

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

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

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

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

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