

Charte d'engagement relatif à la sécurité des aliments

Pour l'Université Le Havre Normandie, à destination des étudiants, personnels administratifs et enseignants organisateurs d'événements avec vente ou distribution de nourriture, crue, cuite ou préparée.

Règles de base lors de l'élaboration d'aliments pour activités de restauration.

Je soussigné(e),, responsable de l'association....., engage ma structure à respecter les règles d'hygiène relatives à la sécurité des aliments lors d'une distribution de nourriture prévue dans les locaux de l'Université Le Havre Normandie.

J'engage ma structure à respecter les points suivants (*cocher toutes les cases*) :

Préambule :

Le texte est une transposition de la Circulaire Ministérielle n°2002-004 du 3-01-2002 / BO n°2 du 10-01-2002 adapté à l'université Le Havre Normandie.

La sécurité des aliments : les bons gestes.

" Les activités d'élaboration d'aliments dans l'établissement, ainsi que les repas, pique-niques, cocktails... organisés par les étudiants, les personnels, les enseignants, ou dans le cadre de la 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 réalisée avec tout le soin nécessaire afin d'éviter les risques pour ces consommateurs. En particulier, l'attention des organisateurs d'événements 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'allergie ;
- Veiller à assurer la sécurité des consommateurs en adoptant les mesures appropriées ;
- Il est important de rappeler que les matières premières utilisées doivent être les plus fraîches possibles.

2 – ÉLABORATION

2.1- LES MATIÈRES PREMIÈRES À UTILISER :

- Les plus fraîches possibles ;
- Vérifier toujours la date limite de consommation (DLC) ;

- Depuis l'achat, elles doivent avoir été transportées et conservées dans de bonnes conditions. La température de conservation des produits périssables est mentionnée sur les étiquettes : cette température doit être respectée, les produits alimentaires doivent donc être transportés depuis le magasin dans des sacs isothermes, même s'ils ne sont pas congelés, mais simplement réfrigérés.

2.2- LES PRÉCAUTIONS À 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.
- 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 limite 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. ;
- 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 n'aient été préalablement correctement nettoyés.

2.3- LES CONDITIONS DE CONSERVATION DES PRODUITS :

- Après leur cuisson, selon leur nature, protéger les aliments dans des boîtes ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire. Les produits plus fragiles doivent être conservés au réfrigérateur en attendant leur transport.

2.4- LE TRANSPORT DES PRODUITS jusque dans l'établissement :

- Réduire le plus possible le temps nécessaire au transport des produits ;
- Les transporter bien enveloppés afin de réduire les risques de contamination ;
- Transporter les produits conservés au froid dans des glacières (caisses isothermes) ou des sacs isothermes munis de plaques à accumulation de froid ou, à défaut, de bouteilles d'eau congelée, en quantité suffisante.

2.5- LES CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS DANS L'ETABLISSEMENT :

- 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.

2.6- LA CONSOMMATION DES PRODUITS :

- 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 ;
- Si l'événement 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) ;
- 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 :

PRODUITS À PRIVILÉGIER EXEMPLES	PRODUITS À ÉVITER EXEMPLES
Fruits frais Gâteaux au yaourt, génoises Cakes Tartes aux fruits, au citron Biscuits secs (sablés, tuiles, etc.) Confitures Fruits déguisés (enrobés de pâte d'amandes) Produits à conserver au froid 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)

Fait à, le.....

Signature :

Document à parapher sur chaque page.