



RÉGION ACADÉMIQUE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

Rectorat

Nom du service

Service des IEN-ET/EG

Dossier suivi par

Martine PASCAL
Magali ROBAGLIA
IEN-ET Sciences
biologiques et sciences
sociales appliquées
Sylvie BOURCET
Line COTTENCEAU
Valérie LEOMAGNO
Faisant Fonction
IEN-ET Sciences
biologiques et sciences
sociales appliquées

Téléphone
04 42 91 70 40

Mél.

martine.pascal2@ac-aix-marseille.fr

magali.robaglia@ac-aix-marseille.fr

sylvie.bourcet@ac-aix-marseille.fr

line.cottenceau@ac-aix-marseille.fr

valerie.leomagno@ac-aix-marseille.fr

Place Lucien Paye
13621 Aix-en-Provence
cedex 1

Madame, Monsieur le Directeur délégué
aux formations professionnelles et
technologiques
Madame, Monsieur le Directeur de SEGPA
Madame, Monsieur le Professeur
relevant du secteur des sciences biologiques
et sciences sociales appliquées

S/C de

Madame, Monsieur le Proviseur
de LPO
de LP
d'EREA

Madame, Monsieur le Principal
De Collège avec SEGPA

Madame, Monsieur le Directeur
de LPP
de CFA

Madame, Monsieur le Président de GRETA

Aix-en Provence, le 2 octobre 2019

Objet : Rappels des règles d'hygiène, de sécurité et d'étiquetage alimentaire dans les formations professionnelles relevant du secteur des sciences biologiques et sciences sociales appliquées

Au cours de ces trois dernières années, nous avons organisé des sessions de formation relatives au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) auprès d'une grande partie des professeurs assurant des enseignements sur les plateaux techniques du secteur des sciences biologiques et sciences sociales appliquées (SEGPA et lycées). Certains professeurs ont bien intégré et mis en œuvre les consignes réglementaires, d'autres les ont appliquées partiellement.

Avec ce courrier, nous souhaitons attirer l'attention des équipes sur :

- Les obligations en matière de prévention des risques professionnels ;
- Les attendus réglementaires et pédagogiques relatifs à l'hygiène et à l'étiquetage alimentaires, que la responsabilité incombe au DDFPT ou au professeur.

1. Sécurité sur tous les plateaux techniques

1.1. Formation obligatoire des élèves dès l'entrée en formation

Les élèves sont soumis aux mêmes obligations de sécurité que les salariés dans une entreprise. Ils doivent porter leur équipement de sécurité dans le cadre des activités en ateliers. L'élève s'expose à une sanction en raison de ses obligations scolaires et du non-respect des règles de sécurité.

Nous attirons l'attention des enseignants sur **l'obligation de former les élèves à la sécurité avant le début de tout enseignement de techniques professionnelles. Cette formation doit être formalisée par des documents remis aux élèves** sur les règles de sécurité à observer sur chaque plateau technique. Le professeur doit pouvoir en fournir la preuve.

1.2. Le document unique dans le cadre des activités pédagogiques

Chaque établissement ou entreprise a l'obligation de retranscrire dans un document unique (DU) le résultat de l'évaluation des risques professionnels (décret du 5 novembre 2001 – décret 2001-1016). Ce document, rédigé le plus souvent par les membres de la Commission d'Hygiène et Sécurité de votre établissement, est tenu à la disposition des personnels.

Il vous appartient néanmoins de participer à l'actualisation de ce document, en signalant toute anomalie ou accident au référent sécurité de votre établissement. Vous pouvez également soumettre des pistes d'actions correctives, forts de votre expérience des plateaux techniques fréquentés, tout en laissant à l'autorité compétente le soin de la planification de la prévention.

Nous vous rappelons d'ailleurs qu'il convient aussi d'utiliser la partie du DU relative aux ateliers pour former les élèves à la sécurité, en enseignement professionnel et/ou dans le cadre de la Prévention Santé Environnement. Cette étude va permettre aux élèves de mieux s'approprier leur environnement de travail, de repérer des éléments à corriger et de proposer des améliorations.

