HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET HACCP EN CRÈCHE ET EAJE

LIVRET PÉDAGOGIQUE DU PARTICIPANT

Protéger les jeunes enfants à chaque étape, de la réception des denrées au service des repas et des biberons.

Votre formation

Durée : 4 heures pédagogiques hors pauses. Public : professionnels manipulant ou servant des aliments en crèche et en établissement d'accueil du jeune enfant. Aucun prérequis.

Ce livret aide à reconnaître les dangers, appliquer les bonnes pratiques et réagir devant un écart. Il complète les exercices réalisés avec le formateur et les procédures du plan de maîtrise sanitaire de votre établissement, appelé PMS.

Les objectifs à retenir

À l'issue de la formation, vous devez pouvoir contrôler une livraison, sécuriser une préparation ou un service, renseigner un relevé et alerter la bonne personne lorsqu'une condition de sécurité n'est pas respectée.

Dans ce livret	Page
Dangers et hygiène personnelle	2
Réception et températures	3
Préparation, service et nettoyage	4
Biberonnerie et lait maternel	5
Allergènes et aliments des familles	6
PMS et principes HACCP	7
Écarts, traçabilité et suspicion de TIAC	8
Cas pratiques et plan d'action	9
Références et contacts	10

Comment utiliser ce support

Repérez avec le formateur les documents et les personnes ressources de votre site. Les exemples sont pédagogiques : ils ne remplacent ni les procédures validées, ni une décision du responsable sanitaire. Aucun exercice ne doit compromettre les repas destinés aux enfants.

01 • COMPRENDRE LES DANGERS

Une denrée peut présenter un danger sans modification visible de son aspect, de son odeur ou de son goût. Les jeunes enfants constituent un public particulièrement sensible.

Danger	Exemple en EAJE	Mesure de prévention
Biologique	Micro-organismes apportés par des mains ou un aliment cru	Hygiène des mains, séparation cru/prêt à consommer, maîtrise des températures
Chimique	Résidu de détergent ou erreur de dosage	Produits adaptés, dosage et rinçage prescrits, rangement séparé
Physique	Éclat de verre ou morceau d'emballage	Contrôle des contenants, matériel intact, protection des aliments
Allergénique	Cuillère commune à deux préparations	Identification des ingrédients, ustensiles propres, circuit adapté

Trois mécanismes à distinguer

La contamination introduit un danger dans l'aliment. La multiplication augmente le nombre de micro-organismes lorsque les conditions leur sont favorables. La survie correspond à leur persistance après un traitement insuffisant. Le froid ralentit la multiplication : il ne désinfecte pas un aliment.

Les mains et la tenue

Se laver les mains avec de l'eau et du savon, rincer puis sécher avec un dispositif hygiénique : avant de préparer ou servir, après les toilettes ou un change, après les déchets, le téléphone, un nettoyage ou la manipulation d'aliments crus. Nettoyer aussi les pouces, espaces entre les doigts et extrémités des doigts.

Porter une tenue propre réservée à l'activité selon le protocole, attacher les cheveux, garder les ongles courts et retirer les bijoux des mains. Les gants ne remplacent pas le lavage : les changer dès qu'une tâche ou une contamination l'exige.

Signaler son état de santé

Prévenir le responsable en cas de diarrhée, vomissements, lésion ou infection susceptible de contaminer les denrées. Le responsable organise l'adaptation des tâches. Protéger toute plaie selon la procédure du site.

À RETENIR

Après un change, reprendre entièrement les mesures d'hygiène avant de revenir au circuit alimentaire. Une tenue ou des mains visiblement propres ne garantissent pas l'absence de contamination.

02 • RÉCEPTION ET TEMPÉRATURES

Avant d'accepter une livraison

Vérifier le fournisseur et la commande, l'intégrité des emballages, les dates, les lots, l'identification des repas et les informations allergènes. Contrôler les températures selon le PMS avec un thermomètre adapté et contrôlé ; nettoyer et désinfecter la sonde selon sa procédure d'utilisation.

