



## Règlementation : l'Hygiène Alimentaire

### 1.2 ANALYSE DES DANGERS

#### Le cadre

**Le danger biologique :** Le danger biologique est le principal danger à maîtriser dans le cadre de la préparation et de la consommation des repas en plein air.

Il est favorisé par les conditions climatiques qui rendent parfois difficile le maintien de la chaîne du froid, par la rusticité des installations qui préservent mal des pollutions diverses et par des installations sanitaires de fortune.

La plupart des micro-organismes peuvent être **apportés par l'eau**, c'est pourquoi les organisateurs d'accueil de plein air doivent avoir une vigilance particulière pour cette denrée.

Le fait de vivre en plein air expose davantage les enfants, les jeunes et leurs encadrant à la contamination par des parasites, soit par défaut d'hygiène, soit par l'ingestion d'aliments pollués issus par exemple de la cueillette. Il convient donc d'éliminer cette cause de contamination soit en **interdisant la cueillette**, soit en veillant à une préparation adéquate des aliments ainsi collectés.

La rupture de la chaîne du froid, la cuisson insuffisante des produits sensibles (produits carnés, produits de la mer), la contamination croisée, la présence d'œufs crus dans les plats constituent des facteurs de multiplication et de survie des micro-organismes qu'il convient d'éliminer en adoptant les bonnes pratiques d'hygiène adaptées aux circonstances. Pour cela, il est indispensable d'informer et de former tous les intervenants à l'élaboration des repas (encadrant-e-s et jeunes).

En ce qui concerne les virus (virus de l'hépatite A, Norovirus...), les mesures de lavage des mains, de prophylaxie de l'eau et de désinfection préconisées pour lutter contre les causes bactériennes participent également à leur élimination.

**Le danger chimique :** Tient essentiellement à la **pratique de la cueillette** de produits « sauvages ».

Certains champignons, certaines baies, certaines plantes contiennent des principes actifs toxiques.

Par ailleurs, les activités agricoles peuvent engendrer des agents toxiques que les eaux de pluie ne suffisent pas à éliminer.

Toutefois, on ne négligera pas les dangers suivants :

- + contamination du produit **avant l'achat** (fruits et légumes traités avec différents produits phytosanitaires, produits laitiers portant des traces d'antibiotiques) ;
- + contamination chimique de l'**eau** ;
- + contamination du produit par des **résidus** ou des traces de **produits d'entretien et de désinfection** ;
- + contamination du produit par l'utilisation d'un **matériel** de qualité **non alimentaire** (boîtes, bouteilles, jerricans).

Pour éliminer ces risques :

- + **laver les fruits et légumes** avant transformation ou consommation ;
- + utiliser exclusivement de l'**eau potable** dans l'espace cuisine ;
- + rincer le matériel de cuisine après lavage ;
- + exclure les ustensiles et récipients de **qualité non alimentaire** de l'espace cuisine ;

Il est recommandé d'éviter la consommation des produits de la cueillette dans le milieu sauvage. Toutefois, si ce choix est fait dans le cadre de la découverte d'un cadre naturel et des possibilités qu'il offre en matière d'alimentation, il est indispensable, avant d'envisager la récolte de produits de cueillette, de prendre contact avec :

- + l'ARS (agence régionale de santé) ;
- + la DRAAF (direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) ou la DDecPP (direction départementale en charge de la protection des populations).



Ceux-ci renseigneront sur les dangers particuliers dans la zone et recommanderont, le cas échéant, de ne pas utiliser de produits de cueillette.

Il convient également :

- + d'éviter la cueillette en bordure de route ;
- + de ne ramasser que des produits aisément reconnus ;
- + de toujours effectuer la cueillette sous la surveillance étroite d'un-e encadrant-e qui expliquera les dangers potentiels aux enfants et aux jeunes.

**Le danger physique :**

- + Les feux, foyers ou réchauds utilisés pour la cuisson des aliments,
- + le matériel de cuisine (essentiellement les couteaux) peuvent être sources d'accident.
- + des débris mélangés accidentellement à la nourriture (débris de végétation, de verre ou de vaisselle, bijoux, petits cailloux, métal, insectes...) peuvent blesser.

Il convient donc que les adultes encadrant les enfants et préparant les repas avec eux soient particulièrement vigilants.

**Le danger allergique :**

L'allergie alimentaire est **en expansion**.

Les assistant-e-s sanitaires sont chargé-e-s de cette surveillance. Ils-elles ont obligation d'informer toutes les personnes participant aux repas des sensibilités particulières.

Le Codex alimentarius a retenu une liste d'allergènes devant être mentionnés sur les étiquettes. Cette liste est évolutive. Les personnes chargées de l'approvisionnement doivent :

- + au cours des achats, repérer et éliminer les produits contenant les allergènes auxquels des mineurs ou des adultes présents dans l'accueil sont susceptibles d'être sensibles.
- + veiller, lors des étapes de préparation, à éviter les contaminations croisées entre des aliments à potentiel allergisant et aliments non allergisants.