



Hygiène alimentaire en ateliers de cuisine ou de dégustation

Mots clés : alimentation, bonnes pratiques, chaîne du froid, danger, maîtrise, risques, sécurité

Il est possible de faire des ateliers cuisine à l'école, au collège ou au lycée. Encore faut-il trouver un lieu et surtout, appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et des sécurité vis à vis des aliments. Cette fiche, non exhaustive, et nécessitant une actualisation fréquente, vise à donner quelques clés. Elle présente les différentes mesures à mettre en place lors des séances dans les classes.



Quelques éléments réglementaires, cadre général

Toutes les activités de manipulation de denrées alimentaires en vue d'une distribution à un consommateur final sont soumises aux dispositions du règlement (CE) n°852/2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, complétées par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables spécifiquement aux produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, arrêté pris sur le fondement de l'article R. 231-13 du code rural et de la pêche maritime (CRPM). Selon la définition du règlement (CE) n°853/2004, les produits d'origine animale sont « les denrées alimentaires d'origine animale, y compris le miel ». Les « denrées alimentaires en contenant » correspondent aux denrées alimentaires qui contiennent des produits d'origine animale dans leur composition, qu'ils soient transformés ou non.

En outre, l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 22/02/2017 précise que les activités occasionnelles de manipulation et dégustation de denrées alimentaires n'entrent pas dans le cadre de la restauration collective, et donc ne sont pas soumises aux règles spécifiques de cette activité. Cette note cadre également le déroulement des ateliers pédagogiques scolaires, des ventes alimentaires occasionnelles lors des fêtes ou kermesses : il convient alors de la consulter.

Enfin, des guides de bonnes pratiques reconnus, dont un guide de recommandations pour le consommateur, version mai 2013, donne aussi de précieuses et pratiques informations et celui destiné à l'accueil de plein air sont aussi des outils précieux.

Au niveau de l'éducation nationale, la circulaire de 2002 intitulée « La sécurité des aliments : les bons gestes » reste d'actualité.

Toutes les références réglementaires sont indiquées en ressources.

Objectif de la fiche

L'objectif est de donner quelques clés simples pour pouvoir conduire une dégustation ou une démonstration culinaire simple en respectant les règles sanitaires en vigueur. Elle permet donc d'assurer l'enseignant dans sa prise de responsabilité. Cette fiche est donc destinée à rappeler les conseils de bonnes pratiques d'hygiène pour éviter les risques qu'une mauvaise maîtrise des aliments pourrait engendrer.

Type d'activités visées

Toutes les activités qui mettent en œuvre des aliments bruts ou transformés, consommés par les enfants : dégustation en classe, lors de la mise en place d'ateliers sensorielles, d'ateliers de découverte des fruits et légumes locaux, atelier de démonstration culinaire, expérience alimentaire avec dégustation, mais aussi lors d'événements festifs comme des goûters occasionnels, des fêtes ou des kermesses, ou autres réunions de convivialité ou d'entraide en milieu scolaire. En particulier, une vigilance toute particulière est conseillée pour les produits d'origine animale et les produits qui en contiennent.

Lieu

Il faut impérativement que le lieu retenu comporte un point d'eau potable et un système de nettoyage des mains. Le lieu doit permettre une circulation aisée des participants et des marchandises afin d'éviter des croisements entre le sale et le propre (respecter la « marche en avant »). Le lieu doit être facile à nettoyer et à désinfecter.

Matériel nécessaire à l'hygiène

Le matériel nécessaire à l'hygiène est : sac-poubelle, papier absorbant, lingettes désinfectantes sans rinçage pour surface bactéricide* et levuricide* (adapté au contact alimentaire), gel de main bactéricide-fongicide-virucide, éponge, vinaigre blanc, film plastique alimentaire.

Matériel nécessaire à l'activité et précautions

Il s'agit du matériel classique de cuisine pour les préparations culinaires. Celui-ci utilisé pour les fabrications doit être propre et sec. Le matériel, si il n'est pas sur place, doit être transporté de façon à éviter les contaminations croisées. Lors de la séance, et avant toute utilisation, la plaque de découpe est désinfectée/nettoyée avec une lingette désinfectante sans rinçage pour surface bactéricide et levuricide (le plus pratique). Sinon on peut utiliser une solution à base de vinaigre blanc. Les couteaux sont nettoyés entre 2 séances. Entre deux manipulations, ils doivent être désinfectés/nettoyés avec une lingette.

