

Généralités sur les **normes d'hygiène**

Potabilité d'eau

L'alimentation en eau potable doit se faire par le réseau public ou par une source privée agréée par l'autorité sanitaire.

Exceptionnellement, dans le cas de campements ou sites provisoires, un stock d'eau conforme aux normes de potabilité peut être prévu à raison de :

- ★ 12 litres / jour / personne en centre de vacances
- ★ 07 litres / jour/ personne en centre de loisirs.

Cette eau ne peut être entreposée plus de 48 heures dans des récipients désinfectés avant chaque remplissage.

Elle doit exclusivement servir à l'alimentation, la cuisson des aliments, la boisson et le lavage des dents.

L'organisme doit demander aux directeurs qu'ils exigent le nettoyage des toitures et des gouttières dont l'eau est récupérée surtout si cette eau est utilisée pour l'alimentation.

Chaque directeur doit avoir à disposition des sachets de chlore pour l'utilisation des eaux récupérées.

Structures d'hygiène

En centres de vacances :

- ★ minimum une douche et
- ★ un robinet pour 10 personnes et
- ★ un WC pour 20 personnes

En centre de loisirs :

- ★ au moins un WC pour 20 personnes
- ★ des lavabos en nombre suffisant et
- ★ si possible une douche



Quelques règles minima d'hygiène à respecter pour **la partie restauration** de votre centre

La réglementation relative aux conditions d'hygiène ainsi que les actions conjointes menées par les autorités sanitaires chargées de son application (Inspection de la santé et SIVAP) visent entre autres à éviter l'apparition des accidents d'origine alimentaire.

Exemple la T.I.A.C : La toxico-infection alimentaire collective (plus communément appelé *intoxication alimentaire*)

Une TIAC se traduit par l'apparition au même moment de troubles le plus souvent digestifs chez 2 personnes au moins, ayant consommé un même aliment.

Ainsi, des maux de ventre, des vomissements et/ou diarrhées, avec ou sans fièvre qui touchent plusieurs personnes en même temps, doivent faire penser à la TIAC.

Elle peut être très grave lorsqu'elle concerne les enfants, les personnes âgées et les personnes fragiles.

ATTENTION : La T.I.A.C est une maladie à déclaration obligatoire

Dès suspicion d'une T.I.A.C, signaler auprès :

- des services de la DASS (24.37.00)
- des services vétérinaires (le SIVAP : 24.37.45)

Et des services provinciaux en charge des centres de vacances et de loisirs.

Informations à fournir :

- * votre identité et votre contact
- * le nombre et la liste des personnes malades
- * la liste des personnes ayant partagé le même repas suspect
- * dates et heures d'apparition des premiers signes de maladie
- * les menus consommés lors des 5 derniers jours (se méfier des modifications de dernières minutes)
- * nom et coordonnées du médecin contacté

IMPORTANT

Il est obligatoire de conserver pendant 5 jours des plats témoins de chaque repas (100g minimum à 3°C)

