

# Restauration collective

quelques aspects réglementaires

# La restauration collective n'est pas vraiment un concept nouveau

de la préhistoire

au moyen-âge

quelles que soient les classes sociales

quel que soit le nombre des convives

*( 22 500 convives aux Tuileries au Banquet des maires de France offert par le président Emile Loubet à Paris le 22 septembre 1900 ! )*

et quels que soient les êtres vivants

## **les préoccupations d'hygiène ne sont pas non plus récentes...**

*« Il faut que la cuisinière sache faire une bonne soupe, déguiser toutes sortes de viandes pour les jours maigres, en faire des ragoûts, ainsi que du poisson et des œufs, et toutes sortes de légumes pour les autres jours ; comme aussi ne pas ignorer la manière de faire quelques compotes et quelques autres bagatelles pour le dessert. Il est encore de son devoir de balayer la montée et la salle à manger, de tenir le tout bien propre... »*

*(1692, Audiger, La maison réglée)*

## **Les principaux textes étudiés aujourd'hui**

**Arrêté 10 mars 1977**

**Arrêté 11 juillet 1977**

**Circulaire 29 avril 1980**

**Circulaire 8 mars 1995**

**Arrêté 29 septembre 1997**

# Arrêté 10 mars 1977

(Agriculture, Santé, Equipement, Transports)

relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (DAA)

---

→ *détermine*

## 1. personnes susceptibles de contaminer les DAA



atteintes de maladie transmissible à DO



porteuses de

salmonelles, shigelles, colibacille (E. coli)  
staphylocoques présumés pathogènes,  
streptocoques hémolytiques A  
amibes (f. végétatives ou kystiques),  
ténias, helminthiases

# Arrêté 10 mars 1977

(suite)

## 2. Nature des examens complémentaires obligatoires



recherche de

staphylocoques pathogènes (rhinopharynx, fosses nasales)  
streptocoques hém. A (pharynx)  
salmonelles, shigelles (par coproculture)  
amibes dysentériques (par examen parasito. selles)

## Périodicité des examens complémentaires obligatoires



examens

à l'entrée dans la profession  
après arrêt de travail de 6 mois  
après affection digestive ou respiratoire  
lors de signes suspects à l'examen périodique annuel  
lors d'une contamination de DA  
avec suspicion d'origine au sein du personnel

# Arrêté 10 mars 1977


( fin )

 résultats consignés sur un registre par le médecin à l'issue de chaque examen

### 3. Toute personne reconnue

\_\_\_\_\_ (à la suite des examens ou interrogatoires précédents)

— | atteinte d'une maladie transmissible  
ou porteuse de germes ou de parasites

 ne peut être affectée ni maintenue à l'emploi  
tant que le résultat des examens reste positif

# Arrêté 11 juillet 1977

( Travail )

fixant la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale

---

- 👉 Les médecins chargés de la surveillance médicale du personnel effectuant d'une façon habituelle les ... (*liste*) ... **travaux de préparation, de conditionnement, de conservation et de distribution de denrées alimentaires** ... consacreront à cette surveillance un temps calculé sur la base d'une heure par mois pour 10 salariés



## Circulaire 29 avril 1980 (Travail)

*relative à l'application de l'arrêté du 11 juillet 1977  
fixant la liste des travaux nécessitant une SMS*

---

En ce qui concerne les travaux de

- \* préparation,
- \* conditionnement,
- \* conservation
- \* distribution de denrées alimentaires,



**seules sont visées** les opérations terminales

- \* de préparation, conditionnement, conservation ,
- \* dans la mesure où elles précèdent la  
distribution en milieu de travail de ces  
denrées alimentaires tant animales que  
végétales

## En d'autres termes



**seul le personnel** travaillant

dans les restaurants d'entreprises ou  
dans les établissements extérieurs qui préparent  
des aliments destinés à la consommation  
en milieu de travail



