

Sécurité alimentaire en camps sous toile

Direction Départementale de la
Protection des Populations

Sécurité alimentaire en
camps sous toile

Mars 2018

Restauration et Accueil Collectifs de Mineurs

Les accueils collectifs de mineurs sont concernés par la réglementation applicable aux établissements de restauration collective où sont préparés, servis ou distribués des aliments remis directement aux consommateurs.

Les locaux de stockage, de préparation, de conservation et de distribution des aliments font l'objet de contrôles de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

La DDPP est chargée par ses actions de contrôle, d'inspection et d'enquêtes d'assurer la protection économique et la sécurité du consommateur ainsi que la qualité de son alimentation à tous les stades de la filière.

Cette fiche est destinée à rappeler les règles essentielles à respecter, notamment dans les camps sous toile pour les repas.

Les règles d'hygiène sont décrites exhaustivement dans le « Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs » disponible sur le site de la documentation française.

Parce que les conditions de vie en plein air induisent des conditions spécifiques de préparation et de consommation des repas, un certain nombre de conséquences concernant la sécurité des aliments peuvent être identifiées. La conséquence principale, qui doit entraîner la plus grande vigilance de l'équipe d'en-

cadrement, est l'apparition de toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

La contamination des produits par un agent infectieux et/ou la multiplication des micro-organismes dans des conditions favorables en est généralement la cause.

D'où l'importance de repérer et de prendre en compte les 4 grandes familles de dangers :

Microbiologique

(bactéries, parasites, virus, ...)

Chimique

(résidus chimiques, produits d'entretien, ...)

Physique

(corps étrangers, ...)

Allergique

Dans ce numéro :

Sensibilisation aux personnes	2
Condition d'installation	2
Approvisionnement en eau potable	2
Transport et entreposage	3
Préparation des repas Prescription pique	3
Gestion des déchets	4
Conduite à tenir en cas de TIAC	4



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Préfecture du GARD

Sensibilisation des personnes qui concourent à la préparation des repas

Il convient de veiller à ce que l'ensemble des personnes qui participent à la confection des repas (cuisinier, personnels d'animation, mineurs qui participent au séjour), bénéficient :

- D'une information détaillée concernant l'hygiène de la préparation des repas,
- D'une sensibilisation à la maîtrise de la chaîne du froid afin de mieux prendre

en considération les risques spécifiques liés à la préparation et au service des repas (s'assurer de l'absence de contre-indication médicale).

Pendant le séjour, en cas de troubles de santé (troubles cutanés, respiratoires, digestifs) présenté par une personne, il conviendra de l'écarter de la préparation des repas.



Conditions d'installation pour la confection des repas

Lorsqu'un abri en dur existe il doit être préféré pour y installer la cuisine.

En cas d'utilisation d'une tente cuisine, celle-ci



est de dimension adaptée (hauteur et surface) au nombre de repas à préparer et permet de travailler debout. De préférence, elle est conçue avec une possibilité de fermeture de tous les côtés et exclusivement réservée à la préparation

des repas (séparation dans le temps ou l'espace du coin préparation et du coin vaisselle) et au stockage des provisions. Le sol doit être lisse et lavable.

Choisir un emplacement de la tente 'cuisine' qui soit :

- éloigné des sources de nuisance (poubelles, sanitaires, poussières...)
- à proximité d'un point d'eau potable,
- bénéficiant d'un ombrage et dis-

tant des autres tentes,

-Les glacières, jerricanes sont nettoyés et désinfectés chaque jour. La désinfection à l'eau chlorée est conseillée (toujours diluée à l'eau froide). Un rinçage après désinfection est effectué.

Le lieu de cuisine est maintenu rigoureusement propre, rangé et nettoyé après chaque repas (sol compris).

Approvisionnement en eau potable

Toute opération liée à l'alimentation est réalisée avec de l'eau provenant du réseau d'adduction publique : lavage des fruits et légumes, des mains et de la vaisselle.

Eventuellement l'eau du réseau d'adduction publique en jerricane



(lui-même de qualité alimentaire) peut être utilisée. Si l'eau du jerricane sert comme boisson, elle est renouvelée au moins 2 fois par jour et stockée à l'abri de la chaleur. En cas d'impossibilité d'utiliser

l'eau du réseau publique, il faudra veiller à n'utiliser que de l'eau provenant d'une ressource en eau potable dûment autorisée.

L'eau de pluie n'est pas destinée à la consommation humaine, elle ne doit pas être utilisée pour la boisson, la cuisine, la vaisselle, le lavage des mains ou les toilettes.

Transport et entreposage des denrées alimentaires

L'achat et le transport des denrées périssables sont effectués dans des conditions garantissant leur conservation.

Pour ce faire, le temps de transport est le plus court possible et l'usage de conteneurs isothermes (glacières) pour le transport et le stockage des denrées alimentaires non stables à température ambiante

avec jeu de plaques eutectiques est nécessaire. Ces conteneurs sont munis d'un thermomètre et en état de propreté constante.

La température de stockage est adaptée aux aliments à conserver (en générale $\leq +4^{\circ}\text{C}$). Viandes hachées et préparations de viandes ha-



chées sont à proscrire.

