



## Préparation et distribution de nourriture à l'école par des tiers

.be

Agence fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne alimentaire



Editeur responsable : Herman Diricks  
CA Botanique - Food Safety Center  
Boulevard du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles  
Février 2023  
Dépôt légal: D/2023/10413/2

## **Table de matières**

Préparation et distribution de nourriture à l'école par des tiers	3
Étape 1 : achats	6
Étape 2 : stockage de la nourriture	8
Étape 3 : préparation	13
Étape 4 : distribution	16



# Préparation et distribution de nourriture à l'école par des tiers

Cette brochure s'adresse aux parents, grands-parents, comités de parents et autres sympathisants qui – occasionnellement – préparent de la nourriture pour les élèves, prévoient un casse-croûte pour les anniversaires ... La santé des élèves étant une priorité pour tous, vous trouverez ci-dessous toutes les informations afin que tout se déroule dans le respect de la sécurité alimentaire !



## Qui sont les « cuisiniers amateurs » de nos écoles ?

Premièrement, il s'agit de tiers qui préparent des repas mais qui ne font pas partie du personnel permanent de la cantine de l'école. Si vous le faites « sporadiquement » (tout au plus 5 fois par an), vous n'avez pas à être connu de l'AFSCA. Une grand-mère qui, par exemple, prépare occasionnellement de la soupe pour les élèves de l'école n'a pas à demander un enregistrement.

Si cela arrive plus de 5 fois par an, le cuisinier devra alors être connu auprès de l'AFSCA et verra aussi sa propre cuisine soumise à nos contrôles. Si il prépare régulièrement pour la cuisine de l'école, il sera dans ce cas-ci considéré comme du personnel de cantine et devra être formé à ce titre. Ces deux cas ne relevant plus de la sphère privée, l'AFSCA vous considérera comme un « opérateur ». Inutile dans ce cas de poursuivre la lecture de cette brochure.

Deuxièmement, il s'agit aussi de parents (ou autres) qui apportent des bonbons, préparent un gâteau ou une tarte afin que leur enfant fête son anniversaire en classe.

Troisièmement, il peut aussi s'agir, par exemple, d'un comité de parents qui organise une fête d'école (autrement dit, un tiers au sens large du terme).

- ✘ Il n'est donc pas permis de préparer régulièrement de la nourriture pour une école sans avoir une autorisation de l'AFSCA. En effet, l'environnement dans lequel cette nourriture est préparée doit pouvoir faire l'objet de contrôles.

Que vous cuisiniez pour une école de manière sporadique ou non, il importe de toujours adopter de bonnes pratiques d'hygiène !

Nous avons en effet affaire à un groupe cible sensible : nos enfants.

L'AFSCA dit « oui » à de savoureux casse-croûtes à l'école et donne dans cette brochure des lignes directrices pour que tout se passe dans le respect de la sécurité alimentaire.

Cette brochure vous guide à travers quatre étapes.



# Étape 1 : achats



Dressez une liste des ingrédients dont vous avez besoin.

Si vous avez besoin de produits réfrigérés ou congelés, apportez un sac isotherme ou une glacière au magasin avec quelques blocs réfrigérants, surtout par temps chaud !

Une fois arrivé au magasin, contrôlez les points suivants :

- ✔ Fraîcheur : pour les fruits et légumes par exemple.
- ✔ Emballage : pas ouvert, pas endommagé, pas de boîtes de conserve bombées, etc.
- ✔ Date de conservation : la date « à consommer jusqu'au... » ne doit pas être dépassée. Consultez aussi notre affiche « Conservation de produits » sur le site internet de l'AFSCA. <https://www.favv-afscab.be/publicationsthematiques/conservation-de-produits.asp>
- ✔ Température : tous les réfrigérateurs et congélateurs du magasin sont munis d'un thermomètre apparent. Contrôlez les températures (cf. étape suivante).

Une fois les courses terminées, rangez aussi vite que possible les produits réfrigérés et congelés dans le réfrigérateur et dans le congélateur.

