



PROTOCOLE PANIER REPAS *exemplaire famille à garder*

Il précise les responsabilités du gestionnaire, du personnel et des familles.

Ce protocole est inspiré de celui mis en place par la PMI de l'Aisne et contenu dans le Projet d'Accueil Individualisé (P A I).

Il est à joindre au règlement de fonctionnement. Les parents en signant s'engagent à respecter le protocole.

LES SOURCES :

- [Circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments](#)

Bien que cette circulaire ne concerne pas les structures d'accueil des jeunes enfants elle peut, en l'absence de textes spécifiques les concernant, donner un cadre de référence pour la restauration dans ces établissements.

- D'autres conseils sont issus du document : « [Recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs](#) » validé par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation de l'environnement et du travail (ANSES).

LE SOMMAIRE :

1 - PRINCIPES GENERAUX

2 - MESURES DE PREVENTION

3 - CONSIGNES SIMPLES POUR ASSURER LA SALUBRITE DES REPAS PREPARES

4 - CONSEILS DIVERS

1 - PRINCIPES GÉNÉRAUX

Ce protocole a pour but d'éviter la manifestation de danger majeur :

- **La toxi-infection alimentaire** : elle est une maladie, souvent infectieuse et accidentelle, contractée suite à l'ingestion de nourriture ou de boisson contaminées par des agents pathogènes.

La toxi-infection se déclenche si :

- La contamination de l'aliment : bactéries, virus (Salmonella, Staphylococcus, Escherichia coli etc.), les parasites (oxyure, Anisais etc.) ;
- La multiplication du germe par une rupture de la chaîne du froid (entre +10° et + 63°) ;
- La consommation de l'aliment contaminé.

Les mesures de prévention de l'apparition de la toxi-infection alimentaire consistent à :

- Eviter tout contact avec les agents contaminants ;
- Assurer une cuisson suffisante des aliments ;
- Respecter la chaîne du froid.

Ces mesures de prévention répondent à des principes généraux dont le respect est primordial :

- Unicité ;
- Identification ;
- Modalités pratiques.

Les toxi-infections alimentaires peuvent être mortelles, s'agissant de sujets fragiles ou de populations à risques, comme les enfants en bas âge.

Elles coûtent cher (soins, perte de travail, incidence économique, etc.).

En cas de suspicion de toxi infections alimentaires, la Direction départementale de la protection des populations dont dépend la Direction départementale des services vétérinaires doit être alertée au plus vite, c'est une obligation réglementaire.

Le service de Protection Maternelle et Infantile est aussi alerté.

2 - MESURES DE PREVENTION

Unicité

Un responsable unique : la famille. Elle en assume la pleine et entière responsabilité.

Les parents s'engagent à fournir :

- La totalité des composants du repas ;
- Les boîtages destinés à contenir les composants ;
- Un sac hermétique à usage unique regroupant les boîtes ;
- Un contenant nécessaire au transport réfrigéré, avec un pain de glace. La chaîne du froid doit impérativement être respectée.

Une prestation unique

L'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille.

Identification

Afin d'assurer une parfaite identification et d'éviter toute erreur ou substitution :

- le contenant unique destiné à l'ensemble des composants et ustensiles est clairement identifié au nom de l'enfant en évitant tout moyen susceptible de se dégrader au cours du transport ou du stockage ;
- tous les boîtages et ustensiles sont identifiés au nom de l'enfant et comprennent éventuellement les indications concernant le réchauffage.

Modalités pratiques

Déroulement chronologique des opérations et procédures spécifiques. Afin de préserver la salubrité des aliments et d'assurer la sécurité sanitaire, la chaîne du froid est impérativement respectée jusqu'au moment de la consommation (plat froid) ou du réchauffage (plat chaud).

Préparation :

Elle doit être effectuée la veille et stockée au froid.

- Dès leur préparation les composants du repas sont placés dans des boîtes hermétiques (ex : barquettes plastiques avec couvercles étanches) susceptibles de supporter un réchauffage au four à micro-ondes le cas échéant ;
- Chaque boîte est identifiée au nom de l'enfant ;
- L'ensemble des éléments constitutifs du repas est rassemblé dans un sac (papier,

plastique ...) à usage unique, clairement identifié au nom de l'enfant placé dans un contenant capable de maintenir une température à cœur des produits ne dépassant en aucun cas +4°C (ex : glacière ou sac portable isotherme avec source de froid).

