

RECOMMANDATIONS CONCERNANT LES CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES A LA PREPARATION DES REPAS DANS LE CADRE DES SEJOURS DE VACANCES EN CAMP FIXE OU ITINERANT

Les conditions d'hygiène applicables à la préparation des repas lors des camps fixes sous tente ou de séjours itinérants sous tente sont définies par le règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004 et l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 *fixant les règles sanitaires et les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales*.

L'application stricte de ce texte aux camps sous tente est bien évidemment difficile. Il n'en demeure pas moins qu'un certain nombre de précautions doit être respecté afin d'éviter l'apport et le développement de microorganismes pouvant être à l'origine de Toxi Infection Alimentaire Collective, à savoir :



LE PERSONNEL

L'ensemble des personnes participant à la confection des repas doit bénéficier d'une information détaillée relative à l'hygiène ainsi qu'une sensibilisation relative à la maîtrise de la chaîne du froid.

Le personnel préparant les repas doit porter des vêtements propres et adaptés, l'absence de contre-indication médicale doit être vérifiée.

En cas de troubles digestifs, respiratoires ou cutanés, la personne concernée doit être écartée de la préparation des repas.



CONDITIONS D'INSTALLATION

L'installation affectée à la confection des repas doit permettre de travailler dans des conditions d'hygiène et de sécurité satisfaisantes. Lorsqu'un abri en dur existe, il doit être préféré à l'utilisation d'une « tente cuisine ».

En cas d'utilisation d'une « tente cuisine », celle-ci doit être de dimension adaptée (hauteur et surface) au nombre de repas préparé et permettre de travailler debout. Cette tente doit être conçue avec la possibilité de fermer tous les côtés et doit être réservée à la préparation des repas et au stockage des aliments.

Elle doit être installée loin de toutes sources de nuisances (poubelles, poussières, sanitaires...) et implantée à l'ombre, à proximité d'un point d'eau potable.

Le matériel et les ustensiles de préparation et de service doivent être rangés à l'abri de la poussière et des souillures, ils seront stockés dans des rangements fermés de qualité alimentaire, si nécessaire ils seront rincés à l'eau potable avant utilisation. Le rangement du matériel de préparation et de service doit être distinct des produits détergents ou d'entretien ainsi que des produits d'épicerie.

Les matériels, les ustensiles, les plans de travail doivent être lavés, désinfectés et rincés quotidiennement.

Les plans de travail doivent être lisses, stables et lavables (le bois brut est à proscrire).

Le sol (caillebotis, tapis de sol...) doit être installé sur une zone plane et il doit être lavable.

Des moyens pour combattre les incendies doivent être prévus.

Des dispositions doivent être prises pour éloigner insectes et rongeurs.

Les appareils de cuisson doivent être placés loin des parois des tentes et des matériaux inflammables, ils ne doivent pas être posés au sol.

APPROVISIONNEMENT EN EAU



L'eau utilisée (lavage de la vaisselle, des fruits et légumes...) doit provenir du réseau d'adduction publique.

PREPARATION DES REPAS



Les menus doivent être adaptés à la précarité des installations.

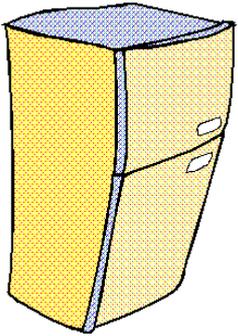
Les précautions suivantes doivent être respectées :

- Les mains doivent être d'une propreté scrupuleuse : les mains doivent être lavées fréquemment (après chaque manipulation) en utilisant du savon liquide désinfectant et des essuie-mains à usage unique. Eviter tout contact des aliments avec toute plaie ou infection cutanée, même bénigne : port de gants à usage unique, agrées contact alimentaire.
- Les repas doivent être préparés juste avant la consommation. Les plats sont servis immédiatement après cuisson et ne doivent jamais être entreposés en attente à température ambiante.
- Les plans de travail doivent être nettoyés et désinfectés entre chaque opération, en particulier après toute opération de lavage / épluchage de légumes et travail de produits présentant des niveaux de contamination différents (viandes crues ; viandes cuites).
- Les surgelés sont cuits sans décongélation préalable et consommés dans les plus brefs délais
- Les restes doivent être jetés même s'ils n'ont pas été servis.

Toute boîte de conserve ouverte doit être immédiatement servie ou jetée. Seules quelques catégories de produits stables (olives, fruits au sirop par exemple) pourront être conservées pour une utilisation ultérieure sous réserve d'un stockage à une température adaptée et dans un récipient autre que la boîte.

- Des échantillons témoins représentatifs des repas servis doivent être conservés en quantité suffisante (environ 100 g) pendant 5 jours, ils seront placés de préférence à une température comprise entre 0°C et + 3°C maximum.
- Respecter les températures des aliments :
 - Conserver les produits d'épicerie dans un local sec et aéré : 10°C à 12 °C.
 - Maintenir les plats chauds à une température supérieure à + 63°C jusqu'au service.
 - Maintenir les plats réfrigérés à une température comprise entre 0°C et + 3°C.

ATTENTION : le non respect des températures (définies réglementairement ou par le professionnel) constitue un des principaux facteurs contribuant à la survenue d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC), c'est pourquoi il est recommandé d'utiliser des denrées alimentaires stables à température ambiante.



TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

Il est recommandé d'utiliser des produits stables à température ambiante lorsqu'il n'y a pas de possibilité de stockage sous température dirigée.

Le respect de la chaîne du froid est fondamental :

- * La température d'entreposage des denrées réfrigérées doit être inférieure ou égale à + 3°C.
- * Lors de l'achat des produits réfrigérés, le transport doit être le plus court possible et réalisé à l'aide de conteneurs isothermes (glacières) équipés de plaques eutectiques, d'un thermomètre et maintenus en parfait état de propreté.
- * L'efficacité du froid doit être vérifiée et enregistrée.

Il convient de contrôler les dates limites de consommation des produits périssables.

Les mentions figurant sur l'étiquetage des produits non stables à température ambiante (raison sociale, marque de salubrité, dénomination du produit, date de fabrication, D.L.C et conditions de conservation) doivent être conservées durant toute la durée du camp : conserver l'étiquetage ou recopier les informations.

L'entreposage de toutes denrées (produits réfrigérés, produits d'épicerie, conserves...) doit être réalisé à l'abri des souillures.

GESTION DES DECHETS



Les déchets doivent être collectés dans un récipient muni d'un couvercle et équipé de sacs étanches. Ils doivent être stockés à l'ombre loin de la zone de préparation et évacués aussi souvent que possible.