



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Maisons-Alfort, le 7 février 2007

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) "en restauration pour les établissements d'accueil collectif de jeunes enfants".

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 20 juillet 2006 par la Direction générale de la santé d'une demande d'avis relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) "en restauration pour les établissements d'accueil collectif de jeunes enfants".

L'Afssa, après consultation du Comité d'experts spécialisé (CES) "Microbiologie", réuni le 28 novembre 2006, rend l'avis suivant :

Considérant que le CES « Microbiologie » apprécie la qualité du travail réalisé par le pétitionnaire, et souligne la pertinence de ce guide.

Considérant que ce guide présente avec clarté les principes généraux, le champ d'application et les enjeux des bonnes pratiques d'hygiène en restauration pour les établissements d'accueil collectif de jeunes enfants ;

Considérant que le champ d'application de ce guide concerne les établissements, qui accueillent des enfants âgés de moins de 6 ans, dans le cadre de la réglementation du code de la santé publique, à l'exclusion des établissements qui assurent un accueil familial non permanent au domicile d'assistantes maternelles, et qui délivrent moins de 40 repas par jour.

Considérant que le guide identifie 2 types de restauration : la restauration directe ou la restauration différée (livraison par un prestataire extérieur ou livraison par les parents de l'enfant accueilli) ;

Considérant que ce guide relativement complexe est difficilement applicable en l'état ;

Considérant que le guide prévoit la nécessité pour les lecteurs (responsables des structures d'accueil) de disposer de fiches réflexes « pédagogiques » pour son application. Ces fiches doivent présenter des mesures pratiques en vue de décrire les gestes à mettre en oeuvre pour réduire au maximum la contamination et la multiplication des bactéries au sein des denrées alimentaires ;
Le guide et ces fiches constituant alors un « ensemble » complet.

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments émet un avis favorable à l'application, au sein de la profession concernée, du GBPH « en restauration pour les établissements d'accueil collectif de jeunes enfants », sous réserve que :

- le guide soit structuré suivant les recommandations formulées ci dessus,
- les parties révisées et les fiches pédagogiques soient rassemblées dans le guide,
- et de nouveau soumises à l'agence pour validation.

27-31, avenue
du Général Leclerc
94701
Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE

Pascale BRIAND