

4.7 ACCUEIL DE PERSONNES SENSIBLES

L'accueil de convives sensibles impose de mettre en œuvre des mesures de prévention plus strictes que pour le service de personnes adultes en bonne santé. Cette fiche s'intéressera notamment à deux problématiques, le moulinage/mixage des préparations pour les personnes ayant des difficultés de déglutition et les projets d'accueil individualisés de jeunes atteints d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

MIXAGE/MOULINAGE DES PRÉPARATIONS

Le mixage et le moulinage des préparations culinaires sont des opérations à risque car elles conduisent à mettre en contact la surface extérieure et le contenu cellulaires des denrées dans un milieu marqué par une forte teneur en humidité : le plat mixé ou mouliné est un milieu très favorable au développement de micro-organismes, qui peuvent être apportés par certains ingrédients du plat, comme les agents texturants.

A chaud comme à froid, ces opérations sont effectuées selon des règles d'hygiène strictes. Le personnel peut être invité à porter des gants (en vinyle ou en nitrile) et un masque. Les équipements utilisés (contenants, mixeur, ...) sont faciles à démonter et à nettoyer. Après chaque opération, ils sont nettoyés et désinfectés voire filmés avant d'être stockés dans un endroit propre et sec.

Le mixage et le moulinage se font à température maîtrisée, en dehors de la plage comprise entre + 10 °C et + 63 °C. Si la préparation doit être diluée avec de l'eau, du lait ou de la crème, ces liquides sont portés à la température-cible avant leur mélange, pour éviter que l'assemblage tiédisse. Le contenu des boîtes de conserve peut être refroidi en les plaçant au froid la veille. Les agents texturant (farine, poudre de lait, purée en flocons) peuvent être source de contamination, par exemple par des spores de *Bacillus cereus* ; leurs conditions de conservation doivent donc faire l'objet d'une vigilance particulière. Enfin, pour limiter la durée de l'opération, les produits à mixer et des récipients en nombre suffisant auront été regroupés près du mixeur avant de commencer.

Ces opérations sont effectuées au plus près possible de leur consommation. A défaut, un contrôle de la température est effectué en fin de mixage et le produit est éliminé en cas de non-conformité (température comprise entre + 10 °C et + 63 °C). Les relevés peuvent être faits sur

la fiche 5.6 Suivi des températures lors de la fabrication des mixés à chaud.

NB : Les établissements qui réalisent des mixés pour une consommation différée dans le temps doivent réaliser une analyse des dangers spécifique.

ACCUEIL D'ENFANTS ALLERGIQUES

La fiche 1.10 Présence d'allergènes dans les denrées rappelle la définition des projets d'accueil individualisés.

Un tel projet peut être mis en place pour l'accueil d'un enfant sensible dont l'allergie est connue mais il ne remplace pas l'obligation générale d'information sur la présence d'allergènes dans toutes les préparations proposées aux convives.

VIGILANCE ACCRUE FACE À *LISTERIA MONOCYTOGENES*

Selon l'ANSES, les personnes les plus à même de développer une forme grave de listériose sont les femmes enceintes, les personnes âgées de plus de 80 ans ainsi que les personnes souffrant d'un cancer ou d'une hémopathie, les dialysés, les diabétiques insulino-dépendants, les personnes ayant subi une transplantation d'organe, les personnes traitées par chimiothérapie, corticothérapie ou traitement immunosuppresseur, les personnes présentant une hépatopathie (principalement cirrhose) ou une maladie auto-immune, et les personnes infectées par le VIH.

L'accueil de ces personnes sensibles doit conduire l'exploitant à renforcer les plans d'autocontrôles microbiologiques dédiés à ce germe, tant pour la surveillance de la qualité des produits servis aux convives et susceptibles d'avoir été contaminés mais aussi pour la surveillance de l'environnement de production. Ces plans d'autocontrôles sont également corrélés : une détection dans l'un doit conduire à une vigilance accrue dans l'autre.

ARCHIVES

- Projet d'accueil individualisé (PAI), pendant toute la durée d'accueil de l'enfant dans l'établissement ;
- Enregistrement des non-conformités (pendant 3 ans)

Pour aller plus loin ...

- Ministère de l'éducation nationale – Circulaire n° 2003-135 du 8-9-2003 relative à l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période (NOR : MENE0300417C)
- ANSES – Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments, *Listeria monocytogenes* – Décembre 2011

+ Voir aussi les documents cités dans la fiche 1.10 relative aux allergènes.