Concernant le matériel de dégustation, et au regard de la loi anti-déchets, le matériel jetable est à éviter. Le restaurant scolaire, prévenu en amont, peut sans doute fournir du petit matériel de dégustation. Il faut donc prévoir cette partie de l'activité de façon précise et anticipée pour éviter les désagréments : quantité de matériel, quoi, pris à quel moment, rendu quand. Il faut aussi demander la prise en charge du lavage du matériel. Si tout cela est trop fastidieux, la vaisselle jetables est une alternative. La préférer alors bio-dégradable.

Le choix des denrées

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, il faut privilégier les produits ne présentant en général pas de risque particulier, en s'appuyant sur le tableau donné dans la circulaire de 2002 et dans l'instruction technique DGAL (annexe 1).

Les œufs avec la coquille ne sont pas interdits, mais il convient d'être très prudent dans leur manipulation, et surtout de vérifier qu'ils seront consommés cuits. (voir annexe 2 : les œufs)

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.

Conditions de conservation et de transport des produits avant la séance :

Tous les aliments doivent être convenablement protégés. Ils peuvent selon leur nature, être mis dans des boîtes propres ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire.

Pour les produits alimentaires sensibles, ceux-ci doivent être conservés au réfrigérateur avant leur transport. Leur transport et leur stockage avant consommation se font dans un sac ou caisse isotherme avec plaque eutectique (plaque à accumulation de froid, présente dans congélateur domestique) ou à défaut bouteilles d'eau congelée. L'enseignant est responsable du maintien de la température des produits selon les indications du fournisseur : lire l'étiquetage à la rubrique « conditions de conservation ».

L'origine des denrées est identifiée comprenant la provenance (ferme, magasin, jardin pédagogique), une date (de récolte, d'achat), les conditions de transport et de température : prévoir une fiche pour enregistrer ces informations.

La traçabilité est une exigence du règlement européen 852/2004. Il convient donc de se donner les moyens de

l'assurer : garder les emballages des denrées utilisées et les tickets de caisse en identifiant bien les recettes ou type de dégustation, et le jour où les produits ont été utilisés.

Pour encore un meilleur suivi, pour des ateliers cuisine, ou ateliers du goût régulier, l'investissement dans un thermomètre peut être intéressant et fort pédagogique pour les enfants qui pourront faire les relevés de température.

Sécurité sanitaire pour les personnes

les enseignants

- Lavage des mains avec papier absorbant (pas de torchon), puis désinfection avec lingette. Ongles coupés et propres, vernis exclus
- Éviter les périodes de rhume ou d'autres infections pour réaliser les séances
- Éviter les bijoux (sauf alliance) au mains et au bras

Retenir que avant toute manipulation de la nourriture, les mains de l'intervenant sont désinfectées/nettoyées (être vigilant entre le passage de l'utilisation de la craie et le service ou découpe de nourriture).

Les participants

- Vérifier les fiches sanitaires ou questionner les participants vis à vis des allergies alimentaires. En cas d'allergies, proposer des alternatives aux enfants concernés pour éviter à la fois leur exclusion, et leur mise en danger
- Obliger au nettoyage rigoureux des mains avant les manipulations, et lors de la séance, notamment lors des changement de type de denrées (exemple : après l'épluchage des légumes, avant de passer à la découpe de viande par exemple, ou l'inverse)
- Demander à éviter le plus possible d'avoir des bijoux pouvant se détacher pour la séance programmée
- Demander le port de gants si les participants présentent des coupures aux mains, de l'eczéma, des maladies de peau Les petites blessures peuvent être couvertes par un sparadrap

La mise en œuvre de l'atelier

Les recommandations de bonnes pratiques d'hygiène pour la mise en œuvre des denrées lors des ateliers cuisine, fabrication de denrées pour une fête, dégustation ... sont données dans la circulaire de 2002, et rappellées dans les différents guides de bonnes pratiques d'hygiène cités.

