



## → INSTALLATION DES CUISINES :

Celles-ci relevant de la compétence du département hygiène alimentaire (SIVAP), feront l'objet d'un suivi particulier qui prendra compte de leur **caractère temporaire voire itinérant** pour la délivrance de l'agrément.

Les installations de cuisine sont le plus souvent construites de façon provisoire, sur le lieu de camp, pour la durée du séjour. Accessibles aux enfants et aux jeunes, ces installations doivent garantir la sécurité des utilisateurs.

✱ Le lieu de cuisine est maintenu **propre, rangé et nettoyé** après chaque repas. Il est, si possible, installé à l'ombre aux heures les plus chaudes de la journée.

✱ En cas d'utilisation d'une tente cuisine, celle-ci est de taille suffisante et permet de travailler debout. Elle est exclusivement réservée à la préparation des repas et au stockage des provisions.

✱ Choisir un emplacement qui soit :

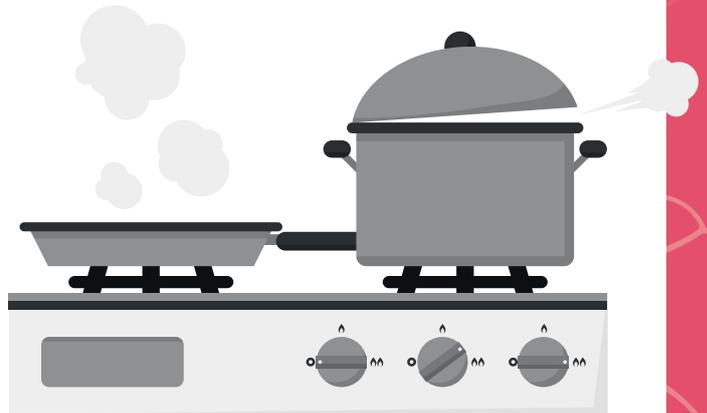
- **Eloigné** des sources de **nuisance** (poubelles, sanitaires, poussières ...)
- À proximité d'un **point d'eau potable**
- Bénéficiant d'un **ombrage** et distant des autres tentes

- Le lieu de cuisine est maintenu rigoureusement propre, rangé et nettoyé après chaque repas. Les glacières, jerricanes sont **nettoyés et désinfectés chaque jour**. Un rinçage après désinfection est effectué.

✱ Lorsqu'un abri en dur existe et qu'il offre de meilleures conditions d'hygiène et de sécurité que la tente, il doit lui être préféré pur y installer la cuisine.

✱ Elles doivent être déclarées par le formulaire du SIVAP annexé à la fiche C de déclaration du CVL ci-après.

✱ Les déchets de cuisine sont stockés dans un récipient équipé d'un sac étanche et d'un couvercle. Ils sont évacués régulièrement.



## → MATÉRIEL DE CUISINE :

✱ Le matériel de préparation et de service des repas est protégé de la poussière et des souillures. Il est, si nécessaire, rincé à l'eau potable avant son utilisation et lavée et rincé après celle-ci.

✱ Les cuvettes affectées au lavage des légumes et denrées alimentaires ne peuvent servir à un autre usage.

✱ En cas d'utilisation d'un plan de travail, celui-ci est lisse, stable et aisément lavable (le bois brut est à proscrire).

✱ **Revêtement de sol type caillebotis, tapis de sol, ... :**

il est lavable et conseillé de l'installer sur une aire plane évitant toute stagnation d'eau.

- ✱ **Insectes et rongeurs** : des dispositions sont prises pour les éloigner.
- ✱ **Moyens pour combattre tout départ d'incendie** (réserve d'eau, ou batte à feu, ou sable...) : ils sont disponibles à proximité de chaque zone d'utilisation de feux.  
La **présence d'un extincteur est conseillée** (extincteur à CO2 dans le cas d'utilisation de réchauds à gaz).  
Les matériels de cuisson tels que les **réchauds à gaz ne sont jamais posés au sol**. Le plan de travail les accueillants est stable et éloigné des parois de la tente et de tout matériau inflammable.

