



L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN EAJE

*Vers une harmonisation des
pratiques ?*

Tiphaine Rougier et Stéphanie Sendré

POINTS RÉGLEMENTAIRES

Depuis 2006 (Règlements CE N°852/2004 et N°853/2004)

= **Obligation de résultats pas de moyens** (*La réglementation fixe les objectifs à atteindre par les professionnels et leur laisse une certaine latitude sur les moyens*)

- Chacun décide de ce qu'il doit mettre en place en fonction de ses contraintes
- Analyse des risques (HACCP) → Mise en place d'un PMS

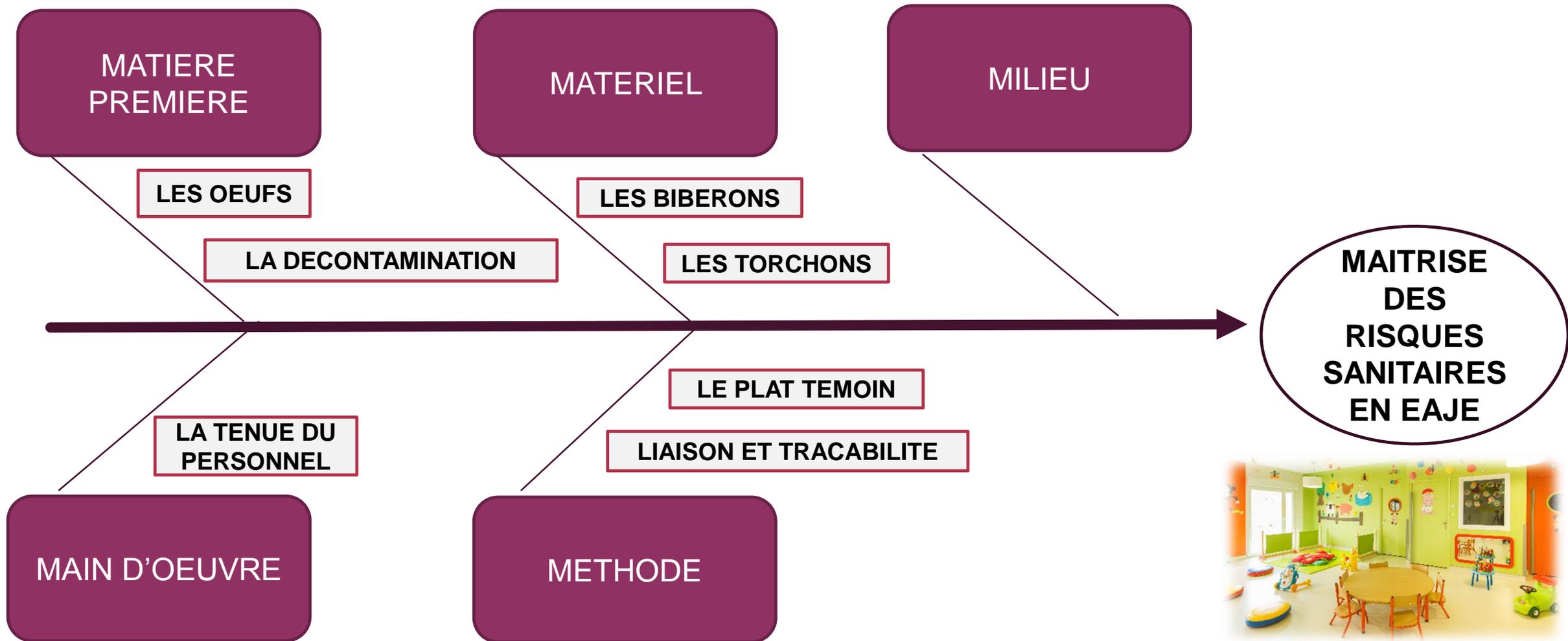
L'essentiel à retenir :