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.

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.

Conditions de conditionnement et de conservation des aliments préparés

Pour éviter toute source de contamination, les aliments préparés (ex : crudités découpées, légumes ou fruits ou gâteau cuits) 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.

Après leur cuisson, pour une consommation différée dans le temps, les aliments doivent être rapidement refroidis dans le cas de plats préparés à base de produits d'origine animale contenant donc viande, œuf, produits laitiers, ou poissons tels que les pizzas, tartes de légumes ... et de préférence dans un réfrigérateur différents de celui qui permet de stocker les denrées achetées. Ils doivent 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.

Sinon, il convient de les maintenir au chaud (température supérieure ou égale à 63°C) jusqu'à la consommation.

Les produits frais (salades composées, sandwiches ...) doivent également être filmés et conservés au réfrigérateur tout au long de la chaîne, de la fabrication à la distribution finale.

La consommation des produits

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.

VIGILANCE : il est conseillé de conserver au réfrigérateur, pendant 5 jours, un échantillon de produits fabriqués en cas de problème sanitaire

EXEMPLES DE PROTOCOLES A METTRE EN ŒUVRE : *protocole validé pour le guide des formateurs aux classes du goût*

Protocole de nettoyage des légumes et des fruits (idem pour les herbes aromatiques)

1. Prélavage des légumes et des fruits avec de l'eau, dans un bac.
2. **Décontamination** des légumes et des fruits dans une **eau à 7% de vinaigre**.
3. Désinfection du bac dans lequel les légumes et les fruits ont été lavés.
4. Rinçage des légumes et des fruits avec de l'eau.
5. Légumes et fruits à filmer dans l'attente de leur utilisation.

Protocole de manipulation des denrées durant la séance

1. Délimiter une "zone sale" (de découpe) et une "zone propre" (stockage des aliments découpés : dans assiettes propres)
2. Nettoyage de la plaque de découpe : désinfectée/nettoyée avec une lingette désinfectante sans rinçage pour surface AVEC bactéricide et levuricide (anti-bactérien, anti-levures).
3. Bien conserver dans la zone sale, les ustensiles qui ont servi à couper et les nettoyer avec une lingette avant de les repasser en zone propre.
4. Bien se nettoyer les mains entre le passage de la zone sale (et tableau) / propre.
5. Bien nettoyer au fur et à mesure.

Conservation des denrées de la séance

Conserver dans la mesure du possible pendant un à deux jours après la dégustation, les emballages des produits dégustés en classe, et si possible, conserver un morceau de produit consommé en classe.

RESSOURCES ET OUTILS

SANTÉ DES ÉLÈVES/ CIRCULAIRE N°2002-004 DU 3-1-2002/ La sécurité des aliments : les bons gestes :
<http://www.education.gouv.fr/botexte/bo020110/MENE0102836C.htm>

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'école ; aux chefs d'établissement scolaire

Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 22/02/2017 relativement au commerce de détail, abordant les points particuliers de remise directe au consommateur final comme cuisine sur place, kermesse etc.
<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2017-164>



Recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs édité par la DGAL

https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/GBPH_Consommateurs_5958_cle8bb1ad.pdf

Vous pouvez aussi vous référer au guide "Atelier cuisine et alimentation durable" pour les mesures sanitaires à adopter : <http://agriculture.gouv.fr/mettre-en-place-unatelier-cuisine>

Réglementation sanitaire concernant les œufs et leur usage :

Article 2, point 3 du règlement (CE) n°589/2008.

Fiche de description de danger Salmonella spp – Anses, 2011.

