

## L'HYGIENE EN RESTAURATION SCOLAIRE

### L'HYGIENE

---

La réglementation européenne actuellement en vigueur définit des objectifs à atteindre en matière de sécurité alimentaire, et fixe une obligation de résultat aux exploitants. Ces derniers doivent adopter les mesures de sécurité nécessaires afin de garantir l'innocuité des aliments.

Les principes de base à respecter sont les suivants :

- En matière de structure : un respect de la séparation du propre et du sale, avec une marche en avant soit dans l'espace, soit dans le temps, afin d'éviter tout risque de contamination ;
- En matière d'hygiène des locaux et du matériel : avec la mise en œuvre d'un plan de nettoyage et de désinfection assorti d'un plan d'émargement qui inclut les termes de responsabilisation des acteurs identifiés (plan de maîtrise sanitaire), ainsi qu'un plan de lutte contre les nuisibles ;
- En matière d'hygiène du personnel : état de santé (avec une visite médicale pour identifier les porteurs sains), propreté pour la manipulation des denrées alimentaires ;
- En matière de traçabilité : logistique et procès interne simplifié à mettre en place qui associent le flux matière quantitatif et le flux d'information géographique des produits (respect de la chaîne du froid et progression des produits lors de leur transformation), pour pouvoir procéder, en cas de crise, à des retraits ciblés.

Pour respecter ces obligations, une méthode est appliquée, dite « H.A.C.C.P. » (Hazard-Analysis-Critical-Control-Point ou analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) qui permet d'identifier les dangers spécifiques (biologiques, chimiques ou physiques), de les évaluer et d'établir des mesures préventives pour les maîtriser, dans le but d'assurer l'innocuité des aliments.

En vertu de l'article L 214-6 du code de l'Éducation, la Région est responsable de la restauration. L'article L 421-23 précise que « le chef d'établissement assure la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation définies par la collectivité compétente ».

Une déclaration d'activité et d'identification doit avoir été effectuée auprès de la DD(CS)PP (Direction départementale (de la cohésion sociale) et de la protection des populations). Éventuellement, un dossier d'agrément doit être transmis à la DD(CS)PP (arrêté du 8 juin 2006) si des repas sont livrés hors de l'enceinte de production de l'établissement.

Le chef d'établissement veille, par ailleurs, à faire assurer une surveillance médicale de tout agent manipulant des denrées alimentaires, conformément à l'arrêté du 10 mars 1977 :

- À l'entrée dans la profession, ou après une interruption de plus de 6 mois, par un examen complet ;
- Annuellement pour tous les autres personnels ;
- Après un congé maladie lié à une infection du tube digestif ou des voies respiratoires.

Ce suivi peut être assuré par un médecin de prévention ou à défaut tout autre médecin. Les frais occasionnés sont pris en charge par la Région.

Enfin, il s'assure que les obligations imposées sont appliquées. Elles portent principalement sur la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire fondé notamment sur les principes de la méthode HACCP.

Les procédures de base du plan HACCP à mettre en place et à appliquer sont les suivantes :

- Contrôle à réception des matières premières,
- Contrôle des températures,
- Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel,
- Formation du personnel.

Des contrôles bactériologiques et prélèvements de surface doivent être menés, selon le nombre de repas servis, ainsi qu'un contrôle annuel de l'eau.

Par ailleurs, certaines règles à appliquer lors du maniement des denrées alimentaires sont précisées, et notamment la gestion des restes.

**Il est rappelé que toute denrée ou boisson déjà servie doit être jetée. Les excédents des plats du menu du jour, non servis au consommateur, peuvent être représentés le lendemain sous réserve que des procédures d'autocontrôles spécifiques existent ainsi qu'un moyen efficace d'identification de la date de fabrication.**

Un foyer de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), est défini par l'apparition d'au moins deux cas groupés d'une symptomatologie similaire, généralement digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

En cas de TIAC, devront être informés dans les plus brefs délais :

- L'Agence régionale de santé (**ARS**) et la Direction départementale (de la cohésion sociale) et de la protection des populations (**DD(CS)PP**) ou **I'ARS** et la Direction d
- L'alimentation de l'agriculture et de la forêt (**DAAF**)
- Le directeur général adjoint de l'Unité Lycées de la Région
- L'inspecteur d'académie
- Le médecin de la santé publique spécialisé dans des tâches médico-scolaires
- Le médecin responsable départemental de l'Inspection Académique
- Le médecin conseiller technique auprès du recteur.

Il est important de veiller à ce que les plats témoins des repas servis soient conservés entre 0 et +3°C cinq jours minimum afin d'être mis à disposition de la DD(CS)PP en cas de contrôles. Le prélèvement doit s'effectuer sur les lignes de distribution, en quantité suffisante (80 à 100 g minimum) et doit être clairement identifié.

Sont interdits au sein du service de restauration :

- Le maintien en activité d'une personne malade ;
- De manger en cuisine ;
- De fumer ;
- Le balayage à sec ;
- La présence d'animaux.

Toute personne extérieure au service de restauration n'est pas habilitée à y pénétrer, sauf si elle est vêtue d'une tenue vestimentaire spécifique réglementaire.

## **PRINCIPAUX TEXTES DE REFERENCE SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE**

---

- 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 les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°852-2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 relative à la modernisation de l'agriculture et de la pêche.
- Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
- Décret n°2008-184 du 26 février 2008 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles.
- Arrêté du 10 mars 1977, relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel à manipuler les denrées alimentaires ou d'origine animale.
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et la note de service DGAL/SDHA/N. 98 n°8126 du 10 août 1998 pour son application.
- 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 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.
- Circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments.
- Circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 relative à l'accueil des enfants et adolescents atteints de troubles de santé.
- Note d'information DGAL/SDSSA/O 2007-8001 du 13 février 2007. Steaks hachés en restauration collective : recommandations concernant la cuisson des steaks hachés dans le cadre de la prévention des infections à la bactérie Escherichia coli O157:H 7 pour les professionnels de la restauration collective.
- Note de service DGAL/SDSSA/N 2011-8117 du 23 mai 2011. Application de l'arrêté du 29 décembre 2009 relatif aux règles applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.