

Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants



Préface

Ministère de la Santé

C'est avec grande satisfaction que j'ai pris note de l'initiative de l'Entente des Foyers de Jour à élaborer un guide de bonnes pratiques de sécurité alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil d'enfants.

En effet, l'institutionnalisation de plus en plus poussée des structures d'accueil pour enfants pose également des défis en matière de sécurité alimentaire.

Comme les infrastructures d'approvisionnement en denrées alimentaires des enfants correspondent à des établissements de la chaîne alimentaire ils doivent appliquer la réglementation alimentaire.

C'est le règlement européen CE N° 852/2004 qui définit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire. Il impose notamment l'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP (hazard analysis – critical control points), associées à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène dans toutes les exploitations du secteur alimentaire.

Le même règlement incite les branches du secteur alimentaire à élaborer et diffuser les guides nationaux de bonnes pratiques pour assurer le respect des exigences générales et spécifiques d'hygiène alimentaire et en matière d'autocontrôle selon les principes de la méthode HACCP.

Dans le domaine de l'encadrement des enfants la taille des exploitations alimentaires est très hétérogène avec une grande partie de petites exploitations. Les modes d'approvisionnement sont aussi très variables : Cela peut aller de la cuisine sur place jusqu'à la production délocalisée chez un tiers opérateur avec livraison en liaison chaude ou froide avec régénération sur place.

L'élaboration d'un guide de bonnes pratiques est donc le moyen de premier choix pour permettre une mise en conformité du secteur entier avec les obligations de la réglementation alimentaire tout en prenant en compte les particularités des établissements. Ce guide est un outil de travail élaboré par les représentants du secteur pour les établissements de leur secteur dans le but de se conformer à la législation alimentaire. En élaborant un guide de bonnes pratiques les responsables d'établissement d'encadrement d'enfants montrent leur volonté de prendre leur responsabilité en matière de sécurité alimentaire. Un tel guide est aussi un document évolutif. J'encourage donc l'Entente des foyers de jour à l'adapter continuellement aux nouvelles connaissances en matière de sécurité alimentaire.

Je tiens à féliciter tout particulièrement les initiateurs de ce projet et les remercie pour leur travail.

Ce guide est un élément clé pour assurer la sécurité alimentaire dans les établissements d'accueil et d'encadrement ceci dans l'intérêt de la santé de nos enfants.



Lydia MUTSCH
Ministre de la Santé

Préface

Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

En 2013, les services d'éducation et d'accueil pour enfants disposaient de 42 300 places. Par conséquent, la majorité des enfants luxembourgeois mange plusieurs fois par semaine dans des crèches, des maisons relais ou des foyers scolaires le midi.

Notre objectif ambitieux est celui d'offrir aux enfants des repas sains et savoureux dans des espaces chaleureux et favorables à l'établissement de relations. Cela constitue un immense défi pour l'équipe éducative, le personnel de cuisine, ainsi que les gestionnaires et la politique. Les tâches sont très variées et complexes : offrir une alimentation saine et équilibrée et préparer des repas savoureux tout en respectant les prescriptions et les dispositions légales pour une bonne hygiène alimentaire; aménager des salles à manger adaptées aux enfants et à l'ambiance sereine où les enfants peuvent apprendre à profiter de ce plaisir des sens et où l'on encourage les repas en communauté.

Outre l'alimentation saine, l'interaction sociale, la liberté d'échange avec les amis et une culture alimentaire axée sur le plaisir font partie de la mission éducative des services d'éducation et d'accueil pour enfants.

Ce « Guide pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants » constitue un document supplémentaire de la démarche qualité dans le domaine de l'éducation non formelle. Les auteurs de ce guide sont parvenus à dresser le cadre juridique des dispositions en matière de sécurité alimentaire tout en établissant le lien direct avec la pratique. Ce guide et ses checklists élaborées spécialement pour les services d'éducation et d'accueil pour enfants aident toutes

les personnes concernées, qu'il s'agisse de l'équipe éducative, des cuisinières et cuisiniers, des chargé(e)s de direction et des gestionnaires, à mieux connaître leurs obligations et à pouvoir effectuer leur tâche de manière compétente.

Je tiens à remercier l'Entente des Foyers de Jour a.s.b.l., les nombreux membres bénévoles, ainsi que le personnel qualifié pour leur initiative et leur engagement, d'avoir accepté de traiter le sujet complexe de la sécurité alimentaire et d'avoir développé ce guide aussi pratique qu'utile. Je me réjouis qu'une collaboration fructueuse entre les associations privées et les institutions publiques ait donné lieu à un guide qui apporte une contribution essentielle à l'assurance de la qualité au sein des services d'éducation et d'accueil pour enfants.



Claude Meisch
Ministre de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

Préface

Entente des Foyers de Jour

En tant que Président de l'Entente des Foyers de Jour je suis très fier de vous présenter ce *Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants*.

Vous vous demandez sans doute à quoi ce livre va servir, sinon à remplir les étagères.

Depuis des années, le nombre des services d'éducation et d'accueil pour enfants ne cesse d'augmenter au Luxembourg. De nombreuses publications autour de la pédagogie et des infrastructures ont fait l'objet de discussions dans des forums publics. Mais rien n'a été dit sur l'alimentation de l'enfant. Seule l'alimentation des nourrissons a été abordée.

Ce guide constitue une première étape pour prendre pleinement conscience de l'importance de l'alimentation des enfants. Aujourd'hui, nous pouvons affirmer avec certitude que plus de 50 % des enfants au Luxembourg prennent leurs repas dans les structures d'éducation et d'accueil. Et cette tendance ne fait qu'augmenter. Je suis presque tenté de dire que nous sommes la « soupe populaire de la nation ».

Il est nécessaire que tous les responsables en prennent pleinement conscience. Il est de notre devoir à tous de contribuer à une alimentation saine qui favorise le bon développement des enfants.

Les cuisines de nos établissements sont organisées comme de grandes cuisines de maisons de retraite, d'hôpitaux ou de restaurants. Mais ce n'est qu'une apparence.

Outre les mesures à respecter en matière d'alimentation, les cuisines de nos structures d'éducation et d'accueil ont aussi une mission pédagogique à remplir.

C'est au sein de nos établissements que l'enfant découvre et développe son goût qui va encore changer tout au long de l'enfance.

La multiplication des allergies et intolérances alimentaires chez l'enfant exige non seulement que nous respections une bonne hygiène alimentaire, mais nous pousse aussi à préparer différents plats pour un même repas.

Au vu de toutes ces exigences, le personnel de cuisine ainsi que les membres de l'équipe éducative sont confrontés en permanence à de nouveaux défis en termes d'alimentation et de sécurité alimentaire. C'est pourquoi il est apparu évident à l'Entente des Foyers de Jour d'élaborer ce guide.

En tant qu'organisme responsable, nous espérons que ce guide servira de fil conducteur à tout notre personnel de cuisine et notre personnel éducatif.

Je tiens à remercier les responsables du Service de la Sécurité alimentaire du Ministère de la Santé pour leurs conseils et leur disponibilité lors de cette collaboration.

Je remercie également le Ministère de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse pour son soutien financier.

Enfin, j'espère que ce guide aidera tous les collaborateurs et collaboratrices des services d'éducation et d'accueil et qu'il contribuera à améliorer la qualité, l'hygiène et la sécurité alimentaire des repas donnés aux enfants.



Thierry Lutgen
Président de l'EFJ

Sommaire

Introduction	9
Partie A:	
Principes de base pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants	
A.1. Cadre légal	11
A.1.1. Dispositions légales	11
A.1.2. Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des aliments	11
A.1.3. Le système HACCP	12
A.2. Dangers pour l'alimentation	13
A.2.1. Dangers chimiques	13
A.2.2. Dangers physiques	13
A.2.3. Dangers biologiques	13
A.2.4. Allergènes	13
A.3. Règles d'hygiène de base	14
A.3.1. Exigences en termes de locaux et d'équipement	14
A.3.2. Nettoyage et désinfection	15
A.3.3. Traitement des déchets	16
A.3.4. Prévention et lutte contre les nuisibles	17
A.3.5. Traçabilité des aliments	17
A.4. Hygiène personnelle au sein de l'établissement	18
A.4.1. Instructions pour un lavage hygiénique des mains	18
A.4.2. Instructions pour une désinfection hygiénique des mains	19
A.4.3. Hygiène personnelle lors du service à table et pendant les repas	19
A.4.3.1. Personnel	20
A.4.3.2. Enfants	20
A.4.4. Hygiène du personnel et des enfants lors de la préparation des repas	20
A.4.4.1. Hygiène personnelle	20
A.4.4.2. Hygiène des mains	20
A.4.4.3. Comportement dans la zone de production et les réserves	21
A.5. Règles d'hygiène lorsque l'on cuisine dans l'établissement	22
A.5.1. Principes élémentaires pour une manipulation hygiénique des aliments	22
A.5.2. Réception des marchandises	22
A.5.3. Achat et transport des aliments	23
A.5.4. Stockage et réserves	23
A.5.5. Températures et appareils de mesure de la température	24
A.5.5.1. Températures de stockage	25
A.5.5.2. Appareils de mesure de la température	26
A.5.6. Manipulation des aliments et préparation de repas	26
A.5.7. Utilisation d'aliments facilement périssables	27
A.5.8. Réfrigération rapide des denrées alimentaires	28
A.6. Règles d'hygiène lors de la livraison de repas	29
A.6.1. Choix du fournisseur	29
A.6.2. Cuire, refroidir, régénérer- la méthode « Cook and Chill »	29
A.6.3. Instructions pour la livraison de repas	29
A.6.4. Critères de contrôle lors de la livraison de repas	30
A.7. Règles d'hygiène lors du service des repas	31
A.7.1. Service à table ou service au buffet pour enfants	31
A.7.2. Temps d'attente pour les repas préparés sur place	31

A.7.3. Temps d'attente pour les repas livrés	32
A.7.4. Hygiène dans le réfectoire ou dans la salle de groupe	32
A.8. Préparation de la nourriture pour nourrissons	33
A.8.1. Alimentation au biberon et lait maternel	33
A.8.1.1. Stérilisation des biberons et tétines	33
A.8.1.2. Préparation de repas au biberon	33
A.8.1.3. Utilisation du lait maternel	34
A.8.2. Ne pas garder au chaud, réchauffer ou refroidir la nourriture pour bébés	35
A.8.3. Hygiène des tétines	35
A.9. Règles d'hygiène lorsque l'on cuisine avec des enfants	36
A.9.1. Instructions générales	36
A.9.2. Les enfants dans la cuisine	36
A.9.3. Cuisiner avec des enfants en dehors de la cuisine	36
A.10. Utilisation des restes de nourriture	37
A.11. Utilisation de la nourriture apportée	38
A.12. Hygiène alimentaire lors des fêtes et excursions	39
A.12.1. Exigences lors de fêtes	39
A.12.2. Exigences lors d'excursions	39
A.13. Échantillons	41
A.14. Documentation relative à l'hygiène alimentaire	42

Partie B:

Listes de contrôle pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants

B.1. Locaux et équipement	44
B.2. Nettoyage et désinfection	45
B.3. Traitement des déchets	46
B.4. Prévention et lutte contre les nuisibles	47
B.5. Traçabilité des aliments	47
B.6. Hygiène personnelle	48
B.7. Réception des marchandises	49
B.8. Achat et transport d'aliments	50
B.9. Stockage et réserves	51
B.10. Températures et appareils de mesure	52
B.11. Préparation de repas	54
B.12. Utilisation de denrées facilement périssables	56
B.13. Refroidissement rapide de la nourriture	56
B.14. Livraison de repas	57
B.15. Hygiène lors du service à table	58
B.16. Hygiène dans les réfectoires	58
B.17. Préparation de la nourriture pour nourrissons	58
B.18. Cuisiner avec des enfants	60
B.19. Utilisation des restes de nourriture	61
B.20. Nourriture apportée	62
B.21. Fêtes et excursions	62
B.22. Échantillons	64
B.23. Documentation	64

Partie C:

Fiches servant à prouver l'application d'une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants

C.1. Formations du personnel à l'hygiène	66
C.2. Liste d'entretien et de remise en état	67

C.3. Contrôle de réception des marchandises	68
C.4. Contrôle de la température des réfrigérateurs	70
C.5. Contrôle de la température des congélateurs	71
C.6. Contrôle de la température de la nourriture	73
C.7. Contrôle de la température de la cellule de refroidissement	74
C.8. Plan de nettoyage et de désinfection	75
C.9. Plan de traitement des déchets	77
C.10. Plan de lutte contre les nuisibles	78
C.11. Certificat de contrôle pour la qualité de l'eau potable	79
C.12. Liste des fournisseurs	80
C.13. Fiche d'information pour la nourriture apportée	81
C.14. Formulaire pour la déclaration d'aliments suspects	82
C.15. Formulaire pour l'enregistrement en tant qu'exploitant du secteur alimentaire	82
C.16. Quantités d'eau pour la préparation de biberons de lait pour bébés	83
C.17. Instructions pour un lavage hygiénique des mains	84
C.18. Instructions pour une désinfection hygiénique des mains	84
Glossaire	85
Bibliographie	86

Introduction

Le nombre d'enfants qui fréquentent un service d'éducation et d'accueil a considérablement augmenté ces dernières années au Luxembourg. Ces structures sont responsables de nombreuses tâches très diversifiées allant de l'accueil jusqu'à l'éducation des enfants. Une de ces tâches est celle de proposer une alimentation saine et d'assurer une sécurité alimentaire élevée. Une alimentation saine est une tâche complexe et exigeante qui implique non seulement de fournir des repas équilibrés et adaptés aux enfants mais aussi de respecter des mesures d'hygiène, que ce soit lors de la manipulation des aliments ou de la préparation des repas.

Selon la législation européenne, les dispositions de la législation alimentaire s'appliquent à toutes les entreprises du secteur alimentaire. Comme les services d'éducation et d'accueil pour enfants qui proposent des repas exercent une activité en lien avec la production, la manipulation et la distribution d'aliments, elles sont considérées comme des exploitants du secteur alimentaire.

Dans ce contexte, elles sont tenues de s'enregistrer auprès de l'autorité compétente du Ministère de la Santé avant de pouvoir proposer de la nourriture. (www.securite-alimentaire.public.lu).

Outre le fait de s'enregistrer, les dispositions légales imposent également aux différents acteurs du secteur alimentaire de mettre en œuvre une « bonne pratique alimentaire » par le biais de directives pratiques. Étant donné que l'exploitant du secteur alimentaire est le principal responsable de la sécurité d'un aliment, il incombe directement aux services d'éducation et d'accueil de l'assurer.

Au Luxembourg, il existe déjà des lignes directrices d'autres secteurs de l'industrie alimentaire mais elles ne sont pas adaptées aux structures d'éducation et d'accueil. Par conséquent, il était nécessaire de créer un guide spécifique avec les objectifs d'aider les établissements à assurer la sécurité alimentaire, de garantir autant que possible la protection des enfants qui leur sont confiés et de répondre aux exigences des dispositions légales.

Sans vouloir être exhaustif, ce guide tente de traiter les diverses situations dans lesquelles des denrées alimentaires sont manipulées. Il est à considérer comme un outil d'orientation et de mise en œuvre pour établir et assurer une bonne hygiène et sécurité alimentaires et pour appliquer les principes HACCP dans les établissements qui proposent des repas à des enfants âgés de 0 à 12 ans. En outre, il peut être utilisé comme un modèle dans le cadre d'une auto-évaluation et peut aider à se préparer aux inspections des autorités de contrôle alimentaire.

Il a été rédigé conformément à l'article 8 du règlement (CE) n° 853/2004 et aux lignes directrices nationales et internationales en vigueur qui figurent dans la bibliographie. Il est reconnu par l'autorité nationale de la sécurité alimentaire mais ne remplace pas les dispositions légales.

Le guide s'adresse au personnel de cuisine, à l'équipe pédagogique et aux enfants, c'est-à-dire à toute personne qui entre en contact avec des aliments au sein de l'établissement, que ce soit lors des achats, du rangement, de la préparation des aliments ou du service à table.

Il est divisé en trois parties :

La partie A donne un aperçu théorique des dispositions générales, notamment des prescriptions juridiques, des dangers potentiels et des règles d'hygiène de base. Des situations typiques qui se déroulent dans les services d'éducation et d'accueil y sont exposées : préparation ou livraison de repas, règles d'hygiène lors du service à table, ateliers culinaires avec les enfants, fêtes et excursions ou encore la préparation de la nourriture pour nourrissons.

Cette partie a pour objectif de fournir des informations complètes sur la sécurité alimentaire. Certains chapitres peuvent également servir de référence dans des situations spécifiques. C'est ce qui explique pourquoi certains points se répètent à différents endroits du guide.

La partie B comprend des listes de contrôle pour les situations et activités qui ont été expliquées dans la partie A. Elles seront utiles pour une auto-évaluation détaillée et permettront également de se préparer aux contrôles officiels des autorités compétentes.

La partie C comprend des fiches servant à prouver l'application des bonnes pratiques d'hygiène. Elles sont utiles lors de la mise en œuvre des dispositions légales et sont à adapter aux circonstances de chaque établissement en fonction de leurs propres besoins.

Le guide ne précise pas qui est responsable pour la prise en charge des différentes tâches ou mesures à entreprendre dans le cadre d'une bonne hygiène alimentaire. Ces décisions sont à prendre par le ou la chargé(e) de direction du service en question ou alors par la direction de l'association.

Partie A:

Principes de base pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants



A.1. Cadre légal

A.1.1. Dispositions légales

Les crises alimentaires des années 1990 ont conduit l'Union européenne et ses états membres à définir un ensemble de règles communautaires dans le domaine de la sécurité alimentaire. Ainsi, à partir de l'an 2000, plusieurs règlements sont entrés en vigueur pour modifier la législation alimentaire en place.

► Règlement (CE) n° 178/2002 :

Il s'agit d'un règlement de base (« Basic Food Law ») qui est destiné à assurer un niveau élevé de protection de la santé à tous les stades de la chaîne de production alimentaire.

Ce règlement de base contient :

- Les exigences et dispositions générales de la législation alimentaire
- L'instauration de l'autorité européenne de sécurité alimentaire
- L'instauration de procédures en matière de sécurité alimentaire

Le paquet « hygiène » résume les règlements suivants :

► Règlement (CE) n° 852/2004 :

- Dispositions relatives à l'hygiène des denrées alimentaires

► Règlement (CE) n° 853/2004 :

- Règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

► Règlement (CE) n° 183/2005 :

- Règlement établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux

► Règlement (CE) n° 2073/2005 :

- Règlement concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Dès décembre 2014, il est obligatoire d'indiquer les ingrédients qui peuvent causer des allergies et des intolérances :

► Règlement (UE) n° 1169/2011 :

- Dispositions concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

De plus amples informations sur les dispositions légales sont disponibles sur le site www.securite-alimentaire.public.lu.

A.1.2. Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des aliments

Le règlement (CE) n° 852/2004 en vigueur depuis 2004 est essentiel pour ce guide. Il comprend les exigences générales en matière d'hygiène que les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter à tous les stades de la chaîne alimentaire. Le but prioritaire est celui d'assurer un niveau élevé de protection aux consommateurs.

Ce règlement souligne l'importance de la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire. Ceux-ci doivent prendre des mesures de sécurité appropriées pour garantir des produits sains et sûrs et mettre en œuvre comme il se doit toutes les dispositions en vue d'assurer la sécurité alimentaire.

Les articles 7 à 9 du règlement concernent l'élaboration de lignes directrices pour de bonnes pratiques d'hygiène et pour l'application des principes HACCP. Ces lignes directrices permettent de présenter plus en détail la manière dont les exploitants du secteur alimentaire peuvent satisfaire aux exigences légales qui sont exprimées de manière plus générale dans le règlement.

Le règlement (CE) n° 852/2004 :

- réglemente la manipulation correcte des denrées alimentaires.
- contient les règles générales en matière d'hygiène alimentaire.
- s'applique à toutes les étapes de production, de manipulation, de distribution et d'exportation de denrées alimentaires.

Mots-clés du règlement :

- Hygiène alimentaire : toutes les mesures et dispositions nécessaires servant à contrôler les dangers alimentaires pour l'homme et garantir qu'un aliment est propre à la consommation.
- Sécurité alimentaire : la garantie qu'un aliment ne nuit pas à la santé du consommateur final lorsqu'il est préparé et/ou consommé.

A.1.3. Le système HACCP

La mise en œuvre et le respect du règlement (CE) n° 853/2004 se basent sur le système HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). Ce système d'autocontrôle fait partie du recueil de règles relatives à la sécurité alimentaire « Codex Alimentarius » (OMS) et sert à identifier, évaluer, comprendre et maîtriser les dangers provoqués par les denrées alimentaires aux différentes étapes du processus. Par « danger », on entend tous les événements non désirés qui surviennent lors de la fabrication d'aliments et qui sont susceptibles de causer un danger pour la santé du consommateur.

Selon le règlement européen relatif à la sécurité des denrées alimentaires, il n'est cependant pas nécessaire d'élaborer un système HACCP propre à l'entreprise s'il existe un guide spécifique au secteur contenant des éléments fondés sur les principes HACCP.

Le présent guide fournit les bases nécessaires pour que les services d'éducation et d'accueil pour enfants puissent mettre en œuvre des règles de sécurité alimentaire et est fondé sur les principes HACCP : il décrit les dangers potentiels et les points d'hygiène critiques, il définit les points de contrôle les plus importants, depuis la réception de la marchandise jusqu'au nettoyage, et établit des procédures appropriées pour assurer la sécurité alimentaire.

A.2. Dangers pour l'alimentation

L'hygiène en tant que mesures propres au maintien de la santé, comporte bien plus que simplement la notion de « propreté ». Elle est également destinée à prévenir les maladies causées par exemple par les aliments. Pour empêcher l'apparition de telles maladies, la manipulation des aliments est soumise à des exigences particulièrement élevées.

Pour pouvoir atteindre une bonne hygiène alimentaire, il convient de connaître les dangers que peuvent provoquer les aliments. On distingue quatre types de dangers ou d'influences négatives qui peuvent affecter la qualité des aliments de sorte qu'ils deviennent impropres à la consommation.

A.2.1. Dangers chimiques

Les dangers chimiques peuvent être dus à la présence des substances suivantes :

- ▶ produits de nettoyage ou désinfectants, pesticides, bisphénol A (BPA), métaux toxiques, nitrites et nitrates, résidus de médicaments pour animaux, etc.

