



## Recommandations de sécurité alimentaire

### pour les cuisines pédagogiques



Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>
NaA/FZ/CJ/PH	24/08/2018	F-150 Rev01	Page 1/4

Les recommandations en matière d'hygiène ci-dessous sont destinées aux animateurs d'ateliers de cuisine ou de pâtisserie, qui ont lieu dans un cadre non-professionnel. Elles peuvent être consultées par les personnes souhaitant organiser une telle activité, afin de favoriser le respect des bonnes pratiques d'hygiène. De plus amples informations en matière d'hygiène alimentaire peuvent être consultées dans le guide sectoriel de bonnes pratiques d'hygiène (\*).



Lorsque ces ateliers se déroulent au sein d'une cuisine professionnelle, le règlement UE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ainsi que le guide sectoriel(\*) de bonnes pratiques d'hygiène sont à respecter.

## **Recommandations en matière de sécurité alimentaire dans une cuisine non-professionnelle**

### **Achat et transport des aliments**

Les aliments frais ou congelés sont à transporter à des températures adaptées. De ce fait, il est conseillé que le transport se fasse dans des glacières ou sacs isothermes avec accumulateur de froid.

### **Protection et stockage des aliments**

Il est recommandé de protéger les aliments contre les contaminations extérieures en refermant les emballages ouverts et en couvrant les plats préparés. A ce titre, veillez régulièrement aux dates de péremption (DLC et DDM). Veuillez conserver les aliments périssables au réfrigérateur à  $\leq +4^{\circ}\text{C}$  et/ou au congélateur à  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .

### **Préparation des aliments**

Les produits finis issus d'un atelier de cuisine ou de pâtisserie doivent servir exclusivement à la consommation propre et ne peuvent pas être utilisés à des fins commerciales. Il est conseillé d'éviter les préparations sensibles (p.ex.: œufs crus) non soumis à une cuisson ultérieure (p.ex.: tiramisu). Lors de la préparation des aliments, il est recommandé de séparer les tâches « sales » (p.ex.: casser les œufs crus) des tâches « propres » (p.ex.: portionner le gâteau).



Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>
NaA/FZ/CJ/PH	24/08/2018	F-150 Rev01	Page 2/4

## Santé et hygiène des personnes manipulant les aliments



Il est bien entendu que les personnes qui manipulent directement les aliments soient en bonne santé. Une bonne propreté personnelle (tablier, cheveux longs attachés) ainsi qu'une bonne hygiène des mains (laver les mains avant le début de l'activité, après le passage aux toilettes, etc.) sont préconisés. De même, il convient d'appliquer les règles d'hygiène de base (p.ex : ne pas tousser ou éternuer sur les aliments, ne pas goûter la nourriture avec les doigts, etc.).

## Gestion des déchets

Il est recommandé que tous les déchets alimentaires soient jetés au fur et à mesure dans une poubelle et que celle-ci soit évacuée en fin d'activité.

## Vaisselle

Il est conseillé que la vaisselle se fasse au lave-vaisselle.



## Equipements lors de la préparation de denrées alimentaires

Afin de permettre un lavage hygiénique des mains, il est recommandé de prévoir un point d'eau et de l'équiper avec du savon liquide, un produit désinfectant et du papier à usage unique. Les surfaces entrant en contact avec les aliments ainsi que les ustensiles de travail doivent être propres, facile à nettoyer et résister à une désinfection.

## Nettoyage

A la fin des activités de cuisine ou de pâtisserie, les locaux de préparation sont nettoyés et laissés dans un état propre.

*(\*)Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants de l'Entente des Foyers de Jour.*

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>
NaA/FZ/CJ/PH	24/08/2018	F-150 Rev01
		Page 3/4

[secualim@ms.etat.lu](mailto:secualim@ms.etat.lu)  
Fax : (352) 2747 8068  
Tél : (352) 2477 5625  
7A rue Thomas Edison  
L-1445 Strassen  
[www.securite-alimentaire.lu](http://www.securite-alimentaire.lu)

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>
NaA/FZ/CJ/PH	24/08/2018	F-150 Rev01	Page 4/4