



## NOTE D'INFORMATION

### **LAIT CRU – ŒUF CRU – VIANDE CRUE - CHARCUTERIE**

Afin de préserver la santé des personnes qui consomment nos repas, ci-dessous les différentes pratiques en place dans le choix de nos matières premières et dans la réalisation de nos menus :

**LAIT CRU** : Les autorités sanitaires recommandent aux populations fragiles de ne pas consommer de lait cru ni de fromages au lait cru. Ces préconisations concernent notamment les jeunes enfants, et particulièrement ceux de moins de 5 ans ; Ces préconisations sont en place au niveau des Cuisines d'Uzel. Ainsi l'ensemble des produits laitiers proposés aux enfants de moins de 5 ans sont en adéquation avec cela : les produits sont composés par exemple de lait pasteurisé, c'est le cas du Bleuet des prairies notamment. Ils peuvent être issus d'un process permettant de maîtriser ce risque, c'est le cas du Comté qui est une pâte pressée cuite. Et certains fromages peuvent être tout simplement bannis des menus pour les petits enfants comme le Roquefort.

**CHARCUTERIE / VIANDE CRUE** : Les charcuteries ne sont jamais proposées dans les menus des enfants de moins de 3 ans. En ce qui concerne les steaks hachés, ceux-ci sont achetés déjà cuits à cœur afin de maîtriser le risque totalement car il nous est impossible de vérifier individuellement la cuisson de chaque steak.

**ŒUF CRU** : nous n'utilisons pas d'œuf coquille pour la réalisation de nos plats. Les ovoproduits référencés dans notre merceriale de matières premières sont des ovoproduits pasteurisés systématiquement. Si nous réalisons des plats qui ne nécessitent pas de cuisson, par exemple un dessert de mousse au chocolat, celle-ci sera élaborée avec des blancs d'œufs déjà pasteurisés.

Un fonctionnement est en place au niveau des cuisines d'Uzel lors du référencement des matières premières. Les fiches techniques des fournisseurs sont étudiées par 3 personnes ou groupe de personnes :

- Les diététiciennes évaluent l'équilibre alimentaire et les valeurs nutritionnelles, l'adaptation du produit dans des menus spécifiques (régimes, ...), et la composition des produits en adéquation avec les valeurs Uzel ;
- La responsable sécurité alimentaire évalue la partie allergènes, le risque microbiologique, les modalités de conservation et le respect de la réglementation ;
- La responsable produit évalue la mise en œuvre en cuisine (intégration dans les recettes), et l'aspect tarifaire.

Ce travail en commun nous permet de maîtriser les plats fabriqués en fonction du public destiné.

