

Recommandations pour une bonne hygiène alimentaire en séjour de vacances.

Depuis le 1er janvier 2006, les règlements 178/2002 et 852/2004 du Parlement Européen fixent les obligations réglementaires applicables à l'hygiène des denrées alimentaires. Un arrêté interministériel viendra compléter certains points et abrogera l'arrêté du 29 septembre 1997. Tout responsable d'un séjour de vacances doit donc veiller à l'application des textes en vigueur, quel que soit le mode de restauration mis en place, y compris lors de camps ou de pique-niques.

Les nouveaux textes renforcent la responsabilité des professionnels. Il leur appartient en effet de prendre toutes les mesures nécessaires afin d'éviter une **TIAC (Toxi-infection Alimentaire collective)**.

TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES :

"Cela n'arrive pas que chez les autres !"

Ce sont des maladies souvent caractérisées par des symptômes digestifs (vomissements, diarrhées) pouvant avoir des conséquences graves surtout chez les enfants et les personnes sensibles.

Elles sont provoquées par l'absorption d'aliments dans lesquels se sont développés des microbes (type listeria, salmonella, ...).

ATTENTION:

Dès la suspicion d'une TIAC, les services de la direction départementale des affaires sanitaires et sociales (DDASS) et de la direction départementale des services vétérinaires

(DDSV) du département où se déroule le séjour doivent impérativement être prévenus.

Tout responsable de séjour doit donc veiller aux bonnes conditions de restauration liées à la conception des locaux, aux pratiques et à la qualité des denrées.

Avant d'organiser un séjour, il est indispensable de s'informer des conditions de restauration possibles et des contraintes existantes dans la structure d'accueil.

Pour ne pas avoir de mauvaises surprises, il est préconisé de préciser à l'avance, dans **un contrat écrit** signé des différentes parties, les responsabilités de chacun (propriétaire des locaux, responsable du séjour, traiteur ou autre...) concernant la mise à disposition des locaux, du matériel et les conditions de fonctionnement.

Pour ne rien oublier une liste de ce qu'il faut faire peut être établie (*cf annexes 1 et 2*).

En Ille-et-vilaine :

<p>Direction départementale des affaires sanitaires et sociales 13 avenue de Cucillé - BP 3173 35031 RENNES CEDEX tel : 02 99 02 18 00 fax : 02 99 02 18 09</p>	<p>Direction départementale des services vétérinaires 24 rue Antoine Joly 35000 RENNES CEDEX tel : 02 99 59 89 00 fax : 02 99 59 89 59</p>
--	---

1) LA CUISINE ET LE MATERIEL :

« Une cuisine bien conçue, c'est l'assurance de travailler mieux et dans de meilleures conditions d'hygiène ! »

En effet, le respect des principes de la marche en avant, de la séparation « secteur propre » et « secteur sale » dans la cuisine et ses annexes favorisent la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène.

Les locaux doivent être correctement ventilés, et les dispositifs d'extraction des buées doivent être utilisés dans les secteurs cuisson et laverie.

Pour un entretien facile, l'ensemble des matériaux et du matériel doit être lisse et lessivable .

Des dispositifs permettant de se laver les mains dans de bonnes conditions d'hygiène sont indispensables. Les lave-mains sont en permanence équipés de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique.

Les appareils de conservation au froid doivent avoir une capacité suffisante pour le stockage des denrées brutes et des plats préparés en attente de service (entre 0 et 3°C ou à -18°C pour les surgelés).

Un équipement pour maintenir les plats au chaud (+ 63°C minimum) est prévu si nécessaire.

Un nombre adapté de poubelles étanches (munies de couvercles), faciles à nettoyer et équipées de sacs plastiques résistants permet le stockage temporaire des déchets.

2) LE FONCTIONNEMENT :

LES CONTROLES A RECEPTION DES DENREES:

« Véritable point de départ de l'hygiène alimentaire, le contrôle des matières premières

entrant dans la fabrication des repas nécessite des soins très attentifs. »

Des autocontrôles sont à mettre en œuvre lors de la réception des marchandises livrées, (denrées brutes ou plats préparés), ou lors des achats.

