



**FICHE REFLEXE**  
**DDPP de la Charente-Maritime**  
**Restauration de la petite enfance**  
**(jusqu'à 3 ans)**



**Établissements concernés :**

- ✓ Crèches collectives/haltes-garderies,
- ✓ Crèches parentales,
- ✓ Micro-crèches,
- ✓ Jardins d'éveil,
- ✓ Crèches familiales,
- ✓ Multi-accueil.

**Types de restauration concernés :**

Cette fiche vise l'ensemble des modalités de consommation de repas pour les enfants (petite enfance ≤ 3 ans) : restauration dite collective ou apport des repas par les parents.

**1. L'obligation de déclaration de l'activité**

Comme tout exploitant du secteur alimentaire, une déclaration d'activité est à adresser obligatoirement à la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) de Charente-Maritime.

Ce document est accessible sur Internet à l'adresse :

<http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr> → Entreprise agroalimentaire et commerce de bouche → Toutes les démarches (page 2) → Déclarer la manipulation de denrées alimentaires d'origine animale : [Cerfa N°13984](#) ou Cerfa N°13984\*6 déclaration papier.

**2. Les exigences « spécifiques »**

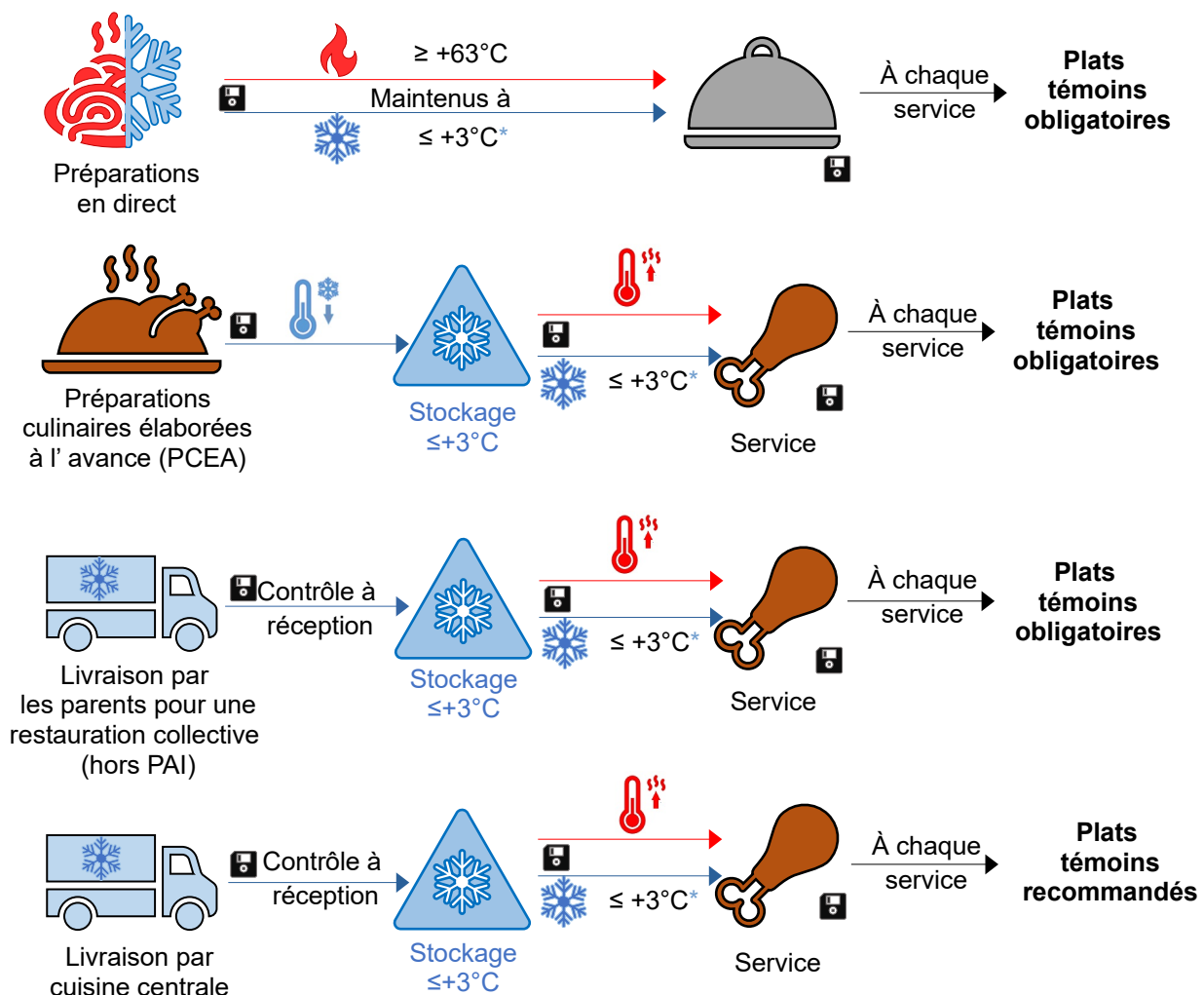
L'arrêté du 21 décembre 2009, disponible sur [Legifrance](#), stipule un certain nombre de **dispositions spécifiques à la restauration collective** qui peuvent être présentées ainsi dans un objectif pédagogique (se reporter à l'arrêté pour connaître les exigences réglementaires exactes) :

