

Alimentation à la Fondation Crèche de Lausanne : Organisation de la cuisine

Ce document est issu des informations données dans le Guide pour une alimentation de qualité à l'usage des institutions de la petite enfance. L'alimentation des tous-petits édité par le Département des affaires sociales, des écoles et de l'environnement – Délégation à la petite enfance, République et Canton de Genève, éditions 2006¹

Introduction

Chaque cuisine est gérée par la direction du site.

L'autocontrôle est placé sous la responsabilité du cuisinier ou de la cuisinière.

Les repas de midi, les collations de la matinée et les goûters de l'après-midi sont servis aux enfants du lundi au vendredi, soit 5 jours par semaine.

Le cuisinier ou la cuisinière produit quotidiennement en moyenne 84 repas de midi (140 pour la garderie Zig Zag Zoug). Ces repas sont destinés à environ 10 bébés âgés de 5 à 18 mois, à environ 34 enfants âgés de 18 mois à 4 ans, à environ 24 écoliers et écolières et à environ 16 adultes (48 écoliers et écolières, 20 adultes et 38 repas livrés à l'Apems pour la garderie Zig Zag Zoug).

L'autocontrôle

L'autocontrôle est une série de mesures applicables à chaque établissement en matière d'identification des risques liés à la contamination des denrées alimentaires. La loi fédérale sur les denrées alimentaires (9 octobre 1992-LDA) et sa mise en application dans l'ordonnance des denrées alimentaires (ODAI) rendent l'autocontrôle obligatoire.

Son but est de :

- a) Protéger les consommateurs contre les denrées pouvant mettre la santé en danger.
- b) Assurer la manutention des denrées alimentaires dans les bonnes conditions d'hygiène.
- c) Protéger le consommateur contre les tromperies relatives aux denrées alimentaires.

L'autocontrôle est un système appelé H.A.C.C.P.

Hazard = danger, risque

Analysis = analyse, recherche

Critical = difficile, critique

Control = contrôle

Points = points, échelons

Le système HACCP permet de vérifier les points de contrôle critique dans un processus de fabrication, de stockage, de transport et de vente des denrées alimentaires, c'est-à-dire d'éliminer, ou du moins de réduire, un risque identifié en tant que tel par des mesures contrôlées et ciblées. Les denrées manipulées sont de toutes natures :

- les viandes, les volailles et les poissons crus et cuits ;
- les mets à base d'œufs (omelette, mayonnaise, desserts, etc.) ;
- les fromages et mets à base de fromage ;
- les légumes crus et cuits ;
- les céréales sèches et cuites (pâtes, blé, riz, maïs, etc.) ;
- les pâtisseries et les glaces ;
- les préparations et les desserts lactés ;
- les fruits ;
- les matières grasses.

¹ Document disponible sur le site : [file:///H:/Dossier%20Users%20Windows/S%C3%A9bastien/Downloads/alimentation-tout-petit-guide-2006-delegation-petite-enfance%20\(2\).pdf](file:///H:/Dossier%20Users%20Windows/S%C3%A9bastien/Downloads/alimentation-tout-petit-guide-2006-delegation-petite-enfance%20(2).pdf), page consultée le 31 juillet 2017

Risques identifiés

Les risques identifiés sont les suivants:

Approvisionnement : livraison par fournisseur et achats en grande surface.

Les risques sont : une marchandise périmée, une élévation de la température des denrées durant le transport

Lieu de stockage des marchandises : un ou plusieurs réfrigérateurs, un ou plusieurs congélateurs, un économat.

Les risques sont : un dépassement des dates de péremption, des températures trop élevées des appareils de froid, une contamination des denrées non protégées, une altération des denrées par le récipient, une contamination par des produits toxiques, l'apparition de parasites.

Production - préparations : Les risques sont : refroidissement inadapté entraînant la multiplication de micro-organismes (pré-cuissons), une re-contamination après cuisson, des contaminations croisées, un stockage trop long, une dégradation de l'huile de friture.

Hygiène du personnel : Les risques sont une contamination par le personnel.

Nettoyage : Les risques sont nettoyage et désinfection insuffisants

Déclaration – information

La provenance de quelques denrées alimentaires doit être indiquée : il y a une obligation légale de préciser l'origine des viandes et volailles par écrit. La provenance des poissons peut aussi être précisée et répertoriée.

