

	<b>HYGIENE</b>	<b>Fiche N° : H/1</b>
	Sécurité des aliments	Mise à jour le 11/03/2026
<b>OBJET :</b>	- Règles de base lors d'élaboration d'aliments pour activités de restauration	
<b>QUI :</b>	- Etudiants, personnels administratifs et enseignants organisateurs d'évènement avec vente ou distribution de nourriture, crue, cuite ou préparée	
<b>Références :</b>	- Circulaire Ministérielle n°2002-004 du 3-01-2002 / BO n°2 du 10-01-2002	

#### Préambule :

Transposition de la **Circulaire Ministérielle n°2002-004 du 3-01-2002 / BO n°2 du 10-01-2002**

#### La sécurité des aliments : les bons gestes.

"Les activités d'élaboration d'aliments dans l'établissement, ainsi que les repas, pique-nique, cocktail... organisés par les étudiants, les personnels, les enseignants et lors de location de salles liées à des manifestations externes, à l'activité de l'établissement et autres réunions de convivialité ou d'entraide, ne sont pas couvertes par les dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs, bien que ces activités conduisent stricto sensu à la remise directe d'aliments au consommateur. Il est cependant important que l'élaboration de ces aliments soit faite en s'entourant de tout le soin nécessaire pour éviter les risques pour ces consommateurs. En particulier, l'attention des organisateurs d'évènements doit être attirée sur les moyens à mettre en œuvre pour limiter les risques que peuvent présenter certaines denrées très périssables si elles ne sont pas fabriquées et conservées dans des conditions adéquates, notamment de température". (Circulaire MEN 2002-004 du 3-01-2002)

#### 1 – PRINCIPES

- **Prendre toutes les précautions en ce qui concerne les risques d'allergies**
- S'entourer de tout le soin nécessaire pour **éviter les risques pour les consommateurs.**
- Il est important de rappeler que les matières premières utilisées doivent être les plus fraîches possibles.

#### 2 – ÉLABORATION

##### Pas de confection ni de cuisson dans les locaux de l'université

##### 2.1 - LES MATIERES PREMIERES A UTILISER :

###### Achats :

###### Je m'engage à :

- Ordonner les courses et acheter les produits frais (produits laitiers, beurre, crème, viande, surgelés, ...) en fin de courses ;
- Placer les produits frais et surgelés dans des sacs isothermes (pour ne pas rompre la chaîne du froid) ;
- Vérifier les dates (DLC : date limite de consommation et DLUO : date limite d'utilisation optimale) et choisir les produits dont la date est la plus éloignée ; et ne pas utiliser un aliment dont la DLC est dépassée ou si l'état de conservation présente un doute ;
- Vérifier l'aspect et la couleur des produits ;
- Ne pas mélanger produits alimentaires et ménagers ;
- Justifier du respect de la chaîne du froid pendant le transport : exemple glacière avec sonde de température. Consigner sur un document les dispositifs utilisés ainsi que les températures relevées.

###### Stockage :

###### Je m'engage à :

- Respecter les conseils de stockage indiqués sur les emballages ;
- Avant de stocker dans le réfrigérateur, débarrasser les produits des suremballages (carton ou plastique) si les indications nécessaires (dates, température, mode d'emploi) figurent sur l'emballage qui est au contact du produit ;
- Conserver quelques jours les suremballages pour disposer des N° de lots (conseil valable en particulier pour les aliments utilisés dans des préparations, les préparations « prêtes à l'emploi » pour les gâteaux industriels ou autres) ;
- Nettoyer et désinfecter le réfrigérateur en cas de salissures et a minima 1 fois par mois ;
- Dégivrer le congélateur au moins 1 fois par an ;
- Placer en 1er rang dans le réfrigérateur ou les placards les produits dont la DLC/DLUO est la plus proche.

