



Réglementation relative à l'hygiène alimentaire dans les centres de vacances

Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Service de l'Alimentation

Service Alimentation Jardin Desclieux – BP 642 - 97262 FORT-DE-FRANCE CEDEX

Tél. : 05 96 71 21 40

Fax : 05 96 73 90 40

Réglementation relative à l'hygiène alimentaire dans les centres de vacances

Les camps, centres et établissements de vacances qui assurent « un service de restauration à caractère social, à titre gracieux ou onéreux, et dont au moins une partie de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs « réguliers » sont considérés par comme établissement de restauration collective à caractère social et sont, à ce titre, soumis à des obligations réglementaires, à savoir, les règlements CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, CE 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et l'arrêté du 21 décembre 2009 (annexe IV).

Plusieurs cas de figure sont possibles

Dans tous les cas, le responsable du centre doit :

- procéder obligatoirement à une déclaration de cette activité de restauration collective auprès de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.
- Vérifier que les personnes qui manipulent les denrées alimentaires sont aptes au niveau médical
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire interne et une formation à l'hygiène.
- S'assurer que les locaux, les équipements, le personnel et le fonctionnement répondent aux exigences réglementaires et aux bonnes pratiques d'hygiène.

➤ Le centre de vacances possède sa propre cuisine dans lequel il élabore des repas destinés à être consommés sur place sans délai. La cuisine est considérée comme « cuisine de production ».

➤ Le centre de vacances est desservi par un intermédiaire lui-même établissement de restauration

Dans ce cas, la personne responsable du centre de vacances doit s'assurer que l'établissement est agréé par le Préfet en tant que « cuisine centrale ». La cuisine du centre de vacances est alors considérée comme « cuisine satellite ».

La cuisine centrale doit déclarer ses livraisons vers les centres de vacances desservis auprès du directeur de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

Des dérogations provisoires sont possibles, dans certains cas, pour autoriser un établissement de restauration commerciale à approvisionner une cuisine satellite de centre de vacances.

Le responsable du restaurant doit, alors, en faire la demande préalable et constituer un dossier de demande de dérogation à l'agrément auprès du directeur de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

Sans dérogation de ce type, tout approvisionnement auprès d'un établissement autre qu'une cuisine centrale agréé est interdit.

➤ Le centre de vacances utilise des locaux déjà considérés comme cuisine satellite desservie par une cuisine centrale (exemple : locaux d'une école). Le responsable de l'établissement doit s'assurer que les locaux répondent aux exigences réglementaires et il est responsable du fonctionnement et de l'hygiène au sein de cette cuisine.

Obligation de déclaration de l'activité :

Les responsables des centres de vacances sont tenus, avant ouverture, à chaque changement de gérant ou toute modification importante (changement d'activité, extension...) d'adresser une déclaration au directeur de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF) , en leur nom propre

**Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt – Service Alimentation
Jardin Desclieux – BP 642 - 97262 FORT-DE-FRANCE CEDEX**

Tél. : 05 96 71 21 40

Fax : 05 96 73 90 40

Mél : salim.daaf972@agriculture.gouv.fr

L'imprimé relatif à cette déclaration obligatoire est disponible auprès la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt ou sur <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr> (possibilité de renvoyer le document par courrier ou d'effectuer la déclaration en ligne)

Un récépissé est délivré, par la DAAF, dès lors que la déclaration est considérée complète ; **Ce récépissé est indispensable pour attester que les activités de restauration collective ont été déclarées.**

Toute personne qui exerce une activité de restauration collective sans déclaration préalable est considérée en infraction et ne peut exercer les activités de préparation, transformation, manipulation ou entreposage de denrées animales ou d'origine animale.

Lors des contrôles réalisés par les inspecteurs du Service de l'Alimentation de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, le récépissé devra être présenté.



N°13984*01



MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

DÉCLARATION
concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant
des denrées animale ou d'origine animale

Article 6 du règlement (CE) n° 852/2004 et Article R.233-4 du code rural

Déclaration obligatoire en vertu de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 à effectuer auprès du préfet (direction départementale
en charge des services vétérinaires) avant ouverture et à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité

I IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

1 Personne physique :

Nom :
Prénom :
Qualité du signataire :
Adresse :
Code postal : Commune :

SPECIMEN

2 Personne morale :

Raison sociale :
Siège social :
Identité du responsable de la Société ou du groupement :
Adresse :
Code postal : Commune :
Code NAF :
SIREN : SIRET :

II NATURE DE L'ACTIVITÉ (1) :

Artisan des métiers de bouche...
Point de vente...
Producteur fermier...
Véhicule boutique... Volume d'activité
Restauration commerciale... en nombre de rations...
Restauration collective... en nombre de repas...
Autre (grossiste, entrepôt...)

