

LA SECURITE DES ALIMENTS

Chers Collègues,

Veillez trouver ci-joint la circulaire du 03/01/2002 émanant du Ministère de l'Education Nationale et ayant pour objet : santé des élèves - La sécurité des aliments : les bons gestes.

Cette circulaire ne fait qu'attirer l'attention sur des précautions élémentaires et de bon sens à respecter dans la préparation d'aliments confectionnés à l'attention des élèves.

Elle concerne d'autant plus la coopérative scolaire qu'elle vise expressément des manifestations telles que lotos, kermesses, fête des écoles...

A vrai dire, sa cible privilégiée semble être plutôt les parents d'élèves, mais s'ils participent à la confection d'aliments distribués ou vendus à l'occasion d'une manifestation de la coopérative, la responsabilité du mandataire pourrait être recherchée.

Dans tous les cas, il est à noter que les dispositions de l'arrêté du 09/05/1995 ne s'appliquent pas. Les principales obligations de cet arrêté pour ce qui concerne l'activité occasionnelle de distribution ou de restauration peuvent se résumer ainsi :

- ✓ Il convient de prendre toutes les précautions utiles pour que les aliments non protégés ne subissent pas une pollution du fait d'Éventuelles manipulations du consommateur.
- ✓ Les diverses préparations des aliments peuvent être effectuées sur le lieu de consommation à condition de respecter un nettoyage et une désinfection des plans de travail.
- ✓ Les produits doivent être conservés à une température limitant leur altération ; La chaîne du froid doit être scrupuleusement respectée.
- ✓ Des dispositifs doivent être prévus pour le nettoyage des mains de manière hygiénique ;
- ✓ Des fiches d'application de la présente circulaire du 03/0 1/2002 viendront compléter, dans une nouvelle Édition, le fascicule "Fête des Ecoles".

ENSEIGNEMENTS ELEMENTAIRE ET SECONDAIRE

SANTE DES ELEVES

La sécurité des aliments : les bons gestes

CIRCULAIRE N° 2002-004 du 3-1-2002

MEN - DESCO B4

SAN - AGR - ECO

Texte adressé aux rectrices et recteurs d'Académie ; aux inspectrices et inspecteurs d'Académie, directrices et directeurs des services départementaux de l'Education Nationale ; aux directrices et directeurs d'école ; aux chefs d'établissement scolaire.

Préambule

Les activités d'élaboration d'aliments dans les classes, notamment dans le premier degré de l'enseignement scolaire, ainsi que les goûters ou repas organisés par les parents d'élèves pour les anniversaires des enfants ou les fêtes de fin d'année scolaire, y compris les kermesses, lotos et autres réunions de convivialité ou d'entraide en milieu scolaire, qui sont des moments importants de la vie scolaire, ne sont pas couvertes par les dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs, bien que ces activités conduisent stricto sensu à la remise directe d'aliments au consommateur. Il est cependant important que l'élaboration de ces aliments soit faite en s'entourant de tout le soin nécessaire pour éviter les risques pour ces consommateurs.

En particulier, l'attention des directeurs d'école, des enseignants ou des parents d'élèves demandeurs doit être attirée sur les moyens à mettre en oeuvre pour limiter les risques que peuvent présenter certaines denrées très périssables si elles ne sont pas fabriquées et conservées dans des conditions adéquates, notamment de température.

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

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

Ainsi, au moment du choix des produits à fabriquer lorsque vous participez à l'organisation de goûters ou repas pour les anniversaires des enfants ou les fêtes de fin d'année scolaire, y compris les kermesses, lotos et autres réunions de convivialité ou d'entraide en milieu scolaire, il faut privilégier les produits ne présentant en général pas de risque particulier, ce qui n'est pas le cas des gâteaux avec de la crème pâtissière ou chantilly par exemple.

