

## **FAQ – Sécurité alimentaire en accueil collectif de mineurs**

### **1. Plats témoins**

#### **Dans quels cas faut-il réaliser un plat témoin ?**

Un plat témoin doit être conservé pour toutes les denrées préparées, transformées ou manipulées sur place dans le cadre d'une restauration collective dans les accueils collectifs de mineurs. Il permet de réaliser des analyses en cas de suspicion de toxico-infection alimentaire collective (TIAC).

#### **Faut-il réaliser un plat témoin pour un repas livré en liaison froide ?**

En principe, lorsque les repas sont fournis par une cuisine centrale, celle-ci assure déjà la conservation des plats témoins. Il est toutefois recommandé de vérifier les modalités prévues avec le prestataire.

#### **Un plat industriel prêt à l'emploi nécessite-t-il un plat témoin ?**

Oui, dès lors qu'il est servi dans le cadre de la restauration collective sous la responsabilité de la structure.

#### **Doit-on faire des plats témoins de tous les produits ?**

Les produits servis emballés (yaourts, fromages emballés) ne font pas l'objet de plat témoin. Tous les autres produits manipulés, découpés, etc. font l'objet d'un plat témoin. Il est toléré que les gâteaux emballés et simplement découpés, ainsi que pour les fruits unitaires découpés, servis au moment du goûter, ne fassent pas l'objet d'un plat témoin.

#### **Pendant combien de temps faut-il conserver un plat témoin ?**

Les plats témoins doivent être conservés pendant au moins 5 jours dans un équipement réfrigéré maintenu entre 0 °C et 3 °C.

#### **Quelle quantité doit être prélevée ?**

Il est recommandé de prélever entre 80 et 100 grammes de chaque préparation afin de permettre d'éventuelles analyses en laboratoire.

### **Peut-on regrouper plusieurs aliments dans un même contenant ?**

Chaque composante du repas doit être conservée séparément autant que possible. Par exemple, dans le cas de pâtes à la sauce bolognaise, si les pâtes et la Bolognaise ont été servis séparément, il conviendra de stocker les pâtes dans un contenant distinct de la Bolognaise. Dans le cas contraire, le mélange pâtes et Bolognaise sera conservé.

### **À quel moment faut-il prélever le plat témoin ?**

Le prélèvement doit être effectué au plus près du service afin que le plat témoin soit représentatif de ce qui a réellement été servi aux enfants.

### **Les repas apportés par les familles nécessitent-ils un plat témoin ?**

Non. Les repas préparés et apportés par les parents relèvent de la consommation domestique privée et ne sont pas soumis à cette obligation.

## **2. Traçabilité des denrées alimentaires**

### **Quelles informations doivent être conservées pour assurer la traçabilité ?**

Il est nécessaire d'identifier le fournisseur, le produit concerné, la date d'achat ou de livraison, les quantités reçues ainsi que les numéros de lot.

### **Faut-il conserver les emballages utilisés lors d'un atelier cuisine ?**

Oui. Les emballages, étiquettes ou autres éléments permettant d'identifier les ingrédients utilisés doivent être conservés ou faire l'objet d'un relevé précis dans un registre de traçabilité.

### **Est-il obligatoire de conserver à la fois les emballages et un registre de traçabilité ?**

Non. Un registre peut suffire à condition que toutes les informations utiles y soient consignées de manière complète et lisible. La conservation des emballages reste toutefois une solution simple et sécurisante.

### **Comment conserver efficacement les éléments de traçabilité ?**

Les bons de livraison, factures, étiquettes, emballages ou photographies lisibles des informations doivent être archivés et classés de manière à pouvoir être retrouvés rapidement.

### **Combien de temps faut-il conserver ces documents ?**

Les documents de traçabilité sont généralement conservés pendant 6 mois pour les denrées périssables. Pour certains produits à longue conservation, cette durée peut aller jusqu'à 5 ans.

### **Est-il possible d'acheter des produits alimentaires sur un marché ?**

Oui, il conviendra toutefois à récupérer une facture pour assurer la traçabilité. Pour les produits sensibles, comme la viande ou d'autres produits d'origine animale, il est indispensable de s'assurer du respect de la chaîne du froid. Aussi, pour ce type de

produit, il est recommandé de se fournir davantage en produit emballés vendus en grandes et moyennes surfaces.

### **3. Traçabilité des denrées alimentaires**

#### **Peut-on servir un produit ayant dépassé sa DDM (Date de Durabilité Minimale) ?**

La DDM (« à consommer de préférence avant ») ne correspond pas à une date sanitaire comme la DLC (« Date Limite de Consommation »). Ne pas jeter systématiquement un produit à DDM dépassée est même une bonne pratique « anti-gaspi ». Il est conseillé toutefois de « regarder/sentir/goûter » le produit avant de le servir car, sur le plan de la perception des sens, il n'existe plus aucune garantie une fois la DDM dépassée.

#### **Peut-on acheter les produits alimentaires longtemps à l'avance ?**

Oui, à condition de respecter les dates de consommation, les conditions de stockage et les températures de conservation.

### **4. Allergènes, ADO et PAI**

#### **Que signifie l'acronyme ADO ?**

ADO signifie « Allergènes à Déclaration Obligatoire ». Leur présence dans les préparations doit être signalée aux consommateurs lorsqu'ils sont utilisés volontairement dans une recette.

#### **Comment informer les consommateurs de la présence d'allergènes ?**

L'information doit être écrite, visible et facilement compréhensible. Elle peut prendre la forme d'un tableau, d'un menu annoté, de pictogrammes ou de tout autre support permettant d'identifier clairement les allergènes présents.

