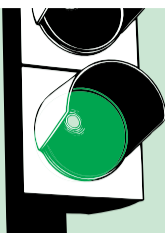


Recommandations pour une bonne hygiène alimentaire en séjour de vacances

A FAIRE



Référence

A NE PAS FAIRE



| | A FAIRE | Référence | A NE PAS FAIRE |
|--|--|-----------|---|
| TRANSPORT | Utiliser une glacière à + 3°C maximum, avec accumulateurs de froid (plaques ou bouteilles d'eau congelée) pour les pique-niques, les courses et le transport de produits frais | ANNEXE 3 | Transporter les produits frais à température ambiante |
| APPROVISIONNEMENT | Vérifier les dates de péremption et l'intégrité de l'emballage Faire les courses au jour le jour | | Utiliser les boîtes cabossées |
| UTILISATION DES PRODUITS CONGELÉS | Décongeler dans une enceinte réfrigérée Cuisiner directement les produits congelés | ANNEXE 4 | Décongeler à température ambiante Congeler soi-même un produit frais Recongeler un produit ayant déjà été congelé |
| STOCKAGE AU RÉFRIGÉRATEUR | Localiser l'endroit le plus froid du réfrigérateur à l'aide du thermomètre qui s'y trouve, sa température doit y être au maximum de 3° C. Vérifier cette température tous les jours et y stocker les plats préparés. Conserver toutes les denrées dans des récipients lavables, propres et hermétiques ou les protéger par un film plastique | | Surcharger les réfrigérateurs Introduire dans le réfrigérateur des cartons et emballages plus ou moins sales (mais penser à conserver les étiquettes) |
| TRAÇABILITÉ | Conserver 5 jours et réserver aux services de contrôle un échantillon de chaque préparation servie en quantité suffisante (100 g à conserver entre 0° et +3°). Conserver toute la durée du séjour (et 5 jours au delà) : • tous les menus y compris petits déjeuners, goûters et les modifications apportées au dernier moment • l'étiquetage des denrées achetées en référence avec leur date d'utilisation Afficher l'origine de la viande bovine servie | | Faire analyser de sa propre initiative ces échantillons Conserver le code barre Mélanger toutes les étiquettes du séjour |
| HYGIÈNE | Se laver les mains efficacement et fréquemment, en particulier : • à la reprise du travail • à la sortie des toilettes • après s'être mouché • après manipulation de cartons, matériels sales, poubelles, déchets, produits chimiques... • après manipulation de matières premières souillées (œufs, volailles, légumes...) • avant de travailler des produits sensibles (mayonnaises...) Equiper le poste de lavage de savon liquide, d'une brosse, d'un système d'essuyage à usage unique, d'une poubelle Veiller à la propreté corporelle : ongles courts et propres, blessures aux mains protégées par un gant, cheveux propres et retenus | | Faire entrer des animaux en cuisine Disposer des plantes vertes Fumer en cuisine Manger en cuisine Goûter les plats avec les doigts (une cuillère propre à chaque fois) Utiliser les mêmes gants tout le long du service |
| LAVAGE DE LA VAISSELLE | Rincer correctement à l'eau potable après lavage Laisser égoutter, sans essuyage Ranger dans un endroit propre à l'abri de la poussière | | Ranger les glacières et les containers sans les avoir nettoyés |
| ENTRETIEN NETTOYAGE | Placer les produits hors de portée des enfants dans un meuble spécifique Réaliser et mettre en application un plan de nettoyage et les fiches d'enregistrement correspondantes | ANNEXE 5 | Mélanger les produits : les désinfectants tels l'eau de javel ne sont à utiliser qu'après lavage et rinçage des surfaces |
| GESTION DES DÉCHETS | Éliminer systématiquement les déchets de la cuisine après chaque service Laver et désinfecter régulièrement les poubelles et leurs supports Ranger les poubelles de voiries à l'extérieur ou dans un local réservé à cet usage et les sortir en dehors des périodes de préparation des repas | | Réutiliser les restes de plats présentés au service, ils sont impropres à la consommation et doivent être éliminés Faire pénétrer les poubelles de voirie dans la cuisine |

EN CAS DE SUSPICION DE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE, PRÉVENIR EN ILLE-ET-VILAINE :



DDASS

13 avenue de Cucillé - BP 3173 - 35031 RENNES CEDEX
Tél : 02 99 02 18 00 - Fax : 02 99 02 18 09

DDSV

24 rue Antoine Joly - 35000 RENNES
Tel : 02 99 59 89 00 - Fax : 02 99 59 89 59

Recommandations pour une bonne hygiène alimentaire en séjour de vacances.

