

# Coordination avec les institutions et les intervenants extérieurs

Qui sont les collaborateurs du directeur d'EAJE et des gestionnaires ? Ils sont nombreux avec des missions différentes ; ils participent indirectement à l'accueil des enfants. Je ne reparlerai pas des acteurs PMI et CAF déjà cités ci-avant dans leur mission de contrôle mais des acteurs qui vont contribuer à assurer la santé, la sécurité et le bien-être des enfants ainsi que ceux qui vont assurer des conditions de travail propices au travail des professionnels de la petite enfance et enfin des stagiaires qui viennent apprendre sur le terrain leurs métiers respectifs.

## Hygiène alimentaire et hygiène des locaux

Selon l'envergure de l'entreprise, de l'institution ou de l'association qui gère l'EAJE, soit vous aurez à disposition des experts comme une qualitiennne, une diététicienne ; soit vous serez amené à travailler directement avec des prestataires comme des traiteurs, des laboratoires de contrôle et la protection maternelle et infantile qui pourront vous accompagner dans l'application de la réglementation par le biais de procédures et protocoles.

L'hygiène est rigoureusement réglementée dans les EAJE sur un plan européen et national. Cette réglementation a pour but essentiel d'éviter les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC). La TIAC se reconnaît aux symptômes suivants après l'ingestion d'un aliment commun :

- crampes d'estomac ;
- diarrhée ;
- vomissements ;
- fièvre ;
- au moins deux personnes malades.

Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire à l'agence régionale de la santé.

Les origines des TIAC concernent majoritairement le non-respect des températures et/ou la

contamination de l'environnement (équipement ou personnel) par des agents pathogènes comme le staphylocoque, la salmonelle... Les aliments vecteurs de la contamination sont d'origine végétale ou animale.

Les conséquences d'une TIAC peuvent être graves (hospitalisation, voire décès : 5 décès et 641 hospitalisations en 2015). La responsabilité du directeur de l'EAJE peut être engagée s'il n'a pas veillé à la mise en œuvre et au contrôle du Plan de maîtrise sanitaire (PMS).

## La réglementation

**Les textes essentiels** relatifs à l'hygiène en restauration :

- l'arrêté ministériel du 26/06/1974, puis l'arrêté du 29/09/1997 : restauration collective (abrogé, mais reste à conserver) ;
- le règlement européen du 28/01/2002 sur la traçabilité alimentaire, avec application au 01/01/2005 ;
- le règlement européen du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, applicable au 01/01/2006 ;
- la loi du 27/07/2010 (art. L233-4 du Code rural et de la pêche maritime) et selon le décret du 24/06/2011, sur la formation HACCP ;
- la nouvelle loi Egalim du 21 janvier 2020 relative à la restauration collective, notamment à la qualité des aliments et à la lutte contre le gaspillage. L'intérêt de la réglementation consiste donc à garantir une sécurité sanitaire des aliments.
- l'arrêté du 31 août 2021 précise : « III.6.3 Chaque établissement dispose d'un espace dédié à la préparation et au stockage des denrées alimentaires permettant une restauration collective, soumise à l'autorité compétente de la direction départementale de protection de la population. L'espace de préparation des repas, pour lequel une déclaration a été transmise au préfet du

département au moment de la demande d'autorisation ou d'avis de l'établissement conformément à l'article R. 2324-19 du code de la santé publique, peut-être : 1° Soit un espace dédié à la fabrication de repas sur place; 2° Soit un espace de restauration satellite: local aménagé, desservi par une cuisine centrale, qui permet grâce à un service de livraison en liaison froide ou liaison chaude la préparation et le stockage des denrées proposées aux jeunes enfants. L'espace de préparation des repas est situé en dehors des espaces d'activités des enfants. De préférence et non-obligatoirement, il comprend un accès direct depuis l'extérieur pour faciliter et sécuriser les livraisons et l'évacuation des déchets. En cas de mutualisation de la biberonnerie et de l'espace

de préparation des repas, il existe une organisation spatiale ou, si nécessaire, temporelle qui permet de repérer la zone dédiée à la confection des biberons. Les pratiques d'hygiène sont à organiser conformément à la réglementation en vigueur et prévoient notamment la mise en oeuvre d'un plan de maîtrise sanitaire et la formation du ou des professionnels en charge de la restauration collective dans l'établissement.»

