

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**  
**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE**  
**DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION**  
**SERVICE DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE ET DES ACTIONS VÉTÉRINAIRES ET**  
**PHYTOSANITAIRES**  
**SOUS-DIRECTION DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

Bureau: Maîtrise Sanitaire dans la Restauration, la Distribution, la Logistique et de la Chaîne du Froid  
FS/CM/EC - N° 91  
Téléphone: 01.49.55.84.26  
Adresse:251 rue de Vaugirard  
75732 PARIS CEDEX 15

**Note de Service DGAL/SDHA/N.98/N° 8126**  
**du 10 août 1998**

**OBJET: La restauration collective.**

**Références:**

- Arrêté du 29 septembre 1997

**Abroge et remplace:**

- la note de service DGAVSVHA/N89/N°8020 du 30 janvier 1989
- la note de service DGAI/SVHA/N89/N°8123 du 01 août 1989
- la note de service DGAI/SVHA/N90/N°8093 du 17 juillet 1990
- la note de service DGAI/SVHA/N92/N°8103 du 16 juillet 1992
- la note de service DGAI/SVHA/N95/N°8138 du 06 juin 1995

L'arrêté cité en référence définit spécifiquement les prescriptions d'hygiène applicables dans le cadre d'un service rendu à une collectivité identifiée en matière de restauration.

Le texte présente le cadre réglementaire général pour l'hygiène de la restauration collective à caractère social. En complément il s'attache à définir un certain nombre de moyens et de paramètres chiffrés tels des temps et des températures. Ces moyens doivent permettre de garantir la sécurité des consommateurs de la restauration collective à caractère social. Le texte est essentiellement axé sur la notion d'autocontrôles définis et mis en œuvre par les professionnels. La réalisation de ces autocontrôles et l'application des bonnes pratiques d'hygiène qui doit résulter de l'étude des méthodes de travail permettent dans la plupart des cas de définir des moyens différents de ceux indiqués dans le texte réglementaire.

**PLAN DE DIFFUSION**

**Pour exécution :**

- Directeurs des Services Vétérinaires

**Pour information**

- Préfets, Contrôleurs Généraux des Services Vétérinaires, D.R.A.F., D.D.A.F.,  
Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires, E.N.S.V., INFOMA, Ecoles Nationales  
Vétérinaires

Pour faciliter la lecture de la présente note de service, l'ensemble des articles nécessitant des commentaires seront abordés successivement. Dans la seconde et la troisième parties, seront rappelées les dispositions générales concernant la dispense d'agrément pour les établissements de restauration collective et les relations entre l'agrément des cuisines centrales et les agréments issus des arrêtés sectoriels.

D'une façon générale, j'attire votre attention sur les températures fixées par ce texte, il s'agit pour certains articles de la température de l'enceinte de conservation des produits, dans d'autres de la température du produit lui-même.

### **Article 1 : Champ d'application**

La notion de restauration collective à caractère social est difficile à définir de façon claire, même si chacun se fait une idée précise de ce qu'elle regroupe.

Ainsi, n'entrent pas dans le champ d'application de l'arrêté, les restaurants commerciaux qui acceptent des chèques-restaurant puisque dans ce cas, le consommateur individuel va choisir l'établissement de restauration. En revanche, si le restaurant passe un accord ou un contrat avec une entreprise ou une administration pour fournir un certain nombre de repas de manière régulière, il est considéré comme lié à une collectivité de consommateurs et entre, dès lors, dans le champ d'application de l'arrêté.

Le portage à domicile (notamment pour les personnes âgées) est couvert par le champ d'application de l'arrêté dès lors qu'une structure intermédiaire entre le fournisseur de repas et le consommateur coordonne ou gère les livraisons effectuées même si celles-ci s'effectuent au domicile d'un particulier. Toutefois, ce type d'activité peut être géré dans le cadre de la dispense détaillée dans la seconde partie.