Depuis le 1er janvier 2006, les règlements 178/2002 et 852/2004 du Parlement Européen fixent les obligations réglementaires applicables à l'hygiène des denrées alimentaires. Un arrêté interministériel viendra compléter certains points et abrogera l'arrêté du 29 septembre 1997.

Tout responsable d'un séjour de vacances doit donc veiller à l'application des textes en vigueur, quel que soit le mode de restauration mis en place, y compris lors de camps ou de pique-niques.

Les nouveaux textes renforcent la responsabilité des professionnels. Il leur appartient en effet de prendre toutes les mesures nécessaires afin d'éviter une **TIAC (Toxi-infection Alimentaire collective)**.

TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES :

"Cela n'arrive pas que chez les autres !"

Ce sont des maladies souvent caractérisées par des symptômes digestifs (vomissements, diarrhées) pouvant avoir des conséquences graves surtout chez les enfants et les personnes sensibles.

Elles sont provoquées par l'absorption d'aliments dans lesquels se sont développés des microbes (type listeria, salmonella, ...).

ATTENTION:

Dès la suspicion d'une TIAC, les services de la direction départementale des affaires sanitaires et sociales (DDASS) et de la direction départementale des services vétérinaires

(DDSV) du département où se déroule le séjour doivent impérativement être prévenus.

Tout responsable de séjour doit donc veiller aux bonnes conditions de restauration liées à la conception des locaux, aux pratiques et à la qualité des denrées.

Avant d'organiser un séjour, il est indispensable de s'informer des conditions de restauration possibles et des contraintes existantes dans la structure d'accueil.

Pour ne pas avoir de mauvaises surprises, il est préconisé de préciser à l'avance, dans **un contrat écrit** signé des différentes parties, les responsabilités de chacun (propriétaire des locaux, responsable du séjour, traiteur ou autre...) concernant la mise à disposition des locaux, du matériel et les conditions de fonctionnement.

Pour ne rien oublier une liste de ce qu'il faut faire peut être établie (*cf annexes 1 et 2*).

En Ille-et-vilaine :

| | |
|--|---|
| <p>Direction départementale des affaires sanitaires et sociales 13 avenue de Cucillé - BP 3173 35031 RENNES CEDEX tel : 02 99 02 18 00 fax : 02 99 02 18 09</p> | <p>Direction départementale des services vétérinaires 24 rue Antoine Joly 35000 RENNES CEDEX tel : 02 99 59 89 00 fax : 02 99 59 89 59</p> |
|--|---|

1) LA CUISINE ET LE MATERIEL :

« Une cuisine bien conçue, c'est l'assurance de travailler mieux et dans de meilleures conditions d'hygiène ! »

En effet, le respect des principes de la marche en avant, de la séparation « secteur propre » et « secteur sale » dans la cuisine et ses annexes favorisent la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène.

Les locaux doivent être correctement ventilés, et les dispositifs d'extraction des buées doivent être utilisés dans les secteurs cuisson et laverie.

Pour un entretien facile, l'ensemble des matériaux et du matériel doit être lisse et lessivable .

Des dispositifs permettant de se laver les mains dans de bonnes conditions d'hygiène sont indispensables. Les lave-mains sont en permanence équipés de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique.

Les appareils de conservation au froid doivent avoir une capacité suffisante pour le stockage des denrées brutes et des plats préparés en attente de service (entre 0 et 3°C ou à -18°C pour les surgelés).

Un équipement pour maintenir les plats au chaud (+ 63°C minimum) est prévu si nécessaire.

Un nombre adapté de poubelles étanches (munies de couvercles), faciles à nettoyer et équipées de sacs plastiques résistants permet le stockage temporaire des déchets.

2) LE FONCTIONNEMENT :

LES CONTROLES A RECEPTION DES DENREES:

« Véritable point de départ de l'hygiène alimentaire, le contrôle des matières premières entrant dans la fabrication des repas nécessite des soins très attentifs. »

Des autocontrôles sont à mettre en œuvre lors de la réception des marchandises livrées,

(denrées brutes ou plats préparés), ou lors des achats.

Il s'agit en particulier de vérifier et de noter les points suivants : (*cf annexe 3*)

- les températures des produits,
- l'intégrité des emballages et des conditionnements (les boîtes de conserve ne doivent pas avoir subi de choc ou de déformation),
- l'étiquetage et les dates limites de consommation ,
- la conformité de l'établissement de provenance : marque de salubrité sur le produit ou autorisation de la DDSV pour l'approvisionnement des collectivités (bouchers, traiteur local...).