Comparer la mesure à la limite applicable au produit. Inscrire la valeur réelle, l'heure et la décision. Isoler ou refuser une denrée non conforme selon la procédure, prévenir le responsable puis ranger rapidement les produits acceptés.

Situation	Repère à appliquer
Préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées	Conservation entre 0 et +3 °C selon leur catégorie et le PMS
Autres denrées réfrigérées ou surgelées	Respecter la température réglementaire de la catégorie et l'étiquetage ; aucune valeur unique ne convient à tous les aliments
Repas maintenus ou livrés chauds	Au moins +63 °C, sauf disposition fondée sur une analyse des dangers validée
Refroidissement rapide organisé sur le site	Passage à cœur de +63 à +10 °C en 2 heures au maximum, puis conservation au froid prévue
Remise en température des repas chauds	Passage de +10 à au moins +63 °C en 1 heure au maximum, sauf analyse des dangers validée

Les seuils de refroidissement et de remise en température concernent les préparations et équipements prévus pour ces opérations. Ils ne constituent pas une méthode de préparation des biberons. Références : arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013.

Organiser le stockage

Protéger et identifier chaque préparation. Séparer aliments crus et prêts à consommer, éviter les coulures et ne pas surcharger les enceintes. Utiliser d'abord les produits dont la date limite est la plus proche. Après ouverture, appliquer le délai spécifique prévu, sans dépasser la date initiale pertinente.

À RETENIR

+63 °C est un repère de maintien sanitaire des repas chauds, pas une température à mettre en bouche. Prévenir les brûlures lors du service selon le protocole de l'EAJE, sans laisser attendre les repas à température ambiante.

03 • PRÉPARER ET SERVIR EN SÉCURITÉ

Séparer les activités

Organiser le travail pour éviter le passage du sale vers le propre : livraisons, emballages, légumes bruts, denrées prêtes à consommer et déchets. Lorsque la séparation dans l'espace est impossible, appliquer l'organisation dans le temps et le nettoyage-désinfection prévus par le PMS.

Sortir les quantités nécessaires au plus près de l'utilisation. Employer du matériel propre et adapté. Ne pas décongeler sur le plan de travail ; suivre la méthode et les délais prévus pour le produit. Ne jamais goûter puis remettre le même ustensile dans la préparation.

Au moment de servir

Vérifier l'identité de l'enfant, le repas prévu, la texture et les restrictions individuelles. Protéger les plats, respecter les délais de service et éviter de mélanger un nouveau lot avec un ancien. Une absence d'information fiable impose de suspendre le service concerné et de demander une vérification.

Restes et excédents

Ne pas réutiliser les restes d'assiette ni un aliment déjà en contact avec la bouche. Un excédent non servi ne peut être conservé que si les conditions de l'établissement, la traçabilité, la durée de vie et la maîtrise sanitaire le permettent. Ne pas improviser de refroidissement ou de conservation, notamment en restaurant satellite.

Nettoyer puis désinfecter selon le plan

Retirer les souillures, appliquer le nettoyage puis la désinfection suivant le procédé validé, avec les rinçages requis par la notice. Respecter la concentration, le temps de contact et la température d'emploi. Un produit combiné s'utilise uniquement selon son mode d'emploi ; ne jamais mélanger les produits.

Le plan doit préciser	À vérifier sur le terrain
Quoi, qui et quand	Surface ou équipement, responsable et fréquence
Avec quoi et comment	Produit, dose, matériel, étapes et rinçage éventuel
Comment contrôler	Résultat observé, enregistrement et correction de l'écart

Évacuer les déchets sans contaminer la zone propre. Signaler immédiatement les indices de nuisibles. Stocker les produits d'entretien à l'écart des denrées, dans leurs contenants identifiés.

