

ORGANISER UN REPAS

L'organisation d'un déjeuner, dîner ou banquet est courante pour les associations désirant financer leur fonctionnement ou faire leur promotion. Lorsque ces repas sont ouverts au public, des règles strictes doivent être respectées en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Hygiène des personnes

Bien avant la consommation des plats proprement dite, des règles spécifiques régissent chaque phase de l'organisation d'un repas, depuis la préparation et la conservation des aliments (décret du 16 septembre 2009), en passant par leur transport (arrêté du 21 décembre 2009) et leur distribution aux convives (arrêté du 9 mai 1995).

Des mesures d'hygiène doivent être mises en place :

- ✓ le nom de l'exploitant,
- ✓ l'ensemble des personnes qui interviennent dans les lieux de préparation et de stockage des aliments doivent arborer une tenue adéquate (blouse, charlotte ou couvre-chef propres et clairs),
- ✓ le lavage des mains jusqu'aux avant-bras est nécessaire dès le début des opérations puis autant de fois que l'exige chaque opération ainsi qu'à chaque changement d'opération. Pour cela, il est nécessaire de disposer d'une adduction reliée au réseau d'eau potable et de produits détergents agréés pour le lavage des mains.

Les lieux de fabrication

La préparation des repas s'effectue dans des locaux destinés à cet usage.

Il peut s'agir d'une cuisine professionnelle, scolaire ou de salle des fêtes, équipée d'un lave-mains à commande fémorale ou humérale, d'un distributeur de savon antiseptique et d'un distributeur d'essuie-mains à usage unique.

Toutes les surfaces des lieux de préparation des plats (équipements, sols, murs et plafonds) doivent être constituées de matière blanche ou de couleur claire, lisse, facilement lavable et imputrescible. Elles sont maintenues en état de propreté et doivent pouvoir être désinfectées à la Javel additionnée d'eau.

D'autre part, les espaces sont aérés, ventilés et convenablement éclairés.

Leur accès doit être interdit aux animaux.

Les ustensiles de préparation des aliments sont régulièrement nettoyés à l'aide de détergents agréés pour le contact alimentaire. Aucun aliment ne doit entrer en contact avec le sol.

La fabrication en plein air n'est pas conforme aux règles d'hygiène alimentaire.

Quand les produits ne sont pas préparés sur le lieu de leur consommation, ils doivent l'être par un professionnel déclaré et titulaire d'un agrément ou d'une dispense d'agrément.

Le stockage et l'exposition des aliments

Les aliments sont protégés des pollutions directes potentielles par des enveloppes de papier alimentaire, des films alimentaires plastiques ou des vitrines réfrigérées et conservés aux températures réglementaires. Là encore, aucun aliment ne doit entrer en contact avec le sol. À noter qu'en matière de congélation, il est déconseillé d'utiliser un appareil déjà utilisé à titre domestique.

Températures réglementaires

La chaîne du froid doit être respectée.

L'utilisation d'équipements frigorifiques est impérative pour la conservation et le rangement par catégories des produits frais, congelés ou surgelés aux températures réglementaires.

De même, l'utilisation de véhicules agréés par les services vétérinaires et munis d'un thermomètre est nécessaire au transport des denrées alimentaires.

- ✓ Viandes, abats, produits laitiers, préparations froides et produits élaborés sont conservés à une température inférieure ou égale à 4° C.
- ✓ Produits de la pêche et de la mer : 2° C ou moins.
- ✓ Produits congelés : -12° C ou moins.
- ✓ Produits surgelés ou glaces : -18° C ou moins.
- ✓ Repas préparés conservés : au chaud (63° C) ou au froid (3° C ou moins).

Traçabilité

La traçabilité relative aux denrées alimentaires doit être mise en œuvre par l'ensemble des opérateurs de la chaîne alimentaire, de la production à la distribution.

L'association doit pouvoir présenter immédiatement :

- ✓ Les noms et adresses de ses fournisseurs. Ces derniers doivent bien sûr être habilités à l'exercice d'une activité de commerce de détail ou de gros.
- ✓ La date de transaction et de livraison des produits munis de dates limites de consommation, fournis par ces derniers.
- ✓ Il est en outre fortement recommandé à l'association de conserver, pour pouvoir les communiquer aux autorités, les numéros de lots, volumes ou quantités de produits et leur description (emballés ou non, variété, transformés ou non...).

D'autre part, la note de service DGAL/SDHA/n° 99-8085 du 8 juin 1999 impose de conserver, au moins cinq jours après consommation, des plats témoins (échantillons représentatifs des différents plats distribués aux convives) qui doivent rester à disposition des services officiels de contrôle en cas de toxi-infections alimentaires collectives.

Assurance

Le non-respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire est susceptible d'engager la responsabilité civile et pénale de l'association. Pour ces raisons, l'association doit prendre soin de souscrire une police couvrant les risques de toxi-infection alimentaire collective auprès de son assureur.