L'ENTREPOSAGE DES DENREES :

Les marchandises aussitôt reçues sont à entreposer selon les mentions portées sur l'étiquetage.

Attention : la congélation demeure une pratique très réglementée (dossier à constituer auprès des services vétérinaires).

Les plats chauds sont à maintenir à + 63°C minimum.

Il est indispensable de doter chaque appareil d'un thermomètre et de vérifier régulièrement son bon fonctionnement (*cf annexe 4 pour les appareils de stockage au froid*).

Par ailleurs, les précautions suivantes sont à respecter :

- éliminer les emballages utilisés pour le transport (cageots, cartons) et stocker séparément les produits terreux pour ne pas contaminer d'autres denrées,
- protéger les produits entamés, découpés, etc,
- conserver l'étiquetage des produits pendant la durée du séjour de vacances et au moins 5 jours au delà.

« Stockage ne rime pas avec empilage ! »

LES PREPARATIONS :

Toutes les préparations faites sur place sont effectuées le plus près possible du moment du service.

Le maintien des produits à température adaptée jusqu'à leur consommation est impératif :

- +3 °C maximum pour les plats servis froids (y compris les sandwiches)
- +63°C minimum pour les plats chauds.

Remarques :

- Les plats reçus froids et destinés à être consommés chauds doivent être réchauffés de + 3°C à plus de 63°C en moins d'une heure.
- Une tolérance est accordée pour les plats froids, y compris les pique-niques, jusqu'à 10 °C dans les deux heures précédant leur consommation.

L'ECHANTILLONNAGE :

Un prélèvement de chaque préparation servie (100 g environ) est conservé 5 jours au réfrigérateur, à + 3°C maximum. Il est destiné aux services officiels en cas de suspicion de TIAC.

LA GESTION DES « RESTES » :

Les restes des plats présentés au service sont détruits.

Les plats en sauce, les sauces et les bouillons ne sont jamais resservis ni réutilisés.

LE NETTOYAGE :

Un plan de nettoyage doit être établi. (*cf annexe 5*) Il précise en particulier :

- les fréquences de lavage et de désinfection de chaque secteur et matériel,
- les produits utilisés et leur mode d'emploi,
- la personne chargée de réaliser les opérations,
- les contrôles effectués.

3) LE PERSONNEL :

« La bonne santé et l'hygiène du personnel concourent à limiter l'apport de germes de l'extérieur . »

Le responsable doit s'assurer que l'ensemble du personnel est à jour de sa visite médicale et écarter de la restauration les personnes malades (troubles cutanés, respiratoires, digestifs...).

Il veille également à ce que le personnel ait suivi une formation relative à l'hygiène alimentaire.

Les personnes intervenant en cuisine sont dotées d'une tenue adaptée et réservée à cet usage.

L'hygiène corporelle doit être parfaite (lavage des mains approfondi, brossage des ongles ...).