A.2.2. Dangers physiques

On parle de dangers physiques lorsque l'alimentation contient des corps étrangers tels que :

- ▶ verre, bois, métal, pierres, insectes, cheveux, etc.

A.2.3. Dangers biologiques

Les dangers biologiques peuvent être présents dans les matières premières ou apparaître lors de la préparation des repas. Ils sont dus à des micro-organismes pathogènes ou nuisibles qui peuvent provoquer des intoxications alimentaires chez l'homme ou avoir d'autres répercussions dangereuses. Pour être

en mesure de se reproduire, les micro-organismes ont besoin de certaines conditions telles que la chaleur, la nourriture et l'humidité. Les dangers biologiques sont notamment :

- ▶ les salmonelles, les moisissures, les streptocoques, les bactéries *E.coli*, *Staphylococcus aureus*, etc.

A.2.4. Allergènes

Les allergènes présents dans les aliments sont des substances susceptibles de causer des intolérances et des réactions allergiques et, dans le pire des cas, des chocs anaphylactiques. Lors de la manipulation ou de la préparation d'aliments sans allergène, il faut absolument veiller à ce qu'il n'y ait pas de contamination croisée avec des aliments qui en contiennent. Autrement dit, il faut éviter de mélanger des aliments avec et sans allergènes.

Si les aliments contiennent des allergènes, ceux-ci doivent être indiqués sur les produits pré-emballés. Depuis décembre 2014, ils doivent aussi figurer sur les produits en vrac. (Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires)

Les allergènes les plus connus sont :

- ▶ les céréales contenant du gluten, les crustacés, les œufs, le poisson, les arachides, le soja, le lait (y compris le lactose), les fruits à coque, le céleri, la moutarde, les graines de sésame, le sulfite, le lupin, les crustacés, les mollusques.

La sécurité et l'hygiène alimentaires ont pour objectif de protéger les aliments contre de tels dangers chimiques, physiques, biologiques et allergènes et d'empêcher la prolifération de micro-organismes contaminants et pathogènes.

A.3. Règles d'hygiène de base

Comme déjà mentionné, chaque exploitant du secteur alimentaire, autrement dit toute entreprise qui exerce une activité liée à la production, à la transformation et à la distribution de denrées alimentaires, est tenue de connaître et de respecter les dispositions légales afin de garantir un niveau élevé de protection des consommateurs à l'égard de la sécurité des aliments. Ainsi, par exemple, les locaux, les équipements et les ustensiles de travail doivent être dans un état impeccable, faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter. Le personnel doit connaître les règles relatives à l'hygiène personnelle et à l'hygiène des denrées alimentaires et de leurs préparations et doit les appliquer au quotidien.

Dans une institution sociale comme la structure d'éducation et d'accueil pour enfants, le personnel dirigeant du service prend lui-même en charge une partie des tâches liées à la sécurité alimentaire, mais délègue au même titre des tâches au personnel.

Pour que le personnel puisse les prendre en charge, la direction doit s'assurer qu'il soit initié aux règles d'hygiène alimentaire à appliquer et qu'il participe régulièrement à des formations sur la sécurité alimentaire.

Le présent chapitre aborde des règles d'hygiène générales qui reposent en particulier sur les critères de base suivants :

- ▶ L'état des locaux, l'équipement, l'entretien et la propreté de l'établissement.
- ▶ La prévention contre les influences néfastes et les dangers causés par les déchets et les nuisibles.
- ▶ Le nettoyage et, si nécessaire, la désinfection des locaux et des équipements ainsi que toutes les machines et les ustensiles qui entrent directement en contact avec les aliments.
- ▶ La traçabilité des aliments.

A.3.1. Exigences en termes de locaux et d'équipement

Les exigences relatives aux locaux et à leur équipement concernent tous les locaux de production ainsi que toutes les pièces annexes servant à la réception et au stockage des marchandises. Elles sont indispensables pour que les préparations alimentaires se fassent dans des conditions hygiéniques irréprochables.

- ▶ Il convient d'appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans les **locaux** dans lesquels les aliments sont préparés, manipulés ou transformés. Les contaminations croisées, c'est-à-dire les transmissions indésirables de contaminants aux aliments, doivent être évitées pendant et entre les tâches de travail.

L'espace doit être conçu de manière à ce que les zones propres soient séparées des zones contaminées (p. ex. la préparation et la distribution de la nourriture d'un côté, et le nettoyage des légumes, l'espace vaisselle, etc. de l'autre côté). Les aliments propres et ceux qui ne sont pas encore lavés ne peuvent être manipulés simultanément à un même endroit car la saleté et les micro-organismes présents sur les aliments non lavés pourraient contaminer d'autres aliments déjà propres. Les tâches de travail propres et malpropres doivent être séparées dans le temps ou dans l'espace.

- ▶ Les **revêtements de sol** doivent toujours être dans un état irréprochable et doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent être hydrofuges et résistants à l'usure et ne peuvent pas contenir de matériaux toxiques. Le cas échéant, les sols doivent être équipés d'un système de drainage adéquat.
- ▶ Les **murs** doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent être hydrofuges et résistants à l'usure. Ils ne peuvent pas contenir de matériaux toxiques et doivent être lisses jusqu'à une hauteur adaptée aux différents processus de travail et de préparation.
- ▶ Les **plafonds** doivent être construits de manière à éviter une accumulation de saleté, de la condensation, la formation de moisissures indésirables et la chute de particules.
- ▶ Les **fenêtres** et autres ouvertures doivent être conçues de manière à éviter l'accumulation de saleté. Si elles s'ouvrent vers l'extérieur, elles doivent être équipées de moustiquaires faciles à enlever pour le nettoyage. Si les fenêtres ouvertes favorisent la contamination, il faut les fermer et les verrouiller pendant la préparation des repas.
- ▶ Les locaux dans lesquels la nourriture est manipulée doivent être équipés d'un **éclairage** naturel et/ou artificiel suffisant qui est protégé contre le bris de verre.
- ▶ Les **portes** doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être lisses et hydrofuges.
- ▶ Les **surfaces** (y compris les surfaces des équipements) des zones dans lesquelles les aliments sont manipulés et, en particulier, les surfaces qui entrent en contact avec les aliments doivent toujours être dans un état irréprochable, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être fabriquées avec un matériau lisse, résistant à l'usure et à la corrosion et non toxique, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver aux autorités compétentes que d'autres matériaux utilisés conviennent également.

- ▶ Tous les **appareils et machines** doivent fonctionner correctement, être faciles à nettoyer et résister à une désinfection. Ils doivent figurer dans le plan d'hygiène et de nettoyage ainsi que dans le plan d'entretien et de remise en état.
- ▶ Tous les **ustensiles de travail, la vaisselle et les couverts** sont adaptés pour le domaine alimentaire (pas de bois, pas de plastique ne résistant pas à la découpe). Ils sont dans un état impeccable, sont faciles à nettoyer et résistent à une désinfection.
- ▶ Les **dispositifs servant au nettoyage, à la désinfection et au stockage** des appareils et équipements de travail doivent être en matériau résistant à la corrosion et être faciles à nettoyer.
- ▶ L'**eau** utilisée dans l'établissement pour nettoyer les aliments et préparer les repas doit avoir la qualité d'eau potable et répondre aux exigences minimales du règlement grand-ducal du 7 octobre 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. La qualité de l'eau potable est surveillée par les autorités communales. Un certificat approprié peut être délivré sur demande. Le fournisseur d'eau (à savoir la commune) est obligé de publier une analyse de l'eau potable au moins une fois par an et, sur demande, de fournir des informations sur sa qualité. Cependant, la commune est responsable de la qualité de l'eau uniquement jusqu'à l'établissement. Par conséquent, l'exploitant de la structure d'éducation et d'accueil est obligé de faire contrôler régulièrement l'eau de l'établissement et de prouver que celle-ci correspond aux normes prescrites. Les glaçons ne peuvent être préparés qu'avec de l'eau potable et doivent être conservés dans des récipients qui empêchent toute contamination. L'eau qui a stagné dans les conduites d'eau pendant la nuit doit être évacuée avant la préparation des aliments.
- ▶ Il faut disposer d'**équipements adéquats pour laver les denrées alimentaires**. Tout évier ou tout dispositif pour le lavage des denrées alimentaires (laver les aliments) doit être raccordé à un approvisionnement approprié en eau potable chaude et/ou froide et être toujours propre et désinfecté.
- ▶ Des **éviers lave-mains** doivent être bien placés et disponibles en suffisance. Ceux-ci doivent être raccordés à l'eau chaude et froide ; il faut également veiller à ce qu'il y ait du savon désinfectant et du papier à usage unique afin de se laver les mains de manière hygiénique et, si nécessaire, se désinfecter les mains.
- ▶ Il faut qu'il y ait des **toilettes** en suffisance, équipées de chasse d'eau et raccordées au système de canalisations. Les sanitaires ne peuvent en aucun cas être directement accessibles depuis des locaux dans lesquels des aliments sont manipulés.
- ▶ Il faut veiller à ce que la **ventilation** naturelle ou mécanique soit suffisante et appropriée pour éviter l'accumulation de condensation et la formation de moisissures. Il faut éviter les flux d'air pulsés produits artificiellement d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être facilement accessibles pour le nettoyage et l'entretien et doivent être vérifiés régulièrement. Les installations sanitaires doivent également avoir une ventilation naturelle ou mécanique suffisante.
- ▶ Des **vestiaires** doivent être disponibles pour le personnel de cuisine. Lorsque le personnel utilise les armoires des vestiaires, il doit veiller à séparer les tenues de travail des vêtements de rue.

A.3.2. Nettoyage et désinfection

Comme la saleté est un terreau idéal pour les micro-organismes et peut attirer des nuisibles, la propreté a une influence considérable sur l'hygiène alimentaire. Le nettoyage permet d'empêcher l'apparition de la saleté, d'éliminer les germes des milieux de culture et de réduire la présence de micro-organismes pathogènes sur les objets et les plans de travail. La désinfection permet de réduire davantage les bactéries à un niveau non pathogène. Toutefois, les désinfectants agissent seulement si toutes les matières organiques ont été éliminées auparavant par un nettoyage en profondeur.

Lors du **nettoyage**, les déchets, la saleté et la graisse doivent être éliminés selon un plan de nettoyage spécifique. Celui-ci décrit la procédure, la fréquence, la quantité et la qualité du produit à utiliser. Pendant le nettoyage, les denrées alimentaires ne doivent pas être exposées à un risque de contamination. Le

matériel et les produits de nettoyage doivent être rangés à l'écart des aliments.

- ▶ La **désinfection** doit se faire avec des produits appropriés et toujours après un nettoyage en profondeur. Elle a pour but de réduire et de détruire les germes présents sur les ustensiles et les plans de travail avec lesquels les aliments entrent en contact. Afin d'assurer une désinfection efficace, il convient de tenir compte des instructions du fabricant et de respecter la concentration et le temps d'action du produit. Il faut également veiller à ne pas contaminer les aliments, les désinfectants doivent être conservés à l'écart de ceux-ci.
- ▶ Le nettoyage et, si nécessaire, la désinfection sont à effectuer dans :
 - la cuisine

A.3. RÈGLES D'HYGIÈNE DE BASE

- les réserves
- les appareils de réfrigération et de congélation
- les réfectoires
- l'équipement, le matériel, les appareils et les ustensiles
- les vestiaires
- les sanitaires
- ▶ La fréquence de nettoyage et de désinfection est déterminée dans le plan de nettoyage qui comprend les éléments suivants :
 - le nom de l'objet à nettoyer
 - la fréquence de nettoyage
 - la personne responsable
 - les détergents et désinfectants à utiliser
- ▶ Les surfaces de travail, les machines, les ustensiles et les appareils doivent être nettoyés après chaque utilisation.
- ▶ Après la manipulation d'aliments facilement périssables, crus ou contaminés (p. ex. des légumes terreux, voir aussi page 27), tous les ustensiles, machines, appareils et surfaces de travail doivent être désinfectés après avoir été nettoyés.
- ▶ Si les tâches propres et malpropres ne peuvent être effectuées à des endroits différents, elles doivent être effectuées à des moments différents. Il convient de nettoyer et, si nécessaire, de désinfecter entre les tâches propres et malpropres.
- ▶ La vaisselle doit être nettoyée d'une manière irréprochable et stockée dans un local séparé du local de production. Pour la vaisselle, la température de l'eau doit être d'au moins 65 °C. Les tâches sont organisées de telle sorte que la vaisselle propre et la vaisselle sale ne se croisent pas. La vaisselle, les ustensiles, les machines et les appareils doivent être rangés dans des armoires fermées ou doivent être totalement recouverts.
- ▶ Tous les appareils, machines et ustensiles de nettoyage sont faciles à nettoyer. Les torchons supportent des températures de lavage élevées (95°C) et sont remplacés quotidiennement. Les brosses à vaisselle sont nettoyées tous les jours au lave-vaisselle. Le matériel de nettoyage qui ne peut pas être lavé est placé dans une solution désinfectante.
- ▶ Tous les produits de nettoyage et de désinfection utilisés doivent être adaptés au domaine alimentaire. Ils doivent être conservés dans leur emballage d'origine et à l'écart des aliments.

A.3.3. Traitement des déchets

Pour le stockage et l'élimination des déchets alimentaires, des produits non comestibles et autres déchets, les précautions suivantes sont de rigueur :

- ▶ Les déchets doivent être évacués le plus vite possible des locaux où la nourriture est manipulée.
- ▶ Les déchets doivent être jetés dans des poubelles hermétiques à pédale ou dans d'autres systèmes d'évacuation de déchets qui ne sont pas actionnés avec la main.
- ▶ Les poubelles sont dotées de sacs poubelle étanches, elles doivent toujours être dans un état impeccable, nettoyées et, si nécessaire, désinfectées.
- ▶ Les déchets sont triés et placés dans les poubelles appropriées.
- ▶ Les locaux de poubelle sont propres et des mesures sont prises pour y exclure la présence d'animaux et de nuisibles.
- ▶ Les déchets doivent être évacués de manière correcte et respectueuse de l'environnement et ne peuvent pas contaminer les aliments de manière directe ou indirecte.
- ▶ Il est préférable de refroidir les déchets, cela n'est pourtant pas imposé par la loi.
- ▶ Le plan de traitement des déchets garantit une évacuation rapide des déchets et respectueuse de l'environnement.

A.3.4. Prévention et lutte contre les nuisibles

Les nuisibles comme les rongeurs, les insectes et les oiseaux propagent des maladies, contaminent les aliments et peuvent provoquer des intoxications alimentaires.

Pour éviter le risque d'infestation parasitaire, il convient de prendre des mesures préventives :

- ▶ Les entrées et les ouvertures des locaux dans lesquels les denrées alimentaires sont stockées, manipulées et préparées doivent être sécurisées.
- ▶ Il est indispensable de vérifier si les livraisons des denrées alimentaires ne présentent pas d'infestations parasitaires.
- ▶ Il est interdit de stocker les denrées alimentaires à même le sol.

- ▶ La cuisine, le local des poubelles, les égouts et l'extérieur doivent être maintenus propres.
- ▶ Tous les déchets doivent être stockés en étant bien fermés.
- ▶ Il est nécessaire d'élaborer un plan de lutte contre les nuisibles. Celui-ci permet, d'une part, de détecter la présence de nuisibles et, d'autre part, de les éliminer. Le plan de lutte comprend le contrat avec une entreprise spécialisée dans la lutte contre les nuisibles, un plan des locaux avec l'emplacement des pièges, les fiches techniques des produits utilisés et les rapports réguliers d'inspection. Dans les locaux, il faut indiquer l'emplacement des différents pièges. En cas d'infestation parasitaire, seuls des spécialistes peuvent éradiquer les nuisibles, conformément au plan de lutte contre les nuisibles.

A.3.5. Traçabilité des aliments

Dans le cadre de la traçabilité des aliments, toutes les étapes entre la production primaire et le consommateur final doivent être entièrement traçables. Les services d'éducation et d'accueil qui proposent des repas reçoivent les denrées alimentaires et les distribuent aux enfants. Ils sont donc l'un des nombreux maillons de la chaîne alimentaire et ils doivent conserver une preuve pour toutes les entrées de marchandises (bons de livraison, factures).

En outre, les structures d'éducation sont tenues d'informer les autorités nationales de la sécurité alimentaire si un aliment ne satisfait pas aux exigences en matière de sécurité alimentaire, autrement dit s'il est dangereux ou impropre à la consommation (voir article 19 du règlement (CE) n° 178/2002).

Le formulaire pour la déclaration d'aliments suspects peut être téléchargé sur :

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/notification_probleme/index.html

A.4. Hygiène personnelle au sein de l'établissement

Dans le cadre des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, l'hygiène personnelle joue un rôle essentiel. Dans les services d'éducation et d'accueil, c'est surtout le personnel de cuisine qui prépare les repas qui est en contact avec les aliments. Cependant, l'équipe pédagogique et les enfants entrent eux aussi en contact avec les denrées alimentaires par exemple, lors du service à table, au moment de manger, lors des activités culinaires ou de pâtisserie. C'est pourquoi ce chapitre concernant les exigences relatives à l'hygiène personnelle s'adresse à toutes les personnes impliquées de près ou de loin.

Les micro-organismes sont partout :

- ▶ sur les vêtements
- ▶ sur les mains
- ▶ sur les aliments
- ▶ sur les ustensiles et plans de travail
- ▶ sur les appareils et emballages
- ▶ dans les moyens de transport.

Les aliments peuvent être contaminés par des micro-organismes (bactéries, virus, etc.), par des corps étrangers (cheveux, mégots de cigarettes, etc.) ou par des substances chimiques (parfums à forte odeur), que ce soit par inattention ou par manque de propreté. Il s'avère donc être capital d'appliquer des mesures d'hygiène personnelle pour assurer une bonne sécurité alimentaire.

Il est évident que le personnel joue un rôle majeur dans l'hygiène alimentaire et doit donc être formé et instruit.

Pour être en mesure de remplir toutes les exigences en matière d'hygiène et de les mettre en pratique, le personnel doit, d'une part, être qualifié et, d'autre part, être motivé pour appliquer systématiquement ces règles et les transmettre aux enfants.

A.4.1. Instructions pour un lavage hygiénique des mains

Tout le personnel et les enfants doivent être initiés à une hygiène des mains appropriée et doivent systématiquement appliquer les instructions. Pour ce faire, on peut utiliser un savon désinfectant qui a la propriété de nettoyer et de désinfecter les mains. On peut aussi utiliser deux produits distincts. Dans ce cas, on se lave les mains, puis on les désinfecte.

- ▶ S'enduire les mains humides de savon liquide (désinfectant) jusqu'au poignet
- ▶ Rincer
- ▶ Essuyer avec des serviettes en papier



Bien mouiller les mains

Appliquer suffisamment de savon

Bien frictionner pendant environ 30 secondes

Rincer les mains en dessous de l'eau courante

Bien sécher les mains à l'aide d'une serviette en papier à usage unique.

■ ILLUSTRATION 1: Lavage des mains

A.4.2. Instructions pour une désinfection hygiénique des mains

- ▶ Appliquer du désinfectant sur les mains essuyées
- ▶ Se frotter les mains et les espaces entre les doigts jusqu'à évaporation complète du désinfectant



1
Paume contre paume : désinfection des paumes et des poignets



2
Paume de la main droite sur le dos de la main gauche et paume de la main gauche sur le dos de la main droite



3
Paume contre paume avec doigts entrelacés



4
Doigts contre la paume opposée avec les doigts emboîtés



5
Friction circulaire du pouce droit enchâssé dans la paume gauche et vice versa



6
Friction des doigts joints de la main droite dans la paume gauche et vice versa

■ ILLUSTRATION 2: Désinfection des mains

A.4.3. Hygiène personnelle lors du service à table et pendant les repas

A.4.3.1. Personnel

- ▶ L'ensemble du personnel (personnel éducatif et personnel de cuisine) doit être initié à une bonne hygiène des mains et appliquer ces règles systématiquement.
- ▶ Des lave-mains sont bien placés et disponibles en suffisance. Ceux-ci sont raccordés à l'eau chaude et froide et disposent de savon liquide et de serviettes en papier.
- ▶ Les mains sont lavées après chaque passage aux toilettes, avant de servir les repas et avant de manger.
- ▶ Si nécessaire, les mains sont aussi désinfectées.
- ▶ Il faut éviter de s'essuyer les mains sur les vêtements ou les torchons de vaisselle.
- ▶ Il est interdit de fumer à proximité des repas et des boissons. Il ne faut pas tousser ou éternuer sur les repas et boissons.
- ▶ En cas de plaies infectées, de lésions cutanées ou de maladie transmissible par les aliments (gastro-entérite), il est interdit d'entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- ▶ En cas de maladies infectieuses (p. ex. toux, rhume), il faut porter un masque.
- ▶ En cas de blessures aux mains, il est indispensable d'utiliser des pansements propres et étanches et, si nécessaire, des doigtiers ou des gants jetables.

A.4.3.2. Enfants

- ▶ Les enfants doivent être initiés à une hygiène des mains adéquate.
 - ▶ Les enfants se lavent les mains :
 - après chaque passage aux toilettes
 - avant chaque repas
 - avant le service des repas à table
 - ▶ Ils évitent de tousser ou d'éternuer sur les aliments et les boissons.
 - ▶ Les blessures aux mains sont protégées par des pansements propres et étanches et, le cas échéant, par des gants jetables.
-

A.4.4. Hygiène du personnel et des enfants lors de la préparation des repas

Lorsqu'un membre du personnel éducatif organise une activité culinaire ou un atelier de pâtisserie avec les enfants, les éducateurs ainsi que les enfants sont soumis aux mêmes règles d'hygiène que le personnel de cuisine.

