



**RÉGION ACADÉMIQUE
CENTRE-
VAL DE LOIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Délégation régionale académique
à la jeunesse, à l'engagement
et aux sports



**PRÉFET
DU LOIRET**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction Départementale
de la Protection des Populations

Hygiène Alimentaire en Restauration Collective

La Sécurité Sanitaire des Aliments

Statistiques sur les TAC



Thèmes
Abordés :
Sécurité
Alimentaire



Questions
Diverses

Thèmes Abordés : Sécurité Alimentaire

↑ Statistiques et prévention des TIAC
(Toxi-Infections Alimentaires Collectives)

↑ Gestion des plats témoins

↑ Traçabilité des denrées

↑ ADO et PAI

↑ Recommandations spécifiques pour les
produits sensibles (steaks hachés, œufs,
fromage au lait cru)

↑ Chaîne du froid, restauration
autonome.

↑ Présentation des Guides de Bonnes
Pratiques d'Hygiène (GBPH)

↑ Questions diverses

Statistiques sur les TIAC

Toxi-Infections Alimentaires Collectives en France

2231

TIAC déclarées en 2023, un record depuis 1987.

22282

Personnes affectées par les TIAC en 2023.

21%

Part des TIAC survenues en restauration collective en 2023.

42%

Part des TIAC survenues en restauration commerciale en 2023.

19

Décès liés aux TIAC en 2023, touchant principalement les populations sensibles.

Il convient de prévenir l'ARS et la DDPP en cas de suspicion de TIAC, en tout état de cause, pour tout incident alimentaire contacter la DDPP.

ARS Alertes : Ars45-alerte@ars.sante.fr

Tel ARS Alertes : 02 38 77 32 10

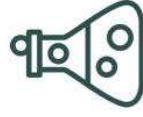
Les Plats Témoins : Procédures Clés



Concerne toutes les composantes du menu distribuées et denrées transformées sur place.



Conservation obligatoire entre 0°C et +3°C pendant au moins 5 jours.



Prélèvement de 80 à 100g de chaque denrée, au plus proche de la distribution.



Identification précise : libellé, jour, service (midi/soir), et lien avec le menu.



Exemption possible pour les camps sous toile sans moyen de réfrigération.

Ils sont réservés à l'administration en cas de TIAC

Traçabilité des Denrées Alimentaires

L'Article 18 du règlement (CE) n° 178/2002 impose la traçabilité de toutes substances incorporées dans les denrées alimentaires à chaque étape de production, transformation et distribution.

Cette **responsabilité incombe aux exploitants du secteur alimentaire** qui doivent enregistrer :

- le nom,
- l'adresse du fournisseur,
- l'identification des produits,
- la date de livraison
- la quantité.



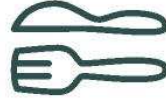
ADO – Allergènes à Déclaration Obligatoire

Information sur l'utilisation d'allergènes dans les denrées alimentaires.



INGRÉDIENTS ALLERGÈNES

Les ingrédients provoquant des allergies ou des intolérances doivent être indiqués dans le produit final, assurant ainsi la sécurité du consommateur.



RESTAURATION

Les établissements de restauration collective doivent également informer des allergènes présents dans les produits alimentaires pour garantir la sécurité des plats servis. Sous forme écrite, lisible et visible.



Que faire !

En clair il faut que la liste des allergènes, intégré intentionnellement dans les denrées, soient portée à la connaissance du consommateur sous forme écrite, lisible et visible, pour cela il y a possibilité d'utiliser des numéro ou des code couleur par exemple.



PAI (PROJET D'ACCUEILS INDIVIDUALISÉ)

Dispositions pour la sécurité alimentaire des enfants allergiques.



CADRE LÉGAL

Ces dispositions ne sont applicables qu'aux écoles et établissements d'enseignement relevant du ministère de l'éducation nationale, et servent également de cadre de référence aux établissements d'accueil de la petite enfance (crèches, haltes garderies, jardins d'enfants) et aux centres de vacances et de loisirs.



