



Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration collective :

Les séjours sous tente et Les pique-niques

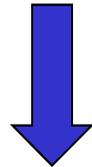
mardi 6 mars 2018



Camps sous tente



- Les lieux dédiés aux repas sont installés pour une durée limitée et dans des lieux extrêmement divers, souvent exposés à la poussière, aux intempéries, aux animaux (sauvages / domestiques).



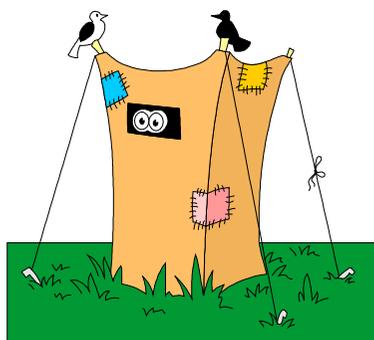
Choix du lieu d'installation

Camps sous tente : recommandations



⇒ Installations

- Adaptées au nombre de repas.
- Privilégier les installations en « dur » : (si c'est possible!).
- Si tente cuisine : réservée, fermeture possible de tous les côtés, protection au niveau du sol, hauteur suffisante, loin des nuisances, à l'ombre, eau potable à proximité).
- Séparer le coin « vaisselle », du coin « préparation des repas ».



Camps sous tente : recommandations



⇒ Installations

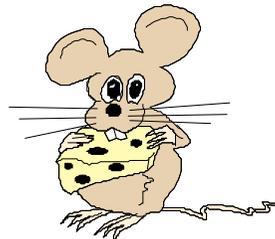
- Matériaux faciles à entretenir (revêtements lisses) et aptes au contact alimentaire (ex : pas de bois poreux).
- Matériel et ustensiles rangés à l'abri de la poussière (conteneurs ou boîtes fermées).
- Surélévation des équipements (ne rien stocker au sol).
- Rangement spécifique fermé pour les produits d'entretien.
- Point d'eau pour le lavage des mains.

Camps sous tente : recommandations



⇒ Installations

- Emplacement des appareils de cuisson (loin des matériaux inflammables).
- Moyen de lutte contre le feu.
- Protection contre les insectes, rongeurs (récipients fermés, loin des lieux d'entreposage des déchets...).



Camps sous tente : recommandations



⇒ Approvisionnement en eau

- Doit provenir du réseau d'adduction publique.
- Se renseigner au préalable des points de ravitaillement disponibles.

⇒ Stockage de l'eau

- Dans des récipients de qualité alimentaire, réservés, adaptés, propres et désinfectés souvent.
- En hauteur, loin des sources de contamination (ex: produits d'entretien).
- Eau changée chaque jour.
- Entretien des gourdes (gourdes de qualité alimentaire).



Camps sous tente : recommandations



⇒ Achat des aliments

- Adapté le choix des aliments aux possibilités de stockage sur le camp : menus simples avec un temps de préparation réduit. Vérifier avant le camp les possibilités d'approvisionnement.
- Lors des courses, acheter les produits stables, puis les produits frais et enfin les produits surgelés.
- Penser à contrôler les produits (aspect, D.L.C).



Camps sous tente : recommandations



⇒ Transport des aliments et entreposage

- Maintenir la température des produits achetés : glacières de type professionnel de préférence, équipées de froid, transport le plus court possible, température à vérifier (thermomètre).





Camps sous tente :



- ⇒ Utilisation des glacières (transport et conservation)
- De qualité professionnelle de préférence.
 - Avant le séjour, vérifier l'état (joints, parois, étanchéité...) et procéder au nettoyage et à la désinfection.
 - Prévoir un thermomètre.
 - Prévoir un nombre suffisant de plaques eutectiques (renouvellement des plaques régulier avant un temps de rechargement en froid de 24h dans un congélateur à -18°C).
 - Maintien de l'état de propreté.
 - Lieu d'entreposage.
 - Temps d'entreposage des aliments périssables : la journée de l'achat au maximum (si équipé d'une source de froid).

Camps sous tente : recommandations



⇒ Entreposage dans un réfrigérateur, un congélateur.

- Avant le séjour, vérifier l'état de fonctionnement des enceintes et procéder à leur nettoyage et désinfection.
- Prévoir un thermomètre dans chaque enceinte et vérifier la température (0°C - +4°C maximum).
- Mise en route au moins 12 heures avant le début du séjour.
- Maintien de l'état de propreté.
- Gestion des stocks.

⇒ Produits non-altérables

- Entreposés à l'abri de la poussière, de la chaleur et de l'humidité.



Camps sous tente : recommandations



⇒ Préparation des repas : le personnel

- Veiller à l'hygiène des personnes intervenant dans la préparation du repas : tenue vestimentaire, état de santé, lavage des mains.
- Sensibiliser les personnes à l'hygiène des manipulations (formation, instructions de travail).

Camps sous tente : recommandations



⇒ Préparation des repas

- Adapter le menu à la précarité des installations.
- Hygiène des mains (lavage, attention si plaie).
- Les repas : sitôt préparés, sitôt servis.
- Nettoyer et désinfecter les plans de travail, le matériel (éviter les contaminations croisées : légumes terreux; viandes crues/viandes cuites).
- Importance du séchage des équipements (humidité = développement des germes!).
- Cuire les produits surgelés sans décongélation préalable.
- Respecter la température des produits froids et chauds.
- Jeter les restes.
- Conserver l'étiquetage des produits (élément de traçabilité).

