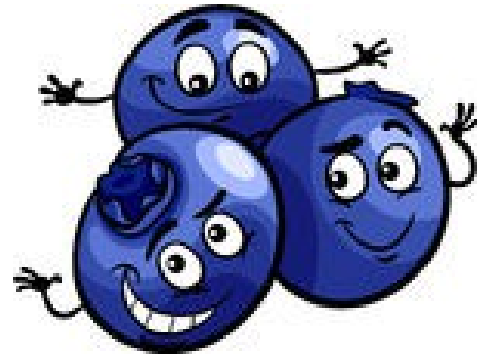


# ATELIER CUISINE A L'ECOLE

## Où se procurer les aliments ?

Dans tous les magasins d'alimentation  
Ou en direct chez les producteurs sous certaines conditions.



### Pour les productions primaires :

#### Miel, fruits et légumes

Leur achat en direct est possible vers tous les producteurs.  
Les particuliers peuvent aussi vous les offrir et / ou  
Vous pouvez pratiquer la cueillette.

### Pour les fromages, les yaourts et autres produits laitiers,

Il est possible de les acheter directement chez les producteurs ayant

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

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

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

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

### Pour les viandes de volailles et lapins

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



### Pour le lait cru

Seuls les producteurs ayant une autorisation délivrée par la DDCSPP peuvent vous en fournir. Le lait devra obligatoirement être chauffé au moins à 72°C pendant 15 secondes avant consommation ou être utilisé dans des préparations culinaires cuites.

## Pour les œufs

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

### A l'achat, bien vérifier :



- Les DLC = dates limites de consommation c'est la date après laquelle le produit ne peut plus être mangé sans risque sanitaire
- Les DLUO = date d'utilisation optimale c'est la date après laquelle le produit ne présente pas les mêmes caractéristiques organoleptiques mais reste sans risque pour le consommateur
- la fraîcheur des fruits et des légumes.

## Comment les transporter et les conserver ?

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

Les stocker au réfrigérateur dès votre arrivée.

Ôter le suremballage carton ou plastique



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

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

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

## Les bonnes pratiques d'hygiène

### Avant de commencer :

Le local de préparation doit être propre,  
Exempt d'animaux, de plantes et  
de produits chimiques (ex : les produits de  
nettoyage doivent être stockés dans une armoire fermée)  
Le matériel utilisé doit être propre  
(Plan de travail, couteau, bol...)



Les personnes qui participent à la préparation doivent avoir :



- Une tenue propre avec si possible un tablier
- Les cheveux longs doivent être attachés
- Les bagues et les bracelets enlevés
- Les mains lavées

### En cuisine

- Laver les légumes et les fruits avant de les consommer
- Dans les régions touchées par L'Echinococcose alvéolaire, comme la Franche-Comté ne consommer les fruits ramassés dans les bois uniquement **après cuisson**)  
[http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/Depliant\\_echinococcose\\_alveolaire.pdf](http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/Depliant_echinococcose_alveolaire.pdf)

## Respecter les règles d'hygiène de base



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

Les essuyer avec un essuie mains à usage unique

Le port de gants ne dispense pas du lavage des mains,  
mieux vaut des mains propres que des gants sales car  
insuffisamment changés. Avant de mettre ou  
remettre des gants on se lave les mains. Les gants  
doivent être changés après chaque opération  
salissante.

En cas de présence de plaie à la main (même petite), celle ci doit être désinfectée et  
couverte d'un pansement, la personne mettra également un gant à usage unique pour  
réaliser les préparations culinaires

- Utiliser un matériel propre et dédié : le couteau qui épluche les légumes ne les  
découpe pas, ou alors après avoir été nettoyé et désinfecté.

- Éviter de préparer des gâteaux à base de crème chantilly, gâteaux à base de crème pâtissière, mousse au chocolat, truffes ("bonbons") au chocolat, mayonnaise maison : ces produits sont considérés comme « à risque » du fait de leur composition (œuf cru notamment)

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

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

Les plats sensibles doivent être filmés et placés au réfrigérateur en attendant d'être consommés,

- Les plats préparés sont à consommer dans la journée. Les restes doivent être jetés aux ordures ménagères. Les fruits et légumes peuvent être compostés.

