



Règlementation : l'Hygiène Alimentaire

2.1 INSTALLATION DES LIEUX DE STOCKAGE, CUISINE, SALLE À MANGER, VAISSELLE

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

- + Poussières ;
- + Débris végétaux ;
- + Micro-organismes présents dans la terre ;
- + Pollutions chimiques : traitement des champs proches, bords des routes, zone polluée ;
- + Insectes et ravageurs ;
- + Parasites apportés par les petits animaux, comme par exemple *Ascaris lombricoïdes* qui sont des parasites de l'intestin humain ou de celui d'animaux carnivores, même petits, comme le chat.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

L'installation des lieux « intendance » (stockage) et « cuisine » (préparation et cuisson) se fait prioritairement dans l'endroit présentant les meilleures garanties de protection contre :

- + les poussières, les souillures : installation à l'écart des lieux de passage (chemins, route, etc.) et des lieux consacrés à l'hygiène (toilettes, douches...). Penser à se protéger du vent dominant dans tous les lieux ;
- + les aléas climatiques tels que la pluie, le vent et le soleil : installation en zone ombragée si possible et mise en place d'une toile de tente ou d'une bâche ;
- + les nuisibles : abri en dur sec et aéré ou tente ayant la possibilité d'être fermée ;
- + les animaux domestiques : chiens et chats sont interdits sur le lieu de camp.

Préconisations :

- + Le stockage des aliments et du matériel de cuisine se fait dans un lieu **pouvant être clos** (tente, abri...) avec un **sol facile à nettoyer** : tapis de sol, sol en dur. Si le lieu ne peut être protégé de la visite de petits animaux, les provisions doivent être enfermées dans des conteneurs.
- + **Ne pas stocker les aliments à même le sol.**
- + Si le matériel de cuisine est stocké dans des conteneurs ou dans des boîtes, il faut veiller à ce que celui-ci soit soigneusement séché avant d'être enfermé, l'humidité étant un facteur de développement microbien.
- + Le lieu de préparation des repas, s'il s'agit d'une tente, doit permettre de **travailler facilement debout** (2 m de hauteur environ). Les plans de travail sont lisses et stables, facilement lavables afin d'éviter toute contamination croisée et situés en hauteur pour éviter la contamination par le sol.
- + Un dispositif d'élimination des déchets est prévu.
- + Chaque personne préparant le repas devant préalablement et régulièrement se laver les mains, un dispositif à cet usage est installé dans la cuisine.
- + Le lieu de consommation des repas est situé à proximité de la cuisine : les



aliments servis chauds n'ont pas le temps de refroidir durant le trajet cuisine-salle à manger.

✚ Le lieu de nettoyage, le « coin vaisselle », est bien séparé de la cuisine. Il propose un dispositif d'élimination des eaux usées (puisard ou « trou à eaux grasses ») suffisamment éloigné du lieu de préparation des repas pour que les aliments ne soient pas contaminés accidentellement par les eaux usées.

✚ Une installation à proximité d'un point d'eau potable est à privilégier.

✚ Quand il n'existe pas de système d'évacuation des eaux usées, des « trous à eaux grasses » doivent être creusés. Ne pas laisser l'eau stagner ni déborder du trou. En cas de saturation, creuser un autre trou et laisser le premier s'assécher avant de le réutiliser. La gestion du trou à eaux grasses doit respecter l'environnement (utilisation de **produits biodégradables**, trou éloigné des cours d'eau, système de filtration).

Cas particuliers

:

Ces installations ne peuvent pas être mises en place lors de pique-niques, sorties à la journée ou camps itinérants : il faut agir alors au mieux pour éviter toute contamination (sol, poussières, eaux usées) et séparer dans l'espace les différents lieux.

Un endroit sec et à couvert, à l'abri des contaminations et des aléas climatiques sera préféré. Une bâche ou une nappe propre pourra être posée par terre au besoin.

réalisation d'un trou à eaux grasses :

- ✚ Creuser un trou de 50 cm dans le sol en forme d'entonnoir ;
- ✚ placer autour la terre qui est retirée (environ 30 cm de haut) ;
- ✚ remplir le trou par des couches horizontales différentes (en partant du dessus du trou) :
 - 5 cm de foin ou de feuillage, à changer dès qu'elle est souillée ;
 - 5 cm de branchage ;
 - 20 cm de cailloux ;
 - 15 cm de sable tassé ;
 - 15 cm de cailloux ;
 - 20 cm de cendres ou de charbon de bois.



2.2 LE LAVAGE DES MAINS

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

Escherichia coli est une bactérie du tube digestif de l'homme et des animaux qui peut être inoffensive ou à l'origine d'infections allant de gastro-entérites peu graves à des troubles sévères appelés parfois « **maladie du hamburger** ». Le germe se retrouve dans les matières fécales, ce qui fait qu'il peut être transmis par les mains si l'hygiène n'est pas satisfaisante.

Les virus et les parasites peuvent aussi être véhiculés par des mains sales.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Chaque personne préparant le repas doit préalablement **se laver les mains** : un dispositif à cet usage exclusif est installé dans la cuisine (point d'eau, savon, torchon propre changé à chaque repas ou papier absorbant à usage unique) et au niveau des sanitaires.

Cette opération doit être renouvelée à chaque fois que les mains sont souillées (en particulier après un passage aux toilettes).

Pour éviter les contaminations, il est nécessaire de n'utiliser pour le lavage des mains que de l'eau potable.

Préconisations à transmettre aux jeunes et encadrant-e-s :

✚ leur enseigner les bons gestes du lavage et du séchage des mains et de mettre à leur disposition pour ce faire le matériel nécessaire ;

✚ leur faire prendre conscience qu'il est normal de se laver plusieurs fois les mains au cours de la préparation d'un repas :

- si on a dû manipulé du bois ;
- aller aux toilettes ;
- manipuler des poubelles ;
- ramasser quelque chose à terre ;
- tout simplement changer de type d'aliment manipulé (ex. : cru/cuit ; légume/viande) ;
- si on s'est mouché ou si on a toussé ou éternué.