Enfin, sur tous les plateaux techniques SBSSA, l'enseignant professionnel doit être totalement impliqué dans la mise en forme et l'affichage de consignes de sécurité.

2. Les règles d'hygiène communes à tous les plateaux techniques SBSSA dans le cadre des activités pédagogiques

Nous attirons votre attention sur la nécessité de :

- Veiller à l'application des règles d'hygiène de base : hygiène corporelle adaptée, tenue vestimentaire appropriée et entretenue, lavage des mains régulier, cheveux attachés, absence de bijoux et de vernis, absence de piercing, bionettoyage des surfaces... ;
- Disposer, pour ces bonnes pratiques de base, de protocoles formalisés ;
- Apposer une fiche de poste près de chaque machine dangereuse ;
- **Etablir un classeur hygiène et sécurité dans chaque plateau technique** avec les documents suivants : procédure en cas d'accident, extraits du document unique, copie des fiches de données et de sécurité des produits utilisés, protocoles (lavage des mains, bionettoyage ...) ;
- Signaler par écrit un dysfonctionnement d'équipements ou de matériels au chef d'établissement et au directeur délégué, et en garder un exemplaire archivé.

3. Les règles d'hygiène et de sécurité sur les plateaux techniques d'alimentation dans le cadre des activités pédagogiques

Pour toutes les formations, cet atelier est soumis aux textes du paquet Hygiène applicable depuis le 1^{er} janvier 2006. Ces textes portent sur la traçabilité, l'HACCP, les procédures et les bonnes pratiques d'hygiène.

La note de la **DGAL/SDSSA/N2012-8054** du 08/03/2012 précise les dispositions particulières relatives aux cuisines et ateliers pédagogiques :

- Dans la mesure où les repas sont consommés dans le cadre de la restauration de l'établissement, il s'agit d'une activité de restauration à caractère social. La cuisine est alors soumise aux dispositions relatives à la restauration collective ;
- Pour tout autre cas de figure exceptionnel (ex : repas consommés exclusivement par les personnes les ayant préparés), il est important que les dispositions relatives à la restauration collective s'appliquent tout de même, dans un but pédagogique lié à la formation de futurs professionnels.

Nous rappelons toutefois que le paquet Hygiène a largement mis en avant le principe d'une obligation de résultats au détriment d'une obligation de moyens (cf. Vade-mecum sectoriel de la restauration collective version 2 de mars 2017 (<https://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-dinspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires-0>)).

Dans certains cas particuliers (exemples : exigüité des locaux ne permettant pas la mise en œuvre d'une marche en avant dans l'espace, insuffisance du nombre d'enceintes de stockage pour une sectorisation totale des denrées, congélation de matières premières ou de produits intermédiaires ou finis...), des procédures spécifiques doivent être mises en œuvre et fondées sur une analyse des risques anticipée et étayée.

En cuisine collective, une cellule de refroidissement rapide en bon état de fonctionnement est indispensable en cas de distribution différée ou de vente à emporter.



Pour les préparations issues de cuisines familiales, il n'est pas obligatoire de disposer d'une cellule. Cependant, les plats commercialisés dans le cadre d'une vente à emporter devront, pour ceux d'entre eux qui ne sont pas stables, avoir été refroidis par un autre moyen efficace.

3/8

Afin de prévenir toute toxi-infection alimentaire ou d'en faciliter, le cas échéant, le traitement, nous vous rappelons les points-clés des règles à mettre en œuvre relatifs à :

3.1 **La traçabilité** (obligation de résultats - choix du système à l'initiative de l'enseignant) :

- **Traçabilité ascendante (des intrants) :**

Pour chaque achat-livraison, **seule l'identification du fournisseur, la nature, le volume et la date du produit approvisionné sont obligatoires *sensu stricto***. Les autres informations telles que numéro de lot, DLC-DDM (étiquetage) permettent d'assurer une traçabilité fine, facilitant le rebut des produits en cas d'alerte sanitaire.

