



PREFET DE
L'AUBE



N° 8
Août 2020

INFORMATIONS A DESTINATION DES ORGANISATEURS ET DIRECTEURS DES ACCUEILS COLLECTIFS DE MINEURS DE L'AUBE

Réglementation des accueils collectifs de mineurs

Déclaration de la restauration collective

La déclaration de la restauration collective doit s'effectuer auprès du service sécurité sanitaire et qualité de l'alimentation (SSQA) de la DDSCPP. Elle est « définitive » ou « valable », tant que ses données sont d'actualité, et doit être mise à jour dès qu'il y a un changement notable (par exemple : changement de responsable juridique, changement de coordonnées officielles, changement de cuisine (déménagement ou réfection du site), évolution sensible du nombre de repas de nature à modifier le fonctionnement initial de la cuisine et son PMS, changement de cuisine centrale prestataire et/ou de modalité de livraison (chaude/froide), évolution des opérations menées sur place telles que des activités de mixage/découpe...).

Il conviendra donc de vérifier, notamment, si le maire apparaît nominativement et, le cas échéant, refaire la déclaration pour la rentrée. Dans le cas où l'activité de restauration est sous-traitée par une société de restauration collective (API, ELITE, SODEXO...), deux déclarations sont nécessaires : une par le propriétaire des locaux et une par le prestataire. Dans le cas où l'activité de restauration concerne 3 entités juridiquement distinctes (ACM, propriétaire des locaux et prestataire), tous trois doivent se déclarer.

Pour tous les accueils collectifs de mineurs avec ou sans hébergement, la déclaration doit être effectuée dès lors qu'il y a manipulation de denrées d'origine animale à destination de consommateurs.

Vous trouverez en pièce jointe le Cerfa n°13984-06 de déclaration de la restauration collective qui sera à transmettre au mail suivant : ddcspp-alimentation@aube.gouv.fr

Il est enfin rappelé que **le fonctionnement de l'activité de restauration doit être encadré par un plan de maîtrise sanitaire**, qui comprend :

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (la base du PMS), et les bonnes pratiques de fabrication (ex cuisson, refroidissement rapide, remise en température...). En cas de restauration de plein air, vous pourrez utilement vous appuyer sur le GBPH de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs,
- La mise en place d'un système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points : Analyse des risques / points critiques pour leur maîtrise dont identification des limites critiques et des points de surveillance / vérifications / actions correctives / enregistrements),
- La traçabilité des denrées alimentaires et la gestion des non-conformités éventuelles (rappel / retrait).

Pour plus d'informations, vous pourrez utilement vous appuyer sur les données de l'outil online « J'APLIC l'hygiène en cuisine professionnelle », développé par GECO Food Service, et labellisé en 2014 et 2016 par le Programme National pour l'Alimentation <http://www.gecofoodservice.com/info...>

Projet Éducatif : obligations réglementaires

Texte de référence :

- **Code de l'Action Sociale et des Familles, articles R.227-23, R.227-24, R.227-25, R.227-26;**
- **Décret n°2006-223 article 20.**

Le projet éducatif mentionné au deuxième alinéa de l'article L. 227-4 est décrit dans un document élaboré par la personne physique ou morale organisant un Accueil Collectif de Mineurs.

Un projet éducatif doit être écrit pour **une durée limitée**. A l'issue du projet, un bilan doit être fait pour le **réactualiser et l'adapter au contexte actuel du territoire**. A cet effet, il est recommandé de réaliser un nouveau projet éducatif **tous les 3 ans** ou dès lors que des changements au sein de la collectivité sont intervenus.

Il doit être adressé, en même temps que la première déclaration de l'année, à la DDCSPP du lieu de déclaration : **au plus tard 2 mois avant le premier jour de l'accueil, ou pour les accueils périscolaires au plus tard 8 jours avant**. Il doit être présenté aux personnes qui assurent la direction ou l'animation d'un des accueils AVANT leur entrée en fonction.

Toutes les informations permettant de construire un projet éducatif se trouvent dans les instructions départementales 2019 page 8. Celles-ci sont téléchargeables au lien suivant <http://grand-est.drdjcs.gouv.fr/spip.php?article3054>.

Les vaccinations obligatoires du personnel encadrant

Texte de référence :

- **Code de l'Action Sociale et des Familles, article R227-8 :**

« Les personnes qui participent à l'un des accueils mentionnés à l'article R. 227-1 doivent produire, avant leur entrée en fonction, un document attestant qu'elles ont satisfait aux obligations légales en matière de vaccination. »

Le vaccin antituberculeux BCG est obligatoire pour les personnes exerçant une activité professionnelle avec les mineurs des moins de 6 ans (Art R3112-2 code santé publique).

L'absence d'une telle attestation fait obstacle à l'entrée en fonction de la personne concernée.