Cas particuliers :

Lors de pique-niques, sorties à la journée ou camps itinérants, des lingettes nettoyantes et désinfectantes ou du gel nettoyant et désinfectant (sans eau) peuvent remplacer l'utilisation d'eau et de savon.

Ces usages ne sont pas très écologique il est vrai mais cet aspect de vra malheureusement dans certain cas être laissé de côté afin d'éviter les TIAC. L'eau de javel en petit quantité (5ml / l) pourra être utilisée. Des lingettes réutilisable, pré-imbibées pourront être confectionnée. La javel mélangée à l'eau peut aussi être stockée dans un diffuseur de type spray pour les pique-niques et itinérants.

Comment de laver les mains :

Comment se laver les mains ?

- ✚ mouiller les mains et les avant-bras à l'eau potable ;
- ✚ prendre de préférence un savon liquide ;



- ✚ Se frictionner les mains en insistant sur la paume et les extrémités des doigts pendant au moins 20 secondes ;
- ✚ rincer abondamment à l'eau ;
- ✚ sécher soigneusement les mains avec un essuie-main papier à usage unique ou avec un torchon propre changé à tous les repas.

Quand se laver les mains ?

- ✚ avant de manipuler des aliments cuits ou crus (viandes, poissons, végétaux) et à chaque changement de type d'aliments ;
- ✚ avant de faire le service ;
- ✚ avant de mettre des gants et après avoir retiré des gants ;
- ✚ après être passé aux toilettes ;
- ✚ après tout geste contaminant les mains ;
- ✚ après avoir touché des matières premières brutes (fruits et légumes, viandes, volailles, coquille d'œuf, poissons...) ;
- ✚ après avoir nettoyé des surfaces ou des équipements ;
- ✚ après avoir manipulé des déchets, des emballages ou des cartons ;
- ✚ après s'être touché le nez, les cheveux, le visage ;
- ✚ après avoir toussé ou s'être mouché ou avoir éternué ;
- ✚ après avoir serré la main d'une autre personne ou touché un animal ;
- ✚ après avoir caressé des animaux (notamment des bovins mais aussi des daims et autres ruminants d'ornement).

Voir doc imprimable à mettre entre toutes les mains [ici](#)



2.3 ALIMENTATION ET STOCKAGE DE L'EAU POTABLE

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser : Les dangers liés à l'eau sont multiples. Celle-ci peut en effet être contaminée par des micro-organismes pathogènes tels que bactéries, organismes parasites dont les protozoaires (Cryptosporidium et Giardia) et virus, et des substances chimiques.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

- ✚ n'utiliser que de l'eau provenant de ressource d'eau potable dûment autorisées et contrôlées (réseau public ou eau conditionnée). L'eau de pluie n'est pas une eau destinée à la consommation humaine et ne doit donc pas être utilisée pour la boisson, la cuisine, la vaisselle, le lavage des mains et la toilette ;

- ✚ ne stocker l'eau que dans des récipients adaptés (à usage alimentaire impérativement), bien nettoyés et régulièrement désinfectés. Ces récipients sont réservés exclusivement au stockage de l'eau ;

- ✚ stocker l'eau dans des conditions évitant toute dégradation de sa qualité (par exemple, pas de stockage à proximité de produits d'entretien ou d'hydrocarbures, les réservoirs plastiques étant perméables aux gaz ; stockage à l'abri de la chaleur et de la lumière).

Préconisations :

On utilisera de l'eau provenant d'une adduction publique. A ce titre, il est recommandé de se renseigner sur la disponibilité de points de ravitaillement en eau potable du réseau public avant le début du séjour, en particulier en cas de camps itinérants.

En l'absence de réseau public, un ravitaillement par jerricans est envisageable. L'utilisation d'une ressource privée (source, puits, fontaine) doit être autorisée par l'autorité publique (préfet). L'utilisation des sources, puits et fontaines accessibles au public est autorisée, à condition que celles-ci ne portent aucune inscription ou **portent une inscription indiquant que l'eau est potable.**

Les points d'eau proposés au public qui n'ont pas fait l'objet d'un contrôle sanitaire ou dont l'eau n'est pas potable portent une inscription indiquant clairement que l'eau n'est pas potable et ne doivent pas être utilisés.

Les jerricans, de **qualité alimentaire**, sont placés en hauteur et à l'ombre. L'eau des jerricans est renouvelée chaque jour (pas de stagnation possible) et ceux-ci sont régulièrement nettoyés (extérieur et intérieur) et désinfectés à l'eau chlorée.

Si l'eau est conduite sur le lieu de camp par l'intermédiaire d'un tuyau, il **faut faire couler l'eau en quantité suffisante pour vider la totalité de la longueur du tuyau** avant de remplir des jerricans. Ceci afin de vidanger l'eau qui aurait pu stagner à la chaleur dans le tuyau, ce qui favorise le développement bactérien.

Les traitements de l'eau prélevée dans le milieu naturel ou provenant d'une **ressource privée** par des solutions rudimentaires (de type filtre à café, ébullition) ou par des **pastilles de désinfection** sont **interdits** pour l'eau offerte **au public.**

Cas particuliers :

Lors d'excursions ou de randonnées, il est important d'emporter suffisamment d'eau potable (gourde ou bouteille d'eau) et, en cas de besoin, de veiller à la localisation et à la présence de points d'approvisionnement en eau potable à proximité des différents lieux du parcours.

Les enfants et les jeunes transportent fréquemment l'eau de boisson dans des gourdes. Il est important de leur apprendre à vider la gourde au retour de l'excursion et à la rincer.