ALIMENTS SÉCURISÉS

Elles visent à fournir des aliments exempts d'allergènes pour les enfants à risque. Souvent fournis par les parents.

ADO – Allergènes à Déclaration Obligatoire

Information sur l'utilisation d'allergènes dans les denrées alimentaires.

PAI (PROJET D'ACCUEILS INDIVIDUALISÉ)

Dispositions pour la sécurité alimentaire des enfants allergiques.



INGRÉDIENTS ALLERGÈNES
Les ingrédients possédant des allergènes doivent être mentionnés dans la composition de la denrée alimentaire.



RESTAURATION
Les établissements de restauration collective doivent afficher les informations sur les allergènes dans les menus.



Que faire !
En cas de doute, contactez votre médecin allergologue ou le service de conseil des consommateurs de votre région.



CADRE LÉGAL
Ces dispositions ne sont applicables qu'aux écoles et établissements d'enseignement relevant de la compétence de l'État, de la région ou du département de votre département.



ALIMENTS SÉCURISÉS
Il est interdit de fournir des aliments contenant des allergènes aux enfants allergiques.



Le PAI ne peut en aucun cas se substituer à l'obligation générale d'information prévue par le code de la consommation.

Produits Sensibles : Steaks Hachés

Pour les populations sensibles (enfants de moins de 15 ans, personnes malades et âgées), la cuisson des steaks hachés doit impérativement être à cœur (au-dessus de +65°C) et non rosée, afin de prévenir les infections à *Escherichia coli* O157:H7. Cette recommandation s'applique strictement aux crèches, écoles, ACM, collèges, maisons de retraite et hôpitaux.



Produits Sensibles :

Règles pour les Œufs Coquille



Utiliser des œufs propres et intacts. Ne jamais les laver pour éviter la pénétration de micro-organismes, jeter les œufs souillés ou fêlés.



Éviter les variations thermiques durant stockage et transport pour prévenir la condensation à la surface de la coquille.



Stocker en chambre froide avec une utilisation chronologique ('premier entré, premier sorti') pour les œufs destinés à la transformation.



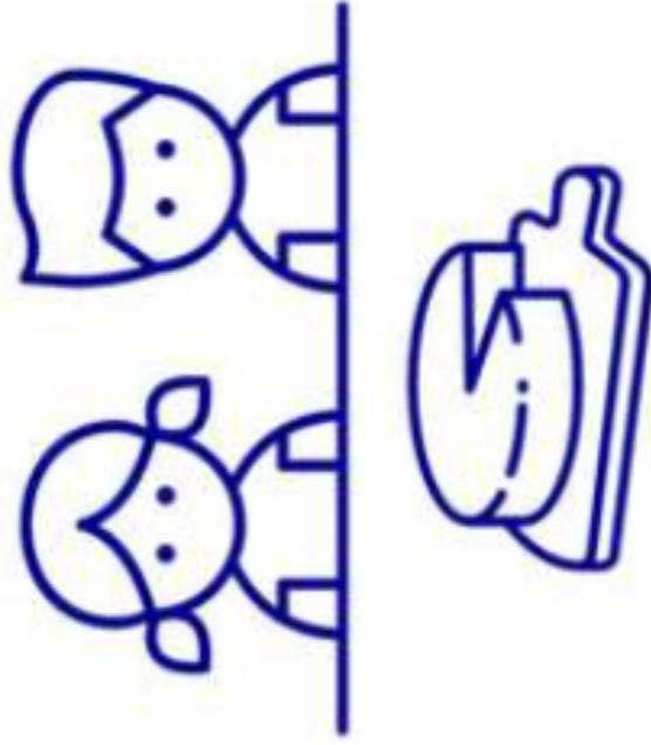
La cuisson assainit les préparations contre les salmonelles, dont la croissance peut s'observer entre +5°C et +50°C.



Préparations crues à base d'œuf déconseillées pour personnes sensibles; préférer les ovoproduits. Si utilisées, conserver entre 0 et +3°C et consommer rapidement.



