

**GUIDE RELATIF À  
L'ORGANISATION OCCASIONNELLE  
DE REPAS PAR LES ASSOCIATIONS**

## SOMMAIRE



<b>ORGANISATION OCCASIONNELLE DE REPAS PAR LES ASSOCIATIONS.....</b>	<b>p. 2</b>
↳ Prescriptions générales à suivre.....	p. 2
↳ Précautions à prendre lors de la fabrication.....	p. 2
↳ Précautions à prendre lors de la conservation de produits.....	p. 3
↳ Précautions à prendre pour le transport des produits.....	p. 3
↳ Précautions à prendre pour les stockage des produits.....	p. 3
↳ Précautions à prendre pour la consommation des produits.....	p. 3
↳ Précautions à prendre pour la gestion des déchets.....	p. 4

## ORGANISATION OCCASIONNELLE DE REPAS PAR LES ASSOCIATIONS

A l'occasion de la saison estivale, de nombreuses associations organisent des repas occasionnels. Dans l'hypothèse où il n'est pas fait appel à un professionnel, il convient de rappeler les recommandations à suivre dans ce cadre.

Pour éviter la multiplication des agents pathogènes et les toxi-infections alimentaires, il est recommandé de :

### ↳ suivre les prescriptions générales suivantes :

- respecter et maîtriser les températures d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant, prescrites sur leur étiquetage,
- disposer de locaux, quelle que soit la qualité du propriétaire (collectivité, association, entreprise), d'équipements et de matériels, en parfait état de propreté,
- sensibiliser les personnes qui concourent à la préparation des repas, sur l'hygiène des manipulations (vêtements propres et adaptés à l'activité, bonne hygiène corporelle, lavage des mains régulier...),
- utiliser les matières premières fraîches en respectant les températures de transport et de conservation, mentionnées sur les étiquettes.

### ↳ prendre les précautions suivantes lors de la fabrication :

- vérifier que la date limite de consommation (DLC) des ingrédients utilisés, inscrite sur l'emballage, n'est pas dépassée. Ces dates limites ne sont d'ailleurs valables que dans la mesure où les emballages n'ont pas été ouverts. Dès qu'ils le sont, les produits doivent être consommés très rapidement,
- ne pas utiliser de produits entamés depuis plus d'une journée, pour des produits comme la pâtisserie, la charcuterie (rillettes, pâté, fritons...), et des produits à base de lait.

➤ respecter les règles d'hygiène strictes, en particulier sur les points suivants :

- lavage des mains aussi souvent que nécessaire, en particulier après être allé aux toilettes,
- fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation,
- après cuisson, les plats doivent être immédiatement servis et ne doivent jamais être laissés en attente à température ambiante,
- nettoyage et désinfection des surfaces de travail (eau de javel dans un grand volume d'eau froide puis rinçage à l'eau du robinet),
- bon état et propreté du matériel et des ustensiles,
- rangement des produits d'entretien,
- éloignement des animaux domestiques,

*Du fait qu'ils sont destinés à être partagés, qu'ils sont élaborés en plus grande quantité, qu'ils subiront des délais entre leur fabrication et leur consommation, les produits élaborés occasionnellement par des bénévoles et destinés à être consommés à l'occasion de fêtes ou de manifestation organisées par des associations, présentent en effet plus de risques que ceux que l'on prépare chez soi, pour sa propre consommation.*

➤ ne pas mettre en contact avec les surfaces ou les ustensiles ayant été utilisés pour les matières premières, les aliments après leur cuisson sans qu'ils aient été préalablement correctement nettoyés.

↪ **prendre les précautions suivantes lors de la conservation des produits :**

- protéger des contaminations les aliments après leur cuisson. Ils peuvent, selon leur nature, être mis, par exemple, dans des boîtes ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire. Certains produits plus fragiles, tels que les pizzas, les quiches, les sandwiches, etc..., doivent être conservés au réfrigérateur en attendant leur consommation.

