

ANNEXE 1

Hygiène et sécurité sanitaire des aliments pour les séances

Cette annexe présente les différentes mesures à mettre en place lors des séances dans les classes. Elle a pour objectifs de garantir une réalisation des séances dans un minimum de règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et d'assurer les responsabilités prises par les enseignants.

Matériel nécessaire à l'hygiène

Le matériel nécessaire à l'hygiène est : sac-poubelle, papier absorbant, lingettes désinfectantes sans rinçage pour surface bactéricide et levuricide (contact alimentaire), gel de main bactéricide fongicide virucide, éponge, vinaigre blanc, film plastique alimentaire.

Conditions de conservation et de transport des produits avant la séance

Tout le matériel propre doit être filmé ou emballé dans leur papier d'origine (i.e. la vaisselle jetable, couteaux ...) à l'exception de la plaque de découpage.

Tous les aliments doivent être convenablement protégés. Ils peuvent selon leur nature, être mis dans des boîtes propres ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire.

Pour les produits alimentaires sensibles, ceux-ci doivent être conservés au réfrigérateur avant leur transport. Leur transport et leur stockage avant consommation se font dans un sac ou caisse isotherme avec plaque eutectique (plaque à accumulation de froid, présente dans congélateur domestique) ou à défaut bouteilles d'eau congelée.

Hygiène des enseignants

- ▶ Lavage des mains avec papier absorbant (pas de torchon), puis désinfection avec lingette
- ▶ Éviter les périodes de rhume ou d'autres infections pour réaliser les séances

Hygiène des participants

- ▶ Nettoyage des mains des participants (toilette et/ou lingette)

Nettoyage du matériel de la séance

- ▶ Lors de la séance, et avant toute utilisation, la plaque de découpe est désinfectée/nettoyée avec une lingette désinfectante sans rinçage pour surface bactéricide et levuricide (le plus pratique) sinon utiliser une solution à base de vinaigre blanc.
- ▶ Les couteaux sont nettoyés entre 2 séances. Entre deux manipulations, ils doivent être désinfectés/nettoyés avec une lingette.
- ▶ Avant toute manipulation de la nourriture, les mains de l'intervenant sont désinfectées/nettoyées (être vigilant entre le passage de l'utilisation de la craie et le service ou découpe de nourriture).

Protocole de nettoyage des légumes et des fruits (idem pour les herbes aromatiques)

1. Prélavage des légumes et des fruits avec de l'eau, dans un bac.
2. Décontamination des légumes et des fruits dans une eau à 6% de vinaigre.
3. Désinfection du bac dans lequel les légumes et les fruits ont été lavés.
4. Rinçage des légumes et des fruits avec de l'eau.
5. Légumes et fruits à filmer dans l'attente de leur utilisation.

Protocole de manipulation des denrées durant la séance

1. Délimiter une "zone sale" (de découpe) et une "zone propre" (stockage des aliments découpés : dans assiettes propres)
2. Nettoyage de la plaque de découpe : désinfectée/nettoyée avec une lingette désinfectante sans rinçage pour surface bactéricide et levuricide.
3. Bien conserver dans la zone sale, les ustensiles qui ont servi à couper ; et les nettoyer avec une lingette avant de les repasser en zone propre.
4. Bien se nettoyer les mains entre le passage de la zone sale (et tableau) / propre.
5. Bien nettoyer au fur et à mesure.

Conservation des denrées de la séance

Conserver dans la mesure du possible pendant un à deux jours après la dégustation, les emballages des produits dégustés en classe, et si possible, conserver un morceau de produit consommé en classe.

Vous pouvez aussi vous référer au guide "Atelier cuisine et alimentation durable" pour les mesures sanitaires à adopter :

<https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/alimentation/pdf/Guideateliercuisine.pdf>