

Hygiène de la restauration collective de plein air dans les accueils collectifs de mineurs

Objet :

Bonnes pratiques relatives à l'hygiène de la restauration collective de plein air dans les accueils collectifs de mineurs

Texte de référence

- guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP – avis de validation publié au journal officiel du 15 octobre 2010.

Cadre général

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et d'application des principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) sur la restauration collective de plein air dans les accueils collectifs de mineurs a été publié à la documentation française.

Il s'agit d'un document de référence, évolutif pour aider à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments et respecter leurs obligations réglementaires. Il permet de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP en développant des éléments de maîtrise concrets, spécifiques au secteur alimentaire.

Il a été élaboré avec la direction générale de l'alimentation, administration pilote de ce projet, dans le cadre d'un comité de rédaction, constitué d'associations nationales agréées de jeunesse et d'éducation populaire (JEP) toutes organisatrices d'accueils collectifs de mineurs.

Mise en œuvre

Ce guide a vocation à permettre aux organisateurs des accueils collectifs de mineurs et aux équipes pédagogiques de mettre en œuvre une restauration en plein air conforme aux normes d'hygiène exigées. Il fait référence notamment pour les évaluations et contrôles réalisés par les services de l'Etat dans ces accueils.

Ce guide est disponible auprès de la "Documentation française" (brochure 5940). Il est diffusé sur le site Intranet de l'administration sanitaire et sociale, de la jeunesse et des sports **à l'usage exclusif des services de l'Etat** (http://www.intranet.jeunesse-social.sante-sports.gouv.fr/900/DJEPVA/Jeunesse/Protectiondesmineursenaccueilscollectifs/Cadrereglementaire/ART_DJEPVA_032915).