À partir de 2006, se met en place au niveau européen le Paquet hygiène, obligatoire depuis le 8 août 2008. Il correspond au règlement (CE) 178/2002, et les finalités suivantes (voir figure 4.1).

Au niveau de la France, le Paquet hygiène se décline en plusieurs arrêtés créant le plan de maîtrise sanitaire (PMS) selon le schéma suivant :

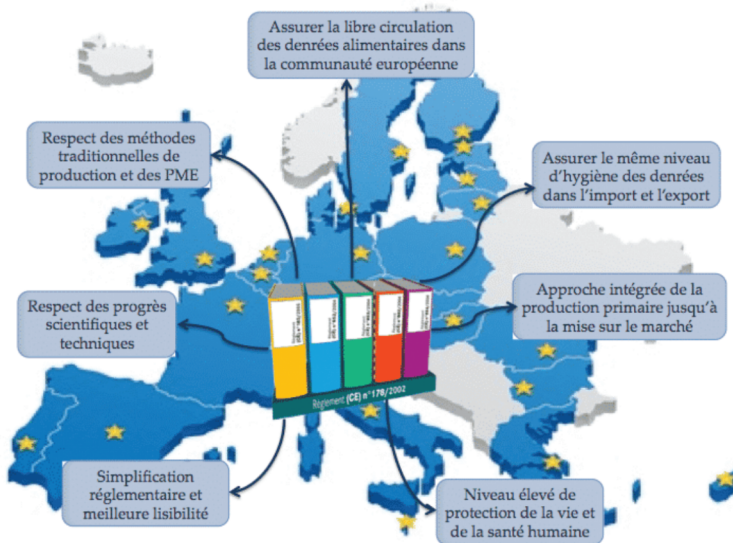


Figure 4.1. Base du Paquet hygiène. Source : © www.hygiene-securite-alimentaire.fr

**Au niveau de la France:**

- Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables (...) aux denrées alimentaires autre que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables (...) aux produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Règlements européens = Paquet Hygiène

Arrêtés français

**PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (= PMS)**



Figure 4.2. Plan de maîtrise sanitaire.

Le PMS regroupe trois dimensions :

Pour assurer la sécurité sanitaire des aliments, les objectifs réglementaires suivent le principe de contrôle des 5 M.

### Les bonnes pratiques d'hygiène

- **Le personnel** doit avoir une hygiène rigoureuse, notamment dans sa tenue de travail et dans le respect du protocole du lavage de main. Ce respect participe à la lutte contre les TIAC et protège le personnel en cuisine de tout risque professionnel.

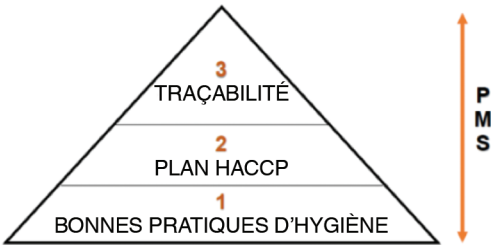


Figure 4.3. Trois dimensions du PMS.

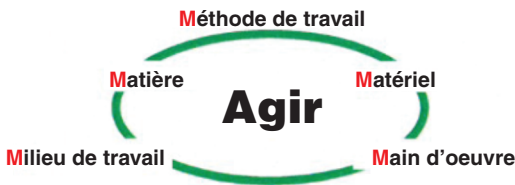


Figure 4.4. Principe des 5 M.

Source : Kaoru Ishikawa (1915-1989).

Il doit être formé avant sa prise de fonction en cuisine et sa formation doit être reprise annuellement. Aussi, son état de santé doit être compatible avec ses fonctions. Un suivi régulier par la médecine du travail doit être organisé.

- **Les matériaux** utilisés doivent être lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques : le bois, les cartons et les éponges sont à proscrire ; de même, les

### Poste de lavage:



**Avec quoi?**  
Savon  
bactéricide

### Quand?

- ✓ Après un passage aux toilettes
- ✓ Après s'être mouché
- ✓ Après avoir éternué
- ✓ Après être sorti dehors

Figure 4.6. Poste de lavage.

