



PRÉFET DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Direction Départementale de la Protection des Populations
des Pyrénées Atlantiques

2, rue Pierre BONNARD – CS70590 – 64010 PAU CEDEX

Tél : 05 43.41.33.80 - Fax : 05 59.02.89.62

Mél : ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr

Site internet : <http://pyrenees-atlantiques.gouv.fr>

Cette note ne remplace pas les textes réglementaires qui seuls font référence.

Établissements d'accueil du jeune enfant



Service de restauration

L'agencement de la cuisine est très différent s'il s'agit de fabriquer les repas consommés exclusivement à l'intérieur de la « cuisine autonome » ou de les commander dans une cuisine centrale et livrés en liaison chaude ou froide dans l'établissement « office satellite ».

En Pyrénées-Atlantiques », le contrôle du suivi réglementaire des établissements d'accueil de la petite enfance est assuré par :

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
SERVICES SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

Toute création d'une cuisine (autonome ou satellite) doit faire l'objet d'une déclaration au près de cette direction. Cette déclaration donne lieu à l'attribution d'un numéro ILU(Identification Local Unique), au moyen de l'imprimé CERFA n°139484

1- Cuisine satellite

La cuisine satellite comprendra au minimum :

- une alimentation en eau potable ;
- un lave-main à commande non manuelle équipé de savon liquide et d'essuie-mains jetables ;
- un réfrigérateur (capacité adaptée à l'activité) ;
- un espace de préparation de stockage pour les denrées alimentaires qui respecte la chaîne du froid ou du chaud ;
- un espace de préparation des aliments ou de réchauffage avec mise dans en assiette ;
- un espace pour la plonge et l'évacuation des déchets ;
- un circuit respectant les principes de marche en avant et permettant l'acheminement des denrées et l'évacuation des déchets doit être étudié, sans passer par les lieux de vie des enfants ;
- un meuble de rangement pour la vaisselle et les ustensiles de cuisine ;
- un extracteur des buées de vapeurs ;
- une poubelle munie d'un couvercle avec une ouverture au pied ;
- un espace exclusif réservé à la préparation des biberons .

SURFACE MINIMALE : recommandée de 12m² avec séparation de la zone préparation/réchauffage de la zone plonge+coin biberonnerie à matérialiser

2- Cuisine autonome

Les locaux d'une cuisine autonome doivent se composer des mêmes éléments que la cuisine satellite et être équipés au minimum :

- d'une cuisine : le local de préparation des repas doit être séparé des autres pièces et inaccessible aux enfants et aux personnes qui n'assurent pas le service de restauration ;
- d'un casier vestiaire muni de deux compartiments réservé à l'usage exclusif du personnel manipulant les denrées alimentaires, avec une blouse réservée à ce seul usage durant le temps de restauration ;
- d'un placard fermé pour entreposer les produits d'entretien ;
- d'un conteneur pour les déchets équipé d'un couvercle, stocké en dehors des locaux de conservation ou de manipulation des denrées alimentaires ;
- un local spécifique « biberonnerie » est obligatoire et doit comporter deux zones : une zone de préparation, prévoir uniquement des chauffeuses biberons pour la remise en température ; et une zone pour le nettoyage des biberons ;
- un lieu de stockage des denrées non périssables.

SURFACE MINIMALE : recommandée de 30m²+un local biberonnerie d'une surface recommandée de 8m²+ vestiaires et sanitaires du personnel de cuisine (hommes et femmes).

3- Textes réglementaires en vigueur :

R/CE178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de sécurité sanitaire des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

R/CE852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

R/CE 853/2004 fixant des règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

R/CE854/2004 fixant des règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

R/CE 2073/2005 concernant les critères micro biologiques applicables aux denrées alimentaires.

R/CE 931/2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement 178/2002 en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale (applicable 01/07/12).

Code rural et de la pêche maritime

Décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements.

AM du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

AM du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements de production primaire et des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou de denrées contenant des produits d'origine animale.