Trucs et astuces

Conseil :

- ✚ Il est possible de se procurer des jerricans à usage alimentaire en pharmacie ou en magasin spécialisé en articles de camping.
- ✚ Un produit pour désinfecter les jerricans : l'eau de Javel. Ce produit est commercialisé principalement sous deux concentrations :
 - L'eau de Javel (2,6 % de chlore actif) présentée majoritairement en flacons de 1 ou 2 l
 - en jerricans de 5 l. Elle garde ses propriétés jusqu'à trois ans dans les conditions de stockage et d'utilisation recommandées.
- ✚ Le concentré de Javel (9,6 % de chlore actif) en doses recharges de 250 ml à diluer des que possible, en tout cas dans les deux mois et demi à trois mois qui suivent la date de fabrication inscrite sur l'emballage, et ce exclusivement dans un flacon vide d'eau de Javel prête à l'emploi.

Précautions d'emploi :

Quelle que soit sa présentation, l'eau de Javel doit être conservée au frais, à l'abri de la lumière et du soleil et hors de portée des enfants dans son contenant d'origine.

L'eau de Javel doit être diluée dans l'eau froide sinon du chlore gazeux toxique se dégage, en d'autant plus grande quantité que la chaleur de l'eau augmente.

L'eau de Javel doit toujours être utilisée seule. Ne pas la mélanger avec un autre produit. Une réaction chimique pourrait diminuer son efficacité ou dégager un gaz toxique.

Méthode de préparation de l'eau de Javel à partir d'un berlingot : Avec un berlingot de concentré on prépare un litre d'eau de Javel.

1. Pincer le bec de la dose recharge entre le pouce et l'index et couper la pointe avec des ciseaux ;
2. Verser doucement le contenu de la dose recharge dans un flacon vide d'un litre (flacon clairement identifié comme contenant de l'eau de Javel) ;
3. Compléter avec de l'eau potable froide pour obtenir un litre d'eau de Javel prêt à l'emploi. Bien reboucher le flacon ;
4. Après la dilution, jeter immédiatement la dose recharge vide dans la poubelle appropriée .

Utilisation de l'eau de Javel pour la désinfection des jerricans d'eau :

1. Nettoyer soigneusement le jerrican à l'extérieur comme à l'intérieur ;
2. Remplir le jerrican d'un mélange eau + eau de Javel à raison d'un verre d'eau de Javel (à 2,6 % de chlore actif) pour 5 l d'eau ;
3. Attendre au minimum 15 min ;
4. Rincer abondamment à l'eau potable ;
5. Ne pas oublier de désinfecter les robinets avec une éponge imbibée du mélange. Bien rincer à l'eau potable.



2.4 LIEUX D'APPROVISIONNEMENT ET DE GESTION DES ACHATS

Fiches techniques et pratiques

Contexte : Les menus, et donc le choix des denrées alimentaires et de leur conditionnement, sont établis en fonction :

- + des conditions d'approvisionnement ;
- + des conditions de transport (itinérant) ;
- + des conditions de stockage dans le centre (réfrigérateur/congélateur présents sur le site ou non) ;
- + des conditions de préparation des aliments ;
- + du nombre et de l'âge des personnes ;
- + des activités envisagées ;
- + des conditions climatiques.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Approvisionnement en grandes ou moyennes surfaces et épiceries :

- + achat de produits conditionnés avec marque d'identification ;
- + Les denrées animales ou d'origine animale (ex. : œufs, lait, viande) doivent provenir d'un atelier agréé ou d'un atelier bénéficiant de la dérogation à l'obligation d'agrément ;

Approvisionnement à la ferme :

- + œufs : achat auprès de centres d'emballage agréés ;
- + lait cru : obligation de la présence de l'autorisation délivrée par les services vétérinaires ;
- + fromage et viande : approvisionnement auprès d'établissements agréés ou dérogataires à l'obligation d'agrément ;
- + volaille : approvisionnement auprès de tueries recensées ou salles d'abattage à la ferme agréées.

Produit de la cueillette :

- + dans les régions à risque pour le danger *Echinococcose sp* (se renseigner auprès de l'agence régionale de santé, de la DRAAF ou de la DEecPP), interdire la cueillette et la consommation de baies.

Lors des courses, acheter d'abord les produits stables, puis les produits frais et enfin les produits surgelés/congèlés. (voir aussi "[les 18 commandement pour faire les courses](#)")

Chaque produit est contrôlé (contrôle visuel de sa fraîcheur, de son conditionnement, lecture attentive des DLC qui doivent être compatibles avec les menus prévus).

Utilisation de conteneurs isothermes et de plaques eutectiques (pain de glace) au cours des achats de produits frais ou surgelés.

Préconisations :

Privilégier des menus simples nécessitant un temps de préparation réduit avec peu de manipulations.

En cas d'impossibilité de stockage au froid, les courses sont faites quotidiennement, voire deux fois par jour.

En cas de cueillette, nettoyer les produits après ramassage. Pour les baies et les champignons, prendre toujours conseil auprès de personnes compétentes (pharmacien par



exemple) mais le plus sûr est de ne pas entreprendre d'activités de cueillette si on ne possède pas de compétences dans le domaine.

Il faut être extrêmement vigilant en cas de ramassage de produits animaux (coquillages, escargots, poissons, etc.) et respecter les consignes sanitaires locales ainsi que la réglementation sur le prélèvement d'espèces sauvages (se renseigner en préfecture).

En camp itinérant, vérifier les possibilités d'approvisionnement et établir les menus en fonction.

Cas particuliers :

Conseils :

Préparer les menus avant le séjour, afin d'organiser les jours d'approvisionnement en fonction des activités et du type d'aliment à acheter. Toujours prévoir des produits stables pouvant constituer un repas complet en cas de nécessité d'avoir à remplacer les ingrédients initialement prévus. Comment choisir les produits ? Les aliments peuvent être classés selon leur temps de conservation à température ambiante.