Dispositions de l'annexe III, section X, chapitre II, point III.5 du règlement (CE) n°853/2004);

Annexe 1 : choix des denrées

Extrait de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 22/02/2017

4 – Autres dispositions transverses prévues par l'arrêté du 21 décembre 2009

4.1 – Maîtrise des températures

A titre indicatif, ces catégories recouvrent les denrées suivantes (liste non exhaustive) :

Denrées très périssables (conservation à +4°C) :

- denrées animales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante,
- préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce,
- produits transformés à base de viande non stables,
- volailles, lapins, découpes de viandes,
- produits de la pêche transformés (ex.. fumés ou saumurés non stables),
- préparations non stables à base de crème ou d'œuf, notamment pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets, mayonnaise, mousse au chocolat...,
- lait cru, crème chantilly non stable, produits frais au lait cru, notamment fromages frais, fromages blancs, faisselles...,
- fromages découpés ou râpés.

Denrées périssables (conservation à +8°C) :

- desserts lactés, produits laitiers frais (autres que les laits pasteurisés), notamment yaourts et laits fermentés gélifiés, emprésurés, fromages frais, fromages blancs,
- beurres et matières grasses,
- desserts non stables à base de substituts de lait,
- produits à base de viande stables tranchés.

Ces listes sont indicatives.

Après avoir rappelé que « la chaîne du froid ne doit pas être interrompue », le règlement (CE) n°852/2004 (annexe II, chapitre IX, point 5) admet de soustraire les denrées réfrigérées ou congelées aux températures réglementaires pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service, à condition que les professionnels justifient que cela n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

Extrait de SANTÉ DES ÉLÈVES/ CIRCULAIRE N°2002-004 DU 3-1-2002/ La sécurité des aliments : les bons gestes

PRODUITS À PRIVILÉGIER

Toutes les préparations bien cuites, et stables dans le temps, ou séchées

PRODUIT À ÉVITER

Toutes les préparations à base d'œufs crus ou faiblement cuits

Annexe 2 : les œufs

4.5 – Œufs coquilles : approvisionnement, utilisation et cession

Extrait de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 22/02/2017

4.5.1. Approvisionnement d'un commerce de détail en œufs coquille

Conformément aux règlements (CE) n°589/2008 et (UE) n°1308/2013, un commerce de détail peut s'approvisionner en œufs coquille de poules seulement si ces œufs ont été classés dans un centre d'emballage agréé (les œufs sont alors issus d'un troupeau soumis au dépistage salmonelles).

Cette exigence s'applique en particulier aux établissements de restauration collective, y compris dans le cas d'une cuisine attenante à un poulailler.

L'utilisation en restauration collective d'œufs directement issus d'un poulailler d'agrément (ou poulailler pédagogique) est strictement interdite, y compris dans le cas où le poulailler pédagogique et le restaurant collectif font partie du même établissement.

Le numéro des centres doit figurer sur l'emballage des œufs et le code producteur doit figurer sur l'œuf. Une exemption au classement des œufs par catégorie de qualité et de poids est possible dans le cadre de la vente directe effectuée par un producteur des œufs issus de son exploitation agricole, sous réserve du respect des dispositions listées à l'article 3 de l'arrêté du 28 août 2014 relatif aux normes de commercialisation des œufs. Des précisions supplémentaires sont apportées à ce sujet au point II B 1 de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-365. »

4.5.3. Recommandations en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Les bonnes pratiques suivantes s'appliquent à la manipulation et à la transformation des œufs coquille en commerce de détail :

- Lors du contrôle de conformité à réception, il convient de s'assurer que le véhicule de livraison est propre et en bon état d'entretien.
- La coquille des œufs doit être propre et intacte. Les œufs ne doivent en aucun cas être lavés avant d'être stockés car ce lavage entraîne une modification de la surface de la coquille pouvant favoriser la pénétration des micro-organismes. Un œuf souillé ou fêlé doit être jeté ;
- Il convient de lutter contre les risques de contaminations croisées. En particulier, le nettoyage/désinfection du matériel après chaque opération, la sensibilisation du personnel, le lavage des mains constituent les règles élémentaires mais efficaces ;
- Il convient d'éviter les variations thermiques lors du stockage et du transport des œufs, afin d'éviter les phénomènes de condensation à leur surface. Le stockage des œufs coquille destinés à une vente en l'état doit être effectué à une température supérieure à +5°C.