**ATTENTION** : le non respect des températures réglementaires constitue un des principaux facteurs contribuant à la survenue d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

↪ **prendre les précautions suivantes pour le transport des produits :**

- réduire au maximum le temps nécessaire au transport des produits, en particulier pour les produits fragiles,
- envelopper les produits transportés afin de réduire les risques de contaminations,
- transporter les produits conservés au froid pour assurer un maintien à basse température pendant tout le temps du transport et éventuellement du stockage avant consommation, dans des glacières ou des sacs isothermes :
  - munis de plaques à accumulation de froid (plaques eutectiques),
  - ou, à défaut, de bouteilles d'eau congelées, en quantité suffisante.

↪ **prendre les précautions suivantes pour le stockage des produits :**

- entreposer, avant consommation, les produits qui nécessitent une conservation au froid dans un réfrigérateur lorsque cet équipement existe.

À défaut, les produits sont laissés dans la caisse glacière ou le sac isotherme jusqu'au dernier moment.

Pendant l'attente, les caisses ou sacs isothermes sont mis à l'abri de toute source de chaleur, à l'abri notamment du soleil.

- conserver les autres produits emballés jusqu'au moment de la consommation. Ces matériels sont munis de thermomètre et en état de propreté constante.

↪ **prendre les précautions suivantes pour la consommation des produits :**

- entreposer les verres, assiettes, couverts, à l'abri des poussières et autres contaminations, par exemple dans une caisse ou un placard fermé surtout si les conditionnements ont été ouverts,
- ne jamais réutiliser les sauces et bouillons,
- jeter systématiquement les éventuels restes du repas même s'ils n'ont pas été servis,
- jeter toute boîte de conserve ouverte, non consommée partiellement ou entièrement.

Seules quelques catégories de produits stables (olives, fruits au sirop, par exemple) pourront être conservées pour une utilisation ultérieure sous réserve d'un stockage à une température adaptée et dans un récipient autre que la boîte.

- sortir, au fur et à mesure des besoins, les produits et les garder à l'abri du soleil (parasol, par exemple) et des contaminations (boîtes, films alimentaires), si l'événement pour lequel ils ont été fabriqués est destiné à durer longtemps, au-delà d'une ou de deux heures, par exemple lors d'une kermesse, d'un barbecue, d'une fête de fin d'année, d'un quine, etc...),

- jeter les produits non consommés le jour même,
- dans la mesure du possible, garder un échantillon témoin de chaque repas en le conservant, si possible sur 5 jours, séparé des autres aliments, sous cellophane ou emboîtement hermétique à + 3°C.

**Informations particulières**  
**sur les Toxi-Infections Alimentaires Collectives :**

Une toxi-infection alimentaire collective se définit par 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. En cas de suspicion de toxi-infection alimentaire, seul un médecin peut en juger et il doit donc être le premier contacté par les malades. Si une présomption de TIAC est forte (par appréciation du médecin), l'A. R. S. (Agence Régionale de Santé -ex-D. R. A. S. S.-) sera contactée pour confirmation car la déclaration d'une TIAC est obligatoire.

Une procédure d'action entre l'A. R. S. et la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (D. D. C. S. P. P.) est mise en place ensuite pour réaliser une enquête épidémiologique pour déterminer la cause de l'intoxication. La conservation des plats témoins est un élément clé dans la détermination de la cause (analyses bactériologiques des plats).

La souscription d'une assurance couvrant les risques de toxi-infection alimentaire collective peut être indispensable.

☞ **prendre les précautions suivantes pour la gestion des déchets :**

- collecter les détritiques et ordures ménagères dans un récipient équipé d'un sac étanche et d'un couvercle, en un lieu éloigné du lieu de préparation du repas et évacués rapidement,
- dans l'attente de leur évacuation, les déchets doivent être stockés hors de portée des animaux et si possible dans un lieu ombragé.

Toutes précisions sur ces questions peuvent être obtenues auprès de la  
Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations

☎ 05.65.73.52.00