A.4.4.1. Hygiène personnelle

- ▶ Il est indispensable de veiller à avoir une bonne hygiène du corps et des cheveux.
 - ▶ Les ongles des doigts sont coupés, propres et sans vernis. Les ongles artificiels sont à éviter.
 - ▶ Pas de bijoux, pas de piercing, pas de montre.
 - ▶ Les alliances sont autorisées si elles ont une surface lisse et qu'elles sont facile à nettoyer.
 - ▶ Les cheveux et barbes longues sont couverts.
 - ▶ Les cheveux longs sont attachés.
 - ▶ En cas de blessures, il faut utiliser des pansements propres et étanches et, éventuellement, des gants jetables.
 - ▶ L'utilisation de parfum ou de lotion après-rasage à forte odeur est à éviter.
 - ▶ Tenue de travail du personnel de cuisine :
Le personnel de cuisine dispose de vestiaires adéquats. Le personnel enfile sa tenue de travail complète et propre (chaussures, pantalon, veste, (ou) tablier et couvre-chef lorsqu'il arrive dans les locaux de productions et il la porte uniquement au sein de l'établissement. Les vêtements de rue et la tenue de travail sont séparés et rangés en dehors de la cuisine dans un endroit propre. Cet endroit est à nettoyer régulièrement. La tenue de travail doit être changée régulièrement en fonction de la saleté et être lavée à 90°C. La veste/tablier doit être changé(e) tous les jours. Le personnel fumeur est tenu d'enlever sa tenue de travail pendant les pauses-cigarettes ou de porter un tablier de protection à manches longues par-dessus. Les chaussures de travail doivent toujours être ôtées avant de sortir.
 - ▶ Tenue du personnel éducatif et des enfants :
Lors d'ateliers de cuisine ou de pâtisserie, il faut veiller à ce que les vêtements de tous les participants soient propres et que des tabliers soient mis à disposition. Pour les activités de cuisine et de pâtisserie qui se déroulent dans la cuisine de production, il faut porter un couvre-chef.
-

A.4.4.2. Hygiène des mains

- ▶ Le personnel et les enfants doivent être initiés au lavage et à la désinfection des mains. (p. 18 – 19)
- ▶ Des lave-mains sont bien placés et disponibles en suffisance. Ceux-ci sont raccordés à l'eau chaude et froide et disposent de savon liquide et de serviettes en papier. Les équipements pour laver les aliments sont séparés des lave-mains.
- ▶ Lors de la manipulation des denrées alimentaires, les mains sont régulièrement lavées et, si nécessaire, désinfectées :
 - après chaque pause
 - après être allé aux toilettes
 - après avoir éternué, toussé et s'être mouché
 - après s'être peigné et brossé les cheveux
 - en passant d'une tâche de travail propre à une tâche malpropre
 - avant et après avoir manipulé des aliments facilement périssables
 - après avoir jeté des déchets

- après le nettoyage
- avant la présentation et le service à table.
- ▶ Avant et après avoir touché de la viande, de la volaille, du poisson et des œufs, il faut se laver et se désinfecter les mains. Une brosse à ongles doit être à disposition, elle doit être entreposée dans une solution désinfectante.
- ▶ Il faut éviter au maximum de toucher inutilement les aliments avec les mains.
- ▶ Il faut s'abstenir de s'essuyer les mains sur les vêtements ou les torchons de vaisselle.
- ▶ En cas de blessures aux mains, il faut utiliser des pansements propres et étanches et, éventuellement, un doigtier ou des gants jetables.

A.4.4.3. Comportement dans la zone de production et les réserves

- ▶ Le personnel connaît et applique les instructions pour une manipulation hygiénique des aliments.
- ▶ Il est interdit de manger, de boire et de fumer dans la zone de production et dans les locaux de stockages alimentaires.
- ▶ Pour goûter la nourriture, il faut utiliser une cuillère de dégustation. Celle-ci est nettoyée resp. désinfectée avant d'être réutilisée.
- ▶ Il faut éviter de tousser et d'éternuer sur les aliments et les boissons.
- ▶ Les téléphones portables sont interdits dans la cuisine. Après avoir utilisé un téléphone (portable) en dehors de la zone de production, il faut veiller à se laver les mains.
- ▶ Il est interdit de manipuler des aliments en cas de plaies infectées ou de blessures cutanées.
- ▶ Les personnes qui souffrent d'une maladie transmissible par les aliments ou les personnes atteintes de maladies à l'estomac / aux intestins / à la peau ne peuvent pas manipuler des aliments et pénétrer dans les zones dans lesquelles on manipule de la nourriture.
- ▶ Les animaux de compagnie sont interdits dans l'établissement.

A.5. Règles d'hygiène lorsque l'on cuisine dans l'établissement

Le chapitre suivant s'adresse à toutes les personnes (personnel de cuisine et personnel éducatif) qui manipulent des aliments et contribuent à la préparation des repas dans l'établissement. Afin de réduire les différents risques à un niveau acceptable et d'éviter la multiplication de micro-organismes pathogènes,

il est indispensable de connaître les facteurs de risque et les situations critiques. En outre, il convient de mettre en place un plan d'action sous forme de règles d'hygiène connu et appliqué par toutes les personnes impliquées.

A.5.1. Principes élémentaires pour une manipulation hygiénique des aliments

Avant d'expliquer plus en détail au cours des pages suivantes comment manipuler les aliments de manière hygiénique, le tableau suivant (cf. *Office bavarois de la Santé et de la Sécurité*

alimentaire) présente de manière brève et concise les tâches les plus importantes:

1. Acheter correctement	Choisir soigneusement les aliments, les stocker de manière appropriée et les conserver au frais si nécessaire
2. Nettoyer / Désinfecter	Nettoyer et, si nécessaire, désinfecter régulièrement les mains, appareils, ustensiles et plans de travail
3. Séparer	Éviter les contaminations croisées (transmissions de germes), conserver les aliments crus à l'écart des aliments prêts à la consommation
4. Chauffer	Cuire la nourriture à point
5. Réfrigérer	Réfrigérer ou congeler immédiatement les plats et aliments facilement périssables
6. Laver, éplucher	Réduire les germes sur les fruits et légumes
7. Protéger	Tenir à l'écart les insectes, nuisibles et autres animaux
8. Évacuer	Évacuer les déchets rapidement et dans le respect de l'environnement

■ **Tableau 1** : Principes élémentaires pour une bonne hygiène alimentaire

A.5.2. Réception des marchandises

Dans les établissements qui disposent de leur propre cuisine, la marchandise destinée à la préparation des repas est en principe livrée. Dès la livraison, il convient de prendre des dispositions pour garantir une bonne sécurité alimentaire. Seuls des produits irréprochables peuvent entrer dans l'établissement. S'ils présentent des défauts, il faut les refuser. S'il existe de sérieux doutes quant à la qualité d'un produit, il faut en informer les autorités alimentaires compétentes (voir p. 17: traçabilité des aliments).

Les marchandises doivent être livrées par une entrée séparée. Elles doivent répondre aux critères suivants :

- ▶ Absence totale d'impuretés, de corps étrangers ou de nuisibles
- ▶ Fraîcheur et qualité irréprochable (p. ex pas de moisissure, ni de pourriture)
- ▶ Emballage en bon état
- ▶ Dates limites de consommation indiquées

- ▶ Étiquetage complet
- ▶ Pour les produits à conserver au frais, pas d'interruption de la chaîne du froid (vérifier avec un thermomètre adéquat). Les dépassements de température de courte durée sont tolérés si les températures prescrites pour l'aliment en question n'ont pas été dépassées. Pour le poisson, la viande hachée, la viande et la volaille fraîche, les dépassements de température ne sont pas acceptés, la marchandise doit être refusée. (voir p. 25: tableau 2)
- ▶ Les produits ne peuvent pas être stockés dans les caisses de livraison en carton. Avant de jeter les cartons, il faut en conserver les numéros de lot pour des raisons de traçabilité. Pour réduire le risque de contamination, il faut veiller, lors de la livraison des marchandises, à ce que les emballages ne soient pas déposés sur la chaussée ou sur le trottoir avant d'être transportés dans l'établissement.
- ▶ Les contrôles de marchandises entrantes et les défauts constatés doivent être documentés soigneusement, de même que les mesures mises en place (voir fiche : contrôle de réception des marchandises)

A.5.3. Achat et transport des aliments

Tous les produits alimentaires ne sont pas nécessairement livrés. Il arrive régulièrement que le personnel de cuisine ou éducatif fasse des courses pour l'établissement. Comme les marchandises livrées, les aliments achetés par le personnel sont soumis à des exigences en matière d'hygiène.

- ▶ Le moyen de transport (p. ex. voiture) doit être propre et nettoyé régulièrement. Il faut veiller à ce qu'il n'y ait pas de contamination croisée, en particulier si un animal de compagnie est régulièrement transporté dans le véhicule privé.
- ▶ Tous les aliments achetés par le personnel doivent être soumis à une inspection visuelle. Il faut éviter d'acheter des aliments endommagés ou pourris.
- ▶ Il faut s'abstenir d'acheter des aliments dont l'emballage est endommagé.
- ▶ Les marchandises doivent être transportées de manière à ne pas s'abîmer les unes les autres. Les aliments non emballés, comme les pâtisseries, ne peuvent pas entrer en contact avec des œufs frais par exemple ou des légumes contenant de la terre.
- ▶ Seuls des emballages alimentaires qui ne modifient ni le goût ni la qualité de la nourriture peuvent être utilisés pour le transport.
- ▶ Lors des achats, les aliments à conserver au froid doivent être retirés des congélateurs et réfrigérateurs en dernier lieu et transportés dans des glacières réfrigérantes contenant des éléments refroidissants.
- ▶ Les glacières et les sacs isothermes sont utilisés exclusivement pour le transport d'aliments. Il faut s'équiper d'un thermomètre pour surveiller la température durant le transport.
- ▶ Il faut éviter de choisir des produits dans des emballages très humides dans les rayons frigorifiques ou d'acheter des produits surgelés givrés.
- ▶ La chaîne du froid ne peut pas être interrompue, les marchandises doivent être replacées le plus rapidement possible dans les installations frigorifiques de l'établissement. La température de ces aliments doit être contrôlée et documentée de manière aléatoire. Les dépassements de température de courte durée sont tolérés à condition que les températures prescrites soient prises en compte. Pour le poisson, la viande hachée, la viande et la volaille fraîche, les dépassements de température ne sont pas acceptés. (voir p. 25: tableau 2)

A.5.4. Stockage et réserves

Lorsque les marchandises livrées ou achetées arrivent au stockage dans l'établissement, il faut les ranger correctement. Pour conserver les aliments jusqu'à ce qu'ils soient consommés, il faut disposer de locaux qui permettent de stocker les marchandises à des températures appropriées.

Solutions de stockage requises :

- ▶ Réserve pour les denrées non périssables (pâtes, farine, conserves, etc.)
- ▶ Solutions de stockage pour fruits et légumes

- ▶ Réfrigérateurs et congélateurs
- ▶ Solutions de stockage pour le matériel de nettoyage : dans un local séparé ou dans une armoire séparée fermant à clé

Exigences pour le stockage des aliments :

- Les locaux de stockage doivent être propres, secs et clairement structurés.
- Seuls des aliments peuvent être conservés dans les réserves.

A.5. RÈGLES D'HYGIÈNE LORSQUE L'ON CUISINE DANS L'ÉTABLISSEMENT

- Les produits doivent être rangés selon le principe « first in, first out ».
- Autrement dit, les aliments frais sont rangés vers l'arrière pour que les aliments dont la date limite de consommation (DLC) est la plus proche soient à l'avant et utilisés en premier.
- Les fruits et légumes doivent être séparés des autres aliments et conservés dans des locaux secs, frais et bien aérés.
- Les aliments non emballés et emballés doivent être séparés les uns des autres.
- Il faut veiller à l'absence de moisissures. Les boîtes de conserve endommagées, rouillées, cabossées ou même fendues doivent être jetées.
- Les aliments emballés qui ne doivent pas être conservés au frais sont à ranger dans un local sec et bien ventilé, pas à même le sol.
- Les dates limites de consommation (DLC) doivent être contrôlées régulièrement et les emballages ouverts doivent être bien refermés. Lors de l'ouverture d'un paquet, il faut y inscrire la date d'ouverture. Dans ce contexte, il faut garder à l'esprit que les dates limites de consommation de nombreux aliments sont plus courtes lorsque le paquet a été ouvert.
- Les produits secs (pâtes, farine, etc.) doivent être stockés dans des emballages ou des récipients fermés.
- Comme les palettes de bois ne peuvent pas être nettoyées, elles ne peuvent pas être utilisées pour stocker des produits alimentaires.
- Les aliments crus doivent être conservés à l'écart des aliments préparés.
- Les dates de production et de congélation doivent être notées sur l'aliment avant qu'il ne soit rangé.
- L'établissement doit disposer de suffisamment d'installations frigorifiques séparées et/ou de solutions de rangement séparées pour les matières premières d'une part et les aliments préparés d'autre part.
- Les œufs conservés au réfrigérateur doivent être sortis des boîtes d'œufs (si possible dans des boîtes en plastique). La date limite de consommation est à indiquer.
- Les aliments à conserver au réfrigérateur et au congélateur sont conservés en respectant la chaîne du froid.
- Les aliments sont conservés à l'écart des :
 - Produits pour lutter contre les nuisibles
 - Produits médicaux et produits de soin
 - Détergents
 - Outils de bricolage et de peinture.

A.5.5. Températures et appareils de mesure de la température

Pour empêcher la prolifération de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines, il faut s'assurer que les températures soient appropriées lors du stockage, pendant la

production, lorsque la nourriture est maintenue à température ou lorsqu'elle est servie. Le développement de micro-organismes dépend en grande partie de la température.



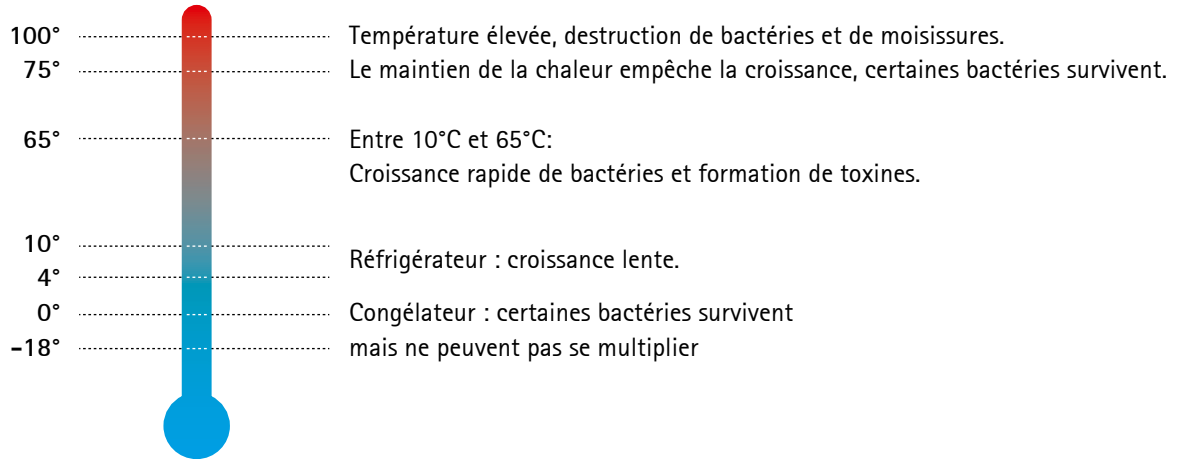
Au froid, les bactéries se multiplient lentement. Les températures très froides empêchent leur croissance mais ne les tuent pas. La plage de température optimale pour la multiplication de la plupart des bactéries est comprise entre 10°C et 65°C. La pasteurisation ou la cuisson tuent la plupart des germes dans un court laps de temps.

Certains agents pathogènes (p.ex. *Bacillus cereus* et *Clostridium perfringens*) peuvent former des spores qui sont extrêmement résistantes. Ces spores peuvent survivre à la cuisson. Si, en cas de température trop basse, la nourriture est maintenue à une température chaude pendant un certain temps, il est possible

que les spores « germent » et se multiplient rapidement. Des toxines peuvent alors apparaître et provoquer une intoxication alimentaire accompagnée de diarrhées et vomissements. Il est important de réfrigérer les aliments le plus rapidement possible ou de les maintenir à au moins 65°C pour empêcher la croissance microbienne ou la germination des spores.

Plage de température

Effet sur les micro-organismes



A.5.5.1. Températures de stockage

Les aliments facilement périssables à conserver au frais doivent être conservés aux températures prescrites.

Produits	Températures de stockage	Température de stockage optimale
Produits surgelés	entre -18° C et - 15 °C	-18°C
Poisson : frais ou décongelé	Sur de la glace et entre 0 °C et 2 °C	
Viande hachée et produits à base de viande hachée	entre 0 °C et 2 °C	2°C
Viande de poulet	entre 2 °C et 4 °C	4°C
Viande fraîche et produits à base de viande fraîche	entre 2 °C et 4 °C	4°C
Produits à base d'œufs (pas de produits UHT)	entre 2 °C et 6 °C	4°C
Œufs frais avec DLC longue	à max. 18 °C	Réfrigéré de préférence
Œufs avec DLC proche (<de 14 jours)	entre 2 °C et 4 °C	4°C
Pâtisseries à base de crème non cuite	entre 0 °C et 8 °C	4°C
Lait et produits laitiers	entre 4 °C et 8 °C	6°C

■ **Tableau 2** : Températures de stockage *DLC = date limite de consommation

► **Réserves :**

- La réserve (pièce, armoire ou étagère) destinée aux denrées non périssables doit être sèche. Il ne peut pas y avoir d'humidité.
- Les fruits et légumes qui ne sont pas conservés au réfrigérateur doivent être stockés entre 8°C et 12°C.

- Le fonctionnement et les températures de tous les réfrigérateurs et congélateurs (y compris les appareils de réfrigération dans les salles de groupe) doivent être contrôlés deux fois par jour (le matin avant de commencer le travail et l'après-midi). Ces contrôles doivent être documentés soigneusement. Les appareils de réfrigération qui affichent la température doivent être dotés de thermomètres servant à vérifier si les températures affichées sont correctes. (voir la fiche : contrôles de température)

A.5.5.2. Appareils de mesure de température

La mesure des températures ambiantes et des températures à cœur des aliments fait partie des principaux contrôles de la sécurité alimentaire. Tous les appareils et thermomètres servant à mesurer la température (instruments de mesure portables, instruments de mesure dans les dispositifs de réfrigération et appareils de cuisson) doivent absolument fonctionner et être précis.

Il faut vérifier au moins une fois par an si les instruments fonctionnent. (voir fiche : liste d'entretien et de remise en état)

Les contrôles de température lors de la livraison des marchandises ou de la préparation de repas ne doivent pas nuire à la qualité de la nourriture.

- ▶ Contrôle de la température lors de la livraison de marchandises :
 - Les contrôles de température du véhicule de livraison sont à effectuer près de la porte.
 - En présence d'aliments réfrigéré ou congelé, un contrôle de la température doit être effectué régulièrement.
 - Thermomètre avec sonde infrarouge et d'immersion : pour des contrôles rapides de la température des marchandises, utiliser la sonde infrarouge, pour des mesures précises, utiliser la sonde d'immersion.
- ▶ Avant et après l'utilisation du thermomètre à piquer, il faut désinfecter la sonde (par exemple, avec une lingette désinfectante). Étant donné que le fait de piquer directement dans l'emballage d'un aliment pour prendre sa température modifie la durée de conservation du produit, il est plutôt conseillé de coincer la sonde de l'appareil de mesure entre deux unités d'un même produit pour en déterminer la température.
- ▶ Contrôle de la température lors de la préparation de nourriture :
 - La température de chaque aliment préparé doit être prise avant qu'il ne soit servi.
 - Thermomètre avec sonde infrarouge et d'immersion : pour des contrôles rapides de la température des marchandises, utiliser la sonde infrarouge, pour des mesures précises, utiliser la sonde d'immersion.
 - Le thermomètre à piquer est utilisé pour déterminer la température à cœur. Avant et après l'utilisation du thermomètre à piquer, il faut désinfecter la sonde (par exemple, avec une lingette désinfectante).
 - Avant d'utiliser le thermomètre infrarouge, la nourriture doit avoir été bien mélangée.

A.5.6. Manipulation des aliments et préparation de repas

- ▶ Avant de manipuler des aliments, il faut satisfaire aux exigences en termes d'hygiène personnelle. (voir p.18 - 21)
- ▶ Lors de la préparation des repas, il faut éviter de manipuler et de vider les poubelles.
- ▶ Pour éviter les contaminations croisées (transfert des contaminants, par exemple par des micro-organismes ou des allergènes), il est particulièrement important de séparer les tâches propres des tâches malpropres. S'il n'y a pas assez de plans de travail pour séparer ces tâches, elles doivent être effectuées à des moments différents. Entre les différentes tâches de travail, il convient de nettoyer et, si nécessaire, de désinfecter les plans de travail, les équipements et les ustensiles.
- ▶ Les aliments ne peuvent pas être lavés dans les éviers qui sont utilisés pour laver le matériel.
- ▶ Il faut veiller à ce qu'il n'y ait pas de corps étrangers ni d'impuretés.
- ▶ Les aliments crus doivent être tenus à l'écart des aliments déjà cuits.
- ▶ Les fruits doivent être lavés avant d'être épluchés (à cause des pesticides).
- ▶ Les périodes où les aliments ne sont pas conservés au frais doivent être les plus courtes possibles et les produits à conserver au frais doivent être traités le plus rapidement possible.
- ▶ La plage de température critique pour la prolifération de germes est comprise entre 10°C et 65°C. Pour pouvoir traverser cette plage de température en l'espace de 2 heures, les procédures suivantes sont possible (voir p. 28 et Guide de bonnes pratiques de la Chambre des Métiers p.35) :
 - Un refroidissement rapide à 10°C doit être garanti dans un délai maximal de 2 heures par le biais de :
 - la cellule de refroidissement rapide
 - la répartition en fines couches sur de grandes surfaces réfrigérées
 - le transvasement dans des récipients à double fond contenant un liquide de refroidissement
 - Une fois refroidis, traiter ou stocker les aliments réfrigérés (< 4 °C)
 - Veiller à ce que l'état des locaux et du matériel soit impeccable et à une bonne hygiène personnelle

- Les produits doivent être recouverts ou conservés dans des récipients refermables afin d'être protégés.
- ▶ Les procédures susmentionnées sont également requises pour la précuisson des repas. La précuisson n'est possible que si l'établissement dispose d'un dispositif de réfrigération (p. ex. cellule de refroidissement) qui peut refroidir la nourriture à 10°C en moins de 2 heures.
- ▶ La viande, le poisson et la volaille doivent être bien cuits. Lors de la cuisson de la viande et des plats à base de viande, il faut veiller à ce que la température à cœur soit d'au moins 80°C pendant 2 minutes.
- ▶ Tous les repas doivent être maintenus à une température à cœur d'au moins 65°C et distribués rapidement. Si les repas sont distribués au sein de l'établissement, leur température doit être d'au moins 65°C au moment où ils quittent la cuisine. Si les repas sont transportés en dehors de l'établissement, il faut reconstrôler la température lors de la livraison. Elle doit être d'au moins 65°C.
- ▶ Idéalement, les aliments cuits doivent être consommés juste après la cuisson. Si cela n'est pas possible, ils peuvent être maintenus chauds pendant 3 heures au maximum. Pour ce faire, la température doit être d'au moins 65°C.
- ▶ Les aliments qui sont destinés à être réchauffés selon le procédé Cook and Chill (voir p. 29) sont conservés complètement cuits.
- ▶ Les aliments congelés doivent être décongelés à une température qui limite la multiplication de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines. Les produits congelés doivent être décongelés sans emballage au réfrigérateur à des températures inférieures à 4°C. L'eau de décongélation doit être jetée immédiatement et ne peut en aucun cas entrer en contact avec d'autres aliments et ustensiles.
- ▶ Les aliments doivent être couverts lorsqu'ils dégèlent.
- ▶ Le liquide de décongélation doit pouvoir couler et être réceptionné.
- ▶ Les aliments décongelés ne peuvent pas être recongelés.
- ▶ Les aliments décongelés doivent être traités le jour de leur décongélation.
- ▶ Les légumes, herbes aromatiques et fruits provenant du jardin pédagogique peuvent être utilisés sans réserve pour les préparations en cuisine. Pour éviter toute contamination croisée, il est nécessaire de les débarrasser de toute saleté (terre, vermine) avant de les emmener en cuisine. Pour préparer ces produits fraîchement récoltés, les règles d'hygiène à appliquer sont les mêmes que pour toutes les autres denrées alimentaires.

