



LA SECURITE DES ALIMENTS : LES BONS GESTES

→ Bonnes pratiques pour les aliments préparés dans le cadre d'événements organisés par des associations étudiantes

Texte de référence : Note de service DGAL/SDHA/N2001-8180 du 18 décembre 2001 Direction générale de l'alimentation

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

Il 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.

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 : **ces températures doivent être respectées, 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 étudiants, 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 associations et destinés à être consommés au sein de l'université 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 rincée 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'université, 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 sandwiches, etc., doivent être conservés au réfrigérateur en attendant leur transport.

Le transport des produits jusqu'à l'université :

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'université :

Avant consommation, dans l'enceinte de l'université, **les produits qui nécessitent une conservation au froid doivent être entreposés dans le réfrigérateur** lorsque cet équipement existe. À 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 personnes participantes doivent être invitées 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.

Les allergies alimentaires :

Il est indispensable de faire une fiche des aliments utilisés pour la confection des produits, afin d'en informer le public.

Éviter de proposer des aliments de composition inconnue.

Se laver les mains entre chaque préparation pour éviter la transmission de traces d'aliments à risques.