## La tenue en cuisine

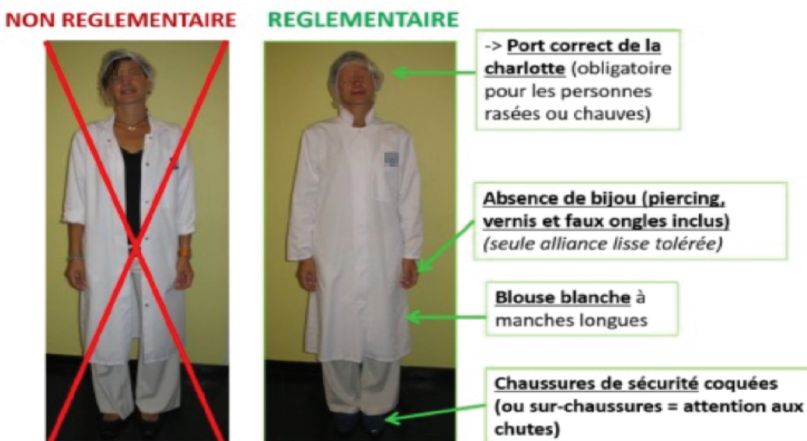


Figure 4.5. La tenue en cuisine. Source : C. MONTENOT WAGNER

**Tableau 4.1. Les obligations du cuisinier.**

La formation à l'hygiène	L'état de santé
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Formation annuelle</b> obligatoire + dispensée en interne ou en externe</li> <li>- <b>Formation continue</b> obligatoire + dispensée en interne, ou à l'embauche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Visite médicale</b> (sous conditions)</li> <li>- <b>Protection</b> des blessures</li> <li>- <b>Masque obligatoire</b> en cas de rhume</li> <li>« Toute personne doit être consciente que son état de santé peut présenter un danger » règlement CE 852/2004</li> </ul>

torchons sont à utiliser selon un protocole. Les équipements dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement ceux en contact avec ces dernières, doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et à désinfecter. Un plan de nettoyage et de désinfection doit être mis en place. Un plan de maintenance des matériels permettant de définir les procédures d'entretien et les réparations du matériel doit être mis en place et tenu à jour. L'enregistrement du contrôle ou de la réparation ainsi que le bon de passage doivent être conservés trois ans et archivés.

Le matériel, notamment le petit matériel, doit être rangé à l'abri des contaminations dans un secteur propre et sain.

- **Les méthodes** comprennent la marche en avant, le nettoyage et la désinfection, la gestion des déchets et le plan de lutte contre les nuisibles :
  - la marche en avant dans l'espace : ce fonctionnement demande des installations appropriées afin d'éviter de croiser des denrées saines d'avec des déchets, des conditionnements ou des emballages ;

- la marche en avant dans le temps : si la première n'est pas possible (un seul ascenseur qui transporte repas et déchets par exemple), dans ce cas, entre chaque étape, un nettoyage et une désinfection sont indispensables afin d'éviter des contaminations croisées. Ce fonctionnement doit être prévu dans le plan de nettoyage et de désinfection ;
- le plan de nettoyage et de désinfection consiste à respecter le protocole et les propriétés des produits utilisés. Les enregistrements des actions sont à conserver six mois et à archiver ;
- la gestion des déchets : il s'agit de gérer leur élimination au fur et à mesure et de nettoyer les containers et le local poubelle selon le protocole établi ;
- le plan de lutte contre les nuisibles consiste au contrôle par un prestataire agréé de l'absence de nuisibles tels que rats, blattes... et à l'enregistrement de ces contrôles.

• **Les contrôles microbiologiques et la qualité de l'eau :**

- les contrôles microbiologiques consistent à évaluer régulièrement (1 fois par trimestre) l'hygiène des surfaces ou des matériels ainsi que les repas témoins par le biais de prélèvements réalisés par un laboratoire. Les résultats doivent être conservés trois ans et archivés. Si un résultat n'est pas conforme, le directeur et le référent hygiène doivent être alertés pour mettre en œuvre les mesures correctives qui s'imposent ;
- le contrôle de la qualité de l'eau est annuel et réalisé par un prestataire agréé ; il consiste à vérifier la potabilité de l'eau et la présence éventuelle de légionnelles. De même, la surveillance du réseau d'eau se réalise tous les deux mois et tous les mois si un résultat n'est pas conforme, ainsi qu'à chaque réouverture du réseau.

