

Recommandations de mesdames FOISSY et GANDON IEN ET SBSSA, validées par mesdames EGGIOLE (ISST), GRUEL (docteur, conseillère technique de madame la Rectrice).

Finalités de la scolarité en SEGPA :

- circulaire n°2015-176 du 28-10-2015.

Réalisation de productions culinaires:

Cas possibles	Obligations réglementaires
-Les élèves fabriquent des plats et les mangent eux-mêmes.	Règles d'hygiène. Pas de cadre réglementaire.
-Les élèves fabriquent des plats et les vendent en direct aux personnels de l'établissement ou remise directe aux personnes extérieures.	PMS allégé, pas d'agrément, pas de plat témoin (cas des ventes à emporter).
-Les élèves fabriquent des plats et les servent à table à des élèves ou des personnels.	Restauration collective avec obligation du PMS (cas des services de restaurant pédagogique).
-les élèves fabriquent des plats et les transmettent à la restauration collective de l'établissement	Restauration collective avec obligation du PMS - Non préconisé en SEGPA.
-Les élèves fabriquent des plats et les servent à table à des personnes extérieures à l'établissement.	Remise directe au client, PMS allégé, pas d'agrément, pas de plat témoin.
-Livraison d'une prestation extérieure.	Remise directe au client, PMS allégé, pas d'agrément, pas de plat témoin.
-Prestation de cuisine dans une salle des fêtes pour une association.	Remise directe au client, PMS allégé, pas d'agrément, pas de plat témoin, informer au préalable la DDCSPP du département.

Définition d'un PMS

-Notes de la DEAL, ce n°852//2004 29 aout 2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires et ce n°853//2004 denrées alimentaires d'origine animales.

-Plan de Maîtrise Sanitaire : les bonnes pratiques d'hygiène, note de service 11 01 2007 DGAL (sous-direction de la sécurité sanitaire de l'alimentation) :

- Formation à la sécurité alimentaire.
- Tenue vestimentaire.
- Suivi médical annuel.
- Organiser le suivi de maintenance des locaux, matériel, produits.
- Plans de nettoyage et instructions relatives à l'hygiène « avant, pendant, après ».
- Approvisionnement en eau.
- Plan de lutte contre les nuisibles (rongeurs, oiseaux, insectes).
- Maîtrise des températures.
- Contrôle à la réception des denrées, expédition des produits*.
- Plan HACCP.
- Traçabilité et gestion des non-conformités.

*Sans cette rubrique pour le PMS allégé.

Conseils complémentaires :

- Déclaration auprès des services vétérinaires avec une demande d'avis sur le dispositif envisagé (profiter de demander des conseils lors de la visite de ces services dans les cuisines de l'établissement.
- Si ventes fréquentes de produits culinaires à l'extérieur de l'établissement ou de création de mini-entreprises (fabrication de produits alimentaires), déclaration avec demande d'avis à la DGCCRF (précaution à prendre).
- Application des bonnes pratiques d'hygiène.
- Respect de la marche en avant soit physiquement, dans l'espace de par la conception des cuisines, soit dans le temps en respectant les différentes étapes. Pas de prérequis sur l'aptitude médicale sauf pour un élève qui présente momentanément ou de façon permanente des problèmes de santé peu compatibles avec sa présence en cuisine.
- Approvisionnement de préférence dans les centrales d'achats ou auprès de fournisseurs garantissant la traçabilité des denrées.
- Préférence à la consommation ou la vente directe dans l'établissement scolaire.
- Pour la vente de produits finis, privilégier des préparations présentant le moins de risques sanitaires possibles (sans obligation du respect de la chaîne du froid). Il est conseillé de garder un plat témoin. Le respect de la marche en avant élargi la diversité des plats possibles (et l'intérêt pédagogique).
- Utilisation de produits détergents désinfectants à usage alimentaire, vérifier les fiches de sécurité des produits.

Rappel des risques allergiques :

Microbiologiques, chimiques et physiques, pour les élèves, le personnel et les clients ; ne pas omettre d'indiquer la composition exhaustive des produits vendus ou proposer à la vente. Se renseigner sur les éventuels PAI des élèves scolarisés.

Rappel des règles de base :

- ✓ Hygiène :
 - Le responsable s'assure du bon respect des dispositions sanitaires de base : fonctionnement des installations de lavage des mains, température de l'eau ne freinant pas l'usage du lave-mains, approvisionnement des distributeurs de savon et de serviettes à usage unique.
 - Les mains et les ongles sont tenus propres et soignés. Les mains et les avant bras sont lavés pendant une durée minimum de 30 secondes, autant de fois que nécessaire en particulier : à chaque prise ou reprise du travail, au sortir des toilettes, à chaque changement de poste ou de manipulation (ex : la volaille crue, les œufs..) ou d'activité et après chaque contamination accidentelle : éternuements, toux, mouchage...pas de vernis.
 - Le port de bagues (l'alliance est tolérée), bracelet, montres est proscrit. La cuisine doit être équipée d'une horloge murale.
- ✓ Propreté vestimentaire :
 - Le port de vêtement de travail est obligatoire, entretenus par l'établissement.
 - La tenue professionnelle : un pantalon et une veste ou une blouse de couleur claire, des chaussures de sécurité blanches sans lacet et une coiffe enveloppante à usage unique.