



PREFECTURE DE LA SARTHE



**Direction départementale  
des services vétérinaires  
de la Sarthe**

**Service Sécurité Sanitaire  
des aliments**

5, rue Joseph Marie Jacquard  
CP n°80378  
72026 LE MANS CEDEX 2

Tél. : 02 43 86.70.50  
Fax : 02 43 86.70.51

*Avertissement : Cette notice a pour but de simplifier et de faciliter la lecture de la réglementation, en aucun cas elle ne pourra être opposée aux exigences réglementaires actuelles ou à venir.*

## **RESTAURATION COLLECTIVE A CARACTERE SOCIAL**

**DANS LA COMMUNE, SONT CONCERNES LES RESTAURANTS SCOLAIRES, LES MAISONS DE RETRAITES, FOYERS ET TOUS CENTRES D'ACCUEIL PUBLICS (écoles, centres aérés...)**

### **REGLEMENTATION ACTUELLE**

- ◆ **Réglement CE/178/2002** fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- ◆ **Réglement CE/852/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- ◆ Aménagement et fonctionnement de la cuisine : **AIM du 29 septembre 1997** fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (en cours d'abrogation)
- ◆ Transport de denrées et plats cuisinés ( portage à domicile...) : **AIM du 20 juillet 1998** fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments

### **DECLARATION**

- ◆ Obligatoire auprès de la Direction Départementale des Services Vétérinaires et lors de toute modification de l'activité (augmentation du nombre de repas, préparations pour livraisons ou portage de repas...)

### **LOCAUX**

- ◆ Aménagés de façon à respecter la marche en avant pour les personnes et les denrées
- ◆ Séparation des secteurs froid/chaud et propres/souillés
- ◆ Locaux et matériels adaptés faciles à nettoyer
- ◆ Local ou conteneur fermé facile à nettoyer pour le stockage des déchets entre deux collectes

### **PERSONNEL**

- ◆ Equipements pour l'hygiène des personnes (lave-mains)
- ◆ Tenue de travail propre et adaptée pour toutes les personnes présentes en cuisine (coiffe, blouse, chaussures)
- ◆ Visite médicale annuelle d'aptitude à la manipulation des denrées alimentaires
- ◆ Formation à l'hygiène renouvelée

Mise à jour : 20/06/2006

## DENREES

- ◆ Fournisseurs de denrées animales ou d'origine animale agréés (ou dispensés d'agrément) y compris pour les commerçants locaux
- ◆ Maîtrise de la chaîne du froid de l'achat des matières premières jusqu'à la distribution
- ◆ Maîtrise de la chaîne du chaud
- ◆ Mise en place d'une traçabilité des préparations
- ◆ Garder un échantillon témoin de chaque plat distribué pendant 5 jours au moins

## FONCTIONNEMENT

- ◆ Mise en place de procédures de maîtrise des risques pour la sécurité alimentaire des consommateurs: autocontrôles, procédures de réception des denrées, contrôles des températures, plan de nettoyage avec des produits autorisés...

## SI PREPARATION DE REPAS POUR L'EXTERIEUR (autre collectivité, portage à domicile des personnes âgées...)

- ◆ Déclaration obligatoire
- ◆ Demande d'agrément ou de dispense auprès de la direction départementale des Services Vétérinaires
- ◆ Matériels adaptés pour le maintien des températures des repas que ce soit en liaison froide ou en liaison chaude
- ◆ Véhicule propre, adapté et agréé (agrément technique ou certificat sanitaire de transport)

## SI PRET DE LA CUISINE POUR D'AUTRES ACTIVITES, PARTICULIERS OU TRAITEURS LE WEEK-END

- ◆ Vaisselle et chambres froides réservées
- ◆ Plan de nettoyage spécifique après utilisation par des tiers

## CENTRES DE VACANCES (centres aérés, mini-camps ...)

- ◆ La même réglementation s'applique
- ◆ Appliquer les règles d'hygiène de base des préparations
- ◆ Sources de froid suffisantes pour la conservation des denrées

# SALLES POLYVALENTES AVEC CUISINE

## REGLEMENTATION

- ◆ *AIM du 09 mai 1995* réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (en cours d'abrogation)
- ◆ *Règlement CE/852/2004* relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

## LOCAUX

- ◆ Aménagés de façon à respecter la marche en avant pour les personnes et les denrées
- ◆ Séparation des secteurs
- ◆ Matériels adaptés faciles à nettoyer
- ◆ Sources suffisantes de froid pour le stockage des denrées et des repas livrés
- ◆ Local fermé facile à nettoyer pour le stockage des déchets entre deux collectes

## FONCTIONNEMENT

- ◆ **Pour les repas collectifs organisés par la commune, les associations ou entreprises et si la préparation n'est pas entièrement réalisée par le prestataire, vous devez privilégier la livraison des repas par des traiteurs agréés ou dispensés.**