

GUIDE

SUR L'ARRETE DU 21 DECEMBRE 2009

POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE



SOMMAIRE

- ★ **QUELQUES DEFINITIONS - Extrait Titre 1, article 2**
- ★ **DISPOSITIONS PARTICULIERES APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE Y COMPRIS LES CUISINES CENTRALES - Extrait Titre V, article 6 et annexe IV**
- ★ **DISPOSITIONS RELATIVES À LA DÉCONGÉLATION - Extrait de Titre V, article 6, Annexe VI**
- ★ **TEMPERATURE DE CONSERVATION lors du TRANSPORT, de l'ENTREPOSAGE – Extrait de Titre II, article 3 et annexe I**

★ **QUELQUES DEFINITIONS - Extrait**
Titre 1, article 2

a) « Denrée alimentaire périssable »

Toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

b) « Denrée alimentaire très périssable »

Toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

c) « Remise directe »

Toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective.

d) « Restauration collective »

Activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs

réguliers, liée par accord ou par contrat.

e) « Cuisine centrale »

Etablissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite ou à une collectivité de personnes à caractère social.

f) « Préparation culinaire élaborée à l'avance » ou PCEA

Préparation culinaire devant être consommée de manière différée dans le temps ou l'espace et dont la stabilité microbologique est assurée par l'une des modalités suivantes :

- ★ Entreposage réfrigéré ou liaison froide : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par le froid ;
- ★ entreposage chaud ou liaison chaude : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par la chaleur.

g) « Restaurant satellite »

Etablissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale.

★ **DISPOSITIONS PARTICULIERES APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE Y COMPRIS LES CUISINES CENTRALES - Extrait Titre V, article 6 et annexe IV**

1. Le refroidissement rapide des préparations culinaires

Doit permettre **un passage de + 63°C et + 10 °C à cœur en moins de 2h** pendant plus de deux heures.

Sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Après refroidissement, ces produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont conservés entre 0 °C et + 3 °C.

2. Les préparations culinaires destinées à être consommées froides

Doivent être refroidies rapidement, le cas échéant, puis placés dès la fin de leur préparation **entre 0°C et +3°C**.

Ces préparations culinaires sont sorties de la liaison froide au plus près de la consommation, dans un délai maximum de 2 heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température \leq à + 10 °C, *sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.*

3. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes se fait rapidement

Passage en moins d'1 heure de + 10 °C à plus +63°C (la température de remise au consommateur). Ces préparations culinaires

doivent être consommées le jour de leur première remise en température.

4. La durée de vie des PCEA réfrigérées

Est de J+3, J étant son jour de fabrication, en l'absence d'études de durée de vie.

Doit figurer sur l'une des faces externes de chaque conditionnement au minimum la Date Limite de Consommation (DLC)

Pour les produits déconditionnés puis reconditionnés, la DLC ne peut excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte.

5. Les plats témoins

Echantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés pendant au **moins 5 jours en froid positif (0 et +3 °C)** après la dernière présentation au consommateur.

Les **plats témoins** sont tenus à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel.

6. En cas de TIAC

Dès observation d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement, chez au moins 2 consommateurs, le responsable de l'établissement :

- ★ Invite les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin

qui procédera au diagnostic et à leur prise en charge ;

- ★ Signale sans délai cet effet indésirable inhabituel au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales ainsi qu'au directeur départemental en charge des services vétérinaires.
- ★ Afin de faciliter l'enquête des services officiels, l'exploitant tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, **notamment les menus effectivement servis ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.**

★ **DISPOSITIONS RELATIVES À LA DÉCONGÉLATION - Extrait de Titre V, article 6, Annexe VI**

La décongélation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant à l'état congelé est effectuée :

- ★ soit dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement.
A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée **entre 0 °C et + 4 °C ;**
- ★ soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable

Une fois décongelés, les produits sont conservés conformément aux prescriptions de l'annexe I qui concernent les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant réfrigérées.

7. Gestion des excédents

Les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant déjà servis au consommateur ne peuvent plus être resservis à l'exception de ceux qui n'ont pas été déconditionnés et qui se conservent à température ambiante.

Les excédents des plats prévus au menu du jour, non servis au consommateur, peuvent être représentés le lendemain, pour autant que leur salubrité soit assurée et que soit mis en œuvre un moyen d'identification de la date de fabrication des plats correspondants. Pour les restaurants satellites, peuvent être resservis seulement les préparations culinaires qui n'ont pas été déconditionnées et ont été maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, entre 0 °C et + 3 °C, sans rupture de la chaîne du froid.

3. Les produits décongelés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, autres que les surgelés, ne peuvent être recongelés, *sauf si l'analyse des dangers validée a montré que les opérations envisagées offrent le même niveau de sécurité pour les consommateurs.*

Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

Décongélation Illicite :

- Décongélation à température ambiante
- Décongélation par trempage dans l'eau froide ou chaude
- Décongélation pendant le transport / rupture de la chaîne du froid
- Recongélation d'un produit décongelé

★ **TEMPERATURE DE CONSERVATION lors du TRANSPORT, de l'ENTREPOSAGE**

○ **Les denrées congelées**

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE
Glaces, crèmes glacées	— 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	— 18 °C
Produits de la pêche congelés	— 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	— 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	— 12 °C

○ **Les denrées réfrigérées**

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE
Viandes hachées	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	Glace fondante : 0°C et +2°C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C
Lait pasteurisé	T° définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	T° définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C

○ **Les denrées en liaison chaude**

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE
Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	Minimum + 63 °C