L'atelier culinaire - La culinothérapie

Fiche pratique 2
ACHATS/TRANSPORT/CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Adapter les achats à la stricte quantité nécessaire à la réalisation de l'atelier pour les aliments frais et d'origine animale.

Certains aliments sont à éviter, d'autres à sélectionner en fonction de leur préparation

Les produits interdits :

- Lait cru.
- Coquillages et crustacés
- Gibier
- Fromage au lait cru
- Poisson fumé, dont le saumon fumé
- Certaines charcuteries: rillettes, pâtés (sauf en conserves)
- Produits émanant de collecte ou de cueillette (coquillages, algues, champignons)

Les préparations interdites : A BASE D'ŒUFS CRUS et/ou PEU CUITES

- Mayonnaise
- Mousse au chocolat
- Crème anglaise et Ile flottante
- Steak tartare
- Sushis
- Viandes et poissons peu cuits.

Interdiction de mouliner la viande.

- Acheter ce type de produit « prêt à l'emploi », dans un conditionnement présentant des garanties d'hygiène étiqueté (température, DLC, mode d'emploi),
- Respecter scrupuleusement les conditions de transport et d'emploi inscrites sur le conditionnement.

Utiliser de la mayonnaise, crème anglaise, mousse au chocolat et chantilly en produit du commerce prêt à l'emploi.

L'atelier culinaire - La culinothérapie

Fiche pratique 2 bis
ACHATS/TRANSPORT/CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Les denrées alimentaires fraîches et périssables doivent être achetées le matin même de l'atelier.
Au moment de l'achat, vérifier :

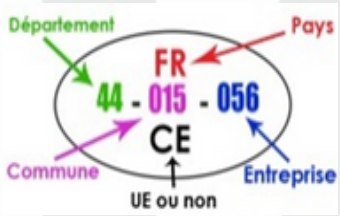
- L'intégrité des emballages
- L'aspect du produit,
- Les Dates Limites de Consommation (DLC/ DLUO) de tous les produits.

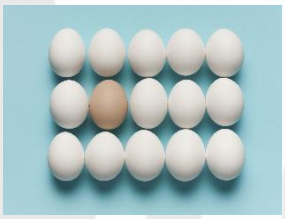
Acheter des matières premières :

- disposant d'une traçabilité claire (estampille sanitaire, n° de lot)
- dans des commerces autorisés
- avec facture d'achats

Pour les produits congelés, respecter rigoureusement les conditions d'emploi inscrites sur l'emballage. (pas de conservation en freezer).
Pour les fruits et légumes : possibilité d'approvisionnement à partir des jardins thérapeutiques institutionnels

Pour les œufs : il faudra préciser le n° de lot ainsi que le n° du poulailler (se trouve sur la boîte d'œufs).





Pour atelier festif : possibilté d'utiliser des œufs en bouteilles.
Les légumes terreux doivent être préalablement lavés avant d'être stockés au réfrigérateur. (Stockage dans le bac légumes)
Toutes les denrées périssables ou fraîches achetées doivent être transportées dans un sac isotherme ou une glacière munie d'un pain de glace et rapidement placées au réfrigérateur après leur achat pour le respect de la chaîne du froid. (La température de conservation doit être comprise entre **0°C et +4°C**.)
Penser à ôter les emballages cartonnés avant le stockage au réfrigérateur (exemple : cartonnage de yaourts.)
Les denrées non fraîches doivent être entreposées, soit dans un placard propre (Ne pas stocker les boîtes de conserve au réfrigérateur).
Tous les sachets entamés (farine, sucre, pâtes etc.) devront être stockés avec leur emballage dans des boites hermétiques.
Toutes les denrées périssables devront être utilisées le jour même de l'atelier.