Condition de conservation	Classification des aliments	Type d'aliments
Conservation de courte durée à température ambiante.	Aliments périssables pouvant devenir dangereux rapidement (quelques heures) du fait de leur instabilité microbiologique lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée : produits réfrigérés, surgelés ou congelés.	Viande en général (y compris préparations à base de viande), poisson, glaces, fromage à pâte molle ou fraîche, crème fraîche, jus de fruits frais non pasteurisés, etc.
Conservation de moyenne durée à température ambiante.	Aliments périssables pouvant devenir dangereux en quelques jours ou quelques semaines du fait de leur instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.	Fruits et légumes frais, produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage ou séchage (le saucisson, par exemple), œufs entiers, fromages à pâte pressée, etc.
Conservation de longue durée à température ambiante.	Aliments non périssables pouvant être conservés plusieurs mois.	Conserves, produits secs (céréales, pâtes, biscuits...), produits UHT, produits stérilisés, etc.

Attention : Ces durées de conservation ne sont applicables que pour les produits non entames. Une fois ouverts, la durée de vie de certains aliments diminue.

Comment lire les étiquettes ?

La **DLC** (date limite de consommation) est précédée de la mention « à consommer avant le... ». Elle concerne tous les produits sensibles : viandes, plats cuisinés... Dès que la DLC est atteinte, le produit doit être retiré de la vente et **ne doit plus être consommé**. Pour respecter cette date, il est impératif de contrôler régulièrement les produits dans le réfrigérateur.

Attention cette date ne concerne que les produits non ouverts et conserves à la température prescrite.

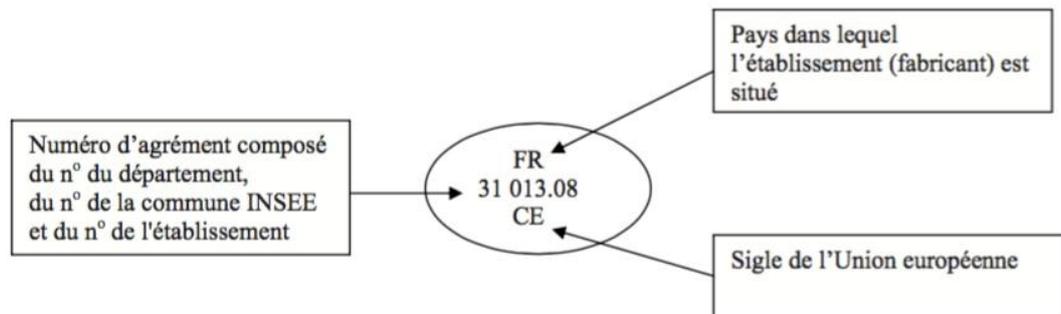
La **DLUO** (date limite d'utilisation optimale) est indiquée de deux façons différentes : « à consommer de préférence avant fin... » ou « à consommer de préférence avant le... ». Elle figure sur les produits d'épicerie, les conserves, les boissons,... Passé cette date, les produits



peuvent encore être vendus et consommés sans danger, mais leurs qualités gustatives et nutritionnelles ne sont plus garanties. Les produits sont à consommer rapidement.

La marque d'identification. Les aliments d'origine animale (viandes, charcuteries, laitages...) doivent présenter sur l'emballage la marque d'identification européenne. Cette marque est obligatoire sur tous les produits mis sur le marché dans l'Union européenne.

Elle vous informe sur l'origine du fabricant et donne ainsi une traçabilité au produit :





2.5 LA TRAÇABILITE

Fiches techniques et pratiques

Note :

La plupart du temps, les conditions des accueils en plein air ne permettent pas de mettre en place un dispositif de conservation des repas témoins. En effet, pour que les plats témoins puissent être utilisés de manière pertinente (en cas de TIAC), il est impératif qu'ils soient conservés au réfrigérateur. Par ailleurs, le réfrigérateur doit alors disposer d'un espace suffisant et les plats témoins doivent être correctement étiquetés de façon à ce que les enfants ne les consomment pas par inadvertance. Si ces conditions ne peuvent être remplies, il est inutile de conserver des plats témoins.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Il convient de conserver une trace de tous les produits consommés au cours de l'ensemble du séjour. Soit :

- ✚ le détail des menus proposés à la consommation ;
- ✚ les preuves d'achat comprenant le nom et l'adresse des fournisseurs ainsi que les produits fournis par ce dernier (preuves d'achat, bons de livraison, étiquetages des denrées), la date de transaction/livraison ;
- ✚ si possible le numéro de lot.

Si les conditions permettent la réalisation de plats témoins (présence d'un réfrigérateur de taille suffisante...), la quantité prélevée pour chaque plat témoin doit être comprise entre 80 et 100 g. Les plats témoins doivent être conservés de manière individuelle et clairement identifiés.

Préconisations :

Il est recommandé de conserver les éléments de traçabilité pendant au minimum six mois (cahier d'intendance, cahier de comptabilité, preuves d'achats, fiche de suivi de la traçabilité...).

Si des plats témoins ont été réalisés, ils seront, en cas d'impossibilité de les transporter en conditions réfrigérées, jetés en fin de séjour.

Cas particuliers :

Pour la traçabilité des œufs, penser à conserver le code figurant sur la coquille.

Trucs et astuces :

Designner une personne responsable de la traçabilité, pour qu'il y ait le moins de perte d'informations. Cette personne est, par exemple, chargée de renseigner chaque jour une fiche de suivi de la traçabilité telle que proposée ci-dessous, tout particulièrement pour les aliments périssables et les produits de la cueillette s'ils sont consommés en indiquant s'ils ont été cuits ou non.

Proposition de fiche de suivi de la traçabilité : voir [ici](#)



2.6 STOCKAGE DES DENREES ALIMENTAIRES A TEMPERATURE AMBIANTE

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

-

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

- ✚ Les denrées sont mises à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Elles ne sont jamais posées à même la terre ou le sol ;
- ✚ Les denrées sont protégées des petits animaux ;
- ✚ Les denrées ne doivent pas être stockées dans des sacs-poubelle ;

Préconisations :

- ✚ Le lieu doit être clos. Les denrées sèches sont mises à l'abri dans des conteneurs fermés assurant une protection solide et hermétique ;
- ✚ Les fruits et les légumes sont mis en hauteur et seront lavés avant consommation ou préparation ;
- ✚ Le sol du lieu dans lequel les denrées sont entreposées doit être d'entretien facile (possibilité de le recouvrir avec un tapis de sol) ;
- ✚ En cas de fortes pluies, un drainage sera mis en place autour de la tente.

