



2.9 MATERIEL DE PREPARATION ET DE STOCKAGE

Fiches techniques et pratiques

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Tout matériel ayant un contact avec des aliments doit être certifié à usage alimentaire. Il est facile à nettoyer et à désinfecter.

La capacité du matériel de stockage et/ou de transport au froid doit être en adéquation avec la fréquence d'approvisionnement et la capacité d'accueil.

Les ustensiles et le matériel de cuisine doivent être conservés à l'abri des poussières, des souillures, des intempéries. S'ils sont rangés dans des conteneurs de type malles ou cantines, le matériel de cuisine doit être totalement sec au moment du rangement. Les petits ustensiles stockés dans des boîtes hermétiques doivent être eux aussi soigneusement séchés avant fermeture de la boîte. Si ce matériel n'est pas parfaitement sec, aucune évaporation de l'eau ne pourra se faire, ce qui rendra possible une croissance microbienne.

Le petit matériel de cuisine doit être stocké dans des conteneurs à usage alimentaire bien distincts de ceux contenant ou ayant contenu les produits détergents ou d'entretien.

Préconisations :

Les ustensiles doivent être en inox ou tout autre matériau inoxydable (plastique, etc.) mais pas en bois.

Dédier le plus possible un ustensile à un type de denrée afin d'éviter les contaminations croisées (changer de couteau ou de planche à découper, par exemple).

Laisser sécher la vaisselle dans un lieu où l'air circule et au soleil avant de la ranger dans les conteneurs fermés.

Cas particuliers :

Au cours de la préparation des repas en plein air, il est fréquemment fait usage de la cuisson en papillote. A l'heure actuelle, il semble qu'il n'y ait aucun danger à utiliser ce procédé. Toutefois, si un doute apparaissait, il suffirait de doubler la feuille d'aluminium d'une feuille de papier sulfurisé prévu pour la cuisson. La feuille de papier enveloppe la nourriture, la feuille d'aluminium protège du feu.

Trucs et astuces :

Identifier le matériel en fonction de son usage : vaisselle, préparation des aliments, lavage des fruits et légumes, en utilisant un code couleur ou un marqueur indélébile.

Aptitude au contact alimentaire :

Les matériaux et objets aptes au contact alimentaire lors de leur commercialisation sont accompagnés soit de la mention « convient pour aliments », soit d'une mention spécifique relative à leur emploi (ex. : machine à café, cuillère à soupe...), soit du logo « verre et fourchette », à l'exception des objets qui, par leurs caractéristiques, sont manifestement destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (ex. : assiette, fourchette...).