Les " club-direction " des entreprises privées ou de certaines structures, sous réserve que les locaux soient parfaitement indépendants de ceux voués à la restauration collective, sont couverts par l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. Il en va de même des activités de restauration dans les transports maritimes, ferroviaires ou aéronautiques. Je vous rappelle, par ailleurs, que pour ces dernières activités l'établissement de préparation des denrées alimentaires doit être agréé conformément aux textes sectoriels spécifiques. (arrêté du 22 janvier 1993 et le cas échéant du 28 décembre 1992).

Les établissements et services mis en œuvre et gérés par des associations de parents accueillant 20 enfants au maximum de façon permanente (crèches parentales, centres de loisirs, cantines parentales .... ), ne doivent pas être considérés comme des établissements de restauration collective. En effet, les repas constitués de préparations simples sont élaborés par les parents eux mêmes, chacun à tour de rôle, à leur domicile ou directement sur place, ou préparés par une personne salariée de l'association de parents. Ils sont donc soumis à l'arrêté du 9 mai 1995 suscit. Toutefois, un programme spécifique de formation à l'hygiène de la préparation des repas, ainsi qu'une sensibilisation à la maîtrise de la chaîne du froid devront être mis en œuvre pour prendre en considération les risques spécifiques liés à cette activité.

Le ministère de la jeunesse et des sports va publier au Journal officiel de la République française d'ici la fin du mois d'août un arrêté fixant la réglementation des camps, cantonnements et activités organisés par les associations de scoutisme agréées au plan national. Cet arrêté propose dans son annexe II les quelques dispositions relatives à l'hygiène alimentaire.

Les goûters festifs (ex : découverte du goût) préparés par les parents, et les ateliers " cuisine " dans les classes primaires ou secondaires, où les enfants préparent des recettes qui seront ensuite consommées dans les lieux de classes, n'entrent pas dans le cadre de cet arrêté. Il conviendra toutefois, comme pour les crèches parentales de déconseiller certaines préparations peu stables à température ambiante ou dont la préparation ne comporte pas de cuisson suffisante (mousse au chocolat, crème anglaise, crème chantilly, mayonnaise artisanale ... ).

Concernant la participation des convives à des travaux de cuisine réalisés dans divers types d'établissements, deux cas sont à considérer:

- seuls les participants consomment les repas - l'activité n'entre pas dans le champ d'application de l'arrêté du 29 septembre 1997 ;
- les repas sont servis à des consommateurs autres que ceux qui les ont préparés, mais dans le cadre de la restauration collective de cet établissement : l'activité entre dans le champ d'application de l'arrêté du 29 septembre 1997.

Ce deuxième cas de figure se retrouve fréquemment dans - lycées hôteliers,

- centres pénitentiaires,
- longs séjours hospitaliers (activité de loisir inscrite dans la continuité, ex personnes âgées),
- ateliers pour handicapés,
- hôpital de jour en diététique et nutrition,
- rééducation fonctionnelle des moyens séjours (ex : épiluchage pour la motricité manuelle).

Il est évident que cette participation de non-professionnels à la préparation des repas représente une difficulté pour l'application à la lettre de l'arrêté du 29 septembre 1997. Il appartient à l'encadrement de ces établissements de veiller strictement à la répartition des tâches confiées aux différentes personnes, en prenant en compte notamment les connaissances de chacune, ses capacités mentale et physique, de façon à ce que les personnes employées ne constituent par un risque au poste de travail qui lui a été attribué.

Il en va de même pour les associations caritatives distribuant ou préparant des repas.

## Article 2 : Définitions

**Restaurant-satellite** - la notion de restaurant satellite recouvre celle de cuisine-satellite, d'office de remise en température. Parfois il s'agit d'un lieu totalement équipé d'un local de préparation des plats et d'une salle de restaurant mais dans certains cas, il s'agit de simples emplacements qui permettent le réchauffage des préparations culinaires élaborées à l'avance auxquelles est associée une zone de consommation des plats. On ne parlera pas de restaurant satellite lorsque des repas sont servis en dehors de la salle de restaurant de l'établissement, mais pour les besoins de cet établissement (notamment pour les gardiens ou les concierges situés dans un autre bâtiment). Toutefois il n'est pas possible d'utiliser cette dérogation si cette activité concerne plus de douze personnes par service.

