

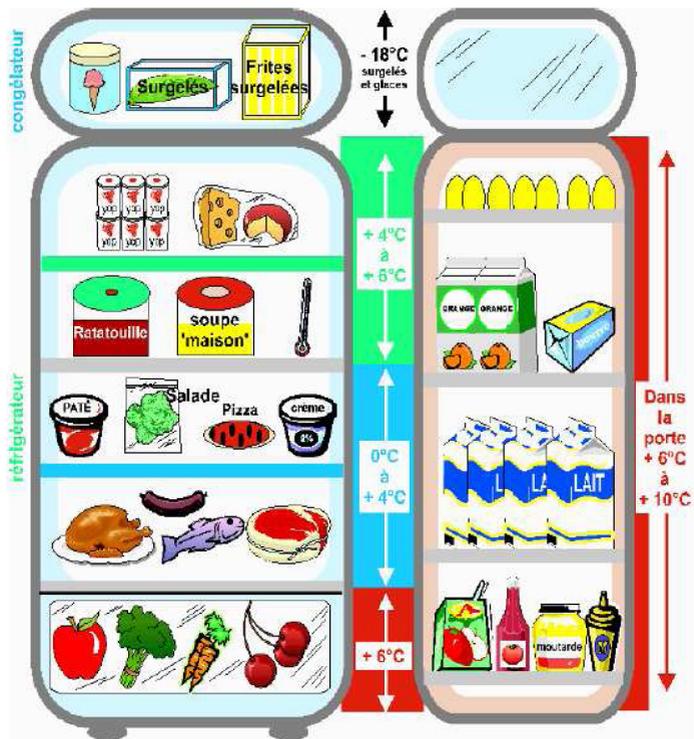
## Conservation des Produits frais

Le réfrigérateur diminue la multiplication des bactéries



**A condition que la température soit comprise entre 0° et +10 °C**

Mettre un thermomètre dans le réfrigérateur pour vérifier la température



### Le Saviez-vous ?

- ⇒ La décongélation d'un aliment se fait au réfrigérateur
- ⇒ Il ne faut pas recongeler un aliment qui a été décongelé

## Sources de référence:

- ⇒ **GEMRCN** – recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007
- ⇒ **B.O.2003** – Encart n°34 du 18 septembre – Enfants et adolescents atteints de troubles de santé
- ⇒ **Circulaire n° 2002-004** du 3 janvier 2002 relative à "la sécurité des aliments : les bons gestes"
- ⇒ **Afpral** – Association Française pour la Prévention des Allergies

[www.afpral.fr](http://www.afpral.fr)



- ⇒ **Infres** – Centre de Formation  
[www.infres-formation.com](http://www.infres-formation.com)

- ⇒ **Abaclesbac** - <http://www.canfightbac.org/fr/>

## Api Restauration à votre écoute : Sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

# Le Panier Repas

Quelques conseils pour préparer le panier repas de votre enfant en toute sécurité.



# Panier repas & Hygiène des aliments

## Votre enfant présente une allergie alimentaire.

Comme convenu dans le PAI (Projet Accueil Individualisé), vous allez préparer le panier repas de votre enfant.

Le panier repas, est un menu préparé par les parents et emporté à la cantine, il doit être réalisé dans des bonnes conditions d'hygiène et de la chaîne du froid. Vous trouverez ci-dessous quelques conseils...

## Préparation du panier repas

⇒ Produire le repas à un moment le plus proche de la consommation

La veille au soir ou au mieux le matin même

soyez prudents avec les aliments.



nettoyez. séparez.  
cuisez. réfrigérez.

[www.soyezprudentsaveclesaliments.ca](http://www.soyezprudentsaveclesaliments.ca)

## Hygiène Alimentaire

⇒ Lavez-vous **toujours soigneusement les mains** avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 30 secondes avant de préparer les aliments du panier repas.



⇒ Essuyez-vous les mains à l'aide de **papier essuie tout**.

⇒ Veillez à ce que les **plans de travail et les ustensiles** soient propres

⇒ Vérifiez toujours que la **date limite de consommation** (DLC) des ingrédients utilisés, inscrite sur l'emballage, n'est pas dépassée.



Dès que les emballages sont ouverts, les produits doivent être consommés **très rapidement** (dans les 3 jours au maximum).

Il est recommandé de ne pas utiliser de produits qui ont été **entamés depuis plus d'une journée** pour des produits reconstitués ou hachés comme la charcuterie par exemple.

⇒ Pour éviter toute source de contamination, **après leur cuisson** ne pas remettre les aliments en contact avec les surfaces ou les ustensiles ayant été utilisés pour les matières premières sans avoir été correctement nettoyés.

⇒ Évitez les produits fragiles (mayonnaise, chantilly...)

## Conditionnement et identification du panier repas



⇒ Mettre chaque élément du repas dans **une boîte hermétique** et résistante au chaud et au micro ondes.

⇒ **Identifier la boîte au nom de l'enfant** (afin d'éviter toute inversion avec un autre panier repas)

⇒ Si nécessaire, identifier les couverts et verres au nom de l'enfant

⇒ Rassembler tous les éléments du repas dans un sac propre, identifié au nom de l'enfant



⇒ **Stocker le repas au réfrigérateur** (entre 0 et +4°C) jusqu'au départ pour l'école.

⇒ **Juste avant de partir :**

Maintenir le repas à des températures ne permettant pas le développement bactérien et cela à l'aide d'une glacière isotherme avec plaques eutectiques.



## Dépôt du panier repas

⇒ Déposer le panier repas à l'école ou au **restaurant scolaire à conserver dans une enceinte réfrigérée entre 0 et +3°C** (la personne qui le réceptionne sera définie dans le PAI)

*Expliquez à votre enfant que, pour sa santé, il ne doit pas consommer des aliments dans l'assiette d'un camarade ou utiliser des couverts qui ne sont pas les siens.*