Vous avez des poules ou votre propre potager ? Sous certaines conditions, vous pouvez utiliser les œufs et les produits issus de votre potager :



Poules :

- ✔ Gardez votre poulailler propre.
- ✔ Ramassez les œufs chaque jour.
- ✔ Ne lavez pas les œufs mais nettoyez ceux qui sont sales en utilisant, par exemple, des éponges ou gants tout à fait secs.
- ✔ Conservez les œufs au réfrigérateur et ne les utilisez pas au-delà de 28 jours après la date de la ponte.



Potager :

- ✘ Évitez autant que possible les produits phytosanitaires. Si vous en utilisez quand même, n'employez que des substances autorisées pour un usage non professionnel. Respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation et les délais d'attente avant de procéder à la récolte.
- ✘ Utilisez des fruits et légumes aussi frais que possible et éliminez les produits pourris ou moisis. N'utilisez pas de pommes de terre qui ont verdi au cours de leur croissance.
- ✘ N'utilisez que de l'eau potable pour laver les fruits et légumes. Conservez ces derniers dans un endroit propre.



## Étape 2 : stockage de la nourriture



Gardez votre espace de stockage propre, ordonné, exempt d'animaux nuisibles et veillez à bien séparer :

- ✔ les denrées alimentaires des autres produits tels que les produits d'entretien ;
- ✔ les produits pour votre usage personnel des produits utilisés pour l'école.

Refermez les emballages ouverts ou stockez le contenu dans un autre bocal ou boîte avec couvercle.

Si vous changez de contenant, veillez à conserver les étiquettes, sur lesquelles figurent beaucoup d'informations utiles telles que la date de conservation et les allergènes.

N'utilisez pas de produits dont la date « à consommer jusqu'au... » est dépassée. Les produits « à consommer de préférence avant le » peuvent encore être consommés après cette date à condition que vous les ayez conservés correctement (lisez les conditions de conservation sur l'étiquette), que leur emballage ne soit pas ouvert ou endommagé et que la qualité soit toujours au rendez-vous. Faites confiance à vos sens : observez, sentez et goûtez !

La température affectant la croissance de micro-organismes (comme les bactéries, les levures et les moisissures), il vous faut garder à l'œil la température de votre réfrigérateur et de votre congélateur.

Ceci n'est possible que si vos électroménagers sont équipés d'un thermomètre. Si ceux-ci n'en sont pas équipés, placez un thermomètre bien visible à l'endroit le moins froid (généralement dans le haut) de votre réfrigérateur et contrôlez régulièrement la température.

La température de votre réfrigérateur doit être inférieure ou égale à 7 °C et celle de votre congélateur doit être inférieure à -18 °C.

Rangez chaque produit à l'endroit approprié. Comme l'air chaud monte, il convient de ranger les produits les plus sensibles tels que la viande et le poisson dans le bas de votre réfrigérateur. Il y fait plus froid.

Si vous avez besoin de décongeler des produits, ne le faites pas à température ambiante. Décongelez-les soit en les plaçant dans votre réfrigérateur soit en les mettant – juste avant de les utiliser – au micro-onde (en mode « décongélation »).



## Chaque aliment a sa propre place !



**-18°C**

Produits à base  
de viande, sandwichs,  
plats froids, viennoiserie  
avec crème patissière,  
rouleaux de saucisses...