Faire davantage réfléchir les élèves sur les moyens à mettre en œuvre

→ Va dans le sens de l'attente des professionnels et de l'évaluation par compétences



MAITRISE DES RISQUES SANITAIRES EN EAJE



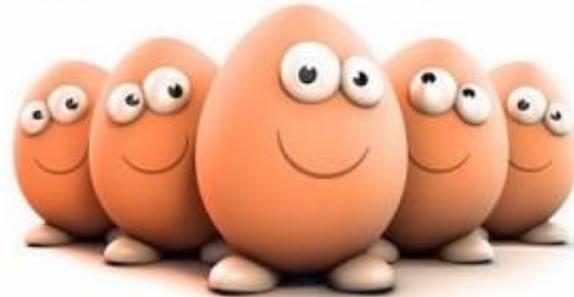
LES ŒUFS ET LEURS QUESTIONS !!!



Les œufs coquilles sont interdits en collectivité mais peuvent parfois être utilisés en animation



- Stockage au frais (0 à 4°C)
- Filmer les cartons d'œufs ou bien les mettre dans un bac plastique
- Privilégier les recettes sans œufs
- A n'utiliser que lorsque les préparations sont bien cuites



- Ne pas poser les œufs directement sur le plan de travail
- Lors de l'utilisation = **ne pas laver les œufs !!**
- Cassage double bol et vérification de l'aspect
- Cassage au couteau, sur le rebord du plan de travail ou d'un autre récipient (+ entretien)
- Evacuation rapide des coquilles
- Lavage des mains après manipulation

TRAÇABILITÉ EN TP

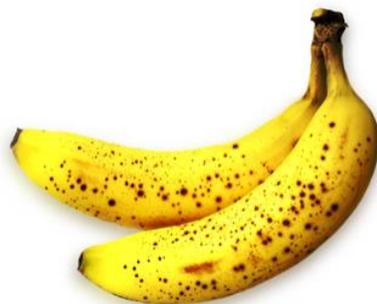
- Lors des TP collations, garder les étiquettes de tous les produits alimentaires utilisés
- Utiliser les TP pour l'étude de l'étiquetage des produits

Fiche traçabilité produits alimentaires

Date	Nom du produit	Marque	Lieu d'origine	N° de lot	DLC ou DDM	Quantité nette	Signature



LA DECONTAMINATION DES VEGETAUX



On
décontami
ne tout...

Mais non !!
Pas ceux
avec une
peau fragile !!

■ Plusieurs écoles...

- On ne décontamine pas ce qui a une peau fragile (ex : PMS écoles de....)
- On décontamine tout ce qui est mangé cru
- Ou bien on décontamine TOUT ! Comme ça il n'y a aucun risque...

En conclusion, cela **dépendra du protocole** établi par la structure :
= Obligation de résultats
= Dépend du public accueilli (+ ou – fragile)

EXEMPLE DE PROTOCOLE DE DÉCONTAMINATION DES ÉCOLES DE LA VILLE DE ...

Légume/Fruit	Lavage/Trempage	Décontamination eau de Javel diluée 1‰	Rinçage
Peau consommée 	Oui	Oui	Oui
Peau non consommée 	Oui	Non	Non
Peau non consommée mais fruit tranché 	Oui	Oui	Oui
Herbe Aromatique 	Oui	Oui	Oui
Cas particuliers			
Framboise 	Non	Non	Non
Fraise 	Non	Non	Oui
Cerise 	Non	Non	Oui
Raisin 	Oui	Non	Non
Pêche / Abricot Nectarine 	Non	Non	Oui

ET DONC...JAVEL OR NOT JAVEL?

Dépend des structures

= Usage limité mais pas interdit d'un point de vue réglementaire

- Nombreux accidents de dilution
- Mauvais usage : mélange de produits = risque pour l'opérateur
- N'est pas un détergent
- A tendance à ronger les canalisations
- Peu écologique

= *Insister sur les dilutions et les EPI (Lunettes)*



ET LE VINAIGRE BLANC DANS TOUT ÇA?