**Préparation culinaire élaborée à l'avance** : cette notion doit être réservée à des produits qui sont périssables lors d'une conservation à température ambiante. Les valeurs données de l'Aw et du pH doivent servir de référence pour classer les produits, notamment en fonction des données bibliographiques. Il n'est pas justifié de demander des mesures réelles de ces valeurs sur les produits fabriqués.

**Conditionnement-allotissement** : cette opération consiste en la mise en plateau de l'ensemble des parties du repas destiné au rationnaire. Le conditionnement-allotissement n'est donc pas visé par les prescriptions de l'article 41 qui vise le reconditionnement. Toutefois cette opération doit s'effectuer dans le respect des températures de conservation des denrées périssables, prévues notamment aux articles 19 et 23

## Article 3 : Dispositions d'application

Dans le cas d'une cuisine centrale, il est mentionné dans la déclaration d'activité de celle-ci la liste des restaurants-satellites. Lorsque l'établissement pratique le portage à domicile, ou dessert des unités de moins de dix couverts, ceci est signalé dans la case appropriée sans établir une liste exhaustive des unités desservies. Lorsque la liste des restaurants-satellites desservis par une cuisine centrale est très fluctuante, une actualisation annuelle de la déclaration d'activité est nécessaire.

D'autre part si les livraisons de la cuisine centrale intéressent des satellites situés dans plusieurs départements, le directeur des services vétérinaires ayant reçu la déclaration d'activité de la cuisine centrale informe le directeur des services vétérinaires des départements concernés en leur transmettant une copie de la déclaration qu'il a reçue.

## Articles 4 et 5: mise en œuvre des principes de l'HACCP et des autocontrôles

La date d'application de l'article 5 est fixée au 23 octobre 1998. Toutefois, compte tenu des délais de validation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la restauration collective à caractère social, il convient d'appliquer avec discernement cet article. L'objectif essentiel réside dans la mise en œuvre de la démarche et non dans la rédaction rapide d'un ouvrage théorique.

A cet égard, les procédures concernant les points suivants

- réceptions des matières premières,
- contrôles des températures,

**- nettoyage - désinfection,**

**- formation du personnel,**

**constituent la base du dossier HACCP, qu'il convient de mettre en place dès à présent.**

## **Article 6: aménagement des locaux**

Les secteurs souillés (c'est-à-dire maintenus propres mais où sont manipulés ou stockés des matières premières brutes comme les végétaux ou des déchets potentiellement contaminants) et les secteurs propres (c'est-à-dire où sont manipulés ou stockés des produits élaborés nécessitant un niveau élevé de maîtrise hygiénique) doivent être séparés explicitement. Les cloisons fournissent la séparation la plus efficace mais dans certains cas, lorsque la mise en place de cloisons provoque plus de gêne au travail qu'autre chose, on pourra envisager une séparation fonctionnelle efficace.

## **Article 7**

a) La rédaction de cet alinéa suppose l'existence d'un sas entre les toilettes et les locaux considérés, ainsi que la présence de lave mains à commande non manuelle.

b) Des meubles et des casiers de rangement particuliers sont affectés au personnel de la restauration même si les vestiaires (locaux) sont communs à plusieurs types de personnels.

d) En matière de flux d'air, il convient de considérer que la salle de restaurant est une zone contaminée. Pour les cuisines récentes, cela a été souvent pris en compte. Pour les locaux plus anciens, lorsqu'une suppression de la salle de restaurant permet d'éviter les nuisances olfactives en provenance de la cuisine, des solutions palliatives telles que la filtration ou l'utilisation de hotte pourront être proposées.

Je vous informe qu'en application l'arrêté du 25 juin 1980 concernant le règlement de la sécurité contre l'incendie relatif aux établissements recevant du public, la cuisine d'un self non isolé, doit avoir une hotte d'extraction dans la cuisine, plus une dépression permanente de la cuisine par rapport à la salle de restaurant. Les flux d'air nécessaires à la ventilation de la cuisine doivent être captés obligatoirement dans une zone propre.

