Conseils d'hygiène pour les ateliers d'animation cuisine

(pour toutes les structures d'éducation à l'environnement dont les fermes pédagogiques)

Avril 2007

ARENE Ile-de-France

la bergerie nationale

Comment utiliser ce document ?

Ce document est constitué de deux parties : une partie illustrée et une partie texte plus informative.

Les agriculteurs et animateurs des fermes pédagogiques ou toute autre structure d'éducation à l'environnement qui souhaitent organiser des ateliers de transformations alimentaires et de dégustation, peuvent étudier les conseils apportés pour limiter les risques sanitaires. Les dangers pouvant se rencontrer lors de ces activités sont détaillés en annexe. Pour les imprimer, utiliser le mode « page de commentaire » du menu d'impression.

Tous les conseils d'hygiène doivent s'appliquer dans la vie de tous les jours, c'est pourquoi certaines pages de la partie illustrée peuvent être imprimées et affichées pour informer le public. Dans le menu de l'impression, utiliser le mode « diapositives ».

Sommaire

Intérêts des ateliers de transformation alimentaire et de dégustation

Objectifs de ce document

Quels sont les dangers?

D'où peuvent provenir les dangers ?

Quels sont les risques ?

Conseils d'hygiène pour maîtriser les dangers

Annexe : Les dangers identifiés un à un

Intérêts des ateliers de transformation alimentaire et de dégustation

Education à l'alimentation

- **Connaître l'origine des produits alimentaires**
- **Connaître les étapes de transformation**
- **Connaître le lien entre l'agriculture et l'aliment**
- **Etre capable de faire un choix sur ses aliments**

Education nutrition santé

- **Connaître les règles d'hygiène**
- **Connaître les équilibres alimentaires**

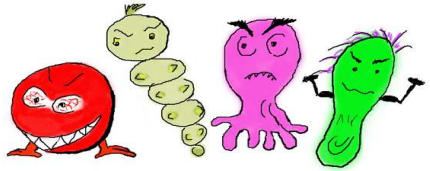
Objectifs de ce document

Permettre les dégustations de produits fabriqués par le public lors d'ateliers pédagogiques

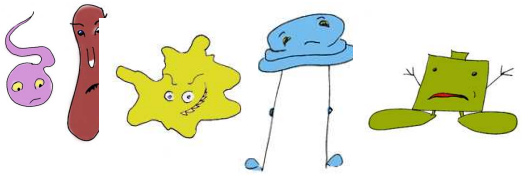
Tout en assurant que les mesures adéquates sont prises en terme d'hygiène et de sécurité alimentaire

Quels sont les dangers ?

1. Les micro-organismes provenant des animaux malades



2. Les micro-organismes présents dans l'environnement et dans les matières premières



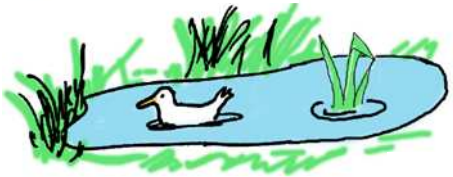
3. Les parasites

4. Les dangers chimiques

5. Les dangers liés à la sensibilité des publics

6. Les dangers liés à la manipulation du matériel

D'où peuvent provenir les dangers ?

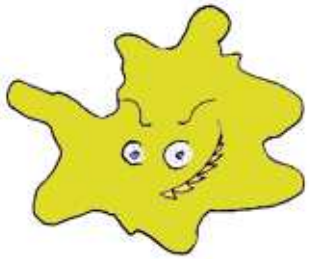


- Du cheptel
- De l'environnement et du local
- De la matière première
- Du procédé de fabrication
- Du public
- De la façon de procéder

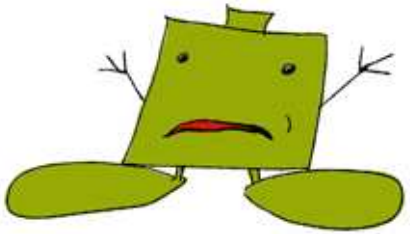
Quels sont les risques ?

- **En mangeant les aliments que l'on a préparés :**
  - **Tomber malade** (dangers micro-biologiques, parasitaires, liés à la sensibilité du public)
  - **S'empoisonner** (dangers chimiques)
- **En les préparant : se blesser, se couper, se brûler…**

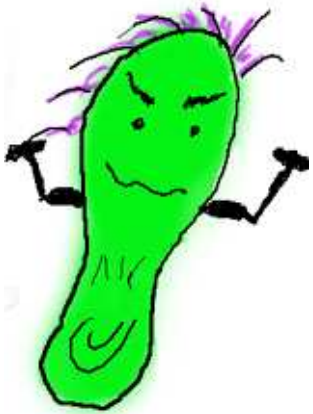
Ce qu'il faut pour qu'un micro-organisme se développe

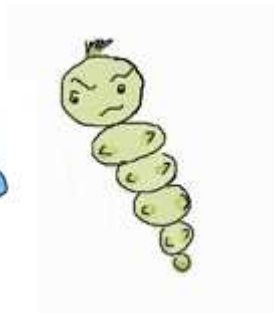


- **Une contamination initiale du produit**



- **Du temps**
- **Des conditions favorables du milieu :**
  - **une température favorable**
  - **de l'humidité, etc.**





Maîtriser les dangers

1. Etre en bonne santé et connaître les normes d'hygiène
2. Sensibiliser le public
3. Faire respecter les règles d'hygiène par le public
4. Avoir des délais de stockage et de dégustation réduits
5. Contrôler la santé du cheptel
6. Contrôler les matières premières et les ingrédients transformés
7. Utiliser des produits et des procédés de transformation adaptés
8. Organiser les activités et les locaux
9. Nettoyer les locaux et gérer les déchets
10. Surveiller l'utilisation des équipements et des produits par le public