A.5.7. Utilisation d'aliments facilement périssables

Certains aliments et produits dérivés sont facilement périssables et sont considérés comme « aliments à risque ». Ils peuvent contenir des agents pathogènes qui ne sont généralement pas nuisibles à l'être humain adulte mais qui peuvent dans

certaines circonstances avoir des conséquences graves pour les enfants. Pour éviter la propagation ou la transmission de germes pathogènes, il est nécessaire de prendre des mesures d'hygiène spécifiques.

Aliments à risque :	Utilisation adéquate :
Viande, volaille et produits dérivés	<p>Viande de bœuf : Danger : <i>bactérie E.coli</i> La bactérie se développe à des températures comprises entre 6°C et 46°C. Le danger concerne en particulier la viande de bœuf hachée qui est servie crue ou qui n'est pas assez cuite. On peut éviter ce danger en conservant la viande de manière adéquate et en la cuisant suffisamment.</p> <p>Volaille : Danger : <i>Campylobacter</i> et salmonelle Les variétés de <i>Campylobacter</i> se développent à partir de 37°C. Le risque de contamination croisée est très élevé (si on ne change pas de plan de travail ou si les plans de travail ou les planches à découper/ couteaux ne sont pas nettoyés correctement, le <i>Campylobacter</i> peut être transmis à d'autres aliments qui ne sont pas cuits, comme la salade). Pour contrer ce danger, il est essentiel d'appliquer de bonnes pratiques d'hygiène lors de la préparation et de la consommation de viande de volaille. Il faut également veiller à une cuisson suffisante (température à cœur d'au moins 65°C)</p> <p>Produits à base de volaille et de viande de porc: Danger : salmonellose Il convient de respecter les températures de conservation et de transport prescrites. Chauffer suffisamment et empêcher les contaminations croisées.</p>

Poissons, crustacés ou mollusques et produits dérivés	Danger : germe <i>Listeria monocytogenes</i> Vérifier le degré de fraîcheur au moment de la livraison. Le poisson frais doit être réfrigéré sans interruption et livré sur de la glace à une température comprise entre 0°C et 2°C. Les aliments congelés doivent être conservés à une température maximale de -18°C. Lors de la préparation du poisson, il faut également s'assurer qu'il n'est pas manipulé trop longtemps à une température ambiante élevée.
Lait et produits laitiers	Comme ces produits contiennent beaucoup d'eau et sont riches en nutriments, ils sont propices au développement de germes. Cette prolifération est ralentie par le froid. L'utilisation de lait cru est interdite. Les produits ouverts doivent être bien refermés, conservés à des températures inférieures à 4°C et consommés dès que possible.
Œufs et produits à base d'œufs	Danger : salmonelle Les œufs peuvent être contaminés. Les germes se trouvent généralement sur les coquilles, si celles-ci sont fissurées, brisées ou nettoyées, les bactéries peuvent pénétrer à l'intérieur de l'œuf. D'autres produits peuvent aussi être contaminés par les œufs. C'est pourquoi ils doivent toujours être conservés au réfrigérateur à 4°C si leur date limite de consommation est proche (DLC < 14 jours) et doivent être séparés des autres aliments. Les cartons d'œufs ne peuvent pas être placés au réfrigérateur et il faut bien se laver les mains après la manipulation des œufs. Les œufs ne doivent pas être nettoyés. Les œufs fragiles et fissurés ne peuvent jamais être utilisés pour la préparation de repas cuits. Pour préparer des repas sensibles, il faut si nécessaire utiliser des œufs pasteurisés. Il faut immédiatement jeter les œufs cassés ainsi que les coquilles d'œufs.
Crème glacée	La glace emballée doit être conservée à -18°C, la crème glacée à consommer directement à -12°C.
Pâtisseries à base de crème non cuite	Les pâtisseries contenant de la crème non cuite doivent être conservées à 4°C et peuvent être servies tout au plus le lendemain.
Salades composées, salades de crudités et salades de pommes de terre	Les salades sont à conserver tout au plus jusqu'au lendemain à max. 4°C. Si des vinaigrettes à base de mayonnaise ou de produits laitiers tels que de la crème ou du yaourt ont été utilisées, les salades doivent être consommées dans les 24 heures qui suivent.
Marinades, mayonnaise et autres sauces émulsionnées	Les risques de développement de germes sont très élevés pour ces produits si la production se fait à une température trop élevée ou si le refroidissement prend trop de temps. Par conséquent, il faut veiller à avoir la bonne température et à un refroidissement rapide lors de la préparation. Il est préférable d'utiliser des œufs pasteurisés. Conserver la mayonnaise à max. 4°C et la consommer dans les 24 heures.

■ **Tableau 3** : Utilisation des aliments facilement périssables

A.5.8. Réfrigération rapide des denrées alimentaires

Comme les bactéries se multiplient particulièrement vite à des températures comprises entre 10°C et 65°C (elles doublent tous les 20 minutes), une conservation ou une congélation des aliments chauds est seulement autorisée si ceux-ci n'ont pas quitté la cuisine et ont été refroidis de 65°C à 10°C en moins de 2 heures à l'aide d'une cellule de refroidissement rapide.

Pour baisser la température aussi rapidement que possible, il est préférable de répartir les denrées alimentaires en plusieurs petites portions dans la cellule de refroidissement. Ensuite, les denrées alimentaires peuvent être conservées au réfrigérateur ou au congélateur.

La cellule de refroidissement permet de traverser la plage de température à risque le plus rapidement possible afin que la quantité de bactéries présente dans les aliments après la cuisson soit réduite au minimum. Ce procédé augmente et garantit la sécurité des aliments.

Si la capacité de refroidissement est insuffisante, le produit refroidit beaucoup trop lentement et il est prédisposé à la formation de germes dangereux pour la santé. Si les aliments n'ont pas atteint la température de 10°C dans un délai de 2 heures, ils doivent être éliminés.

Alternative à la cellule de refroidissement pour une réfrigération rapide : (voir aussi p. 26)

Les aliments doivent être refroidis en moins de 2 heures de > 65°C à < 10°C. Pour ce faire, les aliments peuvent être répartis dans plusieurs récipients afin de refroidir plus rapidement (plus la surface est grande et plus la hauteur est faible, plus le refroidissement des produits sera rapide).

Tous les plats qui ont quitté la cuisine doivent être jetés.

A.6. Règles d'hygiène lors de la livraison de repas.

Si les repas sont livrés à l'établissement par une société externe, il ne suffit pas que l'offre de restauration soit adaptée aux besoins nutritionnels des enfants mais les denrées alimentaires doivent également répondre aux exigences en matière d'hygiène. Les repas peuvent être livrés chauds ou froids (système Cook and Chill).

Lors de la livraison des repas, il convient de contrôler les températures de maintien au chaud et de réchauffement, ainsi que les durées de maintien au chaud.

Le chapitre suivant est consacré exclusivement à la livraison de repas. Si des repas sont préparés dans l'établissement sous quelque forme que ce soit, les dispositions du chapitre A.5 s'appliquent : Règles d'hygiène lorsque l'on cuisine dans l'établissement.

A.6.1. Choix du fournisseur

- ▶ Les repas doivent être variés et adaptés aux besoins des enfants.
- ▶ Il est important que le fournisseur soit proche de l'établissement car le temps entre la préparation des repas chez le fournisseur et le service des repas chauds ne peut pas dépasser 3 heures.
- ▶ Les repas chauds ne peuvent pas être livrés en portions individuelles. Ils doivent être livrés dans de grands récipients ou emballages, ce qui permet de mieux les garder au chaud.
- ▶ Le nombre de portions doit être calculé de manière à éviter au maximum les restes de nourriture.

A.6.2. Cuire, refroidir, régénérer- le procédé « Cook and Chill »

La méthode « Cook and Chill » est une méthode de préparation qui consiste à cuisiner les repas et à les refroidir ensuite à au moins 10°C en moins de 2 heures. Lors d'une réfrigération constante entre 5°C et 7°C, ces plats peuvent être conservés jusqu'à 3 jours. Les plats préparés de cette manière peuvent être réchauffés par le fournisseur lui-même et livrés chauds à l'établissement ou livrés froids et ensuite réchauffés dans l'établissement dans le respect des instructions.

La méthode « Cook and Chill » répond non seulement aux plus hautes exigences en matière de qualité et de goût des aliments, mais garantit également une sécurité alimentaire et hygiénique élevée : le contrôle permanent de la température et le respect de la chaîne du froid permettent d'éviter la plage de température sensible à la croissance de micro-organismes (10°C - 60°C).

A.6.3. Instructions pour la livraison de repas

- ▶ Les repas sont livrés à un moment où ils peuvent être réceptionnés et contrôlés directement.
- ▶ Les récipients et/ou conteneurs pour le transport des aliments et repas doivent toujours être propres, nettoyés correctement et, si nécessaire, désinfectés. Ils servent exclusivement au transport d'aliments.
- ▶ Les repas doivent être d'une qualité irréprochable. Il faut vérifier leur qualité et leur fraîcheur.
- ▶ Ils doivent être transportés exclusivement dans des récipients fermés.
- ▶ Les repas qui sont livrés chauds doivent être servis dès que possible après la livraison.
- ▶ S'il est nécessaire de garder les repas au chaud ou au frais, ceux-ci doivent être entièrement couverts et découverts juste avant d'être servis.
- ▶ Les aliments doivent pouvoir être maintenus à une température appropriée. Pour les repas à conserver au frais, la température ne peut pas dépasser 4°C lorsque les aliments sont servis et les repas à garder chauds doivent avoir une température à cœur minimale de 65°C au moment où ils sont servis.
- ▶ En cas de baisse ou de hausse de température, il faut immédiatement prendre contact avec le fournisseur.
- ▶ Repas livrés réfrigérés selon le principe « Cook and Chill »:

A.6. RÈGLES D'HYGIÈNE LORS DE LA LIVRAISON DE REPAS.

- L'équipement technique, comme le four traditionnel ou le four vapeur, destiné à réchauffer la nourriture doit être disponible. Il convient de discuter de l'équipement le mieux adapté avec le fournisseur.
- La régénération des plats doit se faire dans le respect strict des instructions du fournisseur. Les températures et les durées nécessaires pour réchauffer les plats communiquées par le fournisseur doivent être surveillées et consignées.
- Lors du transport des repas réfrigérés, il faut s'assurer que la température ne dépasse pas 4°C.
- Les repas réfrigérés sont si possible réchauffés juste avant d'être distribués pendant au moins 2 minutes à min. 80°C. Si les repas sont pris à différents moments, il faut idéalement prévoir différents moments de régénération.
- Les restes de plats réchauffés sont jetés. Ils ne sont en aucun cas réutilisés ou conservés.

A.6.4. Critères de contrôle lors de la livraison de repas

<ul style="list-style-type: none">▶ Repas chauds▶ Repas froids▶ Salades▶ Fruits▶ Confiseries, gâteaux et tartes	<ul style="list-style-type: none">▶ Le véhicule de livraison est-il propre à l'intérieur ?▶ Les récipients sont-ils dans un état impeccable ?▶ La date limite de consommation n'est-elle pas dépassée ?▶ L'apparence, l'odeur et le goût des repas sont-ils suspects ?
Repas chauds :	<ul style="list-style-type: none">▶ Les repas ont-ils commencé à sécher ?▶ Vérifier la température des repas chauds de manière aléatoire.
Repas froids :	<ul style="list-style-type: none">▶ Vérifier la température des repas froids de manière aléatoire.
Salades :	<ul style="list-style-type: none">▶ Les feuilles de salade sont-elles flétries ou sont-elles brunes à certains endroits ?
Fruits :	<ul style="list-style-type: none">▶ Les fruits sont-ils sales, moisissus ou pourris ?▶ Ont-ils été attaqués par des nuisibles ou en contiennent-ils ?

■ **Tableau 4** : Critères de contrôle lors de la livraison de repas

A.7. Règles d'hygiène lors du service des repas

A.7.1. Service à table ou service au buffet pour enfants

- ▶ Avant le repas, les enfants et le personnel se lavent les mains.
- ▶ Il faut éviter de toucher la nourriture avec les mains.
- ▶ Pour se servir il est approprié d'utiliser des couverts de service.
- ▶ Il est recommandé de prendre les assiettes par le bord, les couverts par le manche, les carafes par l'anse et de ne pas toucher l'intérieur des verres.
- ▶ La vaisselle est propre.
- ▶ Lorsque les repas sont chauds, on ne souffle pas sur la nourriture pour la refroidir.
- ▶ Pour les boissons, il faut veiller à ce qui suit :
 - Eau dans des bouteilles en verre ou en plastique (les bouteilles en plastique ne présentent aucun risque d'hygiène) : Les bouteilles d'eau entamées doivent toujours être conservées au réfrigérateur et utilisées dans les jours qui suivent l'ouverture.
 - Distributeur d'eau : Étant donné que des bactéries peuvent apparaître en raison de temps d'attente, d'une exposition à la lumière du soleil, de la température ambiante, d'appareils mal nettoyés ou désinfectés, dans l'eau, dans les systèmes de distribution et dans le système de remplissage, ces distributeurs doivent être entretenus régulièrement par la société compétente. Pour éviter les dangers alimentaires, il faut veiller à ce qu'ils soient faciles à manipuler.
 - Jus à base de fruits tombés : Il est interdit de fabriquer ou de proposer aux enfants du jus fait avec des pommes tombées. Les fruits et les pommes en particulier sont souvent infectés du champignon *Penicillium expansum* qui est à l'origine de la pourriture brune et qui produit la patuline (poison). Ce poison résiste à la fabrication du jus. Si le fruit vient de prairies dans lesquelles il y a du bétail, il peut, en plus de la patuline, contenir des bactéries fécales pathogènes.
 - Lait cru : Le lait est un aliment de haute qualité qui contient beaucoup de nutriments. Cependant, il ne peut être consommé que s'il est assez chauffé ou pasteurisé car il peut contenir des agents pathogènes tels que les bactéries EHEC qui provoquent des infections et peuvent causer des problèmes de santé. Il en va de même pour les produits à base de lait cru.

A.7.2. Temps d'attente pour les repas préparés sur place

- ▶ Pour des raisons d'hygiène, il faut organiser les repas de telle sorte qu'il n'y ait aucun temps d'attente inutile. Si tel est le cas, ils doivent être aussi courts que possible.
- ▶ Si les repas à conserver au frais ne sont pas servis juste après la préparation, ils doivent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur et être complètement couverts.
- ▶ Les plats froids doivent être retirés du réfrigérateur juste avant d'être servis.
- ▶ Les plats chauds doivent être servis si possible juste après avoir été préparés.
- ▶ Les repas peuvent être gardés au chaud à min. 65°C et pas plus de 3 heures :
 - au four
 - sur la cuisinière
 - au cuiseur à vapeur
 - au bain-marie
 - dans une armoire chauffante.
- ▶ Sur la cuisinière, les aliments liquides à garder chauds peuvent seulement mijoter légèrement, ils ne peuvent pas bouillir.
- ▶ Lorsque les repas sont conservés au frais ou gardés chauds, ils doivent être entièrement recouverts.
- ▶ Si les repas doivent être gardés chauds, la température à cœur doit être d'au moins 65°C. Lorsqu'ils sont conservés au frais, la température à cœur doit être de max. 4°C. Si ces températures ne peuvent être respectées, la nourriture doit être jetée.

A.7.3. Temps d'attente pour les repas livrés

- ▶ Les plats doivent être servis dès que possible après la livraison.
- ▶ Pour ce faire, il est nécessaire d'avoir un accord avec le fournisseur car les repas chauds ne peuvent pas être gardés au chaud plus de 3 heures.
- ▶ Si les repas doivent être gardés au chaud, la température à cœur doit être d'au moins 65°C. Lorsqu'ils sont conservés au frais, la température à cœur doit être de max. 4°C. Si ces températures ne peuvent être respectées, la nourriture doit être jetée.
- ▶ Lorsque les repas sont conservés au frais ou gardés chauds, ils doivent être entièrement recouverts.
- ▶ Les repas à conserver au frais (réfrigérateur ou congélateur) doivent être entièrement recouverts.
- ▶ Les repas peuvent être gardés au chaud à min. 65°C et pas plus de 3 heures :
 - au four
 - sur la cuisinière
 - au cuiseur à vapeur
 - au bain-marie
 - dans une armoire chauffante.
- ▶ Sur la cuisinière, les aliments liquides à garder chauds peuvent seulement mijoter légèrement, ils ne peuvent pas bouillir.

A.7.4. Hygiène dans le réfectoire ou dans la salle de groupe

La législation relative à l'hygiène n'impose pas d'exigences particulières pour les réfectoires. Cependant, ceux-ci doivent toujours être nettoyés et entretenus. Les revêtements de sol doivent être faciles à nettoyer, de même que les tables et les chaises.

A.8. Préparation de la nourriture pour nourrissons

A.8.1. Alimentation au biberon et lait maternel

Le lait d'origine animale (lait de vache, de chèvre, de jument, de brebis, etc.) ou le lait d'origine végétale (lait d'amande, lait de soja inadapté, etc.) ne conviennent pas pour nourrir des enfants de moins d'un an car leur composition ne répond pas aux besoins des nourrissons.

Le lait en poudre pour nourrissons disponible dans le commerce doit être conforme aux dispositions légales (Règlement

grand-ducal du 19 mars 2008 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite).

Comme le lait en poudre n'est pas stérile, il convient de suivre les instructions d'hygiène ci-dessous lors de la préparation des biberons. Une autre possibilité consiste à donner du lait maternel. Dans ce cas, il convient également de suivre une série d'instructions en matière d'hygiène.

A.8.1.1. Stérilisation des biberons et tétines

Pour les bébés jusqu'à six mois, il est conseillé de stériliser les biberons et tétines. Les biberons et les tétines doivent être soigneusement nettoyés avant d'être stérilisés. Les biberons doivent être stérilisés pendant les trois à quatre premiers mois, la tétine pendant les six premiers mois.

- ▶ Dans un stérilisateur pour biberons
- ▶ Dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes

- ▶ Dans un autocuiseur pendant 10 minutes
- ▶ Dans une solution aseptique disponible en pharmacie

Si le nourrisson n'a pas bu le biberon dans les 30 minutes après la préparation, il faut jeter le contenu et stériliser à nouveau le biberon avant qu'il ne soit réutilisé. Un simple lavage des biberons au lave-vaisselle n'est pas suffisant.

A.8.1.2. Préparation de repas au biberon

- ▶ Avant de préparer le biberon, il faut se désinfecter les mains de manière hygiénique.
- ▶ Ensuite le biberon est préparé sur une surface propre.
- ▶ L'eau minérale utilisée (pas d'eau du robinet et pas d'eau gazeuse) doit être adaptée à la préparation des repas pour nourrissons. Autrement dit, elle doit avoir une faible teneur en substances dissoutes. On reconnaît une eau appropriée à la mention spéciale sur l'étiquette. Les bouteilles d'eau ouvertes doivent être conservées au réfrigérateur.
- ▶ Il faut faire bouillir l'eau conformément aux instructions de l'OMS. La quantité nécessaire refroidie à 70°C doit être transvasée dans un biberon bien nettoyé. Ensuite, il faut ajouter le nombre approprié de mesurètes de lait en poudre.
- ▶ Bien mélanger le contenu en secouant le biberon ou en le faisant rouler entre les mains.
- ▶ Refroidir ensuite le biberon en le passant sous l'eau froide. Vérifier si le lait est à bonne température en faisant couler quelques gouttes de lait sur l'intérieur du poignet. Le liquide doit être tiède, mais pas chaud.

- ▶ L'approche sécuritaire de l'OMS demande cependant beaucoup de temps dans la pratique, en particulier avec un groupe de plusieurs bébés. Afin de gagner du temps, il est plutôt conseillé de préparer les biberons comme suit :
 - Faire bouillir suffisamment d'eau dans la matinée et la conserver dans des récipients stérilisés au réfrigérateur. En fonction des besoins, remplir un biberon stérilisé avec une certaine quantité de cette eau et faire chauffer à 70°C. Ajouter le lait en poudre et une certaine quantité d'eau froide qui sort du réfrigérateur (voir p. 34, tableau 5). Cette proportion de lait varie en fonction du volume du biberon et peut être établie facilement d'après le tableau 5. Cette méthode permet de s'assurer que la poudre est stérile et de préparer plusieurs biberons en peu de temps.

