



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU VAR

# ***DDPP du Var (Direction Départementale de la Protection des Populations)***



***DDPP du Var***  
***(Direction Départementale Protection des Populations)***

**Rappels en matière de sécurité des équipements**

– **LITS SUPERPOSES :**

- montage de la structure
- fixation échelle
- barrière supérieure

– **PISCINES :**

- protection périmétrique
- marquage des profondeurs
- arrêt d'urgence
- registre sécurité / organisation secours

***DDPP du Var***  
***(Direction Départementale Protection des Populations)***

**Rappels en matière de sécurité des équipements**

- **AIRES COLLECTIVES DE JEU :**
  - **entretien de la structure**
  - **sol amortissant**
  - **protection des approches**
  - **Suivi des vérifications sur registre**
  
- **TERRAINS MULTI SPORTS :**
  - **vérification ancrages**
  - **fixations des buts / paniers**
  - **suivi des vérifications sur registre**

***DDPP du Var***  
***(Direction Départementale Protection des Populations)***

**Rappels en matière de sécurité des équipements**

- **STRUCTURES DE JEU GONFLABLES**
  - ancrage au sol
  - nombre d'enfants
  - amortissement zone de sortie
  - protection des gonfleurs
  - absence de cordes
  
- **ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE (EPI) :**
  - conforme = marquage CE
  - adapté à l'usage
  - maintien en état :
    - hygiène
    - entretien / changement si nécessaire
    - traçabilité des opérations

***DDPP du Var***  
***(Direction Départementale Protection des Populations)***

**Rappels en matière de sécurité des équipements**

- **LOISIRS NAUTIQUES :**
  - port de gilet/brassière mini 100N
  - maintien en état idem EPI
  
- **LOISIRS PAR PRESTATAIRES**
  - location/prêt de véhicules motorisés > 25 km/h interdit -14 ans
  
- **TRANSPORTS DE MINEURS :**
  - Le conducteur d'un véhicule de moins de 9 places doit s'assurer que tout passager -18ans est maintenu soit par un système homologué de retenue pour enfant, soit par une ceinture de sécurité
  - rehausseur si enfant <10 ans
  - pas obligatoire si véhicule transport commun



***DDPP du Var***  
***(Direction Départementale Protection des Populations)***

***RAPPEL DES RÈGLES D'HYGIÈNE***

- **S'assurer de la formation à l'hygiène du personnel de cuisine**
- **Disposer d'installations sanitaires équipées de dispositifs pour le lavage hygiénique et séchage des mains (laves-mains)**
- **Assurer une bonne hygiène des manipulations**
  - nettoyage des mains
  - nettoyage et désinfection des surfaces de travail / des ustensiles
  - tenue adaptée
- **La chaîne du froid doit être bien assurée notamment au cours des camps itinérants**
- **Les repas doivent être préparés à l'abri des poussières et pollutions aéroportées dans les camps itinérants**
- **Assurer une bonne traçabilité des produits /conservation étiquettes**
- **Vérifier systématiquement la potabilité de l'eau**
- **Prévenir les contaminations croisées (séparation cru, cuit)**

***DDPP du Var***  
***(Direction Départementale Protection des Populations)***

## Points sur les allergènes

- **Cet aspect doit être pris en compte en amont par le recensement des enfants susceptibles de présenter des allergies ou des intolérances alimentaires**
- **Au plan de la restauration établir des fiches pour chaque type de menu servis en recensant de manière exhaustive les allergènes susceptibles d'être présents dont la liste figure en annexe III du règlement INCO CE 1169/2011 du 25/10/2011**
- **En matières premières si possible recours à des denrées brutes non transformées assemblées ou composées (meilleure maîtrise des allergènes présents) et simplicité des recettes**
- **En cuisine procéder en début de période de travail d'abord par la fabrication des plats spécifiques avant la préparation des autres repas ou en utilisant des plats cuisinés industriels ou préparations particulières garantis sans allergène spécifique**
- **Les tracer spécifiquement en utilisant au besoin un étiquetage de couleur**
- **Entreposer les préparations spécifiques à l'écart des autres préparations ou produits en réservant un compartiment de l'armoire frigo de jour à cet effet**
- **Les servir après nettoyage soigneux des mains avant le service des autres plats**
- **Hygiène irréprochable (nettoyage désinfection) des ustensiles, des couverts, des assiettes.... et des plans de travail ainsi que des mains.**



***DDPP du Var***  
***(Direction Départementale de la Protection des Populations)***

***Point sur l'accueil d'animaux***

**N'est pas recommandé pour des raisons de suivi sanitaire et d'induction de risques:**

- **Nécessité d'avoir recours à un professionnel de l'élevage pour l'entretien des animaux (certificat de capacité animaux domestiques).**
- **Risque de transmission de maladies parasitaires (teigne, ascaridiose, puces, galles..) voire de zoonoses (Fièvre Q, brucellose...) si un suivi sanitaire strict n'est pas mis en œuvre. En fonction des espèces des prophylaxies obligatoires doivent être mises en œuvre.**
- **Les animaux sont des êtres sensibles qui ne doivent pas être manipulés de manière intempestive et dérangés (Protection animale). Conditions de garde compatibles aux besoins des espèces.**





PRÉFET DU VAR

## ***DDPP du Var***

***(Direction Départementale de la Protection des Populations)***

### ***prélèvements dans la nature***

La consommation de produits

- de la pêche/chasse
- de la cueillette (fruits/champignons)

est fortement **déconseillée** :

- réglementation relative aux prélèvements en milieu sauvage = espèces animales / végétales protégées
- réglementation de la pêche / de la chasse - carte/périodes
- risques sanitaires / intoxications : poissons / champignons / baies / fruits