1.Etre en bonne santé et connaître les règles d'hygiène

Passer une visite médicale

Se former

2. Sensibiliser le public

Prendre contact avec le responsable de la visite

Expliquer

Donner les consignes de sécurité et d'hygiène

3. Le respect des règles d'hygiène

3. Le respect des règles d'hygiène

a. L'animateur/agriculteur veille au respect des consignes

3. Le respect des règles d'hygiène

b. Tout le monde porte une tenue propre

3. Le respect des règles d'hygiène

c. Tout le monde s'essuie les pieds en entrant dans la salle

3. Le respect des règles d'hygiène

d.Tout le monde se lave les mains

- au démarrage de l'atelier
- en sortant des toilettes
- après avoir touché des objets sales
- après avoir récolté des matières premières (ramasser les œufs, traire une chèvre ou une vache…)

3. Le respect des règles d'hygiène

e. Toute blessure aux mains sont désinfectées et protégées par un pansement ou des gants adaptés à la cuisine

3. Le respect des règles d'hygiène

f. Les cheveux longs sont attachés.

Les bagues et les bracelets sont enlevés.

bijoux

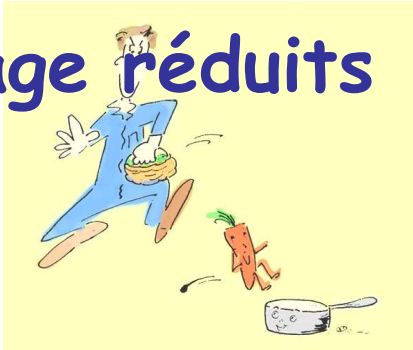
3. Le respect des règles d'hygiène

g. **Le public enrhumé ne manipule pas les aliments**

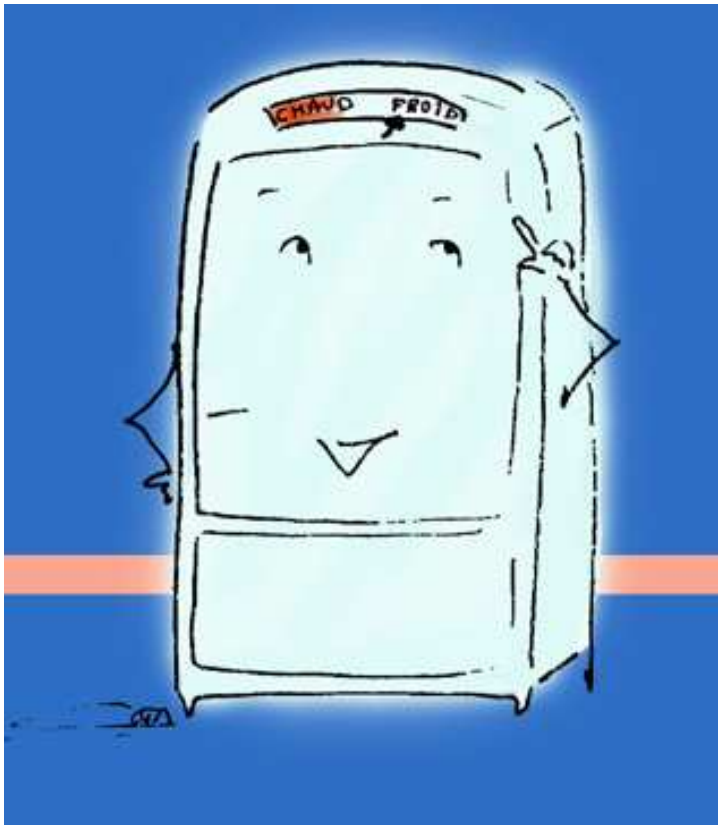
4.

Délais de dégustation et de stockage réduits

4. Délais de dégustation et de stockage réduits



a. Respecter la chaîne du froid



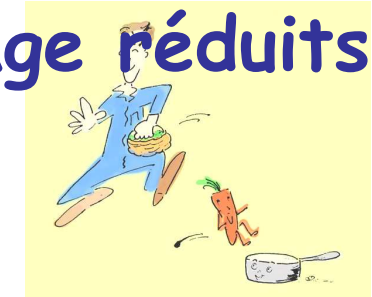
Respecter très strictement la chaîne du froid pour les produits périssables achetés dans le commerce.

4. Délais de dégustation et de stockage réduits

b. Respecter les délais d'utilisation

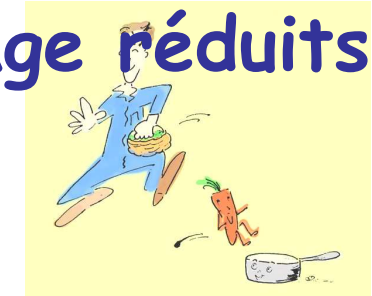
- vérifier les dates limites de consommation (DLC) ou la d'utilisation optimale (DLUO) et les conditions de stockage
- stocker à la bonne température
- acheter des produits dont la DLC ou la DLUO est la plus éloignée
- jeter le produit si la DLC ou la DLUO est dépassée

