

2.9 PRÉPARATIONS FROIDES ET ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE SERVIS CRUS

LES PRÉPARATIONS FROIDES

Cette partie vise toutes les denrées consommées froides :

- issues des opérations de déboîtement et de déconditionnement,
- refroidies rapidement après cuisson (rôtis, salades de riz ou de pâtes, etc.),
- la plupart des desserts et pâtisseries.

Les préparations froides sont des denrées sensibles, car elles ne sont soumises à aucun traitement thermique assainissant avant leur consommation et subissent des manipulations et des opérations les exposant à des risques de contamination (tranchage, découpe, assemblage).

Il convient donc de maîtriser l'ensemble des risques de contamination par des micro-organismes ainsi que les risques de multiplication bactérienne.



OÙ RÉALISER LES PRÉPARATIONS FROIDES ?

La réalisation des préparations froides dans un local spécifique à température dirigée est recommandée. À défaut d'un tel local, une séparation des activités dans le temps peut être réalisée, sous réserve d'une organisation spécifique prévoyant autant que nécessaire des opérations de nettoyage et de désinfection entre chaque étape et une surveillance de la température des préparations froides en fin d'élaboration. Cette organisation peut être, si nécessaire, formalisée (procédure ou instruction).

COMMENT ÉLABORER CES PRÉPARATIONS ?

La méthode pour élaborer les préparations froides consiste à :

- sortir les matières premières réfrigérées de la chambre froide de stockage au fur et à mesure,
- contrôler la propreté des matériels utilisés au contact direct des denrées (trancheur, planches à découper, couteaux, etc.),

- veiller à l'hygiène des mains et au respect scrupuleux de la tenue vestimentaire définie pour ce poste de travail,
- réaliser les opérations et manipulations de manière hygiénique, par petites quantités et le plus rapidement possible, pour éviter une élévation de la température des denrées réfrigérées,
- préserver l'ensemble de contaminations croisées, notamment entre produits cuits et crus.

PRÉSERVER LA TEMPÉRATURE DES DENRÉES

L'élaboration de ces préparations froides implique de sortir certains produits de l'enceinte froide pour les exposer à la température de la cuisine. Elle peut également consister en un mélange de denrées refroidies avec d'autres à température ambiante, issues de conserves par exemple. Dans ce cas, il est préconisé d'anticiper cette opération en stockant les conserves au froid la veille de leur utilisation.

Cette étape d'assemblage doit être réalisée rapidement pour éviter que les produits initialement refroidis ne se réchauffent trop. Naturellement, elle s'effectue à l'écart des sources de chaleur. Les produits finis sont protégés (filmés) et stockés au fur et à mesure entre 0 et + 3 °C.

Avant le service, les préparations froides sont retirées de leur enceinte réfrigérée de stockage au plus près de la consommation.

Les conditions de leur distribution sont détaillées dans la fiche 2.14 Distribution des produits finis.

ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE SERVIS CRUS

Certains produits sont servis sans avoir fait l'objet d'une cuisson, d'une pasteurisation ni d'une stérilisation. Si les fruits et légumes frais entrent dans cette catégorie, sont concernées ici plutôt des denrées animales et d'origine animale telles que les beurres et fromages au lait cru, la mayonnaise fabriquée sur place à partir d'œufs en coquille, les tartares et carpaccio de viandes ou de poissons, certains coquillages, ...

DES RISQUES SANITAIRES RÉELS

Suivant leur nature et leur mode de production, ces aliments crus, notamment d'origine animale, peuvent être porteurs de contaminants physiques, biologiques ou chimiques, dont certains pathogènes pour l'Homme.

En l'absence de cuisson, le risque lié à la consommation d'aliments crus doit être anticipé par la maîtrise de la qualité microbiologique des matières premières et le respect strict des procédures d'hygiène.

Un avis de l'AFSSA liste les risques de contamination que peuvent présenter ces aliments. Selon les aliments

concernés, il peut s'agir de bactéries (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E. coli* productrice de shigatoxine (STEC), *Campylobacter*, *Clostridium perfringens* ou *Staphylococcus aureus*), de parasites (*Toxoplasma*, *Trichinella*, *Anisakis*) ou de virus (virus de l'hépatite E).



MAÎTRISER LES APPROVISIONNEMENTS

L'exploitant doit connaître l'origine de ses matières premières, leur mode de production et les dangers qui peuvent y être associés. Il élabore des cahiers des charges « matières premières » et met en œuvre, si nécessaire, des contrôles microbiologiques à réception.

Il apporte également au personnel une formation adaptée sur la manipulation d'aliments crus et l'attention à porter sur les mentions figurant sur l'étiquetage.

