

*Annexe 1*

## **Vérifications à effectuer avant un séjour dans une structure fixe :**

### ***Demander et vérifier les documents ou justificatifs suivants :***

- conformité des installations
- dispense d'agrément du ou des traiteurs
- contrat de dératisation (demander une copie des derniers rapports).
- plan de nettoyage s'il existe, sinon il faut le définir en vérifiant qui sera responsable de ces opérations.

### ***S'assurer que le matériel suivant est disponible sur place ou prévoir de l'emporter :***

- glacières pour les transports d'aliments
- récipients hermétiques et/ou film de protection pour le stockage des denrées
- équipement (sac congélation, boîtes plastiques...) permettant la conservation des échantillons de repas dans un appareil de maintien au froid
- thermomètres à laisser dans chacun des réfrigérateurs, congélateurs, glacière
- thermomètre pour le contrôle des températures des denrées
- seaux
- raclettes ou serpillières pour le nettoyage
- produits d'entretien : détergent et désinfectant
- essuie mains
- savon désinfectant pour les mains
- sacs poubelles résistants
- tenues spécifiques, en nombre suffisant, pour le travail en cuisine et le service

***Réaliser un état des lieux à l'arrivée et nettoyer les locaux et le matériel si nécessaire.***

## Annexe 2

### Vérifications à effectuer avant un séjour en camp ou mini-camp :

#### *Vérifier les aménagements et dessertes du lieu :*

- possibilité d'alimentation en eau potable sur place ou à proximité (indispensable pour la cuisine, la toilette...)
- système d'évacuation des eaux usées
- lieux et fréquence de ramassage des déchets, modalités de la collecte sélective
- autorisation ou interdiction locales d'allumer un feu
- accès à un réfrigérateur ou à un congélateur
- possibilités d'approvisionnement à proximité (vérifier les autorisations locales nécessaires pour le boucher ou le traiteur)

#### *Prévoir le matériel nécessaire :*

- tente cuisine réservée à cet usage, équipée d'un tapis de sol lessivable. Elle doit permettre de travailler debout à l'abri des intempéries.
- plans de travail lavables
- matériel nécessaire pour le stockage des denrées (meuble, malle, boîtes hermétiques, film de protection...)
- vaisselle en nombre suffisant et bacs étanches pour pouvoir la ranger
- matériel nécessaire pour la préparation des repas

#### En cas d'utilisation de gaz :

- socle stable pour poser la bouteille,
- moyen d'extinction,
- tuyau de raccordement, doté d'une date de péremption non dépassée, permettant d'éloigner le matériel de cuisson d'au moins un mètre des parois de la tente.
- récipients spécifiques alimentaires pour le stockage d'eau potable s'il n'y a pas de desserte sur place
- récipients, cuvettes en nombre suffisant pour chaque usage (lavage des mains, vaisselle, toilette)
- seaux
- produits détergents et désinfectants
- éponges, raclettes ...
- appareils permettant la conservation au froid munis de thermomètre
- équipement (sac congélation, boîtes plastiques....) permettant la conservation des échantillons de repas dans un appareil de maintien au froid
- poubelles : système de recueil des déchets hygiénique (sacs plastiques sur supports avec couvercles).

*Prévoir les menus en fonction des ressources locales, des possibilités de déplacement et du matériel mis à disposition.*

**Remarque : les sites labellisés «Camp Marabout » garantissent un minimum d'équipements.  
Des conseils complémentaires pour les animateurs sont disponibles sur place.**

Annexe 3

## Contrôle à réception des denrées

Il s'agit de vérifier :

**le produit :**

- **sa température** : en se référant aux consignes apparaissant sur l'étiquetage. (Plats cuisinés chauds : + 63°C minimum , plats cuisinés froids : + 3 °C maximum)
- **son aspect et son conditionnement** : emballage sous vide non fuité, boîtes de conserves sans choc ni déformation, emballage, odeur, couleur...)
- **sa date de péremption (DLC ou DLUO)**

**les conditions de transport :**

- la propreté du véhicule
- la présence d'un conteneur isotherme chaud ou d'une glacière

### Exemple de tableau

Date	Produit	Température (sauf produits secs)	Date péremption	Aspect	Conditions transport	Conformité	Personne ayant vérifié.	Actions menées en cas d'anomalies
07/07/05	Yaourts	+3°C	23/07/05	OK	glacière	oui	XXX	_____

Annexe 4

## Appareils de stockage au froid

Il s'agit de vérifier tous les jours sur les appareils présents :

**la température** : elle doit être réglée pour le produit le plus sensible (température la plus basse)

**le rangement** : les produits sensibles (produits cuits, produits hachés....) doivent être protégés, les cartons éliminés au maximum, les produits rangés par type....

### Exemple de tableau

Date	Compartment produits laitiers	Compartment viandes	Compartment plats préparés	Compartment conservateur	Conformité	Personne ayant vérifié	Actions menées en cas d'anomalies
05/08/05	+6 °C	+3°C	+3°C	-18°C	oui	Mme X	_____

## Plan de nettoyage

Il s'agit de planifier toutes les opérations de nettoyage et de contrôler leur réalisation effective.  
Les fiches techniques des produits utilisés sont à joindre à ce document.

Exemple de tableau

Secteurs ou matériel à nettoyer	Semaine 1							Semaine 2							Semaine 3							
	Jour arrivée	Du 2	3	4	5	6	7	Du 1	2	3	4	5	6	7	Du 1	2	3	4	5	6	7	
<i>Sols</i> <i>Surfaces de travail</i>																						
<i>Trancheur-hachoir</i> <i>Couteau ouvre boîte</i>																						
<i>Réfrigérateur(s)</i>																						
<i>Glacière(s)</i>																						
<i>Réserve(s)</i>																						
<i>hotte</i>																						
<i>Sanitaires</i>																						

Les moments où le nettoyage doit être effectué sont grisés.

La personne qui réalise les opérations met ses initiales dans les cases correspondantes.