04 • BIBERONNERIE ET LAIT MATERNEL

Une préparation attribuée à un seul enfant

Vérifier l'identité de l'enfant, le lait prévu, les consignes individuelles et l'état du matériel. Préparer dans un espace propre, avec les mains lavées et des équipements entretenus selon le protocole. Les poudres infantiles ne sont pas stériles.

Biberons de préparation infantile

Privilégier la préparation juste avant la prise. Mettre l'eau adaptée puis la quantité de poudre exacte prescrite par le fabricant, avec la mesure correspondante propre et sèche. Ne pas concentrer ni diluer davantage le lait.

À température ambiante, le biberon reconstitué doit être consommé dans l'heure ; s'il est réchauffé, dans la demi-heure. Jeter le reste après la prise. Ne pas utiliser de micro-ondes. Homogénéiser et vérifier la température avant de donner. Ces repères ne permettent pas une préparation collective anticipée sans procédure spécifique. Source : Assurance maladie.

Identifier et dater les boîtes ou bouteilles ouvertes. Respecter leurs conditions de conservation et le délai après ouverture. Ne pas transposer le délai d'un produit à un autre.

Lait maternel apporté par la famille

À la réception, vérifier le nom de l'enfant, la date et l'heure du recueil, le contenant et les conditions de transport. Le protocole écrit doit préciser les critères d'acceptation, la conservation, la décongélation et l'utilisation ; prévoir une solution en cas de non-conformité avec la famille et le responsable.

Repère national pour le lait frais : conservation au réfrigérateur à +4 °C pendant 48 heures au maximum à partir du recueil. Une conservation préalable consomme déjà une partie de ce délai. Le protocole collectif peut être plus restrictif. Ne pas utiliser de micro-ondes ni recongeler du lait décongelé. Source : Santé publique France, 1000 premiers jours.

À tracer	Exemple de donnée attendue
Identification	Enfant, type de lait, date et heure du recueil ou de préparation
Réception et utilisation	Heure d'arrivée, contrôle prévu, limite d'utilisation et personne ayant réalisé le contrôle
Écart	Information manquante, rupture de froid, décision et responsable prévenu

À RETENIR

Un contenant sans identification fiable ou dont les conditions de conservation sont inconnues ne doit pas être donné à un enfant en attendant la vérification.

05 • ALLERGÈNES ET REPAS DES FAMILLES

S'appuyer sur une information vérifiée

Consulter le projet d'accueil individualisé, lorsqu'il existe, et les consignes formalisées. Vérifier les ingrédients de chaque produit réellement utilisé, y compris sauces, garnitures et substitutions. Un changement de fournisseur ou de recette impose une nouvelle vérification avant le service.

Les 14 catégories à déclaration obligatoire

Céréales contenant du gluten ; crustacés ; œufs ; poissons ; arachides ; soja ; lait ; fruits à coque ; céleri ; moutarde ; sésame ; anhydride sulfureux et sulfites au-delà des seuils réglementaires ; lupin ; mollusques. La liste réglementaire comporte des précisions et exemptions : se reporter à l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011.

L'information doit correspondre au repas servi et rester disponible sous une forme écrite accessible. Une matrice non mise à jour ne suffit pas. Une cuisson ne permet pas de garantir la suppression du risque allergique.

Éviter les contacts croisés

Préparer le repas adapté avec des surfaces et ustensiles correctement nettoyés. Protéger et identifier le contenant jusqu'à l'enfant destinataire. Ne pas retirer simplement l'ingrédient visible d'un plat déjà préparé. Organiser une vérification avant remise à l'enfant selon le protocole du site.

Aliments apportés par les familles

Leur accueil dépend des règles écrites de l'établissement : aliments autorisés, emballage, composition, date de préparation, transport, remise au personnel et stockage. Expliquer ces conditions aux familles en amont. Une préparation maison ne peut pas être considérée comme sûre sur sa seule apparence.

En cas d'information incomplète, mettre le repas à l'écart et contacter le responsable. Prévoir une alternative autorisée ; ne jamais substituer spontanément un lait ou un repas dans une situation d'allergie.