Dans le cadre de la fonction qualité et de la compétence « décoder l'information » des référentiels, les élèves doivent néanmoins participer au relevé de ces informations, lorsque cela est possible, et aussi souvent que nécessaire pour acquérir la compétence.

En complément des preuves d'achat (bons de livraison ou tickets de caisse) disponibles auprès de l'administration, photographier les contenants ou les étiquettes des produits et les archiver sur informatique est envisageable.

Le délai d'archivage des informations **obligatoires** est de :

- 6 mois à partir de la date de fabrication ou de livraison pour les produits dont la DLC est inférieure à 3 mois ;
- 5 ans + 6 mois pour les produits dont la DDM est supérieure à 5 ans.

(Source : *Partie C de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24 juillet 2012*)

La traditionnelle méthode de conservation des étiquettes a peu d'intérêt si elle n'est pas conduite sur les durées réglementaires mentionnées.

- **Traçabilité descendante (des clients) :**

On entend par « clients » : les usagers de la cantine scolaire où sont transférées les fabrications pédagogiques, les personnels de l'établissement, les clients extérieurs qui consomment sur place au restaurant d'application.

Dans le premier cas, l'enseignant devra conserver la trace des productions qu'il a distribuées à la cantine.

Dans les deux autres cas, l'identification des clients se limitera aux informations nécessaires au système de facturation propre à l'établissement. A minima, l'enseignant doit conserver le détail des menus proposés à la consommation.

Il est par contre obligatoire de garder des plats témoins de **toutes** les productions alimentaires distribuées (milieux collectif et familial) :

- Au froid positif (0-3°C) pendant 5 jours au moins après la dernière présentation au consommateur ;
- Des échantillons représentatifs et clairement identifiés (portions entre 80 à 100 g).

- **Durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)**

Elle ne peut excéder 3 jours après celui de la fabrication (J+3) en l'absence d'études de durée de vie.

Nous attirons votre attention sur la réduction de cette durée de vie en fonction des cas particuliers synthétisés dans le schéma suivant :

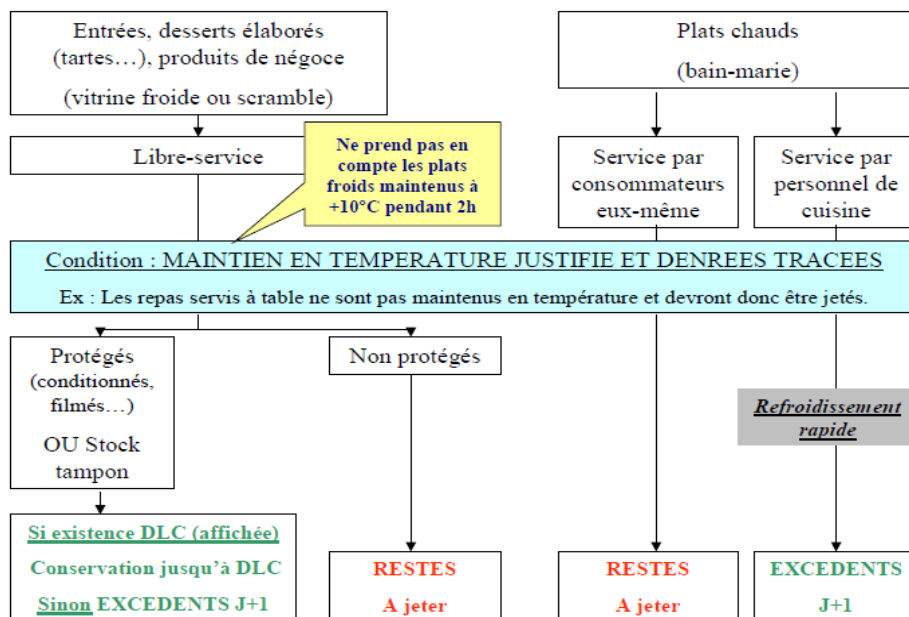


Schéma : Résumé des dispositions relatives aux excédents en restauration collective

