

Sur la base de l'instruction du 9 juillet 2002.

## Règles d'hygiène à respecter

### Hygiène du personnel préparant les repas :

#### repas :

- Lavage des mains
- Tenue vestimentaire propre
- Ecarter les personnes malades
- Protection des blessures aux mains



#### Conditions d' installation :

- Un emplacement éloigné des sources de nuisance (poubelles, sanitaires, poussières...)
- Sur une aire plane évitant toute stagnation d'eau
- A proximité d'un point d'eau potable
- Bénéficiant d'un ombrage et distant des autres tentes
- Maintenu rigoureusement propre, rangé et nettoyé après chaque repas (Nettoyage et désinfection journaliers des glacières et jerricanes)
- Le matériel de préparation est protégé de la poussière et des souillures
- Les plans de travail doivent être lisses et facilement lavables
- Prévoir des sacs à pain
- Eloigner les insectes et rongeurs
- Moyen de lutte contre l'incendie



### Approvisionnement en eau potable :

- Eau provenant du réseau d'adduction publique pour toutes les opérations liées à l'alimentation (lavage des mains, des légumes, de la vaisselle...)
- Si l'eau ne provient pas du réseau, demander une analyse attestant la potabilité.
- Des bassines spécifiques sont utilisées pour le lavage des légumes, de la vaisselle et du linge.



### Denrées alimentaires utilisées :

- Choix des denrées en fonction des conditions d'approvisionnement et des possibilités de stockage sur le camp
- Choisir de préférence des matières premières peu fragiles ou stables
- Éviter les œufs de la ferme et le lait cru
- Achats dans la mesure du possible auprès d'un établissement agréé
- Respect des Dates Limites de Consommation



### Transport et entreposage des denrées

#### alimentaires :

- Durée de transport la plus courte possible
- Utilisation de conteneurs isothermes (glacières) équipés de thermomètre (faire des relevés de température) et de plaques eutectiques (nécessité de disposer d'un congélateur pour les recharges)
- L'autonomie en froid du matériel utilisé est vérifiée avant son utilisation
- Stockage à l'abri des souillures et respect des températures de conservation

#### Préparation des repas :

- Menu adapté à la précarité des installations
- Propreté des mains
- Plan de travail toujours propre et régulièrement désinfecté
- Repas préparé juste avant sa consommation
- Respect de la chaîne des températures (chaud/froid)
- Produits surgelés cuits (si possible) sans décongélation
- Sauces et bouillons jamais réutilisés
- Garder (si possible) un échantillon témoin de chaque repas dans une boîte hermétique à + 3°C
- Conserver les étiquetages des matières premières utilisées
- Les restes du repas sont systématiquement jetés

#### Nettoyage/désinfection :

- Produits homologués
- Respect du mode opératoire

#### Prise du repas :

- Lavage des mains de l'ensemble des enfants
- Tables ou emplacement propre
- Utilisation de préférence de matériel jetable (verres, assiettes, couverts...)

#### Gestion des déchets :

- Dans un récipient équipé d'un sac étanche et d'un couvercle
- Eloigné du lieu de préparation des repas
- Dans un lieu ombragé hors de portée des animaux
- Evacués aussi souvent que possible

## Repas préparé par les parents

Sensibilisation des familles sur :

- Choix des produits
- Conditions d'emballage

Maintien à température (glacière)



## TEMPERATURES MAXIMALES DE STOCKAGE

ETAT ET NATURE	TEMPERATURE maximale
Produits surgelés, Glaces, crèmes glacées et sorbets.	- 18°C
Produits congelés	- 12°C
Produits de la pêche frais ou décongelés (à l'exception des produits de la pêche et des coquillages vivants)	0 à + 2 C ou glace fondante
Viandes hachées	+ 2 C
Viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes.	+ 4 C
Viandes d'animaux de boucherie	+ 7°C
Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi.	+ 4°C
Œufs réfrigérés	+ 5 C
Lait cru	+ 6°C
Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais, etc.) Lait pasteurisé, beurre, fromages affinés produits transformés, plats cuisinés	Sous la responsabilité du fabricant + 4 à + 15°C
Produits de charcuterie frais (pâtés, galantine, rillettes, saucisses)	0 à + 4°C
Produits de charcuterie stabilisés (salaison, fumage, séchage, stérilisation)	+ 5 à + 15°C
Repas livrés en liaison froide	0 à + 3 C
Repas livrés en liaison chaude.	Température minimale + 63 °C

DDSV