Jeter en fin de service ou de journée les excédents de préparations à base d'œufs coquille qui n'ont pas été soumises à cuisson.



Le lait cru peut présenter un risque important pour les **jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de 5 ans.**

Ils ne doivent pas consommer de lait cru ou de fromages au lait cru.*

Vérifiez l'étiquette ou demandez conseil à votre commerçant.

**Sauf fromages à pâte pressée cuite : Gruyère, Comté, Emmental, Beaufort...*



Questions Diverses

↑ Repas apportés par les parents : La prise des repas est considérée comme de la consommation domestique privée, n'engageant pas la responsabilité de la collectivité.

↑ Conditions de conservation des pique-niques : Si fournis par la famille, même règle que les repas parentaux. Si confectionnés par la cuisine, respect des températures recommandées ou utilisation de denrées stables à température ambiante.

↑ Hygiène alimentaire.

↑ La chaîne du froid en restauration collective.

Hygiène alimentaire

Gestes quotidiens essentiels

*Lavage des mains avant et après manipulation des aliments

*Port de la tenue réglementaire : tablier, charlotte, chaussures fermées

*Nettoyage et désinfection des surfaces selon le plan de nettoyage

*Ne pas travailler en cuisine en cas de maladie contagieuse

Ateliers cuisine avec les enfants

Transformer l'atelier en moment pédagogique : apprendre les bons gestes dès le plus jeune âge. Encadrement strict, hygiène expliquée et vérifiée avant chaque manipulation.



i Afficher les règles d'hygiène de manière visible dans l'espace cuisine.

SCHÉMA DE LA CHAÎNE DU FROID EN RESTAURATION COLLECTIVE

Des denrées sûres, de la réception à l'assiette

1. RÉCEPTION DES DENRÉES



Contrôle à réception
Visuel, DLC/DCO,
températures)

0 à +3 °C
Produits réfrigérés

≤ -18 °C
Produits surgelés

2. STOCKAGE EN CHAMBRE FROIDE



Rangement adapté,
respect des DLC,
séparation des denrées

0 à +3 °C
Produits réfrigérés

≤ -18 °C
Produits surgelés

3. PRÉPARATION EN CUISINE



Respect des règles
d'hygiène et de
maîtrise des temps

0 à +3 °C
Préparations froides
avant service

4. MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



FROID
≤ +3 °C

CHAUD
≥ +63 °C

Maintien des préparations
jusqu'au service

5. DISTRIBUTION SERVICE



Limiter le temps d'exposition
à température ambiante

≤ +3 °C
Produits froids

≥ +63 °C
Produits chauds

6. CONSOMMATION



Consommer rapidement
après service

EXCEPTIONS

Certains produits ont des températures spécifiques :

- Beurre et crèmes glacées : ≤ -18 °C
- Produits de pâtisserie surgelés : ≤ -18 °C
- Produits chauds prêts à consommer : ≥ +63 °C jusqu'au service

⚠ À NE JAMAIS FAIRE

- Rompre la chaîne du froid
- Stockager la température ambiante
- Surcharger les équipements froids
- Mélanger cru et cuit

RÈGLE D'OR

Maintenir les aliments à des températures maîtrisées à chaque étape, sans interruption.

BONNES PRATIQUES

- ✓ Contrôler les températures régulièrement
- ✓ Nettoyer et désinfecter les équipements
- ✓ Respecter la marche en avant
- ✓ Former le personnel

Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

Deux guides sont disponibles en téléchargement sur le site du ministère de l'agriculture. Ces documents peuvent être plus stricts que la réglementation générale, notamment pour les établissements aux moyens limités et ceux opérant hors du champ d'application des Plans de Maîtrise Sanitaire.



Document réalisé par les organisations représentatives des Accueils collectifs de mineurs

**Guide de bonnes pratiques
d'hygiène de la restauration
collective de plein air
des accueils collectifs de mineurs**