L'étiquetage des produits non stables (code barre, date limite de conservation et conditions de conservation) est gardé jusqu'à ce que la totalité des denrées contenues dans l'emballage ait été utilisée.

Le stockage des denrées non altérables (épicerie, conserves...) est fait à l'abri des souillures.

Préparation des repas

Les mains sont d'une propreté scrupuleuse, surtout après passage aux sanitaires.

Le repas est préparé juste avant sa consommation. Après cuisson, les plats sont immédiatement servis et ne doivent jamais être laissés en attente à température am-

biante.

Le plan de travail est toujours propre, dégagé et régulièrement désinfecté. Il est en particulier nettoyé après toute opération de lavage / épluchage de légumes.

Les surgelés sont cuits sans dé-

congélation préalable et consommés

dans les plus brefs délais.

Conservation des plats témoins :

Dans la mesure du possible, il convient de garder un échantillon



Le non-respect des températures réglementaires constitue un des principaux facteurs contribuant à la survenue d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

Ceci conduit à recommander pour des camps itinérants sous tente l'approvisionnement en denrées alimentaires stables à température ambiante.

Prescription pour les repas pique-niques

Lors du transport de pique-niques, les températures de conservation des denrées alimentaires doivent être respectées jusqu'au moment de leur consommation. Ainsi, seules les denrées non périssables peuvent être fournies pour un transport en sac à dos, et des menus plus variés pourront être proposés lorsqu'on peut accéder au lieu de pique-nique



L'approvisionnement en denrées alimentaires d'origine animale

Vous pouvez vous fournir auprès d'un boucher ou d'un commerce de détail s'il est dérogoratoire à l'obligation d'agrément

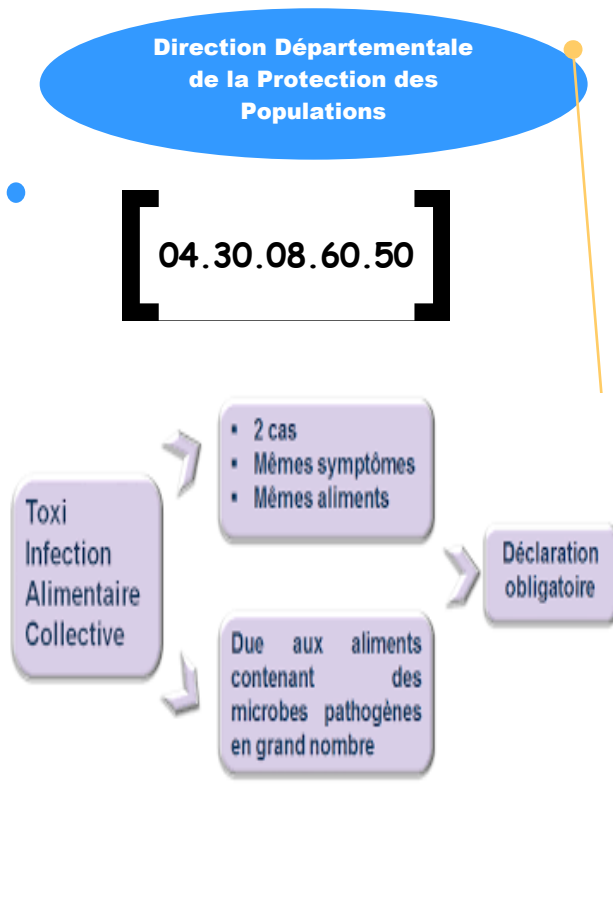
Ou vous fournir directement auprès d'un commerce de détail en achetant essentiellement des produits provenant d'un établissement agréé (porteurs d'une estampille ovale avec un numéro d'agrément). Par ailleurs, le choix des denrées alimentaires est fait en fonction des conditions d'approvisionnement et des possibilités de stockage sur le camp.

Il est recommandé d'utiliser des produits stables à température ambiante lorsque le camp ne dispose pas de possibilité de stockage à température dirigée.

Gestion des déchets

Les détritrus et ordures ménagères seront collectés dans un récepteur équipé d'un sac étanche et d'un couvercle en un lieu éloigné du lieu de préparation des repas et évacués aussi souvent que possible.

Dans l'attente de leur évacuation, ils sont stockés hors de portée des animaux et, si possible, dans un lieu ombragé.



Conduite à tenir en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective T.I.A.C.

1 => Appeler le médecin ou le Service de Secours le plus proche

2 => **Conserver les restes de cuisine**, et les matières premières correspondantes le cas échéant, ainsi que tous les **repas témoins** disponibles sur 1 jour et, si possible, sur 5 jours dans le cas de camps fixes

3 => **Prévenir obligatoirement la Direction Départementale de la Protection des Populations :**
04.30.08.60.50 ddpp@gard.gouv.fr

Références Règlementaires

-Règlement (CE) N° 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28/01/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;

-Règlement (CE) N° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

- Règlement (CE) N° 2073/2005 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Code rural et de la pêche maritime ;

Décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments ;

- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;