

2. Les TIAC (toxi-infections alimentaires collectives)

Une toxi-infection alimentaire collective est caractérisée par l'apparition d'au moins 2 cas d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. Il convient, afin de limiter au minimum les risques d'intoxication alimentaire, de respecter les règles suivantes :

¹ Art R412-12 et suivants

- Formation des animateurs aux règles d'hygiène (obligation prévue par le règlement 852/2004 du 29 avril 2004)
- Respect des bonnes températures de conservation et cuisson
- Utilisation de matières premières d'une qualité irréprochable, provenant directement d'un établissement agréé et/ou déclaré pour la mise sur le marché communautaire ou ayant reçu une dérogation à l'agrément des services de la Protection des Populations.

Conduite à tenir en cas de suspicion d'intoxication alimentaire collective :

- Appeler d'urgence un médecin ou le 15,
- Signaler l'événement obligatoirement à l'ARS, à la DDETSPP ou DDPP, au SDJES et à l'organisateur de l'ACM.

COORDONNÉES DRAJES ET SDJES



DRAJES BFC

03 63 42 71 57

ce.drajes.bafd@region-academique-bourgogne-franche-comte.fr

Accueil SDJES Côte d'Or

03 45 62 75 83

ce.sdjes21@ac-dijon.fr

Accueil ACM SDJES Doubs

03 63 42 71 38

acm.sdjes25@ac-besancon.fr

Accueil SDJES Jura

03 63 42 71 27

ce.sdjes39@ac-besancon.fr

Accueil SDJES Nièvre

03 45 64 02 37

ce.sdjes58@ac-dijon.fr

Accueil SDJES Haute-Saône

03 63 42 71 18

ce.sdjes70@ac-besancon.fr

Accueil SDJES Saône-et-Loire

03 85 22 55 00

ce.sdjes71@ac-dijon.fr

Accueil SDJES Yonne

03 58 43 80 68

ce.sdjes89@ac-dijon.fr

Accueil SDJES Territoire de Belfort

03 63 42 71 08

ce.sdjes90@ac-besancon.fr