4. Délais de dégustation et de stockage réduits

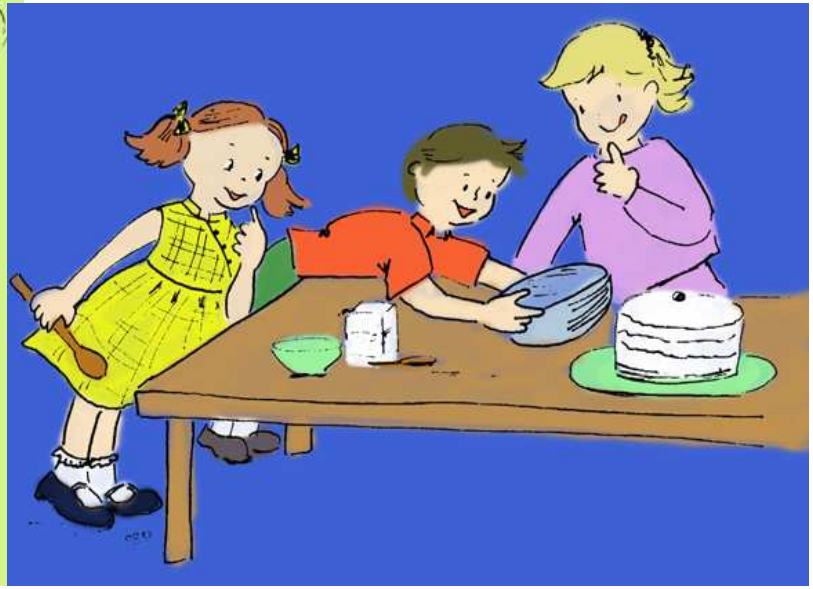


c. Récolter les produits de la ferme peu avant le commencement de l'atelier

4. Délais de dégustation et de stockage réduits



d. Consommer sur place les produits que le public vient de cuisiner



5. Contrôler la santé des animaux

a. La sécurité du public doit être assurée par le contrôle des élevages ou si le produit vient d'un autre lieu par le contrôle de son origine

Avoir un document consignant la traçabilité

5. Contrôler la santé des animaux

b. Les animaux sont identifiés

- **être en contact avec les services vétérinaires**
- **identifier les animaux**
  (boucles d'identification et documents d'accompagnement)
- **tenir à jour un registre d'élevage**

5. Contrôler la santé des animaux

c. Bien gérer l'élevage et le contrôler

Respecter les prophylaxies (vaccins, prises de sang)

Isoler les animaux malades

Pour boire du lait cru de vache, il doit obtenir l'autorisation (une patente)

6. Contrôler les matières premières et les ingrédients transformés

a. Pour les produits achetés en dehors de la ferme

Vérifier les produits (l'aspect, la couleur, l'odeur) l'état de l'emballage, leur DLC ou leur DLUO…

Conserver les références de la traçabilité du produit : quel type de produit ? Quand a lieu l'achat? Qui l'a produit ou vendu ?

6. Contrôler les matières premières et les ingrédients transformés

b. Pour les produits végétaux cultivés et récoltés à la ferme

Respecter les temps d'attente après traitement avant de récolter les fruits et légumes

Laver et éplucher s'il y a lieu les végétaux avant de les cuisiner ou de les déguster

6. Contrôler les matières premières et les ingrédients transformés

c. Pour les matières premières végétales de cueillette

Vérifier les produits qui peuvent être cueillis et ceux qui sont à éviter

Ne pas cueillir dans les parcelles traitées ni au bord des routes

Ne pas cueillir de fruits au ras du sol

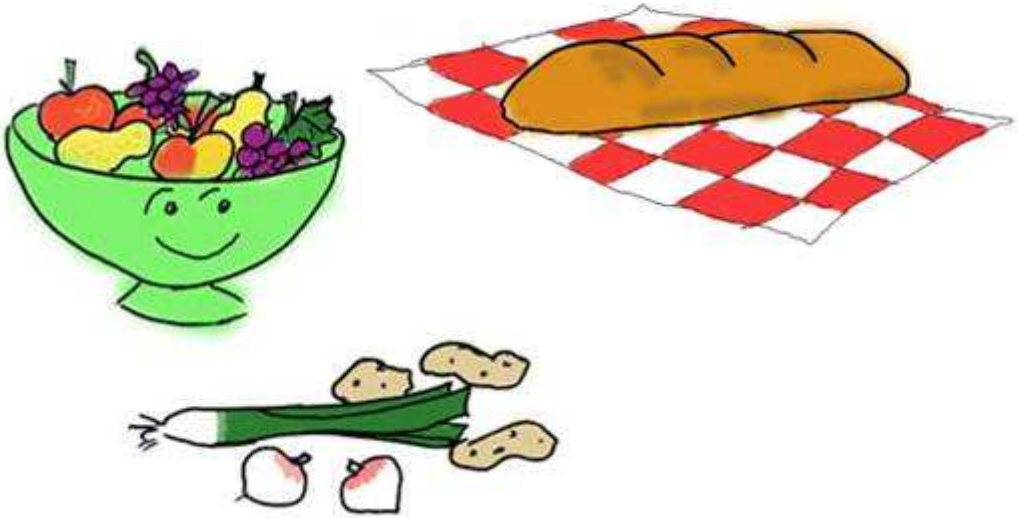
Laver les végétaux avant de les cuisiner ou de les déguster

6. Contrôler les matières premières et les ingrédients transformés

d. Pour les matières premières animales produites dans la ferme pédagogique

7. Utiliser des produits et des recettes adaptées

Privilégier des produits végétaux ou des produits bien cuits



7. Utiliser des produits et des recettes adaptées

a. Choisir des produits adaptés à une activité pédagogique en toute sécurité

A privilégier !

Les préparations à base de végétaux crus ou cuisinés : pain, huile, soupes, salades, fougasse…

Les préparations complexes cuites à cœur : pizzas, gâteaux, crèmes, tartes…

Les préparations à base de produits d'origine animale : le miel, les produits laitiers, les charcuteries sèches….