Combien de temps faut-il garder les feuilles de contrôle ? Les formulaires et feuilles de contrôle des denrées alimentaires doivent être archivés pendant une année au minimum, et deux ans au mieux.

Directives

Approvisionnement

Une liste précise de tous les fournisseurs est établie selon les produits : fruits et légumes, poissons, viandes et volailles, produits laitiers et œufs, épicerie, produits surgelés.

A la réception de la marchandise, l'aspect, l'odeur, la consistance et la température de chaque lot de marchandises livrées sont contrôlés par le cuisinier ou la cuisinière et en cas d'absence par le personnel de maison.

Le contrôle est noté sur la feuille de contrôle : Réception des marchandises.

Lorsque les denrées alimentaires sont achetées directement au magasin par le responsable des achats de l'institution, le temps écoulé entre l'achat et le stockage des aliments réfrigérés doit être très court. Les aliments seront transportés dans des sacs isothermes. Les aliments congelés seront toujours transportés dans une glacière.

La température à la réception doit être de :

- 2°C maximum pour le poisson
- 6°C maximum pour les produits laitiers
- 7°C maximum pour la viande
- - 15°C minimum pour les surgelés
- - 18°C pour la viande et les produits à base de viande en surgelé. Ces aliments peuvent être transportés dans une glacière pour autant que le temps de transport soit compris dans une durée de 15 à 60 minutes.

Si les marchandises sont conformes, ou présentent des non-conformités jugées peu importantes, la feuille de contrôle est remplie en précisant la nature des non-conformités. Si la marchandise est jugée non-conforme, elle est refusée. Le refus est noté sur la feuille de contrôle. Après 3 refus, le fournisseur est changé. Les dates de péremption des produits achetés en grande surface sont systématiquement contrôlées lors de l'achat.

Stockage des denrées alimentaires

1. Réfrigérateurs, congélateurs

Les réfrigérateurs à 5°C et les congélateurs à -18°C sont tous équipés d'un thermomètre. La température de chaque appareil de froid doit être relevée tous les jours en début de journée et notée sur la feuille de contrôle Stockage des marchandises.

La température doit être de 5°C ± 1°C max. pour le réfrigérateur et la chambre froide, et -18 °C ± 2°C pour les congélateurs.

La/le responsable des appareils de froid est le cuisinier ou la cuisinière et en cas d'absence Le personnel de maison. Si une panne est détectée, appeler le frigoriste.

Toutes les denrées non préemballées doivent être emballées dans des sachets de congélation alimentaire.

Les denrées devant être réfrigérées sont toutes transvasées dans des récipients conformes au stockage, couverts ou filmés.

Les dates de péremption des aliments stockés au réfrigérateur et au congélateur doivent être contrôlées 1 fois par semaine.

Nota Bene :

- Le stockage des œufs doit se faire sur un rayon dans le réfrigérateur, ou sur le rayon spécifique des œufs sans aucun autre aliment ou emballage sur le rayon. Il faut veiller à l'absence totale de dégoulinement de liquide(s) du haut en bas du réfrigérateur.
- Les médicaments sont stockés dans une boîte en plastique avec couvercle. Eviter tout contact physique entre les denrées alimentaires et les médicaments. Le réfrigérateur de cuisine ne doit pas se transformer en pharmacie, sinon prévoir une installation réservée à cet usage.
- Les denrées alimentaires congelées dans l'institution doivent être clairement étiquetées (nom du produit, date de la congélation).
- Les légumes sous vide sont conservés 4 jours au réfrigérateur. Puis ils seront consommés ou jetés (déchet compostable). En principe, dès qu'un sachet sous vide est ouvert, les aliments doivent être consommés rapidement.

2. Economat

Les denrées alimentaires de moyennes et longues conservations sont stockées à l'économat. La/le responsable de l'économat est la cuisinière et en cas d'absence le personnel de maison.

Les dates de péremption de ces denrées sont contrôlées 1 à 2 fois par mois au minimum.

3. Parasites

L'absence de signes évoquant la présence de parasites doit être vérifiée régulièrement. En cas de présence de parasites, des produits anti-parasitaires sont employés. Si les ravageurs persistent, une entreprise doit être contactée.