Conseil :

Les malles et les cantines peuvent être surélevées sur des palettes de bois.



2.7 UTILISATION DES CONTENEURS ISOTHERMES

Fiches techniques et pratiques

Rappel :

Un conteneur isotherme maintient des produits à une température proche de leur température d'origine (chaude ou froide) pendant une **durée limitée**.

Les plaques eutectiques (pain de glace) restituent le froid qu'elles ont **préalablement** accumulé lors de leur congélation.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

L'utilisation de conteneurs isothermes requiert :

- ✚ le contrôle du bon état des conteneurs et de leur étanchéité avant le séjour ;
- ✚ la présence d'un thermomètre adapté (avec des températures négatives) que l'on prendra soin de ne pas placer au contact des plaques eutectiques quand celles-ci sont utilisées ;
- ✚ un nettoyage dès que des salissures apparaissent.

L'utilisation de plaques eutectiques requiert :

- ✚ un renouvellement régulier des plaques dans les glacières ;
- ✚ un nombre de plaques suffisant pour ce renouvellement ;
- ✚ un congélateur pour recharger les plaques en froid pendant au moins vingt-quatre heures dans un congélateur à - 18 °C avant usage.

Cuisiner et consommer immédiatement les aliments décongelés ou les jeter.

Préconisations :

Il est recommandé d'acheter des glacières de qualité professionnelle dont l'efficacité isotherme est meilleure et la durée de vie plus longue.

Les conteneurs isothermes ont une efficacité variable selon le modèle de conteneur, le degré de remplissage en denrées froides (plus il y a de denrées froides, plus lent sera leur réchauffement) et selon la température extérieure.

Lorsque les conteneurs ne sont pas munis de plaques eutectiques, ils doivent être utilisés pour protéger d'un trop fort réchauffement les denrées réfrigérées qui vont être consommées dans la demi-journée qui suit leur achat. Ces conteneurs ne doivent pas être posés en plein soleil ou dans une tente au soleil.

L'utilisation de plaques eutectiques nécessite qu'elles aient séjourné au moins vingt-quatre heures dans un congélateur à - 18 °C avant usage.

La durée de conservation des aliments réfrigérés dans des conteneurs munis de telles plaques peut être un peu plus longue, notamment lorsque l'on remplace régulièrement les plaques, mais les aliments périssables ne peuvent en aucun cas être conservés jusqu'au lendemain du jour suivant leur achat.

Cas particuliers :

Les sacs isothermes sont utiles pour le transport entre le lieu d'achat et le lieu de camp mais ne peuvent garantir un maintien au froid suffisant pour la conservation des denrées sur la journée. Il faut préparer les denrées et les consommer dans la demi-journée suivant l'achat.

Trucs et astuces :

En camp itinérant, la réfrigération des plaques eutectiques peut se faire au supermarché, chez le boulanger, etc.

Penser à passer voir les commerçants avant le séjour !



2.8 STOCKAGE DES DENREES AU FROID

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

Listeria monocytogenes est un germe pathogène provoquant la listériose. Elle est naturellement présente dans le sol et sur les plantes, aime l'eau et est capable de se développer entre 0 et 50 °C, avec un optimum à 30-37 °C.

Listeria survit en particulier en présence de sel et est capable de continuer à se développer au réfrigérateur, même si sa croissance est ralentie.

Les aliments les plus souvent contaminés sont le lait cru, les fromages, les viandes, la charcuterie. On trouve aussi la bactérie dans les produits de la mer, les poissons fumés, les salades et parfois les sandwichs préparés.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

- ✚ Vérification du bon état de fonctionnement du matériel avant le séjour et de l'étanchéité des joints (il est essentiel que la porte du réfrigérateur ou du congélateur ferme correctement) ;

- ✚ Présence d'un thermomètre pour contrôler la température si le réfrigérateur ou le congélateur ne dispose pas d'un indicateur de température ;

- ✚ Pour éviter toute contamination croisée, les produits sont isolés les uns des autres au sein du réfrigérateur. (Utilisation de boîtes ou de pellicule plastique.) ;

- ✚ Si le congélateur ou le réfrigérateur est éloigné de la cuisine, des sacs isothermes avec plaques eutectiques doivent être utilisés pour transporter les aliments du lieu de stockage au lieu de préparation des repas. Ne transporter que les quantités nécessaires et au plus près des moments de consommation ;

- ✚ Limiter la durée de stockage en conteneurs isothermes pour éviter une remontée des températures. Le réfrigérateur et le congélateur doivent être propres.

Préconisations :

- ✚ Il est recommandé d'utiliser des produits stables à températures ambiante lorsque le lieu des activités ne dispose pas de possibilité de stockage à température basse ;

- ✚ Il est recommandé de respecter la température de conservation indiquée sur l'emballage des aliments industriels et de respecter une température de 4 °C et une durée maximale de deux jours pour les aliments achetés chez des artisans (boucher, charcutier, etc.) ou à la coupe dans les super ou hypermarchés.

Le réfrigérateur ou le congélateur doit être :

- ✚ vérifié (état de fonctionnement) et nettoyé avant le séjour ;

- ✚ muni d'un thermomètre adapté ;

- ✚ mis en marche douze heures avant d'y déposer les premières denrées achetées ;

- ✚ nettoyé régulièrement.

Dans le réfrigérateur, pour appliquer facilement la règle « 1er entré - 1er sorti », placer les produits dont la DLC est la plus proche devant les autres.



Cas particuliers :

En cas de panne d'électricité de quelques heures ayant pour effet un début de décongélation des produits ou une remontée en température de plusieurs degrés constatés au thermomètre, cuisiner et consommer immédiatement les denrées ou jeter tous les aliments concernés.

Trucs et astuces :

Eviter de stocker les produits frais, congèlés ou surgèlés avec leur suremballage (carton et bois isolant le produit).