Source : Note DGAL/DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 modifiée le 8 mars 2012 qui précise les modalités d'application de l'arrêté du 21 décembre 2009

3.2 HACCP et procédures (mise à jour régulière et communication au Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques du plan HACCP, autocontrôles microbiologiques archivés). L'équipe doit pouvoir présenter les documents relatifs à l'analyse des dangers microbiologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (méthode des 5M).

S'il n'est pas obligatoire de formaliser des diagrammes de fabrication et l'analyse des dangers qui en découle, une réflexion conduisant à la **rédaction des procédures suivantes nous semble indispensable** :

- Contrôle des températures incluant les cibles (températures souhaitées), les limites de tolérance (dépassements maximaux autorisés), les actions correctives (actions sur les méthodes) et corrections (actions sur les produits non conformes) ;
- Gestion des entames incluant des éléments sur les durées de vie résiduelles. Des informations complémentaires sont consultables à l'adresse suivante : https://www.academie-nationale-cuisine.fr/.../PMS_CANTAL.pdf

3.3 Les bonnes pratiques d'hygiène (obligation de résultats)

Elles prennent en compte les éléments suivants :

- Personnel, élèves, apprentis ou stagiaires : plan de formation, tenues vestimentaires (y compris entretien), suivi médical (le dépistage des porteurs sains n'est plus obligatoire) ;
- Contrôle à réception des produits : (fiches de contrôle sauvegardées dans un classeur) ;



- Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production : plan de nettoyage et de désinfection (PND) et plan de contrôle de son efficacité, instructions de travail relatives à l'hygiène par poste (organisation rationnelle, déboîtement-déconditionnement, décontamination des végétaux...);
- Plan de lutte contre les nuisibles si nécessaire ou vérification d'absence des nuisibles ou de traces de leur passage, approvisionnement en eau;
- Rappel sur le cassage des œufs :

Il convient de se référer au vidéogramme « clarifier un œuf » sur le site pédagogique national de l'hôtellerie-restauration à l'adresse suivante : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Clarifier-des-oeufs>

Par ailleurs le BEH n°21 de 1996 indique très clairement qu'il « faut éviter de casser les œufs en bordure du récipient utilisé pour limiter le risque de toxoinfection alimentaire ».

5/8

L'ensemble des éléments précités contribue à l'élaboration du plan de maîtrise sanitaire.

Nous tenons à rappeler que pour beaucoup de ces instructions, les contenus correspondent à des supports pédagogiques travaillés avec les élèves.

Pour vos accompagner, vous pouvez vous appuyer sur le Guide de Bonnes Pratiques d'hygiène (GBPH) de votre secteur professionnel consultable à l'adresse suivante :

<https://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne>

La liste de tous les guides de bonnes pratiques d'hygiène est accessible sur le site : http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/liste_gbph_francais_publies_avril2016.pdf

Vous pourrez utilement vous reportez aux textes suivants :

- Note DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 relative au contrôle de la traçabilité des denrées alimentaires hors production primaire
- 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
- Note DGAL/DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 modifiée le 8 mars 2012 qui précise les modalités d'application de l'arrêté du 21 décembre 2009
- Note DGAL/SDSSA/N2012-8022 du 30 janvier 2012 relative à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- Note DGAL SFSSA N 2012-8156 du 24 juillet 2012 relative à l'inspection des procédures fondées sur les principes HACCP
- Vade-mecum général sécurité sanitaire des aliments, version 2 d'octobre 2017
- Vade-mecum sectoriels : restauration collective ou remise directe (version 2 mars 2017)
<https://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-dinspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires-0>
- Arrêté du 6 décembre 2018 portant abrogation de l'arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale
<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2018/12/6/AGRGI1826747A/jo/texte>