Il s'agit en particulier de vérifier et de noter les points suivants : (*cf annexe 3*)

- les températures des produits,
- l'intégrité des emballages et des conditionnements (les boîtes de conserve ne doivent pas avoir subi de choc ou de déformation),
- l'étiquetage et les dates limites de consommation ,
- la conformité de l'établissement de provenance : marque de salubrité sur le produit ou autorisation de la DDSV pour l'approvisionnement des collectivités (bouchers, traiteur local...).

L'ENTREPOSAGE DES DENREES :

Les marchandises aussitôt reçues sont à entreposer selon les mentions portées sur l'étiquetage.

Attention : la congélation demeure une pratique très réglementée (dossier à constituer auprès des services vétérinaires).

Les plats chauds sont à maintenir à + 63°C minimum.

Il est indispensable de doter chaque appareil d'un thermomètre et de vérifier régulièrement son bon fonctionnement (*cf annexe 4 pour les appareils de stockage au froid*).

Par ailleurs, les précautions suivantes sont à respecter :

- éliminer les emballages utilisés pour le transport (cageots, cartons) et stocker séparément les produits terreux pour ne pas contaminer d'autres denrées,
- protéger les produits entamés, découpés, etc,

- conserver l'étiquetage des produits pendant la durée du séjour de vacances et au moins 5 jours au delà.

« *Stockage ne rime pas avec empilage !* »

LES PREPARATIONS :

Toutes les préparations faites sur place sont effectuées le plus près possible du moment du service.

Le maintien des produits à température adaptée jusqu'à leur consommation est impératif :

- +3 °C maximum pour les plats servis froids (y compris les sandwiches)
- +63°C minimum pour les plats chauds.

Remarques :

- Les plats reçus froids et destinés à être consommés chauds doivent être réchauffés de + 3°C à plus de 63°C en moins d'une heure.
- Une tolérance est accordée pour les plats froids, y compris les pique-niques, jusqu'à 10 °C dans les deux heures précédant leur consommation.

L'ECHANTILLONNAGE :

Un prélèvement de chaque préparation servie (100 g environ) est conservé 5 jours au réfrigérateur, à + 3°C maximum. Il est destiné aux services officiels en cas de suspicion de TIAC.

LA GESTION DES « RESTES » :

Les restes des plats présentés au service sont détruits.

Les plats en sauce, les sauces et les bouillons ne sont jamais resservis ni réutilisés.

LE NETTOYAGE :

Un plan de nettoyage doit être établi. (*cf annexe 5*) Il précise en particulier :

- les fréquences de lavage et de désinfection de chaque secteur et matériel,

- les produits utilisés et leur mode d'emploi,
- la personne chargée de réaliser les opérations,
- les contrôles effectués.

3) LE PERSONNEL :

« *La bonne santé et l'hygiène du personnel concourent à limiter l'apport de germes de l'extérieur .* »

Le responsable doit s'assurer que l'ensemble du personnel est à jour de sa visite médicale et écarter de la restauration les personnes malades (troubles cutanés, respiratoires, digestifs...).

Il veille également à ce que le personnel ait suivi une formation relative à l'hygiène alimentaire.

Les personnes intervenant en cuisine sont dotées d'une tenue adaptée et réservée à cet usage.

L'hygiène corporelle doit être parfaite (lavage des mains approfondi, brossage des ongles ...).

Attention aux coupures et petites blessures qui sont à protéger avec un pansement et un gant changé régulièrement.

L'ACTIVITE CUISINE :

Les enfants peuvent participer à la préparation de leurs repas dans un cadre pédagogique et sous réserve :

- de se changer pour mettre une tenue propre,
- de procéder à un lavage approfondi des mains,
- de s'attacher les cheveux,
- d'être encadrés par un personnel formé à l'hygiène,
- de limiter ces activités au service ou à la préparation de plats peu sensibles et qui seront consommés rapidement (éviter les pâtisseries à base de crème ou d'œufs peu cuits).

LA MAITRISE DES TEMPERATURES