### ➔ **L'APPROVISIONNEMENT DES DENRÉES ALIMENTAIRES :**

- ✱ 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.
- ✱ 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 contenants isothermes est recommandé.

### ➔ **LE STOCKAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES :**

- ✱ Il convient de veiller au respect des dates limites de consommation et au respect des températures de stockage.
- ✱ Le stockage de denrées non altérables (épiceries, conserves...) est fait à l'abri des souillures.
- ✱ Les produits altérables sont stockés, si possible dans un réfrigérateur. Dans le cas contraire, ils sont consommés dans les plus brefs délais.

### ➔ **LA PRÉPARATION ET LE SERVICE DES DENRÉES ALIMENTAIRES :**

- ✱ Le délai entre la préparation, la cuisson et le service des aliments est le plus court possible, pour respecter le maintien de la température adéquate des aliments.
- ✱ Les restes des plats cuisinés ne doivent pas être réutilisés.

Des bassines spécifiques sont utilisées pour le lavage des légumes, de la vaisselle et du linge.

En cas de nécessité, des moyens modernes de traitement et de désinfection de l'eau sont utilisés.

**À noter** : si une désinfection doit être réalisée, il est conseillé d'effectuer celle-ci selon la procédure suivante : une demi-cuillère à café d'eau de javel à 12° chlorométrique (sans additif) par 10 litres d'eau pendant 20 minutes.

### → **ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE :**

Quel que soit le type de centre de loisirs, la nourriture doit être variée, équilibrée, de bonne qualité, servie en quantité suffisante et bien présentée. Le choix des aliments, le contrôle de leur préparation, la composition des menus et les quantités seront déterminés sous l'autorité du directeur. Aucune boisson alcoolisée, de quelque nature qu'elle soit, ne peut être servie aux mineurs.

De même les jus de fruits seront préférés aux sodas ou boissons trop sucrées ou à sucre ajoutés.

### → **PRÉPARATION DES REPAS :**

Les **menus devront être adaptés à la précarité des installations**. Il est préférable de se limiter à des matières premières peu fragiles ou à des produits stables comme les conserves. Il convient également de **proscrire les œufs achetés directement à la ferme** sauf s'ils sont destinés à être consommés durs et tout produit à base d'œuf non stérilisé.

En ce qui concerne le lait, il convient de préférer le **lait UHT**. Dans l'hypothèse d'un approvisionnement auprès d'une **ferme**, vérifier la validité de la patente de celle-ci et faire bouillir le lait.

1. Les mains sont d'une propreté scrupuleuse, surtout après passage aux sanitaires.
2. Le repas est préparé juste avant sa consommation. Après cuisson, les plats sont immédiatement servis et ne doit jamais être laissés en attente à température ambiante.
3. Le plan de travail est toujours propre, dégagé et régulièrement désinfecté. Il est en particulier nettoyé après toute opération de lavage/épluchage de légumes.
4. Les surgelés sont cuits sans décongélation préalable et consommés dans les plus brefs délais, sauf cas particulier, tel les saucisses qui doivent être décongelées avant cuisson.
5. Les sauces et bouillons ne sont jamais réutilisés. Les éventuels reste du repas sont systématiquement jetés même s'ils n'ont pas été servis. Toute boîte de conserve ouverte doit être immédiatement servie ou jetée.

Seules quelques catégories de produits stables (olives, fruits au sirop par exemple) pourront être conservées pour une utilisation ultérieure sous réserve d'un stockage à une température adaptée et dans un récipient autre que la boîte.

6. Dans la mesure du possible, il convient de garder un échantillon témoin de chaque repas en la conservant, séparée des autres aliments, sous cellophane ou emboîtement hermétique dans une glacière à + 3°C.