4 Les règles d'étiquetage alimentaire

Le règlement européen n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs (règlement dit « INCO ») actualise, simplifie et clarifie l'étiquetage des denrées alimentaires. Il s'applique en France avec la publication de plusieurs textes réglementaires (Cf. Annexe 1 – Infographic food labelling rules 2014 et Annexe 2 – Comprendre l'étiquetage alimentaire - dépliant du Fonds français pour l'alimentation et la santé FFAS, en collaboration avec l'association de consommateurs Consommation Logement Cadre de Vie CLCV).

Nous vous invitons à consulter les informations spécifiques avec les liens suivants :

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/etiquetage-des-denrees-alimentaires-nouvelles-regles-europeennes>

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Etiquetage-des-denrees-alimentaires>

4.1. Décodage et contrôle des étiquettes des produits alimentaires

4.1.1. Indication de l'origine des produits

C'est au niveau européen que sont fixées les règles d'étiquetage sur l'origine.

4.1.2. Indication de l'origine des denrées préemballées

Actuellement, la mention de l'origine est obligatoire pour la viande des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, les volailles, le miel, les fruits et légumes, le poisson non transformé, l'huile d'olive, le vin ou les œufs. Pour les autres produits, cette indication doit figurer sur l'emballage seulement si l'absence de cette mention est susceptible d'induire les consommateurs en erreur sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel du produit.

4.1.3 Indication de l'origine de la viande dans les plats préparés et du lait dans les produits laitiers

Depuis le 1^{er} janvier 2017, le décret n° 2018-1239 du 24 décembre 2018 proroge le décret 2016-1137 du 19 août 2016. Il oblige les distributeurs de l'agro-alimentaire à indiquer l'origine de la viande dans les plats préparés et du lait dans les produits laitiers. Il concerne les produits préemballés contenant au moins 8 % de viande et 50% de lait mais ne s'applique pas aux plats servis en restauration (non pré-emballés).

L'étiquetage devra indiquer :

- le pays de naissance, d'élevage et d'abattage des animaux pour la viande,
- le pays de collecte, de conditionnement et de transformation pour le lait.

(Cf. Annexe 3 – Infographie - Etiquetage de l'origine de la viande dans les produits préparés et du lait dans les produits laitiers Janvier 2017)

4.1.4. Indication de la dénomination de vente et des allergènes

Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 (cf. Annexe 4) relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées rend obligatoire, **au 1^{er} juillet 2015**, l'information du consommateur sur les denrées alimentaires non préemballées, complétant ainsi les directives européennes (règlement INCO). Les denrées emballées et non préemballées sont ainsi soumises à un étiquetage sur les ingrédients provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

Les informations figurant sur un produit diffèrent notamment selon que le produit est pré emballé ou non préemballé. Dans les deux cas, le nom des ingrédients allergènes doit ainsi être mentionné, en plus des autres obligations légales : dénomination de vente, ...

4.1.5. Remplacement de la DLUO par la DDM

Le règlement INCO a mis en application une nouvelle mention : la Date de Durabilité Minimale (DDM). La Date Limite d'Utilisation Optimale est remplacée par la Date de Durabilité Minimale depuis le 13 décembre 2014 (cf. Annexe 5 - DLC et DDM de la DGCCRF mars 2017 et Annexe 6 – Dates limite d'utilisation des produits alimentaires de la DGCCRF juin 2019). Une fiche pratique sur les dates limites de consommation est consultable à l'adresse suivante :

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Date-limite-de-consommation-DLC-et-DDM>

4.1.6. Déclaration nutritionnelle

La déclaration nutritionnelle (DNO) est obligatoire depuis le 13/12/2016 **pour les produits préemballés**. Elle vise à permettre au consommateur de comparer les denrées entre elles et à choisir les aliments adaptés (cf. décret 2016-980 du 19 juillet 2016 et Annexe 7 – Déclaration nutritionnelle sur les denrées alimentaires de la DGCCRF de février 2019)

