



CHAPITRE 1

LA PRÉPARATION DE L'AGENT

1 L'ÉQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE DIT EPI

Il s'agit là de la tenue professionnelle. Elle a pour but de limiter les contaminations. On peut distinguer la tenue à porter et les impératifs à respecter.

Les impératifs

- Cheveux attachés
- Ongles courts, propres et non vernis
- Pas de bijoux (ou discrets)
- Des chaussures confortables (pas de talon)

La tenue

- Une blouse. Si la blouse ne descend pas jusqu'aux genoux, on peut demander une tenue complète (pantalon, blouse à manches courtes). La blouse sera de préférence en coton donc facilement lavable ; à manches courtes par mesure d'hygiène. Elle évite l'apport de salissures et/ou de micro-organismes provenant de l'extérieur par les vêtements civils.
- Une charlotte. Elle est obligatoire en restauration collective. Elle a pour but de prévenir d'éventuels chutes de cheveux dans les préparations culinaires. Elle doit donc recouvrir tous les cheveux (mèches et frange comprises).
- Des gants. Ils sont obligatoires dès l'utilisation de produits d'entretien, demandés en cuisine pour certaines manipulations.
- Des chaussures spécifiques en restauration collective (confortables, fermées, antidérapantes). Les chaussures à coque protègent les orteils en cas de chute d'objets lourds (gamelles, plateaux, etc.) ou d'objets dangereux (lame, eau bouillante, etc.).
- Un masque (en cas d'affection des voies respiratoires)

Tous ces impératifs permettent de respecter des critères d'**hygiène** (la couleur claire des blouses permet de visualiser les salissures plus rapidement), de **confort** (auditif pour les chaussures) et de **sécurité** (chaussures antidérapantes).

Les professionnels disposent en général d'un local, pour entreposer les tenues civiles et professionnelles, distinct des espaces d'accueil des enfants.

2 LE LAVAGE DE MAINS

Il fait partie des premiers gestes à acquérir de manière automatique.

Quand se laver les mains ?

Avant toute manipulation et après toute action contaminante, de manière générale, mais aussi :

- Avant / en fin de service / après la pause (cigarette par exemple ...)
- Après des gestes comme : éternuer, se moucher, se toucher le visage, les cheveux, toucher la poubelle...
- Avant et après le passage aux toilettes
- Avant et après le port des gants à usage unique
- Avant et après la manipulation de produits alimentaires ou de déchets
- Avant et après des gestes de contact avec d'autres personnes.

L'installation en collectivité

En collectivité, selon la Directive européenne relative à l'hygiène des denrées alimentaires (93/43/CEE) :

" Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés de dispositifs pour le lavage et le séchage hygiénique des mains ".

C'est pourquoi,

- Les éviers ou lavabos sont en général équipés de commandes non manuelles pour éviter de toucher les robinets, une fois les mains lavés.
 - commande à coude
 - commande fémorale
 - pédale
- Le distributeur de savon liquide ou en mousse, est mural.
- Le distributeur de papier à usage unique (essuie-mains pliés, en rouleaux, à dévidoir central) est lui aussi mural et non loin du lavabo/évier.
- Les poubelles sont à ouverture automatique

Essuyage et séchage

L'essuyage ou séchage est aussi très important. Les bactéries ont un taux de transmission plus élevé sur une peau mouillée. L'essuyage se fait

- Soit par essuie-mains en papier à usage unique. Le papier doit être assez résistant, absorbant et souple. L'essuyage se fait par tamponnement des doigts vers le poignet. On utilise le papier à usage unique également pour fermer le robinet d'eau, s'il n'y pas de commande particulière.
- Soit par air pulsé. Le sèche main doit être de bonne qualité. Des études récentes montrent que le taux de bactérie est encore assez élevé après son utilisation. Elles suggèrent d'ailleurs d'utiliser le papier dans les hôpitaux pour éviter toute contamination des visiteurs.

Usage des gants

Les gants doivent être portés sur des mains propres. Le port de gants ne dispense donc pas du lavage des mains, avant et après.