III PROCÉDÉS TECHNOLOGIQUES UTILISÉS

Pasteurisation/stérilisation... Congélation...
Fumaison/salaison... Fabrication de fromages au lait cru...
Cuisson sous-vide... Fabrication de fromages affinés de moins de 60 jours...

IV NATURE DES PRODUITS TRAVAILLÉS

Viandes d'animaux de boucherie(2)... Coquillages...
Viandes de volailles... Lait...
Viandes de lapins... Produits transformés à base de viande...
Viandes de Petit gibier... Produits transformés à base de lait...
Viandes de gros gibier... Produits transformés à base de produits de la pêche...
Poissons... Œufs / Ovoproduits...

(1) : En cas de cession à d'autres établissements, l'activité est susceptible d'être soumise à agrément, le déclarant doit
contacter le Préfet (direction départementale en charge des services vétérinaires)
(2) : En cas de désossage de viandes de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié,
l'activité est soumise à autorisation, le déclarant doit renseigner le formulaire de demande d'autorisation

IV SIGNATURE DU DÉCLARANT

Le
Signature Nom du signataire

V RÉCÉPISSÉ (cadre réservé à l'administration)

Déclaration reçue le ... à... Signature Cachet du service

⚡ Obligation de formation :

- La réglementation précise que : « *les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle* »
- Avant ouverture de l'établissement, le responsable et (ou) son personnel doivent avoir réalisé une formation sur les règles d'hygiène OU être inscrit à une formation.



⚡ Obligation de constituer un Plan de Maîtrise Sanitaire :

Chaque établissement a l'obligation de constituer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Ce plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées préparées vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

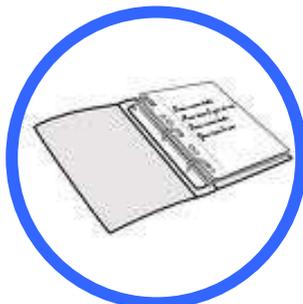
Ce plan doit être présenté lors d'un contrôle des autorités

Le plan de maîtrise sanitaire comprend, les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène et aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP * ainsi que les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).

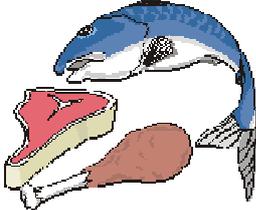
Les points suivants devront être développés :

- Le personnel
- Le plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;
- La tenue vestimentaire : descriptif, entretien ;
- L'organisation du suivi médical.
- L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.
- Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :
- Le plan de nettoyage-désinfection ;
- Les instructions relatives à l'hygiène.
- Le plan de lutte contre les nuisibles.
- L'approvisionnement en eau.
- La maîtrise des températures.
- Le contrôle à réception et à expédition et les procédures de rappel et retrait

Ce plan peut être réalisé par vos soins ou par une entreprise spécialisée.



*HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments

	Ce que dit la réglementation	Ce que vous devez mettre en œuvre
<p>L'hygiène personnelle</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Assurer une propreté des mains ▪ Tenue vestimentaire réservée à l'activité et propre ▪ Si possible, gants propres et coiffe ▪ Pas de personnes extérieures à l'activité sans tenue adaptée
<p>Les aliments</p>   	<ul style="list-style-type: none"> • Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine. • À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées. • Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination). • Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. • Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures • Après refroidissement, ces produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont conservés dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C. • Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C. • Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs. • 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 la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Refuser et éliminer toutes les denrées soupçonnées d'être contaminées même si un tri a été effectué sur le même lot. ▪ Protéger les denrées de toute contamination (poussières, animaux, insectes, produits chimiques, mains sales, personnel malade...) ▪ Lutter contre les nuisibles (rats, insectes) ▪ Pas d'accès pour les animaux domestiques ▪ Respect absolu de la chaîne du froid (obligation d'avoir un thermomètre de contrôle) <p>Conditions de température à respecter en restauration collective</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ les préparations qui ont fait l'objet d'une cuisson (exemple : viandes en sauce...), nécessitent un refroidissement avec du matériel spécifique. Les appareils frigorifiques de conservation ne sont pas adaptés à ces préparations.

	<p>63 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. • Les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant déjà servis au consommateur ne peuvent plus être destinés à l'alimentation humaine ou animale à l'exception de ceux qui n'ont pas été déconditionnés et qui se conservent à température ambiante. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La décongélation doit être effectuée à des températures basses en enceinte frigorifique ▪ Les denrées ne doivent pas être laissées dans le jus de décongélation ▪ Pas de re-congélation d'une denrée décongelée ▪ Si les plats ont été servis aux consommateurs, ils ne peuvent plus être re-servis sauf les produits non déconditionnés dans la limite des dates limites de consommation
--	---	--



Les locaux et équipements dans lesquels les denrées sont préparées et mises en vente



- Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.
- Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :
 - pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;
 - permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;
 - permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles ;
 - et
 - si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.
- Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.
- Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.
- Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.
 - Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.
- Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires

- ◆ **Locaux propres, entretenus**
- ◆ **de taille proportionnée pour permettre une bonne hygiène (préparation des denrées, nettoyage et désinfection)**
- ◆ **faciles à nettoyer et permettant d'éviter des contaminations externes**
- ◆ **entreposage suffisant avec maintien de la chaîne du froid**
- ◆ **avec des toilettes indépendantes**
- ◆ **munis de lavabos et avec eau chaude et froide, savon et dispositif de séchage**
- ◆ **ventilation efficace et saine**



Les locaux et équipements dans lesquels les denrées sont préparées et mises en vente



doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

- Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.