Ne pas laisser refroidir les aliments chauds plus de deux heures à température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur. Si le volume de la préparation chaude est trop grand pour un refroidissement rapide, la répartir dans plusieurs récipients.

Protéger les produits entamés par des boîtes hermétiquement fermées ou par des films, plastique ou aluminium.

Se référer à la notice d'utilisation pour connaître la zone la plus froide du réfrigérateur. Vérifier avec un thermomètre que la température de cette zone est bien comprise entre 0 et 4 °C.



2.9 MATERIEL DE PREPARATION ET DE STOCKAGE

Fiches techniques et pratiques

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Tout matériel ayant un contact avec des aliments doit être certifié à usage alimentaire. Il est facile à nettoyer et à désinfecter.

La capacité du matériel de stockage et/ou de transport au froid doit être en adéquation avec la fréquence d'approvisionnement et la capacité d'accueil.

Les ustensiles et le matériel de cuisine doivent être conservés à l'abri des poussières, des souillures, des intempéries. S'ils sont rangés dans des conteneurs de type malles ou cantines, le matériel de cuisine doit être totalement sec au moment du rangement. Les petits ustensiles stockés dans des boîtes hermétiques doivent être eux aussi soigneusement séchés avant fermeture de la boîte. Si ce matériel n'est pas parfaitement sec, aucune évaporation de l'eau ne pourra se faire, ce qui rendra possible une croissance microbienne.

Le petit matériel de cuisine doit être stocké dans des conteneurs à usage alimentaire bien distincts de ceux contenant ou ayant contenu les produits détergents ou d'entretien.

Préconisations :

Les ustensiles doivent être en inox ou tout autre matériau inoxydable (plastique, etc.) mais pas en bois.

Dédier le plus possible un ustensile à un type de denrée afin d'éviter les contaminations croisées (changer de couteau ou de planche à découper, par exemple).

Laisser sécher la vaisselle dans un lieu où l'air circule et au soleil avant de la ranger dans les conteneurs fermés.

Cas particuliers :

Au cours de la préparation des repas en plein air, il est fréquemment fait usage de la cuisson en papillote. A l'heure actuelle, il semble qu'il n'y ait aucun danger à utiliser ce procédé. Toutefois, si un doute apparaissait, il suffirait de doubler la feuille d'aluminium d'une feuille de papier sulfurisé prévu pour la cuisson. La feuille de papier enveloppe la nourriture, la feuille d'aluminium protège du feu.

Trucs et astuces :

Identifier le matériel en fonction de son usage : vaisselle, préparation des aliments, lavage des fruits et légumes, en utilisant un code couleur ou un marqueur indélébile.

Aptitude au contact alimentaire :

Les matériaux et objets aptes au contact alimentaire lors de leur commercialisation sont accompagnés soit de la mention « convient pour aliments », soit d'une mention spécifique relative à leur emploi (ex. : machine à café, cuillère à soupe...), soit du logo « verre et fourchette », à l'exception des objets qui, par leurs caractéristiques, sont manifestement destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (ex. : assiette, fourchette...).



2.10 SANTE ET HYGIENE DES PERSONNES INNERVANT DANS LA PREPARATION DES REPAS

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

Staphylococcus aureus est une bactérie fréquente. Elle est responsable des furoncles, panaris et infections des plaies susceptibles de contaminer les aliments lors de la manipulation. La bactérie produit sa toxine lors de son rapide développement dans les viandes, les volailles, la charcuterie, la crème pâtissière, les plats cuisinés, les fromages, les poissons, etc.

Virus (norovirus, rotavirus, virus de l'hépatite A) : ces virus sont responsables de gastro-entérites et sont transmis essentiellement par les mains sales.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Les personnes participant à la préparation des repas doivent être **exemptes de pathologies pouvant être sources de contamination des denrées par des germes infectieux** (ex. : plaies cutanées, infections intestinales telles que diarrhées, nausées ou vomissements). **Ces personnes sont exclues de la préparation et de la distribution des repas jusqu'à complète guérison.**

Des mains souillées constituent la principale cause de transmission des germes pathogènes. Le lavage soigneux des mains doit être un geste automatique de toutes les personnes participant à la préparation du repas, ceci avant et pendant le processus (cf. fiche technique 2) ; chaque fois que cela est nécessaire (en particulier après un passage aux toilettes) et à chaque changement d'opération.

La tenue des personnes participant au repas est adaptée à l'activité : vêtements propres, manches retroussées, si possible un tablier. Le port de bijoux est proscrit. Les cheveux longs sont attachés. Des gants jetables sont prévus pour les personnes ayant des petites blessures aux mains.

Préconisations :

Etre vigilant sur l'ensemble des points évoqués au préalable, et plus particulièrement sur :

- ✚ l'installation du campement (installations sanitaires, dispositif de lavage des mains) ;
- ✚ l'état de santé des personnes préparant les repas. Toute plaie doit être soignée et protégée par un pansement. Les personnes ayant des problèmes digestifs ne doivent pas participer à la préparation des repas ;
- ✚ l'hygiène des personnes et en particulier des mains et des avant-bras (lavage avant toute préparation de repas et apprentissage du savoir-faire).
- ✚ il faut prendre soin de ne pas éternuer au-dessus ou à proximité des aliments ;
- ✚ la propreté des vêtements des personnes préparant les repas.

Cas particuliers :

-

Trucs et astuces :

-



2.11 FORMATION DES PERSONNES INTERVENANT DANS LA PRÉPARATION DES REPAS

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

Eviter que les animateur-ric-e-s ne préparent les repas avec les enfants comme à la maison et n'importe comment ! Pour cela il convient de les sensibiliser mais aussi et surtout de les former.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Les personnes intervenant dans la préparation des repas doivent être sensibilisées aux risques à maîtriser et connaître les cinq facteurs qui peuvent intervenir dans leur apparition ou leur augmentation : les matières premières, le milieu, le matériel, la méthode et la main d'œuvre (les [5M](#)).