SE LAVER LES MAINS



<https://www.momes.net/bricolages-diy/bricolages-a-imprimer/posters-a-imprimer/affiche-pour-apprendre-a-se-laver-les-mains-832294>

Les étapes :

1. Mouiller les mains quelques secondes sous l'eau
2. Prendre sur savon et frictionner les paumes de mains entre elles
3. Frotter le dos des mains
4. Frotter les espaces interdigitaux
5. Insister au niveau des pouces
6. Frotter le bout des doigts et les ongles
7. Finir par les poignets
8. Rincer sous un filet d'eau

3 LE SUIVI DE L'AGENT

Comme tout salarié de structure petite enfance, l'agent devra se soumettre aux obligations vaccinales. Par mesure de sécurité et d'hygiène le professionnel exerçant en restauration collective, et donc en contact avec des préparations alimentaires, aura un suivi spécifique. Ainsi, selon le règlement CE 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et règlement CE 853/2004 applicable aux denrées alimentaires d'origine animale, il est mentionné que :

« Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhées ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments »

Tout agent appelé à manipuler des denrées alimentaires devra passer une visite médicale annuelle.

4 LA GESTION DES STOCKS

La gestion des stocks consiste à se préoccuper de l'état et la quantité de marchandises dont on dispose, pour ne pas être pris au dépourvu. Ainsi, on parle de

- stock maximal : la quantité de marchandise optimale (mais à ne pas dépasser)
- stock d'alerte : la quantité minimale qui déclenche la commande d'approvisionnement
- stock de sécurité : la quantité pour fonctionner correctement

Dans de nombreux EAJE, la gestion des stocks (épicerie sèche, produits laitiers, couches, fournitures, etc) est une mission attribuée à l'accueillant éducatif petite enfance. L'accueillant à domicile (assistant maternel) est en charge totale de ce poste, évidemment.

Il existe des logiciels de gestion de stocks pour les établissements importants. On peut également créer des fiches de stock au niveau familial (en utilisant un tableur ou pas).

La fiche de stock informe sur le nom des produits, le stock maximal, le stock d'alerte, les entrées et les sorties de produits.

Pour se faire, il est nécessaire de connaître les dates limites pour les produits alimentaires. Il existe 2 catégories de date limite pour ces produits.

La date limite de consommation ou DLC

La date limite de consommation est la date après laquelle le produit concerné devient dangereux pour la santé. Cette date est mentionnée sur les produits alimentaires périssables et emballés (viandes déjà découpées, yaourts). Elle est laissée à l'appréciation du fabricant, sauf pour quelques produits où la réglementation sanitaire s'impose. Une DLC est indiquée par la mention : « À consommer jusqu'au... » suivie de l'indication du jour et du mois et éventuellement de l'année.

La date de durabilité minimale ou DDM

Elle remplace la date limite d'utilisation optimale (DLUO).

C'est une date indicative. Une fois la date dépassée, le produit perd de ses qualités gustatives ou nutritives (baisse de la teneur en vitamines par exemple) mais n'est pas dangereux pour la santé. La date de durabilité minimale des produits est précédée par la mention « À consommer de préférence avant le ... » quand la date comporte l'indication du jour, ou par la mention « À consommer avant fin ... » dans les autres cas. C'est le cas des conserves, produits congelés ou des produits déshydratés.

Seul le dépassement de la DLC comporte un risque pour la santé. Un produit peut être proposé à la vente avec une DDM dépassée. Cela ne constitue pas une infraction.

Le décartonnage

Il s'agit de l'action d'ôter les emballages (souvent cartonnés des produits reçus pour la préparation des repas. Ainsi, à réception des marchandises, en EAJE, le décartonnage se fait en dehors de la cuisine. A la livraison, les colis sont vérifiés (DLC, DDM, aspect extérieur). Les étiquetages sont conservés pour assurer la traçabilité des produits et les produits sont rangés. Les produits frais et surgelés sont prioritaires pour ne pas rompre la chaîne du froid. Les produits d'entretien seront manipulés et rangés en dernier.

Les produits sont ensuite stockés dans un endroit sain, bien ventilé. On évitera d'entreposer les marchandises à même le sol ou contre les parois pour permettre une bonne ventilation. Les légumes frais seront lavés dès réception et conservés dans un placard réservé (et réfrigéré sauf les tubercules) ou une pièce séparée (légumerie).

La traçabilité

La traçabilité permet de retrouver toutes les étapes : de la réception des marchandises à la transformation des produits jusqu'à la distribution pour la consommation.

Ainsi, en cuisine, tout acte doit être noté : réception des marchandises, température des différentes unités de stockage des matières premières (réfrigérateur, congélateur, chambre froide, etc), température des préparations avant consommation, nettoyage et désinfection, etc.



Entraînez-vous !

Corrigés en fin d'ouvrage

EXERCICE 1

1. Imaginez une fiche de gestion de stocks qui serait utilisable en cuisine pour les produits frais.