

Commission jeunesse de la Fédération protestante de France

A.M.E.



fiche 14

Hygiène et sécurité alimentaire

Accueil de Mineurs en Église

Guide des bonnes pratiques



**Fédération
Protestante
de France**

fiche 14

Hygiène et sécurité alimentaire

Tout accueil collectif de mineurs est susceptible d'être inspecté par les services vétérinaires. Cette visite est un contrôle qui vérifie notre bon sens en action, l'hygiène et la sécurité alimentaire de notre séjour. Quelques questions s'imposent donc...

Avons-nous bien réfléchi à nos installations ? Avons-nous été attentifs à l'hygiène générale de notre accueil et de sa cuisine en particulier ? Sommes-nous restés vigilants quant au transport et à la conservation des aliments ? Avons-nous mis en place nos propres contrôles pour nous alerter de tout dysfonctionnement qui pourrait engendrer une intoxication collective ? Avons-nous mis en place la traçabilité obligatoire et minimale de nos aliments ? Faut-il garder systématiquement des échantillons de nos aliments ? Si l'eau coule au robinet est-elle potable pour autant ?

La lecture de cette fiche nous rappellera quelques règles de base à approfondir dans le [*Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs*](#). Ce document officiel est la référence en la matière. Nous pourrions y lire que, dans le cadre du campisme, des aménagements sont acceptés.

Cependant, que notre séjour soit campé ou que nous utilisions des locaux aux normes, les règles d'hygiène applicables restent les mêmes. **Notons que même dans le cadre d'une prestation d'hébergement incluant les repas, le directeur ou la directrice du séjour restent responsables du bon respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire par le personnel qui assure cette fonction !**

1. L'installation des lieux d'intendance (stockage, cuisine, table, vaisselier)

Les denrées non périssables doivent être conservées au sec, isolées du sol, dans un lieu dont le sol est lavable (et lavé régulièrement) et à une température adaptée.

Dans le cadre du campisme, une tente peut servir d'intendance à quelques conditions :

- elle doit être suffisamment grande (choisir de préférence un petit marabout de type familial) ;
- elle doit être placée à l'ombre, éloignée des poubelles ;
- le sol doit être recouvert par une bâche lavable ;
- les denrées doivent être stockées autant que possible sur des palettes (que vous pouvez également bâcher) ou des étagères.

Les lieux de préparation et de consommation des repas doivent toujours être lavables (et lavés après chaque repas). Il convient de veiller à ce que les installations de cuisson soient stables et sécurisées.

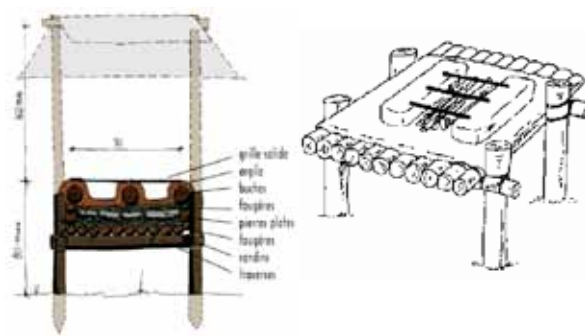
Dans le cadre du campisme :

- Bannir les plans de travail en bois brut ! Utilisez des tables type camping ou recouvrez les plans de travail avec un matériau résistant et lavable.

- Si vous utilisez des brûleurs au gaz pour la cuisson, ils ne peuvent pas être simplement posés sur le sol, vous devez les installer sur un support stable et les fixer au support. Pensez également à renouveler les tuyaux de gaz qui ont une date limite d'utilisation !
- Adaptez la taille des installations aux participants.

Envie de cuisiner au feu de bois ?

- Cuisiner sur le feu nécessite de s'être préalablement assuré que cela est autorisé.
- C'est un arrêté préfectoral qui détermine les lieux, périodes et conditions pour l'allumage de différents types de feu. Méfiez-vous des accords «oraux» facilement donnés par les mairies ou même parfois par les pompiers : un usage local, même bien établi, ne vous déchargera pas de vos responsabilités en cas de manquement...
- L'accord de la personne propriétaire du terrain est bien évidemment indispensable (mais insuffisant).
- La cuisine au feu de bois ne se fait pas sur le sol même, nous devons aménager des «tables à feu» à une hauteur adaptée aux personnes qui participeront à la préparation des repas (à hauteur de hanches).
- Le platelage de la table devra être couvert d'une bonne couche de terre (15 cm) bien tassée (idéalement mouillée puis séchée) et des pierres doivent fermer l'espace de feu (exemple ci-après).
- Pensons à nous équiper de grilles et de barres à feu pour assurer l'équilibre des grandes gamelles et autres plats carrés, et installons à proximité de quoi éteindre le feu en urgence (extincteur adapté...).
- Si cela est autorisé, il est également possible ponctuellement de faire un repas «trappeur» (grillades, pommes de terre cuites dans la cendre) sans installation spécifique, mais cela doit rester exceptionnel.