##### 2.2 - LES PRECAUTIONS A PRENDRE LORS DE LA FABRICATION :

###### Avant :

###### Je m'engage à :

- Organiser la fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation (matin même ou la veille au soir) ;
- La décongélation d'un produit doit être réalisée à l'abri des contaminations ;

<b>OBJET :</b>	- Règles de base lors d'élaboration d'aliments pour activités de restauration
<b>QUI :</b>	- Etudiants, personnels administratifs et enseignants organisateurs d'évènement avec vente ou distribution de nourriture, crue, cuite ou préparée
<b>Références :</b>	- Circulaire Ministérielle n°2002-004 du 3-01-2002 / BO n°2 du 10-01-2002

- Une fois décongelés, les aliments ne peuvent être recongelés ;
- Porter une tenue propre, s'attacher les cheveux, ôter les bracelets, bagues, bijoux, ...
- Commencer par se laver les mains avec soin (lavage approfondi à renouveler régulièrement – privilégier l'utilisation d'essuie main à usage unique). Le lavage des mains doit être réalisé aussi souvent que nécessaire, en particulier après être allé aux toilettes.
- Nettoyer et désinfecter les surfaces de travail de la cuisine (les surfaces peuvent être désinfectées avec un peu d'eau de javel dans un grand volume d'eau puis rincées avec de l'eau du robinet) ;
- Vérifier le bon état et la propreté du matériel et des ustensiles ;
- Les personnes atteintes d'une maladie susceptible d'être transmise par des aliments ou souffrant de plaies infectées, d'infections, de lésions cutanées ou de diarrhée ne doivent pas manipuler les denrées alimentaires.
- Éloignement des animaux domestiques ;

#### Pendant :

##### Je m'engage à :

- Préparer de l'ensemble des ingrédients et du matériel pour avoir tout sous la main ;
- Au moment de leur utilisation, vérifiez toujours que la date limite de consommation (DLC) des ingrédients utilisés, inscrite sur l'emballage, n'est pas dépassée. Ces dates limites ne sont d'ailleurs valables que dans la mesure où les emballages n'ont pas été ouverts. Dès qu'ils le sont, les produits doivent être consommés très rapidement. Pour la réalisation de denrées destinées à l'université, il est recommandé de ne pas utiliser de produits qui ont été entamés depuis plus d'une journée pour des produits comme le lait et la crème par exemple et d'utiliser les produits ayant la DLC la plus éloignée.
- Sortir les aliments au fur et à mesure du réfrigérateur pour ne pas les laisser trop longtemps à température ambiante ;
- L'œuf est un produit sensible au niveau de l'hygiène : il faut s'assurer que les œufs soient propres et intacts, l'usage d'œufs souillés est interdit ;
- Fruits et légumes : les nettoyer avant et après les avoir épluchés ;
- Une fois la préparation terminée, la placer dans une boîte hermétique propre ou la filmer avec du film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire et la stocker au réfrigérateur ; identifier sur la boîte le nom de la préparation ainsi que la date de fabrication
- Pour éviter toute source de contamination, les aliments après leur cuisson ne doivent pas être remis en contact avec les surfaces ou les ustensiles ayant été utilisés pour les matières premières sans qu'ils aient été préalablement correctement nettoyés
- Nettoyer tout le matériel utilisé et le plan de travail ;

#### Après :

##### Je m'engage à :

- Les plats chauds doivent être consommés rapidement ou conservés à + 63°C ;
- Les plats froids crus ou préparés doivent être conservés entre 0° C et +4°C ;
- Réduire au maximum les temps de transports jusqu'au lieu de distribution ;
- Utiliser glacières ou sacs isothermes pour transporter les produits conservés au froid ; Justifier du respect de la chaîne du froid pendant le transport jusque dans l'établissement : exemple glacière avec sonde de température ;
- Les transporter bien enveloppés afin de réduire les risques de contaminations ;
- Pour assurer la traçabilité des produits, conserver les étiquettes d'origine de manière à pouvoir répondre à toute demande de contrôle des services vétérinaires ;
- Ranger les produits d'entretien ;
- Dans le cadre d'une enquête pour suspicion de toxi-infection alimentaire, les échantillons représentatifs des repas servis doivent pouvoir être présentés aux autorités en vue d'analyse pendant 5 jours après leur service (les conserver dans des conditions de température permettant d'éviter leur dégradation : +3°C).

