

LES BONS GESTES

LES MINI-CAMPS

Les règles générales rappelées ci-dessus restent valables, tant en ce qui concerne la propreté du matériel que la traçabilité des denrées utilisées.

Il convient toutefois de prendre quelques précautions supplémentaires, eu égard notamment à la participation de non-professionnels à la préparation des repas...

LES MATIERES PREMIERES

Certaines denrées alimentaires présentent des dangers plus grands que d'autres à cause de leur composition qui permet plus facilement le développement des micro-organismes.

- Depuis le lieu d'achat, le transport doit s'effectuer dans des sacs isothermes ou des glacières équipées d'accumulateurs de froid,
- La température de conservation des produits périssables doit être inférieure à 4°C.
- L'utilisation de **produits stables** à température ambiante est à privilégier chaque fois que possible (cake, fruits frais, compote),
- Certains **produits** sont à **conserver au froid** : yaourt, quiche, fromage, viande.

LES PRECAUTIONS A PRENDRE LORS DE LA FABRICATION

- Préparation du repas au plus près du moment de la consommation,
- Préparation de l'ensemble des ingrédients et du matériel pour avoir tout sous la main,
- Rangement des produits d'entretien,
- Eloignement des animaux domestiques,
- Lavage des mains aussi souvent que nécessaire, en particulier après être allé aux toilettes,
- Au moment de l'utilisation, vérifier toujours la date limite de consommation,
- Utilisation de restes strictement interdite,
- Garder chaque jour et par menu, les étiquettes sanitaires des produits utilisés.

PIQUE NIQUE

- Prévoir un menu "type" avec des produits appertisés,
- Le transport des produits périssables s'effectue dans des glacières, protégés des contaminations,
- La préparation des sandwiches s'effectue le plus près possible de leur consommation.

Qui est responsable si les parents fournissent le pique nique ?

Le responsable du centre sera pénalement responsable à partir de la prise en charge des repas et notamment de la conservation.

A lui de prouver que la conservation a été effectuée dans de bonnes conditions.



PREFECTURE D'EURE ET LOIR

**RESTAURATION DANS
LES CENTRES DE LOISIRS**

EN CAS DE TOXI INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE

Prendre contact avec :

D.D.C.S.P.P d'Eure et Loir
Service qualité et sécurité des aliments
15, place de la République
28019 Chartres cedex

Tel. 02.37.20.51.48

LES OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES

L'outil de travail doit être adapté à l'activité.

TYPE DE CUISINE

- Cuisine sur place : fabrication et consommation des repas sur place,
- Cuisine satellite : office de réchauffage des repas sans préparation sur place
 - Les repas sont livrés chauds (liaison chaude) : les plats cuisinés sont entreposés à une température supérieure à 63°C jusqu'au moment de la consommation
 - Les repas sont livrés froids (liaison froide) : les plats sont entreposés à 3°C et remis en température rapidement (de 10° à 63°C en moins d'une heure)

Dans les deux cas, les repas sont livrés par une cuisine centrale « agréée » par les services vétérinaires.

LES PRINCIPES DE BASE A RESPECTER

- La marche en avant : progression continue et sans retour en arrière des denrées, des déchets, du personnel,
- La sectorisation : différencier le secteur propre (préparations culinaires chaudes/froides) du secteur sale (laverie, vestiaires, poubelles).

LE PERSONNEL

Le personnel doit porter des vêtements de travail propres et adaptés :

- Vêtements de couleur claire,
- Une coiffe englobant la totalité de la chevelure,
- Des chaussures spécifiques.

Le personnel doit disposer d'un certificat d'aptitude à la manipulation des denrées animales et d'origine animale datant de moins d'un an, délivré par la médecine du travail.

Un ensemble de vestiaires et de sanitaires doit être réservé au personnel de cuisine.

LE FONCTIONNEMENT

GESTION DES TEMPERATURES

Le réfrigérateur est un maillon très important de la chaîne de froid. Il convient de :

- S'assurer quotidiennement de son bon fonctionnement par un relevé de température,
- Régler la température en fonction de la denrée la plus fragile,
- Vérifier la localisation des différentes zones de froid dans le réfrigérateur.

PROVENANCE DES DENREES

ANIMALES OU D'ORIGINE

ANIMALE

- Les matières premières doivent provenir d'établissements agréés par la Direction Départementale des Services Vétérinaires (elles portent une marque sanitaire ovale),
- Les cuisines satellites doivent s'approvisionner auprès de cuisine centrale agréée par la Direction Départementale des Services Vétérinaires.

TRACABILITE

- Pour répondre aux objectifs réglementaires en matière de traçabilité, garder chaque jour et par menu, les étiquettes sanitaires des produits utilisés.

ECHANTILLON DES REPAS

- Conserver au froid un échantillon des repas servis (100 g au minimum) correctement identifiés (nom du plat, date de consommation) pendant 5 jours. Ces échantillons font l'objet d'analyses microbiologiques en cas de toxi-infection alimentaire.

LES LOCAUX

Dans les locaux, toutes les surfaces (plafonds, murs, sols) doivent être en permanence propres, recouvertes de matériaux clairs, résistants, imperméables et faciles à nettoyer .

-18°C	Surgelés ou glaces	
+4°C à +6°C	Soupe, fromage, yoghourt	+6°C
0°C à +4°C	Pâtes fraîches, pâté, plats cuisinés	Oeufs Beurre Jus de fruits
Charcuterie Poisson	Produits carnés Lait Pizzas	
0°C à +4°C	Produits en cours de décongélation	
Légumes et fruits lavés		+10°C



Exemple de répartition du froid sur un modèle de réfrigérateur

LE MATERIEL

Il doit être adapté au nombre de repas, au type de préparations et doit être parfaitement propre.

- Enceinte réfrigérée munie d'un thermomètre de contrôle,
- Four de remise en température, plan de cuisson et étuve,
- Lave mains équipé de commande non manuelle, distributeur de savon liquide bactéricide et essuie mains à usage unique,
- Plan de travail permettant un travail dans de bonnes conditions d'hygiène et un entretien efficace,
- Systèmes hygiéniques de collecte des déchets (poubelle à commande non manuelle avec couvercle, container extérieur fermé maintenu propre)