

Les repas mixés : rappels sanitaires

Les repas mixés et/ou moulinés étant des produits fragiles destinés à des personnes sensibles, il est nécessaire que les professionnels portent une attention particulière à la préparation de ces produits afin d'éviter de souiller les denrées et afin de détruire au maximum les germes qui pourraient persister dans ces préparations.

Pour cela, veiller à ce que :

- ✓ le matériel de mixage ou de moulinage soit aisément démontable afin de faciliter le nettoyage et la désinfection après chaque utilisation ;
- ✓ le personnel respecte des règles d'hygiène strictes, notamment :
 - lavage et désinfection des mains avant toute manipulation
 - port d'une blouse et d'une coiffe propres,
 - port si nécessaire d'un masque bucco-nasal et des gants à usage unique
- ✓ les plats chauds mixés ou moulinés soient maintenus à des températures supérieures à +63°C pendant l'opération de hachage ;
- ✓ les préparations froides mixées ou moulinées soient maintenues à des températures comprises entre 0 et +3°C pendant l'opération de hachage ;
- ✓ un traitement thermique assainissant soit appliqué aux préparations moulinées ou mixées immédiatement après le hachage de telle sorte que le produit soit porté à une température d'au moins +63°C pendant 3 minutes à cœur.

Après assainissement, les repas mixés et/ou moulinés peuvent être :

- ✓ maintenus à +63°C jusqu'à la consommation avec un contrôle régulier du maintien en température;
- ✓ soumis à un refroidissement rapide et conservés au froid pendant 48h maximum si des analyses de risque montrent que les préparations offrent un niveau de sécurité satisfaisant pour le consommateur.

Des auto-contrôles, dont la fréquence est fonction du nombre de repas moulinés ou mixés servis, devront être réalisés afin de surveiller la qualité bactériologique des produits.