

Nourriture et hygiène

Précautions à prendre

Certaines denrées alimentaires présentent des dangers plus grands que d'autres à cause de leur composition qui permet plus facilement le développement des microbes.

Il existe 2 catégories principales :

Aliments à faible risque :	Aliments à risque élevé : Exemples à éviter
<ul style="list-style-type: none"> - légumes crus et cuits, et fruits frais, - salades de riz, de pâtes ou de blé non assaisonnées, - taboulés, - sandwiches, - pizzas, quiches, - crêpes, - salaisons sèches (saucisson, jambon cru, chorizo), - fromages à pâte dure, - gâteaux bien cuits (au yaourt, génoises, cakes, tartes aux fruits, biscuits secs). - fruits déguisés (enrobés de pâte d'amande) 	<ul style="list-style-type: none"> - viandes et poulets froids, - préparations à base de viandes froides, d'œufs et de crèmes, - charcuterie « maison », - jambon cuit, - fromages à pâte molle, - soja frais, - salades à base de thon, - mayonnaise maison (œuf cru) - gâteaux à base de crème chantilly ou crème pâtissière. - Mousse au chocolat - Truffes ("bonbons") au chocolat

Des précautions sont à prendre :

- ✓ Maintenir au froid les denrées périssables (réfrigérateur ou congélateur, suivant les cas) jusqu'au moment de leur utilisation.
- ✓ Si barbecue, la viande doit provenir d'un établissement agréé ou dispensé (marque «salubrité ovale » sur les emballages), et le barbecue devra être implanté à un endroit sécurisé et difficile d'accès aux enfants (avoir à portée de main un extincteur).
- ✓ Les aliments préparés le jour même doivent être maintenus à température constante.
- ✓ Il convient de jeter immédiatement les aliments non consommés.
- ✓ Posséder les factures d'achat des marchandises.
- ✓ S'assurer de la traçabilité des produits, en conservant les étiquettes d'origine.

Par ailleurs, si vous utilisez de la vaisselle non jetable, il convient de prévoir une arrivée d'eau potable ainsi que deux récipients, l'un avec un produit désinfectant, l'autre contenant de l'eau propre pour le rinçage. Cette vaisselle devra être essuyée avec des torchons propres.

Les locaux scolaires n'étant pas adaptés à la restauration, nous vous conseillons de ne préparer qu'un buffet froid (pas de manipulations de denrées, pas de plonge). Dans le cas d'utilisation de la cuisine de la cantine scolaire, il convient, d'une part d'obtenir l'accord de la Municipalité (convention de prêt de matériels) et, d'autre part de respecter la réglementation adéquate.

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 précautions à prendre pour le transport et le stockage

Certains produits plus **fragiles**, tels que les pizzas, les quiches, les sandwiches, etc., doivent être conservés au **réfrigérateur** en attendant leur transport, puis transporté dans une glacière et stocké dans un espace réfrigéré (réfrigérateur ou glacière)

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

Dans le cas d'un événement long, les aliments 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).

Informations sur les allergènes

14 allergènes font l'objet d'une déclaration obligatoire dite **ADO « Allergènes à Déclaration Obligatoire »**.

Ils sont notifiés par les industriels ou les professionnels lorsqu'ils sont utilisés dans leurs préparations : céréales contenant du gluten, lait, œufs, noix, arachides, soja, poisson, crustacés, mollusques, céleri, lupin, sésame, moutarde et sulfites.

Demander aux bénévoles de remplir un petit carton avec les ingrédients utilisés parmi :

- Farine de blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut,
- Lait, yaourt, crème, fromage blanc, fromage...
- œufs
- noix, noix de cajou, amandes, noisettes, pistaches, noix de pécan et autres noix, lait d'amande,
- arachide, cacahuète, beurre de cacahuète
- poissons, crustacés, mollusques
- lupin
- sésame
- soja
- céleri
- sulfites (cornichons, vin, ...)

Nom de la préparation

Ingrédients allergènes :

-
-
-