



La direction départementale de la protection des populations du Var vous informe

PREPARATION DE REPAS EN MINI CAMP REGLES DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

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 le règlement CE 852/2004 et l'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*).

Le présent document d'information rappelle les conditions d'hygiène applicables à la préparation des repas dans ce cadre et donne un certain nombre de conseil.

En cas de suspicion de toxi infection alimentaire collective (apparition d'au moins deux cas groupés de symptômes similaires digestifs sur des personnes ayant consommé le même repas), il convient :

1. Appeler le médecin ou le service de secours le plus proche.
2. Conserver les restes de cuisine, des échantillons de selles et de vomissements.
- 3 Prévenir **obligatoirement** la Direction Départementale de la Protection des Populations du VAR, l'Antenne du VAR de l'Agence Régionale de Santé et la Direction Départementale de la Cohésion Sociale :

■ **Antenne du VAR de l'A.R.S. :**

Cité sanitaire - Avenue Lazare Carnot – B.P. 1302 – 83 076 TOULON Cedex
Téléphone : 04.94.09.84.00 Télécopie : 04.94.09.84.05

■ **Direction Départementale de la protection des populations (DDPP) :**

Téléphone : 04.83.24.61.29 Télécopie : 04.83.24.61.03

■ **Direction Départementale de la Cohésion Sociale :**

Téléphone : 04 94 18 83 83 Télécopie : 04 83 24 62 84

Vous pouvez prendre contact avec un technicien de la DDPP pour toute information que vous souhaiteriez.

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par la direction départementale de la protection des populations du Var. Toute erreur ou toute omission involontaire ne sauraient engager la responsabilité de l'administration. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaire, font foi.

Adresse postale :

Préfecture du Var - Direction Départementale de la Protection des Populations - Mission Alimentation et Restauration
CS 31209 – 83070 TOULON Cedex
- Accueil sur rendez-vous du lundi au vendredi -
Tél. : 04 94 18 83 83 – télécopie : 04 83 24 61 03 – mail : ddpp@var.gouv.fr

Recommandations concernant les conditions d'hygiène applicables à la préparation des repas dans le cadre des séjours de vacances de mineurs en camp fixe ou en camp itinérant.

La connaissance du texte réglementaire est nécessaire tant pour les responsables et organisateurs de séjours en camp 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 formation 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) présentés 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 possibilité de fermeture de tous les côtés et exclusivement réservée à la préparation des repas et au stockage des provisions.

Prévoir un dispositif pour permettre le stockage au froid des denrées alimentaires non stables à température ambiante → 1 réfrigérateur ou conteneur isotherme/glacière avec plaques eutectiques et thermomètre.

Choisir un emplacement de la tente réservée à la préparation des repas 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. Il convient de se renseigner sur les interdictions de faire du feu.
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.

Origine des denrées alimentaires

- Proscrire les plats cuisinés préparés à l'avance.
- Cuire à cœur les œufs, ne pas les utiliser en cru (mayonnaise).
- Lait : vérifier la validité de la patente s'il provient d'une ferme et le faire bouillir 10 mn.
- Utiliser de préférence des denrées simples et stables (conserves, végétaux bruts) mises en œuvre à l'état froid sans délai ou consommer après leur réchauffage ou cuisson.

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 jerrycane (lui-même de qualité alimentaire) peut être utilisée. Si l'eau du jerrycane, impérativement et clairement identifié pour cet usage, sert comme eau de boisson, elle est renouvelée au moins 2 fois par jour.
2. Si l'eau n'est pas fournie par une adduction publique mais provient d'un captage privé, s'assurer que les services de l'ARS ont autorisé ce captage (autorisation préfectorale d'utilisation d'eau de captage privé).
3. A défaut d'eau potable :
 - pour la boisson, utiliser exclusivement des bouteilles d'eau minérale du commerce.
 - pour la préparation des aliments et le nettoyage, utiliser des moyens efficaces de traitement et de désinfection de l'eau (pastille de purification type HYDROCLONAZONE ND),
Remarque: si une désinfection doit être réalisée alors qu'on ne dispose pas de pastille spécifique à cet usage, il est conseillé d'effectuer celle-ci selon la procédure suivante :
dosage : 1/2 cuillère à café d'eau de javel à 12° chlorométrique (sans additif) par 10 litres d'eau avec une application : 20 minutes
- 4- Des bassines spécifiques sont utilisées pour le lavage des légumes, de la vaisselle et du linge.

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'approvisionnement des denrées périssables est effectué 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 homologuées avec jeux de plaques eutectiques) pour le transport et le stockage des denrées alimentaires non stables à température ambiante est nécessaire. Ces conteneurs sont munis d'un thermomètre et en état de propreté constante.

Après achat, transporter les denrées non stables à température ambiante le plus rapidement possible en glacière homologuée ATP (cette homologation se traduit par l'apposition d'une plaque technique) avec blocs eutectiques congelés et les replacer au froid dès l'arrivée au camp. La température 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, conditions de conservation et numéro de lot) 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.

Le fait de recommander des denrées stables à température ambiante ne doit pas faire oublier aux organisateurs le souci de varier les repas.

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, tels que les saucisses qui doivent être décongelées avant cuisson et à l'abri de souillures.
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 conservées 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 boîtage hermétique dans une glacière à +3°C pendant 5 jours (1 part) dans un contenant fermé (boîte plastique, sac de congélation).

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

Gestion des déchets

Les détritiques 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.