

## ANNEXES : OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

### Art 7.2 du CCP

L'action de la collectivité publique en matière de restauration collective doit s'inscrire dans le cadre d'obligations réglementaires nombreuses et variées qui ont trait principalement à l'hygiène alimentaire, à l'emploi de personnels et à l'information des consommateurs. Il appartient aussi à la collectivité publique de suivre les règles nutritionnelles et de protection de l'environnement.

#### 3.1. Hygiène

##### 3.1.1. Textes de référence

Les textes principaux et documents de référence applicables en restauration collective sont les suivants :

##### 3.1.1.1. Réglementation communautaire

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, dont les dispositions des articles 14 à 20 s'appliquent à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2005 (obligation de retrait ou rappel de denrées dangereuses, obligation de notification aux autorités compétentes, obligation de traçabilité) (JOCE du 01 février 2002).

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE du 25 juin 2004) qui abroge la directive 93/43/CEE du Conseil, du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires et dont les dispositions s'appliquent à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2006.

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOCE du 25 juin 2004).

##### 3.1.1.2. Réglementation nationale et autres textes nationaux

Concernant l'hygiène alimentaire :

- décret n° 91-409 du 26 avril 1991 modifié, fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles ;
- arrêté du 9 mai 1995 modifié, réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;
- arrêté du 28 mai 1997 modifié, relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine ;
- arrêté du 6 juillet 1998, relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires ;

- norme NF V01-006 « Hygiène des aliments-Système HACCP : principes, notions de base, commentaires » .

Concernant la restauration proprement dite :

- arrêté du 29 septembre 1997 *des ministères de l'agriculture, de la défense, de la santé et de l'économie fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (JORF du 23 octobre 1997) et la note de service DGAL/SDHA/N°98-8126 du 10 août 1998 sur son application* ;
- circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 publiée au BO N°34 de l'éducation nationale « Accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période » ;
- guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective à caractère social (en cours de validation) ;
- projet de norme PR NF X50-220 « Norme de service-Service de la restauration scolaire ».

Concernant l'agrément vétérinaire sanitaire :

- arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (JORF du 31 juillet 1994) ;

et sa dispense :

- *arrêté du 8 septembre 1994* du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JORF du 20 septembre 1994) ;
- arrêté du 8 février 1996 du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JORF du 13 février 1996).

Concernant le transport des denrées :

- arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JORF du 6 août 1998) et la note de service DGAL/SDHA/N°99-8085 du 8 juin 1999 sur son application.

Concernant les toxi-infections alimentaires collectives :

- décret n° 99-363 du 6 mai 1999 fixant la liste des maladies faisant l'objet d'une transmission obligatoire de données individuelles à l'autorité sanitaire et modifiant le code de la santé publique (JORF du 13/05/99)
- circulaire des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie sur la déclaration, l'investigation et la conduite à tenir en cas de toxi-infections alimentaires collectives du 19 avril 1988 (éditée au JORF sous le n° 1487).