



PRÉFET DE LA MEUSE

Liberté
Égalité
Fraternité

La santé alimentaire : contrôle des restaurations collectives

1 / Réglementation et obligations en termes de restauration collective au niveau des mairies:

Nationale : 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

Européenne : Paquet hygiène dont le règlement 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Les obligations des maires relatives à tous les points de restauration collective sont liées :

- aux locaux (conception, aptitude au nettoyage et à la désinfection, circuits d'air, prévention de l'introduction des nuisibles...),
- aux équipements (lave-mains à commande non manuelle pour le personnel, équipements en contact ou non avec les denrées tels les enceintes réfrigérées et matériels de réchauffage des plats chauds ou de cuisson...),
- à la formation à l'hygiène du personnel.

Ils doivent aussi déclarer leurs activités de restauration collective et les actualiser si besoin à l'aide du **formulaire CERFA n°13984*05** de déclaration d'activité concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale.

2 / PRÉSENTATION DU DISPOSITIF ET CONTROLES REALISÉS:

○ Informations essentielles

La restauration collective est une activité de restauration « hors foyer » caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, ainsi que l'activité des cuisines centrales qui, le cas échéant, les approvisionnent.

L'inspection des établissements de restauration collective par la DDCSPP vise à prévenir et réduire les risques sanitaires pour les consommateurs: école primaire, structure d'accueil collectif de la petite enfance ou de mineurs (accueils de loisirs, séjours de vacances, camps sous toiles...), établissement à caractère de santé ou médico-sociaux...

○ Contrôles réalisés en Meuse

Chaque année, un plan de contrôle est réalisé afin d'inspecter les établissements de restauration collective en fonction de l'activité des établissements, de la catégorie et des effectifs des convives. En Meuse, une centaine d'inspections d'établissements de restaurations collective sont effectuées annuellement.

Les principaux écueils rencontrés sont :

- des insuffisances de mise à disposition de moyens hygiéniques de lavage des mains pour le personnel,
- des défauts d'équipements (absence de vestiaires pour le personnel, températures trop élevées des réfrigérateurs...)

- des anomalies d'affichage de l'origine des viandes bovines et des allergènes,
- des défauts de fonctionnement avec absence d'enregistrement des températures des préparations culinaires à la livraison et/ou à la distribution ou absence de conservation des plats-témoins indispensable en cas d'enquête liée à une suspicion d'intoxication alimentaire.

La DCSPP procède, le cas échéant, à la rédaction d'avertissements, de mesures de police administrative avec un suivi des actions correctives engagées, et à la fermeture en cas de danger grave et immédiat pour les consommateurs.

3 / INFORMATIONS UTILES :

- Contacts au sein des services de l'État
DDCSPP de la Meuse – 11 rue Jeanne d'Arc – 55000 BAR-le-DUC
ddcspp-directeur@meuse.gouv.fr
Tél. : 09 29 77 42 00
Marc JANIN, chef du service SSA-CCRF : 03.29.77.42.39
Gwénola LEFEUVRE, inspectrice service SSA-CCRF : 03.29.77.42.44