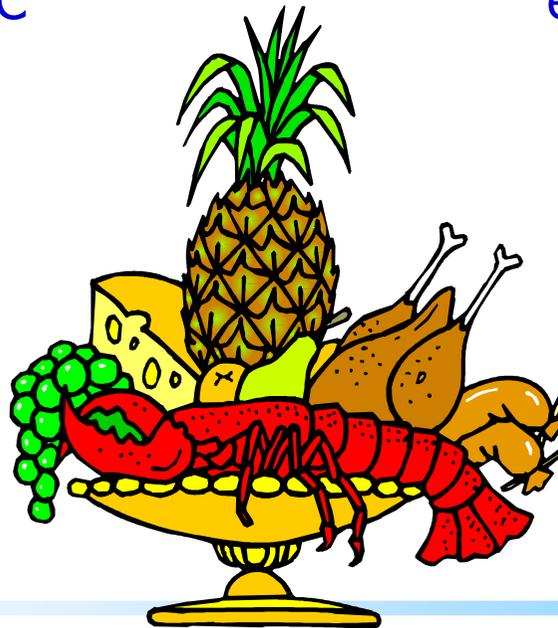
Températures des produits

➤ Plats froids

⇒ température comprise entre
 0°C et $+3^{\circ}\text{C}$

➤ Plats chauds

⇒ température supérieure ou
égale à $+63^{\circ}\text{C}$



Camps sous tente : recommandations



⇒ Préparation des repas

- Garder des échantillons témoins (dans la mesure du possible)
 - représentatifs des différents plats consommés,
 - prélevés au plus près de la consommation,
 - en quantité suffisante (environ 100g),
 - identifiés et conservés au froid positif (0°C/+3°C) pendant au moins 5 jours après consommation.



Ces échantillons sont mis à la disposition des agents chargés du contrôle officiel en cas de suspicion d'intoxication alimentaire en vue d'analyses bactériologiques.



Camps sous tente : recommandations



⇒ Conserver une trace des produits consommés

- Détail des menus.
- Justificatifs d'achat comportant le nom et l'adresse des fournisseurs et le listing des produits fournis, la date d'achat et le numéro de lot.
- Éléments de traçabilité à conserver 6 mois.



Camps sous tente : recommandations

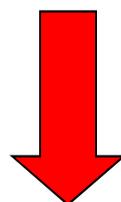


⇒ Gestion des déchets

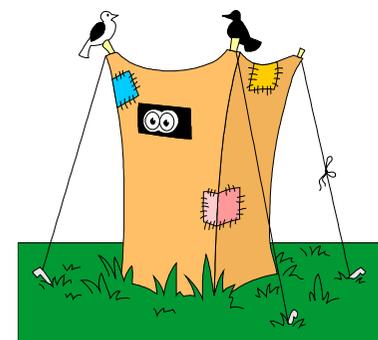
- récipient fermé avec un couvercle, équipé d'un sac étanche, loin du lieu de préparation des repas, dans un lieu ombragé, hors de portées des animaux.



Camps sous tente



Organisation préalable nécessaire et déplacement sur place indispensable



Camps sous tente



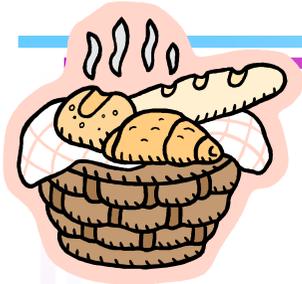
Publication du Guide de Bonnes Pratiques d'hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs (édition juillet 2010)



Repas « Pique-Nique »

- Maîtriser le risque en choisissant les aliments (produits stables à température ambiante) :
 - pain, fromage à pâte cuite(*), pâté en boîtes, légumes crus épluchés et lavés, fruits, fruits secs, barres énergétiques...
(*) emmental, comté, gruyère, beaufort...

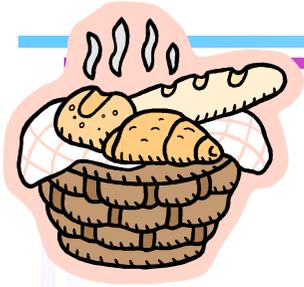




Repas « Pique-Nique »

- Maîtriser le risque lors de la préparation des aliments
- Limiter l'apport de germes sur les produits (= limiter la contamination)
 - ⇒ travailler sur des surfaces propres
 - ⇒ travailler avec des ustensiles et récipients propres
 - ⇒ travailler avec des mains propres (lingettes nettoyantes et désinfectantes par exemple)
 - ⇒ attention aux contaminations croisées
- Limiter la multiplication des germes
 - ⇒ respecter les températures (entreposage, refroidissement...)
 - ⇒ préparer les pique-niques au dernier moment





Repas « Pique-Nique »

- Maîtriser le risque lors du transport
- Protéger les aliments des contaminations
- Respecter les températures



Information et Réglementation en direct



- www.agriculture.gouv.fr
- www.galateepro.gouv.fr



Je vous remercie pour votre attention



Direction Départementale de la Protection des Populations
9, rue de la Grenouillère CS 10411 01012 Bourg-en-Bresse cedex- téléphone : 04 74 42 09 00- télécopie : 04 74 42 09 60
accueil du public de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30