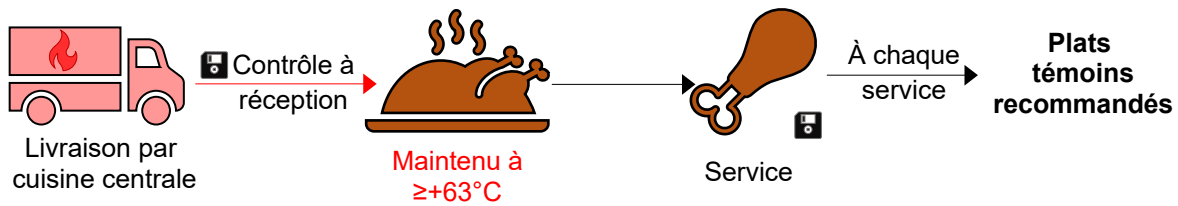
- x Les **excédents** des préparations culinaires présentées ne peuvent pas être *resservis* et devront être détruits en fin de service.
- x Les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) ont une **durée de vie limitée**.
- x Les **plats témoins** doivent être systématiquement prélevés en fin de service, excepté pour les aliments pré-emballés, les fruits non transformés et le pain.  
La quantité prélevée par denrée doit être comprise entre 80 et 100 g.  
Ils seront conservés entre 0 et 3 °C pendant au minimum 5 jours après consommation. Ces plats témoins sont mis à la disposition des services de contrôle officiels en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC).


Seuls les mets livrés par une cuisine centrale agréée, qui ne sont pas manipulés dans votre établissement peuvent déroger à l'obligation des plats témoins, si le plan de maîtrise sanitaire en atteste et justifie ce choix.

- x Le responsable de l'établissement doit **déclarer toute suspicion de TIAC** (apparition d'au moins deux cas groupés d'une symptomatologie similaire, usuellement digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire) auprès de la DDPP et de l'agence régionale de santé (ARS).
- x Il est obligatoire d'informer les consommateurs des allergènes présents dans les préparations culinaires proposées à la consommation (article 44 du règlement INCO). Par conséquent le projet d'accueil individualisé (PAI) est un dispositif de santé individualisé, qui n'a pas pour vocation d'informer les consommateurs (Cf l'article R. 412-15 du Code de la consommation : toutes « substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances » ne nécessitent pas dans tous les cas la mise en place d'un PAI qui reste l'exception et non la règle).
- x Il convient de proscrire la consommation des fromages fabriqués à partir de laits crus, dont la pâte n'est pas pressée, mais il est possible de les déguster cuits.


Recommandation : il est important de sensibiliser les parents à l'hygiène, à la chaîne du froid, à la remise en température ainsi qu'à la traçabilité des mets apportés dans votre structure.





 Refroidissement +10 °C en moins de 2 h.

 Remise en température +63 °C en moins d'1 h.

 Vérification des T°C et/ou enregistrements associés au Plan Maîtrise Sanitaire (PMS).

\* Tolérance  $\leq +10$  °C de 2 h avant le service.

NB : Les viandes hachées doivent atteindre une cuisson +65 °C et être cuites à cœur.

### 3. La réglementation en matière d'hygiène

Concernant la restauration collective liée à la petite enfance (jusqu'à 3 ans).

- [Règlement \(CE\) n°852/2004](#) : sur l'hygiène des denrées alimentaires.
- [Règlement \(CE\) n° 178/2002](#) : fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- [Règlement \(CE\) n° 2073/2005](#) : concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- [Règlement \(CE\) n°1169/2011](#) : consommateur sur les denrées alimentaires (INCO).
- [Arrêté du 8 octobre 2013](#) : relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant,
- [Arrêté du 21 décembre 2009](#): relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,
- Instruction technique [DGAL/SDSSA/2023-756](#) : Activités de commerce de détail de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

**Cette fiche vise uniquement la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments.**

Date de mise à jour : 19 décembre 2023

DDPP - Cité administrative Duperré - 5 Place des Cordeliers – CS 40263 - 17012  
LA ROCHELLE Cedex 1  
[ddpp@charente-maritime.gouv.fr](mailto:ddpp@charente-maritime.gouv.fr) - tél : 05.46.68.60.00

## Déclaration des TIAC (toxi infections alimentaires collectives) Services de l'État à contacter en Charente-Maritime



**PRÉFET  
DE LA  
CHARENTE-  
MARITIME**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction Départementale  
de la Protection des Populations**

Service vétérinaire  
Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation

Cité administrative Duperré  
5, place des Cordeliers  
**17000 LA ROCHELLE**  
Tel : **05.46.68.60.00**

**PRIVILEGIEZ** l'envoi d'un message électronique à :

[ddpp@charente-maritime.gouv.fr](mailto:ddpp@charente-maritime.gouv.fr)

(copie à : [ddpp-ssa@charente-maritime.gouv.fr](mailto:ddpp-ssa@charente-maritime.gouv.fr))

**Disponible (24 h / 24 h)**



Délégation Départementale de Charente-Maritime

Cité administrative Duperré  
5, place des Cordeliers - CS 90583  
**17021 LA ROCHELLE CEDEX 1**  
Tel. : 05 49 42 30 50

[ars-dd17-direction@ars.sante.fr](mailto:ars-dd17-direction@ars.sante.fr)

**Disponible (24 h / 24 h)**

contact après 18 h, week end et jours fériés :  
Tél. : 0.809.400.004 / mail : [ars33-alerte@ars-sante.fr](mailto:ars33-alerte@ars-sante.fr)