La notion d'enregistrement recouvre toutes les actions qui permettent de conserver dans le temps des traces des mesures effectuées. Cela peut être automatisé (enregistreur de températures) ou manuel (fiche ou cahier d'enregistrement). Conformément au décret du 5 novembre 1997, un enregistreur automatique des températures est obligatoire pour des produits surgelés lorsque la capacité de stockage est supérieure à 10 m<sup>3</sup>. Toutefois les enregistreurs ne sont pas soumis à approbation des services vétérinaires.

## **Articles 11 et 30**

Concernant l'utilisation mixte de cuisines habituellement réservées à un usage collectif, par exemple lors de la location de salle polyvalente (mariages, fêtes), l'obligation d'un état des lieux et de la remise en état de la cuisine, et, le cas échéant, de la salle de restaurant relève non pas du domaine réglementaire sanitaire mais du domaine contractuel. Le loueur peut stipuler dans le contrat de location, les exigences minimales telles que nettoyage et désinfection, et s'assurer du respect de ces prescriptions, par exemple, par le dépôt d'une caution d'un montant suffisamment coercitif. Le loueur devra s'assurer de l'état de propreté de la cuisine après la location. En cas de dysfonctionnement, des mesures correctives doivent être prévues dans le plan de nettoyage et désinfection.

## **Article 13**

L'homologation des produits d'entretien et de nettoyage est obligatoire pour les établissements de la restauration collective ou de la distribution. Il convient de souligner que, l'utilisation des produits homologués apporte une plus grande sécurité notamment à travers les fiches techniques d'utilisation très précise en matière de dilution et de temps de contact.

## **Article 18**

L'arrêté du 29 septembre 1997 ne définit pas les conditions de décongélation des produits congelés, celles-ci sont fixées par l'arrêté du 26 juin 1974. Je vous informe d'ores et déjà que celui-ci est en cours de modification. Notamment, le mode de décongélation pourra être librement choisi par le professionnel sur la

**base d'une analyse des dangers et d'une validation du protocole élaboré. En dehors de cette dernière, seule la décongélation en chambre froide (0 - +4°C) à l'abri des souillures, ou lors de la cuisson peut être autorisée.**

## **Articles 22, 23 et 25**

En matière de restes, il convient de distinguer les produits présentés au consommateur c'est-à-dire mis à sa disposition en meubles réfrigérés ou en bain marie et les produits servis, c'est à dire qui lui ont été remis ou qu'il a lui-même posés sur son plateau. Tous les produits servis au consommateur, à l'exception de ceux qui sont conditionnés et stables à température ambiante (sel, épices, biscottes... non entamés), doivent être éliminés dès lors qu'ils sont arrivés au local de retour de la vaisselle sale (par exemple, yaourt non entamé mais présent sur un plateau)-

Pour les préparations culinaires destinées à être consommées froides, et sous réserve que soient respectées les plages de températures ou les procédures définies dans l'arrêté, la durabilité, et donc la possibilité de les présenter de nouveau, est définie par leur propre durée de vie.

Pour les préparations culinaires refroidies, mais destinées à être consommées chaudes, l'article 22 s'applique, et donc les produits doivent être consommés ou éliminés le jour de leur première remise en température.

Les préparations culinaires présentées au consommateur, sur la chaîne de distribution du self sans rupture de la chaîne du chaud peuvent être refroidies rapidement après la fin du service pour être présentées de nouveau le lendemain ; elles se retrouvent donc, éventuellement dans le cas de figure décrit à l'alinéa précédent. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux cuisines satellites.

Dans le cas particulier du milieu hospitalier, ou d'autres structures comparables, lorsqu'un malade est momentanément absent au moment du service, son plateau peut être conservé en attente de lui être présenté dans les conditions de l'article 23.

La notion d'autocontrôle spécifique imposée par l'article 25 repose sur une formalisation des procédures de gestion des restes et des contrôles réalisés par le professionnel pour en vérifier l'application.

