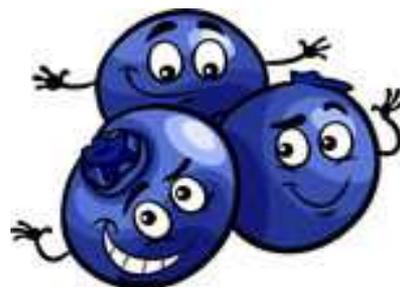


ATELIER CUISINE A L'ECOLE

Que les plats préparés lors de l'atelier cuisine soient à destination des élèves de la classe ou de l'école ou pour des personnes extérieurs à l'école, voici quelques points d'information incontournables.

Où se procurer les matières premières ?

Dans tous les magasins d'alimentation dans les rayons en libre service. Possible aussi aux rayons à la coupe, si ceux-ci ont une dérogation à l'agrément sanitaire pour vendre à des collectivités.



Ou en direct chez les producteurs sous certaines conditions.

Pour les productions primaires : Miel, fruits et légumes

Leur achat en direct est possible auprès de tous les producteurs.

Les particuliers peuvent aussi vous les offrir ou vous pouvez pratiquer la cueillette.

Pour les fromages, les yaourts et autres produits laitiers,

Il est possible de les acheter directement chez les producteurs ayant

- Soit une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire (= possibilité pour le producteur de céder environ 30% de sa production à d'autres commerces, dans un rayon de 80 km)
- Soit un agrément sanitaire (le producteur doit apposer sur l'emballage de ses produits une estampille sanitaire et peut vendre à qui il veut, dans toute l'Europe)

Pour les viandes de boucherie et les produits à base de viandes

Leur achat est possible directement chez le producteur si celui-ci détient :

- Soit une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- Soit un agrément sanitaire CE

Pour les viandes de volailles et lapins

Il est possible de s'approvisionner directement chez le producteur, si celui-ci a une tuerie de volailles (= abattoir à la ferme) déclarée à la DDCSPP.



Pour le lait cru

Seuls les producteurs ayant une autorisation délivrée par la DDCSPP peuvent vous en fournir. Le lait devra obligatoirement être chauffé au moins à 72°C pendant 30 secondes (cela équivaut à une pasteurisation) avant consommation ou être utilisé dans des préparations culinaires cuites.

Pour les œufs

Seul un producteur ayant ou passant par un centre d'emballage agréé (lieu où les œufs sont triés, mirés, calibrés, marqués et conditionnés) peut vous vendre des œufs, cela garantit que les élevages d'où proviennent les œufs sont suivis vis-à-vis des maladies à salmonelles (importante cause d'intoxication alimentaire en France)

Alors, chaque œuf acheté est marqué d'un code.

A l'achat, bien vérifier :



- La **DLC** = date limite de consommation. C'est la date après laquelle le produit ne peut plus être mangé sans risque sanitaire : « **à consommer jusqu'au** »
- La **DLUO** = date d'utilisation optimale .C'est la date après laquelle le produit ne présente les mêmes caractéristiques organoleptiques mais reste sans risque pour le consommateur : « **à consommer de préférence avant le** »
- la fraîcheur des fruits et des légumes.

Comment les transporter et les conserver ?

Transporter les matières premières périssables dans une glacière, en respectant la chaîne de froid. Pour cela il faut maintenir une température de stockage entre 0°C et +4°C, avec des plaques de froid par exemple.

Stocker les denrées alimentaires au réfrigérateur dès votre arrivée, en ayant pris soin auparavant d'ôter le suremballage carton ou plastique.



Le réfrigérateur doit être propre et muni d'un thermomètre de contrôle où vous vérifierez que la température est comprise entre 0 et +4 °C avant de ranger les courses

De manière générale respecter les consignes de conservation inscrite sur l'étiquette du produit

Remarque : Les œufs doivent être stockés au réfrigérateur après achat même si à l'achat ils étaient stockés à température ambiante

Les bonnes pratiques d'hygiène

Avant de commencer :

- Le local de préparation doit être propre, Exempt d'animaux, de plantes et de produits chimiques (ex : les produits de nettoyage doivent être stockés dans une armoire fermée)
- Le matériel utilisé (Plan de travail, couteau, bol...) doit être propre, c'est-à-dire nettoyé avec un produit apte au contact alimentaire dont on aura lors de son utilisation respecté le temps de contact et suivi le mode d'emploi.
- Un ustensile pour une utilisation, le couteau qui épluche les légumes, ne les découpe pas ou alors après avoir été nettoyé et désinfecté.