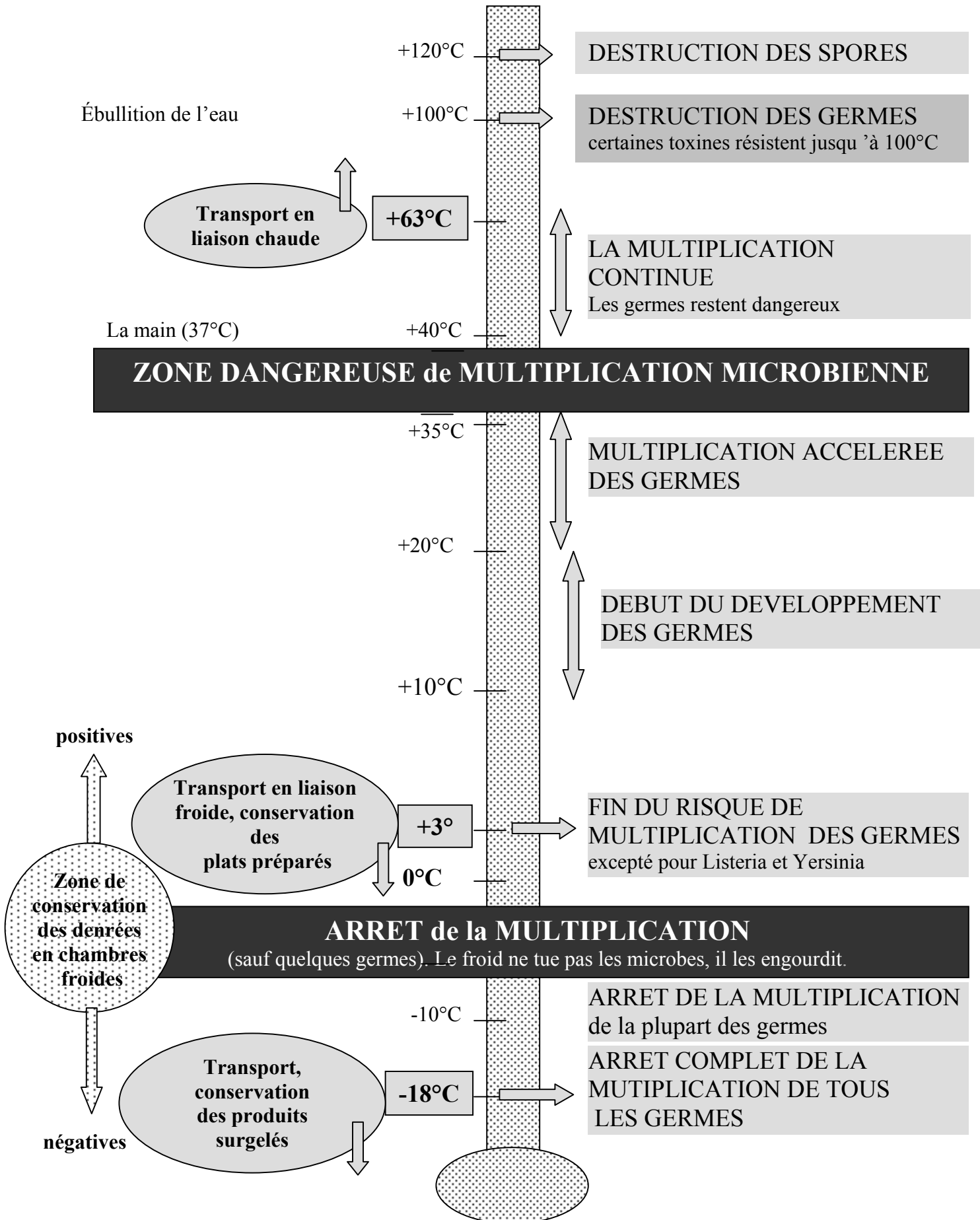
Attention aux coupures et petites blessures qui sont à protéger avec un pansement et un gant changé régulièrement.

L'ACTIVITE CUISINE :

Les enfants peuvent participer à la préparation de leurs repas dans un cadre pédagogique et sous réserve :

- de se changer pour mettre une tenue propre,
- de procéder à un lavage approfondi des mains,
- de s'attacher les cheveux,
- d'être encadrés par un personnel formé à l'hygiène,
- de limiter ces activités au service ou à la préparation de plats peu sensibles et qui seront consommés rapidement (éviter les pâtisseries à base de crème ou d'œufs peu cuits).

LA MAITRISE DES TEMPERATURES



Annexe 3

Contrôle à réception des denrées

Il s'agit de vérifier :

le produit :

- **sa température** : en se référant aux consignes apparaissant sur l'étiquetage. (Plats cuisinés chauds : + 63°C minimum , plats cuisinés froids : + 3 °C maximum)
- **son aspect et son conditionnement** : emballage sous vide non fuité, boîtes de conserves sans choc ni déformation, emballage, odeur, couleur...)
- **sa date de péremption (DLC ou DLUO)**

les conditions de transport :

- la propreté du véhicule
- la présence d'un conteneur isotherme chaud ou d'une glacière

Exemple de tableau

| Date | Produit | Température (sauf produits secs) | Date péremption | Aspect | Conditions transport | Conformité | Personne ayant vérifié. | Actions menées en cas d'anomalies |
|----------|---------|----------------------------------|-----------------|--------|----------------------|------------|-------------------------|-----------------------------------|
| 07/07/05 | Yaourts | +3°C | 23/07/05 | OK | glacière | oui | XXX | _____ |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Annexe 4

Appareils de stockage au froid

Il s'agit de vérifier tous les jours sur les appareils présents :

la température : elle doit être réglée pour le produit le plus sensible (température la plus basse)

le rangement : les produits sensibles (produits cuits, produits hachés...) doivent être protégés, les cartons éliminés au maximum, les produits rangés par type....