Volume total du biberon en ml (36°C)	Volume d'eau chaude (+/- 70°C) en ml	Volume d'eau froide (+/- 8°C) en ml
90	40	50
120	55	65
150	68	82
180	80	100
210	95	115

■ **Tableau 5** : Proportion des quantités d'eau pour la préparation de biberons

- Si le lait en poudre n'est pas utilisé dans un délai d'un mois, le reste doit être jeté. Il faut inscrire la date d'ouverture sur l'emballage car la date de péremption indiquée n'est plus valable une fois l'emballage ouvert. Utiliser le lait en poudre le plus rapidement possible.
- Toujours contrôler la température avant de donner le biberon au nourrisson. La température idéale du biberon est de 35°C à 36°C.
- Le biberon doit toujours être préparé juste avant le repas. Un biberon qui ne peut pas être donné immédiatement doit être jeté, de même que le lait restant.
- Ne pas chauffer un biberon au four à micro-ondes. En effet, le four à micro-ondes ne chauffe pas la nourriture de manière uniforme. Le lait peut être très chaud à l'intérieur du biberon et brûler le bébé lorsqu'il boit. (Réf: OMS 2007)

A.8.1.3. Utilisation du lait maternel

Pour les mères qui ont décidé de continuer à allaiter leur enfant lorsqu'il commence à fréquenter un service d'accueil, il est possible de pomper le lait maternel et de l'apporter ou de venir allaiter son enfant dans la structure d'accueil à certains moments de la journée. Cette deuxième possibilité est à convenir au cas par cas avec le service en question. Les parents doivent apporter le lait maternel dans des récipients propres. Cela peut être des bocaux en verre, des récipients en plastique dur trouble ou des sachets jetables de la pharmacie spécialement prévus à cet effet. Il est conseillé que la mère se lave bien les mains, nettoie avec de l'eau chaude et stérilise les récipients avant de pomper le lait. Les récipients ou les sachets doivent être étiquetés avec le nom de l'enfant et la date afin d'utiliser le lait dans l'ordre dans lequel il a été pompé. Le biberon de lait maternel doit être aussi frais que possible lorsqu'il est donné. Certaines précautions sont à prendre pour éviter de confondre le lait d'un enfant avec celui d'un autre.

Conservation du lait maternel :

- ▶ À 25°C : 4-6 heures
- ▶ À 19-22°C : 10 heures
- ▶ À 15°C : 24 heures

- ▶ Au réfrigérateur (pas dans la porte du réfrigérateur !)
 - de préférence au niveau le plus bas du réfrigérateur : 3 jours
 - à 0-4°C : 5 (max. 8) jours
- ▶ Au réfrigérateur (à -18°C) :
 - 6 mois

Préparation du lait maternel :

- ▶ Avant de préparer le biberon, se désinfecter les mains de manière hygiénique.
- ▶ Préparer le biberon sur une surface propre.
- ▶ Le lait maternel conservé forme une crème flottante sur le dessus et une partie aqueuse au-dessous, qui semble bleuâtre. Avant de donner le biberon, il faut mélanger ces parties en l'agitant doucement.
- ▶ Décongeler correctement le lait maternel congelé. Soit très lentement au réfrigérateur, soit à température ambiante. Si c'est urgent, passer le biberon sous l'eau courante qui devient progressivement chaude (37 °C max.) ou dans un bain-marie.
- ▶ Le lait maternel ne peut pas être réchauffé au four à micro-ondes car cela détruirait des composants du lait.

- ▶ Le lait décongelé est versé dans un biberon stérilisé qui est réchauffé dans un chauffe-biberon.
- ▶ Le lait décongelé peut être gardé au frais au réfrigérateur pendant 24 heures. Il ne peut cependant pas être recongelé.
- ▶ Il ne doit pas nécessairement être donné à 37°C. La température ambiante est suffisante.
- ▶ Le lait doit être donné dans un délai d'une heure. Le reste de lait ne peut pas être réchauffé une deuxième fois. Il doit être jeté.

A.8.2. Ne pas garder au chaud, réchauffer ou refroidir la nourriture pour bébés

La nourriture pour bébés doit être préparée juste avant le repas et ne peut pas être gardée au chaud ou réchauffée. La nourriture pour bébé préparée soi-même ne peut pas être préparée à l'avance et congelée. Il faut éviter les légumes riches en nitrates tels que les épinards, la laitue, la roquette, le chou chinois, la

betterave et le radis. Pour ce qui est des petits pots pour bébés, il est interdit de nourrir plusieurs bébés avec le même petit pot. Les petits pots ouverts peuvent être conservés au réfrigérateur maximum un jour. La portion requise doit être retirée avant d'être réchauffée.

A.8.3. Hygiène des tétines

- ▶ Les adultes ne peuvent pas lécher la tétine afin de ne pas infecter l'enfant avec des bactéries de carie (*Streptococcus mutans*).
- ▶ Les tétines ne sont pas plongées dans un liquide sucré avant de les utiliser.
- ▶ La tétine doit être désinfectée régulièrement dans une casserole ou un vaporisateur (pas au lave-vaisselle).
- ▶ Il faut changer la tétine au bout d'environ 5 à 6 semaines. En cas de maladies infectieuses de l'enfant, il faut la remplacer immédiatement après la maladie.

A.9. Règles d'hygiène lorsque l'on cuisine avec des enfants

A.9.1. Instructions générales

Les enfants connaissent les règles d'hygiène personnelle de base :

- ▶ Bien se laver les mains (avant de manipuler des aliments, après être allé aux toilettes, après s'être mouché le nez, etc., voir illustration « se laver les mains correctement »)
- ▶ Porter un tablier
- ▶ Attacher les cheveux longs
- ▶ Ne pas tousser ou éternuer sur les aliments
- ▶ Goûter les plats avec une cuillère prévue pour la dégustation
- ▶ Les enfants qui ont des maladies contagieuses ou qui présentent des plaies ouvertes et irritées aux mains ou aux avant-bras ne peuvent pas participer aux activités de cuisine ou de pâtisserie. Les petites plaies sont à couvrir avec un pansement étanche.
- ▶ Lors de la préparation de repas contenant des aliments facilement périssables, comme du poisson, des œufs, de la viande, il faut veiller à les manipuler de manière adéquate. (voir p. 27 : tableau 3)
- Manipulation de la viande et du poisson : éviter les contaminations croisées, préparer les plats lorsque la viande et le poisson sont le plus frais possible, veiller à ce qu'ils soient suffisamment cuits (65°C)
- Utilisation des œufs : après avoir touché des œufs, il faut bien se laver les mains. Lors d'ateliers de pâtisserie avec les enfants, utiliser des œufs uniquement pour la préparation de plats cuits. Les coquilles d'œufs doivent être jetées immédiatement.
- ▶ Les plats cuisinés ne sont pas laissés traîner hors du réfrigérateur et ne sont pas touchés inutilement avec les mains. Les aliments froids sont couverts jusqu'à ce qu'ils soient consommés et sont conservés au réfrigérateur à max. 4°C.
- ▶ Jus à base de fruits tombés : Il est interdit de fabriquer ou de proposer aux enfants du jus fait avec des pommes tombées. Les fruits et les pommes en particulier sont souvent infectés du champignon *Penicillium expansum* qui est à l'origine de la pourriture brune et qui produit la patuline (poison). Ce poison résiste à la fabrication du jus. Si le fruit vient de prairies dans lesquelles il y a du bétail, il peut, en plus de la patuline, contenir des bactéries fécales pathogènes.

A.9.2. Les enfants dans la cuisine

- ▶ Les enfants restent en dehors de la cuisine pendant les heures de travail intense. À d'autres moments, ils ont le droit d'y accéder sous la surveillance d'un adulte.
- ▶ Dans le cadre d'activités de cuisine ou de pâtisserie, les enfants ont le droit d'être dans la cuisine. Il faut ensuite nettoyer la cuisine conformément aux exigences en matière d'hygiène. Les compétences de nettoyage sont à déterminer en interne.
- ▶ Si, pour des raisons pédagogiques, les enfants doivent faire la vaisselle dans l'évier, il faut tout de même laver la vaisselle au lave-vaisselle à 65°C pour en assurer une désinfection thermique.

A.9.3. Cuisiner avec des enfants en dehors de la cuisine

- ▶ Dans le cadre d'activités de cuisine ou de pâtisserie dans la salle de groupe, il faut s'assurer que les plans de travail sont impeccables, propres, faciles à nettoyer et peuvent résister à une désinfection. Le matériau est lisse, résistant à l'usure et à la corrosion.
 - ▶ Si les enfants doivent faire la vaisselle dans la salle de groupe, il faut tout de même la laver au lave-vaisselle pour en assurer la désinfection thermique.
 - ▶ Tous les restes de nourriture de la table sont immédiatement jetés à la poubelle.
 - ▶ Les surfaces de travail et les tables de la salle de groupe ainsi que les appareils de travail sont nettoyés et, si nécessaire, désinfectés avec de l'eau chaude et un détergent conformément aux exigences en matière d'hygiène. Les compétences de nettoyage sont à déterminer en interne.
- Lors d'activités de cuisine et de pâtisserie avec les enfants, il faut tenir compte des dispositions du chapitre A.5. « Règles d'hygiène lorsque l'on cuisine dans l'établissement ».

A.10. Utilisation des restes de nourriture

- ▶ Il est interdit de conserver les repas suivants :
 - Tous les plats qui n'ont pas été conservés au frais de manière adéquate dans la cuisine
 - Tous les plats qui ont quitté la cuisine
 - Les plats à base d'épinards
 - Les plats à base de poisson
 - La viande hachée, le tartare et les autres préparations à base de viande
 - Les plats contenant des herbes fraîches
 - Les plats contenant des fruits frais
 - Les salades avec des vinaigrettes à base de lait ou de mayonnaise
- ▶ Les autres restes de denrées alimentaires peuvent être distribués tout au plus le lendemain s'ils n'ont pas quitté la cuisine. Les aliments chauffés tels que la sauce tomate ou la soupe peuvent seulement être conservés ou congelés s'ils ont été refroidis de 65°C à 10°C à l'aide d'une cellule de refroidissement rapide dans un délai de 2 heures, puis conservés au frais correctement dans des récipients fermés.
- ▶ Il est interdit de distribuer des repas réchauffés aux enfants sauf s'ils ont été réchauffés comme décrit ci-dessus.
- ▶ Dans ce cas, les aliments doivent atteindre une température à cœur de 80°C pendant au moins 2 minutes. Les liquides sont réchauffés jusqu'à ce qu'ils bouillent. Tous les aliments ne peuvent être réchauffés qu'une seule fois.
- ▶ Tous les repas livrés sont distribués le jour de la livraison. Les conserver jusqu'au lendemain comporte un risque hygiénique et n'est donc pas autorisé.
- ▶ Si les aliments sont réchauffés au four à micro-ondes, il faut les mélanger plusieurs fois. Il faut s'assurer qu'ils soient assez chauds à plusieurs endroits (65°C).
- ▶ Pour savoir ce qu'il faut faire des restes de nourriture pour bébés, se reporter à la page 35 « Ne pas garder au chaud, réchauffer ou refroidir la nourriture pour bébés ».

A.11. Utilisation de la nourriture apportée

Les personnes (p. ex. le personnel ou les parents) qui apportent dans l'établissement des repas qu'ils ont préparés eux-mêmes pour une fête ou un anniversaire doivent être informées des exigences en matière d'hygiène pour le choix, la préparation, le transport et la réfrigération de ces aliments.

Les instructions détaillées pour la nourriture apportée figurent dans la fiche d'information « Nourriture apportée » dans la partie C.

Les aliments suivants ne sont PAS acceptés en raison de leur nature facilement périssable

- ▶ Viande crue (viande hachée, tartare, etc.)
- ▶ Lait cru et produits au lait cru
- ▶ Poisson cru (saumon fumé, sushi, etc.)
- ▶ Œufs frais et repas contenant des œufs frais (desserts comme le tiramisu et la mousse au chocolat)
- ▶ Salades contenant de la mayonnaise ou de la vinaigrette à la crème
- ▶ Glace décongelée
- ▶ Tartes à la crème, pâtisseries contenant de la crème non cuite
- ▶ Aliments pour nourrissons et bébés

Il est conseillé de prélever des échantillons de la nourriture apportée. (voir p. 41 : échantillons).

A.12. Hygiène alimentaire lors des fêtes et excursions

Les fêtes et excursions organisées et proposant une restauration sont soumises aux règlements établis par la législation alimentaire. Comme elles ont lieu en dehors des cuisines et que les besoins en personnel, infrastructures et tâches de travail ne

correspondent pas à la routine habituelle, elles doivent être planifiées minutieusement. En principe, il est surtout question de manipuler de manière correcte et hygiénique les bons aliments et boissons dans le bon environnement.

A.12.1. Exigences lors de fêtes

- ▶ Tous les appareils, machines, dispositifs de réfrigération, vaisselle, couverts, etc. qui ne sont pas utilisés régulièrement doivent être nettoyés avant l'événement.
- ▶ Les équipements de réfrigération et de congélation destinés à conserver les aliments et éventuellement présenter les repas doivent être conformes aux exigences en termes d'hygiène. Ils doivent contenir un thermomètre qui fonctionne ou afficher la température.
- ▶ Les appareils servant à préparer et à garder des aliments et des boissons au chaud (barbecue, machine à café, bain-marie, etc.) ainsi que les systèmes de transport (glacières, boîtes isothermes, thermos, etc.) doivent être conformes aux règles d'hygiène.
- ▶ Tous les plans de travail servant à la préparation et la présentation des repas permettent de travailler de manière parfaitement hygiénique. Le matériau des plans de travail est lisse, résistant à l'usure et à la corrosion et facile à nettoyer. Il résiste à une désinfection.
- ▶ Les aliments et plats doivent être protégés des abeilles, mouches, guêpes, etc.
- ▶ La vaisselle est nettoyée suffisamment loin de la zone de préparation et de distribution des repas.
- ▶ L'équipement disponible est approprié pour le nettoyage (appareils et ustensiles).
- ▶ Des poubelles sont présentes en quantité suffisante et équipées de sacs poubelle.
- ▶ Pour les événements en plein air, il faut veiller à choisir un lieu approprié : si possible, sans rayonnement solaire direct, sans émissions excessives de gaz, poussière ou fortes odeurs.
- ▶ Il faut disposer d'une alimentation en eau potable pour préparer les repas, pour se laver les mains et pour faire la vaisselle.
- ▶ Il doit y avoir à disposition des possibilités pour se laver les mains de manière hygiénique.
- ▶ Des repas apportés par des personnes externes au service, doivent être conformes aux dispositions figurant dans la fiche d'information «Nourriture apportée ».
- ▶ Les aliments suivants, facilement périssables et présentant des risques pour la santé, ne sont pas proposés lors de fêtes :
 - La nourriture qui n'est pas cuite à point
 - Les repas à base d'œufs frais
 - Le lait cru
 - Les spécialités tièdes
 - Les repas à base de viande hachée
- ▶ Les restes de denrées alimentaires des fêtes ne peuvent pas être conservés, réutilisés ou redistribués. Cela ne concerne pas les repas qui n'ont pas quitté la cuisine et qui ont été conservés au frais de manière appropriée.
- ▶ Le personnel doit connaître les directives en matière d'hygiène alimentaire et d'hygiène des mains et les appliquer.

A.12.2. Exigences lors d'excursions

Lors d'excursions, les mesures d'hygiène concernent principalement le transport de la nourriture et des boissons. À cette fin, il convient d'utiliser des sacs isothermes, des glacières et des thermos qui sont uniquement destinés au transport des aliments et sont en parfait état. Ils sont faciles à nettoyer et doivent être en mesure de réfrigérer ou de garder au chaud les aliments et les boissons.

Lors d'excursions, il est essentiel de choisir les bons aliments et de les préparer juste avant l'excursion pour qu'ils soient le plus frais possible. Il faut en outre veiller à ne pas utiliser d'aliments facilement périssables. À ce sujet, la fiche d'information «Nourriture apportée » peut être une bonne aide.

Les restes de repas d'excursions ne peuvent pas être conservés, réutilisés ou redistribués. S'il n'est pas possible de faire la vaisselle sur place, les plats sales doivent être transportés dans des

A.12. HYGIÈNE ALIMENTAIRE LORS DES FÊTES ET EXCURSIONS

réipients ou sacs en plastique prévus à cet effet et nettoyés au lave-vaisselle à 65°C. Le personnel doit connaître et appliquer les dispositions du guide pour une bonne hygiène alimentaire.

- ▶ Les mains sont lavées avant de manger, après une interruption du repas et après être allé aux toilettes.
- ▶ Il est interdit de fumer à proximité des repas et des boissons. Il faut éviter de tousser ou d'éternuer sur les repas et boissons.
- ▶ En cas de plaies infectées, lésions cutanées ou de maladie transmissible par les aliments, il est interdit d'entrer en contact avec la nourriture.
- ▶ S'il n'y a pas d'équipement prévu pour se laver les mains, il faut prévoir des lingettes humides jetables ou un gel désinfectant pour se nettoyer et désinfecter les mains.

A.13. Échantillons

Il n'est pas obligatoire de prélever des échantillons, mais il est recommandé de le faire pour des raisons de sécurité. Dans ce cas, il convient d'effectuer des prélèvements réguliers selon une procédure claire et compréhensible.

Procédure pour les échantillons :

- ▶ Prélever un échantillon de tous les repas fait maison facilement périssables ainsi que de toute la nourriture apportée.
- ▶ Prélever une portion (100-150 g) par aliment juste avant qu'il ne soit servi.
- ▶ Utiliser des récipients en plastique refermables ou des sachets en plastique.
- ▶ Légende : indiquer avec un marqueur résistant à l'eau ou une étiquette, de manière clairement lisible et indélébile, le nom du composant, la date et l'heure de fabrication, ainsi que la personne qui a prélevé l'échantillon.
- ▶ Conservation entre 0°C et 4°C au réfrigérateur.
- ▶ Période de conservation minimale : 5 jours

A.14. Documentation relative à l'hygiène alimentaire

Il est nécessaire de témoigner des mesures prises en matière d'hygiène alimentaire dans le cadre de la restauration à l'aide d'une documentation appropriée, soigneusement classée, compréhensible et facilement accessible. Les fiches suivantes servant à établir une documentation exemplaire sont répertoriées dans la partie C.

- ▶ Formation du personnel à l'hygiène
- ▶ Fiche de contrôle des marchandises entrantes
- ▶ Contrôles de température
- ▶ Fiche de contrôle de la cellule de refroidissement rapide
- ▶ Liste d'entretien et de remise en état
- ▶ Plan de nettoyage et de désinfection
- ▶ Plan d'élimination des déchets
- ▶ Plan de lutte contre les nuisibles
- ▶ Certificat annuel de l'administration communale relatif à la qualité de l'eau potable.
- ▶ Étant donné que les communes sont désormais responsables de la qualité de l'eau jusqu'à l'établissement, l'exploitant doit, selon le règlement (UE) 852/2004, aussi prouver à l'aide d'analyses d'eau régulières que l'eau de l'établissement répond à la norme.
- ▶ Liste des fournisseurs et conservation des bons de livraison/factures
- ▶ Fiche d'information pour la nourriture apportée
- ▶ Formulaire relatif à l'obligation de signalisation dans le cadre de la traçabilité des aliments
- ▶ Enregistrement en tant qu'exploitant du secteur alimentaire auprès du ministère de la Santé

Partie B:

Listes de contrôle pour une bonne
hygiène alimentaire dans les services
d'éducation et d'accueil pour enfants





B.1. Locaux et équipement	Oui	Non	Remarques
L'aménagement des locaux permet d'appliquer des bonnes mesures d'hygiène et empêche les contaminations croisées. Les tâches propres et malpropres sont strictement séparées par des locaux ou des zones.			
Le sol est imperméable à l'eau, résistant à l'usure et en bon état. Le revêtement de sol est facile à nettoyer et à désinfecter.			
Les murs sont en bon état et peuvent être nettoyés et désinfectés facilement. Ils sont hydrofuges, résistent à l'usure et sont composés de matériaux non toxiques. Ils présentent une surface lisse jusqu'à une hauteur appropriée aux tâches de travail.			
Les plafonds sont en bon état. Les amas de saleté, la formation d'eau de condensation et l'apparition de moisissures sont évités.			
Les fenêtres et les ouvertures sont conçues de manière à éviter les accumulations de saleté. Les fenêtres qui s'ouvrent vers l'extérieur sont munies de moustiquaires qui peuvent être retirées pour le nettoyage. Si les fenêtres ouvertes favorisent une contamination, elles doivent rester fermées pendant la préparation des repas.			
L'éclairage naturel et/ou artificiel est adéquat, il est recouvert ou protégé par un pare-éclats. Il est assez clair pour vérifier la qualité des aliments et détecter des encrassements ou des détériorations.			
Les portes sont faciles à nettoyer et à désinfecter, leur surface est lisse et hydrofuge.			
Toutes les surfaces qui entrent en contact avec les aliments sont dans un état impeccable et sont fabriquées dans des matériaux facilement lavables. Elles sont faciles à nettoyer et résistent à une désinfection. Le matériau est lisse, non toxique et résiste à l'usure et à la corrosion.			
Toutes les machines et équipements sont impeccables, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils figurent dans le plan d'hygiène et de nettoyage ainsi que dans le plan d'entretien et de remise en état.			
Les ustensiles de travail tels que les pots, bols, fouets, couteaux, plaques de four, planches à découper, sont prévus pour un contact alimentaire (pas de bois, pas de plastique qui ne résiste pas aux découpes). Ils sont en parfait état, faciles à nettoyer et à désinfecter.			
Les dispositifs servant au nettoyage, à la désinfection et à l'entreposage des outils et équipements de travail sont résistants à la corrosion et sont faciles à nettoyer.			
<p>L'eau potable est utilisée sans exception pour toutes les activités effectuées dans la cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Préparation et cuisson des aliments ▶ Nettoyage des aliments ▶ Préparation de glaçons ▶ Nettoyage de la vaisselle ▶ Travaux de nettoyage ▶ Lavage des mains ▶ Tâches d'entretien 			
L'eau qui est restée dans les conduites d'eau pendant la nuit est évacuée avant la préparation des aliments.			