### 3 – DISTRIBUTION : VENTE, DÉGUSTATION

##### Je m'engage à :

- Nettoyer la table et les appareils de réchauffage/cuisson (si autorisés) avant utilisation et en fin d'utilisation avec un produit désinfectant ;

<b>OBJET :</b>	- Règles de base lors d'élaboration d'aliments pour activités de restauration
<b>QUI :</b>	- Etudiants, personnels administratifs et enseignants organisateurs d'évènement avec vente ou distribution de nourriture, crue, cuite ou préparée
<b>Références :</b>	- Circulaire Ministérielle n°2002-004 du 3-01-2002 / BO n°2 du 10-01-2002

- Nettoyer et désinfecter les outils de découpe et/ou de distribution avant usage. Prévoir suffisamment d'outils de découpe et/ou de distribution différents pour éviter tout mélange de produits et toute contamination croisée ;
- Sortir les préparations au fur et à mesure (réfrigérateur, glacière, ...) et utiliser des couvercles ;
- Si l'évènement pour lequel les produits ont été fabriqués est destiné à durer longtemps, au-delà d'une ou deux heures par exemple, ils doivent être sortis au fur et à mesure des besoins et gardés à l'abri du soleil (parasol par exemple) et des contaminations (boîtes, films alimentaires) ;
- Porter des gants jetables pour manipuler les aliments non emballés individuellement ;
- Ne pas toucher à la nourriture après avoir manipulé de l'argent ;
- Proposer les préparations dans des récipients adaptés et utiliser du matériel jetable (verres, assiettes, couverts, etc.), entreposé à l'abri des contaminations ;
- Avant le repas, inviter le public à se laver les mains ;
- Ne pas conserver ni réutiliser les aliments non utilisés à la fin de l'animation : ils doivent être jetés dans des sacs poubelles fermés.

#### Exemples de conservation :

Conservation au froid dans le réfrigérateur lorsque cet équipement existe. À défaut, dans une caisse glacière ou un sac isotherme jusqu'au dernier moment.

Protéger les aliments du soleil et de la chaleur.

Autres produits à conserver emballés jusqu'au moment de la consommation.

Dénrées très périssables (conservation entre 0°C et +4°C) : Viandes, produits tripiers, volailles, lapins, préparations de viande, produits traiteurs frais, charcuterie cuite ou à cuire, laits pasteurisés, desserts lactés, fromages frais, ...

Dénrées périssables (conservation à une température inférieure à 8°C) : Beurre et matières grasses, produits laitiers frais autres que « très périssables », ...

#### 4 - LE CHOIX DES PRODUITS

Le tableau ci-dessous présente des exemples de produits à privilégier et identifie ceux qui doivent être évités.

EXEMPLES DE PRODUITS À PRIVILÉGIER	EXEMPLES DE PRODUITS À ÉVITER
Fruits frais Gâteaux au yaourt, génoises Cakes Tartes aux fruits, biscuits secs (sablés, tuiles, etc.) Confitures Fruits déguisés (enrobés de pâte d'amande)  <b>Produits à conserver au froid</b> Desserts lactés, yaourts Gâteaux au chocolat (autres que ceux visés dans la colonne ci-contre) Crêpes, quiches, pizzas, sandwichs Salades assaisonnées Viandes et poulets froids Fromage	Gâteaux à base de crème chantilly, gâteaux à base de crème pâtissière, mousse au chocolat Truffes ("bonbons") au chocolat Mayonnaise maison (œuf cru)

Je m'engage à Connaitre les consignes générales de Sécurité des aliments et les appliquer.

Je, soussigné(e),

certifie avoir pris connaissances des consignes de Sécurité des aliments et m'engage :

- à le communiquer aux personnes intervenantes dans l'élaboration, la préparation et la distribution alimentaire

- à en respecter les règles et à les faire respecter

DATE :

SIGNATURE :