- Produits + écologiques
- Efficacité antimicrobienne liée au pH acide de ces produits
- Pas de preuves scientifiques de l'efficacité réelle de ces produits:
 - = Réserve à un usage ménager
 - = Importance des 2 techniques en cours
- Utilisé pour la décontamination des végétaux : 60ml/L
 - = Temps de pause 5min ?



LES PRODUITS D'ENTRETIEN



- Sensibiliser les élèves à l'utilisation des produits Eco responsables
- **Rinçage obligatoire en cas de contact alimentaire même si ce n'est pas noté sur l'étiquette.**
- Pas de stockage des produits dans des emballages alimentaires !!
- Stockage par compatibilité = FDS à télécharger
- Stockage à part, qui ferme à clé / local ventilé, facilement lavable...



LA TENUE DU PERSONNEL



Veste manches
longues



Lunettes de protection
lors des dilutions ou lors
du mixage des
préparations chaudes



Pas de gants sauf pour les
préparations froides ou la
manipulation des viandes
cruës ou bien si coupure

Charlotte

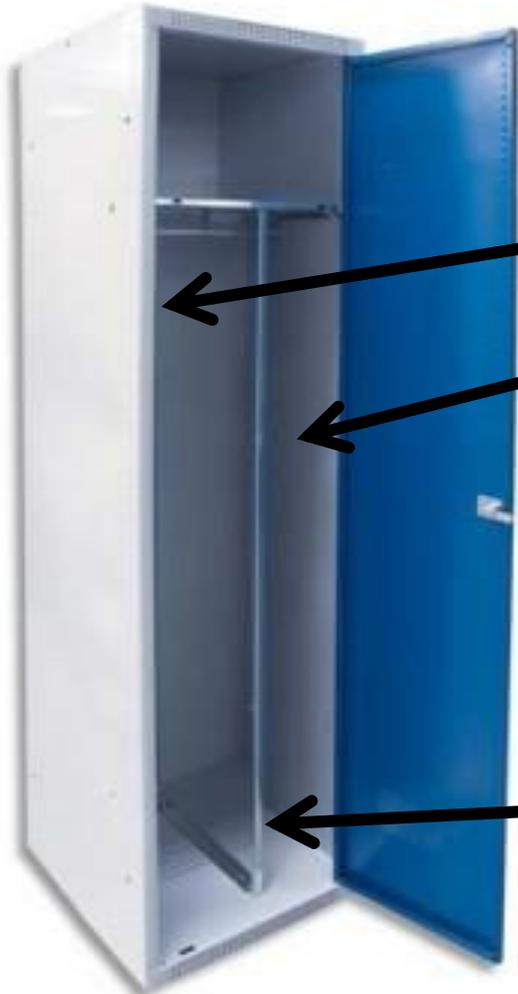


Masque en cas
de maladies

Ongles courts et
pas de henné

↙ Pas de bijoux sauf alliance,
Pas de piercing, ni boucle d'oreille

ET LE VESTIAIRE ?



2 compartiments :

- Un pour les vêtements de ville
- Un pour la tenue professionnelle

Les chaussures doivent être rangées dans le vestiaire



LES BIBERONS ON LES STERILISE OU PAS?

EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION

- Désinfection et non stérilisation
- AFSSA, Juillet 2015: Sensibilisation à « l'inefficacité des stérilisateurs » / Renforcer les mesures de lavage des biberons
- Circulaire DFPE Juillet 2006 : Arrêt de l'usage systématique du matériel de désinfection sur Paris
- De 2006 à 2014 = Beaucoup de non conformités
- Depuis 2014, circulaire DFPE : Désinfection à chaud ou à froid obligatoire dans les EAJE Parisiens
- **Obligation de résultats** = Ne pas pénaliser les élèves/ **Les faire réfléchir.**

= INSISTER SUR LA NECESSITE DE REALISER UN ENTRETIEN APPROFONDI DES BIBERONS !!!

