



Foire aux questions sur l'hygiène alimentaire

Cette foire aux questions s'inscrit en complément aux fiches sur la restauration et la sécurité alimentaire ainsi que sur la restauration en plein air.

L'équipe du SDJES a sélectionné certaines questions fréquentes afin de mieux vous accompagner sur la gestion de cette thématique. Elle se veut volontairement non exhaustive.

1. Peut-on consommer des œufs en ACM ?

Les œufs, qui constituent une excellente source de protéines, sont évidemment autorisés en ACM. Néanmoins, ils nécessitent certaines précautions d'emploi à cause des risques liés à la salmonelle, qui représente 70% des toxi-infections alimentaires en France. On utilisera les œufs à la coquille propre. En revanche, il est interdit de consommer les œufs du poulailler de l'ACM. Les œufs pourront être confiés éventuellement aux bénévoles ou bien aux salariés de l'ACM.

2. Les enfants peuvent cueillir des fruits ou cultiver des légumes, mais pas les manger. Est-ce vrai ?

Il est extrêmement rare qu'une infection alimentaire trouve son origine dans des produits végétaux. Aucune disposition générale ne s'oppose donc à leur consommation. On prendra soin néanmoins de se renseigner sur d'éventuelles interdictions locales de cueillettes de baies sauvages et on lavera soigneusement les aliments avant leur consommation.

3. Les enfants ne peuvent consommer les produits de leur pêche ?

Ceci est tout à fait exact. La quasi-totalité des TIAC trouvent leur origine dans des produits animaux ou dérivés de produits animaux. Ces denrées sont strictement réglementées et ne peuvent être consommées en collectivité que si elles proviennent d'ateliers agréés par les services vétérinaires.

4. A-t-on le droit de cuisiner avec les enfants ?

Aucun règlement de l'interdit, bien heureusement. C'est extrêmement éducatif, et ce peut être également l'occasion d'enseigner aux enfants quelques principes d'hygiène alimentaires.



5. Peut-on manger les gâteaux cuisinés avec les enfants ?

Un atelier cuisine en ACM ne constitue pas, au sens strict, une restauration collective. Des précautions de base (bonnes pratiques d'hygiène comme le lavage soigné des mains, le respect de la chaîne du froid...) devraient suffire à assurer la sécurité alimentaire de tous.

6. Peut-on consommer tout type de produits laitiers ?

Le lait et les produits laitiers (fromages, yaourts, crème fraîche, desserts lactés frais, beurre...) peuvent être consommés s'ils ont bien été conservés à la température indiquée et jusqu'à la date préconisée sur l'emballage.

Les fromages à durée d'affinage longue, du type pâte pressée (emmental, gruyère...) sont à préférer aux fromages à pâtes molles (camembert, brie...) et aux fromages frais (chèvre frais, faisselle...).

7. Peut-on consommer de la viande hachée ?

Pour les enfants de moins de 15 ans (consommateurs sensibles), s'assurer que les steaks hachés sont cuits à cœur, à savoir qu'uniformément gris. La viande ne doit plus être rosée à l'intérieur.