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

Les matières premières à utiliser

Il est important de rappeler que les matières premières utilisées doivent être les plus fraîches possibles. Depuis l'achat, elles doivent avoir été transportées et conservées dans de bonnes conditions. La température de conservation des produits périssables est mentionnée sur les étiquettes : cette température doit être respectée, les produits alimentaires doivent donc être transportés depuis le magasin dans des sacs isothermes, même s'ils ne sont pas congelés mais simplement réfrigérés.

Les précautions à prendre lors de la fabrication

Du fait qu'ils sont destinés à être partagés, notamment par de nombreux enfants, qu'ils sont élaborés en plus grande quantité, qu'ils seront transportés et subiront des délais entre leur fabrication et leur consommation, les produits élaborés par les parents d'élèves et destinés à être consommés à l'école présentent des risques plus élevés que ceux que l'on prépare chez soi, pour sa propre consommation

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

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

Au moment de leur utilisation, vérifiez toujours que la date limite de consommation (DLC) des ingrédients utilisés, inscrite sur l'emballage, n'est pas dépassée. Ces dates limites ne sont d'ailleurs valables que dans la mesure où les emballages n'ont pas été ouverts. Dès qu'ils le sont, les produits doivent être consommés très rapidement. Pour la réalisation de denrées destinées à l'école, il est recommandé de ne pas utiliser de produits qui ont été entamés depuis plus d'une journée pour des produits comme le lait et la crème par exemple et d'utiliser les produits ayant la DLC la plus éloignée.

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

Les conditions de conservation des produits

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

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

Le transport des produits jusqu'à l'école

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

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

Les produits conservés au froid doivent être transportés, pour assurer un maintien à basse température pendant tout le temps du transport et Éventuellement du stockage avant consommation, dans des glacières (caisses isothermes) ou des sacs isothermes :

- ✓ munis de plaques à accumulation de froid (plaques eutectiques) ;
- ✓ ou, à défaut, de bouteilles d'eau congelées, en quantité suffisante.

Les conditions de stockage des produits à l'école

Avant consommation, dans l'enceinte de l'École, les produits qui nécessitent une conservation au froid doivent être entreposés dans le réfrigérateur lorsque cet Équipement existe. É défaut, les produits sont laissés dans la caisse glacière ou le sac isotherme jusqu'au dernier moment. Pendant l'attente, les caisses ou sacs isothermes sont mis à l'abri de toute source de chaleur, à l'abri notamment du soleil.

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

La consommation des produits

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

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

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

Les produits non consommés le jour même doivent être jetés.

Le choix des produits

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

<u>PRODUITS À PRIVILEGIER</u>	<u>PRODUIT À EVITER</u>
Fruits frais	Gâteaux à base de crème chantilly
Gâteaux au yaourt, génoises	Gâteaux à base de crème pâtissière
Cakes, Mousse au chocolat	
Tartes aux fruits, au citron Truffes ("bonbons") au chocolat	
Biscuits secs (sablés, tuiles, etc.).	<u>PRODUITS A CONSERVER AU FROID</u>
Mayonnaise maison (oeuf cru)	Desserts lactés, yaourts
Confitures. Fruits déguisés (enrobés de pâte d'amande)	Gâteaux au chocolat (autres que ceux visés Dans la colonne ci-contre)
	Crêpes
	Quiches, pizzas
	Sandwichs
	Salades assaisonnées
	Viandes et poulets froids
	Fromage

Pour le ministre de l'Éducation nationale

Et par délégation,

Le directeur de l'enseignement scolaire

Jean-Paul de GAUDEMAR

Pour le ministre délégué à la santé

Et par délégation,

Le directeur général de la santé

Lucien ABENHAIM

Pour le ministre de l'agriculture et de la pêche

Et par délégation,

Le directeur général de l'alimentation

Catherine GESLAIN-LANEELLE

Pour le ministre de l'Économie, des finances et de l'industrie et par délégation,

Le directeur générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Jérôme GALLOT