**est soumis à la SMS**

En règle générale

 **cette surveillance se traduira**, dans la limite des compétences légales et réglementaires du mdt

**par**

- \* l'information et
- \* l'éducation sanitaire  
du personnel
- \* la surveillance  
de la propreté des locaux et  
des installations de travail
- \* ainsi que celles destinées  
à la conservation des aliments  
préparés à l'avance

## Circulaire 8 mars 1995 (Travail)

*relative à la surveillance médicale des salariés procédant à la manipulation des denrées animales ou d'origine animale*

---

→ *rappelle que*

- \* la loi du 8 juillet 1964 (transposant la directive européenne de 26 juin 1964)
- \* son décret d'application            21 juillet 1977
- \* les arrêtés
  - 10 mars 1977 (denrées animales ou d'origine animale)
  - 17 mars 1992 (établissements de viandes d'animaux de boucherie)
  - 22 janvier 1993 (production, commerce de produits à base de viande)
  - 19 novembre 1993 (lapins, rongeurs, gibiers d'élevage)
  - 14 janvier 1994 (abattage de volailles)

*NB : un certificat médical est exigé pour les 3 premiers arrêtés*

# Circulaire 8 mars 1995

(suite)

→ *textes précédents*

- \* ne figurant ni dans le code du travail  
ni dans le code rural (salariés agricoles)
- \* pris dans l'intérêt de la protection de la santé publique (non signés du ministre du travail)



les mdt

- \* ne sont pas tenus d'assurer cette surveillance médicale qui peut l'être par des médecins généralistes
- \* mais sont sollicités pour certificats d'aptitude à la manipulation des denrées alimentaires

# Circulaire 8 mars 1995

(suite)

→ *en pratique*

- \* le personnel de restaurant d'entreprise est, lui, normalement suivi par le mdt, qui peut vérifier qu'il n'est pas atteint d'une affection dangereuse pour les autres travailleurs

*art. R. 241-52*

- \* le mdt est juge de la nature et de la fréquence des examens complémentaires nécessaires et peut utiliser, à titre indicatif, la liste de l'arrêté du 10 mars 1977

# Arrêté 29 septembre 1997

(JO du 23 octobre)

*fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social*

---

→ *signé par*

- 2 ministres (Défense, Agriculture et pêche)*
- 2 secrétaires d'Etat (Santé, PME-commerce-artisanat)*

→ *abroge*

*\* arrêté 26 juin 1974 (concernant les établissements publics ou privés assurant un service de restauration à caractère social)*

*\* arrêté 26 septembre 1980 (conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale)*

## Arrêté 29 septembre 1997 (suite)

→ *concerne* beaucoup d'établissements :

- \* restaurants d'administration(s) ou d'entreprise(s), scolaires, universitaires, d'hôpitaux, cliniques,
- \* établissements à caractère sanitaire et social, crèches, foyers, centres de vacances, camps...



## Arrêté 29 septembre 1997 *(suite)*

→ *précise*

- \* Etablissements, opérations et préparations culinaires concernés
- \* Les formalités administratives  
*(déclaration en préfecture, à la direction des services vétérinaires)*
- \* Les guides de bonnes pratiques, les contrôles nécessaires

# Arrêté 29 septembre 1997 *(suite)*

## **TITRE I**                      **Dispositions générales**

### **\* chapitre I**

Implantation, aménagement et équipement des locaux

### **\* chapitre II**

Utilisation et entretien des locaux et du matériel,  
Gestion des déchets

### **\* chapitre III**

Hygiène des opérations portant sur les denrées  
alimentaires

# Arrêté 29 septembre 1997 (suite)

## \* chapitre IV

Dispositions relatives au personnel, hygiène corporelle et vêtements de travail, autorisation d'accès, respect des instructions,

et au 2<sup>e</sup> alinéa de [l'article 28](#) :

*« Tout membre du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires doit avoir été déclaré apte à effectuer ces manipulations. Le responsable de l'établissement veille à ce que cette aptitude soit attestée médicalement chaque année dans le respect de la réglementation spécifique en vigueur »*

## \* chapitre V

Hygiène des salles de restaurant et des locaux similaires

## \* chapitre VI

Dispositions spécifiques relatives aux T.I.A.C  
(enquêtes DDASS, services vétérinaires...)