Concernant les œufs destinés à une transformation au sein de l'établissement, le stockage des œufs pourra avoir lieu de préférence en chambre froide (réfrigérateur) avec une utilisation chronologique, en fonction de la date de début de stockage (principe « premier entré, premier sorti ») ;

- Les préparations destinées à être consommées froides ou conservées par réfrigération doivent être refroidies rapidement puis stockées entre 0 et +3°C.

Les préparations chaudes (stables) doivent être maintenues à + 63°C jusqu'au service. Il est en effet rappelé que la chaleur assainit les préparations culinaires concernant le danger salmonelles, et qu'une croissance de ces germes peut être observée dans une plage de température comprise entre +5 et +50°C;

- Les préparations crues à base d'œuf coquille (mayonnaise, mousse au chocolat...) sont déconseillées pour les personnes sensibles. ELLES SONT DONC DÉCONSEILLÉES EN MILIEU SCOLAIRE. Il est recommandé d'utiliser des ovoproduits (produits stabilisés par une industrie comme les œufs liquides pasteurisés) pour ce type de préparations.

- **Tous les restes doivent être éliminés.** Il est recommandé de jeter à la fin du service, ou de la journée, les excédents de préparations culinaires à base d'œufs coquille qui n'ont pas été soumises à cuisson.

4.5.4 Cas particulier des approvisionnements en œufs destinés à une consommation privée dans le cadre d'ateliers de cuisine pédagogiques

Conformément au point 1.1.2 de la présente instruction technique, on peut assimiler à de la consommation privée les ateliers de cuisine pédagogique au cours desquels l'ensemble des produits fabriqués **est consommé exclusivement par les participants à l'atelier.** Un approvisionnement en œufs issus d'un centre d'emballage agréé n'est pas exigible dans ce cas.

Un approvisionnement d'un atelier de cuisine pédagogique en œufs issus directement d'un poulailler peut par conséquent être toléré, mais les préconisations suivantes s'appliquent :

- Lors d'un atelier de cuisine pédagogique les produits issus de la préparation des œufs directement issus d'un poulailler doivent faire l'objet d'un traitement thermique assainissant
- L'intégralité des produits élaborés dans le cadre de l'atelier de cuisine doivent être consommés sur place par les personnes ayant effectué leur préparation. Les préparations non consommées sur place par les participants sont détruites à l'issue de l'atelier ;
- L'atelier de cuisine pédagogique doit être distinct de toute activité de restauration collective ou de remise directe. En particulier, toutes les mesures nécessaires doivent être mises en œuvre pour garantir l'absence de contamination croisée entre l'activité de l'atelier de cuisine pédagogique et les éventuelles activités de restauration collective qui auraient lieu au sein du même établissement

EN PRATIQUE et pour résumer :

N'utiliser que des œufs achetés dans un commerce ou chez un producteur fermier. Dans ce dernier cas, assurez vous que l'exploitant assure la déclaration de son activité ;

Mettre les œufs au froid après l'achat, et les conserver au froid jusqu'à l'usage ;

Vérifier que les œufs achetés dans un commerce de détail (de proximité ou grande surface ou grossiste) portent bien toutes les mentions obligatoires à savoir :

* l'adresse d'un professionnel (producteur, conditionneur, distributeur) ou d'un service consommateur ;

* le code du centre d'emballage (Code des œufs pour le type d'élevage : (0) bio, (1) plein-air, (2) au sol, (3) en cage) ;

* le mode d'élevage ;

* la date de consommation recommandant aux consommateurs ;

Privilégiez les œufs « extra-frais », ou sinon des œufs « frais » mais à date de péremption éloignée ;

Ne pas les laver

En cuisine : reprendre les mesures « bonnes pratiques d'hygiène »

* Les œufs sont cassés un à un dans un ramequin afin de vérifier pour chaque œuf si il est frais : jaune bombé, blanc transparent, pas d'odeur ;

* Toutes les préparations à base d'œufs sont bien cuites (lame du couteau sèche) ;

* L'intégralité des produits élaborés dans le cadre de l'atelier de cuisine doivent être consommés sur place par les personnes ayant effectué leur préparation. Les préparations non consommées sur place par les participants sont détruites à l'issue de l'atelier