- La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

- les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;

- Les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

- les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules ;

- les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;

- les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

- et
- les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

- Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

◆ éclairage suffisant

◆ évacuation des eaux usées efficaces sans risque de contamination

◆ sols et surfaces murales en matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques

◆ plafonds conçus pour éviter l'encrassement, la condensation et l'apparition de moisissures

◆ fenêtres avec moustiquaires si besoin

◆ les matériaux de zones de travail doivent être :

- ✓ lisses
- ✓ faciles à nettoyer et désinfecter
- ✓ résistantes à la corrosion
- ✓ non toxiques

◆ bac à plonge lorsque cela le justifie

◆ évier pour le lavage des denrées

<p>Les locaux et équipements dans lesquels les denrées sont préparées et mises en vente</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté. • Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel. • Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées. • Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent : <ul style="list-style-type: none"> • être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination • être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ; • à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés ; et • d'être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante 	<p>avec eau potable</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ vestiaires si besoin ◆ stockage spécifique des produits chimiques ◆ équipements et ustensiles faciles à nettoyer et désinfecter ◆ nettoyage et désinfection fréquente des équipements et ustensiles ◆ rangement correct des équipements et ustensiles
<p>Les transports</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination • Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement. • Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination. • Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle des dites températures. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Véhicules de transports propres ▪ Lors du transport, les denrées doivent être séparées des autres produits et protégées des contaminations. ▪ Le maintien sous température est obligatoire pendant le transport (armoire réfrigérée , glacière de capacité suffisante avec plaque eutectiques ou glace en quantité suffisante)
<p>Les déchets</p> 	<p>Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vider les poubelles et éviter l'accumulation des déchets

<p>La traçabilité</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • La traçabilité des denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution • Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux. • A cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci • Les exploitants conservent des plats témoins à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (0-3 °C) après la dernière présentation au consommateur. 	<p>Obligation de conserver la provenance des denrées utilisées (factures, étiquettes, marques de salubrité) afin d'identifier l'origine des produits</p> <p>Obligation de conserver des plats témoins en cas de cuisine de production. Vivement recommandé en cuisine satellite.</p>
 <p>Responsabilité des dirigeants de centres de vacances</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes. • Tout exploitant du secteur alimentaire informe immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine. Il informe les autorités compétentes des mesures qu'il prend pour prévenir les risques pour le consommateur final et n'empêche ni ne décourage personne de coopérer avec les autorités compétentes, conformément aux législations et pratiques juridiques nationales, lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par une denrée alimentaire. • Dès qu'il a connaissance de la survenue d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement, chez au moins deux consommateurs, le responsable de l'établissement : <ul style="list-style-type: none"> - Invite les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin qui procédera au diagnostic et à leur prise en charge ; - signale sans délai cet effet indésirable inhabituel à l'Agence Régionale de Santé et au Directeur de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt <p>Afin de faciliter l'enquête des services officiels, l'exploitant tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, notamment les menus effectivement servis ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.</p>	<p>En cas de denrées suspectes, obligation de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - retrait des denrées - information des autorités - information des consommateurs <p>Si une denrée est suspecte de poser des problèmes de santé pour le consommateur, le professionnel est tenu de prévenir les autorités.</p> <p>Si le responsable d'un centre suspecte une toxi infection alimentaire , il doit orienter les malades vers un médecin et signaler sans délai cette suspicion à l'ARS et à la DAAF</p> <p>DAAF : 05 96 64 89 64</p>

Références 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° 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
- Arrêté du 21 décembre 2009

Autre documentation :

Les Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques (GBPH) : Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs

Pour les commander : sur Internet <http://www.ladocumentationfrancaise.fr> ou La documentation française ,124 rue Henry BARBUSSE ,93308 AUBERVILLIERS CEDEX tel 01 40 15 70 00 ; fax 01 40 15 68 00

TEMPÉRATURES DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.

Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004.

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe, lors de l'entreposage ou de transport ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C
<i>Nota.</i> - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.	

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	+ 2 °C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur Ou en absence + 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur Ou en absence + 4 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C + 3 °
<i>Nota.</i> - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits (1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.	

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
---	----------------

Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, ainsi que les glaces et crèmes glacées aux températures mentionnées dans le tableau