



Chaleur estivale dans les cuisines de troupe: Sensibilisation aux règles d'hygiène en vigueur

Extrait des chiffres 34, 44-46 règle 60.002 Hygiène des denrées alimentaires à l'Armée (Hyg A)

Température du produit / Chaîne du froid

La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Ni un achat propre ni le transport par la troupe ne doivent empêcher de respecter les prescriptions en matière de température. Il faut utiliser à cet effet le conteneur réfrigéré (Transcooler).

Température à la livraison

Produit	Température maximale à la livraison	Refus de la marchandise dès
Lait et produits laitiers	5 °C	6 °C
Viande	7 °C	8 °C
Volaille, lapin, produits carnés	4 °C	5 °C
Viande hachée, poisson	2 °C	3 °C
Surgelés à cœur	-18 °C	-17 °C
Surgelés en surface	-15 °C	-14 °C

La température des denrées alimentaires soumises à des directives dans ce domaine est contrôlée à la livraison à l'aide d'un thermomètre.

Production: Just in time

En principe, les repas ne sont pas préparés à l'avance, mais pour le moment de leur distribution (Just in time).

Surproduction

Il n'est possible de réutiliser une surproduction qu'à condition que lors de la distribution, l'équipe de cuisine garantit la surveillance permanente des mets.

Toute surproduction provenant d'une installation stationnaire doit être refroidie dans les 4 heures à 5 °C maximum. Le règlement 60.006 Recettes de cuisine explique comment procéder pour refroidir des denrées alimentaires (poser le plat dans un bain d'eau froide, étailler en couche mince, etc.).

Une réutilisation planifiée pour le jour suivant est possible.

Restes alimentaires

Les restes alimentaires provenant de l'infirmérie, du local de garde ou du terrain (transport ou préparation en campagne) sont éliminés directement. Il en va de même pour le thé. Les restes alimentaires contenant une préparation à base d'oeufs qui n'a pas été cuite entièrement doivent aussi être éliminés.