2. L'hygiène générale

La base :

- Un dispositif de lavage de mains situé à proximité de la zone de préparation des repas (les personnes préparant le repas doivent se laver les mains).
- Un trou à eau grasse en état de fonctionnement à proximité du vaisselier.
- Ne pas stocker les poubelles à proximité de la zone de conservation des denrées.
- Une fois la vaisselle faite, ranger le matériel de cuisson et de service dans un lieu propre à l'abri de la poussière (idéalement dans un contenant lavable).
- Nettoyer les tables de préparation et de consommation des repas avant et après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en bois.
- Éviter les torchons si vous ne pouvez pas les laver régulièrement.
- Penser à avoir des surfaces de découpe lavables.
- Respecter autant que possible le principe de la marche en avant... même en plein air (voir encadré).
- Stocker les produits d'entretien à l'écart des denrées alimentaires et surtout pas dans du recyclage de récipient alimentaire (type bouteille d'eau ou bouteille d'huile) qui pourrait engendrer des confusions dramatiques.

La marche en avant

C'est le principe qui veut que les produits «propres» (produits consommables directement ou après une préparation) ne croisent jamais les produits «sales» (épluchures, déchets, emballages). Cette contrainte doit être impérativement respectée dans les bâtiments aux normes. Dans le cadre d'un camp sous tente, la contrainte n'est pas la même, mais pensez l'aménagement des lieux pour éviter autant que possible les interactions entre le sale et le propre...

Cette marche en avant est capitale dans tous les cas concernant les surfaces (ustensiles, plats, mains) ayant été en contact avec des aliments crus (notamment de la viande de volaille) ou sales (notamment des légumes recouverts de terre). Ces éléments ne doivent pas entrer en contact avec d'autres aliments et surtout pas avec ceux destinés à être consommés sans cuisson.

2.1. Détails importants de propreté et de respect des procédures de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel

1. Quelles que soient les conditions de préparation des plats, l'ensemble des lieux et du matériel doit être maintenu propre, grâce au nettoyage complété d'une désinfection et d'un rinçage obligatoirement dans cet ordre: on ne peut désinfecter que ce qui a été nettoyé au préalable, et il est très important de rincer pour éviter les contaminations chimiques !
2. Toutes les surfaces doivent être lavables.
3. Les ustensiles de cuisine, le plan de travail et les bassines qui servent au lavage des fruits et des légumes et à la vaisselle sont nettoyés et séchés après chaque repas.
4. Les couteaux et plan de travail sont également lavés au cours de la préparation

du repas afin d'éviter les contaminations croisées.

5. L'eau utilisée pour le lavage et le rinçage doit être potable¹.
6. En camp, il est préférable de laisser (si possible) sécher la vaisselle à l'air et au soleil avant de la ranger. Ce traitement est non polluant et très efficace pour éviter le développement bactérien. Mais attention, si le matériel est rangé sans être parfaitement sec, cela rendra possible une croissance microbienne à l'intérieur des contenants.

2.2. La formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et leur application

Ce point n'est pas un détail. En cas d'inspection par les services vétérinaires, l'un des points de contrôle des ACM concerne la formation du personnel à ces règles et la vérification de leur mise en application. Il est donc indispensable que le personnel en cuisine mais aussi les animateurs soient formés:

- aux règles relatives à l'état de santé et à l'hygiène des cuisiniers;
- à l'hygiène des aliments.

Chacun devra acquérir les gestes simples et appropriés pour éviter la contamination des aliments:

- lavage et séchage des mains;
- nettoyage du matériel et du plan de travail;
- élimination des déchets;
- service des plats à bonne température;
- nettoyage de la vaisselle, surtout si les participants y prennent une part active;
- contrôles nécessaires à la maîtrise des dangers et corrections simples.

