



DIRECTION DEPARTEMENTALE DES SERVICES VETERINAIRES

Cité Administrative - 49047 ANGERS CEDEX 01

☎ 02.41.79.68.30 - 📠 02.41.79.68.48

Courriel : ha.ddsv49@agriculture.gouv.fr

REPUBLIQUE FRANCAISE
Ministère de l'agriculture et de la pêche

SSA 04/08
RS 01-05

1/2

HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES CRECHES ET LES GARDERIES

Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004

I. CRECHE NE PREPARANT PAS DE REPAS (LIVRES PAR UNE CUISINE CENTRALE)

a. Activité limitée à :

- * Remise en température de plats cuisinés provenant d'établissement agréé.
- * Utilisation de produits prêts à l'emploi.
- * Si des repas doivent être mixés, un repas témoin sera à conserver (80-100g), et un nettoyage/désinfection sera effectué sur le mixeur.

b. Conditions minimales d'installation et d'équipement de l'office :

- * Local réservé à cet usage, séparé du coin repas, usage familial exclu. Le coin cuisine peut éventuellement être attenant au coin repas avec séparation physique type bar pouvant être accepté suivant la taille de la structure.
- * Toutes les surfaces (*sols, murs, plafonds et matériel*) doivent être **lisses, lavables, non poreuses et imputrescibles**.
- * Lave-mains à commande non manuelle avec distributeur de savon liquide et papier à usage unique.
- * Capacité en froid (*réfrigérateur et conservateur*) adaptée aux volumes des activités.
- * Placard avec revêtements lavables pour le rangement de la vaisselle, du matériel et des produits d'entretien.
- * Plan de travail suffisant (*four et dépose des plats*).
- * Poubelle couvercle actionné au pied.
- * Sanitaire pour le personnel équipé d'un lave-mains à commande non manuelle avec distributeur de savon liquide et papier à usage unique.
- * Emplacement vestiaires réservé au personnel.

II. CRECHE PREPARANT DES REPAS

a. Conditions minimales d'installation et d'équipement de la cuisine :

- * Mêmes principes que paragraphe b. ci-dessus.

b. Provenance et utilisation des denrées alimentaires :

- * Denrées provenant d'un établissement agréé, tous les produits alimentaires vendus en libre service dans les GMS proviennent d'établissement agréé.
Respect des températures et Date Limite de Consommation (*DLC*) ou Date Limite d'Utilisation Optimale (*DLUO*) des matières premières (0-4°C), et surveillance de la température des réserves froides.



- * Transport en glacière ou sac isotherme avec des plaques eutectiques et thermomètre pour vérifier les températures à réception.
- * Eviter les préparations à l'avance.
- * Mise au froid des produits le nécessitant, avant utilisation et avant consommation, en séparant nettement (*localisation, protection*) matières premières et produits finis. Hors d'œuvres et desserts ne seront sortis qu'une demi-heure maximum avant le service.
- * Ne rien congeler sur place.
- * Traçabilité : il est conseillé de conserver une traçabilité (*ex : les étiquettes*) de toute denrée périssable deux mois. Les informations sur les numéros de lots sont importantes dans le cas de procédure de retrait ou de rappel.
De plus, conformément au Règlement 178/2002, les informations concernant les fournisseurs, la nature des produits et la date de livraison (*bon de livraison ou facture*) sont à conserver 6 mois à partir de leur utilisation ou leur commercialisation.
- * Repas témoin : un échantillon (*100g environ*) de chaque plat préparé sur place doit être conservé 5 jours. Ces repas témoins sont à disposition des Services Vétérinaires en cas de Toxi-infection alimentaire.

III. HYGIENE DU PERSONNEL ET DE LA MANIPULATION DES DENREES DANS TOUS LES CAS

Le personnel doit être sensibilisé aux règles d'hygiène applicables en restauration sociale par des formations à l'hygiène alimentaire et au nettoyage désinfection.

- * Séparation dans le temps des activités propres et contaminantes : effectuer une progression continue des différentes opérations avec nettoyage et désinfection des plans de travail lors du passage d'une activité contaminante à une activité propre.
- * Tenue de travail claire (*blouse couvrant l'ensemble des vêtements civils*) et propre.
- * Propreté scrupuleuse des mains, lavage fréquent entre les différentes manipulations souillées et propres (*notamment passage aux sanitaires*).
Port de gants jetables en cas de blessure.
- * Entretien régulier de la cuisine et de son matériel.
Pour ce, établir un planning **écrit** de nettoyage des locaux à usage du personnel :
 - ↳ personne responsable,
 - ↳ lieux (*sols, murs, réfrigérateur, poubelles, placards...*),
 - ↳ fréquence quotidienne, hebdomadaire, semestrielle...,
 - ↳ produits utilisés.
- * Repas témoins, le cas échéant, à conserver 5 jours minimum.