

Circulaire n°2002-004 du 3 janvier 2002

(Education nationale: bureau DESCOB4; Santé: Santé; Agriculture et Pêche: Alimentation; Economie, Finances et Industrie: Concurrence, Consommation et Répression des fraudes)

Texte adressé aux rectrices et recteurs d'académie, aux inspectrices et inspecteurs d'académie, directrices et directeurs des services départementaux de l'éducation nationale, aux directrices et directeurs d'écoles et aux chefs d'établissements scolaires.

La sécurité des aliments: les bons gestes.

NOR : MENE0102836C

Préambule

Les activités d'élaboration d'aliments dans les écoles, ainsi que les goûters ou repas organisés ou les fêtes de fin d'année scolaire, y compris les d'entraide en milieu scolaire, qui sont des moments importants de la vie scolaire, ne sont pas couverts 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 à la consommation d'aliments. Il est cependant important que l'élaboration de ces aliments soit faite en respectant les règles de l'hygiène alimentaire et tout le personnel impliqué doit être sensibilisé.

En particulier, l'attention des directeurs d'école, des enseignants ou des parents d'élèves doit être attirée sur les moyens à mettre en œuvre 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 appeler l'attention des conseils d'école et des parents d'élèves sur les risques qu'une mauvaise maîtrise de la fabrication des aliments pourrait engendrer.

Certaines denrées alimentaires présentent des dangers plus importants que d'autres à cause de leur composition et de leur mode de consommation.

Ainsi, au moment du choix des produits à fabriquer ou à servir, il faut privilégier les produits ne présentant pas de risques particuliers, ce qui n'est pas le cas des gâteaux avec de la crème pâtissière ou des produits très périssables.

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 doivent être utilisées dans les meilleures conditions 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 la consommation. Leur fabrication nécessite des précautions particulières 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 les dates limites de consommation (DLC) des ingrédients utilisés, inscrites sur l'emballage, n'ont pas été dépassées. Ces dates limites ne sont d'ailleurs valables que dans la mesure où les emballages n'ont pas été ouverts. Dès qu'ils les sont, les produits doivent être consommés 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'un jour ou n'ont pas été utilisés. Par exemple, ne pas utiliser les produits ayant la DLC la plus éloignée.

Pour éviter toute source de contamination, les aliments ne doivent pas être remis en contact avec des surfaces ou des 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 remis dans des boîtes ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium.

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. À défaut, les produits sont laissés dans la caisse glacière ou le sac isotherme jusqu'à leur moment. Pendant l'attente, les caisses ou sacs isothermes sont mis à l'abri de toutes sources 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 sont 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 heure ou de fin d'année, loterie, etc.), ils doivent être sortis ou éliminés au fur et à mesure des besoins et gardés à l'abri du soleil (par exemple) et des contaminations (boîtes, films alimentaires).

Les produits non consommés le jour même doivent être éliminés.

Le choix des produits

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

PRODUITS À PRIVILÉGIER EXEMPLES	PRODUITS À ÉVITER EXEMPLES
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.)	Mayonnaise maison (œuf cru)
Confitures	
Fruits déguisés (enrobés de pâte d'amande)	
Produits à conserver au froid	

PRODUITS À PRIVILÉGIER EXEMPLES	PRODUIT À ÉVITER EXEMPLES
Desserts lactés, yaourts	
Gâteaux au chocolat (autres que ceux visés dans la colonne ci-contre)	
Crêpes	
Quiches, pizzas	
Sandwichs	
Salades assaisonnées	
Viandes et poulets froids	
Fromage	

(BO n° 2 du 10 janvier 2002)