## **Article 24**

L'utilisation de viandes hachées à l'avance réfrigérées provenant d'industriels agréés conformément à l'arrêté du 29 février 1996 est autorisée y compris dans les établissements de la restauration scolaire. La circulaire de 1968 de l'Education Nationale est, actuellement, en cours de révision.

J'attire votre attention sur les viandes hachées et leur mode de conservation après cuisson. En effet, compte tenu de leur grande fragilité, il convient de limiter au maximum les délais entre la préparation et la consommation, notamment dans le cadre de la liaison froide. Toute la procédure de gestion de cette fabrication, la nature et la fréquence des autocontrôles encadrant cette pratique doivent faire l'objet d'une étude attentive.

Pour les moulinés et les mixés, c'est-à-dire le morcellement des préparations culinaires pour certains types de convives, l'attention des professionnels doit être particulièrement attirée sur les procédures de nettoyage et désinfection du matériel, et sur les études de vieillissements.

## **Article 28**

L'attestation d'aptitude médicale à la manipulation des denrées alimentaires n'est pas une spécificité de cet arrêté, mais une obligation au titre de l'arrêté du 10 mars 1977 qui doit être modifié en concertation avec le ministère chargé du travail. Il convient de veiller à l'application de règles de bon sens en ce domaine. Notamment, les personnes présentant des symptômes évidents d'une affection incompatible avec la manipulation des denrées doivent être écartées de ces tâches.

## **Articles 32 et 33**

La conservation de plats témoins est systématique pour les cuisines centrales. Par contre pour les cuisines satellites, en raison des surcoûts que cela représente, un échantillonnage peut vous être proposé par les professionnels. Il devra tenir compte des facteurs suivants :

- a) les repas livrés à la cuisine satellite font systématiquement l'objet de manipulations importantes au niveau du satellite et susceptibles d'entraîner des contaminations ; dans ce cas, la cuisine satellite doit conserver des repas témoins ;

b) les manipulations en cuisines satellites sont peu importantes et non susceptibles d'entraîner une contamination. Que ce soit en liaison froide ou en liaison chaude, dès lors que la maîtrise des températures de transport est assurée et fait l'objet d'enregistrement, les repas prélevés dans la cuisine centrale et maintenus au froid sont représentatifs de ce qui est servi en satellite. Dans la mesure du possible, il conviendra de faire conserver comme repas témoins, un repas qui aura fait l'objet du circuit de distribution le plus long. En effet, ce dernier offre la plus grande probabilité de non-conformité. Je vous rappelle que l'objectif de cette conservation est l'enquête épidémiologique, et non l'estimation de l'hygiène de l'établissement.

Pour le portage à domicile, seule la cuisine centrale doit conserver les plats témoins.

Dans tous les cas de figure, lorsque des anomalies ou des manquements sont constatés dans un établissement, un renforcement du dispositif peut être mis en place pour une période transitoire afin d'identifier les étapes à risque, notamment lorsque des TIAC ont été identifiées dans une ou plusieurs cuisines satellites, sans que toutes soient touchées, que la maîtrise des liaisons est mal assurée ou que les manipulations en cuisine satellites ne satisfont pas aux principes généraux d'hygiène.

Les plats témoins sont préservés dans des contenants étanches n'altérant pas la denrée (contenants en plastique rigide ou sac de congélation, suivant la nature du plat etc ... ). Echantillon prélevé doit contenir la viande et les légumes servis. Le prélèvement de l'échantillon se pratique au plus près de la consommation du produit.

Il est nécessaire que la portion prélevée constitue une ration unitaire avec un minimum de 50 à 100 g, le volume du contenant étant en rapport avec la quantité d'échantillon prélevée. Dans le cas de liaison froide, des barquettes unitaires peuvent être conservées. Les produits non déconditionnés (yaourts), les fruits ne figurent pas dans les repas témoins. Dans le cas de préparations ensaucées, la sauce est conservée en même temps que la denrée elle-même mais à part.

