

# Sécurité et Responsabilité dans les écoles



**Dossier réalisé par  
l'inspection académique de Loire-Atlantique,  
l'Autonome de solidarité, la MAE,  
et les délégations MAIF de Loire-Atlantique**



**SECURITE ALIMENTAIRE :  
ACTIVITES D'ELABORATION D'ALIMENTS DANS LES CLASSES.**

**Circulaire Ministérielle n°2002-004 du 3-01-2002 :**  
La sécurité des aliments : les bons gestes.

BO n°2 du 10-01-2002

*"Les activités d'élaboration d'aliments dans les classes, notamment dans le premier degré de l'enseignement scolaire, ainsi que les goûters ou repas organisés par les parents d'élèves pour les anniversaires des enfants ou les fêtes de fin d'année scolaire, y compris les kermesses, lotos et autres réunions de convivialité ou d'entraide en milieu scolaire, qui sont des moments importants de la vie scolaire, 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 directeurs d'école, des enseignants ou des parents d'élèves demandeurs 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 enfants** allergiques (voir fiche IV-8) : se référer à la liste des élèves auprès desquels une attention particulière - allergie alimentaire dans ce cas - est nécessaire. Le recensement en est effectué en début d'année grâce à la fiche de renseignements.
- ✓ - S'entourer de tout le soin nécessaire pour **éviter les risques pour les consommateurs**.
- ✓ - Mettre en œuvre les moyens 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.
- ✓ - **Privilégier les produits ne présentant en général pas de risque particulier**.

## **2 – ELABORATION**

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

- ✓ - les plus fraîches possibles
- ✓ - vérifier toujours la date limite de consommation (DLC),
- ✓ - transport et conservation dans de bonnes conditions.

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

- ✓ - fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation (le matin même ou alors la veille au soir) ;
- ✓ - nettoyage et désinfection des 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) ;
- ✓ - bon état et propreté du matériel et des ustensiles ;
- ✓ - préparation de l'ensemble des ingrédients et du matériel pour avoir tout sous la main ;
- ✓ - rangement des produits d'entretien ;
- ✓ - éloignement des animaux domestiques ;
- ✓ - lavage des mains aussi souvent que nécessaire, en particulier après être allé aux toilettes.

### **2.3 - LES CONDITIONS DE CONSERVATION DES PRODUITS :**

Après leur cuisson, selon leur nature, protection des aliments dans des boîtes ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire, ou au réfrigérateur.

### **2.4 - LE TRANSPORT DES PRODUITS JUSQU'A L'ECOLE :**

- ✓ Réduire le plus possible le temps nécessaire au transport des produits.

- ✓ Les transporter bien enveloppés afin de réduire les risques de contaminations.
- ✓ Transporter les produits conservés au froid dans des glacières (caisses isothermes) ou des sacs isothermes.

### **2.5 - LES CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS A L'ECOLE :**

- ✓ Conservation au froid dans le réfrigérateur lorsque cet équipement existe. À défaut, dans la caisse glacière ou le sac isotherme jusqu'au dernier moment.
- ✓ Autres produits à conserver emballés jusqu'au moment de la consommation.

### **2.6 - LA CONSOMMATION DES PRODUITS :**

- ✓ Utiliser du matériel jetable (verres, assiettes, couverts, etc.), entreposé à l'abri des contaminations.
- ✓ Avant le goûter ou le repas, les enfants doivent être invités à se laver les mains.
- ✓ Jeter les produits non consommés le jour même.

## **3 - LE CHOIX DES PRODUITS**

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

<b>PRODUITS À PRIVILÉGIER EXEMPLES</b>	<b>PRODUITS À ÉVITER EXEMPLES</b>
Fruits frais Gâteaux au yaourt, génoises Cakes Tartes aux fruits, au citron 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)