## **Arrêté 29 septembre 1997** *(suite)*

### **TITRE II Dispositions complémentaires relatives aux établissements fabriquant des préparations culinaires élaborées à l'avance**

#### **\* chapitre I**

Aménagement et équipement des locaux

#### **\* chapitre II**

Préparation et distribution

#### **\* chapitre III**

Cas particulier des opérations de déconditionnement - reconditionnement

## **Arrêté 29 septembre 1997** *(suite)*

**TITRE III      Dispositions complémentaires relatives aux établissements livrant, distribuant ou mettant sur le marché leurs produits**

**TITRE IV      Dispositions finales**

## Au total

- \* Cette rapide revue de différents textes réglementaires n'apporte pas d'éléments bien nouveaux à la connaissance des médecins du travail
- \* Certains arrêtés un peu anciens sont, pour le moment toujours d'actualité, en ce qui concerne l'aide apportée en cas de difficultés pour la surveillance médicale des salariés
- \* Quant à la **surveillance médicale renforcée**, elle concerne le personnel suivi par l'ex SMS, id est le personnel des restaurants d'entreprises, en attendant d'éventuelles précisions apportées par des accords de branches (*sous réserve qu'ils soient étendus par arrêté*)

\* L'action en milieu de travail est plus que jamais d'actualité, ainsi que les conseils en matière d'hygiène  
*(Le lavage des mains a fait l'objet d'une réactualisation récente chez le personnel soignant pour la prévention des affections nosocomiales)*

\* La **fiche d'entreprise** réalisée par le mdt  
(pour chaque entreprise à partir du 1er janvier 2006)  
doit contribuer à l'évaluation des risques et la formalisation des conseils de prévention du mdt à l'employeur

*CT : art. R. 241-41-3 (arrêté du 29 mai 1989)*

\* Le **plan d'activité en milieu de travail** est également un moyen d'évaluation et de prévention des risques à mettre en œuvre *CT : art. R. 241-41-1 (décret du 28 décembre 1988)*

- annuel, il concerne 1 ou x entreprises, commun ou non à plusieurs mdt
- peut s'inscrire dans priorités d'action du SST
- porte { sur risques, postes et conditions de travail  
nb et fréquence des visites à effectuer,  
des études à réaliser  
en fonction de l'état et des besoins de santé  
des salariés
- en lien avec les objectifs du SST si démarche de contractualisation



- \* Le dialogue « santé » et « travail » est bien amorcé
- \* La circulaire (travail) de 1995 l'évoquait déjà comme la note suivante (agriculture) de 1998
- \* Nos collègues des DDASS et des services vétérinaires ici présents vont sans doute vous permettre d'entamer des discussions utiles en ce qui concerne l'évaluation des risques et les moyens de prévention

\* A titre informatif, une note de service du Ministère de l'agriculture et de la pêche du 10 août 1998 (émanant de la Direction générale de l'alimentation, sous-direction de l'hygiène alimentaire) analyse l'arrêté du 29 septembre 1997 sur la restauration collective, et en particulier l'article 28 :

L'attestation d'aptitude médicale à la manipulation des denrées alimentaires n'est pas une spécificité de cet arrêté, mais une obligation au titre de l'arrêté du 10 mars 1977 qui doit être modifié en concertation avec le ministère chargé du travail.

Il convient de [veiller à l'application de règles de bon sens](#) en ce domaine.

Notamment les personnes présentant des symptômes évidents d'une affection incompatible avec la manipulation des denrées alimentaires doivent être écartées de ces tâches.

## A consulter



Restauration d'entreprise

Aide-mémoire juridique INRS TJ10

*Mise à jour août 2003*