B.1. Locaux et équipement	Oui	Non	Remarques
La qualité de l'eau potable est attestée par des certificats.			
Certains éviers sont destinés exclusivement pour laver des aliments ou le nettoyage des aliments et le nettoyage de la vaisselle ont lieu à des moments différents.			
La cuisine est équipée d'un lave-main alimenté en eau chaude et froide pour se laver les mains. Il est équipé du matériel et des produits pour se laver et s'essuyer les mains de manière hygiénique. Les lave-mains sont séparés des éviers destinés à laver les aliments.			
Il y a des toilettes en suffisance, avec chasse d'eau et raccordement au système de canalisations. Elles ne sont pas directement accessibles depuis les locaux où les aliments sont traités.			
Dans la cuisine, la ventilation naturelle ou mécanique est suffisante et adéquate. Tous les filtres de ventilation sont propres. L'accumulation d'eau de condensation et la formation de moisissures sont évitées. Les systèmes de ventilation sont facilement accessibles pour le nettoyage et l'entretien et sont contrôlés régulièrement. Les courants d'air provenant de zones contaminées sont évités dans les zones propres.			
Les sanitaires sont également équipés d'une ventilation naturelle ou mécanique suffisante.			
Des vestiaires séparés de la cuisine sont mis à disposition du personnel.			

B.2. Nettoyage et désinfection	Oui	Non	Remarques
Le nettoyage (ou la désinfection) concerne : <ul style="list-style-type: none"> ▶ la cuisine ▶ les réserves ▶ les appareils de réfrigération et de congélation ▶ les réfectoires ▶ l'équipement, le matériel, les appareils et les ustensiles ▶ les vestiaires ▶ les sanitaires 			
Il existe un plan de nettoyage et d'hygiène. Les tâches de nettoyage sont notées par le personnel de nettoyage et contrôlées par une autre personne. Le contrôle est confirmé par une signature.			
Tous les plans de travail, machines, ustensiles et appareils sont nettoyés après chaque utilisation.			
Après le traitement des aliments suivants, tous les appareils, machines, ustensiles et plans de travail sont désinfectés, après avoir été nettoyés : <ul style="list-style-type: none"> ▶ viande, viande hachée, volaille et poisson frais ▶ œufs frais ▶ herbes fraîches et fruits frais, légumes crus et salade. 			

B.3. TRAITEMENT DES DÉCHETS

B.2. Nettoyage et désinfection	Oui	Non	Remarques
La vaisselle est nettoyée dans un endroit séparé de la zone de préparation des aliments. La vaisselle propre ne croise pas la vaisselle sale. Le lave-vaisselle nettoie la vaisselle à au moins 65°C. La vaisselle propre et les ustensiles de cuisine sont rangés dans des armoires fermées ou sont entièrement recouverts.			
Tous les détergents et désinfectants utilisés conviennent pour le domaine alimentaire. Les produits suivants sont à disposition : <ul style="list-style-type: none"> ▶ savon liquide (désinfectant) pour les mains ▶ désinfectant pour les mains ▶ produit pour lave-vaisselle avec produit de rinçage et sel régénérant ▶ nettoyant universel pour la cuisine ▶ détergent et produit d'entretien destiné au nettoyage des sols ▶ détergent sanitaire ▶ désinfectant de surface. 			
La règle « nettoyer, puis désinfecter » est d'application. Les différentes étapes du nettoyage et de la désinfection sont les suivantes: <ul style="list-style-type: none"> ▶ D'abord enlever la saleté grossière des surfaces ▶ Enlever ensuite la saleté restante avec une quantité d'eau suffisante et du détergent dosé avec précision ▶ Rincer à l'eau claire les résidus de détergent sur les plans de travail, la vaisselle et les appareils de cuisine ▶ Si nécessaire, désinfecter après le nettoyage 			
Après le nettoyage, les ustensiles (seaux, serpillières, brosses, etc.) sont aussi nettoyés. Tous les textiles tels que les torchons, éponges, chiffons sont remplacés et désinfectés au moins une fois par jour, par exemple en les lavant en machine à température élevée.			
Les brosses de vaisselle sont nettoyées au moins une fois par jour au lave-vaisselle. Les ustensiles qu'on ne peut pas laver sont placés dans une solution de désinfectant.			
Les ustensiles et produits de désinfection sont placés dans une pièce ou une armoire séparée ou dans un autre endroit de stockage qu'il est possible de fermer.			
Les détergents et désinfectants sont stockés dans leur emballage original et séparés des aliments. Les détergents et désinfectants sont étiquetés comme tels et sont stockés dans un endroit séparé.			



B.3. Traitement des déchets	Oui	Non	Remarques
Il existe un plan de traitement des déchets qui garantit une évacuation des déchets rapide et respectueuse de l'environnement.			
Les déchets sont évacués le plus vite possible des locaux dans lesquels des aliments sont manipulés.			
La cuisine est équipée de poubelles étanches à pédale qui sont vidées, nettoyées et désinfectées régulièrement. Elles sont dotées de sacs poubelle étanches, sont maintenues dans un état impeccable, nettoyées et, si nécessaire, désinfectées.			

B.3. Traitement des déchets	Oui	Non	Remarques
Les déchets sont triés et placés dans les poubelles prévues à cet effet.			
Des locaux sont spécialement prévus pour les déchets. Ils sont propres, sans animaux ni nuisibles.			
Les déchets sont traités de manière à ce que les aliments ne puissent pas être contaminés directement ou indirectement.			

B.4. Prévention et lutte contre les nuisibles	Oui	Non	Remarques
Il existe un plan de lutte contre les nuisibles qui, d'une part, permet de constater la présence de nuisibles et, d'autre part, peut servir à les faire disparaître.			
Le plan de lutte contre les nuisibles contient : <ul style="list-style-type: none"> ▶ le contrat avec une société de lutte contre les nuisibles ▶ un plan des locaux avec indication des pièges ▶ les fiches techniques pour les produits utilisés ▶ les rapports de contrôle réguliers 			
L'emplacement des pièges placés est indiqué dans les locaux.			
Les accès et ouvertures des locaux dans lesquels des aliments sont stockés, traités et préparés sont sécurisés. Toutes les fenêtres qui ouvrent vers l'extérieur sont équipées de moustiquaires.			
Les chiens, chats et autres animaux de compagnie n'ont pas accès aux locaux dans lesquels des aliments sont manipulés.			
Lors des livraisons, il est vérifié si les aliments livrés ne contiennent pas de nuisibles.			
Tout l'établissement est contrôlé régulièrement. On veille en particulier à ce que les nuisibles suivants ne soient pas présents : <ul style="list-style-type: none"> ▶ rats, souris ▶ mouches, guêpes, mites ▶ blattes, poissons d'argent, fourmis 			
Les aliments sont conservés dans des récipients fermés et ne sont pas placés à même le sol.			
La cuisine, la zone poubelle et la zone extérieure sont dans un état propre et rangé.			
Les évacuations sont dans un état propre.			
Les poubelles sont stockées bien fermées.			
Les produits contre les nuisibles sont étiquetés correctement et sont stockés à part.			
En cas de présence de nuisibles, la décontamination est prise en charge immédiatement et exclusivement par des spécialistes.			

B.5. Traçabilité des aliments	Oui	Non	Remarques
Un contrôle est effectué à chaque réception de marchandise. Les bons de livraison et factures sont conservés comme justificatifs.			

B.5. Traçabilité des aliments	Oui	Non	Remarques
Les aliments dangereux pour la santé ou impropres à la consommation sont immédiatement signalés aux autorités nationales pour la sécurité alimentaire.			

B.6. Hygiène personnelle	Oui	Non	Remarques
Aussi bien les membres du personnel que les enfants connaissent les instructions suivantes pour une bonne hygiène des mains. Lavage hygiénique des mains : ▶ S'enduire les mains humides de savon liquide (désinfectant) jusqu'au poignet ▶ Rincer ▶ Essuyer avec des serviettes en papier Désinfection hygiénique des mains : ▶ Enduire de désinfectant les mains essuyées ▶ Se frotter les mains et les espaces entre les doigts jusqu'à évaporation complète du désinfectant			
Il y a suffisamment de lave-mains équipés en eau chaude et froide. Il y a du produit pour se laver et se désinfecter les mains.			
Hygiène lors du service à table et pendant les repas			
Les mains sont lavées et éventuellement désinfectées après chaque passage aux toilettes, avant de servir les repas ou avant de manger.			
Les mains ne sont pas essuyées aux vêtements ou aux essuies de vaisselle.			
Il est interdit de fumer à proximité des repas. On évite de tousser ou d'éternuer sur les repas.			
En cas de plaies infectées, lésions cutanées ou de maladie transmissible par les aliments, il est interdit d'entrer en contact avec la nourriture.			
En cas de blessures aux mains, des pansements propres et étanches sont utilisés et, si nécessaire, des gants jetables.			
Hygiène du personnel et des enfants lors de la préparation de repas			
La propreté personnelle est d'une grande importance. Les mesures pour une bonne hygiène sont appliquées. ▶ Les ongles des doigts sont coupés, propres et sans vernis. ▶ Pas d'ongles artificiels. ▶ Pas de bijoux, pas de piercing, pas de montre. ▶ Alliances autorisées si elles sont plates et propres. ▶ Les cheveux et barbes longues sont couverts. ▶ Les cheveux longs sont attachés. ▶ Pas d'utilisation de parfum ou de lotion après-rasage à forte odeur. ▶ Interdiction de fumer dans la zone de préparation des repas, dans les réserves, dans les vestiaires et dans les sanitaires. ▶ Pas de téléphone portable dans la cuisine. ▶ Ne pas tousser ou éternuer sur les aliments.			
En cas de blessures aux mains, des pansements propres et étanches sont utilisés et, si nécessaire, des gants jetables.			
Des vestiaires sont mis à disposition du personnel de cuisine.			

B.6. Hygiène personnelle	Oui	Non	Remarques
Le personnel enfle sa tenue de travail (chaussures, pantalon, veste ou tablier et couvre-chef) lorsqu'il arrive dans le bâtiment et la porte uniquement au sein de l'établissement. Les vêtements de rue et de travail sont rangés en dehors de la cuisine.			
Les tenues de travail sont remplacées régulièrement et lavées à 90°C.			
Lors des pauses cigarette, le personnel enlève ses vêtements de travail ou porte un tablier de protection à manches longues. Le personnel change de chaussures.			
Lors des ateliers de cuisine ou de pâtisserie avec les enfants, tous les participants portent des vêtements propres et des tabliers sont à disposition. Lors d'activités dans la cuisine, les enfants portent un couvre-chef.			
Les mains sont lavées et désinfectées régulièrement : <ul style="list-style-type: none"> ▶ avant de commencer à travailler, après toutes les pauses ▶ lors du passage d'une tâche de travail propre à une tâche impropre ▶ après être allé aux toilettes ▶ après avoir toussé, éternué ou s'être mouché ▶ après s'être peigné ou brossé les cheveux ▶ après avoir jeté des déchets ou des ordures ▶ après avoir manipulé de la viande, de la volaille, du poisson et des œufs. ▶ après avoir découpé des légumes, des herbes et des fruits frais ▶ avant de préparer des repas qui ne seront plus réchauffés ▶ avant de garnir et de servir des plats ▶ après les tâches de nettoyage 			
Avant et après la manipulation de viande, volaille, poisson et œufs, les mains sont désinfectées après les avoir lavées. Une brosse à ongles, placée dans une solution désinfectante, est disponible.			
Les plats sont goûtés avec une cuillère de dégustation, qui est nettoyée avant chaque réutilisation.			
On évite de tousser ou d'éternuer sur la nourriture.			
On ne mange pas, on ne boit pas et on ne fume pas dans la cuisine ni dans les locaux de stockage.			
On évite d'employer des personnes en cuisine qui sont atteintes de maladies transmissibles par les aliments, qui ont des plaies infectées, des lésions cutanées, etc.			
Le personnel ne présente aucune blessure non protégée et ne souffre d'aucune maladie susceptible de contaminer les aliments.			

B.7. Réception des marchandises	Oui	Non	Remarques
Une procédure de contrôle est mise en place pour la réception des marchandises. Le contrôle de réception des marchandises, les défauts constatés et les mesures mises en œuvre sont consignés.			
Il existe une liste de fournisseurs pour tous les produits.			

B.7. Réception des marchandises	Oui	Non	Remarques
<p>Lors de la réception des marchandises, on veille à ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Impuretés, corps étrangers, insectes nuisibles ▶ Fraîcheur et qualité ▶ État de l'emballage et dates limites de consommation ▶ Marquage complet ▶ Températures 			
<p>Les produits à conserver au frais ne sont acceptés que si la chaîne du froid n'a pas été interrompue. Les dépassements de température à court terme sont tolérés si pour l'aliment en question les températures maximales tolérées ne sont pas dépassées. Lorsque la température est dépassée pour la viande hachée, la viande fraîche et la volaille, les produits sont refusés.</p>			
<p>Pour éviter des contaminations, les emballages ne sont si possible pas déposés directement sur la chaussée ou le trottoir avant d'entrer dans l'établissement. Les marchandises ne sont pas stockées dans les cartons livrés. Les numéros de lot des cartons sont conservés pour des raisons de traçabilité.</p>			



B.8. Achat et transport d'aliments	Oui	Non	Remarques
<p>Lorsque le personnel achète lui-même des aliments pour le service, il les contrôle visuellement. Il n'achète pas d'aliments abîmés ou pourris ou dont l'emballage n'est pas intact. Il fait attention à la date limite de consommation (DLC).</p>			
<p>Les aliments qui ne sont pas emballés sont transportés dans des sachets ou des récipients bien fermés. Pour éviter les transmissions de germes, les aliments couverts de terre sont transportés dans un récipient séparé.</p>			
<p>Seuls des emballages appropriés pour des aliments sont utilisés pour le transport des aliments.</p>			
<p>Les lessives, produits de nettoyage et détergents ainsi que tous les produits susceptibles de transmettre des odeurs aux aliments doivent être transportés dans un récipient séparé.</p>			
<p>Les aliments sont transportés jusqu'à l'établissement sans délai et sans détour.</p>			
<p>Les aliments à conserver au frais sont retirés des congélateurs ou réfrigérateurs en dernier lieu lors des achats. Afin de ne pas interrompre la chaîne du froid, ils sont placés le plus vite possible dans les installations frigorifiques de l'établissement.</p>			
<p>Pour l'achat ou le transport des aliments réfrigérés et surgelés, des glacières et des sacs isothermes sont disponibles en suffisance. Ils sont utilisés exclusivement pour le transport d'aliments. Ils sont faciles à nettoyer et résistent à une désinfection. Un thermomètre est à disposition pour surveiller la température de transport de la nourriture.</p>			

B.8. Achat et transport d'aliments	Oui	Non	Remarques
Les glacières et sacs isothermes respectent les températures suivantes lorsqu'on utilise des éléments refroidissants même en été :			
Viande fraîche et poulet, produits pasteurisés à base d'œufs	max. 4°C		
Viande fraîche, viande hachée	max. 2°C		
Lait, produits laitiers, beurre, fromage	max. 8°C		
Autres aliments à conserver au frais	max. 6°C		
Produits surgelés et crème glacée	max. -15°C		
Les dépassements de température ne sont pas tolérés.			
Lors du transport de marchandises, les influences négatives et les contaminations croisées sont évitées. Le véhicule de transport privé est propre, en particulier s'il sert régulièrement au transport d'un animal domestique.			

B.9. Stockage et réserves	Oui	Non	Remarques
Pour le stockage des aliments, des solutions d'entreposage appropriées sont disponibles : <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réserve (pièce, armoire ou étagère) pour les aliments secs ▶ Réserve pour les fruits et légumes ▶ Appareils de réfrigération et de congélation 			
Tous les locaux de stockage sont propres, secs et dégagés.			
Le stockage des aliments est organisé selon le principe « first in – first out ». Les aliments frais sont rangés vers l'arrière pour que les aliments dont la date limite de consommation (DLC) est la plus proche soient à l'avant et utilisés en premier.			
Les fruits et légumes sont séparés des autres aliments et conservés dans des locaux secs, frais et bien aérés. Ils ne sont pas exposés à un rayonnement direct du soleil. Les aliments non emballés sont séparés des aliments emballés. On veille à ce qu'il n'y ait pas de moisissures.			
Les conserves endommagées, rouillées, bosselées ou éclatées sont jetées.			
Il y a suffisamment de solutions d'entreposage : aucun aliment n'est déposé à même le sol ou stocké sur des palettes en bois.			
Lors du rangement, les dates limites de consommation (DLC) sont contrôlées et respectées.			
Les aliments secs sont stockés dans des récipients fermés.			
A l'ouverture des emballages, la date d'ouverture y est inscrite. Le personnel est conscient que la date limite de consommation indiquée change une fois que les emballages sont ouverts.			
Les aliments crus sont séparés des plats préparés. Afin d'empêcher la transmission de germes, les aliments crus sont conservés à l'étage inférieur du réfrigérateur.			
Les œufs dont la DLC est éloignée sont conservés à température ambiante (max. 18°C).			

B.10. TEMPÉRATURE ET APPAREILS DE MESURE

B.9. Stockage et réserves	Oui	Non	Remarques
Les œufs dont la DLC est proche (<14 jours) sont conservés à 4°C au réfrigérateur sans l'emballage d'origine.			
Les aliments à conserver au réfrigérateur et au congélateur sont conservés dans le respect de la chaîne du froid.			
Tous les congélateurs et les réfrigérateurs sont dans un état irréprochable, conformes aux exigences en matière d'hygiène et disposent d'un espace suffisant pour tous les aliments à réfrigérer ou à congeler ainsi que pour tous les échantillons.			
Chaque semaine, il est vérifié si les réfrigérateurs et les locaux, armoires et étagères de stockage ne contiennent pas de produits périmés, avariés ou abîmés. Si tel est le cas, ceux-ci sont éliminés immédiatement.			
Le matin, avant de commencer à travailler, et l'après-midi, le fonctionnement et la température de tous les réfrigérateurs, congélateurs et compartiments de congélation sont vérifiés.			
Pour que le refroidissement soit suffisant, une surcharge du réfrigérateur et du congélateur est évité.			
En raison du risque de brûlure due au gel, les aliments sont congelés en étant entièrement emballés dans des emballages ou des récipients appropriés. Lors du stockage et de la congélation de produits fait maison, les dates de préparation et de congélation sont indiquées.			
Il ne se trouve pas de matériau contaminé (emballages, sacs) ou des légumes non lavés dans la cuisine.			
Une pièce, une zone ou une armoire fermée est destinée au rangement du matériel et des ustensiles de nettoyage ainsi que des produits contre les nuisibles. Les aliments sont conservés à l'écart des produits médicaux, des produits de soin, du matériel de nettoyage et du matériel de bricolage et de peinture.			
Tous les récipients et emballages servant à stocker les aliments sont appropriés pour entrer en contact avec des denrées alimentaires.			

B.10. Température et appareils de mesure	Oui	Non	Remarques
La température de tous les appareils frigorifiques (aussi ceux installés dans les groupes d'enfants) est contrôlée et notée deux fois par jour : <ul style="list-style-type: none"> ▶ Le matin, avant de commencer à travailler ▶ L'après-midi 			

B.10. Température et appareils de mesure			Oui	Non	Remarques																																	
<p>Les aliments sont conservés à des températures qui empêchent la prolifération de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines. Les appareils de réfrigération et de congélation atteignent et gardent les températures suivantes :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Produit</th> <th>Température de stockage</th> <th>idéal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Produits surgelés et crème glacée</td> <td>entre -18°C et -15°C</td> <td>- 18°C</td> </tr> <tr> <td>Poisson : frais ou décongelé</td> <td>dans de la glace et entre 0°C et 2°C</td> <td>←</td> </tr> <tr> <td>Viande hachée ou produits à base de viande hachée</td> <td>entre 0°C et 2°C</td> <td>2°C</td> </tr> <tr> <td>Viande de poulet</td> <td>entre 2°C et 4°C</td> <td>4°C</td> </tr> <tr> <td>Viande fraîche ou produits à base de viande fraîche</td> <td>entre 2°C et 4°C</td> <td>4°C</td> </tr> <tr> <td>Produits à base d'œufs (pas UHT)</td> <td>entre 2°C et 6°C</td> <td>4°C</td> </tr> <tr> <td>Œufs frais avec DLC éloignée</td> <td>à max. 18°C</td> <td>réfrigéré</td> </tr> <tr> <td>Œufs avec DLC proche (<14 jours)</td> <td>entre 2°C et 4°C</td> <td>4°C</td> </tr> <tr> <td>Pâtisseries à conserver au frais</td> <td>entre 0°C et 8°C</td> <td>4°C</td> </tr> <tr> <td>Lait et produits laitiers</td> <td>entre 4°C et 8°C</td> <td>6°C</td> </tr> </tbody> </table>			Produit	Température de stockage	idéal	Produits surgelés et crème glacée	entre -18°C et -15°C	- 18°C	Poisson : frais ou décongelé	dans de la glace et entre 0°C et 2°C	←	Viande hachée ou produits à base de viande hachée	entre 0°C et 2°C	2°C	Viande de poulet	entre 2°C et 4°C	4°C	Viande fraîche ou produits à base de viande fraîche	entre 2°C et 4°C	4°C	Produits à base d'œufs (pas UHT)	entre 2°C et 6°C	4°C	Œufs frais avec DLC éloignée	à max. 18°C	réfrigéré	Œufs avec DLC proche (<14 jours)	entre 2°C et 4°C	4°C	Pâtisseries à conserver au frais	entre 0°C et 8°C	4°C	Lait et produits laitiers	entre 4°C et 8°C	6°C			
Produit	Température de stockage	idéal																																				
Produits surgelés et crème glacée	entre -18°C et -15°C	- 18°C																																				
Poisson : frais ou décongelé	dans de la glace et entre 0°C et 2°C	←																																				
Viande hachée ou produits à base de viande hachée	entre 0°C et 2°C	2°C																																				
Viande de poulet	entre 2°C et 4°C	4°C																																				
Viande fraîche ou produits à base de viande fraîche	entre 2°C et 4°C	4°C																																				
Produits à base d'œufs (pas UHT)	entre 2°C et 6°C	4°C																																				
Œufs frais avec DLC éloignée	à max. 18°C	réfrigéré																																				
Œufs avec DLC proche (<14 jours)	entre 2°C et 4°C	4°C																																				
Pâtisseries à conserver au frais	entre 0°C et 8°C	4°C																																				
Lait et produits laitiers	entre 4°C et 8°C	6°C																																				
<p>Le respect de la chaîne du froid est garanti. En cas de panne de courant, les installations frigorifiques sont raccordées à l'alimentation électrique d'urgence. Pour les services d'éducation et d'accueil sans alimentation électrique de secours, la sécurité alimentaire est assurée par un système de surveillance des températures situé dans les appareils de refroidissement et de congélation en cas de panne de courant. Les aliments ayant subi une hausse de température sont jetés si nécessaire ou s'ils peuvent encore être utilisés, ils sont préparés immédiatement.</p>																																						
<p>Tous les appareils (appareil de mesure portatif, instruments de mesure dans les dispositifs de réfrigération et les appareils de cuisson) et thermomètres servant à détecter la température fonctionnent sans faille et de manière précise. Leur fonctionnement est contrôlé au moins 1 fois par an.</p>																																						
<p>Les contrôles de température lors de la livraison n'affectent pas la qualité de la nourriture.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Les prélèvements de la température du véhicule de livraison sont effectués près de la porte. ▶ Les aliments sensibles sont toujours soumis à un contrôle de température. ▶ Avant et après l'utilisation du thermomètre à piquer, la sonde est désinfectée correctement. ▶ On évite dans la mesure du possible de piquer dans la marchandise livrée. Pour cela, la sonde de l'appareil de mesure est coincée entre deux unités d'un même produit. 																																						