**LE NETTOYAGE/DÉSINFECTION**

Propriétés	Actions	Préconisations	Suivi
<p><b>Détergent = Nettoyage :</b> Surface propre visuellement +</p> <p><b>Désinfectant = Désinfection :</b> Élimination totale des germes</p>	<p><b>Cercle de Sinner - Méthode TACT</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Port de lunettes de protection et gants</li> <li>- Attention aux dates</li> <li>- <b>Matériels interdit :</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les flacons/vaporisateurs</li> <li>- Respecter l'utilisation du produit (= Cercle de Sinner)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Au quotidien, vérifier visuellement l'état des locaux + viser l'enregistrement</li> <li>- Il atteste le nettoyage</li> </ul> <p><b>Enregistrement à conserver 6 mois + archivage</b></p>

**Figure 4.7. Le nettoyage/la désinfection.** Source : E. Lamoglia



## LE NETTOYAGE/DÉSINFECTION

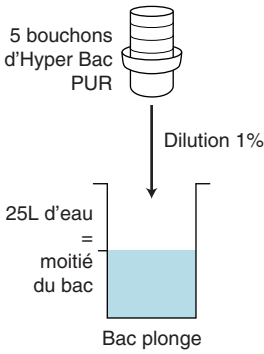
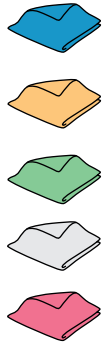
Dilutions	Conditions d'utilisation	Couleur des lavettes
<p>Nettoyant/dégraissant pour la plonge :</p>  <p>5 bouchons d'Hyper Bac PUR</p> <p>Dilution 1%</p> <p>25L d'eau = moitié du bac</p> <p>Bac plonge</p>	<p>Nettoyant/désinfectant de surface :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temps d'action : <b>5 minutes</b></li> <li>- Durée de vie du produit dilué : <b>24h</b></li> <li>- <b>RINÇAGE OBLIGATOIRE</b></li> </ul> <p>Désinfectant de contact pour les tables à langer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temps d'action : <b>5 minutes</b></li> <li>- À utiliser pur</li> <li>- Pas de rinçage</li> </ul> <p>Lingette désinfectante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- À utiliser pur</li> <li>- Pas de rinçage</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Sections/Ascenseur/ Monte-charge</li> <li>Préparation cuisine/ Biberonnerie/Lingerie (plan de travail)</li> <li>Zone sale en cuisine</li> <li>Surfaces salle de changes</li> <li>Sanitaires/Vestiaires/ Lingerie (vidoir)</li> </ul>

Figure 4.8. Le nettoyage/la désinfection : exemple de protocole. Source : E. Lamoglia

- **La maîtrise des températures** relève de la surveillance et de l'enregistrement des températures des réfrigérateurs et congélateurs. Le suivi doit être conservé six mois et archivé. Si toutefois, un enregistrement n'est pas conforme, il faut contacter le directeur et le référent hygiène pour mettre en place des mesures correctives ; ce suivi doit être conservé trois ans et archivé.
- **Le contrôle à réception** consiste à vérifier le bon de livraison ainsi que la quantité et la qualité des denrées, la date limite de conservation (DLC) ou d'utilisation optimale (DLUO)<sup>1</sup>, les températures du camion livreur, du produit livré. La température d'une denrée fraîche doit être comprise entre 0 et 6° C ; la température d'une denrée surgelée doit être comprise entre -20 et -12 °C, et la température d'un produit préparé (barquette) doit être inférieure ou égale à 10 °C.

<sup>1</sup> La DLUO est une date indiquée sur l'emballage de certaines denrées au-delà de laquelle leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles ne sont plus garanties : elles risquent d'avoir moins de goût, moins de vitamines, une consistance différente, sans pour autant constituer un danger pour la santé. Les denrées concernées sont les produits d'épicerie, le café, les conserves, les produits surgelés, les biscuits secs, les boissons... Leur vente au-delà de la date limite d'utilisation optimale n'est pas interdite. Depuis 2015, la DLUO est remplacée par la date de durabilité minimale (DDM), qui garde les mêmes caractéristiques que la DLUO.

Le suivi de ces contrôles doit être enregistré, conservé six mois et archivé. De même, les bons de livraison doivent être archivés.