7. Utiliser des produits et des recettes adaptées

a. Choisir des produits adaptés à une activité pédagogique en toute sécurité

A éviter !

Les produits sensibles au développement microbien :

œufs non cuits à cœur,

mousse au chocolat,

mayonnaise,

crème pâtissière,

truffe au chocolat,

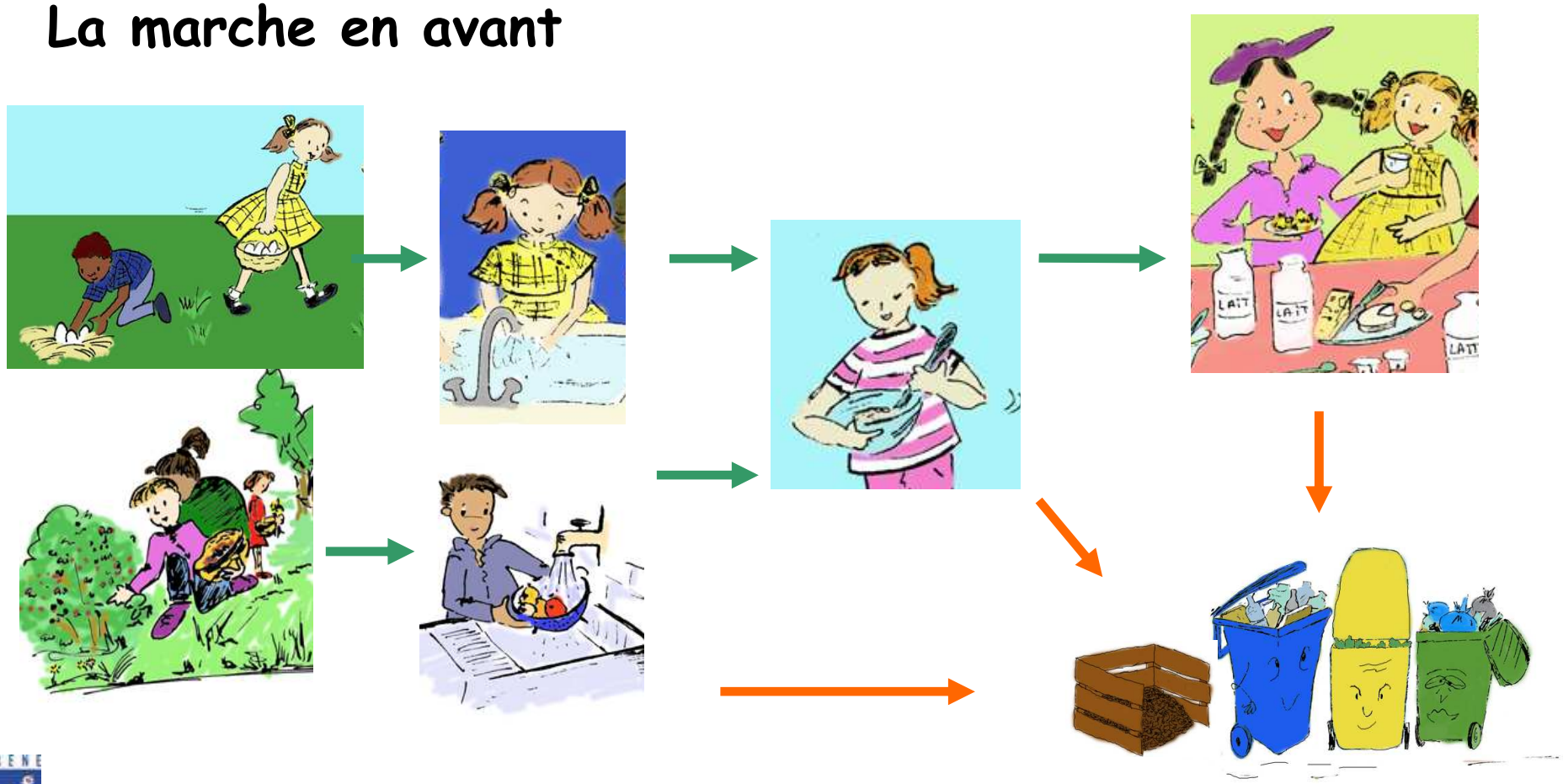
crème chantilly...

7. Utiliser des produits et des recettes adaptées

b. Respecter des protocoles de transformation adaptés

8. Organiser les activités et les locaux

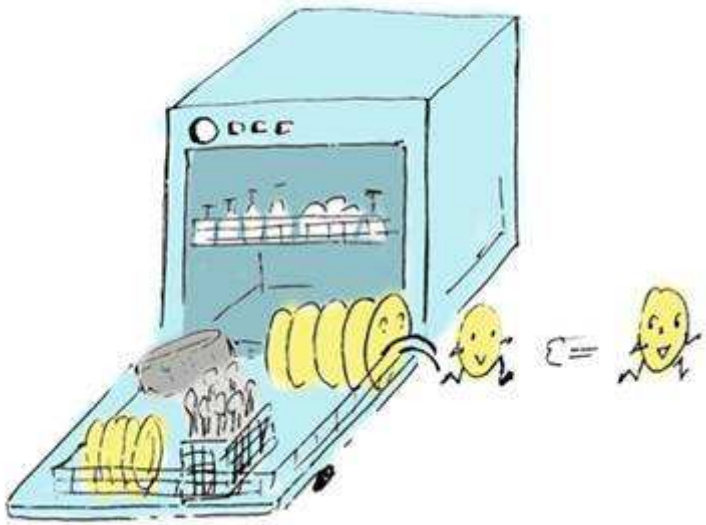
La marche en avant



Déchets (trie)

