

CONDITIONS d'HYGIENE applicables à la PREPARATION des REPAS dans le CADRE des SEJOURS de VACANCES de MINEURS en CAMP FIXE ou en CAMP ITINERANT

RECOMMANDATIONS

Annexe à l'instruction n° 02-124 JS du 9 juillet 2002 relative à l'hygiène alimentaire dans les séjours de vacances sous tente organisés à l'occasion des vacances scolaires, des congés professionnels et des loisirs.

Les conditions d'hygiène applicables à la préparation des repas dans le cadre des accueils de mineurs à l'occasion des vacances scolaires en centres de vacances qui se déroulent sous la forme de camp fixe sous tente ou de séjours itinérants sous tente sont fixées par arrêté interministériel en date du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (*JORF du 23 octobre 1997*).

La connaissance de ce texte de base¹ est nécessaire tant pour les responsables et organisateurs de séjours en camps que pour les personnes ayant en charge la préparation et le service des repas.

Certes, les procédures d'hygiène ne peuvent être les mêmes pour un camp fixe ou un séjour itinérant, mais il importe de s'en rapprocher en appliquant des mesures préventives qui sont, avant tout, destinées à éviter les apports de micro-organismes nuisibles (hygiène des personnels, des denrées, des manipulations, des locaux, du matériel, du transport) et à empêcher la prolifération des bactéries.

Sensibilisation des personnes qui concourent à la préparation des repas :

Les articles 27, 28 et 29 de l'arrêté interministériel précité prévoient notamment que le responsable du camp doit s'assurer que les personnes en charge de la restauration ne constituent pas une source de contamination des denrées.

Dans le cadre de ces dispositions, il convient donc de veiller à ce que l'ensemble des personnes qui participent à la confection des repas (cuisinier, personnels d'animation, mineurs qui participent au séjour) bénéficient d'une information détaillée concernant l'hygiène de la préparation des repas ainsi qu'une sensibilisation à la maîtrise de la chaîne du froid afin de mieux prendre en considération les risques spécifiques liés à la préparation et au service des repas.

Bien entendu, des vêtements propres et adaptés à l'activité ainsi qu'une bonne hygiène corporelle sont impératifs.

S'agissant des personnels dont la fonction est de concourir à la préparation des repas, l'organisateur veillera à l'absence de contre indication médicale pour cette activité.

Pendant le séjour, en cas de troubles de santé (troubles cutanés, respiratoires, digestifs) présenté par une personne, il conviendra de l'écarter de la préparation des repas.

Conditions d'installation pour la confection des repas :

Lorsqu'un abri en dur existe et qu'il offre de meilleures conditions d'hygiène et de sécurité que la tente, il doit lui être préféré pour y installer la cuisine.

En cas d'utilisation d'une tente cuisine, celle-ci est de dimension adaptée (hauteur et surface) au nombre de repas à préparer et permet de travailler debout. De préférence, elle est conçue avec une

¹ De même la lecture de la note de service DGAL/SDHA/N.98/N° 8126 est recommandée.

possibilité de fermeture de tous les côtés et exclusivement réservée à la préparation des repas et au stockage des provisions.

Choisir un emplacement de la tente 'cuisine' qui soit :

- éloigné des sources de nuisance (poubelles, sanitaires, poussières...)
 - à proximité d'un point d'eau potable,
 - bénéficiant d'un ombrage et distant des autres tentes,
 - Le lieu de cuisine est maintenu rigoureusement propre, rangé et nettoyé après chaque repas. Les glacières, jerricanes sont nettoyés et désinfectés chaque jour. Un rinçage après désinfection est effectué.
1. Matériel de préparation et de service des repas : il est protégé de la poussière et des souillures. Il est, si nécessaire, rincé à l'eau potable avant son utilisation. Il est stocké dans des rangements fermés de qualité 'alimentaire' bien distincts des produits détergents ou d'entretien ainsi que des produits d'épicerie. Prévoir des sacs à pain.
 2. Matériels, ustensiles, plans de travail, sols : ils sont lavés, désinfectés et rincés tous les jours.
 3. En cas d'utilisation d'un plan de travail, celui-ci est lisse, stable et aisément lavable (le bois brut est à proscrire)
 4. Revêtement de sol type caillebotis, tapis de sol ... : il est lavable et conseillé de l'installer sur une aire plane évitant toute stagnation d'eau.
 5. Insectes et rongeurs : des dispositions sont prises pour les éloigner.
 6. Moyens pour combattre tout départ d'incendie (réserve d'eau, ou batte à feu, ou sable...) : ils sont disponibles à proximité de chaque zone d'utilisation de feux.
La présence d'un extincteur est conseillée (extincteur à CO2 dans le cas d'utilisation de réchauds à gaz).
Les matériels de cuisson tels les réchauds gaz ne sont jamais posés au sol. Le plan de travail les accueillant est stable et éloigné des parois de la tente et de tout matériau inflammable.

Approvisionnement en eau potable:

1. Toute opération liée à l'alimentation est réalisée, chaque fois que possible, avec de l'eau provenant du réseau d'adduction publique: lavage des fruits et légumes, des mains et de la vaisselle. Eventuellement l'eau du réseau d'adduction publique en jerricane (lui même de qualité alimentaire) peut être utilisée. Si l'eau du jerricane sert comme boisson, elle est renouvelée au moins 2 fois par jour.
2. Si l'eau potable n'est pas fournie par une adduction publique, un certificat de potabilité délivré par un laboratoire agréé est sollicité pour pouvoir être présenté. En cas de nécessité, des moyens efficaces de traitement et de désinfection de l'eau sont utilisés.
3. Des bassines spécifiques sont utilisées pour le lavage des légumes, de la vaisselle et du linge.

