

Conservation des produits frais :

Le réfrigérateur diminue la multiplication des bactéries à condition que la température soit comprise entre 0° et +10 °C.

Mettre un thermomètre dans le réfrigérateur pour vérifier la température.



Le Saviez-vous ?

La décongélation d'un aliment se fait au réfrigérateur.

Il ne faut pas recongeler un aliment qui a été décongelé.

Références & Sources

* **GEMRCN** – Recommandation relative à la nutrition du 4 Mai 2007 ; mise à jour Juillet 2015

* **B.O.2003** – Encart n°34 du 18 Septembre – Enfants et adolescents atteints de troubles de santé

* **Circulaire n° 2002-004** du 3 Janvier 2002 relative à "la sécurité des aliments : les bons gestes"

* **AFPRAL** – Association Française pour la Prévention des Allergies
<https://allergies.afpral.fr/>

* **Infres** – Centre de Formation
www.infres-formation.com

* **AFSSU** – Association Française de Promotion de la Santé Scolaire et Universitaire
: www.afpssu.com

Référence Images :

* **ANSES** – Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail - <https://www.anses.fr/fr>

* <http://sofaplus.ru/organisation-interieur-frigo/>

Le Panier Repas



Votre enfant présente une allergie alimentaire.*

Voici quelques conseils pour lui préparer, chez vous, un panier repas en toute sécurité !

Le panier repas est un menu préparé par les parents et emporté au restaurant scolaire, il doit être réalisé dans de bonnes conditions d'hygiène et dans le respect de la chaîne du froid.

*ou intolérance



HYGIÈNE DANS LA CUISINE

10 recommandations pour éviter les intoxications alimentaires

Chaque année, en France, un tiers des toxi-infections alimentaires déclarées surviennent au domicile. Des aliments mal conservés, pas assez cuits, ou des transferts de contaminants entre aliments, peuvent par exemple nous rendre malades.

Quelles sont donc les règles à respecter pour limiter les risques d'intoxication alimentaire ?

#1 DES MAINS TOUJOURS BIEN PROPRES

Avant et pendant la préparation des repas, lavez-vous bien les mains avec de l'eau et du savon.



#2 PAS DE CUISINE AVEC LA GASTRO

Évitez de préparer les repas en cas de gastro-entérite. Faites-vous remplacer ou soyez très vigilant sur le lavage des mains. Privilégiez des aliments nécessitant peu de préparation.



#3 AU FRIGO SANS TARDER

Placez les aliments au réfrigérateur au plus tard 2 heures après leur préparation.



#4 UN FRIGO TOUJOURS PROPRE

Nettoyez régulièrement votre réfrigérateur. Si des aliments se répandent à l'intérieur, nettoyez immédiatement. Emballez bien vos aliments.



#5 UNE TEMPÉRATURE BIEN RÉGLÉE



Maintenez la température de la zone la plus froide de votre réfrigérateur entre 0 et +4°C. Vérifiez également l'étanchéité des portes.

#6 À CHAQUE TYPE D'ALIMENT SA PLANCHE À DÉCOUPER

Une planche pour la viande et les poissons crus, une autre pour les produits cuits et les légumes propres. Utilisez des ustensiles et des plats propres une fois vos aliments cuits.



#7 TOUT PRÊT, VITE MANGÉ

Conservez au frais vos produits traités, plats cuisinés, pâtisseries à base de crème ou aliments non préemballés. Consommez-les dans les trois jours après achat.



#8 HACHÉ BIEN CUIT

Les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées doivent consommer la viande hachée cuite à cœur pour se protéger des agents pathogènes.



#9 VIGILANCE SUR LE CRU

La consommation de viande ou de poisson crus et de produits laitiers au lait cru est fortement déconseillée aux enfants, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées.



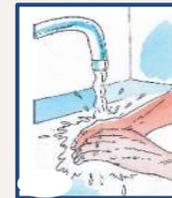
#10 LE BIBERON AU FRAIS

Les repas et biberons ne doivent pas rester plus d'une heure à température ambiante et plus de 48 heures au réfrigérateur.



Hygiène Alimentaire

Lavez-vous toujours soigneusement les mains avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 30 secondes avant de préparer les aliments du panier repas.



- Essuyez-vous les mains à l'aide de papier essuie tout.
- Veillez à ce que les plans de travail et les ustensiles soient propres
- Vérifiez toujours que la date limite de consommation (DLC) des ingrédients utilisés, inscrite sur l'emballage, n'est pas dépassée.



Dès que les emballages sont ouverts, les produits doivent être consommés très rapidement.

Il est recommandé de ne pas utiliser de produits qui ont été entamés depuis plus d'une journée pour des produits reconstitués ou hachés comme la charcuterie par exemple.

- Pour éviter toute source de contamination, après leur cuisson ne pas remettre les aliments en contact avec les surfaces ou les ustensiles ayant été utilisés pour les matières premières sans avoir été correctement nettoyés.
- Évitez les produits fragiles (mayonnaise, chantilly...)

Conditionnement et identification du panier repas

Préparation du panier repas

- Produire le repas à un moment le plus proche de la consommation : le matin même ou la veille au soir maximum
- Mettre chaque élément du repas dans une boîte hermétique et résistante au chaud et au micro ondes.
- Identifier la boîte au nom de l'enfant (afin d'éviter toute inversion avec un autre panier repas)
- Si nécessaire, identifier les couverts et verre au nom de l'enfant



- Rassembler tous les éléments du repas dans un sac propre identifié au nom de l'enfant
- Stocker le repas au réfrigérateur (entre 0 et +4°C) jusqu'au départ pour l'école.

Juste avant de partir :

- Maintenir le repas à des températures ne permettant pas le développement bactérien et cela à l'aide d'une glacière isotherme avec plaques eutectiques.

Dépôt du panier repas

- Déposer le sac à l'école ou au restaurant scolaire. (la personne qui le réceptionne sera définie dans le PAI)

Expliquez à votre enfant que, pour sa santé, il ne doit pas consommer des aliments dans l'assiette d'un camarade ou utiliser des couverts qui ne sont pas les siens.