Exemple de tableau

| Date | Compartment produits laitiers | Compartment viandes | Compartment plats préparés | Compartment conservateur | Conformité | Personne ayant vérifié | Actions menées en cas d'anomalies |
|----------|-------------------------------|---------------------|----------------------------|--------------------------|------------|------------------------|-----------------------------------|
| 05/08/05 | +6 °C | +3°C | +3°C | -18°C | oui | Mme X | _____ |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Plan de nettoyage

Il s'agit de planifier toutes les opérations de nettoyage et de contrôler leur réalisation effective.
Les fiches techniques des produits utilisés sont à joindre à ce document.

Exemple de tableau

| Secteurs ou matériel à nettoyer | Semaine 1 | | | | | | | Semaine 2 | | | | | | | Semaine 3 | | | | | | | |
|--|--------------|------|---|---|---|---|---|-----------|---|---|---|---|---|---|-----------|---|---|---|---|---|---|--|
| | Jour arrivée | Du 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | Du 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | Du 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
| <i>Sols</i> <i>Surfaces de travail</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Trancheur-hachoir</i> <i>Couteau ouvre boîte</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Réfrigérateur(s)</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Glacière(s)</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Réserve(s)</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>hotte</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Sanitaires</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Les moments où le nettoyage doit être effectué sont grisés.
La personne qui réalise les opérations met ses initiales dans les cases correspondantes.

Annexe 1

Vérifications à effectuer avant un séjour dans une structure fixe :

Demander et vérifier les documents ou justificatifs suivants :

conformité des installations
dispense d'agrément du ou des traiteurs
contrat de dératisation (demander une copie des derniers rapports).
plan de nettoyage s'il existe, sinon il faut le définir en vérifiant qui sera responsable de ces opérations.

S'assurer que le matériel suivant est disponible sur place ou prévoir de l'emporter :

glacières pour les transports d'aliments
récipients hermétiques et/ou film de protection pour le stockage des denrées
équipement (sac congélation, boîtes plastiques....) permettant la conservation des échantillons de repas dans un appareil de maintien au froid
thermomètres à laisser dans chacun des réfrigérateurs, congélateurs, glacière
thermomètre pour le contrôle des températures des denrées
seaux
raclettes ou serpillières pour le nettoyage
produits d'entretien : détergent et désinfectant
essuie mains
savon désinfectant pour les mains
sacs poubelles résistants
tenues spécifiques, en nombre suffisant, pour le travail en cuisine et le service

Réaliser un état des lieux à l'arrivée et nettoyer les locaux et le matériel si nécessaire.

Annexe 2

Vérifications à effectuer avant un séjour en camp ou mini-camp :

Vérifier les aménagements et dessertes du lieu :

possibilité d'alimentation en eau potable sur place ou à proximité (indispensable pour la cuisine, la toilette...)

système d'évacuation des eaux usées

lieux et fréquence de ramassage des déchets, modalités de la collecte sélective

autorisation ou interdiction locales d'allumer un feu

accès à un réfrigérateur ou à un congélateur

possibilités d'approvisionnement à proximité (vérifier les autorisations locales nécessaires pour le boucher ou le traiteur)

Prévoir le matériel nécessaire :

tente cuisine réservée à cet usage, équipée d'un tapis de sol lessivable. Elle doit permettre de travailler debout à l'abri des intempéries.

plans de travail lavables

matériel nécessaire pour le stockage des denrées (meuble, malle, boîtes hermétiques, film de protection...)

vaisselle en nombre suffisant et bacs étanches pour pouvoir la ranger

matériel nécessaire pour la préparation des repas

En cas d'utilisation de gaz :

socle stable pour poser la bouteille,

moyen d'extinction,

tuyau de raccordement, doté d'une date de péremption non dépassée, permettant d'éloigner le matériel de cuisson d'au moins un mètre des parois de la tente.

récipients spécifiques alimentaires pour le stockage d'eau potable s'il n'y a pas de desserte sur place

récipients, cuvettes en nombre suffisant pour chaque usage (lavage des mains, vaisselle, toilette)

seaux

produits détergents et désinfectants

éponges, raclettes ...

appareils permettant la conservation au froid munis de thermomètre

équipement (sac congélation, boîtes plastiques...) permettant la conservation des échantillons de repas dans un appareil de maintien au froid

poubelles : système de recueil des déchets hygiénique (sacs plastiques sur supports avec couvercles).

Prévoir les menus en fonction des ressources locales, des possibilités de déplacement et du matériel mis à disposition.

**Remarque : les sites labellisés «Camp Marabout » garantissent un minimum d'équipements.
Des conseils complémentaires pour les animateurs sont disponibles sur place.**