Les personnes qui participent à la préparation doivent avoir :



- Une tenue propre avec si possible un tablier
- Les cheveux longs doivent être attachés et/ou recouvert d'une protection
- Les bagues et les bracelets enlevés
- Les mains propres

A tout moment

Se laver les mains après toutes opérations salissantes = manipulation d'œuf en coquille, de légumes ou fruits non lavés et à la sortie des sanitaires.



Les essuyer avec un essuie mains à usage unique

Le port de gants ne dispense pas du lavage des mains, mieux vaut des mains propres que des gants sales car insuffisamment changés. Avant de mettre ou remettre des gants on se lave les mains. Les gants doivent être changés après chaque opération salissante. En cas de présence de plaie à la main (même petite), celle-ci doit être désinfectée et couverte d'un pansement, la personne mettra également un gant à usage unique pour réaliser les préparations culinaires

En cuisine

- Laver les légumes et les fruits avant de les consommer
- Dans les régions touchées par L'Echinococcose alvéolaire, comme la Franche-Comté ne consommer les fruits ramassés dans les bois uniquement **après cuisson**)

http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/Depliant_echinococcose_alveolaire.pdf

- Si vous devez décongeler un aliment, le faire la veille en le mettant au réfrigérateur sur un plat, ou alors le cuire directement congelé (se référer au mode d'utilisation du produit inscrit sur l'étiquetage)

- Certaines denrées alimentaires présentent des dangers plus grands que d'autres à cause de leur composition qui permet plus facilement le développement des microbes (ex : préparation à base d'œuf cru)

En revanche, comme la cuisson détruit les germes, les plats ou desserts bien cuits ne posent pas de problème, même si ils contiennent des œufs.

De même vous pouvez utiliser de la chantilly en bombe ou des préparations déshydratées pour la crème pâtissière par exemple, ce qui limitera les risques sanitaires.

- Pour les plats consommés chauds, les maintenir à une température d'au moins +63°C

Les plats chauds qui doivent être refroidis, doivent l'être rapidement (atteindre +10 °C en moins de 2 heures) et être placés au réfrigérateur.

- Les plats préparés doivent être convenablement protégés des contaminations, selon leur nature, ils doivent être mis dans des boîtes ou recouverts de film étirable alimentaire et être placés au réfrigérateur en attendant d'être consommés.

- Les plats préparés sont à consommer dans la journée.

- Les restes (comprendre ce qui a été présenté aux consommateurs) doivent être jetés aux ordures ménagères.

- Les fruits et légumes peuvent être compostés.

A chaque atelier cuisine, il est recommandé :

1. De conserver les éléments de traçabilité des denrées utilisées (= coller les étiquettes des produits dans un cahier que vous conserverez pendant 6 mois)

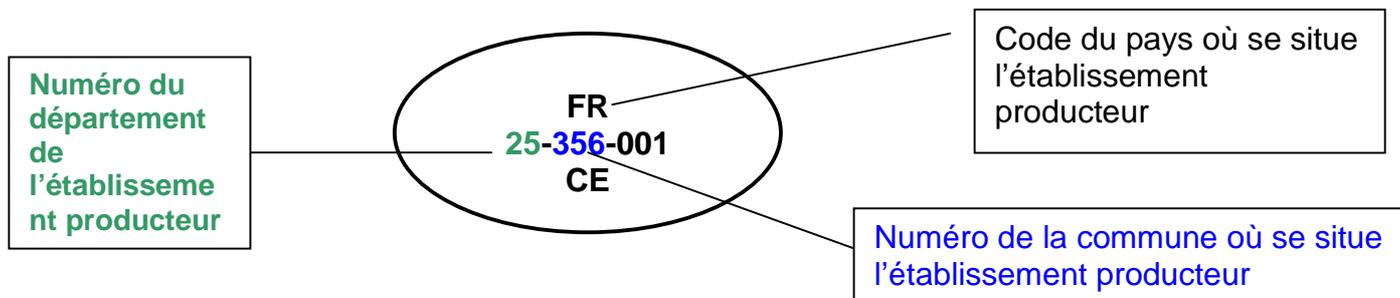
2. De réaliser un repas témoins : prélever entre 80 et 100 grammes des plats servis, les identifier et les conserver 5 jours au réfrigérateur.



Qu'est ce que ...?