4- Les exigences réglementaires :

a. Les locaux

- **la cuisine (sectorisation des locaux, marche en avant) : séparation** des activités dites « sales » et « propres » dans l'espace ou dans le temps pour écarter les risques de contaminations croisées par contact, proximité, vecteur, circulation ...Une marche en avant dans le temps peut être une solution lorsque l'espace est insuffisant. Des procédures de fonctionnement spécifiques devront alors être définies et rédigées ;
- **Les toilettes** : possibilité de toilettes communes avec les autres personnels de la structure autre que les enfants ;
- **Les vestiaires** : au minimum un placard-penderie positionné à l'entrée de l'office satellite. Ils doivent être ventilés. Séparer la tenue de ville de la tenue de travail ;
- **Les surfaces (sol, murs, plafonds) doivent être aptes au nettoyage et à la désinfection** : résistantes, lisses, imperméables, imputrescibles, inoxydables, non toxiques et d'un entretien aisé permettant de maintenir une bonne hygiène. Il nécessaire de maintenir une bonne intégrité des locaux (revêtements écaillés, fissures, brèches, carreaux cassés, rouille...) ;
- **Prévenir l'introduction des nuisibles** : bas de portes jointifs, grilles aux niveaux des bouches d'aération et d'extraction, moustiquaires aux fenêtres s'ouvrant sur l'extérieur, bois à proscrire.

b. Les équipements :

- Lave-mains :

- A commande non manuelle ;
- Réservés au lavage des mains ;
- Alimenté en eau mitigée ;
- Distributeur de savon liquide ;
- Essuie-mains à usage unique ;
- Ils doivent se situer dans les zones de manipulations des denrées, à la sorties des toilettes, avant l'entrée en cuisine.....

- Les équipements doivent être aptes au nettoyage et à la désinfection :

- Matériaux lisses, lavables, inaltérables, non toxiques, sans rouille ni fissure ni brèche...
- Matériaux facilement démontables permettant le nettoyage et la désinfection des surfaces alentours (sol, murs derrière les fours....) ;
- Une attention particulière devra portée aux équipements en contact direct avec les denrées.

c. Le personnel

- hygiène générale du personnel :

- prévenir la contamination par le personnel et les personnes extérieures ;
- vêtements de travail propres ; dédiés au travail de restauration ,de couleur claire, recouvrant tous les vêtement de ville ;
- port de bijoux à proscrire ;
- mains propres, ongles court non vernis ;
- coiffe qui doit recouvrir l'ensemble de la chevelure ;
- chaussure réservées à l'usage en cuisine.

- connaissance des bonnes pratiques d'hygiène :

- formation initiale et rappels réguliers au personnel.

5- Hygiène et sécurité :

a. Plan de maîtrise sanitaire :

Décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à sa mise en place et les preuves de son application (mesures de vérification de son efficacité).

b. Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

Elles concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène, c'est à dire la sécurité et la salubrité des aliments.

Elles regroupent les activités préventives de base qui sont nécessaires à la production d'aliments dans des conditions hygiéniques acceptables.

Parmi les BPH on retrouve les éléments concernant :

- l'hygiène et la formation du personnel ;
- la maintenance des matériaux et locaux ;
- les procédures et instructions de travail (plan de nettoyage et désinfection, gestion des déchets...) ;
- le plan de lutte contre les nuisibles ;
- la qualité de l'eau ;
- la maîtrise des températures : le contrôle de la température du plat à son arrivée dans l'établissement, date limite de conservation...
- le maintien de la chaîne du froid.

c. Plan HACCP

C'est une méthode de prévention pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments.

Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la sécurité et la salubrité des aliments.

Son but est :

- d'évaluer les risques alimentaires associés à chaque étape de production ;
- d'établir un plan de surveillance et d'auto contrôle sur les étapes stratégiques ;
- de vérifier que ce système est efficace pour garantir la salubrité des denrées.