Si une réaction est suspectée

Arrêter l'alimentation, prévenir immédiatement et appliquer le protocole d'urgence de l'enfant. En présence de signes graves, notamment difficulté respiratoire, gonflement ou malaise, appeler le 15 ou le 112 et suivre les consignes. Ne pas laisser l'enfant seul.

À RETENIR

Le bon repas doit arriver au bon enfant. L'identification et la vérification au service sont aussi importantes que la préparation.

06 • PMS ET PRINCIPES HACCP

Le plan de maîtrise sanitaire décrit l'organisation choisie par l'établissement pour assurer la sécurité des aliments. Il rassemble les bonnes pratiques d'hygiène, les procédures fondées sur l'HACCP, la traçabilité et la gestion des non-conformités.

Qui fait quoi

L'exploitant organise les moyens, les responsabilités, la formation et la vérification des procédures. Chaque professionnel applique les consignes de sa fonction, enregistre les contrôles et signale les difficultés. Un document rangé sans application réelle ne maîtrise aucun danger.

Les sept principes en pratique

Principe	Question à se poser
1 • Analyser les dangers	Quel danger peut survenir à cette étape et comment le maîtriser ?
2 • Déterminer les points critiques ou CCP	À quel point une maîtrise est-elle essentielle à la sécurité ?
3 • Fixer les limites critiques	Quelle limite permet de distinguer la maîtrise de la perte de maîtrise ?
4 • Surveiller	Qui contrôle quoi, avec quelle méthode et à quelle fréquence ?
5 • Prévoir les corrections	Que faire pour le produit et pour rétablir la maîtrise ?
6 • Valider et vérifier	Les mesures sont-elles adaptées et effectivement appliquées ?
7 • Documenter	Quelles procédures et preuves conserver ?

Avant l'analyse : définir l'activité, les produits et leur utilisation, décrire les étapes puis vérifier ce circuit sur place. Tous les contrôles de température ne sont pas automatiquement des CCP : leur classement dépend de l'analyse des dangers. Référence : communication de la Commission 2022/C 355/01.

Exemple de circuit à compléter en formation

Réception → stockage → préparation ou remise en température → service. Ajouter les étapes réellement présentes : transport interne, refroidissement, biberonnerie ou conservation d'excédents autorisés.

Un relevé utile

Noter immédiatement la date, l'heure, le produit ou équipement, la valeur mesurée, la limite attendue, le nom de l'opérateur et, si nécessaire, l'action et son résultat. Ne pas inventer une valeur manquante ni recopier une mesure antérieure.

07 • TRAÇABILITÉ ET INCIDENTS

Retrouver rapidement les produits concernés

Conserver les informations prévues par le PMS : fournisseur, livraison, désignation, lot, dates, étiquettes, préparation et service concernés. L'organisation doit permettre de relier un ingrédient ou un lot aux repas distribués, sans collecter inutilement de données personnelles.

Plats témoins

En restauration collective, organiser les prélèvements représentatifs des plats distribués selon les obligations applicables et la procédure du site. Les échantillons sont identifiés et conservés au moins cinq jours entre 0 et +3 °C après la présentation au consommateur. Ils restent disponibles pour les services de contrôle. Préciser qui prélève, quoi, quand, en quelle quantité et où conserver. Référence : arrêté du 21 décembre 2009, annexe IV.

Devant une non-conformité

1. Suspendre l'utilisation ou le service du produit concerné.
2. L'isoler et l'identifier pour empêcher une utilisation accidentelle.
3. Prévenir le responsable avec les faits et les valeurs mesurées.
4. Appliquer la décision autorisée : refus, remplacement, destruction ou autre traitement validé.
5. Tracer l'écart, la décision et la vérification du retour à la normale.

Remettre au froid un produit resté trop longtemps hors température ne rétablit pas automatiquement sa sécurité. En cas de retrait ou rappel, identifier les lots détenus ou déjà servis et suivre les instructions du responsable et des autorités.

