

PROTCOLE DE RESPECT DES REGLES SANITAIRES ET D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Depuis quelques années, la question du respect de l'application des règles d'hygiène est devenue une priorité pour notre association. Les différents contrôles réalisés DASS et la DVS révèlent des lacunes dans nos organisations. C'est pourquoi il est important de réaffirmer un protocole en 10 points, clair, simple à mettre en œuvre, principalement sur nos centres fixes.

1) PROPRETE DES LOCAUX

Cuisine, salle de stockage et salle de restauration. Le nettoyage régulier est une nécessité qu'il convient de mettre en application avec efficacité. Il convient également de réaliser quotidiennement la désinfection des surfaces et du matériel de cuisine utilisés.

2) TENUE ADAPTEE DU PERSONNEL EN CUISINE

Il faut éviter les passages trop fréquents en cuisine. Les personnes admises en cuisine veilleront à porter une tenue adaptée (vêtements propres et clairs, chaussons, coiffe englobant la chevelure)

3) POUBELLES REGULIEREMENT VIDEES

Les poubelles pleines doivent être systématiquement déplacées de la cuisine et stockées dans un local adapté à cet effet.

4) ACHAT ET TRANSPORT DES ALIMENTS

Soyez vigilants lors de l'achat de vos aliments. Vérifiez systématiquement les dates limite de consommation. Vérifiez l'intégrité des conditionnements. Utilisez des glacières lors d'achat de produits congelés.

5) RELEVEZ LA TEMPERATURE

Il convient de relever 2 fois par jour la température des frigos et congélateurs pour s'assurer de leur bon fonctionnement. Notez et gardez ces relevés sur une feuille affichée dans la cuisine.

6) TRACABILITE DES ALIMENTS

Il est nécessaire de garder (utilisation de pochettes plastiques) les informations (étiquettes) présents sur les emballages des denrées achetées et consommées tout au long du séjour.

7) ECHANTILLON TEMOIN

Il est impératif de garder des échantillons d'aliments (environ 100g) de chaque plat consommé et cela pendant une durée de **5 jours**.

Utilisation de sacs plastiques pour congeler les aliments.

Stockage de ces plats témoins au frigo.

8) STOCKAGE DES ALIMENTS DANS LA RESERVE

Stockage ne rime pas avec empilage !!

Ne pas mélanger les produits de nettoyage avec les produits alimentaires. Les boîtes de conserve ne doivent pas avoir subi de chocs ou de déformation. Un stockage propre et judicieux facilite la gestion quotidienne et le suivi des stocks disponibles

9) JETER LES RESTES

Ne prenez pas de risques. La réutilisation des restes est parfois source de problèmes sanitaires...

Il est prudent de jeter après chaque repas.

10) DECONGELATION/CONGELATION

NE JAMAIS FAIRE

- Décongeler à température ambiante ou à l'eau
- Congeler les produits frais
- Recongeler un produit qui a été congelé

A FAIRE

- Décongeler en enceinte maîtrisée et réfrigérée
- Cuire directement les produits congelés

Ces quelques règles énoncées il convient de réaffirmer le plaisir de cuisiner en collectivité, loin de la cuisine industrielle sans saveur.

Nos séjours doivent rester des espaces de plaisirs partagés autour de la préparation et de la prise des repas