#### **La présence d'un PAI dispense-t-elle de l'information sur les allergènes ?**

Non. Même lorsqu'un enfant bénéficie d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI), l'information relative aux allergènes reste obligatoire pour l'ensemble des usagers.

#### **Qui fournit les repas lorsqu'un enfant bénéficie d'un PAI ?**

L'organisation dépend des modalités définies entre la famille, le médecin, la structure d'accueil et le service de restauration. Les repas peuvent être apportés par la famille ou préparés par la restauration lorsque les conditions de sécurité le permettent.

#### **Comment gérer un repas fourni par les parents dans le cadre d'un PAI ?**

Le repas doit être identifié de manière claire, stocké immédiatement au froid dès sa réception et éventuellement réchauffé selon les procédures prévues par la structure.

## **5. Chaîne du froid et maîtrise des températures**

### **Quelles sont les températures de référence à respecter ?**

Les produits réfrigérés sont généralement conservés entre 0 °C et 3 °C, les produits surgelés à -18 °C et les préparations chaudes doivent être maintenues à une température minimale de 63 °C.

### **Faut-il contrôler régulièrement la température des réfrigérateurs ?**

Oui. Les relevés doivent être effectués régulièrement, chaque jour, notamment lorsque les réfrigérateurs contiennent des plats témoins, des repas PAI ou des préparations alimentaires. Toute situation particulière (dysfonctionnements électriques répétés, canicule, etc.) doit vous amener à vous poser la question d'un éventuel suivi renforcé des températures.

### **Que faire lorsqu'un produit réceptionné n'est pas à la bonne température ?**

Il convient d'évaluer le niveau de risque en tenant compte de la nature du produit, de sa température et de la durée d'exposition. Une vigilance particulière est nécessaire pour les denrées très sensibles, comme le poisson ou les produits à base de viande. Dans le doute, ne pas hésiter à refuser la réception d'un produit.

## **6. Produits sensibles**

### **Quelles précautions prendre avec les œufs coquille ?**

Les œufs utilisés doivent être propres, intacts et conservés dans de bonnes conditions. Il ne faut jamais les laver. Tout œuf fêlé ou souillé doit être écarté.

### **Peut-on réaliser des préparations à base d'œufs crus ?**

Ces préparations sont déconseillées pour les publics sensibles. L'utilisation d'ovoproduits pasteurisés constitue une alternative plus sûre.

### **Les œufs issus d'un poulailler pédagogique peuvent-ils être utilisés en restauration collective ?**

Non. Les œufs servis dans le cadre de la restauration collective doivent provenir de circuits de production et de distribution contrôlés.

## **7. Pique-niques, goûters et ateliers culinaires**

### **Les pique-niques apportés par les familles engagent-ils la responsabilité de l'accueil ?**

Ces repas relèvent de la consommation domestique privée. Toutefois, la structure a un rôle de prévention et peut rappeler aux familles les bonnes pratiques de conservation et de transport des aliments.

### **Peut-on préparer des sandwiches sur place lors d'une sortie ?**

Oui, à condition que les règles d'hygiène soient respectées et que les aliments soient maintenus à une température adaptée jusqu'à leur consommation.

**Faut-il conserver un plat témoin lors d'un atelier cuisine ?**

Cela dépend de l'organisation de l'activité. Lorsque la préparation est consommée uniquement par les enfants qui l'ont réalisée, la situation s'apparente davantage à une consommation domestique. En cas de distribution plus large (tout l'accueil collectif de mineurs), des plats témoins sont à effectuer.

**Faut-il prendre la température des aliments lors d'un mini-camp ou d'un séjour ?**

Oui. Dès lors que la structure est responsable de la restauration, la maîtrise de la chaîne du froid et des températures reste nécessaire.

**Est-il conseillé de disposer d'un thermomètre dans une glacière ou un conteneur isotherme lors d'un pique-nique ?**

Oui. Cela permet de vérifier que les aliments sont conservés dans des conditions adaptées jusqu'à leur consommation.

**Les parents doivent-ils être informés des ingrédients utilisés lors d'un atelier cuisine ?**

Oui. Il est recommandé de communiquer la liste des ingrédients en amont et de vérifier l'existence d'éventuelles allergies ou intolérances alimentaires.

**Peut-on servir à nouveau des aliments non consommés ?**

Il convient de distinguer les excédents des restes. Un excédent resté en cuisine dans des conditions conformes peut être réutilisé. En revanche, un aliment déjà présenté aux convives ou sorti en salle (reste) ne peut pas être resservi.

**Cette règle s'applique-t-elle également aux fromages et desserts emballés ?**

Les produits emballés présentés mais non sorti en salle peuvent être resservi dès lors que la température de conservation conseillé sur l'étiquetage du produit a été respectée.

**8. Déclaration des activités de restauration**

**Dans quels cas une déclaration d'activité de restauration est-elle nécessaire ?**

Une déclaration est requise lorsqu'un accueil collectif de mineurs organise et assume la responsabilité d'une activité de restauration collective. Le formulaire mentionné dans le webinaire est le Cerfa n°13984.

<https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13984/>

**Faut-il effectuer une nouvelle déclaration pour chaque pique-nique ou sortie ?**

Non. La déclaration concerne l'activité de restauration de la structure dans son ensemble et non chaque événement ponctuel.

**Quelles sont les règles applicables lors d'un séjour à l'étranger ?**

La déclaration auprès de la DDPP concerne les activités réalisées sur le territoire français. Lors d'un séjour à l'étranger, il convient de respecter la réglementation locale et de s'assurer du sérieux des prestataires.