

Règles sanitaires applicables lors de l'organisation de repas à l'occasion de manifestations occasionnelles

Bases réglementaires :

- Règlement CE n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement CE n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Code rural et de la pêche maritime et notamment les articles R.231-59-1 à R.231-1-7 définissant les conditions techniques du transport de denrées alimentaires sous température dirigée du
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments

Dans le cadre de l'organisation de manifestations occasionnelles au cours desquelles des aliments sont proposés au public, j'ai l'honneur de vous faire des informations suivantes :

L'élaboration et la cession directe d'aliments au consommateur final sont notamment soumises au respect des dispositions réglementaires susvisées. Toutes les précautions doivent donc être prises afin de veiller au respect de ces exigences.

C'est pourquoi, j'attire notamment votre attention sur les points suivants :

ORIGINE DES REPAS OU DENREES D'ORIGINE ANIMALE REMIS AUX CONSOMMATEURS

- Si le professionnel retenu pour la confection des repas ou des produits en assure également le service (assemblage, remis en température...) ou la présentation à la vente, il n'existe pas d'intermédiaire physique re-manipulant le produit entre le fabricant et le consommateur. Dans ce cas de figure, le fabricant doit au minimum être déclaré auprès de la DDPP de son lieu d'implantation et doit être en mesure d'en présenter l'accusé de réception.
- Si le professionnel retenu pour la confection des repas ou des produits n'en assure pas le service, il existe alors un intermédiaire physique entre le fabricant et le consommateur. Dans ce cas de figure, le fabricant doit obligatoirement être détenteur d'un agrément sanitaire ou d'une dispense d'agrément sanitaire. Il doit être en mesure de produire une attestation d'agrément ou le récépissé de sa déclaration de dispense d'agrément délivrée par le DDPP de son lieu d'implantation.

Dans tous les cas, les matières premières d'origine animale utilisées dans le cadre de la confection de ces repas doivent provenir d'établissement agréé ou dispensé d'agrément.

RESPECT DES CONDITIONS D'HYGIENE AU COURS DU TRANSPORT, DE LA MANIPULATION ET DE L'EXPOSITION DES DENREES ALIMENTAIRES

- Tous les matériaux et équipements entrant en contact avec les denrées alimentaires (moyens de transport, tables, ustensiles, comptoirs de ventes...) doivent être construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des aliments et maintenus propres en permanences. Ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter, résistants à la corrosion, imperméables et imputrescibles (prescrire le bois brut).
- Un entretien et une désinfection réguliers du matériel et des locaux doivent être réalisés avec des moyens adéquats de manière à éviter les contaminations des aliments.
- Des dispositifs doivent être mis en place pour permettre aux personnes manipulant des produits de se laver les mains de manière hygiénique (lavabo à commande non manuelle, savon bactéricides, essuie-mains à usage unique...).
- Les denrées alimentaires doivent être protégées contre les souillures extérieures (poussières, pluie, soleil, insectes, autres animaux...) et les manipulations par le public. Un soin particulier doit être apporté quant au choix de l'emplacement et de l'implantation des structures ; le sol doit être stabilisé et permettre la circulation sans production de poussière.
- De l'eau potable chaude et froide doit être prévue en quantité suffisante.
- Au cours du transport et du stockage, toutes les précautions doivent être prises pour limiter les risques de contamination croisée. Les produits sensibles doivent être correctement protégés (film alimentaire par exemple). Les containers et/ou véhicules utilisés pour le transport doivent être propres et réservés à cet usage.
- Les ustensiles de cuisine ainsi que la vaisselle, qu'elle soit jetable ou non, doivent être entreposés à l'abri des poussières et des souillures.

RESPECT DES TEMPERATURES DE CONSERVATION DES ALIMENTS (RESPECT DE LA CHAINE DU FROID AU COURS DU TRANSPORT ET DU STOCKAGE DES MATIERES PREMIERE, MAINTIEN EN TEMPERATURE DES PLATS CUISINES)

- Pendant la durée du transport, du stockage et de l'exposition à la vente, les aliments altérables (matières premières, produits intermédiaires, produits finis) doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organisme pouvant entraîner un risque pour la santé humaine.
- Les denrées réfrigérées doivent être maintenues à une température maximale de +4°C.
- Les denrées surgelées doivent être maintenues à une température maximale de -18°C
- A l'issue de la cuisson, les plats cuisinés doivent être maintenus à une température supérieure à +63°C jusqu'à leur service.
- Le transport des denrées périssables doit être réalisé avec un moyen adapté (au minimum un dispositif isotherme de type glacière) permettant le maintien des températures suscitées.
- Les dispositifs utilisés pour le transport et le stockage devront être équipés d'un thermomètre permettant de vérifier à tout moment la température des produits.

HYGIENE DU PERSONNEL MANIPULANT LES DENREES ALIMENTAIRES

- Le personnel doit recevoir et suivre des instructions précises afin de respecter les dispositions réglementaires suscitées.
- Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.
- Il doit avoir à sa disposition une tenue de travail adaptée, de couleur claire.
- Une coiffe couvrant l'ensemble de la chevelure est également nécessaire.
- L'hygiène des mains doit être assurée par un lavage efficace (eau tiède, savon bactéricide, essuie-main à usage unique) et régulier.
- Toute blessure doit être correctement protégée ; le port de gants est dans ce cas fortement conseillé.
- Les personnes malades (toux, rhume...) doivent être écartées des opérations de préparation et de manipulation des aliments.

MAITRISE DES CONDITIONS DE STOCKAGE ET D'EVACUATION DES DECHETS

- Les lieux de préparation des aliments doivent être équipés de poubelles fermées pour le stockage des déchets au fur et à mesure de la fabrication. Les systèmes d'ouverture de ces poubelles doivent être de préférence à commande non manuelle.
 - Sur les lieux de restauration, les poubelles, en nombre suffisant doivent être également fermées pour éviter la prolifération des insectes et des odeurs.
 - Afin de permettre une évacuation correcte, les déchets doivent être mis en sacs étanches, fermés puis déposés dans les containers mis à disposition par les organisateurs ou la municipalité.
-