On recommandera la conservation des plats-témoins au froid positif, entre 0°C et +3°C. Toutefois, lorsqu'un autre mode est déjà utilisé, il peut perdurer jusqu'à ce que les statistiques élaborées à la suite des intoxications alimentaires collectives aient fourni les données nécessaires à la définition d'un mode unique. Le questionnaire d'enquête des TIAC sera modifié en ce sens.

## **Titre II : Dispositions complémentaires relatives aux établissements fabriquant des préparations culinaires élaborées à l'avance.**

### **Article 38 : transport**

Le transport doit permettre le maintien des températures des repas. Pour les liaisons chaudes, la température des denrées doit être de +63°C, pour les liaisons froides, la température de l'enceinte doit être comprise entre 0 et +3°C. Ceci est possible à l'aide d'engins de transport adaptés ou de solutions mieux adaptées aux petits volumes ou au portage à domicile tels que conteneurs, housses, boîtes isothermes équipées ou non de dispositifs réfrigérants, frigorifiques ou calorifiques. Les moyens de maîtrise devront faire l'objet d'une description du moyen et du mode opératoire ainsi que de l'activité (durée de transport ou distance moyenne, saisonnalité, nombre d'ouvertures des portes).

### **Article 40 : durée de vie des préparations culinaires**

La durée de vie doit être fixée sur des bases scientifiques permettant de s'assurer de leur validité. Pour ce faire, les établissements bénéficiant de l'immatriculation instituée par l'arrêté du 26 juin 1974 disposent d'ores et déjà, à travers les autocontrôles, d'études de vieillissement leur permettant de fixer la DLC à 6 jours.

Pour la mise en œuvre d'étude de vieillissement, il est possible de s'inspirer du protocole mis en place dans la note de service n° 8106 du 31 mai 1988 et des travaux de l'AFNOR sur la détermination de la durée de vie. Il importe de raisonner en gamme de produits semblables, et non en produits individuels.

**Pour les préparations culinaires distribuées en liaison froide, les études de vieillissement tiennent compte des ruptures éventuelles de la chaîne du froid occasionnées par le stockage, le transport, la distribution. Enfin, lors de l'utilisation de pasteurisation de produits conditionnés, la valeur pasteurisatrice peut permettre de fixer la durée de vie du produit.**

## **Article 42**

Concernant les denrées subissant à la fois une décongélation et un déconditionnement, les délais prévus respectivement aux articles 18 et 42 ne sont pas cumulables. Une telle denrée ne peut se conserver au plus que 4 jours (J+3) en comptant le jour de mise en décongélation, même si le déconditionnement intervient à l'issue de ce délai.

Les denrées déconditionnées se conservent 3 jours après déconditionnement.

Compte tenu des études financées par les professionnels et réalisées par le CNEVA, il peut être toléré une prolongation de la durée de décongélation jusqu'à 5 jours (J+4), lorsque des jours fériés couplés à des jours de repos ne permettent manifestement pas le respect des dates limites de consommation et/ou des délais de mise en décongélation. Il est évident que pour bénéficier de cette possibilité, il convient que seule une décongélation dans une enceinte à +3°C soit mise en œuvre, et ce en respectant des dispositions précises en matière d'hygiène équivalentes à celles définies dans le guide des bonnes pratiques hygiéniques, notamment en matière d'enregistrement des températures.

## **Article 43**

Dans la mesure où les repas préparés dans une activité de restauration collective à caractère social sont généralement remis au consommateur en dehors de leur conditionnement, les dispositions de l'article 6 du décret du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires et du point 4 de l'instruction du 23 août 1985 concernant ce décret s'appliquent. Il n'y a donc pas lieu d'exiger un étiquetage complet au sens de l'article 5 du décret susvisé.

