

Restauration occasionnelle : les règles d'hygiène à respecter

Votre association a décidé d'organiser un repas dansant, une vente de sandwich lors d'une manifestation en plein air ou un goûter pour les enfants de la commune ?

Ces prestations de restauration bien qu'occasionnelles, doivent respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

L'arrêté du 9 mai 1995, détaille ces obligations et s'applique à tout établissement où des aliments sont remis directement au consommateur, à titre onéreux ou gratuit, avec préparation préalable sur place ou non.

Cependant pour la restauration occasionnelle ou non sédentaire, certains assouplissements sont prévus.

L'aménagement des locaux :

A défaut d'installations permanentes (salles municipales, salles de réception privées...) disposant de toilettes et lavabos en quantité suffisante, vous devez prévoir des dispositifs pour permettre aux personnes manipulant les aliments de se nettoyer les mains de manière hygiénique.

Les surfaces en contact avec les aliments, y compris les comptoirs de vente, les étals et les tables, doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être maintenues en état permanent de propreté. Ces surfaces doivent être conçues en matériaux lisses pour faciliter leur nettoyage (bois à proscrire).

Des moyens adéquats (vitrine, réfrigérateur, produits nettoyants, réserve d'eau potable suffisante...) doivent être prévus pour :

- nettoyer et désinfecter les outils et équipements de travail,
- protéger les denrées alimentaires des contaminations éventuelles,
- assurer le respect des conditions de température (CF ci-dessous).

Le choix des denrées alimentaires :

Il est indispensable de vérifier le respect de la date limite de consommation (DLC) inscrite sur l'emballage des produits frais (« à consommer avant le : ») ainsi que les conditions de transport de ces denrées (les véhicules servant au transport ou à la préparation des denrées périssables doivent bénéficier d'une attestation de conformité en cours de validité délivrée par la direction départementale des services vétérinaires).

Les denrées d'origine animale (viandes, charcuteries, produits laitiers, produits de la pêche, œufs...) doivent provenir d'établissements agréés ou reconnus par la direction départementale des services vétérinaires (grande surface, boucherie, grossiste...).

Quelque soit l'espèce ; les animaux doivent avoir été abattus en abattoir (estampille).

Les coquillages doivent être munis de l'étiquette sanitaire.

La conservation des aliments à la bonne température :

Afin d'empêcher la multiplication des microbes, des équipements frigorifiques de volume suffisant et pourvus de thermomètres doivent être prévus ; ils doivent permettre de maintenir la température des aliments à :

- + 4°C maximum pour les produits très périssables comme les viandes, charcuteries, plats cuisinés, pâtisseries à la crème, produits laitiers pasteurisés, fromages découpés ou râpés, crème chantilly, produits au lait cru, etc. ;
- + 8°C maximum pour les produits périssables tels que yaourt, beurre, charcuterie sèche ;
- - 18°C pour les produits surgelés et les glaces

Les conseils essentiels à donner aux personnes qui préparent les plats :

- Ne pas fumer,
- Porter des vêtements propres et maintenir la chevelure dans une coiffe,
- Ne pas entreposer de plantes vertes dans la cuisine,
- En interdire l'accès aux animaux domestiques,
- Ne pas surcharger les enceintes réfrigérées et **ranger les denrées par catégorie**,
- Éviter la présence en chambre froide et en cuisine d'emballages poussiéreux (cagettes en bois, cartons, etc.),
- **Couvrir les produits sensibles** (film plastique),
- Maintenir les produits au froid jusqu'au service.
- Protéger les denrées contre les intempéries.
- Ne pas procéder à la congélation artisanale de denrée sans équipement adapté (cellule de congélation) et sans déclaration à la direction départementale des services vétérinaires.
- **Éviter le refroidissement lent des préparations et plats chauds**, cause importante de toxi-infections alimentaires. Pour cela, **préparer les plats le plus près possible du moment de leur consommation** ou utiliser une cellule de refroidissement rapide.
- Éliminer immédiatement toute denrée altérée ou dont la date limite de consommation (mentionnée par « à consommer avant le : ») est atteinte, ainsi que les boîtes de conserve bombées, cabossées, becquées ou rouillées (ne pas les utiliser).
- Filtrer l'huile et nettoyer régulièrement la friteuse. Éviter les surchauffes et renouveler le bain fréquemment.
- Ne pas déposer de denrées à même le sol, ni de récipients en contenant.
- **Disposer d'une « poubelle de cuisine »** dont le contenu sera vidé très régulièrement dans la « poubelle de voirie » (cette dernière ne sert que pour la rue et n'est jamais introduite dans la cuisine), l'une et l'autre **avec couvercle**. Pour améliorer la propreté, l'utilisation de sacs étanches est souhaitable. Le tri sélectif des déchets en vigueur dans la commune doit être respecté.

Que faire en cas d'intoxication alimentaire :

En cas d'apparition ou de suspicion de toxi-infection alimentaire, prévenir immédiatement la DDASS.

Une toxi-infection alimentaire collective se définit par l'apparition d'au moins 2 cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinal, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Cette déclaration est obligatoire. C'est la DDASS qui réalisera l'enquête épidémiologique et qui alertera la direction départementale des services vétérinaires et/ou la direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

La souscription d'une assurance couvrant les risques de toxi-infection alimentaire collective est indispensable.

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires, n'hésitez pas à contacter :

- La Direction Départementale des Services Vétérinaires,
- La Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes,
- La Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales.

L'inobservation de ces règles élémentaires d'hygiène peut entraîner la mise en jeu de la responsabilité pénale et civile des organisateurs.

Les règles citées ci-dessus, concernent l'hygiène, mais d'autres réglementations sont à respecter (vente d'alcool, affichage des prix, réglementation fiscale...).

Fiche réalisée en janvier 2008.

Pour en savoir plus :

SEA 74 - 97 A, avenue de Genève - 74 000 ANNECY - Tel : 04 50 57 76 63
Site internet : www.sea74.com - Courriel : vieassoc@sea74.com

