

SANTÉ DES ÉLÈVES

La sécurité des aliments : les bons gestes

CIRCULAIRE N°2002-004 DU 3-1-2002

Préambule

Les activités d'élaboration d'aliments dans les classes, notamment dans le premier degré de l'enseignement scolaire, ainsi que les goûters ou repas organisés par les parents d'élèves pour les anniversaires des enfants ou les fêtes scolaires, ne sont pas couvertes par les dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs.

Il est cependant important que l'élaboration de ces aliments soit faite en s'entourant de tout le soin nécessaire pour éviter les risques pour ces consommateurs.

Le présent guide est destiné à rappeler les conseils simples pour éviter les risques qu'une mauvaise maîtrise des aliments pourrait engendrer.

Certaines denrées alimentaires présentent des dangers plus grands que d'autres à cause de leur composition qui permet plus facilement le développement des microbes. (par exemple des gâteaux avec de la crème pâtissière ou Chantilly)

De plus, certains principes, rappelés ici, doivent être mis en application.

Les matières premières à utiliser

Il est important de rappeler que les matières premières utilisées doivent être les plus fraîches possibles. Depuis l'achat, elles doivent avoir été transportées et conservées dans de bonnes conditions (température de conservation des produits périssables respectée, les produits alimentaires réfrigérés doivent donc être transportés depuis le magasin dans des sacs isothermes)

Les précautions à prendre lors de la fabrication

Leur fabrication nécessite le respect de règles élémentaires d'hygiène plus strictes, en particulier sur les points suivants :

- fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation (le matin même ou alors la veille au soir) ;
- nettoyage et désinfection des surfaces de travail de la cuisine
- bon état et propreté du matériel et des ustensiles ;
- préparation de l'ensemble des ingrédients et du matériel pour avoir tout sous la main ;
- rangement des produits d'entretien ;
- éloignement des animaux domestiques ;
- lavage des mains aussi souvent que nécessaire, en particulier après être allé aux toilettes.

Au moment de leur utilisation, vérifiez toujours que la date limite de consommation (DLC) des ingrédients utilisés, inscrite sur l'emballage, n'est pas dépassée.

Pour la réalisation de denrées destinées à l'école, il est recommandé de ne pas utiliser de produits qui ont été entamés depuis plus d'une journée pour des produits comme le lait et la crème par exemple.

Pour éviter toute source de contamination, les aliments après leur cuisson ne doivent pas être remis en contact avec les surfaces ou les ustensiles ayant été utilisés pour les matières premières sans qu'ils aient été préalablement correctement nettoyés.

Les conditions de conservation des produits

Après leur cuisson, les aliments doivent être convenablement protégés des contaminations. Ils peuvent, selon leur nature, être mis dans des boîtes ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire.

Certains produits plus fragiles, tels que les pizzas, les quiches, les sandwiches, etc., doivent être conservés au réfrigérateur en attendant leur transport.

Le transport des produits jusqu'à l'école

Le temps nécessaire au transport des produits, en particulier pour les produits fragiles, doit être réduit le plus possible.

Les produits doivent être bien enveloppés afin de réduire les risques de contaminations.

Les produits conservés au froid doivent être transportés dans des glacières (caisses isothermes) ou des sacs isothermes (munis de plaques à accumulation de froid ou de bouteilles d'eau congelées, en quantité suffisante.)

Les conditions de stockage des produits à l'école

Avant consommation, dans l'enceinte de l'école, les produits réfrigérés doivent être entreposés dans le réfrigérateur ou à défaut, les produits sont laissés dans la caisse glacière ou le sac isotherme jusqu'au dernier moment.

Les autres produits doivent être conservés emballés jusqu'au moment de la consommation.

La consommation des produits

Il est préférable, lors de la consommation des produits, d'utiliser du matériel jetable (verres, assiettes, couverts, etc.). Ce matériel doit être entreposé à l'abri des contaminations, par exemple dans une caisse ou un placard fermé, surtout si les conditionnements ont été ouverts.

Avant le goûter ou le repas, les enfants doivent être invités à se laver les mains.

Si l'événement pour lequel les produits ont été fabriqués est destiné à durer longtemps, au-delà d'une ou deux heures par exemple (kermesse, barbecue, fête de fin d'année, loto, etc.), ils doivent être sortis au fur et à mesure des besoins et gardés à l'abri du soleil (parasol par exemple) et des contaminations (boîtes, films alimentaires).

Les produits non consommés le jour même doivent être jetés.

Le choix des produits

Le tableau ci-dessous présente des exemples de produits à privilégier et identifie ceux qui doivent être évités.

PRODUITS À PRIVILÉGIER EXEMPLES	PRODUIT À ÉVITER EXEMPLES
Fruits frais Gâteaux au yaourt, génoises Cakes Tartes aux fruits, au citron Biscuits secs (sablés, tuiles, etc.) Confitures Fruits déguisés (enrobés de pâte d'amande) Produits à conserver au froid Desserts lactés, yaourts Gâteaux au chocolat (autres que ceux visés dans la colonne ci-contre) Crêpes Quiches, pizzas Sandwichs Salades assaisonnées Viandes et poulets froids Fromage	Gâteaux à base de crème chantilly Gâteaux à base de crème pâtissière Mousse au chocolat Truffes ("bonbons") au chocolat Mayonnaise maison (œuf cru)