Elles doivent acquérir les gestes simples et appropriés (bonnes pratiques d'hygiène) pour éviter la contamination des aliments (lavage et séchage des mains, nettoyage du matériel et du plan de travail, élimination des déchets, service des plats à bonne température, etc.).

Elles doivent être capables d'effectuer les contrôles nécessaires à la maîtrise des dangers (essentiellement visuels) et d'effectuer des corrections simples.

Préconisations :

Il ne peut en aucun cas s'agir d'une formation de type professionnel. Il convient de rester simple, pratique et surtout ludique : des activités adaptées à l'âge et au nombre d'enfants peuvent être organisées sur ce thème. Des documents décrivant les bonnes pratiques à acquérir peuvent être mis à la disposition des enfants et des jeunes.

Cas particuliers :

En ce qui concerne les pique-niques et les repas à partager qui sont en général préparés à la maison, il convient de donner des consignes simples aux parents, en particulier en leur faisant connaître les possibilités de conservation au froid des aliments avant la consommation et en leur recommandant de préparer le repas juste avant le départ des enfants afin de minimiser la durée séparant sa préparation de sa consommation.

En ce qui concerne les concours de cuisine, animations qui consistent à ce que les enfants par petits groupes préparent un repas de leur choix, il convient que les menus soient valides par les animateurs afin d'éviter que des plats à risque soient préparés. L'exclusion de ces plats sera expliquée aux enfants.

Trucs et astuces :

Une information ludique : En plus des consignes données tout au long de la préparation des repas, les animateur-trice-s peuvent organiser des jeux sur l'hygiène alimentaire et l'hygiène des aliments, mettre en place des tableaux explicatifs simples, des affichages, etc.

Rappel de comportements attendus :

Les animateur-trice-s peuvent également procéder à un petit rappel simple des « bons comportements à table » tels que :

- ✚ On se lave les mains avant de passer à table ;
- ✚ On ne boit pas à la bouteille commune ;
- ✚ On ne goûte pas les plats avec les doigts en cuisinant ;

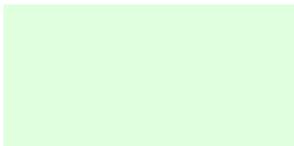


Association Service Jeunesse

Loisirs éducatifs pour tous



- ✚ On ne lèche pas la cuillère de service ;
- ✚ On ne remet pas une cuillère dans le pot commun ;
- ✚ Etc.





2.12 LA PREPARATION DES REPAS

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

Dans la plupart des situations d'accueil en plein air, les temps consacrés à la préparation des repas sont considérés comme des temps d'activités éducatives au cours desquels les animateurs ont le souci de faire acquérir toutes les bonnes pratiques d'hygiène des aliments afin que celles-ci soient réinvesties à la maison.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

- ✚ L'hygiène des personnes préparant le repas.
- ✚ La propreté des lieux, du plan de travail et du matériel.
- ✚ Le maintien à température des produits frais ou surgelés jusqu'à cuisson ou consommation.
- ✚ En l'absence de moyens de conservation au froid, les denrées ou les préparations trop sensibles (viande hachée crue, préparation à base d'œuf cru...) seront supprimées des menus.
- ✚ Les surfaces (ustensiles, plats, mains) ayant été en contact avec des aliments crus (notamment de la viande de volaille) ou sales (notamment des légumes recouverts de terre) ne doivent pas entrer en contact avec d'autres aliments et surtout pas avec ceux destinés à être consommés sans cuisson.
- ✚ La cuisson à cœur des aliments sensibles est assurée.
- ✚ Le temps d'attente des plats préparés doit être le plus court possible.
- ✚ La gestion rigoureuse des restes et l'élimination des déchets. Les déchets et les aliments à consommer ne sont pas stockés au même endroit, etc.

Préconisations :

Il est conseillé de supprimer des menus les plats à base de viande crue (steak tartare, carpaccio), de poisson ou de fruits de mer crus et les préparations à base d'œufs crus (mousse au chocolat, mayonnaise maison, etc.).

Selon la note de service [DGS/SD7/DHOS/E2/DGAS/2Bno 2007-167 du 23 avril 2007](#), il est conseillé d'être particulièrement vigilant lors de la cuisson des steaks hachés destinés à des populations sensibles telles que les enfants (cuisson à cœur, c'est-à-dire viande non rosée à cœur), en plus du respect des bonnes pratiques d'hygiène citées précédemment (maintien de la chaîne du froid, éviter les contaminations croisées, etc.).

Cas particuliers :

Le mode de cuisson des aliments peut être de plusieurs types : plaques de cuisson, réchaud à gaz, feu de bois... Une attention particulière sera portée lors de la cuisson au feu de bois, car il est plus difficile d'obtenir une cuisson à cœur sans que l'extérieur du produit ne soit brûlé. De même, les produits cuisinés au feu de bois sont davantage susceptibles d'être pollués en tombant sur le sol, par exemple.

Trucs et astuces :

Le tranchage augmente inévitablement la contamination (davantage de surface) : retarder la découpe au plus près de la consommation.

Pour faire refroidir rapidement les pâtes ou le riz, les plonger dans de l'eau froide potable.

Faire cuire les viandes et les poissons en papillote dans les braises permet une bonne cuisson à cœur sans dessèchement. Cuisiner au feu de bois. Dans un feu de bois, ce ne sont pas les flammes qui assurent la cuisson à cœur des



Association Service Jeunesse

Loisirs éducatifs pour tous



aliments mais les braises. Il s'agit donc de préparer des feux donnant des braises abondantes et durables. Pour cela, il faut utiliser des bois durs à texture serrée tels que le charme, le hêtre, le chêne. Le frêne et le châtaignier, le robinier, les érables, le platane et le sorbier sont moins efficaces. Les arbres fruitiers donnent peu de chaleur et peu de braises. Pour obtenir de bonnes braises, il est important de préparer le feu suffisamment à l'avance.