- Pas de lave vaisselle
- Entretien quotidien des goupillons : laisser tremper dans une solution de D



QUAND STERILISER ET AVEC QUOI ?

- Au plus près de la préparation (le matin dès l'ouverture de la crèche)
- Ne pas laisser les biberons dans le stérilisateur (sécher à l'air libre et ranger dans un placard)
- Désinfection à chaud ou Désinfection à froid (Milton)



DE NOUVELLES REGLES EN BIBERONNERIE?

■ **TENUE :**

- Port du masque fortement recommandé (circulaire...)

■ **REALISATION :**

- Lavage des mains (pas de SHA) + Désinfection du PDT
- Lait liquide ou en poudre selon la structure
- Eau embouteillée uniquement
- Au plus près de la consommation
- Etiquetage nominatif pas obligatoire / Dépend de la structure
- Traçabilité de la T°C du réfrigérateur

■ **DISTRIBUTION:**

- Idéalement à T°C ambiante pour éviter d'avoir à réchauffer
- Si stockage au frais + remise en température = chauffe biberon uniquement!

■ **FIN DE JOURNEE**

- Entretien quotidien du réfrigérateur + 1x / semaine à fond avec dégivrage.
- A paris : Eau et lait jeté à chaque fin de journée.



LES TORCHONS : BIEN OU PAS BIEN?



Le torchon n'est pas interdit
Consommation de papier pas toujours écologique
Un usage = Un torchon **propre**
Evacué après utilisation pour entretien
Pas de torchons qui traînent