B.10. Température et appareils de mesure	Oui	Non	Remarques				
<p>La température de chaque repas est prise avant le service à table. Le thermomètre à piquer est utilisé pour déterminer la température à cœur, la sonde est désinfectée avant et après chaque utilisation. Avant l'utilisation du thermomètre infrarouge, les aliments sont remués.</p>							
<p>La nourriture congelée est décongelée à une température qui limite la multiplication de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines. Les produits congelés sont déballés avant d'être décongelés. Le liquide de décongélation peut couler, il est jeté immédiatement et est maintenu à l'écart d'autres aliments et appareils de travail. Les aliments décongelés sont préparés le jour de la décongélation.</p>							
<p>La viande, le poisson et la volaille sont bien cuits. Leur température à cœur minimale est d'au moins 80°C pendant 2 minutes.</p>							
<p>Pour que les plats cuisinés puissent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur, ils sont refroidis de manière à ce que la température à cœur atteigne moins de 10°C dans un délai maximum de 2 heures.</p>							
<p>S'il est nécessaire de garder des plats au chaud, les températures à cœur et les délais suivants sont respectés :</p> <table border="1" data-bbox="159 851 813 1220"> <thead> <tr> <th data-bbox="159 851 598 985">Nourriture et boissons à garder au chaud</th> <th data-bbox="598 851 813 985">Température à cœur pendant le maintien au chaud</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="159 985 598 1220"> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Les repas à mélanger (soupes, sauces, ragoûts, émincés, etc.) ▶ Légumes, riz, pâtes, purée ▶ Boissons facilement périssables telles que le cacao chaud ▶ Rôtis, poulet, escalope </td> <td data-bbox="598 985 813 1220"> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Au moins 65°C ▶ Max. 3 heures de temps de maintien au chaud </td> </tr> </tbody> </table>	Nourriture et boissons à garder au chaud	Température à cœur pendant le maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Les repas à mélanger (soupes, sauces, ragoûts, émincés, etc.) ▶ Légumes, riz, pâtes, purée ▶ Boissons facilement périssables telles que le cacao chaud ▶ Rôtis, poulet, escalope 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Au moins 65°C ▶ Max. 3 heures de temps de maintien au chaud 			
Nourriture et boissons à garder au chaud	Température à cœur pendant le maintien au chaud						
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Les repas à mélanger (soupes, sauces, ragoûts, émincés, etc.) ▶ Légumes, riz, pâtes, purée ▶ Boissons facilement périssables telles que le cacao chaud ▶ Rôtis, poulet, escalope 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Au moins 65°C ▶ Max. 3 heures de temps de maintien au chaud 						
<p>Les produits à conserver au réfrigérateur ou au congélateur en sont retirés juste avant d'être préparés.</p>							
<p>Afin d'éviter la prolifération de micro-organismes due à une hausse de température, les produits sont cuisinés rapidement.</p>							



B.11. Préparation de repas	Oui	Non	Remarques
<p>Les exigences pour une bonne hygiène personnelle sont respectées.</p>			
<p>Pour éviter les contaminations croisées, c'est-à-dire la transmission de micro-organismes ou la transmission d'allergènes d'un aliment à un autre, les tâches de travail qui présentent un risque élevé de contamination sont strictement séparées dans le temps ou dans l'espace.</p>			
<p>Les aliments crus et cuits ne sont jamais en contact. Par conséquent, la cuisine est divisée en différentes zones de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pour la préparation d'aliments crus d'origine animale ▶ Pour la préparation des fruits et légumes crus ▶ Pour la préparation d'aliments cuits et d'aliments qui ne doivent plus être chauffés 			

B.11. Préparation de repas	Oui	Non	Remarques
S'il est impossible de diviser la pièce en différentes zones de travail, ces activités sont effectuées l'une après l'autre et avant chaque nouvelle tâche, on procède à un nettoyage et, si nécessaire, à une désinfection en profondeur. Lorsque l'on commence une tâche de travail, les appareils et ustensiles de travail sont propres (la planche à découper pour la volaille crue n'est pas utilisée pour couper de la salade si elle n'a pas été nettoyée et désinfectée correctement auparavant, risque de salmonelle !)			
Lors de la préparation de la nourriture, on veille à ne pas toucher aux poubelles.			
On précuit seulement si l'établissement est équipé de dispositifs de refroidissement adéquats, autrement dit si l'aliment peut être refroidi à moins de 10°C en 2 heures.			
La viande, le poisson et la volaille sont bien cuits. Lors de la cuisson, on veille à ce que la température à cœur soit d'au moins 80°C pendant 2 minutes.			
On veille à ce qu'il n'y ait pas de corps étrangers ni d'impuretés.			
Les aliments sont décongelés dans un endroit réfrigéré. Les aliments sont couverts pour la décongélation. Le liquide de décongélation peut s'écouler et est recueilli (par exemple dans un récipient avec égouttoir, dans un bol, une passoire) et est tenu à l'écart des autres aliments. Les aliments décongelés ne sont en aucun cas recongelés et sont préparés le jour de la décongélation.			
Les périodes en dehors du refroidissement sont les plus courtes possibles et les produits à conserver au frais sont préparés le plus rapidement possible.			
La plage de température critique pour la multiplication de germes (entre 65°C et 10°C) est traversée en moins de 2 heures. Si cela n'est pas possible, la nourriture est détruite.			
Tous les plats sont conservés au chaud à au moins 65°C et pas plus de 3 heures. Si la nourriture est servie au sein de l'établissement, on veille à garantir une température de 65°C au moment où elle quitte la cuisine. Si l'aliment est transporté en dehors de l'établissement, la température est de nouveau prise lors de la livraison. On veille à ce que celle-ci soit alors d'au moins 65°C.			
Les aliments qui sont destinés à être réchauffés selon le procédé Cook and Chill sont conservés complètement cuisinés.			
Avant d'éplucher les fruits, leur peau est lavée en raison des pesticides.			
Les aliments sont goûtés avec une cuillère de dégustation, celle-ci est nettoyée avant d'être réutilisée. On ne goûte pas la nourriture avec une cuillère en bois.			
On évite au maximum de toucher inutilement les aliments avec les mains.			
Pour le transport de la nourriture au sein de l'établissement, on dispose de l'équipement suffisant (bain-marie, armoires chauffantes, voiture-restaurant, glacières, etc.) qui est utilisé exclusivement pour la nourriture. Ces appareils sont faciles à nettoyer et résistent à une désinfection.			

B.12. Utilisation de denrées rapidement périssables		Oui	Non	Remarques
<p>En raison de leur nature et de la charge microbienne potentielle, les boissons et les repas suivants sont jetés à la fin de la journée de production, même s'ils ont été réfrigérés de manière adéquate :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Plats crémeux, plats à la crème et gâteaux contenant de la crème non cuite ▶ Salades composées ▶ Plats à base d'herbes fraîches, de fruits frais ou de légumes crus ▶ Boissons telles que les jus de fruits fraîchement pressés et le cacao 				
<p>Pour les aliments périssables suivants, des règles spécifiques d'hygiène sont appliquées :</p>				
Viande, volaille et produits dérivés	Travailler de manière hygiénique, veiller à une conservation correcte, chauffer suffisamment et éviter les contaminations croisées.			
Poissons, crustacés, mollusques et produits dérivés	Vérifier le degré de fraîcheur lors de la livraison, respecter la chaîne du froid et préparer l'aliment lorsqu'il est bien réfrigéré.			
Lait et produits laitiers	Faire attention aux températures appropriées.			
Œufs et produits à base d'œufs (pas UHT)	Retirer des cartons les œufs dont la DLC est proche et les conserver au réfrigérateur. Bien se laver les mains après la manipulation d'œufs. Jeter immédiatement les œufs cassés ainsi que les coquilles. Ne pas utiliser les œufs cassés et fendus pour la préparation de repas non chauffés.			
Crème glacée	À conserver à -18°C, en cas de consommation immédiate : -12°C.			
Pâtisseries contenant de la crème non cuite	Veiller à une conservation correcte, au plus tard jusqu'au lendemain			
Salades composées, salades de crudités et salades de pommes de terre	Veiller à un entreposage correct, ne pas conserver.			
Marinades, mayonnaise et autres sauces émulsionnées	Bonne température lors de la préparation, refroidissement rapide, stocker et conserver de manière adéquate.			

B.13. Refroidissement rapide de la nourriture	Oui	Non	Remarques
<p>Les plats chauds peuvent être conservés ou congelés exclusivement dans les conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ S'ils n'ont pas quitté la cuisine ▶ S'ils ont été refroidis de min. 65°C à moins de 10°C en moins de 2 heures à l'aide d'une cellule de refroidissement rapide. 			

B.13. Refroidissement rapide de la nourriture	Oui	Non	Remarques
A défaut d'une cellule de refroidissement, les plats sont refroidis en moins de 2 heures pour passer de 65°C à moins de 10°C selon le procédé suivant: répartir les aliments dans plusieurs récipients pour les refroidir (plus la surface est grande et plus la hauteur est basse, plus les aliments sont refroidis rapidement).			
Tous les plats qui ont quitté la cuisine sont jetés.			

B.14. Livraison de repas	Oui	Non	Remarques
Seuls les repas livrés exclusivement dans des récipients fermés répondent aux exigences en termes d'hygiène pour une bonne sécurité alimentaire.			
Le délai entre la préparation des repas chez le fournisseur et le moment où ils sont servis correspond à la règle selon laquelle les repas ne peuvent pas être gardés au chaud pendant plus de 3 heures.			
Les repas sont livrés à un moment où ils peuvent être réceptionnés directement et vérifiés en présence du fournisseur.			
Le véhicule de livraison est propre à l'intérieur, les récipients sont dans un état impeccable et sont gardés propres de manière à ce que les aliments soient protégés contre toute contamination.			
Les repas sont acceptés seulement s'ils sont de qualité impeccable. <ul style="list-style-type: none"> ▶ L'apparence, l'odeur et le goût des aliments sont normaux. ▶ Les dates limites de consommation sont prises en compte. ▶ Les fruits livrés sont frais, propres et sans moisissure. Ils sont également exempts de nuisibles ou d'attaques d'insectes. ▶ Les salades livrées ne sont pas flétries et ne présentent pas de taches brunes. ▶ Les plats chauds ne sont pas desséchés et les températures sont adéquates. 			
Les repas sont livrés chauds.			
S'il est nécessaire de les garder au chaud ou au frais, les températures à cœur des repas et boissons ainsi que les délais respectifs sont respectés. T° pour les repas à conserver au frais : pas plus de 4°C T° pour les repas à garder chauds : > 65°C, pas plus de 3 heures			
Pour les aliments qui sont livrés dans des appareils spéciaux pour les garder au chaud (armoire chauffante, bain-marie, etc.), les instructions du fournisseur pour le bon fonctionnement des appareils et pour les températures de maintien au chaud sont respectées.			
Les plats qui sont livrés dans des récipients de transport comme des boîtes isothermes présentent les températures nécessaires qui sont respectées jusqu'au moment où les plats sont servis.			
Pour les repas qui sont livrés réfrigérés (Cook and Chill) : L'équipement technique destiné à réchauffer les repas est disponible, la régénération des repas se fait dans le respect strict des instructions du fournisseur. Les températures et les durées nécessaires pour réchauffer les plats sont documentées. Lors du transport des aliments réfrigérés, la température ne dépasse pas 4°C.			

B.14. Livraison de repas	Oui	Non	Remarques
Toute la nourriture quitte les cuisines seulement si elle est placée dans des récipients fermés ou complètement recouverts (y compris les salades et desserts).			
La nourriture est seulement présentée et répartie en portions dans des plats, récipients, etc. propres qui n'ont pas encore été utilisés.			
Les aliments qui restent sur les tables et qui ont donc quitté la cuisine sont jetés après le repas.			

B.15. Hygiène lors du service à table	Oui	Non	Remarques
L'application d'une hygiène appropriée des mains est garantie.			
La nourriture n'est pas inutilement touchée avec les mains. Elle est servie avec des couverts de service. La vaisselle de service est propre.			
On ne souffle pas sur les plats pour les refroidir.			
Il n'y a pas de temps d'attente inutile. Les repas chauds sont servis rapidement, les repas à conserver au frais sont entièrement couverts et conservés au frais jusqu'au dernier moment.			
Maintien de nourriture au chaud : à min. 65°C, pas plus de 3 heures Maintien de repas au froid : à maximum 10°C.			
Tous les restes de nourriture sont jetés.			

B.16. Hygiène dans les réfectoires	Oui	Non	Remarques
La législation relative à l'hygiène n'impose pas d'exigences particulières pour les réfectoires.			
Les réfectoires sont nettoyés et maintenus dans un état impeccable, les tables et les chaises sont faciles à laver.			

B.17. Préparation de la nourriture pour nourrissons	Oui	Non	Remarques
La nourriture pour bébés est préparée juste avant d'être donnée au bébé. Il est interdit de préparer des réserves de nourriture fait maison, de les congeler, de les garder au chaud ou de les réchauffer.			
Un seul enfant est nourri au même biberon.			
Les petits pots ouverts sont conservés au réfrigérateur maximum un jour; la portion nécessaire est retirée du petit pot juste avant d'être réchauffée.			
Les légumes riches en nitrates ne sont pas utilisés. (épinards, laitue, roquette, etc.)			

B.17. Préparation de la nourriture pour nourrissons	Oui	Non	Remarques																		
<p>L'alimentation au biberon :</p> <p>La nourriture est préparée avec des mains propres et sur une surface propre. Les biberons et les tétines sont soigneusement nettoyés avant d'être stérilisés. Les biberons et les tétines sont stérilisés pendant les 6 premiers mois. Un simple lavage des biberons au lave-vaisselle ne suffit pas.</p> <p>La stérilisation est effectuée :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dans un stérilisateur pour biberons ▶ Dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes 																					
<p>Les biberons sont préparés exclusivement avec du lait en poudre pour nourrisson disponible dans le commerce et avec de l'eau minérale appropriée pour les bébés (pas d'eau du robinet). Le biberon est préparé juste avant d'être donné à l'enfant. Un repas au biberon qui ne peut pas être donné immédiatement est jeté, de même que le lait restant.</p>																					
<p>Le lait en poudre n'est pas stérile. Afin de s'assurer qu'il est stérile et que plusieurs biberons peuvent être préparés en peu de temps, on procède comme suit, conformément à l'OMS :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Faire bouillir suffisamment d'eau dans la matinée et la conserver dans des récipients stérilisés au réfrigérateur. ▶ En fonction des besoins, réchauffer une certaine quantité de cette eau à 70°C, la verser dans un biberon stérilisé et y ajouter la quantité appropriée de lait en poudre. ▶ Remplir avec de l'eau froide stérilisée du réfrigérateur. ▶ Pour mélanger le contenu, secouer doucement ou rouler le biberon entre les mains. ▶ Avant de donner le biberon au nourrisson, contrôler la température. Idéalement : entre 35°C et 36°C. <p>Tableau avec les quantités d'eau pour la préparation de biberons :</p> <table border="1" data-bbox="124 1182 783 1563"> <thead> <tr> <th>Volume du biberon (36°C) en ml</th> <th>Volume d'eau chaude (+/- 70°C) en ml</th> <th>Volume d'eau froide (+/- 8°C) en ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90</td> <td>40</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>120</td> <td>55</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td>150</td> <td>68</td> <td>82</td> </tr> <tr> <td>180</td> <td>80</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>210</td> <td>95</td> <td>115</td> </tr> </tbody> </table>	Volume du biberon (36°C) en ml	Volume d'eau chaude (+/- 70°C) en ml	Volume d'eau froide (+/- 8°C) en ml	90	40	50	120	55	65	150	68	82	180	80	100	210	95	115			
Volume du biberon (36°C) en ml	Volume d'eau chaude (+/- 70°C) en ml	Volume d'eau froide (+/- 8°C) en ml																			
90	40	50																			
120	55	65																			
150	68	82																			
180	80	100																			
210	95	115																			
<p>Lait en poudre : la date d'ouverture de l'emballage y est notée. Si le lait en poudre n'est pas entièrement utilisé dans un délai d'un mois, il est jeté.</p>																					
<p>On veille à ce que les biberons ne soient pas chauffés au four à micro-ondes.</p>																					
<p>Le lait maternel est apporté dans des récipients de conservation propres (verre, plastique rigide ou sachet jetable spécial de la pharmacie). Ceux-ci sont étiquetés avec le nom de l'enfant et la date de prélèvement. Le lait maternel est donné à l'enfant le plus rapidement possible après avoir été préparé.</p>																					

B.17. Préparation de la nourriture pour nourrissons		Oui	Non	Remarques
Le lait maternel est conservé comme suit :				
À 25°C	4 – 6 heures			
Entre 19°C et 22 °C	10 heures			
À 15°C	24 heures			
Au réfrigérateur (pas dans la porte)	Au niveau le plus bas 3 jours Entre 0°C et 4°C : 5 (max. 8) jours			
Congélateur (-18°C)	6 mois			
<p>Les biberons de lait maternel sont préparés avec des mains propres et sur une surface propre. Le lait maternel congelé est décongelé au réfrigérateur ou à température ambiante (non pas au four à micro-ondes). Si cela doit aller vite, il est décongelé sous l'eau chaude courante ou au bain-marie. Le lait décongelé est placé dans un biberon stérilisé qui est réchauffé dans un chauffe-biberon. Si nécessaire, le lait décongelé est conservé au réfrigérateur mais pas plus de 24 heures. Il n'est pas recongelé.</p> <p>Le biberon préparé est donné à l'enfant dans un délai d'une heure, le lait restant est jeté.</p>				
<p>Les tétines sont désinfectées régulièrement (pas dans le lave-vaisselle). Les adultes ne les lèchent pas et ne les plongent pas dans des liquides sucrés. Elles sont remplacées après environ 5 à 6 semaines, et immédiatement en cas de maladies infectieuses.</p>				



B.18. Cuisiner avec des enfants		Oui	Non	Remarques
<p>Les enfants connaissent les règles d'hygiène de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Porter un tablier et, si nécessaire, un couvre-chef ▶ Attacher les cheveux longs ▶ Ne pas tousser ou éternuer sur les aliments ▶ Goûter la nourriture avec une cuillère de dégustation ▶ Les enfants qui ont des maladies contagieuses, des refroidissements, des nausées ou la diarrhée, qui présentent des plaies ouvertes et irritées aux mains ou aux avant-bras ne participent pas aux activités de cuisine ou de pâtisserie. Les petites plaies aux mains sont couvertes d'un pansement hydrophobe. 				
Les enfants savent comment manipuler des aliments facilement périssables. (p.ex. la manipulation d'œufs frais)				
Les plats cuisinés ne sont pas exposés trop longtemps à une température ambiante et ne sont pas touchés inutilement avec les mains. Les aliments froids sont couverts jusqu'à ce qu'ils soient consommés et conservés au réfrigérateur à max. 4°C.				
Les jus de fruits ne sont jamais préparés à base de fruits tombés.				
Cuisiner avec des enfants dans la cuisine				
Les enfants restent à l'écart de la cuisine pendant les heures de travail intense. Dans le cadre d'activités de cuisine ou de pâtisserie, les enfants ont le droit d'accéder à la cuisine sous la surveillance d'un adulte.				

B.18. Cuisiner avec des enfants	Oui	Non	Remarques
Les enfants qui ont des maladies contagieuses, des refroidissements, des nausées, la diarrhée ou qui présentent des plaies ouvertes et irritées aux mains ou aux avant-bras ne participent pas aux activités de cuisine ou de pâtisserie. Les petites plaies aux mains sont couvertes d'un pansement hydrophobe.			
Si, pour des raisons pédagogiques, les enfants font la vaisselle dans l'évier, la vaisselle est tout de même lavée au lave-vaisselle à 65°C afin d'en assurer la désinfection thermique. La cuisine est ensuite nettoyée conformément aux exigences en matière d'hygiène.			
Cuisiner avec des enfants en dehors de la cuisine			
Les plans de travail sont impeccables, propres, faciles à nettoyer et résistent à une désinfection. Le matériau est lisse, résistant à l'usure et à la corrosion.			
En raison de désinfection thermique de la vaisselle, celle-ci est toujours nettoyée au lave-vaisselle à 65°C.			
Tous les restes de nourriture présents sur la table sont immédiatement jetés à la poubelle.			
Les plans de travail et les tables de la salle de groupe ainsi que les appareils de travail sont nettoyés avec de l'eau chaude et un détergent conformément aux exigences en matière d'hygiène et, si nécessaire, désinfectés avec des produits appropriés.			

B.19. Utilisation des restes de nourriture	Oui	Non	Remarques
<p>Les aliments suivants sont jetés :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tous les plats qui n'ont pas été conservés au frais de manière adéquate dans la cuisine ▶ Les plats à base d'épinards et de poisson ▶ La viande hachée, le tartare et les autres préparations à base de viande ▶ Les plats contenant des herbes fraîches ou des fruits frais ▶ Les salades avec des vinaigrettes à base de lait ou de mayonnaise ▶ Tous les plats qui ont quitté la cuisine 			
Les autres restes de nourriture qui n'ont pas quitté la cuisine et qui étaient au frais sont distribués tout au plus le lendemain. Les aliments chauds sont conservés ou congelés seulement s'ils ont été refroidis de 65°C à 10°C dans un délai de 2 heures et ensuite conservés au frais dans des récipients fermés.			
Les enfants reçoivent des plats réchauffés seulement si ceux-ci ont été refroidis comme décrit ci-dessus. La nourriture est réchauffée à 80°C à cœur pendant au moins 2 minutes, les liquides (soupes, etc.) sont réchauffés jusqu'à ce qu'ils bouillent. Tous les plats sont réchauffés une seule fois.			
Tous les repas livrés sont distribués le jour de la livraison et ne sont en aucun cas conservés.			