**Max. 7°C**

**4°C > 7°C**

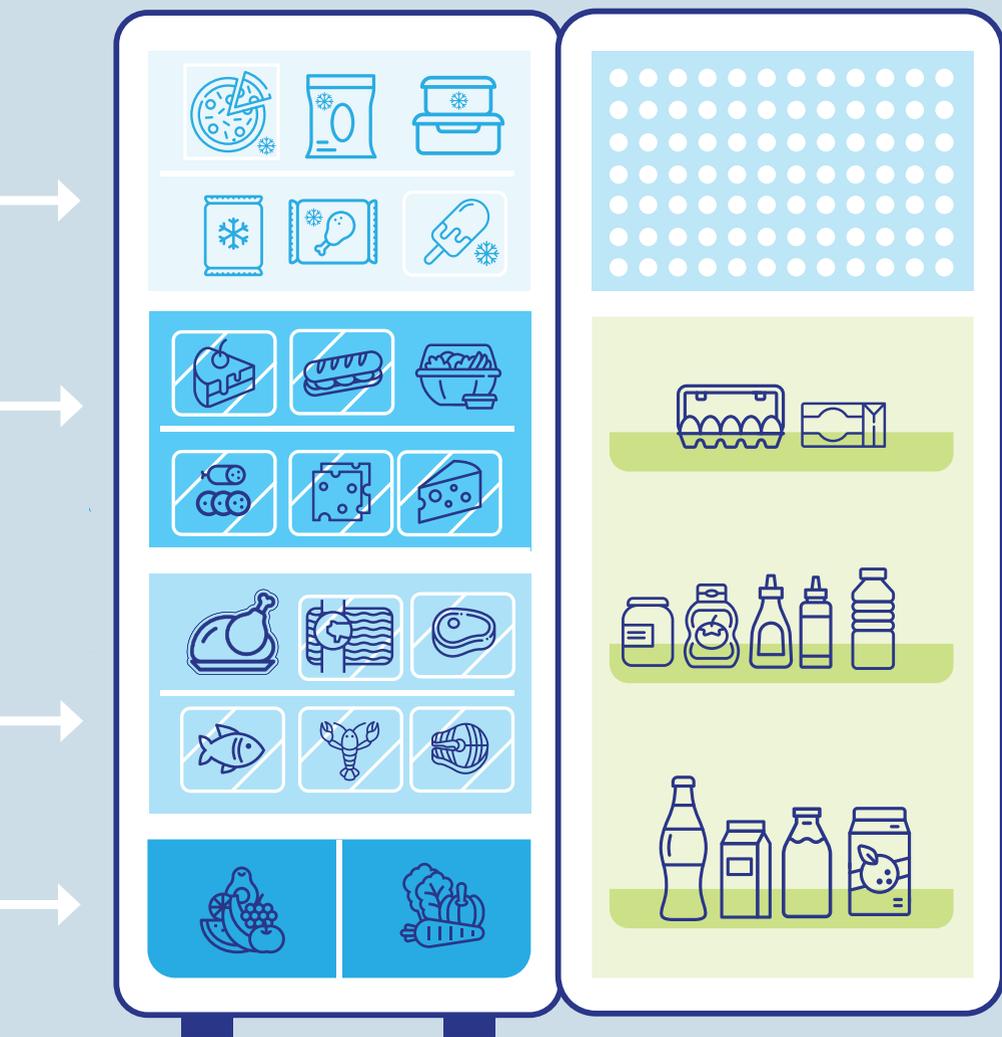
Poisson frais,  
poisson fumé, viande,  
viande hachée, volaille.

Mettez les produits plus  
sensibles comme la viande  
et le poisson dans le bas  
du réfrigérateur.

**Max. 4°C**

**0°C > 4°C**

**8°C > 10°C**



Pour les autres denrées alimentaires à réfrigérer,  
voir la température indiquée sur l'emballage.



## Étape 3 : préparation



Avant et pendant cette étape qu'est la préparation, lavez-vous régulièrement les mains avec du savon liquide et de l'eau potable.



Les animaux de compagnie n'ont pas leur place en cuisine !



Travaillez proprement et évitez ainsi toute contamination croisée, par exemple en :

- ✘ N'effectuant pas d'autres activités telles que changer votre bébé, nourrir votre animal de compagnie, fumer, etc.
- ✘ Ne coupant pas les légumes crus sur la même planche que celle sur laquelle vous venez de découper de la viande crue.
- ✘ N'employant pas toujours la même lavette pour nettoyer votre plan de travail.



Assurez-vous que vos aliments chauffent à une température d'au moins 60 °C. Si vos produits doivent refroidir, refroidissez-les le plus rapidement possible et placez-les ensuite immédiatement au réfrigérateur. Pour les petites quantités, vous pouvez les laisser refroidir à température ambiante pendant un court moment avant de les placer au réfrigérateur. Pour les grandes quantités (quelques litres de soupe, par exemple), vous pouvez accélérer le refroidissement en plongeant simplement la casserole dans de l'eau froide avant de la placer au réfrigérateur.



