

Maisons-Alfort, le 28 février 2003

## **AVIS**

### **de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur un guide de bonnes pratiques d'hygiène en Restauration Collective**

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Le Conseil supérieur d'hygiène publique de France (CSHPF) a été saisi en juillet 1998, par la Direction générale de l'alimentation, d'une demande d'avis portant sur un guide de bonnes pratiques d'hygiène en Restauration Collective.

Après examen de ce dossier par le groupe de travail « Microbiologie et évaluation des risques » du CSHPF puis par le Comité d'experts spécialisé « Microbiologie », placé auprès de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, réuni le 10 décembre 2002, l'Afssa émet l'avis suivant :

Considérant que ce guide de bonnes pratiques d'hygiène répond aux exigences de la directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Considérant que ce guide suit les principes de la démarche HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) ;

Considérant que ce guide rassemble les recommandations spécifiques au secteur alimentaire auquel il se réfère ;

Considérant que deux points évoqués dans ce guide, relatifs à :

- la possibilité pour les professionnels de disposer d'une tolérance de température à réception des marchandises de 3 °C,
- la possibilité de transport en décongélation lente de produit d'une cuisine centrale vers une cuisine satellite,

ont fait l'objet de propositions des administrations en matière de protocole et d'adaptation de la réglementation, permettant de garantir la sécurité du consommateur,

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que ce guide de bonnes pratiques d'hygiène est de nature à permettre la mise en place de mesures nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité pour la Restauration Collective, sous réserve de l'application effective des dispositions évoquées ci-dessus.