

Chers parents,

Sous l'effet d'influences bien particulières, certains aliments subissent des transformations, comme par exemple en cas de températures estivales élevées, si la réfrigération ou la cuisson est insuffisante, ces aliments peuvent nuire à la santé de l'être humain.

Ce sont surtout les enfants qui réagissent de manière particulièrement sensible aux denrées alimentaires « avariées » car leur organisme n'est pas encore aussi résistant que celui d'un adulte.

C'est la raison pour laquelle il est important que vous renonciez à certains produits alimentaires et que vous respectiez certaines règles d'hygiène lorsque vous préparez pour votre enfant des plats à emporter à l'école ou pour la garderie.

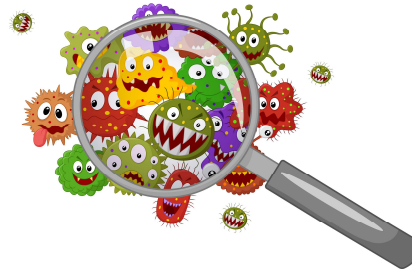
Dans le présent dépliant, nous avons regroupé à votre profit les points les plus importants afin que tout le monde puisse se réjouir du petit déjeuner préparé par vos soins, de l'en-cas pour l'après-midi préparé avec amour ou des gâteaux et des plats que vous apportez.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et un bon appétit.

Office de la santé et vétérinaire

Les produits alimentaires peuvent contenir des germes indésirables tels que des bactéries et des moisissures. Des virus, comme par exemple les norovirus, peuvent être transmis entre les personnes par les produits alimentaires.

Ces germes sont présents partout et en règle générale, ils se reproduisent très rapidement à la surface et à l'intérieur des aliments à des températures comprises entre 10° et 60° C.



La particularité réside dans le fait que fréquemment on ne peut pas les identifier, que ce soit à leur apparence, à leur odeur ou à leur goût. Certains germes peuvent provoquer des diarrhées et des maladies, avec en partie des complications sérieuses.

C'est la raison pour laquelle il est particulièrement important que nous empêchions que ces germes pathogènes apparaissent dans nos aliments.

Gesundheits- und Veterinäramt

Nieberdingstraße 30a

48155 Münster

Telefon: 02 51/4 92-54 61

E-Mail veterinaeramt@stadt-muenster.de

Dieses Informationsblatt finden Sie in der jeweils aktuellen Fassung auf der Internetseite der Stadt Münster: <http://www.stadt-muenster.de/verbraucherschutz/merkblaetter>

Fotonachweis: ©shutterstock.com
Keime unter der Lupe: Teguh Mujiono 235604623
Kinder Hand in Hand: SusIO 178077320

Eviter les germes

Les points à surveiller si vous apportez des aliments à la garderie ou à l'école



Alimentation dans les écoles
et les garderies à Münster
Saine et délicieuse

Les denrées qu'il ne faut pas apporter

- ⊗ La viande hachée crue (par ex. la chair à saucisse, la viande hachée, les tartares)
- ⊗ Les saucisses à tartiner crues (par ex. la saucisse de viande hachée aux oignons, la saucisse fumée à tartiner,
- ⊗ Le lait cru et le lait cru non pasteurisé
- ⊗ Les fromages au lait cru et les autres produits à base de lait cru frais
- ⊗ La viande pas suffisamment cuite
- ⊗ Les produits à base de poisson cru (par ex. le saumon fumé, le saumon mariné, les sushis)
- ⊗ Les denrées avec des œufs crus (par ex. la mayonnaise faite maison, les plats sucrés avec des œufs crus)
- ⊗ Les glaces qui étaient déjà décongelées ou qui sont en cours de décongélation
- ⊗ Les denrées avec des fruits rouges (baies) congelés non cuits

Recommandations pour le traitement hygiénique des produits alimentaires

Maintenir les denrées au frais

Les denrées facilement périssables telles que la viande / le poisson, les œufs, le lait et tous les autres plats qui sont préparés avec ces denrées, doivent être conservés au réfrigérateur à une température maximale de 7° C. Les aliments doivent toujours être transportés au frais vers l'école / la garderie (sac isotherme, accus réfrigérants, etc.).

Pour les en-cas de vos enfants qui ne seront mangés qu'au cours de l'après-midi, nous recommandons des produits alimentaires peu sensibles (comme par ex. des fruits en morceaux ou des légumes, du pain), car au cours de la journée, la réfrigération ne peut être assurée à la garderie ou à l'école.

Laver les aliments

Les aliments à consommer crus (par ex. les fruits, les légumes, la salade) doivent toujours être lavés entièrement. (En Allemagne, l'eau du robinet a une qualité d'eau potable).

Respecter la durée de conservation

Veillez tenir compte des dates de consommation et de conservation minimale figurant sur les emballages. A l'échéance, ces produits ne doivent plus être utilisés dans le cadre de la restauration collective.

Conduite à tenir avec les aliments crus et cuits

Lors de la préparation des aliments crus et cuits, il ne faut jamais utiliser les mêmes ustensiles sans les avoir complètement lavés au préalable.

Travailler rapidement

Les aliments facilement périssables doivent être traités rapidement. Plus longtemps ils sont soumis à la chaleur, plus le risque d'une prolifération des germes est élevé.

Hygiène personnelle

Dans votre propre intérêt et pour la protection des autres, veiller à une hygiène personnelle correcte, suffisante et approfondie (par ex. lavage des mains avant tout contact avec des produits alimentaires).

Décongeler intégralement les aliments

Avant la préparation, la viande congelée doit être intégralement décongelée sans emballage et sur un égouttoir. Evacuer avec précaution l'eau de décongélation car elle contient des germes en quantité non négligeable. Nettoyer à fond tous les objets qui ont été en contact avec cette eau.

Faire chauffer ou réchauffer suffisamment les plats

Les plats facilement périssables doivent être réchauffés au minimum à 70° C, ce n'est qu'ainsi que les germes et les bactéries peuvent être détruits. (La **volaille** ne doit plus avoir de teinte rosée, les os doivent se détacher facilement. Cuire les **œufs** pendant au moins 10 minutes jusqu'à ce que le jaune soit solide. Après la cuisson, la **viande hachée** doit également à l'intérieur, avoir une couleur grise régulière).

Réfrigérer

Réfrigérer rapidement les plats chauds dans des récipients plats. Laisser refroidir les ingrédients cuits pour les salades avant de mélanger la salade afin que les autres ingrédients ne soient pas réchauffés.

Goûter

Veiller à goûter dans des parfaites conditions d'hygiène. Utiliser des couverts / de la vaisselle propre et non utilisée.

Cuisson au four

Les gâteaux, les gaufres et toutes pâtes contenant des œufs crus doivent toujours être cuits intégralement.

Recouvrir les aliments

Les aliments prêts à être consommés doivent être conservés au réfrigérateur en étant totalement recouverts.