9. Nettoyer les locaux et gérer les déchets

a. La conception des locaux



Les locaux sont bien adaptés et équipés

Les locaux sont propres et en bon état

Un plan de nettoyage est suivi

Les eaux usées sont correctement évacuées

9. Nettoyer les locaux et gérer les déchets

b. Le nettoyage des locaux et du matériel

Les tables sont facilement nettoyables

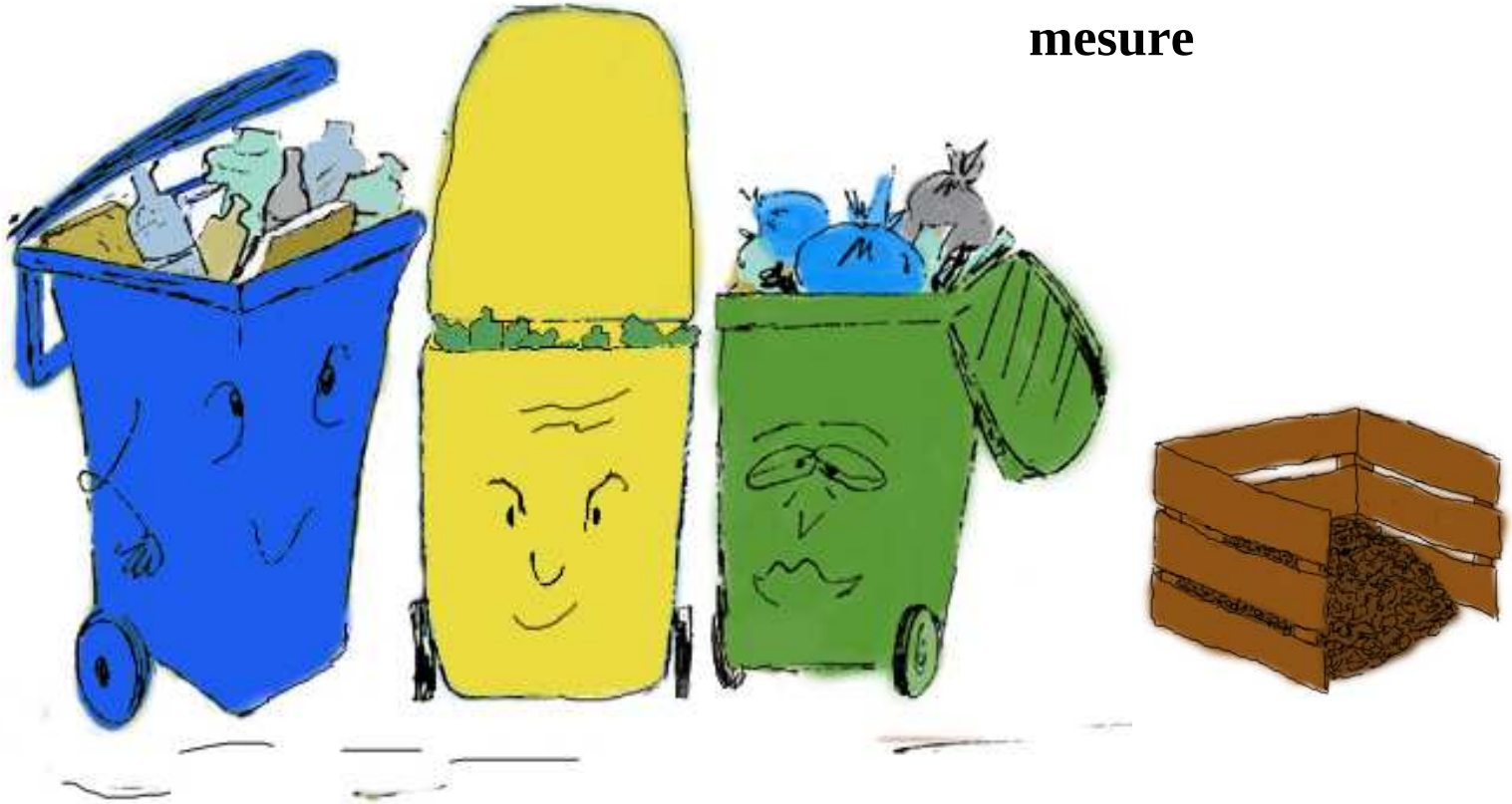
La vaisselle est lavée

La salle est nettoyée

9. Nettoyer les locaux et gérer les déchets

c. La gestion des déchets

Les déchets sont triés et éliminés au fur et à mesure



10. Surveiller l'utilisation du matériel et des produits par le public

Mettre hors de portée les produits dangereux

Le public ne peut utiliser que du savon et du liquide vaisselle

Utiliser du matériel peu dangereux

ANNEXE
Les dangers identifiés un à un

Les dangers micro-biologiques

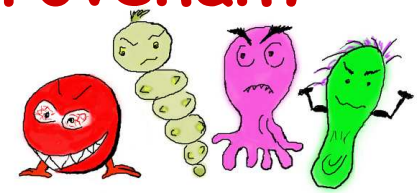
Les dangers parasitaires

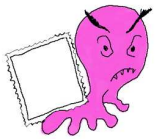
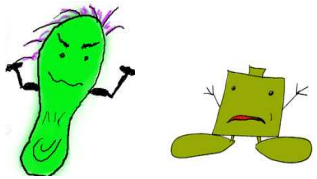
Les dangers chimiques

