

**Liste des aliments autorisés et à exclure
Référentiel hygiène ONCOLOR, version 2007**

Aliments autorisés	Aliments à supprimer
<ul style="list-style-type: none"> - Laits stérilisés UHT - Fromages à pâte cuite, emballés individuellement (type crème de gruyère, gruyère, gouda...) - Fromages frais stérilisés, crème fraîche UHT - Laits gélifiés - Yaourts longue conservation, desserts lactés en conditionnement individuel - Plats préparés en conserve (appertisés ou UHT) - Aliments cuits (norme HACCP) → bien cuits, sans sauce, et servis couverts 	<ul style="list-style-type: none"> - Tous les autres fromages (fermentés, à moisissures), yaourts, petit suisses, fromages blancs - Autres desserts lactés en vrac (crème pâtissière, mousse au chocolat...) - Produits lactés non stérilisés - Viande non suffisamment cuite, saignante - Viande hachée, farce... - Charcuterie, jambon - Langue, abats - Œufs - Plats préparés (ex : roulé ou fromage, hachis parmentier...) - Huîtres, moules, autres coquillages Poissons crus

De manière générale, préférer les petits conditionnements unitaires (confiture, beurre, compotes... mais aussi vinaigrette, ketchup, moutarde...).

Aliments autorisés	Aliments à supprimer
<ul style="list-style-type: none"> - Légumes verts cuits, crudités en conserve - Fruits cuits - Fruits à peau dure et intacte après désinfection (orange, pamplemousse, mandarine, melon, pastèque, mangue) - Fruits au sirop, compote de fruits en conserve (petits pots, barquettes...) - Vinaigrette emballée, conditionnement unitaire (huile, vinaigre, sel) - Céréales - Pain-biscuits secs en sachets individuels - Viennoiseries nature (croissants, brioches...) - Pâtisseries sans crème - Sorbets industriels - Barres chocolatées - Chocolats (menthe, pralins, crème) 	<ul style="list-style-type: none"> - Légumes verts crus - Fruits frais non épluchés - Attention aux fruits à peau fine, difficile à éplucher dans des conditions aseptiques - Mayonnaise (sauf conditionnement unitaire) - Tous les autres biscuits - Toutes les autres viennoiseries - Pain artisanal - Glaces, crèmes glacées - Chocolats fourrés

Les avis d'experts divergent en ce qui concerne les aliments déshydratés (risque aspergillaire) : épices, poivre, thé, tisanes, potages lyophilisés, chocolats instantanés, bonbons.