Production - préparation

1. Préparations

Plusieurs planches (à découper, émincer, préparer, etc.) de couleurs différentes font partie de l'équipement de la cuisine de collectivités. Chaque planche d'une couleur définie est utilisée exclusivement pour un type d'aliments. Par exemple, la planche bleue est réservée à la préparation des poissons, la rouge aux viandes, la jaune aux volailles, la verte aux légumes. Chaque opération est effectuée dans un endroit spécifique. Aucune autre activité n'est effectuée pendant ce travail.

Nota Bene :

- Nettoyage : les planches peuvent être nettoyées à l'eau de javel en prenant la précaution de les rincer abondamment. Sur le marché suisse en 2005, l'eau de javel est vendue à un taux de concentration de 2,49%. Dilution : 4 décilitres d'eau de javel dans 4 litres d'eau.

Préparations à base d'œufs : Sitôt l'élaboration terminée des mets très périssables tels les mayonnaises, les crèmes, les mousses, etc., ces dernières seront réfrigérées à 5°C. Dans ces conditions, les préparations peuvent être conservées, puis consommées dans les 24h, pour autant qu'elles ne subissent pas de rupture de la chaîne du froid.

Alcool dans la cuisine : En collectivité des tout-petits, tout alcool ajouté dans des mets est interdit. Cependant, le déglacage au vin suivi d'un cuisson d'au moins 45 à 60 minutes peut être admis. En aucun cas, le déglacage de dernière minute ne doit être réalisé.

2. Cuissons

Les plats cuisinés et cuits la veille de la consommation sont déposés dans des récipients propres et refroidis à 10°C le plus rapidement possible. Ils sont filmés, datés et réfrigérés.

Nota Bene :

- Il faut éviter de maintenir un aliment ou un mets à une température comprise entre 10 et 60°C. La contamination est rapide à ces températures.

Le jour de la consommation, ils sont remis en température : passage de 10°C à 65°C en moins d'une heure.

Pour les denrées chaudes maintenues à plus de 65°C, un délai maximum de 2 heures doit être respecté entre la cuisson et le service.

3. Manipulations et service

Lors du service, les ustensiles utilisés doivent être propres. A la fin du service, les ustensiles sont aussitôt évacués vers la plonge, le plan de travail est nettoyé, les mains sont soigneusement lavées.

4. Restes

Les "restes" sont déposés le plus rapidement possible dans un récipient propre, filmé, daté et réfrigéré. Les "restes" réutilisables le lendemain sont :

- les plats chauds maintenus à plus de 65°C au maximum durant 2 heures, puis refroidis à 10°C le plus rapidement possible.
- Les préparations froides dont la température n'a pas dépassé 10°C.

Ils sont consommés au maximum dans les 48 heures, sinon ils sont jetés (déchet compostable). Les autres restes doivent être jetés (déchet compostable).

Pour les bébés dès 5 mois et jusqu'à un an :

- Les légumes cuits à l'eau, sans sel, mixés ou hachés fins, et réservés aux bébés de 5 à 12 mois sont consommés dans les 24 heures qui suivent leur préparation, sinon ils seront congelés, ou encore jetés (déchet compostable).
- En aucun cas, ils ne peuvent être conservés plusieurs jours au réfrigérateur avant de les servir à nouveau aux bébés.

5. Production d'aliments à congeler en grandes quantités

Des quantités importantes d'aliments cuisinés pour les bébés, par exemple 10 à 15 kg de purée de légumes ou de viandes, peuvent être conditionnées sitôt la préparation terminée dans des boîtes de congélation d'une capacité de quelques centaines de grammes. Les aliments seront immédiatement congelés selon les règles inhérentes à ce mode de conservation, après les avoir étiquetés et datés. La durée de stockage est de 6 mois au maximum.

6. Autocontrôle et conservation d'échantillons cuisinés

Aucune exigence au niveau de la loi n'indique qu'il faut garder au congélateur des échantillons de nourriture servie aux consommateurs. Néanmoins, celles et ceux qui préfèrent garder au congélateur des échantillons-témoins auront la possibilité de permettre l'identification de la source d'une éventuelle contamination.

