



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA DRÔME

Préfecture  
Cabinet du Préfet  
Service départemental de la  
communication interministérielle

Valence, le 3 juillet 2019

[pref-communication@drome.gouv.fr](mailto:pref-communication@drome.gouv.fr)

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### RESTAURATION COLLECTIVE ET FORTES CHALEURS

En cette période de fortes chaleurs, le Préfet de la Drôme rappelle aux exploitants de restaurants collectifs, et particulièrement ceux qui accueillent des populations sensibles (jeunes enfants, personnes âgées,...), la nécessité de veiller au respect des mesures de maîtrise des risques sanitaires liés à l'alimentation.

Les chaînes du chaud et du froid ainsi que le refroidissement rapide des plats cuisinés sont soumis au respect de températures réglementaires, définies par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables : **+ de 63°C pour les liaisons chaudes et moins de 3°C pour les plats préparés en liaison froides**. Ces températures permettent de limiter le développement des bactéries pathogènes dans les denrées alimentaires. Leur respect doit donc faire l'objet de vérifications fréquentes et effectives.

Par ailleurs, **le mixage, le moulinage et le hachage** des préparations sont des opérations à risque du fait de la modification de la structure des denrées, de la forte teneur en humidité voire en air de la préparation obtenue, d'où des risques de contamination et de développement microbien importants. A chaud comme à froid, ces opérations doivent être effectuées le plus près possible de la consommation, avec des précautions d'hygiène très strictes. En outre, les volumes de mixés doivent être faibles. Les excédents doivent être détruits.

L'été étant également la période des pique-niques, il est nécessaire de respecter les recommandations suivantes, que le repas soit préparé par les parents ou fournis par la collectivité :

- Maîtriser le risque en choisissant les aliments qui soient stables à température ambiante : pain, fromage à pâte cuite (ex : emmental, comté, gruyère, beaufort...), pâté en boîtes, légumes crus épluchés et lavés, fruits, fruits secs, barres énergétiques... Les mayonnaises sont déconseillées, sauf en sachet stérilisé unidose à consommer dès l'ouverture ;
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène au moment de la préparation pour limiter les risques de contamination et de développement de germes pathogènes : travailler sur des surfaces et avec des récipients propres, se laver les mains, préparer les repas pique-nique au dernier moment et respecter les températures de stockage si il doit être préparé la veille ;
- Maîtriser le risque lors du transport : emballer individuellement les produits, les transporter dans une glacière propre, ayant une bonne isolation, et équipée d'un nombre suffisant de plaques de froid. Pour une collectivité, la température de la glacière au moment du service doit être contrôlée.

#### Contact :

Direction Départementale de la Protection des Populations  
33, avenue de Romans - 26000 VALENCE  
Tél : 04 26 52 21 61  
mel : [ddpp@drome.gouv.fr](mailto:ddpp@drome.gouv.fr)

**Pour suivre l'actualité des services de l'État dans la Drôme :**

**Facebook : [www.facebook.com/prefet26](https://www.facebook.com/prefet26)**

**Twitter : [@Prefet26](https://twitter.com/Prefet26)**

**Site internet : [www.drome.gouv.fr](http://www.drome.gouv.fr)**