

## Cantine scolaire et centre de loisirs

En cas de service de restauration collective sur la commune, le maire est responsable du respect des règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas et à la sécurité sanitaire des aliments.

Le maire peut passer un contrat avec une société de restauration collective mais sera responsable de la cuisine, de son fonctionnement et de son entretien.

### Les points clés :

Déclaration d'activité auprès de l'autorité compétente	Cerfa 13984*03 pour toute déclaration d'activité : <a href="http://vosdroits.service-public.fr/professionnels-entreprises">http://vosdroits.service-public.fr/professionnels-entreprises</a> à adresser à la DDPP de l'Aisne BP70047 <u>02003 Laon cedex</u>
Agrément ou dérogation à l'agrément ?	Si des repas sont livrés en totalité ou en partie sur un autre site (activité de cuisine centrale), vous devez obtenir un agrément ou une dérogation à l'agrément réglementation sur : <a href="http://galateepro.agriculture.gouv.fr/">http://galateepro.agriculture.gouv.fr/</a>
Locaux	murs, sols, plafonds lisses, facile à nettoyer et à désinfecter Pour en savoir plus sur la conception des locaux : <a href="http://www.agrobat.fr">www.agrobat.fr</a>
Équipements et matériels	construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination. Points de vigilance sur le matériel permettant le lavage et le séchage hygiénique des mains et sur le matériel permettant le refroidissement, le maintien au froid puis la remise en température des denrées
Formation à l'hygiène et suivi médical du personnel	
Maîtrise des températures	Refroidissement rapide : de plus de 63°C à moins de 10°C en moins de 2H Conservation dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 et 3°C Réchauffage permettant le passage de +10°C à plus de 63°C en moins d'une heure
Plats témoins	Excepté pour les aliments préemballés, les fruits non transformés et le pain, des plats témoins (80 à 100g) doivent être systématiquement prélevés en fin de service puis conservés entre 0°C et 3°C pendant 5 jours minimum. Ces plats sont mis à la disposition de la DDPP en cas de suspicion de T.I.A.C (Toxiinfection alimentaire collective)
T.I.A.C. (Toxiinfection alimentaire collective)	Au moins 2 cas groupés d'une symptomatologie similaire, le plus souvent digestive Appui immédiat d'un médecin Signalement obligatoire et sans retard à la DDPP ou l'ARS ARS tél 03.22.97.09.02 mail : <a href="mailto:ars-picardie-signaux@ars.sante.fr">ars-picardie-signaux@ars.sante.fr</a> DDPP tél 03.64.54.61.00 mail : <a href="mailto:ddpp@aisne.gouv.fr">ddpp@aisne.gouv.fr</a> Préfecture tél 03.23.21.82.82
Des documents d'appui et d'aide à la mise œuvre de la réglementation	Guide de bonnes pratiques de la restauration collective de mineurs des accueils collectifs de mineurs Guide de bonnes pratiques de la livraison de repas à domicile disponibles auprès de la documentation française : <a href="http://www.documentationfrancaise.fr">www.documentationfrancaise.fr</a>
Qualité nutritionnelle	Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire Toutes les informations sur ce sujet sont disponibles sur le site : <a href="http://alimentation.gouv.fr/bien-manger-a-la-cantine">http://alimentation.gouv.fr/bien-manger-a-la-cantine</a>

Nous contacter :

**Service de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires**  
**Direction Départementale de la Protection des Populations**  
tél 03.64.54.61.00  
[ddpp@aisne.gouv.fr](mailto:ddpp@aisne.gouv.fr)