



Restauration et sécurité alimentaire

Les ACM sont concernés par la réglementation applicable aux établissements de restauration collective où sont préparés, servis, et distribués des aliments directement.

La restauration collective d'un accueil collectif de mineurs doit respecter les principes généraux édictés par le [règlement européen 825/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires](#).

Tout ACM assurant de la restauration collective « en dur » doit déclarer son installation auprès des services de la Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (ex-services vétérinaires) du département d'accueil en précisant l'objet : « déclaration restauration collective centres de vacances », par mail ou courrier ([cerfa n°13984](#)).

Les locaux et équipements de restauration doivent :

- Être installés de manière à être protégés des contaminations liées aux activités environnantes (local poubelles, sanitaires...) et être séparés.
- Prévoir des espaces de travail offrant une séparation suffisante des opérations relevant des secteurs propres et les secteurs sales potentiellement contaminants (légumerie, zone de déchets, laverie...).
- Inclure suffisamment de zones de stockage et de conservation des aliments.
- Prévoir un meuble de rangement pour les produits d'entretien et de nettoyage à l'abri des contaminations.
- Prévoir un lieu ou un local réservé à l'entreposage des déchets alimentaires.
- Prévoir des moyens sanitaires (armoires, vestiaire, lave-mains...) réservés au personnel de la cuisine ainsi qu'une tenue réservée au travail pour les structures en dur.

L'ensemble de ces locaux et équipements affectés aux activités de restauration devront être conçus pour être faciles à nettoyer.

Le personnel intervenant en cuisine doit connaître les règles générales de bonnes pratiques d'hygiène (notamment la méthode HACCP).





Recommandations générales d'hygiène :

- Laver les plans de travail et ustensiles entre les différentes étapes de préparation.
- Les denrées alimentaires d'origine animale (matières premières) et les plats cuisinés fournis par un prestataire (traiteur, restaurateur) doivent provenir d'établissements agréés ou dérogatoires.
- TRACABILITE : conserver les étiquettes des aliments pré-emballés (possibilité de prendre en photo).

Dans tous les cas, il est important de garder la traçabilité des aliments et des menus proposés qui ont composé le repas. La durée de conservation des éléments de traçabilité est de six mois minimum (cahier de comptabilité, preuves d'achats, factures).

Conservation des plats témoins :

Ce paragraphe concerne uniquement les accueils collectifs de mineurs qui cuisinent (élaborent) les repas eux-mêmes et sur place.

Quel que soit le nombre de participants, pour pouvoir identifier l'origine d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC), il est **obligatoire** de conserver au froid, entre 0 et 4°, un échantillon témoin, représentatif de ce qui a été consommé.

Il convient donc d'avoir une part de chaque plat préparé dans un sac plastique alimentaire (entre 80 et 100 gr) et de le mettre dans une barquette en indiquant le jour de la semaine et la nature de l'aliment. Ceux-ci doivent être conservés 5 jours.

Si l'ACM commande ses repas chez un prestataire (traiteur, restaurateur, cuisine centrale), il n'est pas tenu de conserver les plats témoins. **Le prestataire en a l'obligation.**

En revanche, le directeur de l'ACM doit s'assurer du respect des températures à la livraison et au moment du service sur table (les noter et les conserver).

Températures des réfrigérateurs :

La zone la plus froide du réfrigérateur doit être comprise entre 0 et 4°C (vérifier avec un thermomètre). La température des frigos doit être relevée quotidiennement et le directeur doit également la noter et la conserver.

Les bactéries pathogènes se développant particulièrement entre 10 et 65°C, une vigilance accrue doit être faite notamment concernant la conservation des denrées, la confection des menus, le refroidissement rapide des préparations culinaires après cuisson, la décongélation, la conservation des températures des glacières à 4° maximum, le service des aliments à +65° à cœur du produit.





Obligation d'information sur les allergies alimentaires

Depuis le 13 décembre 2004, les dispositions réglementaires prévues par le code de la consommation renforcent l'obligation d'informer les consommateurs sur les allergènes alimentaires.

Une restauration collective en ACM n'est pas tenue de fournir aux familles cette information si elle dispose de la liste exhaustive des enfants présentant une/des situations d'allergies alimentaires.

Pour les cuisines « satellites » (assurent le réchauffage des plats), chaque livraison doit être accompagnée d'un étiquetage ou d'un document portant l'information sur les allergènes contenus dans les plats livrés.

Les 14 allergènes soumis à information sont : céréales contenant du gluten, crustacés et produits à base de crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait fruit à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin ou graine de lupin, mollusques.

ATTENTION :

Au-delà de cette liste, un grand nombre d'autres allergies sont courantes parmi les enfants (fruits exotiques, chocolat...).

Le cadre de fonctionnement des ACM impose donc ne pas se limiter à cette liste « officielles », mais bien à prendre les mesures utiles pour protéger les mineurs (et les encadrants) au regard d'autres allergènes.

Les TIAC (toxi-infections alimentaires collectives)

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

Il convient, afin de limiter au minimum les risques d'intoxication alimentaire, de respecter les règles suivantes :

- Former les membres de l'équipe aux règles d'hygiène
- Respect des bonnes températures de conservation et de cuisson
- Utilisation de matières premières d'une qualité irréprochable

La TIAC figure sur la liste des maladies à déclaration obligatoire. Dès qu'un organisateur suspecte une TIAC, il doit le signaler, dans les plus brefs délais à la direction des services vétérinaires, l'ARS ainsi que le SDJES.



L'importance des repas

Les temps de repas sont déterminants dans le rythme d'une journée. Leur durée doit pouvoir être suffisamment longue, soit environ **45 minutes** pour les deux repas, tout en laissant à chacun le loisir de pouvoir s'alimenter à son rythme.

Le repas est notamment **un lieu d'éducation nutritionnelle** et donc l'occasion de faire appel à des préparations nouvelles.

Un des devoirs de l'animateur est de contribuer aux actions de prévention notamment sur les phénomènes de surpoids et d'obésité.

Le repas doit pouvoir être pris dans une **ambiance calme, agréable et détendue**. La salle et le mobilier doivent être adaptés pour réduire les nuisances sonores. La taille des tables doit favoriser la convivialité : **4 à 6 convives sont suffisants**

La **présence d'un adulte par table** relève du choix pédagogique de l'organisateur. Il permet néanmoins l'apprentissage des goûts nouveaux, d'accéder à l'autonomie, de conversation.