B.20. Nourriture apportée	Oui	Non	Remarques
Les parents ou le personnel qui apportent des plats qu'ils ont préparés eux-mêmes pour une fête ou un anniversaire sont au courant des exigences d'hygiène relatives à la sélection, à la préparation, au transport et au refroidissement de ces aliments. (fiche « Nourriture apportée »)			
Les repas apportés qui contiennent les aliments sensibles suivants sont refusés : <ul style="list-style-type: none"> ▶ Viande crue (viande hachée, tartare, etc.) ▶ Lait cru et produits au lait cru ▶ Poisson cru (saumon fumé, sushi, etc.) ▶ Œufs frais et plats contenant des œufs frais (mayonnaise, desserts comme le tiramisu, etc.) ▶ Glace décongelée ▶ Tartes à la crème, pâtisseries contenant de la crème non cuite ▶ Aliments pour nourrissons et bébés 			
Les repas apportés sont documentés. Des échantillons sont prélevés.			
En cas d'anomalies, les repas ne sont pas distribués.			

B.21. Fêtes et excursions	Oui	Non	Remarques
Lors de fêtes et excursions, les repas et boissons sont manipulés de manière correcte et hygiénique dans le bon environnement.			
Fêtes			
Tous les appareils, machines, dispositifs de réfrigération, vaisselle, couverts, etc. qui ne sont pas utilisés régulièrement sont nettoyés avant l'événement. Ils répondent aux exigences d'hygiène et sont en parfait état. Les thermomètres ou affichages de la température fonctionnent.			
Les plans de travail utilisés pour la préparation et la présentation des repas permettent de travailler parfaitement de manière hygiénique. Le matériau des surfaces de travail est lisse, résistant à l'usure, résistant à la corrosion et facile à nettoyer.			
Les aliments et plats sont protégés des abeilles, mouches, guêpes, etc.			
La vaisselle est nettoyée suffisamment loin de la zone de préparation et de distribution des repas. Les installations existantes (appareils et ustensiles) pour laver la vaisselle sont appropriées.			
Les poubelles sont disponibles en suffisance et équipées de sacs poubelle.			
Il est possible de se laver les mains de manière hygiénique.			
Le lieu d'événement est approprié : <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pas de rayonnement direct du soleil ▶ Aucune nuisance causée par des gaz d'échappement, de la poussière, du bruit ou des odeurs fortes 			
L'approvisionnement en eau potable pour la préparation des aliments et la vaisselle est assuré.			
Aucun repas contenant des aliments facilement périssables n'est servi. Les repas apportés sont conformes aux règlements d'hygiène.			

B.21. Fêtes et excursions	Oui	Non	Remarques
<p>Le personnel connaît les règles d'hygiène alimentaire et les applique :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ne pas s'essuyer les mains sur les vêtements ou avec les essuies de cuisine. ▶ Se désinfecter les mains après avoir touché de la viande, de la volaille, du poisson et des œufs. ▶ Ne pas tousser ou éternuer sur les aliments et les boissons. ▶ Ne pas fumer à proximité immédiate de la nourriture. ▶ En cas de plaies infectées, de lésions cutanées ou de maladie transmissible par les aliments, il est interdit d'entrer en contact avec la nourriture. 			
<p>Les mains sont lavées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avant de commencer à travailler ▶ Après chaque pause ▶ Après être allé aux toilettes ▶ Après avoir toussé, éternué ou s'être mouché ▶ Après s'être peigné ou brossé les cheveux ▶ Après avoir jeté des déchets ▶ Après des tâches de nettoyage ▶ Avant la présentation et le service à table 			
<p>Il est interdit de conserver des restes de nourriture de fêtes, de les réutiliser ou de les redistribuer. Cela ne concerne pas les repas qui n'ont pas quitté la cuisine et qui ont été refroidi et conservés au frais de manière appropriée.</p>			
Excursions			
<p>Des glacières et sacs isothermes sont disponibles en suffisance pour le transport des aliments qui doivent être gardés au frais ou surgelés. Ceux-ci sont utilisés exclusivement pour le transport de denrées alimentaires. Ils sont faciles à nettoyer et résistent à une désinfection.</p>			
<p>Un thermomètre est à disposition pour surveiller la température de transport de la nourriture.</p>			
<p>Les aliments sont préparés peu de temps avant l'excursion et sont préparés de manière le plus frais possible. Les aliments facilement périssables ne sont pas utilisés. Les repas apportés par les externes respectent les règles d'hygiène. Les restes de repas d'excursions ne sont pas conservés, réutilisés ou redistribués.</p>			
<p>S'il n'est pas possible de faire la vaisselle sur place, les plats sales sont transportés dans des récipients ou des sacs en plastique prévus à cet effet et nettoyés au lave-vaisselle.</p>			
<p>Le personnel connaît les règles d'hygiène alimentaire et les applique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se laver les mains avant de manger, après une interruption du repas et après être allé aux toilettes. ▶ Ne pas fumer à proximité immédiate de la nourriture. ▶ Ne pas tousser, ne pas éternuer sur les aliments et les boissons. ▶ En cas de plaies infectées, de lésions cutanées ou de maladie transmissible par les aliments, il est interdit d'entrer en contact avec la nourriture. 			
<p>S'il n'est pas possible de se laver les mains sur place, des lingettes humides jetables pour se laver les mains sont disponibles.</p>			

B.22. Échantillons	Oui	Non	Remarques
Il n'est pas obligatoire de prélever des échantillons, mais il est recommandé de le faire pour des raisons de sécurité.			
Des échantillons sont prélevés pour tous les repas préparés sur place.			
Avant le service à table, une portion de chaque aliment (100g – 150 g) est placée dans des barquettes ou des sachets en plastique bien fermés.			
Le nom de l'aliment, la date et l'heure de préparation ainsi que le nom de la personne qui effectue le prélèvement y sont inscrits.			
Les échantillons sont conservés au moins 5 jours entre 0°C et 4°C au réfrigérateur.			

B.23. Documentation	Oui	Non	Remarques
La documentation concerne : (voir fiches dans la partie C)			
Les formations du personnel à l'hygiène.			
Les réceptions de marchandise.			
Les contrôles de température des réfrigérateurs et congélateurs.			
Les températures de contrôle de la cellule de refroidissement et la procédure de refroidissement des repas pour passer de 65°C à au moins 10°C dans un délai de 2 heures.			
L'entretien et la remise en état des machines, appareils et du matériel.			
Les travaux de nettoyage et de désinfection.			
L'évacuation des déchets.			
La lutte contre les nuisibles.			
La qualité de l'eau potable.			
Toutes les livraisons.			
Les aliments considérés comme non conformes.			
L'enregistrement des exploitants du secteur alimentaire auprès des autorités alimentaires.			

Partie C:

Fiches servant à prouver l'application d'une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants





C.1. Formations du personnel à l'hygiène

Nom du collaborateur	Nom de la formation	Date	À renouveler le	Signature



C.2. Liste d'entretien et de remise en état

Remarque							
Entretien : fréquence							
Numéro de téléphone							
Interlocuteur							
Adresse							
Société d'entretien							
Contrat d'entretien							
Numéro de l'appareil							
Machine Appareil Équipement							

C.3. Contrôle de réception des marchandises

Fournisseur :	
Date :	
Bon de livraison :	

Type de livraison :

Produits laitiers / Œufs		Fruits / Légumes	
Poisson, crustacés		Produits surgelés	
Viande		Denrées non périssables	
Autres			

	Valeur de contrôle	Mesures
T° de la viande / volaille (< 6°C)		
T° de la viande hachée (< 4°C)		
T° du poisson : livré sur glace et entre 0°C et 2°C		
T° des produits surgelés (<-15°C)		
Date limite de consommation		
État de l'emballage		
Propreté : Fournisseur / Véhicule de livraison		

Remarque : _____

Contrôlé par : _____

Signature : _____

Si les valeurs de contrôle ne sont pas respectées, il faut compléter ce document !

Date : _____

Fournisseur : _____

Bon de livraison : _____

Les valeurs non respectées concernent :

- Conditions de livraison
- Température du véhicule de livraison
- Propreté du véhicule de livraison
- Date limite de consommation
- Température du produit
- Qualité du produit
- Emballage ou unités d'emballage
- Étiquetage de la marchandise (date limite de consommation, numéro de marchandise,...)
- La marchandise a été entreposée sur le sol
- Les délais de livraison n'ont pas été respectés
- Le jour de livraison n'a pas été respecté
- Quantité
- Produit différent (marque, produit, quantité)
- Livraison erronée, marchandise en partie manquante ou non livrée

Autres : _____

Description de la (des) différence(s) constatée(s) :

	Oui	Non	En partie
Marchandise acceptée ?			
Si ce n'est pas le cas, le fournisseur a-t-il repris la marchandise ?			
Si le fournisseur n'a pas repris la marchandise, a-t-elle été marquée et mise à l'écart ?			

Signature du contrôleur :

Signature du fournisseur :

(Joindre une copie du bon de livraison)

Copie pour le fournisseur



C.4. Contrôle de la température des réfrigérateurs

Il convient de marquer tous les réfrigérateurs de l'établissement (numéro/nom) pour que l'on sache à quel réfrigérateur correspondent les températures inscrites dans le tableau.

Mois :		Année :							
T° à respecter		T° à respecter		T° à respecter		T° à respecter			
n° de réfrigérateur :		n° de réfrigérateur :		n° de réfrigérateur :		n° de réfrigérateur :			
Date	8h	14h	8h	14h	8h	14h	8h	14h	Paraphe
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

C.5. Contrôle de la température des congélateurs

Il convient de marquer tous les congélateurs de l'établissement (numéro/nom) pour que l'on sache à quel congélateur correspondent les températures inscrites dans le tableau.

Mois :		Année :			
Réfrigérateur :	1		2		
	T° à respecter	-18°C à -22°C	T° à respecter	-18°C à -22°C	
Date	matin	après-midi	matin	après-midi	Paraphe
	8h	14h	8h	14h	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

Pour indiquer les écarts de température des réfrigérateurs ou des congélateurs (C.4. et C.5.)

Date	
Identification	
Écart	
Mesure corrective	

Date	
Identification	
Écart	
Mesure corrective	

Date	
Identification	
Écart	
Mesure corrective	

Date	
Identification	
Écart	
Mesure corrective	

Date	
Identification	
Écart	
Mesure corrective	

Date	
Identification	
Écart	
Mesure corrective	

Date	
Identification	
Écart	
Mesure corrective	

C.6. Contrôle de la température de la nourriture

Semaine: du _____ au _____	T° à respecter	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe	≥ 65°C					
Salade	< 4°C					
Entrée froide	< 4°C					
Entrée chaude	≥ 65°C					
Viande chaude	≥ 65°C					
Poisson chaud	≥ 65°C					
Plat chaud	≥ 65°C					
Sauce chaude	≥ 65°C					
Accompagnement chaud	≥ 65°C					
Légumes chauds	≥ 65°C					
Dessert	< 4°C					
Glace	< -15°C					
Signature						

C.7. Contrôle de la température de la cellule de refroidissement

Temps de refroidissement		Si > 2 heures = non conforme		Si < 2 heures = conforme									
		jeter les aliments ou les repas											
Fin du temps de refroidissement	T°C	La température du produit doit être inférieure à 10 °C											
	Heure												
Début du temps de refroidissement	T°C												
	Heure												
Quantité													
Produit													
Responsable													
Date													

C.8. Plan de nettoyage et de désinfection

Qui ?						
Produits à utiliser avec le dosage exact						
Instructions de nettoyage/ désinfection						
Quand ? Jour de la semaine						
Fréquence de nettoyage/ désinfection						
Pièces/Objets à nettoyer/ désinfecter						

Fiche de contrôle - plan de nettoyage et de désinfection

Signature de contrôle						
Signature						
Désinfecté						
Nettoyé						
Heure						
Date						
Quoi ? (pièce, surface, objet, matériel)						

C.9. Plan de traitement des déchets

À compléter en fonction de l'établissement

Déchets	Couleur de la poubelle	Quand est-elle vidée ?	À quelle fréquence est-elle vidée ?	Par qui ?	Numéro client	Numéro de téléphone
Papier et carton						
Déchets verts						
Verre						
PMC*						
Déchets spéciaux						
Déchets résiduels						

* PMC = bouteilles et flacons en plastique, emballages métalliques, cartons à boisson

C.10. Plan de lutte contre les nuisibles

Plan de lutte contre les nuisibles :

- ▶ Placer des pièges à certains endroits de l'établissement (local sec, local des poubelles, lieux peu fréquentés,...) et à proximité des portes extérieures.
- ▶ Toujours faire attention aux excréments possibles.
- ▶ Numérotter les pièges et marquer leur emplacement sur le plan de l'établissement.
- ▶ Si des appâts disparaissent, il faut les remplacer immédiatement et en mettre à plusieurs endroits.

Produit utilisé	Date	Nom et signature du responsable

(à compléter une fois et ensuite à chaque changement de produit)

Numéros des pièges placés et enlevés	Date	Nom et signature du responsable

(à compléter une fois et ensuite à chaque changement du nombre de pièges)

Fréquence des contrôles de pièges	Fréquence des contrôles de pièges en cas de disparition d'appâts	Nombre nécessaire de contrôles avant de reprendre une fréquence de routine	Date	Nom et signature du responsable
Exemple :	Exemple :	Exemple :		
(1 fois par mois)	(2 fois par mois)	(8)		

Exemple d'une fiche de contrôle pour lutter contre les rats

Nombre ou numéro(s) de pièges contrôlés	Date	Résultat intact ? Oui / Non ?	Responsable du contrôle Nom et signature

Source : Guide de bonnes pratiques d'hygiène, cdm.lu

C.11. Certificat de contrôle pour la qualité de l'eau potable

Le fournisseur direct d'eau (à savoir la commune) est obligé de publier une analyse de l'eau potable au moins une fois par an et, sur demande, de fournir des informations sur sa qualité. De plus, l'exploitant du service d'éducation et d'accueil est obligé de faire contrôler l'eau de l'établissement et de prouver que celle-ci correspond aux normes prescrites.

Pour plus d'informations :

Administration de la gestion des eaux <http://www.eau.public.lu>



C.12. Liste des fournisseurs

	Nom, adresse et n° de téléphone du fournisseur	Que livre-t-il ?	Jour de livraison	Numéro client
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				

C.13. Fiche d'information pour la nourriture apportée

Chers parents,

Vous allez nous apporter un plat préparé par vos soins et cela nous fait plaisir. Nous aimerions cependant attirer votre attention sur l'existence de dispositions légales en matière d'hygiène alimentaire ainsi que sur la nature facilement périssable de certains aliments. C'est pour ces raisons que nous vous transmettons quelques informations importantes et afin de garantir une préparation hygiénique élevée de toute nourriture apportée, nous vous demandons de bien vouloir suivre les indications suivantes :

- ▶ Lorsque vous manipulez les aliments, veillez toujours à avoir des mains bien propres.
- ▶ Les aliments doivent toujours être préparés le plus vite possible. Plus ils sont exposés à la chaleur, plus le risque de développement de bactéries est élevé.
- ▶ Tous les repas apportés doivent être bien emballés et fermés (dans des récipients que l'on peut fermer, film (aluminium), Tupperware, etc.)
- ▶ Faites toujours attention à toutes les dates de péremption et dates limites de consommation.
- ▶ Les plats qui sortent du réfrigérateur doivent être transportés dans un sac réfrigéré (max. 7°C). Un sac isotherme propre avec suffisamment d'accumulateurs de froid convient très bien. Pensez-y lors de vos achats mais aussi lors du transport jusqu'à la structure d'accueil.
- ▶ Les aliments congelés doivent être entièrement décongelés avant la préparation. Pour la viande et la volaille, l'eau de décongélation doit être évacuée rapidement en raison des risques de salmonelle.
- ▶ La viande et le poisson doivent toujours être bien cuits.
- ▶ Si vous utilisez des œufs durs dans la salade, veuillez respecter un temps de cuisson d'au moins 7 minutes.
- ▶ Lors de la préparation de salades de pommes de terre, salades de pâtes ou autres plats composés, les ingrédients cuits doivent refroidir avant d'être mélangés à la salade.
- ▶ Les pâtisseries doivent toujours être bien cuites.

Les aliments suivants ne sont PAS acceptés en raison de leur nature facilement périssable

- ▶ Viande crue (viande hachée, tartare, etc.)
- ▶ Lait cru et produits au lait cru
- ▶ Poisson cru (saumon fumé, sushi, etc.)
- ▶ Œufs frais et plats contenant des œufs frais (mayonnaise, desserts comme le tiramisu, etc.)
- ▶ Glace décongelée
- ▶ Tartes à la crème, pâtisseries à base de crème non cuites
- ▶ Nourriture pour nourrissons et bébés

S'il vous reste des questions, veuillez-vous adresser directement à la structure d'accueil ou veuillez consulter le « Guide pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants ».

C.14. Formulaire pour la déclaration d'aliments suspects

À télécharger sur :

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/notification_probleme/index.html

C.15. Formulaire pour l'enregistrement en tant qu'exploitant du secteur alimentaire

À télécharger sur :

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/enregistrement/index.html>

C.16. Quantités d'eau pour la préparation de biberons de lait pour bébés

Volume du biberon en ml (36°C)	Quantité d'eau chaude (+/- 70°C) en ml	Quantité d'eau froide (+/- 8°C) en ml
90	40	50
120	55	65
150	68	82
180	80	100
210	95	115

C.17. Instructions pour un lavage hygiénique des mains

1



Bien mouiller les mains

2



Appliquer suffisamment de savon

3



Bien frictionner pendant environ 30 secondes

4



Rincer les mains en dessous de l'eau courante

5



Bien sécher les mains à l'aide d'une serviette en papier à usage unique

C.18. Instruction pour une désinfection hygiénique des mains

1



Paume contre paume : désinfection des paumes et des poignets

2



Paume de la main droite sur le dos de la main gauche et paume de la main gauche sur le dos de la main droite

3



Paume contre paume avec doigts entrelacés

4



Doigts contre la paume opposée avec les doigts emboîtés

5



Friction circulaire du pouce droit enchâssé dans la paume gauche et vice versa

6



Friction des doigts joints de la main droite dans la paume gauche et vice versa

Glossaire

- ▶ **Hygiène alimentaire**
Toutes les mesures et dispositions nécessaires pour maîtriser un danger pour l'homme et garantir qu'un aliment est propre à la consommation.
- ▶ **Sécurité alimentaire**
La garantie qu'un aliment ne nuit pas à la santé du consommateur final lorsqu'il est préparé et/ou consommé.
- ▶ **Denrées alimentaires**
Selon l'article 2 du règlement CE 178/2002 relatif à la législation alimentaire, les denrées alimentaires sont « toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement.»
- ▶ **Repas**
Un repas servi ou un plat préparé composé de différents aliments ou de plusieurs ingrédients.
- ▶ **Contaminations croisées**
Les contaminations croisées sont des transmissions de contaminants à un aliment, comme la transmission de micro-organismes pathogènes d'un aliment à un autre. Cela se produit lorsque les tâches propres et malpropres ne sont pas suffisamment séparées. Les tâches malpropres sont par exemple la livraison de marchandises, la préparation de matières premières, la vaisselle ou l'évacuation des déchets. Les tâches propres incluent notamment la préparation, la régénération et la distribution de repas.
- ▶ **Chaîne du froid**
La chaîne du froid représente le transport rapide et entièrement réfrigéré d'une marchandise du producteur au consommateur ou d'un lieu de réfrigération à un autre.
- ▶ **DLC**
Date limite de consommation

Bibliographie

- ▶ Règlement n° (CE) 852/2004
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=FR>
- ▶ Guide de bonnes pratiques d'hygiène, Chambre des Métiers Luxembourg, Juillet 2011
- ▶ Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen. Deutscher Caritasverband e.V., Édition Lambertus. Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V., Fribourg-en-Brisgau, 2009
- ▶ Gute Hygienepaxis in Kita-Küchen. BIPS – Institut für Epidemiologie und Präventionsforschung GmbH, Brème, Janvier 2012
- ▶ L'alimentation du bébé, Ministère de la Santé Luxembourg, 2012
- ▶ Office bavarois de la Santé et de la Sécurité alimentaire http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/hygienischer_umgang/verbrauchertipps/index.htm

Le présent guide a été élaboré par le Service Développement Qualité de l'Entente des Foyers de Jour en collaboration avec :

Bordang Magali	Responsable de la Maison Relais de Heffingen Croix-rouge luxembourgeoise
Frick Marie	Chargée de direction du Foyer de Jour « Museldrauwen » à Grevenmacher arcus Kanner, Jugend an Famill
Gorza Nicole	Chargée de direction de la Maison Relais « Dillendapp » de Beckerich Commune de Beckerich
Maas Nadine	Responsable de la Maison Relais de Stadtbredimus Croix-rouge luxembourgeoise
Meintz Lina	Responsable de la Maison Relais de Lorentzweiler Croix-rouge luxembourgeoise
Müller Christiane	Cuisinière à la Maison Relais « Dillendapp » de Beckerich Commune de Beckerich
Pavant Stéphanie	Éducatrice au Foyer de Jour « Siwerschléifer » à Gasperich ACFL Luxembourg
Schol Danielle	Infirmière, hygiéniste Mameranus asbl
Thoma Alain	Chargé de direction de la Maison Relais de Mamer arcus Kanner, Jugend an Famill
Trausch Sylvie	Chargée de direction adjointe du Foyer de Jour « Siwerschléifer » à Gasperich ACFL Luxembourg
Wildgen Véronique	Coordinatrice de la sécurité alimentaire elisabeth Kanner a Jugendberäich

Service Développement Qualité - Entente des Foyers de Jour : Faber Nicole et Hoffmann Carole

Le présent guide a été validé par le Ministère de la Santé.

