

# La Restauration Collective

# La Restauration Collective

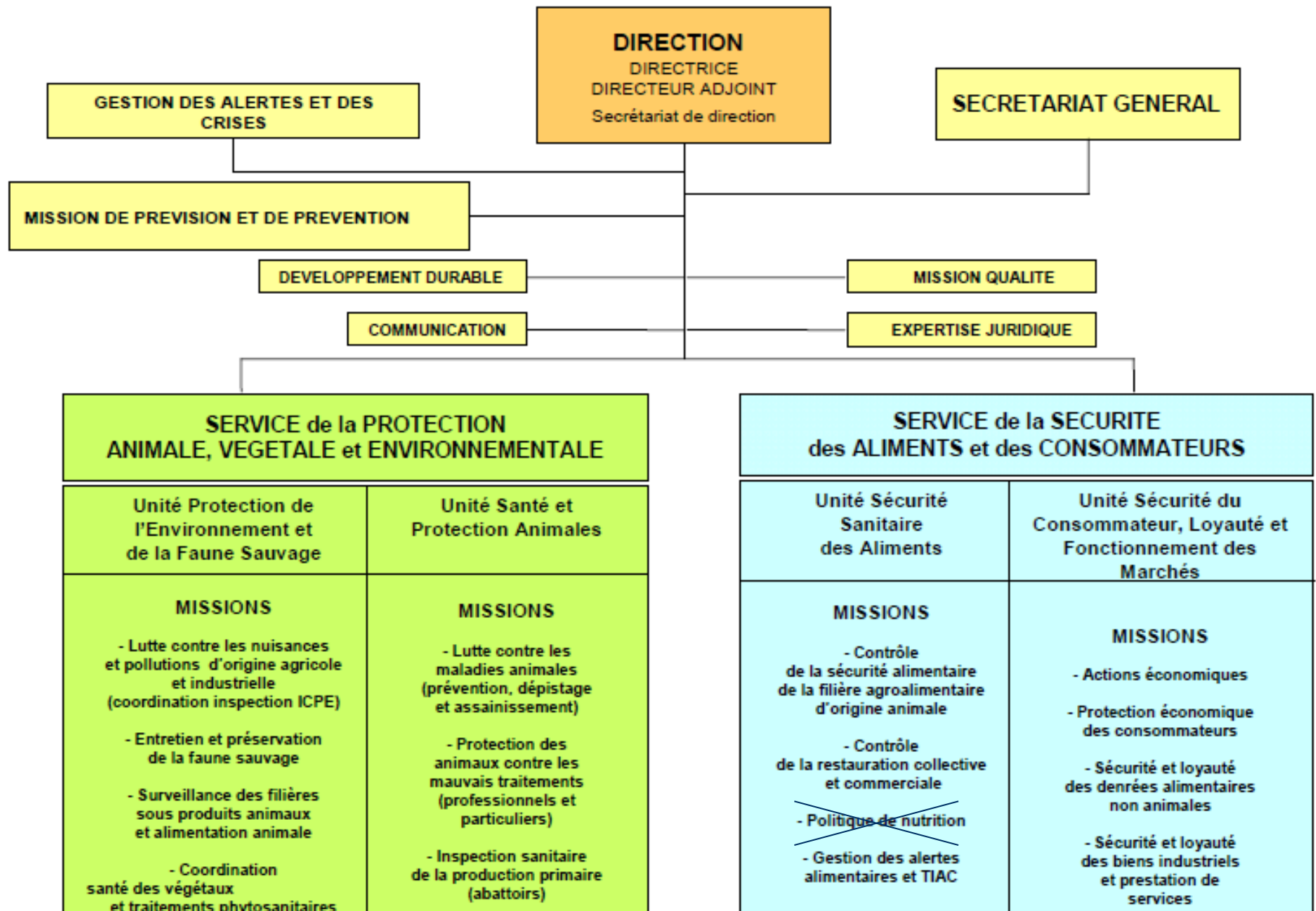
- Présentation
- Bases réglementaires
- Catégories de cuisine collective
- Quelques bonnes Pratiques d'hygiène indispensables
- Quelques bonnes Pratiques d'hygiène indispensables