CONSOMMER RAPIDEMENT LES PRÉPARATIONS

Les préparations culinaires composées de denrées animales crues sont préparées au plus près du service et consommées rapidement.

Comme mentionné à la fiche 2.15 Gestion des « excédents », elles ne peuvent pas faire l'objet d'une nouvelle présentation.

DES RECOMMANDATIONS FORTES DES POUVOIRS PUBLICS

Pour prévenir certaines pathologies graves (toxoplasmose et listériose chez la femme enceinte, syndrome hémolytique et urémique chez l'enfant), des conseils d'éviction de consommation de certains aliments crus peuvent être proposés par les pouvoirs publics.

LAIT CRU

Les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, peuvent se fournir en lait cru auprès d'un éleveur titulaire de l'autorisation *ad hoc*. L'exploitant du restaurant collectif est alors responsable du traitement thermique appliqué au lait qu'il propose à la consommation, soit en tant que tel, soit en l'intégrant à

des préparations culinaires. L'ANSES rappelle en effet que l'ébullition du lait cru permet de réduire significativement le risque lié à la présence possible de micro-organismes pathogènes dans le lait cru.

FROMAGES AU LAIT CRU

Des épidémies d'infections à STEC en lien avec la consommation de fromages au lait cru ont été rapportées en France à plusieurs reprises, notamment en mai 2018 (11 enfants atteints de SHU dont l'un est décédé) et en avril 2019 (13 enfants atteints de SHU, dont plusieurs ont développé des complications neurologiques – bilan provisoire au 30/04/2019).

Les ministères de la santé et de l'agriculture ont convenu d'un message de prévention qui est le suivant :

- le lait cru et les fromages au lait cru présentent un sur-risque important d'infection bactérienne chez l'enfant, surtout pour les moins de 5 ans ; ce sur-risque diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans où il rejoint la normale, d'après les études ;
- les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer ces produits, les cas observés ces dernières années confirment la sensibilité des enfants de cette tranche d'âge, chez lesquels les symptômes peuvent être dramatiques ;
- ces préconisations sont également valables pour les autres populations à risque : femmes enceintes ou personnes immunodéprimées ;
- les qualités nutritionnelles de ce type de produits, récemment soulignées par l'INRAE, ne doivent en aucun cas occulter le risque sanitaire.

Les fromages au lait cru à pâte pressée cuite tels que le Gruyère, le Comté, l'Emmental ou le Beaufort, dont le processus de production comporte un traitement thermique, ne sont pas concernés par ces recommandations.



PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE

L'ANSES a édité une plaquette de recommandations relatives à la consommation de ces produits, ciblant notamment les personnes sensibles. Elles sont reproduites dans le tableau qui suit.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA CONSOMMATION DES PRODUITS DE LA MER DE D'EAU DOUCE

Consommateur	Poissons prédateurs sauvages ²	Espadon, marlin, siki, requin et lamproie	Mesures spécifiques d'hygiène
Femmes allaitantes	À limiter	À limiter	Voir «Recommandations pour la population générale»
Femmes enceintes et enfants de moins de trois ans	À limiter	À éviter	Éviter : - les poissons crus ou insuffisamment cuits - les poissons fumés
Autres personnes sensibles (personnes âgées, immuno-déprimées etc.)	Pas de recommandation particulière	Pas de recommandation particulière	- les coquillages crus ou peu cuits - les crustacés décortiqués vendus cuits (cuire soi-même les crustacés)

Source : ANSES - <https://www.anses.fr/fr/content/manger-du-poisson-pourquoi-comment> – février 2019

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe II, chapitre IX
- Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, notamment son annexe VI
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- AFSSA – Appréciation quantitative des risques liés à *Escherichia coli* O157:H7 dans les steaks hachés surgelés consommés en restauration familiale en France par les enfants de moins de 16 ans – octobre 2007
- AFSSA – avis relatif aux dangers microbiologiques des aliments consommés crus – avril 2010
- ANSES – Information des consommateurs en matière de prévention des risques biologiques liés aux aliments – mai 2014 (Saisine n° 2012-SA-0118)
- ANSES – avis relatif à un projet de décret pris en application de l'article L. 214-1 du code de la consommation et concernant l'étiquetage du lait cru destiné à être remis en l'état au consommateur final – saisine n° 2015-SA-0114 – 18 décembre 2015
- Site internet du ministère de l'agriculture et de l'ANSES :
<https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>
<https://www.anses.fr/fr/content/poissons-et-produits-de-la-p%C3%A0che-conseils-de-consommation-1>

² lotte (baudroie), loup (bar), bonite, empereur, grenadier, flétan, brochet, dorade, raie, sabre, thon...