- Le sac à usage unique est placé dans le contenant susceptible de maintenir un froid entre 0° à +4° (**sac isotherme, glacière avec un pack accumulateur de froid ou une bouteille d'eau gelée.**

Transport :

Le transport du contenant s'effectue dans des conditions susceptibles de permettre le respect de la chaîne du froid (ex : éviter le séjour prolongé dans un coffre de voiture surchauffé en été).

Réfrigération et stockage :

Dès l'arrivée dans l'établissement, le sac usage unique renfermant l'ensemble de la prestation est retiré du contenant (glacière ...). En cas de doute, la température interne du contenant est vérifiée avec un thermomètre sonde. **La température lue doit être inférieure à 10°C ou si l'ensemble du panier repas ne respecte pas ce protocole, il est refusé.**

Le sac à usage unique ou les boîtes hermétiques sont ensuite placées dans le réfrigérateur. Un emplacement spécifique et identifié est réservé.

En aucun cas les boîtes ne sont manipulées avant que la personne désignée pour la préparation du repas ne vienne le retirer. Cette opération a lieu immédiatement avant le repas.

Consommation

- Seuls les aliments, composants et ingrédients fournis par la famille sont consommés, à l'exception de l'eau de table (robinet ou bouteille).
- Lorsqu'un composant du repas nécessite un réchauffage (le plus rapidement possible avant la consommation), celui-ci est effectué dans un four à micro-ondes selon le protocole suivant, mis en œuvre par la personne en charge de la restauration :
 - . Nettoyage rapide de l'intérieur de l'appareil ;
 - . La boîte contenant le plat à réchauffer est ouverte légèrement sur le côté (sauf si système d'opercule) et placée dans le four. En cas de transvasement, le matériel utilisé doit être nettoyé soigneusement.
- Le personnel désigné pour faire manger les enfants procède au lavage de ses mains et des mains des enfants (protocole à afficher près des lavabos).
- La table ou les enfants consomment son repas est préalablement soigneusement nettoyée avant qu'ils ne s'y installent.
- Les ustensiles (verre, assiette et couvert) sont fournis par le service d'accueil, leur nettoyage est effectué soigneusement selon un protocole affiché au-dessus de l'évier.

Retour :

Couverts, ustensiles et boîtes font l'objet d'un premier lavage sur place après le repas. L'ensemble est replacé dans le contenant (sac isotherme, glacière) et repris par la famille à la fin du temps d'accueil. La famille assure ensuite le 2^{ème} nettoyage.

Le sac à usage unique et les aliments non consommés sont jetés.

3. CONSIGNES SIMPLES POUR ASSURER LA SALUBRITÉ DES REPAS PRÉPARÉS :

- Le lavage des mains est obligatoire sur l'ensemble des différentes étapes.
- Il est nécessaire de nettoyer les plans de travail de la cuisine avant et après la préparation du repas. Tous les ustensiles utilisés sont propres.

- Les matières premières utilisées doivent être les plus fraîches possibles. Au moment de l'achat, il convient de vérifier les dates limites de consommation. Les achats se font sur le principe de la « marche en avant » du moins froid (épicerie, conserves) au plus froid (produits réfrigérés puis surgelés). Le temps de transport des achats est limité au maximum, particulièrement en période estivale, afin d'éviter une rupture dans la chaîne du froid et conserver au mieux les produits. Pour les produits réfrigérés et surgelés, utiliser des glacières ou des sacs isothermes (ne pas mélanger les produits surgelés et réfrigérés dans le même sac).
- La température idéale d'un réfrigérateur ménager est de 0° à 4°C, elle ne doit jamais dépasser +5°C. Le réfrigérateur est nettoyé/désinfecté une fois par mois. Chaque aliment doit avoir sa place.
- Une date limite sur un produit alimentaire est valable tant que l'emballage n'est pas ouvert. Après ouverture, le produit doit être consommé **dans les trois jours**.
- Une denrée nécessitant une cuisson sera, si possible préparée la veille de la consommation et devra refroidir directement dans la boîte de stockage, hermétiquement fermée. Une première phase de refroidissement a lieu à température ambiante, rapidement (30 minutes maximum), cette boîte doit ensuite être placée au réfrigérateur.
- Il est préférable de ne pas cuisiner ces repas plus de 2 jours à l'avance.
- Lorsque les animaux domestiques (notamment les chats) sont présents au domicile, il convient de leur interdire l'accès des lieux réservés aux repas : la cuisine où les repas sont préparés, le plan de travail et la table.

4. CONSIGNES SUR LA NATURE DES REPAS:

- Pas de sandwich
- limiter les repas froids
- Penser à l'équilibre du repas
- Varier les repas sur la semaine