Les dangers dus à la sensibilité des publics

Les dangers liés à la manipulation du matériel

1. Les dangers micro-biologiques provenant d'animaux malades



	Nom de la bactérie	Maladie animale	Maladie humaine
	Mycobacterium tuberculosis	La tuberculose ou « Fièvre de Malte »	La tuberculose
	Brucella	La Brucellose	La fièvre de Malte
	*Coxiella burnetti*	La fièvre Q	La fièvre Q
	Staphylocoques et Stéptocoques	Mammites	Vomissements, diarrhées, douleurs abdominales

Tuberculose, Brucellose et Fièvre Q sont des zoonoses : maladies communes aux animaux et aux Hommes

1.Les dangers micro-biologiques provenant des animaux

a. la tuberculose

Moi je suis la bactérie *Mycobacterium tuberculosis* et je donne la tuberculose.

Je peux rendre malade les bovins et les caprins qui habitent avec eux. L'homme peut m'attraper en buvant du lait cru contaminé.

1. Les dangers micro-biologiques provenant des animaux

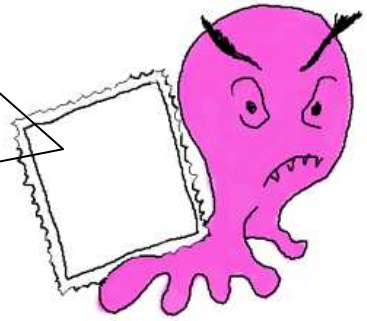
b. La Brucellose

Je suis une Brucella. Nous sommes plusieurs de la même espèce : l'une préfère les bovins, l'autre les chèvres et la troisième les porcs ! Nous leur donnons la Brucellose ou « fièvre de Malte ». Les hommes qui nous attrapent en buvant du lait cru, par contact avec les animaux infectés ou plus rarement en mangeant de la viande pas assez cuite.

1. Les dangers micro-biologiques provenant des animaux

c. La Fièvre Q

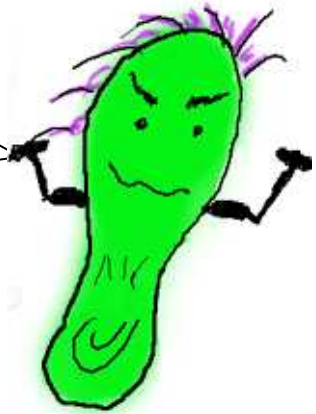
Je m'appelle *Coxiella Burnetti*. Les vaches, les brebis et les chèvres peuvent m'attraper par inhalation (en respirant les poussières dans lesquelles je me trouve). Les personnes qui boivent le lait cru des animaux malades contaminés attrapent alors la Fièvre Q.



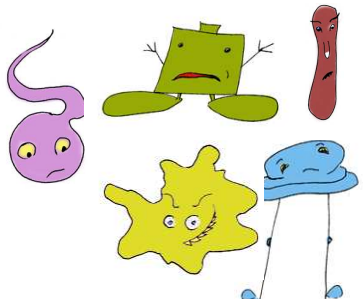
1. Les dangers micro-biologiques provenant des animaux

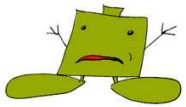
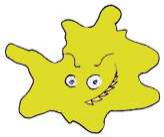
d. Les mammites

La maladie de la mamelle (la mammite) est provoquée par de nombreuses sortes de micro-organismes et contamine le lait.



2. Les dangers micro-biologiques présents dans l'environnementet dans les matières premières



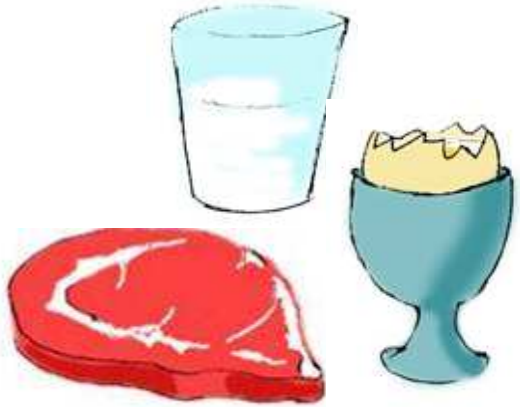
	Nom des bactéries		Maladie humaine
	Les Salmonelles		**La salmonellose**
	**Les Staphylocoques**		**Nausées, vomissements, diarrhées…**
	Escherichia coli		**Diarrhées, fièvre**
	***Listeria***		**Méningite, encéphalite ou septicémie**
	Clostridium botilium		**Le botulisme**

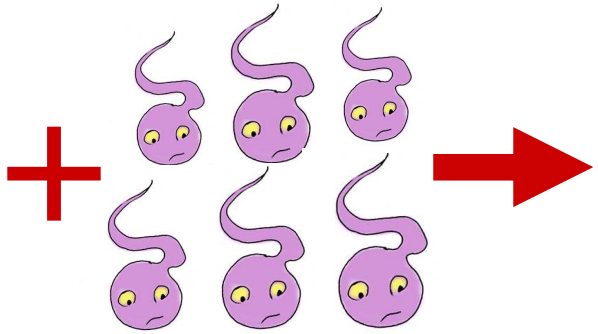
2. Les dangers micro-biologiques provenant de l'environnement ou des matières premières

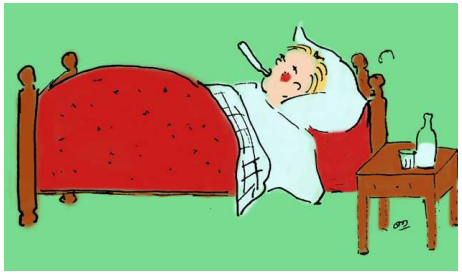
a. Les Salmonelles

Je représente la famille des Salmonelles.

