

HYGIENE ALIMENTAIRE

Ce qu'en dit la Presse

Présentation du "guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants"

Communiqué – Publié le 20.07.2015 (15:45)



(de g. à dr.) Patrick Hau, Manuel Achten, Lydia Mutsch, Thierry Lutgen, Yves Oestreicher, Nicole Faber

© MSAN

Lors d'une conférence de presse qui a eu lieu le 20 juillet 2015, a été présenté le guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants, élaboré sur initiative de l'Entente des foyers de jour, en collaboration avec le ministère de la Santé et le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse.

Le nombre d'enfants qui fréquentent un service d'éducation et d'accueil a considérablement augmenté ces dernières années au Luxembourg. Ces structures sont responsables de nombreuses tâches, dont celle de proposer une alimentation saine et d'assurer une sécurité alimentaire élevée.

Dans ce sens, les services de la sécurité alimentaire du ministère de la Santé avaient particulièrement insisté sur la nécessité de l'élaboration d'un guide de bonnes pratiques adapté aux besoins spécifiques de ce secteur.

"Le guide en question constitue un outil formidable afin d'aider les structures d'éducation et d'accueil à assurer autant que possible la protection des enfants qui leurs sont confiés en matière de sécurité alimentaire ainsi que de répondre aux exigences des dispositions légales", a souligné Lydia Mutsch.

Les objectifs

Selon la législation européenne, les services d'éducation et d'accueil pour enfants qui proposent des repas - et exercent donc une activité en lien avec la production, la manipulation et la distribution d'aliments - sont considérés comme des exploitants du secteur alimentaire.

"Étant donné que les cuisines du secteur de l'enfance produisent 250.000 repas par semaine (contre 50.000 dans l'enseignement secondaire), ce secteur ne peut plus considérer la production des repas comme quantité négligeable et est le principal responsable de la sécurité d'un aliment, dont il incombe directement aux services d'éducation et d'accueil de l'assurer", a précisé Thierry Lutgen, président de l'Entente des foyers de jour.

Le contenu

Le guide tente de traiter les diverses situations dans lesquelles des denrées alimentaires sont manipulées. Il est à considérer comme un outil d'orientation et de mise en œuvre pour établir et assurer une bonne hygiène et sécurité alimentaires et pour appliquer les principes HACCP dans les établissements qui proposent des repas à des enfants âgés de 0 à 12 ans.

Ainsi, par exemple, les locaux, les équipements et les ustensiles de travail doivent être dans un état impeccable, faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter. Le personnel doit connaître les règles relatives à l'hygiène personnelle et à l'hygiène des denrées alimentaires et de leurs préparations et doit les appliquer au quotidien.

Le guide s'adresse au personnel de cuisine, à l'équipe pédagogique et aux enfants, c'est-à-dire à toute personne qui entre en contact avec des aliments au sein de l'établissement, que ce soit lors des achats, du rangement, de la préparation des aliments ou du service à table.

Communiqué par le ministère de la Santé et le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse