



Journée d'information des directeurs d'accueils collectifs de mineurs Le 11 juin 2013

30/09/2010

1



Réglementation

Règlement CE n°178/2002 (traçabilité,
gestion non conformité)

Règlement CE n° 853/2004 (hygiène des
denrées)

Arrêté du 21/12/2009 titre V

(dispositions spécifiques Rest. Collective)

Arrêté du 29/09/1997



BPH Restauration - préalables

- Choix des menus
 - En fonction du type de séjour
 - Eviter les denrées sensibles
- Approvisionnement
 - Connaître les possibilités sur place
 - Produits venant d'établissements autorisés : agréés ou dérogataires pour les denrées animales



BPH Restauration

- Transport :
 - Equipements adaptés en fonction de la durée (glacière ou sac isotherme)
 - Maîtrise de l'hygiène et de la température (thermomètre)



BPH Restauration

- Installation de la cuisine : environnement favorable pour la préparation des repas (tente, tapis de sol, table,...)
- Stockage des équipements et ustensiles : protection contre les poussières, humidité ou contaminations (malles, cantines,...)



BPH Restauration

- Conservation des denrées :
 - maîtrise des températures des produits frais +4°C ou surgelés -18°C (réfrigérateur ou glacière avec thermomètre)
 - Gestion des DLC
 - Protection des produits secs, épicerie (conteneurs fermés)



BPH Restauration

- Point d'eau ou dispositif pour le lavage des mains
 - Potabilité pour la consommation, le lavage des denrées ou des ustensiles
- Nettoyage désinfection, entretien des équipements avec un plan de nettoyage désinfection formalisé avec
 - les produits
 - Les fréquences



Traçabilité-Dispositions TIAC

- Traçabilité des produits : conservation des étiquetages des produits sensibles, frais, périssables
- Réalisation d'échantillons de repas témoins : produits préparés ou cuisinés
 - Environ 100 g à conserver 5 jours après consommation



Non-conformités rencontrées

- Absence de maîtrise des températures
- Non conservation de la traçabilité
- Conservation de restes de repas
- Mauvaise gestion des déchets
- Mauvais état de propreté des équipements et ustensiles d'entretien
- Absence de formation



Formation

Avant l'organisation du séjour

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Les autocontrôles (HACCP)
- La traçabilité



Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

De la restauration collective de plein air
des accueils collectifs de mineurs

Direction de l'information légale et administrative

- Accueil commercial tél. : 01-40-15-70-10
- Administration des ventes
124, Rue Henri Barbusse
93308 Aubervilliers cedex
Fax : 01-40-15-68-00

Site : ladocumentationfrancaise.fr



Merci de votre attention!