Remarque: si une désinfection doit être réalisée il est conseillé d'effectuer celle-ci selon la procédure suivante : une demie cuillère à café d'eau de javel à 12° chlorométrique (sans additif) par 10 litres d'eau pendant 20 minutes.

Transport et entreposage des denrées alimentaires:

1. Il est souhaitable que le contrôle de l'approvisionnement des denrées s'appuie sur un cahier des charges précisant les critères qualitatifs à respecter.

Ainsi, le choix des denrées alimentaires est fait en fonction des conditions d'approvisionnement et des possibilités de stockage sur le camp. **Il est recommandé d'utiliser des produits stables à**

température ambiante lorsque le camp ne dispose pas de possibilité de stockage à température dirigée.

L'achat et le transport des denrées périssables sont effectués dans des conditions garantissant leur conservation. Pour ce faire, le temps de transport est le plus court possible et l'usage de conteneurs isothermes (glacières) pour le transport et le stockage des denrées alimentaires non stables à température ambiante avec jeu de plaques eutectiques est nécessaire. Ces conteneurs sont munis d'un thermomètre et en état de propreté constante.

La T° de stockage est alors inférieure à + 3°C. L'autonomie en froid de ce type de matériel est vérifiée avant le séjour et des relevés de température effectués pendant le fonctionnement. Un accès à un congélateur pour recongeler les plaques est assuré.

2. Il convient de veiller au respect des dates limites de consommation indiquées par l'étiquetage et au respect des indications de température portées sur les conditionnements des produits congelés, frais et non stabilisés.

Le respect de la chaîne du froid est impératif en restauration collective. Les produits altérables sont stockés dans le respect des températures réglementaires de conservation, cf. tableau en fin d'annexe. L'étiquetage des produits non stables (code barre, date limite de conservation et conditions de conservation) est gardé jusqu'à ce que la totalité des denrées contenues dans l'emballage ait été utilisée.

Le stockage des denrées non altérables (épicerie, conserves...) est fait à l'abri des souillures.

Préparation des repas:

Les menus devront être adaptés à la précarité des installations. Il est préférable de se limiter à des matières premières peu fragiles ou à des produits stables comme les conserves. Il convient également de proscrire les œufs achetés directement à la ferme sauf s'ils sont destinés à être consommés durs et tout produit à base d'œuf non stérilisé.

En ce qui concerne le lait, il convient de préférer le lait UHT. Dans l'hypothèse d'un approvisionnement auprès d'une ferme: vérifier la validité de la patente de celle ci et faire bouillir le lait.

1. Les mains sont d'une propreté scrupuleuse, surtout après passage aux sanitaires.
2. Le repas est préparé juste avant sa consommation. Après cuisson, les plats sont immédiatement servis et ne doivent jamais être laissés en attente à température ambiante.
3. Le plan de travail est toujours propre, dégagé et régulièrement désinfecté. Il est en particulier nettoyé après toute opération de lavage / épluchage de légumes.
4. Les surgelés sont cuits sans décongélation préalable et consommés dans les plus brefs délais, sauf cas particulier, tel saucisses qui doivent être décongelées avant cuisson.
5. Les sauces et bouillons ne sont jamais réutilisés.

Les éventuels restes du repas sont systématiquement 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 conservés pour une utilisation ultérieure sous réserve d'un stockage à une température adaptée et dans un récipient autre que la boîte.

6. Dans la mesure du possible, il convient de garder un échantillon témoin de chaque repas en le conservant, séparé des autres aliments, sous cellophane ou emboîtement hermétique dans une glacière à +3°C.

ATTENTION : le non respect des températures réglementaires constitue un des principaux facteurs contribuant à la survenue d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC). Ceci conduit à recommander pour des camps itinérants sous tente l'approvisionnement en denrées alimentaires stables à température ambiante.

Dans l'hypothèse d'utilisation de denrées d'origine animale non stabilisées, celles ci proviennent d'un atelier agréé ou dispensé d'agrément par les services vétérinaires. Par ailleurs, servir ces produits non

stabilisés **implique de respecter** les températures rappelées par le tableau suivant (*Article 2 de l'arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la pêche du 02/01/02*).

TABLEAU DES T° MAXIMALES DES DENREES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE POUR LEUR ENTREPOSAGE

NATURE	T° MAXI DES DENRÉES
Denrées réfrigérées	
Poissons	< + 2°C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées (à proscrire)	< + 2°C < + 4°C
Autres préparations de viandes y compris saucisse crue et chair à saucisse.	< + 4°C
Viandes de volailles et lapin	< + 7°C
Viande d'animaux de boucherie	< + 4°C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	
Produits laitiers frais : yaourts, fromages frais...	T° définie sous la responsabilité du fabricant
Plats cuisinés à base de viande ou de poisson	

Gestion des déchets :

Les détritux et ordures ménagères seront collectés dans un récipient équipé d'un sac étanche et d'un couvercle en un lieu éloigné du lieu de préparation des repas et évacués aussi souvent que possible. Dans l'attente de leur évacuation, ils sont stockés hors de portée des animaux et, si possible, dans un lieu ombragé.

En cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective:

- 1. Appeler le médecin ou le Service de Secours le plus proche,**
- 2. Conserver les restes de cuisine,** et les matières premières correspondantes le cas échéant, ainsi que tous les repas témoins disponibles sur 1 jour et, si possible, sur 5 jours dans le cas de camps fixes
- 3. Prévenir obligatoirement la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales, la Direction des Services Vétérinaires et la Direction Départementale de la Jeunesse et des Sports.**