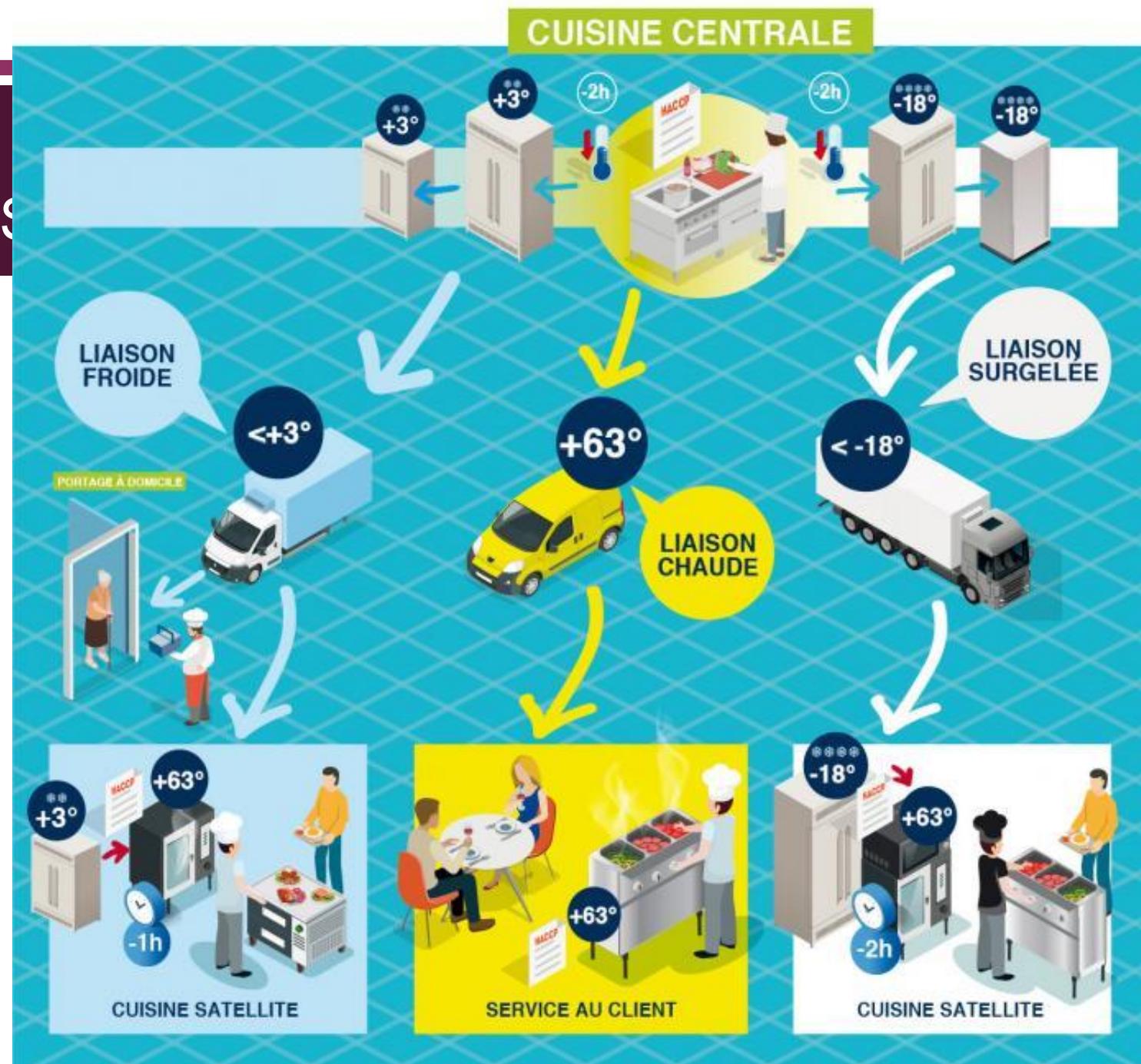


ET LE PLAT TEMOIN ? RIEN N'A CHANGÉ !

- **Qui ?** L'agent de service
- **Quand et où ?** En cuisine, au plus près du service
- **Quoi ?** Tout aliment « préparé » (même juste tranché : ex charcuteries ou fromage)
- **Comment?**
 - Min 100g (parfois compliqué en cuisine satellite)
 - A étiqueter (Nature du produit /Date/Heure du prélèvement/opérateur...)
 - A conserver 5jours mini (en réalité souvent 7jours)
 - Entre 0 et 3°C (pas au congélateur!)
- **Pourquoi?**
 - Pour les services vétérinaires (DDPP)
 - En cas de contrôle / En cas de TIAC