L'étiquetage nutritionnel doit mentionner dans un tableau lisible sur l'emballage et dans un même champ de vision : la valeur énergétique en kcal et en kJ - les quantités exprimées en g de lipides, d'acides gras saturés, de glucides dont les sucres, de protéines et de sel. Faut de place suffisante, les informations sont présentées sous forme linéaire. Ces valeurs doivent être exprimées pour 100 g ou 100ml et peuvent aussi l'être par portion.

Le décret du 19 juillet 2016 précise, pour sa part, les modalités de mise en place d'une information nutritionnelle complémentaire sur les denrées alimentaires (au moyen de graphiques ou de symboles).

Le règlement prévoit, pour les mentions obligatoires, une taille de caractère de 1,2 mm minimum ou 0,9 mm minimum si la taille de l'emballage est inférieure à 80 cm².

La déclaration nutritionnelle ne s'applique cependant pas à toutes les denrées alimentaires (cf. Règlement INCO dans son annexe 5). Ainsi, les plats servis en restauration (non préemballés) ne sont pas concernés par cette obligation.

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/declaration-nutritionnelle-sur-denrees-alimentaires>

Pour connaître les caractéristiques de chaque produit alimentaire, vous pouvez consulter la table CIQUAL <https://ciqual.anses.fr/>. Un calculateur nutritionnel vous aide dans votre démarche ; il est accessible à l'adresse suivante : https://www.nutrizoom.fr/calculs_nutritionnels.php



7/8

Pour améliorer l'accès à une alimentation équilibrée, l'article 14 de la loi de Modernisation de Notre Système de Santé du 26 janvier 2016 prévoit que les pouvoirs publics recommandent un système d'étiquetage nutritionnel synthétique, simple et accessible pour tous. Nutri-Score est le dispositif que les pouvoirs publics ont choisi de recommander.

4.1.7. Interdiction de certains colorants

Depuis juillet 2010, il est obligatoire de faire figurer sur l'étiquette de produits alimentaires contenant des colorants azoïques, la mention « *peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants* ».

Les colorants azoïques sont les suivants : Tartrazine (E 102)/ Jaune de quinoléine (E 104)/ Jaune orangé S (E 110)/ Carmoisine (E 122)/ Rouge allura (E 129)/ Ponceau 4R (E 124). L'utilisation des colorants E104, E110 et E124 dans les produits de boulangerie fine (viennoiseries, pâtisseries fraîches et sèches, produits de biscuiterie...) est interdite depuis juin 2013 (cf. règlement UE n°232/2012).

En juillet 2016, l'EFSA a finalisé les deux dernières réévaluations de colorants alimentaires. Au total, 41 colorants alimentaires ont été réévalués. Suite à ces travaux, les niveaux maximums de trois colorants (E 104, E 110, E 124) ont été réduits et le colorant Rouge 2G (E 128) a été retiré du marché.

Un arrêté paru au Journal officiel du 25 avril 2019 prévoit la suspension de la mise sur le marché des denrées alimentaires contenant l'additif E171 (dioxyde de titane) pour une durée d'un an à compter du 1^{er} janvier 2020.

<https://www.service-public.fr/particuliers/actualites/A13380>

4.2. Etiquetage des productions alimentaires pédagogiques

Nous entendons par productions alimentaires pédagogiques les préparations alimentaires servies sur place dans le cadre d'un restaurant pédagogique et les préparations emballées, étiquetées dans le cadre d'une vente à emporter.

4.2.1. Indication de l'origine des viandes bovines

Le décret du 17 décembre 2002 rend obligatoire l'indication de l'origine des viandes bovines en restauration. Ce texte demande d'indiquer, dans les lieux où sont servis les repas, de façon lisible et visible, par affichage ou par tout autre support écrit, l'origine des viandes bovines utilisées pour la préparation des plats servis ou vendus aux consommateurs.

