

## HYGIENE ALIMENTAIRE

La formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale est désormais **obligatoire** conformément aux :

- . Décret 2011-731 du 24 juin 2011,
- . Arrêté du 22 novembre 2011,
- . Note de service DGLA/SDSSA du 30 janvier 2012

**Les associations préparant et servant régulièrement des repas figurent également dans le champ d'application de ces textes.**

Seule une application des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire par les personnes manipulant des denrées alimentaires peut minimiser les risques d'une intoxication alimentaire.

Après une intervention auprès de la **DIRECTION DEPARTEMENTALE de la COHESION SOCIALE et de la PROTECTION des PERSONNES**, cette obligation s'imposera aux Association et Clubs de **Génération**s Mouvement-Fédération des Landes qui préparent et servent **plus de deux repas par an.**

Cette formation de 14 heures, dispensée entre autres par le **GRETA des Landes**, sur 2 jours d'un coût de moins de 200 euros, est indispensable pour les associations et clubs s'engageant dans une démarche régulière de restauration.

Les associations et clubs d'un même canton peuvent éventuellement se regrouper pour bénéficier d'un meilleur tarif auprès des institutions de formation.



**Cette information a été donnée à l'ensemble des associations et clubs de Génération**  
**Mouvement Fédération des Landes par courrier du 17 mai 2013**