



## Règlementation : l'Hygiène Alimentaire

### 1.1 QUE DIT LA LOI

Le cadre

Quels ACM Concernés ?

Tous

Pour qui ?

Les adultes et les mineurs des ACM

Qui est responsable

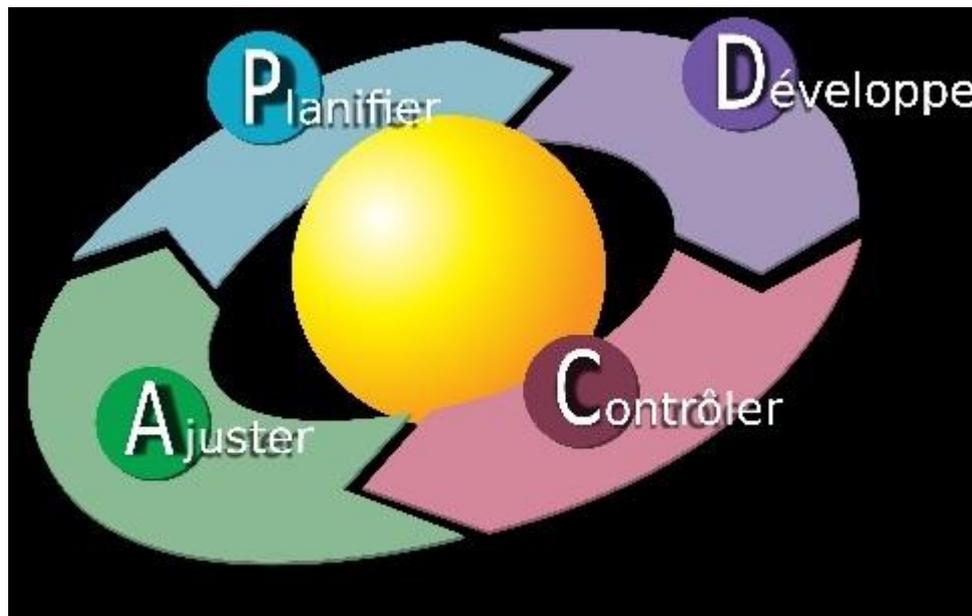
Le-la directrice de l'ACM est responsable de "ce qui est dans l'assiette" et a donc une obligation de moyens.

Référence :

HACCP

Le principe :

La roue de Deming



D'après : Par Michel Weinachter \*derivative work: Michel.weinachter (talk)PDCA\_Cycle.svg; Karn-b - Karn G. Bulsuk PDCA\_Cycle.svg, CC BY 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=5671448>

Les texte de référence : :

La préparation des repas dans les centres de vacances et de loisirs est soumise au respect des prescriptions de [l'arrêté ministériel du 29 Septembre 1997](#) qui fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, des règlements 852 et 853 du parlement européen et du [conseil du 29 avril 2004](#) fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Les personnes participant à la confection des repas doivent connaître les règles d'hygiène qui permettent d'assurer la sécurité sanitaire des repas servis aux enfants.

En ce qui concerne les camps de vacances sous tente, l'application stricte des dispositions de cet arrêté est difficile. Néanmoins, les recommandations développées dans [l'instruction n°02-104 du 9 juillet 2002](#) doivent être scrupuleusement respectées afin d'éviter la survenue d'une TIAC (Toxi-infection Alimentaire Collective).

A quel moment parle-t-on

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est définie comme **l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.**



**de TIAC :**

Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire. Leur signalement permet de prendre des mesures rapides dans le cas de restauration collective. En France, la surveillance des TIAC est assurée par l'Institut de veille sanitaire via la déclaration obligatoire (DO) et les données provenant du Centre national de référence (CNR) des salmonelles, une des familles de bactéries les plus fréquemment incriminées dans des TIAC.

Les principaux microorganismes et toxines responsables des TIAC sont les Staphylocoque aureus via les entérotoxines qu'ils synthétisent, les Salmonelles, Campylobacter, Yersinia enterocolitica et les virus entériques, et les bactéries Clostridium perfringens et Bacillus cereus.

Une TIAC est généralement liée à l'utilisation de matières premières contaminées et/ou le non-respect des mesures d'hygiène et des températures (rupture de la chaîne du froid et du chaud) lors de la préparation des aliments, ou à la non maîtrise des contaminations croisées lors de la manipulation des aliments.

**Conseil :**

De l'achat des denrées à l'assiette en passant par les personnels qui prépare les repas, le stockage, la formation et le respect des règles d'hygiène, nourrir un groupe de personne ne s'improvise pas. Abandonnez toutes les recettes de grand-mère et ne faites pas "*comme à la maison*"...