Suspicion de toxi-infection alimentaire collective

Une TIAC correspond à au moins deux personnes présentant des symptômes similaires, généralement digestifs, pouvant être reliés à une même origine alimentaire. Ne pas attendre cette définition pour prendre en charge un enfant malade.

Alerter immédiatement la direction. Organiser les soins et appeler le 15 ou le 112 en cas de gravité. Le responsable signale la suspicion à l'ARS et au service compétent de contrôle sanitaire des aliments, sans attendre une confirmation biologique. Conserver menus, lots, relevés, plats témoins et denrées suspectes isolées selon les consignes des autorités ; ne pas les jeter spontanément. Noter les horaires, symptômes et repas concernés de façon confidentielle. Source : Santé publique France.

08 • S'ENTRAÎNER ET PASSER À L'ACTION

Trois situations à analyser

Pour chaque situation : identifiez le danger, décidez de l'action immédiate, indiquez qui prévenir et quel enregistrement compléter.

Situation pédagogique	Réponse attendue
Une livraison réfrigérée arrive au-dessus de la limite du PMS	Ne pas accepter sans décision. Contrôler selon la procédure, isoler ou refuser, prévenir et tracer la température réelle et la décision.
Un lait maternel arrive sans date de recueil	Ne pas le donner. Mettre à l'écart, vérifier avec la famille et le responsable ; appliquer le protocole et prévoir une alternative autorisée.
Le fournisseur change un dessert destiné à un enfant allergique	Suspendre le service de ce dessert. Vérifier sa composition et les consignes individuelles. Sans preuve de compatibilité, utiliser uniquement une alternative validée.

Exercice de traçabilité

Sur un modèle vierge de votre site, consignez un écart fictif : date, heure, produit, lot, valeur constatée, limite, action immédiate, responsable contacté et décision finale. Le formateur vérifie que les informations permettent de comprendre ce qui s'est passé et ce qui a été fait.

Mes repères dans l'établissement

Responsable à prévenir : .....
Emplacement du PMS : .....
Procédure biberonnerie et allergènes : .....
Fiche d'écart et contacts d'urgence : .....

Mon engagement après la formation

Action concrète	Responsable et échéance	Vérification attendue
.....	.....	.....
.....	.....	.....

Exemple : vérifier avant la prochaine livraison que chaque agent connaît la limite applicable aux repas reçus et sait où noter la décision en cas d'écart.

À RETENIR
Ce travail consolide les apprentissages. L'évaluation individuelle de la formation est réalisée séparément et consignée par le formateur.

09 • RÉFÉRENCES ET CONTACTS

Support établi à partir du programme Hygiène alimentaire et principes HACCP en crèche et EAJE, V2 du 22/09/2026. Repères documentaires consultés le 20/10/2026. Les évolutions des textes et des pratiques doivent être intégrées au PMS de l'établissement.

Cadre réglementaire et professionnel

Règlement (CE) 178/2002 • sécurité alimentaire et traçabilité

Règlement (CE) 852/2004 • hygiène et principes HACCP

Règlement (UE) 1169/2011 • information et allergènes

Arrêté du 21 décembre 2009 • restauration collective

Arrêté du 8 octobre 2013 • autres denrées alimentaires

Commission européenne • systèmes de gestion de la sécurité alimentaire

Ressources pratiques

Assurance maladie • Bien préparer un biberon

Santé publique France • Recueillir et conserver son lait

Santé publique France • Toxi-infections alimentaires collectives

Service Public • Information sur les allergènes

Portée du livret

La formation de 4 heures accompagne les pratiques des professionnels de l'EAJE. Elle ne constitue ni un audit sanitaire, ni une certification ou validation du PMS, ni la formation spécifique de 14 heures applicable à certains établissements de restauration commerciale.

Votre contact formation

Bruno CHAUMETTE
06 24 53 04 99
contact@action-preventive.fr

Version documentaire : RP-HACCP-EAJE • V1 • 20/10/2026