4.2.2. Indication des allergènes

Dans le cas des denrées à consommer sur place ou à emporter (y compris pour le pain), **vous devez tenir à disposition de votre clientèle et des services sanitaires, un tableau des allergènes** (cf. Annexe 8 – Liste des allergènes et Annexe 9 - Tableau des allergènes à compléter). Vous pouvez aussi indiquer les allergènes sur les étiquettes des objets confectionnés ou les indiquer sur le support de présentation du menu en face de chaque plat.

4.3. Emballages alimentaires

Les sacs de caisse à usage unique en plastique d'une épaisseur inférieure à 50 microns sont tous interdits depuis 1^{er} juillet 2016.

L'interdiction des sacs en matières plastiques à usage unique destinés à l'emballage de marchandises au point de vente autres que les sacs de caisse est entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2017 (cf. article 75-I de la loi de la transition énergétique pour la croissance verte, modifiant l'article L. 541-10-5 du Code de l'environnement).

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le site :

<https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/interdiction-des-sacs-plastique-des-fruits-et-legumes-au-1er-janvier-2017>

<https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/signature-du-pacte-national-sur-emballages-plastiques>

Mercredi 27 mars 2019, la directive européenne interdisant l'usage et limitant la mise sur le marché de certains produits en plastique a été adoptée. A partir de 2021, les couverts, assiettes, pailles, contenants alimentaires et gobelets en polystyrène seront interdits à la vente :

<https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/fin-du-plastique-usage-unique>

5 Ressources disciplinaires et pédagogiques

Pour ne pas perdre vos acquis et actualiser vos connaissances, nous vous conseillons de consulter le site internet du centre de ressources nationales de l'hôtellerie-restauration : www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr

Un jeu pédagogique « Resto'Crobe » pour maîtriser l'hygiène des aliments lors de leur préparation à destination des élèves des niveaux 3 (ex V) et 4 (ex IV) est présenté sur le site :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2744#Caracteristiques-du-jeu-Resto-Crobe>

Afin de rétablir **la confiance des consommateurs dans le secteur alimentaire**, le **dispositif** Alim'confiance publie les résultats des contrôles d'hygiène en ligne:

<http://alim-confiance.gouv.fr/> - (Cf. Annexe 10 – Infographie Alim'Confiance)

Pour vous tenir informés de la nouvelle réglementation, nous nous invitons à consulter les sites suivants :

<http://agriculture.gouv.fr/thematique-generale/alimentation>

<https://infographies.agriculture.gouv.fr/>

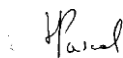
<https://www.anses.fr/fr/>

<http://www.avise-info.fr/alimentaire>

www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr

<http://www.neorestauration.com/restauration-collective/>

Nous vous remercions de votre contribution à la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité.



Martine
PASCAL



Magali
ROBAGLIA



Sylvie
BOURCET



Line
COTTENCEAU



Valérie
LEOMAGNO

Inspectrices de l'éducation nationale et faisant fonction
Sciences Biologiques et Sciences Sociales Appliquées

P.J. Annexes :

- 1 - Infographic food labelling rules – 2014 FFAS et CLCV – Décembre 2014
- 2 - Dépliant « Comprendre l'étiquetage alimentaire » - Décembre 2014
- 3 - Infographie - Etiquetage origine viande et lait - Janvier 2017
- 4 - Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif aux allergènes
- 5 - Fiche DLC et DDM - DGCCRF – Juin 2019
- 6 - Dates limites d'utilisation des produits alimentaires – Juin 2019
- 7 - Déclaration nutritionnelle obligatoire DGCCRF – Février 2019
- 8 - Liste des allergènes alimentaires DGCCRF- Mai 2019
- 9 - Tableau des allergènes à compléter
- 10 - Infographie Alim'Confiance Ministère de l'agriculture – Février 2017