



# Assmat en Fête

## Principes à respecter pour les buffets préparés par des tiers

Le buffet qui sera proposé lors de la manifestation « Assmat en Fête » sera garni par des gâteaux préparés par les parents et les assistants maternels.

Toutefois, des règles de prudence sont impérativement à respecter afin d'assurer une parfaite sécurité alimentaire.

Les règles de prudence exposées ci-après ont été élaborées à partir des recommandations du ministère de l'éducation nationale et ont été validées par la Direction générale de la ville :

### **Restrictions :**

Des restrictions devront être respectées quant au type de denrées pouvant être partagées entre usagers :

- ✓ Sont à privilégier les fruits frais, gâteaux au yaourt, génoises, cakes, tartes aux fruits, au citron, biscuits secs, confitures, ...
- ✓ Sont à conserver impérativement au froid : desserts lactés, yaourts, gâteaux au chocolat, crêpes, quiches, pizzas, salades assaisonnées, viandes et poulets froids, fromages, ...
- ✓ Sont à proscrire les préparations à base de crème pâtissière ou de chantilly, les préparations sans cuisson à base d'œufs tels que tiramisu, mousse au chocolat, truffes maison, mayonnaise, ....

### **Mesure d'hygiène :**

Les usagers souhaitant participer à l'élaboration du buffet doivent avoir connaissance des règles d'hygiène minimales à respecter :

- ✓ Utiliser des matières premières les plus fraîches possibles. Depuis l'achat, elles doivent être transportées et conservées dans de bonnes conditions en respectant les consignes présentes sur les étiquetages (DLC/DLUO, température de conservation, ...)
- ✓ Réaliser la préparation des mets le plus proche possible de la conservation (le matin même ou la veille au soir)
- ✓ Veiller à une parfaite hygiène corporelle, des ustensiles et des surfaces de préparation, considérant que ces préparations seront partagées et consommées notamment par de très jeunes enfants.
- ✓ Protéger les aliments fabriqués (filmage ou conservation en boîtes fermées) et les conserver dans un réfrigérateur à la bonne température.
- ✓ Transporter les produits jusqu'au lieu de la fête devra se faire dans des glacières ou sacs isothermes munis de plaques à accumulation de froid (plaques eutectiques), ou à défaut, de bouteilles d'eau congelées.

### **Conservation sur le lieu de la fête :**

- ✓ Une personne spécifique devra être désignée pour réceptionner les préparations réalisées par les convives.
- ✓ Il se chargera de les stocker dans un frigo prévu à cet effet.
- ✓ Il veillera à les proposer au fur et à mesure des besoins afin d'éviter le plus longtemps possible qu'ils ne restent à l'air ambiant.
- ✓ Il veillera à ce que tous les restes soient jetés le jour même à l'issue de la manifestation.