

CUISINE A L'ECOLE: CONSIGNES ET PRECAUTIONS

ENJEU : informer des précautions élémentaires et de bon sens à respecter dans la préparation d'aliments confectionnés à l'attention des élèves ; il est autorisé de cuisiner à l'école (Circulaire N° 2002-004 du 3/1/2002).

DEFINITION	DANGERS	MESURES DE PREVENTION
<p>Certaines denrées alimentaires présentent des dangers plus grands que d'autres à cause de leur composition qui permet plus facilement le développement de micro-organismes.</p> <p>Exemples de produits délicats :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Tous gâteaux à base de crème</u> (chantilly, pâtisseries, anglaise, mousse..) - <u>Tous produits à base d'oeufs crus</u> (mayonnaise, mousse au chocolat ...) 	<p>Les principales lésions potentielles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intoxications alimentaires (confère fiche CAT sur les T.I.A.C.) - Risques allergiques ou intolérance alimentaire <p>PROTOCOLE si allergie subite :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- APPELER LE SAMU : 15 2- Informer l'IEN (tél :) et la mairie au cas échéant (tél :). 3- Appeler le médecin scolaire (tél :). 4- Appeler les parents. 5- Consigner l'événement dans le registre dédié à cet effet. 	<p>Il s'agit de respecter les règles élémentaires d'hygiène plus strictes et en particulier les points suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation. 2- Nettoyage et désinfection des surfaces de travail de la cuisine. 3- Vérification du bon état et propreté du matériel et des ustensiles. 4- Préparation de l'ensemble des ingrédients et du matériel pour avoir tout à portée de main ; rangement des produits d'entretien ayant servi à nettoyer préalablement les surfaces de travail. 5- Eloignement des animaux domestiques (si présence en classe). 6- Lavage des mains aussi souvent que nécessaire ; obligation après être allé aux toilettes. 7- Vérification de la date limite de consommation des ingrédients utilisés. 8- Non utilisation de produits déjà entamés. 9- Les aliments après leur cuisson ne doivent pas être remis en contact avec les surfaces ou les ustensiles souillés (non nettoyés). 10- Vérification des conditions de conservation des produits élaborés.