### A noter

Quand l'EAJE ne produit pas les repas, il a quand même en charge la gestion des contrôles à réception des repas amenés par les familles. De la même façon, il doit vérifier que la chaîne du froid n'a pas été rompue, que la date limite de consommation ou d'utilisation optimale n'est pas dépassée et que l'aspect est conforme. Il est fortement recommandé de faire signer une décharge aux parents qui amènent le repas de l'enfant en les informant au préalable des risques de contamination et des préconisations à respecter.

## Le plan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

En français, cela signifie : analyse des risques et maîtrise des points critiques. C'est une méthode qui permet d'identifier et d'évaluer les dangers associés aux différents stades du processus de production d'une denrée alimentaire.

Il permet de garantir la sécurité et la santé du consommateur en contrôlant la qualité organoleptique (goût consommateur, texture modifiée)

DATE:									
STOCKAGE									
REFRIGERATEUR: T°C cible = +3°C / T°C maxi = +5°C / T°C min: 0°C				CONGELATEUR: T°C cible = +3°C					
LEGUMIER: T°C cible: +4°C / T°C maxi = +6°C / T°C min: 0°C				T°C maxi = -12°C / T°C min = -20°C					
	Frigo produits	Frigo Mat. 1ère	Légumier		CONGEL 1	CONGEL 2	Problème rencontré		VISA (initiales)
MATIN	T°C: Heure:	T°C: Heure:	T°C: Heure:	MATIN	T°C: Heure:	T°C: Heure:			
APRES-MIDI	T°C: Heure:	T°C: Heure:	T°C: Heure:	APRES-MIDI	T°C: Heure:	T°C: Heure:			

Figure 4.9. Exemple de surveillance des températures.

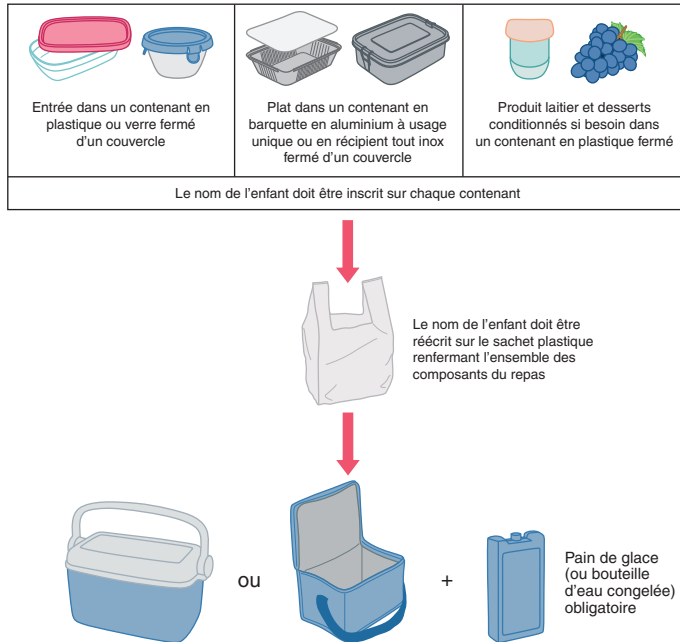


Figure 4.10. Exemple de procédure à mettre en place pour le panier repas. Source : E. Lamoglia

et la qualité nutritionnelle (Plan national nutrition santé). Il prévient aussi tout danger biologique (virus, bactérie, moisissures, parasites) et tout danger chimique (pesticides, nitrates, nitrites, métaux lourds, dioxine, additifs...) par contamination des denrées.

Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 demande que la présence des quatorze allergènes dits « majeurs » dans les produits présentés puisse être communiquée au consommateur ; ce décret, appliqué depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2015, oblige l'indication de présence d'allergènes sur les menus affichés.

La prévention de la contamination biologique passe par le respect des températures lors de la confection et du stockage des plats jusqu'à consommation.

Détails du plan HACCP :

- Préparations froides (entrées et laitages inclus) :
  - conservation entre 0 et + 3 °C ;
  - températures ≤ + 10 °C ;
  - prise de température + la noter.
- Préparations chaudes :
  - passage de + 10 °C à + 63 °C en moins d'une heure (pour les multi-accueils en liaison froide) ;
  - température maintenue ≥ + 63 °C ;
  - prise de température + la noter.
- Préparations chaudes refroidies :
  - passage de + 63 °C à + 10 °C en moins de deux heures ;
  - température maintenue ≤ + 10 °C, après refroidissement,
  - prise de température + la noter.

