

DIRECTIVES SUR LES EXIGENCES SPECIFIQUES DE TYPE « CATERING »

LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA “CATERING”

Le mot « catering » englobe toutes les activités de restauration réalisées dans des lieux autres que les lieux de préparation, ce qui nécessite un transport des repas à l'aide de véhicules.

Le catering peut être occasionnel pour des manifestations (kermesses, fêtes populaires, célébrations) ou régulier (restaurants d'entreprises, cantines scolaires, restauration collective).

Le catering occasionnel peut être :

- PRIVÉ → Lorsque c'est un citoyen qui souhaite l'organiser pour des fêtes ou des célébrations en famille (mariage, baptême, anniversaire).
- PUBLIC → Lorsque le citoyen ou l'association qui l'organise fait participer d'autres personnes soit à titre gratuit, soit à titre payant. Dans ce cas, l'autorisation sanitaire délivrée par l'AUSL est obligatoire.

Pour pouvoir organiser un catering il est indispensable de disposer :

- d'un local équipé d'un évier avec eau courante chaude et froide,
- du matériel nécessaire pour conserver (soit au chaud soit au frais) les produits,
- du matériel nécessaire à la cuisson des aliments
- d'un comptoir ou un plan de travail pour diviser les plats en portions.

La vaisselle peut être lavée : soit sur le lieu où est organisé le catering s'il y a un lave-vaisselle disponible et adapté, soit sur le lieu où sont préparés les produits, c'est-à-dire au siège de l'entreprise de catering.

L'entreprise de catering doit :

- acheter les aliments et les produits dans des laboratoires habilités (Règlements CE 852/04 et 3/04)
- posséder des véhicules adaptés au transport des repas, garantissant la protection vis-à-vis des agents extérieurs (poussière, pollution, pluie) et une température adaptée à la conservation des produits ;
- avoir un entrepôt suffisamment grand pour pouvoir contenir, de façon ordonnée, le matériel nécessaire à l'organisation du banquet ;
- avoir un local équipé de lave-vaisselle.