# Présentation

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2010, les DDSV et DGCCRF ont fusionné dans une nouvelle direction :  
La Direction Départementale de la Protection des Populations ou DDPP

Dont l'une des missions demeure *la sécurité sanitaire des aliments.*

# DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS DE L'INDRE-ET-LOIRE



Direction Départementale de la Protection des Populations – Citée administrative du Cluzel

61, av de Grammont – B.P. 12023 – 37020 TOURS CEDEX 1 – Tel.: 02.47.31.11.11 / Fax.: 02.47.05.98.76 / Mèl.: [ddpp@indre-et-loire.gouv.fr](mailto:ddpp@indre-et-loire.gouv.fr)

11 juin 2014

# Bases réglementaires

La restauration collective est soumise à une réglementation européenne également appelée « Paquet hygiène » ayant amené comme nouvelle notion, l'obligation de **résultats** au lieu de l'obligation de **moyens**

- RCE 178/2002 - la traçabilité
- RCE 852/2004 - l'hygiène des denrées alimentaires
- RCE 853/2004 - les règles spécifiques d'hygiène applicables aux DAOA
- RCE 2073/2005 - les critères microbiologiques

Ainsi que d'un arrêté ministériel du 21 décembre 2009 essentiel pour la restauration collective

Direction Départementale de la Protection des Populations – Cité administrative du Cluzel

61, av de Grammont – B.P. 12023 – 37020 TOURS CEDEX 1 – Tel.: 02.47.31.11.11 / Fax.: 02.47.05.98.76 / Mèl.: ddpp@indre-et-loire.gouv.fr

11 juin 2014

# Pourquoi ces règles ?

La restauration collective correspond à une activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liés par accord ou par contrat

## Notions importantes

- consommateurs captifs
- niveaux de sensibilité des consommateurs variés
- nombre important de convives
- fragilité des convives en milieu scolaire

# Catégories d'établissements au titre de la réglementation

- les cuisines centrales, agréées ou dérogatoires pouvant livrer leur production à un ou plusieurs restaurants satellites
- les cuisines sur place dont les repas sont exclusivement consommés sur place
- les restaurants satellites qui sont desservies par une cuisine centrale

# Modalités administratives

La déclaration d'activité :  
CERFA n°13984 document téléchargeable

L'agrément sanitaire :  
Procédure spécifique et normée par laquelle l'établissement s'engage sur son fonctionnement et l'application des procédures qu'il a définies



# Les principales bonnes pratiques d'hygiène ou BPH (1)

- Hygiène corporelle (tenue de travail, état de santé)
- Séparation des produits de niveau d'hygiène différent (emballé/nu, cuit/cru, matières premières /produits finis)
- Nettoyage désinfection des locaux et des équipements
- Respect des procédures définies dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

# Les principales bonnes pratiques d'hygiène ou BPH (2)

- Respect des chaînes du froid et du chaud (la plage de températures entre +10°C et +63°C étant favorable à la multiplication microbienne)
- Réchauffage et refroidissement rapides
- Respect des DLC et conservation de la traçabilité
- Conservation de repas témoins

# Fournisseurs : circuits et autorisation

Les circuits dépendent du type de produits et les quantités fournies, ainsi :

- Vente simple sans autorisation (fruits et légumes) quelque soit le volume
- Vente sans autorisation mais limitée (volailles)
- Vente avec dérogation à l'agrément (viandes, fromages, produits de la pêche)
- Vente avec agrément européen (œufs)

# Sites utiles

[www.legifrance.gouv.fr](http://www.legifrance.gouv.fr)

[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr) - GalatéePro

[www.journal-officiel.gouv.fr](http://www.journal-officiel.gouv.fr)

[www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr](http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr)

[draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr](http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr)

# MERCI DE VOTRE ATTENTION