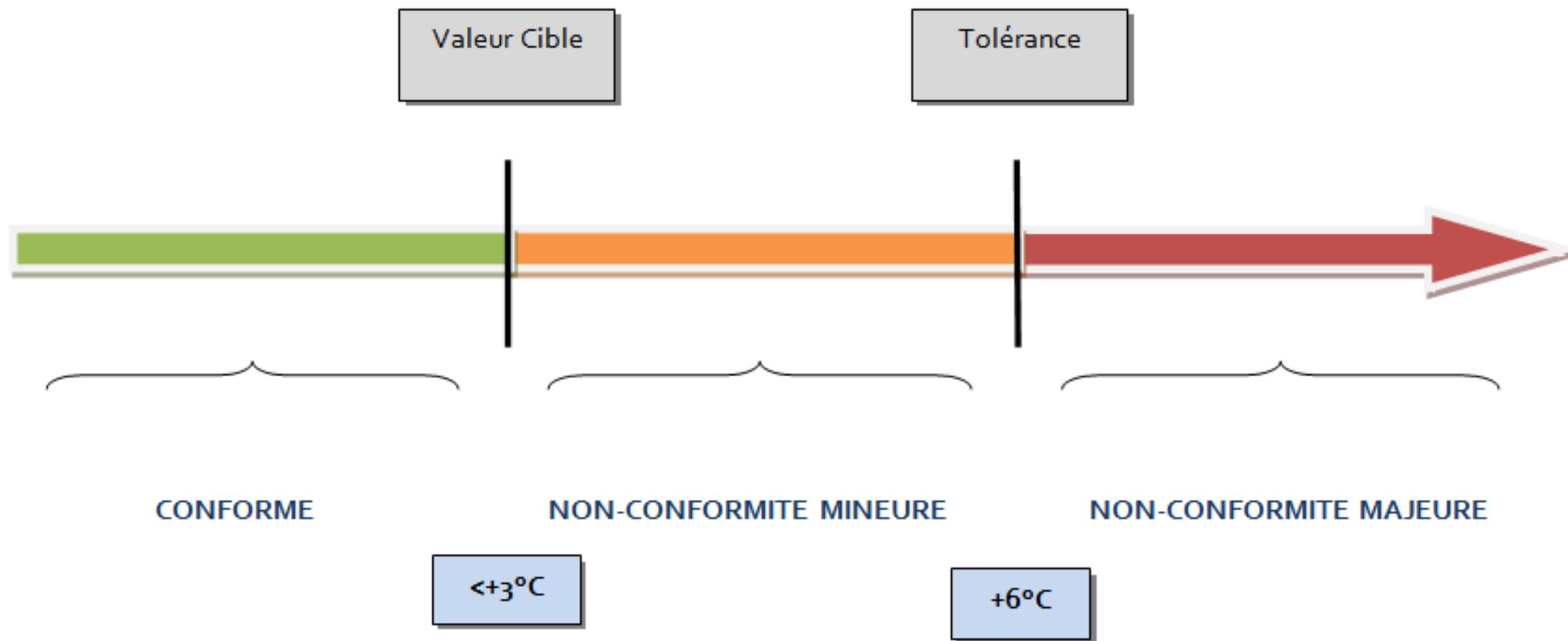


LES LIAISONS DANGEREUSES

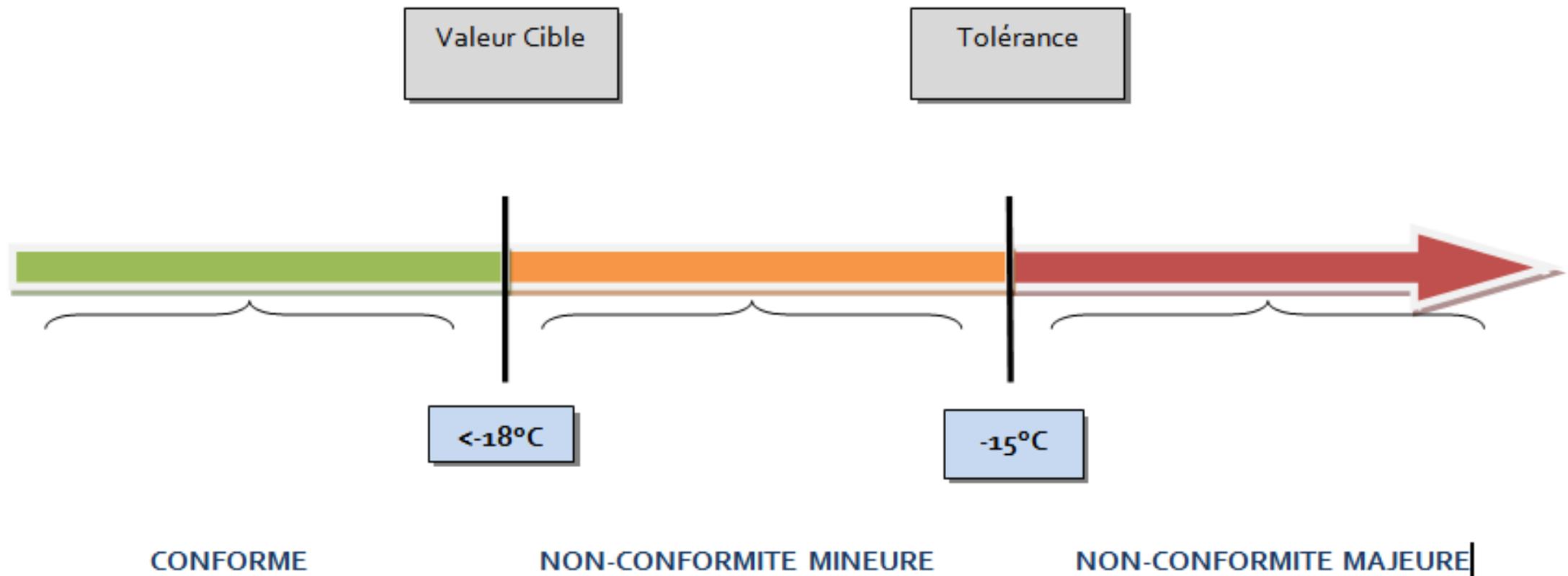


Que tolère-t-on ?