Très présentes chez les animaux, dans les aliments et chez l'Homme, nous sommes des bactéries qui provoquent des infections uniquement si nous sommes ingérées en grande quantité.



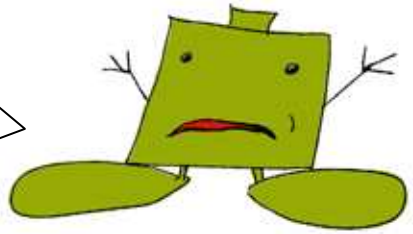


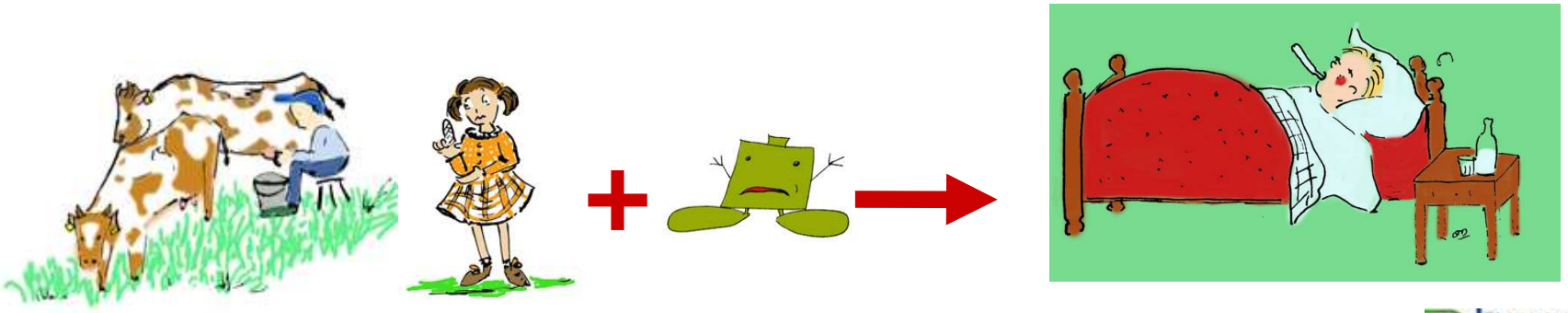


2. Les dangers micro-biologiques provenant de l'environnement ou des matières premières

b. Les Staphylocoques

Nous sommes des microbes naturels de la mamelle. Mais nous contaminons aussi les plaies, gerçures, crevasses, panaris des Humains et pouvons être présents dans certaines infections respiratoires. Certaines souches développent des toxines dangereuses.

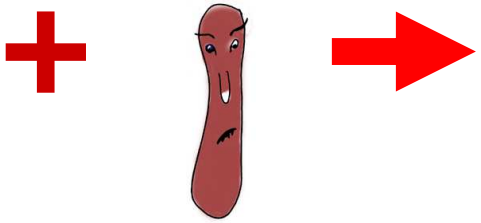




2. Les dangers micro-biologiques provenant de l'environnement ou des matières premières

c. *Escherichia coli*

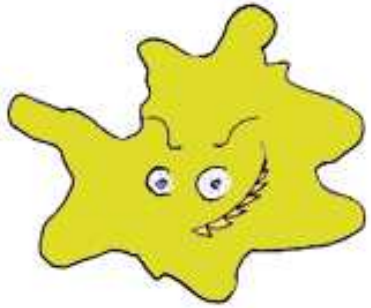
Je suis une bactérie présente naturellement dans le tube digestif des êtres vivants. Certaines souches peuvent provoquer des maladies. Grâce aux fécès je peux me retrouver dans les litières des animaux ou dans l'eau. Je provoque des diarrhées quand on m'ingère en buvant de l'eau, du lait ou des fromages contaminés.

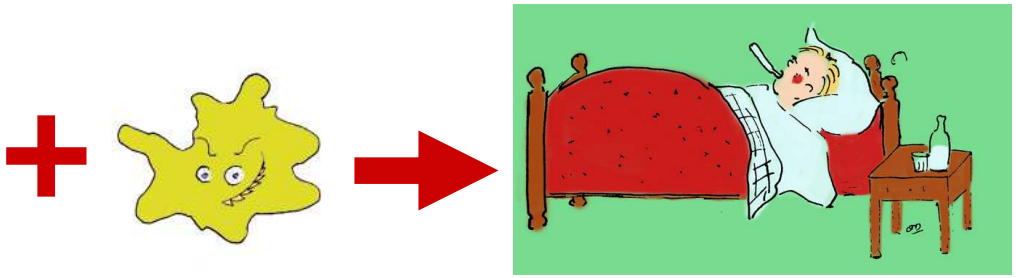


2. Les dangers micro-biologiques provenant de l'environnement ou des matières premières

d. *Listeria*

Je suis une listeria. Je vis dans le sol, sur les plantes. Je peux me développer aussi bien quand il fait froid que quand il fait chaud. Je peux contaminer un élevage si je me trouve dans le fourrage ou dans les fécès. On me retrouve alors dans le lait et dans les produits laitiers. Je provoque des maladies très graves chez les personnes sensibles qui m'avalent.

