

# PIQUE NIQUE

**dans le cadre d'une sortie scolaire**

<p><b>CONSEILS</b>  <b>Pour la préparation</b>  <b>d'un pique-nique</b>  <b>PAR LA CUISINE</b>  <b>d'un</b>  <b>ETABLISSEMENT</b>  <b>DE</b>  <b>RESTAURATION</b>  <b>COLLECTIVE A</b>  <b>CARACTERE</b>  <b>SOCIAL</b></p>	<p>Durant l'année scolaire les élèves sont amenés à différentes reprises à prendre leurs repas en dehors du restaurant scolaire. Il convient alors de prendre un maximum de précautions garantissant la sécurité du consommateur.                  Ces précautions dépendent notamment des conditions de transport et de stockage du pique-nique ainsi que de leur origine.                  S'agissant de repas très occasionnels, la maîtrise du risque sanitaire est à privilégier à l'équilibre alimentaire.                  Réglementairement cette activité n'est pas interdite. Il convient simplement en fonction des équipements disponibles (chambres froides de stockage, cellule de refroidissement, conteneurs isothermes) et des modalités de transports (nature et durée du transport) de choisir des préparations culinaires élaborées à l'avance adaptées à ces contraintes.</p>
<p><b>Choix des aliments</b></p>	<p>Il pourra aller des préparations élaborées dans la cuisine jusqu'à des produits industriels dans les cas extrêmes pour les repas du soir ou du lendemain.                  Il conviendra simplement d'éviter d'utiliser des denrées animales ou d'origine animale peu cuites ou en sauce.</p>
<p><b>Mesures</b>  <b>préventives</b></p>	<p>Afin de limiter les risques de contamination des préparations et de multiplication des germes, les mesures préventives suivantes pourront être mises en place :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrication de préparations culinaires au plus près de leur consommation.</li> <li>• Refroidissement rapide des aliments cuits.</li> <li>• Conditionnement des préparations avec étiquetage permettant leur traçabilité.</li> <li>• Validation préalable des conteneurs isothermes par des tests conteneurs placés dans un environnement chaud et contrôle de la température dans le temps.</li> <li>• Séparer les boissons des denrées. Cela évite d'ouvrir le conteneur chaque fois qu'un élève à soif.</li> </ul>
<p><b>Relations avec les accompagnants</b></p>	<p>Il semble intéressant d'informer les accompagnants sur la nature des préparations culinaires, les modalités de conservation et de distribution. Un document reprenant ces informations pourrait leur être remis en même temps que les denrées.</p>
	<p>Lors du transport, il faut laisser la possibilité aux enfants de s'hydrater régulièrement en fonction de la météo.  <b>Les restes de repas ne seront pas conservés.</b></p>

<p><b>CONSEILS</b>  <b>Pour la préparation</b>  <b>d'un pique-nique</b>  <b>DE TYPE</b>  <b>FAMILIAL SANS</b>  <b>MAITRISE de la</b>  <b>TEMPERATURE</b>  <b>durant le</b>  <b>TRANSPORT</b></p>	<p>Durant l'année scolaire les élèves sont amenés à différentes reprises à prendre leurs repas en dehors du restaurant scolaire. Il convient alors de prendre un maximum de précautions garantissant la sécurité du consommateur.  Ces précautions dépendent notamment des conditions de transport et de stockage du pique nique ainsi que leur origine.  S'agissant de repas très occasionnels, la maîtrise du risque sanitaire est à privilégier à l'équilibre alimentaire du repas.  L'absence de surveillance de la température contraint les parents à utiliser des produits stables à température ambiante.  Il faudra donc privilégier des produits « industriels » correctement emballés et longue conservation.</p>
<p><b>Choix des</b>  <b>aliments</b></p>	<p>Il existe de très nombreux produits nous pouvons citer notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits secs de charcuterie : jambon type Bayonne, saucissons secs, etc....</li> <li>• Des légumes crus.</li> <li>• Les produits stérilisés : les conserves d'aujourd'hui permettent une grande diversité d'aliments, <ul style="list-style-type: none"> <li>- conserves de salades composées,</li> <li>- conserves de poissons (sardines, maquereaux, etc....,</li> <li>- conserves de charcuteries (pâté, préparations charcutières etc. ....,</li> <li>- conserves de plats cuisinés en portion individuelle.</li> </ul> </li> <li>• Fromages : en portion individuelle longue conservation.</li> <li>• Desserts : produits longue conservation UHT ou stérilisés (compotes, laits aromatisés, berlingots sucré), <ul style="list-style-type: none"> <li>- les gâteaux cuits,</li> <li>- les fruits lavés, les jus de fruits,</li> <li>- céréales,</li> <li>- le pain, chips et autres biscuits salés ou sucrés.</li> </ul> </li> </ul>
	<p>Il convient de <b>vérifier</b>, pour les produits concernés, que la <b>DLUO</b> ou <b>DLC</b> <b>n'est pas dépassée</b>.</p> <p>Il faut par contre éviter les préparations « maisons » et la charcuterie nécessitant la conservation au froid tel que le jambon cuit (type York) et les pâtés.</p> <p>Il est très important de penser à la boisson qui sera de façon privilégiée : l'eau. <b>Prévoir au minimum 1,5 litres d'eau par enfant</b>.</p> <p>Lors du transport ? Il faut laisser la possibilité aux enfants de s'hydrater régulièrement en fonction de la météo.</p> <p><b>Les restes de repas ne seront pas conservés.</b></p>