

REGLEMENTATION EN MATIERE DE NOURRITURE ET D'HYGIENE

Il est nécessaire de posséder les factures d'achat des marchandises. Certaines denrées alimentaires présentent des dangers plus grands que d'autres à cause de leur composition qui permet plus facilement le développement des microbes.

Aliments à faible risque :

- légumes crus et cuits, et fruits,
- salades de riz, de pâtes ou de blé non assaisonnées,
- taboulés,
- sandwiches,
- pizzas, quiches,
- crêpes,
- salaisons sèches (saucisson, jambon cru, chorizo),
- fromages à pâte dure,
- gâteaux bien cuits (au yaourt, génoises, cakes, tartes aux fruits).

Aliments à risque élevé :

- viandes et poulets froids,
- préparations à base de viandes froides, d'œufs et de crèmes,
- charcuterie « maison »,
- jambon cuit,
- fromages à pâte molle,
- soja frais,
- salades à base de thon,
- mayonnaise,
- gâteaux à base de crème chantilly ou crème pâtissière.

Des précautions sont à prendre :

- ✓ maintenir au froid les denrées périssables (réfrigérateur ou congélateur, suivant les cas) jusqu'au moment de leur utilisation.
- ✓ si barbecue, la viande doit provenir d'un établissement agréé ou dispensé (marque « salubrité ovale » sur les emballages), et le barbecue devra être implanté à un endroit sécurisé et difficile d'accès aux enfants (avoir à portée de main un extincteur).
- ✓ les aliments préparés le jour même doivent être maintenus à température constante.
- ✓ il convient de jeter immédiatement les aliments non consommés.

Par ailleurs, si vous utilisez de la vaisselle non jetable, il convient de prévoir une arrivée d'eau potable ainsi que deux récipients, l'un avec un produit désinfectant, l'autre contenant de l'eau propre pour le rinçage. Cette vaisselle devra être essuyée avec des torchons propres.

Les locaux scolaires n'étant pas adaptés à la restauration, nous vous conseillons de ne préparer qu'un buffet froid (pas de manipulations de denrées, pas de plonge). Dans le cas d'utilisation de la cuisine de la cantine scolaire, il convient, d'une part d'obtenir l'accord de la Municipalité (convention de prêt de matériels) et, d'autre part de respecter la réglementation adéquate (Arr. 09/05/1997, art.18 et 19).