



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

## PRÉFET DE TARN-ET-GARONNE

**Direction Départementale de la Cohésion Sociale  
et de la Protection des Populations de Tarn-et-  
Garonne**

**NOTE D'INFORMATION  
(mise à jour du 15/06/2011)**

Pôle Protection des Populations  
Service Sécurité sanitaire des Aliments

**A l'attention des Maires et des  
Associations.**

Affaire suivie par :  
Sylvie LAVERGNE  
Tél direct : 05-63-21-18-34  
Mél : ddcsp@tarn-et-garonne.gouv.fr  
Fax : 05-63-66-78-14

Objet : note d'information en cas de repas festifs occasionnels  
Réf régl : règlements CE 178/2002 et 852/2004

A l'approche de la saison estivale, j'attire votre attention sur les risques sanitaires liés à l'organisation de repas festifs occasionnels ou tout type de restauration rapide tel que la préparation des sandwiches... Que l'initiative vienne de vous ou d'associations, certaines précautions sont indispensables afin de limiter les risques de toxi-infection alimentaire collective.

La mise en place de bonnes pratiques à partir de règles simples, visant à limiter la contamination des denrées et à éviter la multiplication des germes, permet de limiter ces risques :

- Préparer des repas dans un environnement le plus sain possible (sol recouvert d'un plancher, zone abritée, propre) ;
- Limiter le nombre de personnes en contact avec la préparation des aliments, et prendre garde que celles-ci ne soient pas malades (si plaie aux mains, utiliser une protection) ;
- Utiliser des matières premières sans risque (éviter les œufs frais, pâtisserie à la crème...) issues d'établissements agréés communautaires ou dérogataires ;
- Eviter les croisements des circuits « propres » et « sales » afin de limiter les contaminations croisées entre les denrées ;
- Respecter les températures de conservation des produits pendant le transport, le stockage et jusqu'au service ;
- Limiter au maximum la manipulation des denrées (tranchage, dressage d'assiettes individuelles...) ;
- Mettre à disposition des personnels manipulant les denrées des lave-mains à commande non manuelle munis de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique à l'endroit des préparations, à la sortie des toilettes. Sensibiliser les personnes à l'utilisation de ces lave-mains ;
- Utiliser la cuisson comme un moyen d'assainissement et donc minimiser le nombre de manipulations après cette cuisson ;
- Servir les plats chauds immédiatement après réalisation.

Je vous demande de bien vouloir veiller au respect de ces consignes lors de toutes manifestations festives organisées par vos soins.

Par ailleurs je vous rappelle que conformément à la réglementation citée en référence, les préparations de repas ou de sandwiches même à titre occasionnel doivent faire l'objet d'une déclaration auprès de nos services.

En conséquence, je vous prie de prendre contact avec le service sécurité sanitaire des aliments de la DDCSPP au moment de l'organisation de ces manifestations et repas qui pourra ainsi étudier votre projet et vous donner tous les éléments d'informations nécessaires concernant les moyens à mettre en œuvre en matière de sécurité alimentaire.

Pour le préfet et par délégation  
Le chef de service sécurité sanitaire des aliments

A handwritten signature in blue ink, consisting of a series of loops and a long horizontal stroke extending to the right.

A. THINET