Quels documents
utilise-t-on ?

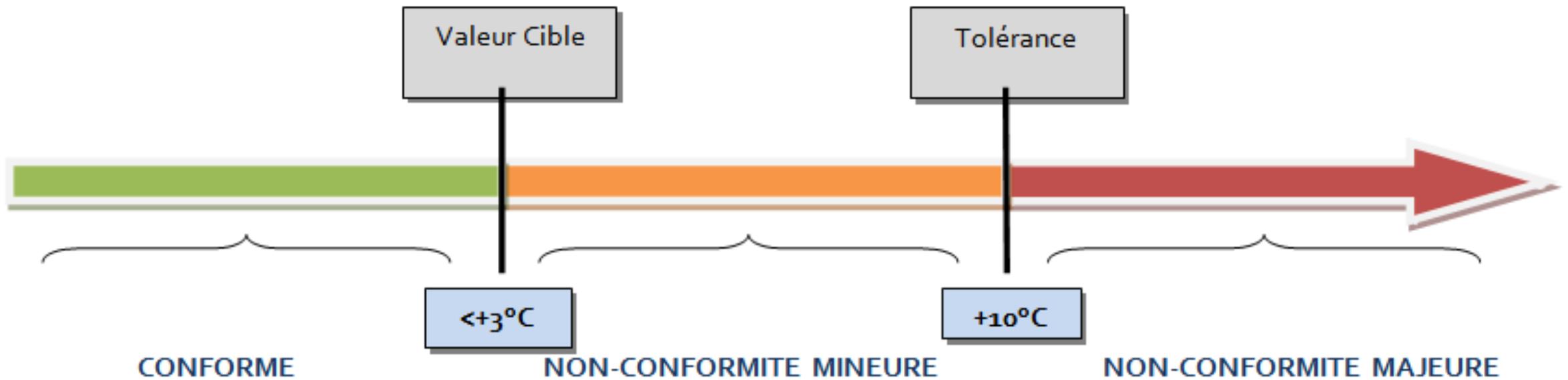
TEMPÉRATURE À RÉCEPTION DES PRODUITS LIVRÉS



