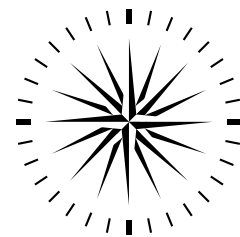


# La restauration



## 1 > Définition

Il est très fréquent que les associations proposent une activité de restauration lorsqu'elles organisent une manifestation.

Cette restauration peut être de 2 types :

- une restauration en remise directe : il s'agit de toute opération à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation. Le consommateur a le choix de consommer ou non.
- une restauration collective : c'est une restauration où le public n'a pas le choix de ce qu'il va consommer. L'exemple le plus connu de ce type de restauration est la pension complète.

Il est plus fréquent d'avoir affaire à une restauration en remise directe lors d'une manifestation, car la restauration collective est pratiquée le plus souvent dans des collectivités telles les centres de vacances ou de loisirs.

Par ailleurs :

- Il est obligatoire de se laver les mains avant la préparation des aliments.
- Il ne faut pas stocker d'aliments à l'air libre.
- Tous les aliments que l'on souhaite conserver doivent être conditionnés.
- Il faut toujours respecter la chaîne du froid et servir les plats chauds à plus de 63 degrés et les plats froids à moins de 10 degrés.
- Les surfaces en contact avec les aliments y compris les comptoirs de vente, les étals et les tables doivent être bien entretenus et faciles à nettoyer.
- Ces surfaces doivent être maintenues dans un état permanent de propreté.
- Il est nécessaire de conserver les échantillons témoins (de 100g minimum par échantillon) pendant 5 jours à température positive, de chaque plat préparé (entrées, plats chauds, desserts et fromages) nécessaires pour les analyses par la Direction départementale des services vétérinaires (DDSV) en cas d'accident alimentaire.

## 2 > Réglementation

Comment mettre en place une activité de restauration ?

Pour mettre en place ce type d'activité, il est indispensable de respecter certaines règles. La réglementation est stricte et cette activité peut être soumise au contrôle des Services vétérinaires.

Quelles règles élémentaires à respecter ?

- Les conditions d'hygiène et de propreté doivent être respectées.
- Les locaux dédiés à la préparation des aliments doivent respecter un agencement qui reprend les 3 grands principes suivants : La séparation des secteurs **«propre» et «sale»**; La séparation des secteurs **«chaud» et «froid»**; et Le respect du sens de circulation des aliments, **du «sale» vers le «propre»**.
- En d'autres mots, il convient de respecter les circuits séparés.

### > Pour en savoir plus :

- Direction des services vétérinaires du Bas-Rhin

