

**Accueil de Loisirs Intercommunal du Soleil à Roquestéron**

Chers Parents,

En raison de la réglementation Européenne sur les mesures d’hygiène alimentaire appliquées aux collectivités accueillant des enfants, nous vous demandons de prendre en considération les facteurs suivants lors de la préparation des repas de vos enfants, qui participent à notre Accueil de Loisirs.

La circulaire N°2002-004 (MEN - DESCO B4) du ministère de l’Education nationale rappelle les conseils simples pour éviter les risques qu'une mauvaise maîtrise des aliments pourrait engendrer.

Certaines denrées alimentaires présentent des dangers plus grands que d'autres à cause de leur composition permettant plus facilement le développement des microbes.

Au moment du choix des produits, il faut privilégier les produits ne présentant pas de risque particulier, ce qui n'est pas le cas des gâteaux avec de la crème pâtissière ou Chantilly.   
De plus, certains principes, rappelés ici, doivent être mis en application.

**Les matières premières à utiliser**   
Il est important de rappeler que les matières premières utilisées doivent être les plus fraîches possibles. Depuis l'achat, elles doivent avoir été transportées et conservées dans de bonnes conditions. La température de conservation des produits périssables est mentionnée sur les étiquettes et doit être respectée.

**La fabrication des produits** élaborés par les parents d'élèves nécessite le respect de règles élémentaires d'hygiène plus strictes, en particulier sur les points suivants :   
- fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation (le matin même ou alors la veille au soir) ;   
- nettoyage et désinfection des surfaces de travail de la cuisine ;   
- bon état et propreté du matériel et des ustensiles ;   
- rangement des produits d'entretien ;   
- éloignement des animaux domestiques ;   
- lavage des mains aussi souvent que nécessaire

**Le transport des produits jusqu'à l'école**   
Le temps nécessaire au transport des produits, doit être réduit le plus possible.   
Les produits doivent être transportés bien enveloppés afin de réduire les risques de contaminations.   
Les produits conservés au froid doivent être transportés, pour assurer un maintien à basse température pendant tout le temps du transport et éventuellement du stockage avant consommation, dans des glacières ou des sacs isothermes munis de plaques à accumulation de froid (plaques eutectiques).

**Les conditions de stockage des produits à l'école**   
Avant consommation, dans l'enceinte de l'école, les produits qui nécessitent une conservation au froid doivent être entreposés dans le réfrigérateur. À défaut, les produits sont laissés dans la caisse glacière ou le sac isotherme jusqu'au dernier moment. Pendant l'attente, les sacs isothermes sont mis à l'abri de toute source de chaleur, à l'abri notamment du soleil.   
Les autres produits doivent être conservés emballés jusqu'au moment de la consommation.

Avant le repas ou le goûter, les enfants doivent être invités à se laver les mains. Les produits non consommés le jour même doivent être jetés.

**Le choix des produits**

Les jours de sortie en bus, le pique-nique ne peut contenir des aliments réfrigérés.  
Le tableau ci-dessous présente des exemples de produits à privilégier ou à exclure.

ALIMENTS OBLIGATOIREMENT MIS DANS UN SAC ISOTHERME

* Charcuterie (autre que saucisson)
* Quiches, pizzas, salades assaisonnées   
  Viandes et poulets froids
* fromages (autres que liste suivante),
* Produits laitiers, desserts lactés, yaourts, crêpes
* Toutes salades préparées avec de la mayonnaise
* Les sandwichs préparés à l’avance.

ALIMENTS SANS GLACIERE

* Saucisson,
* Vache qui rit, gruyère, mimolette, baby bel, camembert
* Tomates, fruits frais, œufs durs
* Tous les produits en conserve
* Compote, confitures  
  Gâteaux au yaourt, génoises, Cakes    
  Tartes aux fruits, au citron    
  Biscuits secs (sablés, tuiles, etc.)

ALIMENTS A EXCLURE

- Gâteaux à base de crème chantilly   
 - Gâteaux à base de crème pâtissière   
 - Mousse au chocolat, truffes, bonbons au chocolat  
 - Mayonnaise maison, œuf cru

GOUTER : Votre enfant doit avoir un goûter obligatoirement tous les jours.

BOISSON : Il faut obligatoirement avoir une petite bouteille d’eau, éviter de donner à votre enfant que des jus de fruits.

Merci de bien vouloir respecter toutes les règles indiquées ci-dessus pour le bon déroulement du Centre de Loisirs.