Soyez attentif aux allergènes. Ce sont des composés alimentaires qui, même en infime quantité, sont susceptibles de déclencher une réaction allergique ou une intolérance chez certaines personnes. Pensez aux cacahuètes, noix, soja, moutarde, poisson...

Il est dès lors primordial de savoir quels ingrédients se trouvent dans vos préparations. Soyez également attentif aux ingrédients composés tels que les cubes de bouillon dont les ingrédients peuvent être très nombreux .

Il est possible que l'allergène céleri se cache dans un cube de bouillon par exemple.

Des allergènes peuvent également se retrouver dans votre plat via une contamination croisée, par exemple via vos mains ou des ustensiles de cuisine (couteau ou planche à découper). Même des allergènes présents en quantité infime peuvent provoquer des problèmes. Redoublez donc de prudence. Les enfants constituent un groupe cible sensible.

Tenez l'école informée des ingrédients utilisés dans la recette et des allergènes présents dans les préparations, afin que l'école puisse informer correctement les enfants présentant des allergies ou des intolérances. Prenez les dispositions nécessaires à ce sujet avec l'école

- ✔ Par exemple : un enfant allergique au blé mange des crêpes préparées avec de la farine sans gluten à la maison. Comme cela lui paraît normal, il ne se rend pas toujours compte que d'autres crêpes peuvent le rendre malade. Afin d'éviter que cet enfant ne mange des crêpes à la farine de blé à l'école, il est important que vous transmettiez à l'école les informations relatives aux allergènes.

Vous trouverez de plus amples renseignements dans la fiche Quick Start relative aux allergènes qui est disponible sur le site internet de

l'AFSCA.

<https://www.favv-afsca.be/professionnels/autocontrrole/guides/fichesqs/>



## Étape 4 : distribution



Assurez-vous que vos plats puissent être acheminés vers l'école dans des récipients propres, protégés et à la bonne température. Que le froid reste froid et que le chaud reste chaud.

Si vous devez réchauffer les produits sur place, assurez-vous qu'ils atteignent au moins 60 °C dans un récipient approprié.

Utilisez des récipients appropriés aux produits. Certains récipients ne conviennent par exemple pas aux produits gras, acides ou chauds.

Demandez à l'école si elle dispose de moyens pour stocker correctement vos produits et pour éventuellement les transformer (un bain-marie, un réfrigérateur, des plaques de cuisson, des spatules, des cuillères...) et tenez-en compte !

S'il n'y a, par exemple, pas de réfrigérateur disponible à l'école, il est exclu d'apporter une tarte à la crème le matin pour la partager l'après-midi.

N'utilisez que du matériel propre et lavez-vous les mains avant et pendant cette étape qu'est la distribution.

Ne réutilisez pas les restes.

Vous avez désormais toutes les cartes en main !

Consultez également notre guide générique d'autocontrôle <https://www.favv-afsca.be/professionnels/autocontrole/guides/> et nos fiches Quick Start. <https://www.favv-afsca.be/professionnels/autocontrole/guides/fichesqs/>

Vous y trouverez des informations par thème : hygiène personnelle, gestion des déchets, températures, allergènes, etc.

Vous avez une question concernant la sécurité alimentaire ?

Vous voulez déposer une plainte ?

Adressez-vous au Point de contact via :

Mail : [pointdecontact@afsca.be](mailto:pointdecontact@afsca.be)

Téléphone : 0800 13 550

[www.afsca.be](http://www.afsca.be)



<https://www.facebook.com/AgenceAlimentaire/>



[https://twitter.com/AFSCA\\_Conso](https://twitter.com/AFSCA_Conso)



<https://www.favv-afsca.be/consommateurs/pointdecontact/>





**Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire**

CA-Botanique

Food Safety Center - Bd du Jardin Botanique 55 - B-1000 BRUXELLES

Tel.: 02 211 82 11

**[www.afsca.be](http://www.afsca.be)**

*Notre mission est de veiller à ce que tous les acteurs de la chaîne fournissent aux consommateurs et les uns aux autres une assurance optimale que les aliments, les animaux, les plantes et les produits qu'ils consomment, utilisent ou détiennent sont fiables, sûrs et protégés, maintenant et à l'avenir.*