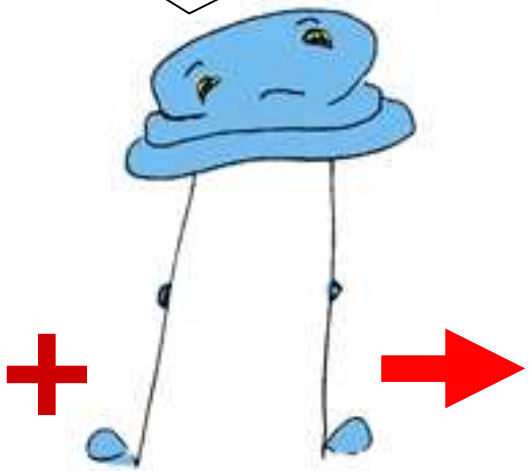




2. Les dangers micro-biologiques provenant de l'environnement ou des matières premières

e. *Clostridium botilinum*

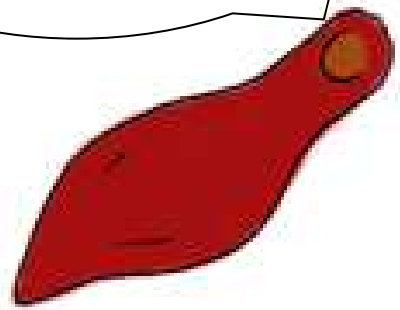
Mon nom est *Clostridium botulinum*. Je vis principalement dans les conserves mal stérilisées. En me développant, je fabrique une toxine, la Botuline, extrêmement toxique.



3.Les dangers liés aux parasites

Je m'appelle Ténia : un vers plat qui vit dans les intestins des renards ou des chiens. Je ponds des œufs qui peuvent être avalés par des moutons quand ils mangent de l'herbe. C'est en mangeant leur viande que les hommes peuvent m'ingérer.

Je suis une Limnée qu'on appelle la douve du foie. J'habite dans les eaux souillées et je peux me retrouver sur des fruits.



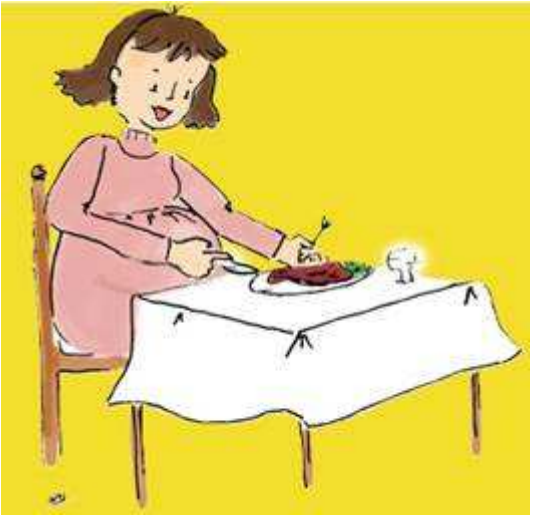
Je suis un vers blanc et rond appelé Ascaris. Je peux contaminer les fruits et les légumes et vivre dans l'eau sale.

4.Les dangers chimiques

Certains champignons, baies ou fleurs sont toxiques !

Certaines zones font l'objet de traitements chimiques.

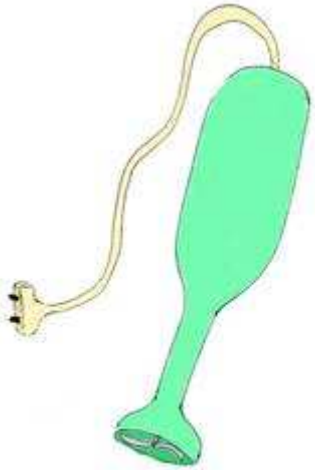
5. Les dangers liés à la sensibilité du public



Attention aux allergies en dégustant des produits (gluten, lait, pollen, arachide…) déjà connues ou non.

Certains publics peuvent être plus sensibles aux infections alimentaires : personnes non vaccinées, immunodéprimées, personnes très âgées, femmes enceintes, jeunes enfants.

6. Les dangers liés à la manipulation du matériel



Attention à ce qui :

- brûle (flamme, four, plaque électrique, cuisinière),
- coupe (couteaux, mixeur)
- tourne (pétrin, pressoir…)
- électrocute (matériel électrique)

Lexique

DDASS : Direction départementale des affaires sanitaires et sociales

DLC : Date limite de consommation

DLUO : Date limite d'utilisation optimum

DSV : Direction des services vétérinaires

MRLC : Maladie réputée légalement contagieuse

NF-HA : Norme française hygiène alimentaire

NF-HSA : Norme française hygiène, sécurité, aptitude à l'emploi

SRPV : Service régional de protection des végétaux

Test CMT (California Mastitis Test) : permet de vérifier la qualité du lait

TIAC : L'apparition de toxi-infections alimentaires collectives

Ce document a été réalisé par la Bergerie Nationale – Département Tourisme rural et Education à l'environnement – à la demande de l'Agence régionale de l'environnement et des nouvelles énergies d'Ile-de-France (ARENE)

Illustrations : Cécile Daniel et Marie-Sylvie Coquillaud

Validation : Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture et de la pèche

Avril 2007

ARENE Ile-de-France

94 bis Avenue de Suffren

75015 Paris

Tél. 01 53 85 61 70

Contact : Hélène Sanchez, chargée de mission Education Environnement - Ecocitoyenneté

h.sanchez@areneidf.org

www.areneidf.org

Bergerie nationale

Département Tourisme rural et Education à l'environnement

Parc du Château

78120 Rambouillet

Tél. 01 61 08 68 11

Contact : Marie-Sylvie Coquillaud, chargée de mission Fermes pédagogiques

Ae.fermepeda.bn@educagri.fr

www.bergerie-nationale.educagri.fr