

Octobre 2015

## FICHE n° 44

### Règles sanitaires concernant la confection de repas festifs occasionnels

*Service émetteur : DDCSPP*

*Coordonnées du service : Service Sécurité Sanitaire des Aliments, tél : 05 63 21 18 31*

*Personne à contacter : Christian Mulato*

La confection des repas festifs occasionnels (repas des chasseurs, réveillon de la St Sylvestre, ...) est parfois réalisée par des bénévoles ou par une association. Dans ce cas, elle doit obéir à un certain nombre de règles sanitaires simples et de bon sens permettant de prévenir les risques de Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC) par des germes pathogènes. Elle doit, par ailleurs, être déclarée auprès de la DDCSPP (modèle de déclaration ci-joint).

Les règles qui visent à limiter la contamination des denrées et à éviter la multiplication des germes sont les suivantes :

- veiller à préparer les repas dans un environnement le plus sain possible (surfaces des sols, murs et équipements faciles à nettoyer et à désinfecter),
- limiter le nombre de personnes dédiées à la préparation des repas et s'assurer qu'elles ne sont pas malades (utiliser une protection en cas de plaie au niveau des mains, écarter de la préparation les personnes enrhumées, ...),
- utiliser des matières premières sans risque issues d'établissements disposant d'un agrément sanitaire ou d'une dispense d'agrément délivrée par les services vétérinaires,
- respecter les températures de conservation pendant le transport, le stockage et jusqu'au service (température inférieure ou égale à 4°C),
- bien séparer le traitement des matières premières brutes susceptibles d'être contaminées (lavage des légumes terreux par exemple) de celui concernant les produits assainis (tranchage de produits cuits par exemple) afin d'éviter les contaminations croisées,
- mettre à disposition des personnels manipulant les denrées des lave-mains à commande non manuelle pourvus de savon liquide et de serviettes à usage unique positionnés en zone de préparation des repas et à la sortie des toilettes et sensibiliser le personnel à leur utilisation,
- servir les plats chauds immédiatement après leur confection ou les conserver à plus de 63°C jusqu'au service.

#### Cas particulier de la viande de sanglier

La viande d'un sanglier tué en action de chasse et utilisée pour la préparation d'un repas collectif doit avoir, au préalable, été soumise à un test de dépistage de la trichine négatif (parasite de la viande qui peut être transmis à l'homme si la cuisson est insuffisante). L'analyse est effectuée sur un prélèvement de langue ou de pilier du diaphragme (100 gr minimum). Le Laboratoire Vétérinaire Départemental de Tarn-et-Garonne est agréé pour ce genre d'analyse, la FDC prenant en charge son coût.