



DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA COHESION SOCIALE
ET DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
DE LOT ET GARONNE

Pôle Protection Sanitaire des Populations
Service Protection Sanitaire Alimentaire
Vétérinaire

NOTE d'INFORMATION

CONDITIONS SANITAIRES DU PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

1) Locaux de fabrication :

La logistique de la préparation des repas est souvent sous traitée à une société de restauration collective. Il s'agit généralement de cuisines de collectivité présentant de très bonnes conditions d'hygiène, avec du personnel formé, portant un intérêt particulier à produire des repas de qualité. Ces établissements sont soumis à l'application des principes de méthode d'analyses de risques en vue de mettre en place d'un système de prévention de maîtrise sanitaire (PMS) permettant de garantir au mieux la salubrité des repas distribués.

Dans les zones rurales isolées, cette prestation peut être assurée soit par des traiteurs, soit par des restaurants privés, notamment dans les zones rurales isolées.

Dans tous les cas, les préparations doivent être élaborées à partir de cuisines adaptées (cellules de refroidissement rapide, zone d'allotissement.....) ayant déclaré cette activité à la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations.

2) Respect des températures :

Les préparations livrées périssables sont fragiles sur le plan bactériologique. Elles ne sont pas stables à température ambiante et doivent être conservées à des températures limitant le développement microbien et notamment celui des bactéries pathogènes pouvant être à l'origine de toxi-infection alimentaire. Les micro-organismes se multiplient particulièrement entre + 10 °C et + 63 °C, il est nécessaires d'éviter cette zone dangereuse.

Les préparations seront livrées par engin de transport frigorifique, réfrigérant, isotherme ou calorifique, reconnu officiellement pour leur performance technique (attestation ATP). Pour les tournées de livraison de moins de 80 km, on peut faire le choix d'un moyen de transport sans validation technique sous réserve d'équipements adaptés au maintien strict des températures jusqu'à leur livraison (obligation de résultat) :

2.1 La liaison froide : livraison sous régime du froid

Après élaboration ou cuisson, les préparations doivent être refroidies et maintenues à une **température située entre 0 et + 3 °C**. La durée totale du transport et les matériels utilisés doivent permettre de respecter les températures prescrites par la réglementation en vigueur.

Au moment du chargement et du déchargement, il faudra veiller à éviter toute attente des produits qui pourrait être préjudiciable à la sécurité alimentaire.

Le convive doit respecter les dates limites de consommation (DLC) apposées sur les préparations par le fabricant dans le cadre de l'étiquetage complet obligatoire. Les repas doivent être placés dans le réfrigérateur du convive lors des livraisons.

Les préparations destinées à être consommées chaudes sont réchauffées au moment du repas. En aucun cas, les excédents ne doivent être conservés après réchauffage.

2.2 La liaison chaude : Contraintes et difficultés

Les préparations sont fabriquées le jour même de la livraison. Jusqu'au moment du repas, les plats chauds doivent être maintenus à une température supérieure ou égale à + 63 °C à cœur.

Les entrées et les desserts froids livrés simultanément doivent être gardés à une température comprise entre 0°C et + 3°C. Il faut proscrire le transport dans le même contenant de plats chauds et de préparations froides.

Les repas doivent être pris rapidement après avoir été déposés.

Certains produits sensibles qui atteindraient difficilement 63 °C (ex: steaks hachés, rôti de bœuf) pourront être supprimés des menus.

3) Protection des denrées.

Les repas doivent être totalement protégés de manière à éviter tout risque de contamination des préparations lors de la distribution. Les repas doivent être transportés dans de bonnes conditions hygiéniques (entretien et propreté satisfaisants des équipements de transport). La partie du véhicule affectée aux denrées doit être séparée physiquement de la partie conducteur. Les matériels en contact des denrées et les parois du véhicule de transport doivent être aptes au nettoyage et à la désinfection.

- 4) **Le nettoyage et la désinfection du matériel** servant à transporter les denrées, seront réalisés avant chaque nouvelle distribution.

5) Formations et instructions

Les personnes assurant la distribution des repas doivent être sensibilisées à l'hygiène alimentaire. Des instructions écrites portant sur les règles d'hygiène à respecter, les procédés de nettoyage et de désinfection du matériel seront mises à leur disposition.

6) Autocontrôles

Un programme d'autocontrôle doit permettre de vérifier que les points sensibles relatifs à la sécurité alimentaire sont correctement maîtrisés. Il s'agit notamment de s'assurer que :

- le matériel utilisé est adapté aux denrées transportées et en bon état d'entretien et de fonctionnement,
- les températures exigées pour les produits sont respectées, y compris pendant le chargement et le déchargement,
- les méthodes de nettoyage et de désinfection sont efficaces et adaptées.

Les contrôles de température, devront être effectués par la personne assurant les livraisons qui devra disposer d'un thermomètre à sonde, ainsi que d'un dispositif adéquat pour nettoyer et désinfecter cette sonde.

La réalisation d'analyses bactériologiques sur ces repas renforcera ce dispositif de surveillance.

8) Anomalies

Toute anomalie constatée doit entraîner la mise en place de mesures correctives adaptées, en concertation avec le responsable de l'activité.

9) Enregistrements

Les contrôles réalisés (températures, nettoyage/désinfection et transport des denrées), avec le cas échéant, les anomalies rencontrées et les mesures correctives mises en oeuvre seront indiqués dans un registre