

JOURNEE DES DIRECTEURS D'ACCUEILS COLLECTIFS DE MINEURS LE 5 AVRIL 2011

RAPPEL HYGIENE ALIMENTAIRE en mini-camp fixe ou itinérant compte rendu

Monsieur PASQUIER, agent de la Direction départementale de la Protection des Populations est intervenue durant 30 minutes en séance plénière durant la matinée.

Ce compte rendu reprend les principales recommandations émises lors de l'intervention.

Réglementation : Règlement CE n° 178/2002 (traçabilité)
Règlement CE n° 852/2004 (hygiène des denrées)
Arrêté du 21/12/2009 (spécificités restauration collective)
Arrêté du 29/09/1997 (restauration collective : locaux et équipements)
Instruction n°02-124 J.S. du 9 juillet 2002

Démarches préalables – Recommandations

- Connaître les sites d'approvisionnement et bien définir les conditions de réalisation : qui, quand, quoi, avec quel moyens. Les courses achetées au dernier moment seront privilégiées, et les denrées stables recommandées.
- Définir les menus en écartant au maximum les denrées réputées sensibles (œufs de ferme, lait cru) ou très sensibles et périssables (viandes hachées, coquillages).
- S'assurer de l'origine de l'eau et de la potabilité de l'eau utilisée pour la boisson et la confection des repas, des bonnes conditions de transport et de stockage.
- Vérifier que toutes les denrées animales ou d'origine animale proviennent d'un établissement agréé (estampille communautaire ovale sur emballage) ou dérogataire (pour un artisan).
- Prévoir l'installation de la cuisine avec les équipements nécessaires à la confection des repas dans de bonnes conditions d'hygiène : tente spécifique, tapis de sol, caisses ou rangements pour préserver les ustensiles des poussières, tables,....
- Vérifier l'état des glacières, du matériel de cuisine et de la vaisselle, le matériel de rangement de l'épicerie qui doit protéger les denrées de l'humidité et des poussières, les bassines et cuvettes différentes pour la vaisselle, le lavage des légumes et le linge.
- S'assurer de la possibilité à maîtriser la chaîne du froid : 4°C pour l'ensemble des produits frais et -18°C pour les surgelés;
Disposer d'un réfrigérateur ou à défaut de containers isothermes avec des plaques eutectiques en nombre suffisant à refroidir dans un conservateur, équipés de thermomètres pour contrôler la température.
- Prévoir le nécessaire pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains, surtout pour les personnes responsables de la confection des repas.
- Rappeler les consignes d'hygiène pour les personnes préparant les repas : pas malade, tenue vestimentaire propre, protection des blessures aux mains,...

- Formaliser un plan de nettoyage / désinfection indiquant les produits utilisés, pourquoi, les conditions d'emploi, et les fréquences d'entretien.
- Conserver les étiquetages des produits frais périssables porteurs des informations de traçabilité (DLC et n° de lot) et réaliser des échantillons de repas témoins pour toutes les préparations cuisinées ou assemblées.

Principales erreurs à éviter

- Les mauvaises conditions de conservation (températures trop élevées, absence de protection contre les contaminations).
- L'absence de contrôle des températures de stockage.
- La non conservation de la traçabilité des denrées (étiquetages avec n° de lot).
- La conservation de restes mais l'absence de réalisation d'échantillon de repas témoins (à faire uniquement pour les denrées cuisinées ou élaborées).
- L'achat de denrées trop longtemps à l'avance et une capacité de stockage au froid insuffisante.
- Le mauvais état de propreté des glacières, des tables et de la vaisselle.
- L'utilisation de torchons ou d'éponges douteux.

Face à l'imprévu et au manque de rigueur, des conditions de restauration acceptables peuvent présenter un réel danger pour de jeunes consommateurs qui engage la responsabilité civile et pénale du directeur et de l'organisateur.

Il convient donc de veiller à ce que l'ensemble des personnes qui participent à la confection des repas (cuisinier, personnels d'animation, mineurs qui participent au séjour) bénéficient d'une information détaillée concernant l'hygiène de la préparation des repas ainsi qu'une sensibilisation à la maîtrise de la chaîne du froid afin de mieux prendre en considération les risques spécifiques liés à la préparation et au service des repas.

Pour les personnes en charge de la confection des repas ou lors d'atelier cuisine, la DDDP de la Manche recommande de tenir à disposition le guide « restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs », les éditions des journaux officiels. Ce guide reprend les exigences règlementaires ainsi que des fiches conseils dont les inspecteurs de la DDPP s'attachent à vérifier la bonne application.

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
De la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs
Direction de l'information légale et administrative

- Accueil commercial tél. : 01-40-15-70-10
 - Administration des ventes
124, Rue Henri Barbusse
93308 Aubervilliers cedex
Fax : 01-40-15-68-00

Pour toute information complémentaire :

**Direction Départementale de la Protection des Populations
Service Sécurité des Aliments
1304, avenue de Paris
50009 SAINT LO cedex
Tél : 02-33-72-60-70**