**Tableau des températures maximales des denrées animales  
ou d'origine animale pour leur entreposage.**

NATURE DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES	T° MAXI DES DENRÉES
Poissons	< + 2°C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées (à proscrire)	< + 2°C
Autres préparations de viandes y compris saucisse crue et chair à saucisse	< + 4°C
Viande de volaille et lapin	< +4°C
Viande d'animaux de boucherie	< +7°C
Ovo produits à l'exception des produits UHT	< +4°C
Produits laitiers frais : yaourts, fromages frais...	T° définie sous la responsabilité du fabricant
Plats cuisinés à base de viande ou de poisson	

## CONSEILS D'ORGANISATION POUR QU'UN LOCAL PUISSE ÊTRE TRANSFORMÉ EN CUISINE

### CUISINE ET MATÉRIEL

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

**Il faut séparer le secteur sale du secteur propre !**

**→ Secteurs sales**

W.C. et Vestiaires / Réception des matières premières / Légumes / Stockage des légumes et épicerie / Laverie / Plonge / Local déchets.

**→ Secteurs propres**

Préparation chaude / Préparation froide / Entreposage produits finis / Conditionnement / Stockage du matériel propre.

- \* Dans tous les cas essayer d'établir le principe de la marche en avant.
- \* Séparer la préparation des légumes et des viandes.
- \* Avoir un équipement Froid de capacité suffisante.  
**Froid positif : réfrigérateur. Froid négatif : congélateur.**
- \* Doter chaque appareil d'un thermomètre, pour vérifier chaque matin la température.

***Le nettoyage et la désinfection des surfaces et du matériel doivent être réalisés après chaque utilisation.***



***N'oubliez pas :***

***la désinfection ne sera efficace que si les surfaces sont parfaitement propres.***

## SANTÉ ET HYGIÈNE DU PERSONNEL

**Surveiller sa santé et son hygiène c'est l'assurance de ne pas apporter des germes de l'extérieur.**

- \* Le directeur du séjour garant de la sécurité morale et matérielle des mineurs dont il assure la tutelle se doit de vérifier le bon fonctionnement de la chaîne alimentaire.
- \* L'ensemble du personnel doit avoir une tenue adaptée pour accéder à la cuisine ainsi que les cheveux tenus.
- \* Le directeur du séjour ou les autres personnes pénétrant occasionnellement dans la cuisine doivent avoir une tenue propre.
- \* Le directeur doit vérifier que l'ensemble du personnel est à jour de sa visite médicale.
- \* L'ensemble des personnes en cuisine doit respecter une hygiène corporelle (lavage des mains après chaque opération salissante – brossage des ongles) – **Attention aux coupures et petites blessures.**
- \* Les enfants dans un cadre pédagogique peuvent participer à la préparation des repas sous réserve de se changer et de mettre une tenue propre avant de pénétrer en cuisine. De procéder à un lavage approfondi des mains. Etre encadrés par un personnel formé. De limiter ces activités à des préparations non sensibles (éviter pâtisserie fraîche à base de crème).
- \* Le service sur table peut être effectué par les enfants après s'être très soigneusement lavé les mains.

## CONTRÔLE DES MATIÈRES PREMIÈRES

Véritable point de départ de l'hygiène alimentaire, le contrôle des matières premières entrant dans la fabrication des repas doit faire l'objet d'un soin méticuleux.

### → Lors de la réception des marchandises :

- \* Contrôler les températures,
- \* Vérifier l'intégrité des emballages et conditionnements,
- \* Vérifier les étiquetages, les dates limites de consommation et les estampilles de salubrité.

### → Entreposage des denrées :

- \* Entrepoiser aussitôt les marchandises reçues,
- \* Les boîtes de conserves ne doivent pas avoir subi de chocs ou de déformation,
- \* Stockage ne rime pas avec empilage,
- \* Ne mélangez pas des produits de nature différente,
- \* Pas de produits d'entretien avec des produits alimentaires,
- \* Les produits seront rangés de façon à éviter toute contamination,
- \* Gardez vos réserves sèches, propres et fraîches,
- \* Tous les produits réfrigérés doivent être conservés entre 0 et +3°,
- \* Les produits entamés, découpés, etc. devront être protégés avant le retour au réfrigérateur ou congélateur.