## **Titre III : Dispositions complémentaires relatives aux établissements livrant, distribuant ou mettant sur le marché leurs produits**

Ces dispositions concernant uniquement les cuisines centrales qui livrent des établissements extérieurs à l'établissement de préparation. Un objectif de ces dispositions est d'avoir une traçabilité pour des denrées circulant hors de leur établissement d'origine. Les cuisines desservant les étages ou les pavillons d'un hôpital ne rentrent pas dans ce titre. Par contre si la cuisine centrale de l'hôpital dessert un autre établissement hospitalier, elle est soumise aux dispositions de ce titre. Il est évident que lorsqu'une partie de l'établissement est située à l'extérieur de l'enceinte, il n'est pas nécessaire d'appliquer le titre III à la cuisine de l'établissement préparant les repas. Toutefois, si les restaurants-satellites sont trop éloignés de la cuisine centrale d'origine, on considérera qu'il s'agit d'établissements séparés. En tout état de cause, l'aire de distribution des repas élaborés dans un établissement agréé conformément au titre III correspond à l'aire nationale.

## **Article 44**

La marque de salubrité définie par l'arrêté du 26 juin 1974 a été modifiée dans sa forme et dans son contenu. Il conviendra pour les établissements utilisant déjà une marque de leur accorder un délai pour mettre en œuvre les modifications de l'étiquetage. Ce délai qui ne doit pas excéder un an permet de tenir compte des quantités d'étiquettes déjà imprimées.

## **Articles 46 et 39**

Dans le cas des établissements visés par le titre II, l'article 39 précise que les récipients réutilisables doivent être lavés sans délai et sur place. Dans le cas des établissements visés par le titre III, l'article 46 impose cette opération de lavage sur le lieu de consommation. Toutefois, je vous rappelle que les établissements présentant une structure de type pavillonnaire relèvent du titre II et non du titre III, donc les opérations de nettoyage des récipients réutilisables peuvent se faire de façon centralisée dans les locaux appropriés de la cuisine.

**Par ailleurs, dans le cas particulier du portage à domicile, lorsque les récipients sont réutilisables, ils doivent faire l'objet d'un pré lavage réalisé par le convive à son domicile. Il serait utile que cette disposition figure dans le contrat liant l'entreprise de restauration collective et l'acquéreur des repas (mairie, association) et qu'une information soit adressée aux personnes bénéficiant de cette prestation.**

## **Article 47**

Pour les établissements qui ont déjà effectué une déclaration d'activité au titre de l'arrêté du 26 juin 1974 ou de l'arrêté du 26 septembre 1980, il n'est pas nécessaire de la refaire. Il vous appartiendra, lors de vos visites d'inspection, de la réclamer si le dossier en votre possession ne la contient pas.

En matière d'agrément, les établissements titulaires d'une marque de salubrité au titre de l'arrêté du 26 juin 1974 ou de l'arrêté du 22 janvier 1993 doivent voir leur agrément automatiquement renouvelé sur la base de l'arrêté du 29 septembre 1997. Il conviendra de vérifier les pièces manquantes dans le dossier d'agrément initial et de le faire compléter par le responsable de l'établissement. Par contre, pour les nouveaux établissements, le dépôt d'un dossier par des professionnels est indispensable pour attribuer un agrément. Le modèle de déclaration fixé en annexe de l'arrêté peut être modifié ; un autre modèle vous est proposé en annexe.

La liste des établissements agréés au titre III du 29 septembre 1997 fera l'objet d'une parution au JoRf.

## **II Dispense d'agrément**

La notion de dispense d'agrément dans le cadre de la restauration collective peut jouer à deux niveaux. Le premier concerne l'approvisionnement de l'établissement. L'article 15 précise ces règles en renvoyant sur les différents arrêtés qui ont été pris sur la base de l'article 260 du code rural. Le second niveau concerne la livraison de repas à partir de l'établissement.

L'arrêté du 8 septembre 1994 s'applique à tous les établissements qui préparent des viandes et des produits à base de viandes. Dès lors, cet arrêté s'applique aux établissements de restauration collective. Dans ces conditions, la livraison de repas à l'extérieur de l'établissement peut se faire dans le respect des dispositions fixées par cet arrêté, à savoir, l'ensemble des cinq points suivants

la limitation géographique de 80 km entre l'établissement de production et le lieu de livraison ;

la limitation à 30% de l'activité de livraison par rapport à l'activité de consommation

sur place,

la limitation des quantités fixées à 400 repas par semaine avec un maximum de 30 convives par repas .

