



PRÉFET DE LA HAUTE-LOIRE

**Direction Départementale de la
Cohésion Sociale et de la
protection des Populations**

Service Alimentation et santé
publique vétérinaire
Unité Sécurité sanitaire et qualité
de l'alimentation

CS 40348
43009 LE PUY EN VELAY Cedex

Restauration collective

**OBLIGATIONS DE SECURITE ALIMENTAIRE
EN CUISINE SATELLITE
SANS PREPARATION**

Tél. : 04 71 05 32 31
Fax : 04 71 05 59 01
Mél : ddcspv-aspv@haute-loire.gouv.fr

Date : 01/01/2010

Réf. : V3
Modifiée le 25/05/2011 par Jean-Jacques
du ROUCHET.

Vous êtes responsable d'une prestation de restauration collective même si celle-ci se limite à la simple distribution des repas aux rationnaires. En conséquence, vous êtes « exploitant du secteur alimentaire » au sens du règlement (CE) 178/2002 et votre activité, vos responsabilités et vos obligations relèvent de ce règlement et du règlement (CE) 852/2004.

Cette fiche a pour objet de vous rappeler les principales dispositions de sécurité sanitaire des aliments requises ; elle n'a pas un caractère exhaustif et ne dispense pas de la lecture des textes rappelés ci-dessus.

1) CONFORMITE DE LA STRUCTURE

La cuisine satellite doit être conçue à minima de la façon suivante :

- une pièce principale destinée à la manipulation des denrées alimentaires de taille suffisante avec des sols, des murs et un plafond compatibles avec l'hygiène alimentaire
- un vestiaire/sanitaire adjacent à la pièce principale réservé au personnel.

2) CONFORMITE DES EQUIPEMENTS

La cuisine satellite dispose a minima des équipements suivants :

2.1 POUR DES REPAS LIVRES EN LIAISON CHAUDE

- lave-mains à commande non manuelle équipé de savon bactéricide et papier à usage unique
- un plan de travail
- une plonge adaptée à l'activité
- une armoire de stockage des matériels et produits d'entretien
- une cellule de froid pour la conservation des plats témoins
- un thermomètre sonde permettant le contrôle de la température de la cellule de froid et des denrées lors de leur réception.

2.2 POUR DES REPAS LIVRES EN LIAISON FROIDE

En plus des équipements listés ci-dessus, prévoir :

- Une cellule de froid positif (+ 3° C) adaptée à l'activité
- Un four de remise en température adaptée à l'activité

3) CONFORMITE DU FONCTIONNEMENT

3-1 BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Les exigences minimales sont les suivantes :

- le personnel dispose de tenues adaptées (blouse, chaussures, coiffe, éventuellement masque), propres et en nombre suffisant
- la circulation des personnes étrangères à la manipulation des denrées doit être proscrite
- le personnel s'assure en permanence d'une hygiène des mains rigoureuse (nettoyage/désinfection/séchage réguliers)
- le personnel dispose d'un suivi médical annuel.

3-2 PROCEDURES DE SECURITE SANITAIRE

Les procédures écrites de travail suivantes doivent a minima être formulées et appliquées :

- procédure de nettoyage et désinfection (utilisation d'un désinfectant autorisé) avec enregistrement des opérations par le personnel
- procédure de contrôle à réception des aliments (température, propreté des contenants,...) avec enregistrement de ces contrôles par le personnel. Liaison froide : +3°C et liaison chaude : +63°C.
- procédure de contrôle de la température des enceintes réfrigérées avec relevé(s) quotidien(s) .
- procédure de gestion de la traçabilité avec mise en place du registre amont (cf. fiche explicative spécifique)
- procédure de gestion des non-conformités constatées (toute non-conformité doit faire l'objet d'un enregistrement et d'un traitement par le personnel ou l'exploitant)
- procédure de réalisation des « plats témoins » : ces plats doivent être le reflet de ce qui a été servi aux rationnaires (80-100 g) et doivent être conservés sous régime du froid positif (+3°C) pendant 5 jours. Ils seront utilisés par les services officiels (DDCSPP et ARS) lors de suspicion de toxi-infection alimentaire pour obtenir un diagnostic rapide.
- procédure de déclaration des toxi-infections alimentaires à la DDCSPP et l'ARS
- procédure de remise en température avec enregistrements : La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre +10°C et +63°C. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.

3-3 FORMATION DU PERSONNEL

Le personnel doit régulièrement être formé à la sécurité alimentaire ; un enregistrement des formations suivies doit être disponible.

3-4 CAHIER DES CHARGES DES FOURNISSEURS DE REPAS

Ce cahier des charges vise à maîtriser la qualité de la prestation d'élaboration des repas et prévoira :

- origine des repas : l'entreprise doit être titulaire d'un agrément sanitaire ou d'une dérogation à l'obligation d'agrément.
- autocontrôles : l'entreprise doit vous fournir des résultats d'analyse microbiologique concernant les plats élaborés à rythme régulier selon les volumes produits (1 fois par trimestre a minima)
- denrées sensibles : vous pourrez stipuler des exigences excluant certaines denrées en fonction du public servi (exemple : éviter les fromages frais au lait cru pour les jeunes enfants et les personnes âgées,...).