Cas particuliers

Pique-niques ou goûters Le temps de déplacement du lieu d'achat des aliments réfrigérés à la crèche doit être le plus court possible. Idéalement, ne pas dépasser 15 minutes. De même, une fois le pique-nique (ou le goûter) préparé, le temps de déplacement entre la crèche, le lieu du pique-nique et la prise du repas doit être court. Cette mesure s'applique davantage encore en été. Les aliments réfrigérés et destinés au pique-nique ou au goûter sont transportés dans des récipients réservés à l'usage des mets congelés (sac isotherme, glacière, etc.).

Hygiène du personnel

Tenue et hygiène personnelle

Tout collaborateur doit porter une tenue propre, en bon état, spécifique au travail, ainsi que des chaussures adaptées (antidérapantes). Les cheveux doivent être propres et maintenus s'ils sont longs. Les ongles doivent être propres. Les bijoux aux mains, bracelets et montres-bracelets sont interdits pendant le travail.

Lavage des mains

Tout collaborateur doit se laver et se désinfecter les mains aussi souvent que nécessaire :

- à la prise du travail ;
- après tout travail salissant (contact avec des déchets, des poubelles, du matériel souillé etc.) ;
- entre deux opérations de travail (réception, phase de nettoyage ponctuel, etc.) ;
- avant le début du service.

Tout collaborateur doit également se laver les mains au sortir des toilettes, après avoir éternué, toussé, après s'être mouché ou gratté. Seul du papier jetable ou un système renouvelable d'essuie-mains doit être utilisé pour se sécher les mains.

- Ne jamais tousser ou éternuer sur des aliments ou ustensiles.
- Il est interdit de fumer dans tous les locaux, y compris ceux dans lesquels se trouvent des aliments.

Blessures et maladies

Les collaborateurs doivent soigner et protéger immédiatement et avec attention les blessures et les égratignures. Tout collaborateur est tenu de signaler immédiatement les signes avant-coureurs d'une maladie contagieuse ou infectieuse (diarrhée, vomissements, fièvre, eczéma) au cuisinier ou à la cuisinière. Les collaborateurs connaissent et respectent les règles fondamentales d'hygiène personnelle (voir en annexe l'aide-mémoire pour le personnel) et sont conscients de leurs responsabilités concernant l'obligation de déclaration de maladies. Deux personnes au moins sont responsables de l'autocontrôle et doivent être désignées au sein de chaque institution. En cas de maladie d'une des deux personnes, l'autre doit assurer le suivi des procédures.

Nettoyage

Un savon et un désinfectant universel sont à disposition pour les ustensiles, appareils et autres. L'eau de javel est réservée pour le sol et les murs. Elle peut être utilisée aussi pour le nettoyage des planches à découper dans une dilution définie précédemment. Elle est utilisée uniquement lorsque les manipulations des denrées alimentaires sont terminées.

Dosages et utilisations sont effectués selon le mode d'emploi ou l'indication du fabricant. Les nettoyages ponctuels se font par chaque utilisateur le plus rapidement possible après utilisation (ouvre-boîtes, marmites, sauteuses, four steamer, trancheuse, éviers, vaisselle, ustensiles, services, récipients, four micro-ondes, seau de nettoyage, torchons etc.).

Chaque jour après utilisation :

Cuisine : surfaces de travail et comptoir, sols, surfaces en inox

Matériel : chariots etc.

Salle : sol et tables Chaque jour après utilisation

Chaque jour, après avoir été vidé : récipients à ordure

Une fois par semaine :

Balance, réfrigérateurs, chambre froide, cuisinière, four, murs, étagères et intérieur des armoires

Une fois par mois :

Congélateur, hotte de ventilation

Produits de nettoyage et d'entretien

Les produits de nettoyage et d'entretien ainsi que les réserves de vaisselle et de matériel sont rangés dans un local réservé à cet usage. En aucun cas, ils sont entreposés dans le même endroit que les denrées alimentaires.

Déclaration - information

L'Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires rend obligatoire la mention par écrit du pays de production des viandes et volailles. Ces précisions peuvent figurer sur les menus ou sur un autre écriteau, et dans tous les cas, le document doit être affiché dans chaque lieu de repas.