**Exemple :** un restaurateur qui produit 1.340 repas par semaine consommé sur place peut être sollicité :

- pour porter à domicile 7 jours par semaine 2 repas à 20 personnes âgées (280 repas par semaine représentent bien moins de 400 repas/semaine et de 30% de son activité principale)

Ou

- pour fournir les 30 repas de l'école communale 5 jours par semaine.

Si ce restaurateur souhaite approvisionner l'ensemble des classes de l'école en semaine c'est-à-dire plus de 30 convives/ jour, et continuer à exercer sa seule activité commerciale les fins de semaine ou en période touristique, son activité de restauration collective devient principale par rapport à son activité commerciale et il se conforme alors à l'arrêté du 29 septembre 1997 et à celui du 9 mai 1995.

d) le respect du Titre I de l'arrêté du 29 septembre 1997

e) le respect obligatoire du guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective (lorsqu'il sera publié).

Lorsque l'activité de livraison est supérieure au seuil ci-dessus rappelé, il convient de demander l'agrément de l'établissement de production sur la base du Titre III

En ce qui concerne les établissements visés par l'arrêté du 9 mai 1995, la dispense d'agrément leur permet d'en livrer la production à des établissements de restauration collective à caractère social ou à des

**collectivités de consommateurs (portage à domicile) sous les mêmes conditions. Notamment, il convient de vérifier qu'ils respectent strictement la réglementation qui leur est applicable, à savoir l'arrêté du 9 mai 1995.**

### III Relation entre les agréments

Un établissement agréé conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 peut solliciter son agrément au titre de l'arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande lorsqu'il met sur le marché des produits répondant à la définition de l'article 2 dudit arrêté. Toutefois, l'un des agréments ne prévalant pas sur l'autre, il est indispensable que l'établissement réponde aux prescriptions de l'ensemble des deux arrêtés. Ceci peut répondre notamment au cas des cuisines centrales approvisionnant des cuisines satellites situées dans un autre Etat-membre.

Il conviendra de veiller au respect des conditions d'étiquetage des produits conformément aux dispositions du décret du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires. En outre la marque de salubrité communautaire instaurée par l'arrêté du 22 janvier 1993 ne pourra être apposée que sur les produits répondant strictement à la définition des produits couverts par ce texte. Ainsi les pâtisseries sucrées, les fromages et certaines des entrées froides ne pourront pas être revêtus de cette marque de salubrité de forme ovale.

Enfin, je vous rappelle que les établissements agréés sur la base de l'arrêté du 22 janvier 1993 ne peuvent s'approvisionner en matières premières qu'auprès d'établissements agréés, et en aucun cas auprès d'établissements bénéficiant de la dispense.

Vous vous attacherez à faire parvenir systématiquement par courrier au gestionnaire de l'établissement, un compte-rendu de votre inspection relatant les manquements éventuels que vous aurez constatés et à l'informer de l'intérêt pour lui d'en transmettre la copie à son propriétaire afin que ce dernier puisse remédier aux insuffisances relevant de sa compétence.

Afin de sensibiliser les Maires et les élus responsables de la restauration, il serait opportun que le Préfet leur adresse une lettre rappelant l'échéance du 23 octobre 1998.

#### ANNEXE

#### RECAPITULATIF DE L'APPLICATION DES DIFFERENTS TITRES

Activité	TITRES VISES
Restauration sur place et sans délai.	- Titre I
Restauration sur place mais différée dans le temps.	- Titre I et II
Restauration différée dans l'espace ou dans l'espace et le temps mais le nombre de repas est limité aux critères suivants:  - 30 % de l'activité,  - 400 repas par semaine,  - 80 km pour la livraison,  - 30 rationnaires par jour.	- Titre 1 plus Guide de bonnes pratiques d'hygiène - Dispense: Arrêté du 18 septembre 1994
Restauration différée dans l'espace ou dans l'espace et le temps au delà des critères suscités.	- Titre I, II et III