### Contamination à la fabrication

#### Allergènes

Ils sont **14** dont la mention est devenue obligatoire sur l'étiquette des produits mis en vente

Fruits à coque (pistache, noix...)	Soja et produits à base
Arachides	Lait et dérivés (vache, brebis)
Crustacés et dérivés	Céleri et produits à base
Mollusques et dérivés	Céuf et dérivés
Gluten (céréales en contenant)	Graines de sésame
Lupin	Sulfites (>10mg/Kg)
	Poisson et dérivés
	Moutarde et produits à base

**GENOISE GARNIE À LA FRAMBOISE**  
**Ingrédients : Génoise 52 % :** Farine de blé 42 % - CeuFs 37 % - Sucre - Sirop de glucose - Amidon de blé - Arôme.  
**Garniture 48 % :** Sirop de glucose - Framboise 31,5 % - Pulpe de pomme 29 % - Sucre - Gélifiant : pectines - Correcteur d'acidité : acide citrique - Arôme.  
**Contient : blé, œuf, soja**  
**Fabriqué dans un atelier qui utilise : arachide, lait, noisette.**  
 À conserver dans un endroit frais et sec.

Figure 4.11. Les allergènes. Source : E. Lamoglia

Tous les processus sont inscrits dans un manuel HACCP qui doit être révisé tous les ans. Tout agent doit pouvoir le consulter en cas de doute. Il doit être mis à disposition des services de contrôle.

### La traçabilité

C'est la capacité à retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et

de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, afin notamment d'être capable de retirer ou de rappeler le produit, en cas de TIAC par exemple.

La traçabilité comprend différentes procédures :

- garder un plat témoin (entre 80 et 100 g) pendant cinq jours à + 3 °C pour toutes les productions, les fromages à la coupe inclus ;
- étiqueter tous les sachets ouverts de denrées sèches et surgelées ;
- garder les emballages ou une feuille de traçabilité des moments festifs (gâteaux faits dans l'EAJE par exemple, ou gâteau industriel amené par une famille).

### Les différents types contrôles

Nous l'avons vu précédemment :

- les contrôles peuvent être réalisés en interne par le directeur ou le référent hygiène, ou par les laboratoires chargés de faire les prélèvements sur des surfaces ou du matériel et les analyses de l'eau ;
- la Protection maternelle infantile peut également, lors de sa visite de contrôle, vérifier que le PMS est respecté ;
- les contrôles sont aussi externes et réalisés par l'État, plus précisément par la direction départementale de la protection des populations (voir figure 4.14).

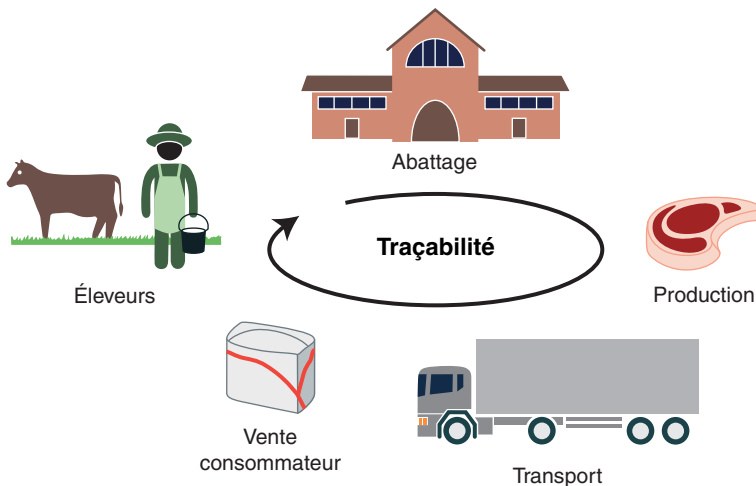


Figure 4.12. Traçabilité. Source : E. Lamoglia

Figure 4.13. Exemples de feuilles de traçabilité d’une collectivité. Source : C. MONTENOT WAGNER

Figure 4.14. Contrôle de l’État. Source : <https://www.somme.gouv.fr/Services-de-l-Etat/Consommation-alimentation-animaux/>  
 Direction-departementale-de-la-protection-des-populations-DDPP