Une estampille sanitaire

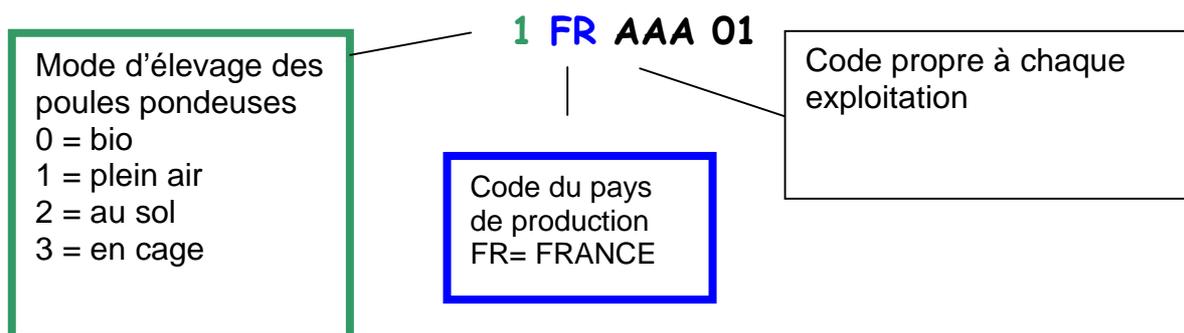
C'est une marque apposée par le producteur sur son produit attestant que celui-ci provient d'un établissement ayant un agrément sanitaire.



Modèle d'estampille sanitaire

Le Code œuf

Ce code est tamponné sur chaque œuf de consommation provenant d'un élevage qui a mis en place une surveillance sanitaire pour la salmonelle (qui est un germe qui provoque de grave et fréquente intoxication alimentaire). Par ailleurs ce code indique le mode d'élevage des poules pondeuses.



Explication du code apposé sur les œufs de consommation

Une TIAC

C'est une toxi-infection alimentaire collective.

Si après le repas pris en commun, 2 personnes ou plus (ayant pris ce repas) montrent des symptômes de type gastro-entérite, dans l'heure ou les jours suivants ce repas, vous pouvez suspecter une intoxication alimentaire.

Il faut alors appeler le **COROSS** (centre opérationnel de réception et d'orientation des signaux) au **03 81 65 58 18** ou par mail : ars25-alerte@ars.sante.fr
Conserver les restes du repas (d'où l'intérêt du repas témoin !) et les éléments de traçabilité (étiquettes, factures..) des produits utilisés.

Encore des questions ?

Pour plus de renseignements, vous pouvez vous référer aux documents suivants :

- Arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Note de service DGSL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 sur les modalités d'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 (voir page 7)
- Circulaire N°2002- 004 du 3 janvier 2002 sur les bons gestes.
- Guide pédagogique « atelier cuisine et alimentation durable » en libre consultation sur le site de la Draaf Auvergne
http://draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/20110615GUIDE_2010_BD_F_cle01625c.pdf
- Fiche technique sur l'approvisionnement des restaurations collectives en libre consultation sur le site de la Draaf Rhône Alpes http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/reglementation_sanitaire_approvisionnement_restaurant_collective_F8_cle834f3f.pdf

Vous pouvez également contacter **les agents de la DDCSPP** de votre département, qui sont en charge de l'inspection des établissements producteurs de denrées alimentaires et des restaurations collectives.

Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
(= DDCSPP)

Pôle protection des populations

Service sécurité sanitaire des aliments

DDCSPP 25 : ddcspp@doubs.gouv.fr ; Tél : 03 81 60 74 60

DDCSPP 39 : ddcspp@jura.gouv.fr ; Tél : 03.63.55.83.00

DDCSPP 70 : ddcspp@haute-saone.gouv.fr ; Tél : 03.84.96.17.18

DDCSPP90 : ddcspp@territoire-de-belfort.gouv.fr ; Tél : 03.84.21.98.50

DRAAF- Service Régional de l'Alimentation - 191 rue de Belfort 25043 BESANCON cedex

Réalisé par Karin Afflard - novembre 2013

sral.draaf-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Nom du document : atelier cuisine reglementation vf 3.doc
Dossier : C:\DOCUME~1\BENEDI~1\PIR\LOCALS~1\Temp
Modèle : C:\Documents and Settings\benedicte.piroutet\Application
Data\Microsoft\Modèles\Normal.dot
Titre : I
Sujet :
Auteur : Karin
Mots clés :
Commentaires :
Date de création : 21/11/2013 10:43
N° de révision : 3
Dernier enregistr. le : 21/11/2013 10:45
Dernier enregistrement par : Karin
Temps total d'édition :3 Minutes
Dernière impression sur : 21/11/2013 11:28
Tel qu'à la dernière impression
Nombre de pages : 6
Nombre de mots : 1 595 (approx.)
Nombre de caractères : 9 095 (approx.)