- A chaque atelier cuisine, conserver les éléments de traçabilité des denrées utilisées (=coller les étiquettes des produits dans un cahier que vous conserverez 6 mois)

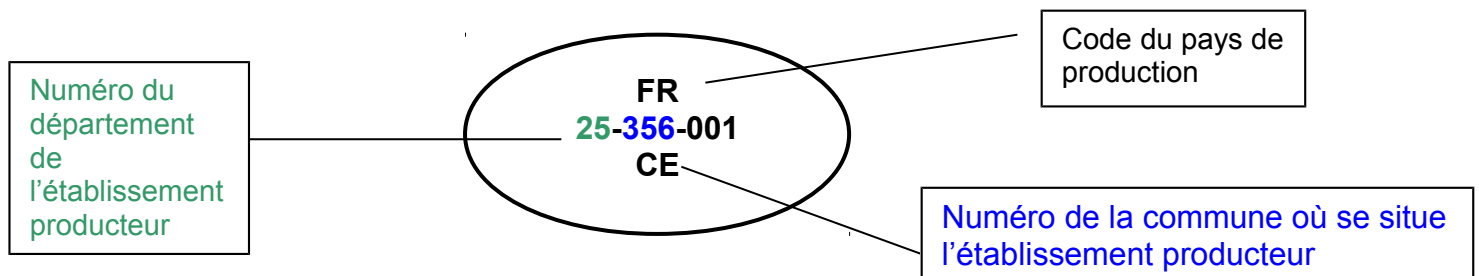
- Si possible réaliser un repas témoins : prélever entre 80 et 100 grammes des plats servis, les identifier et les conserver 5 jours au réfrigérateur.



## Qu'est ce que ...?

### Une estampille sanitaire

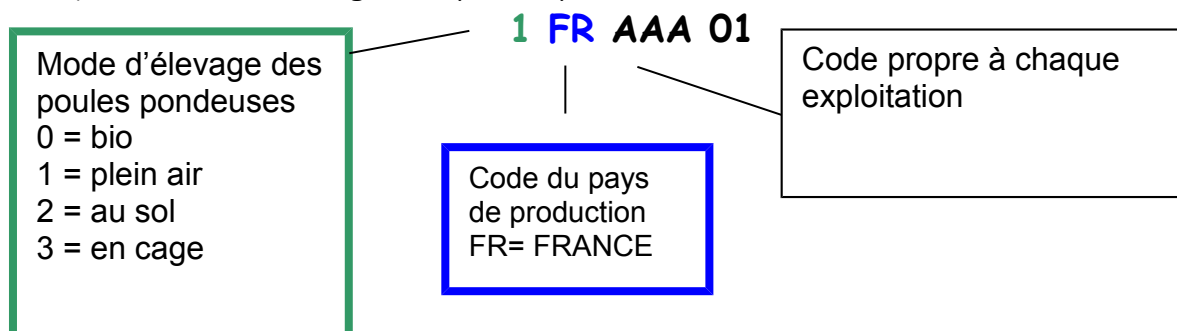
C'est une marque apposée par le producteur sur son produit attestant que celui-ci provient d'un établissement ayant un agrément sanitaire.



Modèle d'estampille sanitaire

## Le Code œuf

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



Explication du code apposé sur les œufs de consommation

## Une TIAC

C'est une toxi-infection alimentaire collective.

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

Il faut alors appeler le COROSS (centre opérationnel de réception et d'orientation des signaux) au 03 81 65 58 18 ou par mail : [ars25-alerte@ars.sante.fr](mailto:ars25-alerte@ars.sante.fr)

Conserver les restes du repas (d'où l'intérêt du repas témoin !) et les éléments de traçabilité (étiquettes, factures..) des produits utilisés.

## Encore des questions ?

Pour plus de renseignements, vous pouvez vous référer à la circulaire N°2002- 004 du 3 janvier 2002 sur les bons gestes et/ou contacter les agents de la DDCSPP de votre département, qui ont en charge l'inspection des établissements producteurs de denrées alimentaires et des restaurations collectives.

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

Pôle protection des populations  
Service sécurité sanitaire des aliments

DDCSPP 25 : [ddcspp@doubs.gouv.fr](mailto:ddcspp@doubs.gouv.fr) ; Tél : 03 81 60 74 60

DDCSPP 39 : [ddcspp@jura.gouv.fr](mailto:ddcspp@jura.gouv.fr) ; Tél : 03.63.55.83.00

DDCSPP90 : [ddcspp@territoire-de-belfort.gouv.fr](mailto:ddcspp@territoire-de-belfort.gouv.fr) ; Tél : 03.84.21.98.50

DDCSPP 70 : [ddcspp@haute-saone.gouv.fr](mailto:ddcspp@haute-saone.gouv.fr) ; Tél : 03.84.96.17.18