2.13 NETTOYAGE ET DESINFECTION

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

Quelles que soient les conditions de campement, il convient de respecter scrupuleusement la **propreté** de l'ensemble des **lieux** et du **matériel**. La plupart du temps, il s'agira d'un nettoyage plus que d'une désinfection.

Le **nettoyage** a pour but de rendre propre en éliminant des micro-organismes et les souillures physiques et chimiques.

La **désinfection** a pour but la destruction des micro-organismes nuisibles contaminant les surfaces. Elle doit être faite sur une surface propre au risque sinon d'être inefficace. Le **seul véritable désinfectant à usage domestique est l'eau chlorée (appelé aussi eau de javel)**. Attention : ce produit **n'est pas compatible avec l'aluminium** dont peuvent être faites les casseroles et il n'est pas recommandé de l'épandre dans les trous à eaux usées (pollution des sol).

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Le lieu de préparation des repas est maintenu propre en permanence, rangé et les déchets alimentaires sont évacués après chaque repas (cf. fiche technique 14).

Les ustensiles de cuisine, le plan de travail et les bassines qui servent au lavage des fruits et des légumes et à la vaisselle sont nettoyés et sèches après chaque repas. Au besoin, couteaux et plan de travail sont également lavés au cours de la préparation du repas afin d'éviter les contaminations croisées. Par exemple, il convient de laver un couteau ayant servi à éplucher des légumes pour couper de la viande.

L'eau utilisée pour le lavage et le rinçage doit être potable.

Préconisations :

Utilisation de produits de vaisselle à usage domestique, du même type que ceux trouvés en grande surface. On préconise **des produits biodégradables afin de préserver l'environnement** puisque les eaux usées sont le plus souvent évacuées dans des puisards.

Les produits d'entretien doivent être utilisés dans le respect des instructions fournies par le fabricant.

Le séchage des ustensiles après le lavage, mesure plus simple que la désinfection, est non polluant et très efficace pour éviter le développement bactérien. Ce séchage peut être fait simplement au soleil et à l'air libre, les ustensiles étant ensuite rangés à l'abri des pollutions diverses.

Une désinfection à l'eau chlorée peut être nécessaire quand les surfaces sont accidentellement restées sales ou humides pendant longtemps. Les bidons d'eau qui, par nature, sont le plus souvent humides doivent être désinfectés régulièrement en prenant soin, au cours de cette opération, de prendre des mesures pour que la solution désinfectante ne puisse être bue par une personne pensant que le bidon contient de l'eau potable. Toute désinfection doit se faire sur une surface ou du matériel préalablement nettoyé.

Les produits d'entretien (tout comme les produits de lutte contre les nuisibles et les produits pharmaceutiques) doivent être stockés à l'écart des denrées alimentaires.

Cas particuliers :

L'utilisation de bassines est fréquente (lavage des fruits et des légumes, vaisselle, etc.). Un usage spécifique doit être attribué à chaque bassine pour l'ensemble de la durée de l'accueil.

Trucs et astuces :

Afin de différencier les bassines utilisées pour le lavage des légumes de celles utilisées à d'autres usages, mettre en place un moyen de marquage avec des couleurs différentes,



marquage au feutre indélébile, etc.

Pour la vaisselle, penser à utiliser deux bassines : une pour le lavage et une pour le rinçage.

Identifier le matériel en fonction de son usage : par exemple, définir une couleur ou un type d'éponge pour la vaisselle, pour le nettoyage du plan de travail et pour le nettoyage de la table du repas.

Conseils pour la désinfection à l'eau de Javel :

SURFACE À DÉSINFECTER	DOSAGE D'EAU DE JAVEL À 2,6 % de chlore actif	CONSEILS
Plans de travail, ustensiles, bassines	½ à 1 verre* d'eau de Javel pour 5 l d'eau	Passer une éponge imprégnée d'eau de Javel sur les surfaces lavées. Laisser agir 5 min. Rincer à l'eau potable.
Planche à découper en plastique	2 verres d'eau de Javel par litre d'eau	Nettoyer la planche à découper après chaque utilisation. Laisser tremper 5 min dans l'eau javellisée. Rincer abondamment à l'eau potable.
Réfrigérateur	½ verre d'eau de Javel par litre d'eau	Désinfecter avec une éponge imprégnée d'eau de Javel. Laisser agir 10 min. Rincer à l'eau potable.

* 1 verre = 150 ml. Source : chambre syndicale nationale de l'eau de Javel.

L'eau de Javel ne doit jamais être mélangée avec un produit d'entretien. L'eau de Javel doit toujours être diluée dans de l'eau froide.



2.14 GESTION DES PRODUITS ENTAMES ET DES RESTES

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

Etant donné les conditions de plein air, il est important d'envisager une gestion au plus juste des approvisionnements afin de ne pas avoir trop de restes de repas. Les restes de repas sont jetés et les déchets évacués le plus rapidement possible du lieu de camp.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Les déchets sont évacués régulièrement au cours de la préparation des repas.
Tous les aliments ayant été servis au repas et qui n'ont pas été consommés doivent être jetés.
Toute boîte de conserve ouverte est immédiatement utilisée. Le contenu de la boîte qui n'a pas été consommé est jeté ou conservé jusqu'au repas suivant s'il peut être transféré dans un contenant hermétique et conservé au froid.
Les déchets sont entreposés dans des sacs étanches et solides, hermétiquement clos, à l'ombre, dans un lieu éloigné du lieu de cuisine et protégé des animaux. Ils sont évacués, si possible, chaque jour du lieu de camp.

Préconisations :

-

Cas particuliers :

Seuls quelques types de produits stables (condiments, gâteaux secs, par exemple) peuvent être conservés, pour une utilisation ultérieure, sous réserve d'un stockage à une température adaptée et dans un récipient de qualité alimentaire.

Trucs et Astuces :

Les déchets sont triés en fonction des réglementations locales. En l'absence d'un système de tri sélectif organisé par la commune, l'accueil peut organiser un tri permettant de réduire considérablement le volume des déchets à évacuer. Par exemple : les emballages en papier et en carton peuvent être brûlés dans le feu de camp.