### → À NE JAMAIS FAIRE

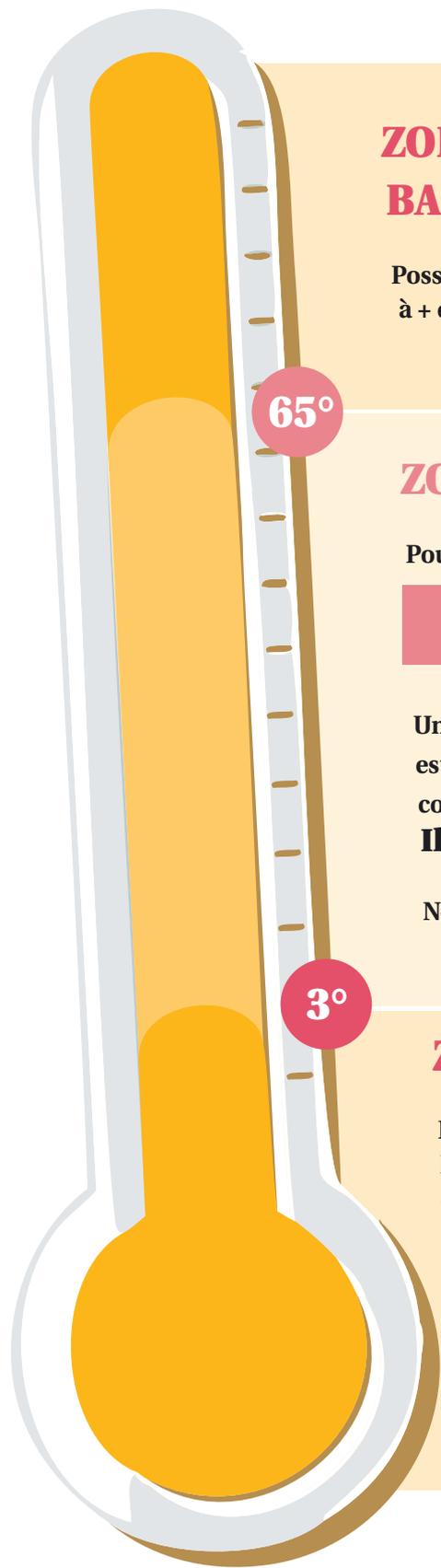
- \* Décongeler à température ambiante ou à l'eau (la décongélation doit se faire en chambre froide ou cuit directement),
- \* Congeler les produits frais (la congélation est réservée aux professionnels),
- \* Recongeler un produit qui a été décongelé,
- \* Réutiliser les restes de table et les restes de préparations de repas,
- \* Fumer et manger en cuisine,
- \* Accepter des animaux et des plantes vertes.

### → À FAIRE

Conserver un échantillon témoin de chaque partie de plat consommé pendant 72 heures au Froid.

## MAÎTRISE DE LA TEMPÉRATURE

Bien maîtriser les températures c'est l'assurance d'une bonne qualité sanitaire des repas



### ZONE DE DESTRUCTION DES GERMES BACTERIENS (Formes Végétatives)

Possibilité de transport des aliments (Carry ou autres...)  
à + de 65° dans une norvégienne

65°

### ZONE À RISQUE

Pouvoir de multiplication impressionnant :



Un produit qui contient 100 bactéries (ce qui n'est pas nuisible) s'il est laissé à température ambiante à 25° contiendra au moment de sa consommation plus de **1 000 000 de bactéries**.

**Il est devenu très toxique.**

Ne pas transporter ni entreposer les aliments dans cette zone.

3°

### ZONE DE SOMMEIL

Le froid (de +3° à -18°) arrête la multiplication des microbes ou leur production de toxines sans jamais les tuer.

Si la température du produit augmente, la multiplication microbienne reprend.

Possibilité de transport des produits, à condition que la température reste en dessous de +3°. Cela impose au minimum l'utilisation d'une glacière avec accumulateur de froid, aussi bien pour les pique-niques que pour le transport après achat de matières premières.