



LA CUISINE EN SEJOUR SOUS TENTE



• Installations : adaptées au nombre de repas

- Privilégier les installations en « dur »
- Tente cuisine : réservée à cet usage, fermeture possible de tous les côtés, protection au niveau du sol, hauteur suffisante, installée loin des nuisances, à l'ombre, eau potable à proximité
- Rangements réservés et fermés pour les produits d'épicerie, les produits d'entretien, et les différents équipements et ustensiles
- Matériaux faciles à entretenir et aptes au contact alimentaire (ex : pas de bois poreux)
- Positionner les appareils de cuisson loin des matériaux inflammables
- Protection contre les insectes, les rongeurs (récipients fermés, tente placée loin des lieux d'entreposage des déchets...)
- Stockage des produits réfrigérés dans :
 - ⇒ **un réfrigérateur, un congélateur** : vérifier avant tout séjour l'état d'entretien et de fonctionnement, prévoir un thermomètre, mise en route avant le début du séjour
 - ⇒ **une glacière de qualité professionnelle** (stockage et transport) : vérifier l'état d'entretien avant tout séjour, prévoir un thermomètre et un nombre suffisant de plaques de froid.*Rmq* : temps d'entreposage des aliments périssables en glacière : la journée de l'achat au maximum (si équipé d'une source de froid).

• Préparation des repas : adapter les menus à la précarité des installations

- Veiller à l'hygiène du personnel (tenue vestimentaire adaptée, personne malade ou présentant des plaies exclues de la préparation et du service, lavage des mains)
- Sensibiliser les personnes à l'hygiène des manipulations (formation, instructions)
- Nettoyer et désinfecter les plans de travail, le matériel (éviter les contaminations croisées : légumes terreaux; viandes crues/viandes cuites)
- Respecter la température des produits de l'achat jusqu'à la consommation
- Cuire les produits surgelés sans décongélation préalable
- Les repas : sitôt préparés, sitôt servis
- Jeter les restes
- Garder des échantillons témoins

• Approvisionnement et stockage de l'eau

- Doit provenir du réseau d'adduction publique (se renseigner au préalable des points de ravitaillement disponibles)
- Stockage dans des récipients réservés, adaptés, propres et désinfectés souvent, en hauteur, loin des sources de contamination (ex : produits d'entretien)
- Eau changée chaque jour
- Penser à l'entretien des gourdes