

Pour mettre en œuvre un atelier cuisine et garantir la sécurité alimentaire

Où se procurer les aliments ? (hors des points de vente classiques)

A l'achat, bien vérifier :

La DLC = date limite de consommation, c'est la date après laquelle le produit ne peut plus être mangé sans risque sanitaire.

La 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.

- Miel, fruits, légumes** : achat possible auprès de producteurs, dons de particulier, cueillette.
- Fromages, yaourts, produits laitiers** : il est possible de les acheter auprès du producteur sous conditions : soit il a une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire (possibilité de céder environ 30% de sa production à des intermédiaires, dans un rayon de 80 km), soit le producteur a un agrément sanitaire (estampille sanitaire sur l'emballage).
- 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.
- Les œufs** : Seul un producteur ayant ou passant par un centre d'emballage agréé (lieu où les œufs sont triés, 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. Alors, chaque œuf acheté est marqué d'un code.

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.

Quelques règles d'hygiène

- Un espace de préparation et du matériel (bols, couverts...) propres.
- Une tenue adaptée : vêtements propres, si possible tablier ; enlever bagues et bracelets, attacher les cheveux.
- Se laver les mains avant de commencer et après chaque opération salissante.
- En présence de plaie, il convient de désinfecter, couvrir d'un pansement et de porter des gants à usage unique.

Conseils de préparation

- Éviter de préparer des gâteaux à base de** crème chantilly, gâteaux à base de crème pâtissière, mousse au chocolat, ou mayonnaise maison : ces produits sont considérés comme « à risque » du fait de leur composition (œuf cru notamment)
- TEMPERATURE** : 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 témoin : prélever entre 80 et 100 grammes des plats servis, les identifier et les conserver 7 jours au réfrigérateur.

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.

**Service sécurité sanitaire des aliments
DDCSPP 39 : ddcspp@jura.gouv.fr / Tél : 03.63.55.83.00**

Document collaboratif validé par le Groupe d'Appui Départemental de manière collégiale – MAJ 06/02/19