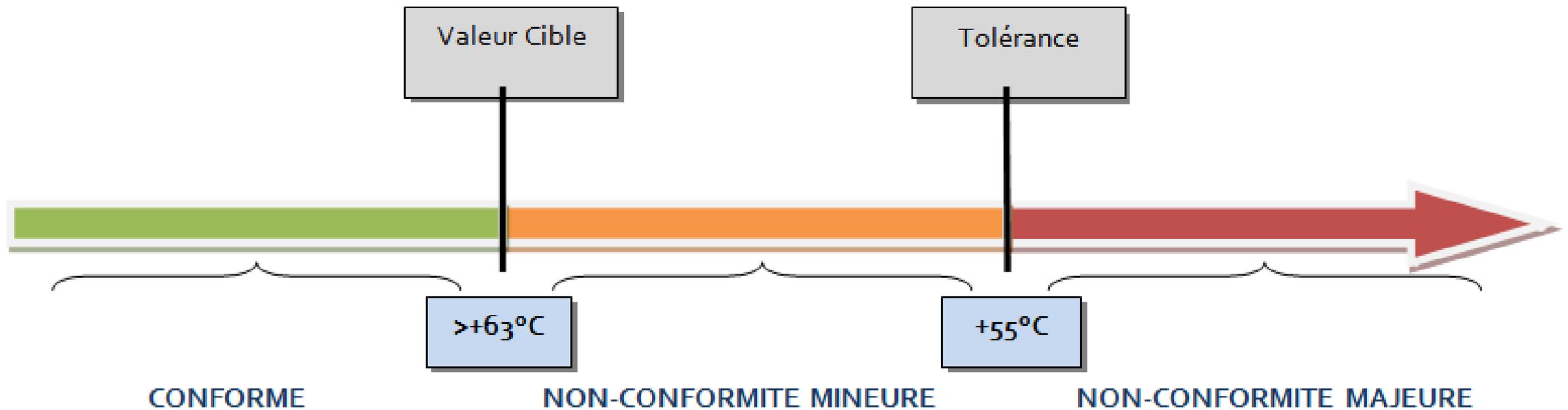
PRÉPARATIONS SURGELÉES



STOCKAGE EN ATTENTE DE SERVICE ET DE DISTRIBUTION



PRÉPARATIONS CHAUDES



LES PRISES DE TEMPÉRATURE

- Contrôle des température à livraison
- Contrôle des températures des appareils de stockage
- Contrôle de remise en température des plats cuisinés
- Contrôle des températures pendant le service

ENREGISTREMENT SATELLITE N°7	FICHE DE CONTROLE DES TEMPERATURES PRODUITS PENDANT LE SERVICE
------------------------------	--

Mois :

Valeurs cibles Distribution chaude : $\geq +63^{\circ}\text{C}$ Distribution froide : $+3^{\circ}\text{C}$
--

Tolérances Distribution chaude : entre $+55^{\circ}\text{C}$ et $+63^{\circ}\text{C}$ Distribution froide : jusqu'à $+10^{\circ}\text{C}$

SEMAINES N°	DISTRIBUTION FROIDE			DISTRIBUTION CHAUDE		
	VALEUR CIBLE : $+3^{\circ}\text{C}$	-	TOLEANCE : $+10^{\circ}\text{C}$	VALEUR CIBLE : $+63^{\circ}$	-	TOLEANCE : $+55^{\circ}\text{C}$
	Nom du plat	Heure	Température ($^{\circ}\text{C}$)	Nom du plat	Heure	Température ($^{\circ}\text{C}$)

Tableau des actions correctives

Date	Origine du probleme	Actions correctives	Visa

- Tous les jours, prendre la température à cœur d'un produit au froid et d'un produit au chaud pendant le service.
- Si la T°C de distribution est NC, alors le contrôle devra être fait tous les jours pendant une semaine pour vérifier l'action corrective
- Ne pas oublier de nettoyer la sonde avant chaque prise de température.

Les lots/chariots non-conformes sont refusés et/ou jetés !

COMBIEN DE TEMPS CONSERVER LES DOCS DE TRAÇABILITÉ?

PENDANT 5 ANS	PENDANT 6 MOIS
Analyses/Audits et rapports des services vétérinaires	Documents d'enregistrement des températures (à la réception, plats distribués, remise en température, frigo...) . Enregistrement des plans de N/D
Bons de livraisons, factures, tout autre moyens permettant la gestion des produits non conformes (procédures de retrait/ rappels)	Cahiers de traçabilité (N° de lot, DLC, identification du produit,(nom, marque..) et idéalement estampille sanitaire.



AVEZ-VOUS DES QUESTIONS?

