

Les fiches techniques du service ACM de la DDCSPP



DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA COHESION SOCIALE
ET DE LA
PROTECTION DES POPULATIONS

Les contrôles alimentaires dans les séjours en plein air



Les accueils de mineurs en plein air se caractérisent par des structures provisoires dont les conditions de fonctionnement sont loin d'une structure en dur. Les séjours sont organisés en grande partie l'été, dans des champs ou des campings. Les repas sont préparés par les animateurs et les enfants. Ce sont souvent des tentes avec un espace aménagé pour la cuisine. **Malgré ces conditions, les règles d'hygiène alimentaire doivent être respectées.**

Les locaux et les équipements :

les locaux et équipements doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent être en bon état d'entretien et de fonctionnement et ne pas présenter un risque de contamination des denrées.

Le personnel :

le personnel qui participe à l'élaboration des repas doit avoir une tenue propre. Les mains doivent être lavées avant manipulation, et après toutes opérations contaminantes. Des dispositifs à cet usage doivent être disponibles à proximité de la cuisine (eau, savon et essuie-mains à usage unique). Toute personne malade doit être écartée de la production.

L'approvisionnement :

les denrées alimentaires doivent provenir d'un établissement agréé (estampille ovale) ou dérogatoire. La chaîne du froid doit être respectée pendant le transport à l'aide de sacs isothermes ou de glacières. Certaines denrées ne peuvent provenir que d'établissements agréés. C'est le cas des steaks hachés qui ne peuvent pas être achetés dans une boucherie traditionnelle. Les œufs doivent également provenir d'un centre agréé et ne peuvent pas être achetés à la ferme.

Le stockage :

il est indispensable de respecter les dates de durabilité minimale des denrées. Ces dernières doivent être stockées de manière à limiter le risque de contamination de celles-ci (aliments filmés dans le réfrigérateur, séparation des légumes terreux, épicerie dans caisse fermée). Les températures de conservation doivent être respectées que ce soit pour les aliments réfrigérés (entre 0 et +6°C selon les températures préconisées par les fabricants sur les emballages), surgelés (-18°C) ou chauds. Les plats chauds doivent être maintenus à +63°C jusqu'au moment de leur consommation.

Il ne faut jamais laisser une préparation froide ou chaude à température ambiante. Les sortir au dernier moment et les consommer immédiatement.

Les plats témoins :

ils doivent être réalisés dès qu'un moyen de conservation est présent (réfrigérateur). Ils sont à la disposition exclusive des agents des services vétérinaires en cas de toxi-infection alimentaire collective (TIAC). Ces plats sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés au moins 5 jours en froid positif après la dernière présentation au consommateur. La quantité prélevée par denrée doit être comprise entre 80 et 100g.

Les fiches techniques du service ACM de la DDCSPP

Les déchets et restes :

les déchets doivent être évacués régulièrement et a minima en fin de service. Les aliments ayant été servis au repas et non consommés doivent être jetés.

L'eau :

l'eau utilisée doit provenir d'une ressource en eau potable dûment autorisée (réseau public ou eau conditionnée). Elle doit être stockée dans des récipients adaptés (contact alimentaire), bien nettoyés, régulièrement désinfectés et à l'abri de la chaleur.

La traçabilité :

les étiquettes des denrées utilisées pour la préparation des repas doivent être conservées ainsi que les menus élaborés.