Les enfants eux-mêmes seront informés de toutes ces règles selon le principe «apprendre en faisant».

La tenue des personnes participant à la préparation des repas est adaptée à l'activité:

1 Voir le point de cette fiche sur l'eau potable.

- charlottes et chaussures de sécurité ne sont pas exigées mais peuvent être recommandées;
- vêtements propres obligatoires, manches retroussées et, si possible, plutôt un tablier;
- les cheveux longs sont systématiquement attachés.

Les personnes participant à la préparation des repas doivent être exemptes de pathologies pouvant être source de contamination des denrées:

- Toute plaie doit être soignée et protégée par un pansement.
- Des gants jetables sont prévus pour les personnes ayant des petites blessures aux mains.
- Les personnes ayant des problèmes digestifs ne doivent pas participer à la préparation et à la distribution des repas.

3. Conditions de conservation des aliments

En préparant notre séjour, il faut toujours nous questionner sur l'approvisionnement, le transport et le stockage des aliments. Combien de fois par jour ou par semaine faisons-nous les courses? Il ne s'agit pas uniquement de la disponibilité pour faire ces courses, il faut aussi prendre en compte la capacité de transport et de stockage. Nous devons étudier la durée du transport et vérifier que nous disposons d'assez de glacières pour le transport des denrées et qu'à notre retour nous disposerons bien de la place nécessaire dans notre réfrigérateur ou congélateur.

3.1. Approvisionnement

Si vous ne disposez pas d'un réfrigérateur, les courses doivent être faites quotidiennement,

voire deux fois par jour. Il vous faudra alors préparer et consommer les produits frais (viandes, poissons, laitages non UHT...) dans les deux heures qui suivent l'achat, et utiliser des produits stables à température ambiante (achetés en dehors des rayons réfrigérés) le reste du temps.

Si vous disposez d'un réfrigérateur, merci de lire la partie suivante sur le transport, mais aussi celle concernant le stockage et la gestion du froid.

3.2. Transport

Si vous avez des glacières de transport, vous devez vérifier qu'elles sont propres, nettoyées et désinfectées régulièrement, qu'elles sont bien étanches, et que vous pouvez vous assurer que la température de transport ne dépassera pas 4 °C, grâce à la présence d'un thermomètre dans chaque contenant.

À noter: en camp, si vous ne disposez pas d'un congélateur pour recharger les plaques réfrigérantes des glacières, pourquoi ne pas demander à des commerçants de le faire dans leurs propres congélateurs (à prévoir avant le séjour)?

3.3. Stockage : la gestion du froid

- Tous les réfrigérateurs et congélateurs doivent être étanches. Ce bon état de fonctionnement du matériel doit être vérifié avant le séjour.
- Avant de déposer les premières denrées, le réfrigérateur doit avoir été mis en marche au moins douze heures avant.
- Tous les réfrigérateurs et congélateurs doivent être équipés d'un thermomètre adapté.
- Une affiche est prévue sur chaque réfrigérateur et chaque congélateur pour effectuer le relevé de température.
- Le relevé de température est fait 3 fois par jour.
- La température d'un réfrigérateur ne doit pas excéder 4 °C, et celle d'un congélateur

-18 °C. Il est important de trouver la zone la plus froide du réfrigérateur afin de bien vérifier avec le thermomètre que la température de cette zone est bien comprise entre 0 et 4 °C.

- Le transport des aliments frais doit se faire sans rompre la chaîne du froid jusqu'à leur mise en cuisson... Ainsi, si le réfrigérateur est éloigné de la cuisine, des sacs isothermes ou des glacières équipées de leurs plaques réfrigérantes devront être utilisés pour transporter les aliments du lieu de stockage au lieu de préparation des repas. Veillons à ne transporter que les quantités nécessaires et au plus près des moments de consommation.
- Ne jamais congeler un aliment.
- Ne pas décongeler les aliments congelés avant leur mise en cuisson.
- Respecter la température de conservation indiquée sur l'emballage des aliments.
- Respecter une température de 4 °C et une durée maximale de deux jours pour les aliments achetés chez des artisans (boucher, charcutier, etc.) ou à la coupe.
- Pour éviter toute contamination croisée, isoler les produits les uns des autres au sein du réfrigérateur (avec boîtes ou pellicule plastique). Penser à protéger aussi les produits entamés.
- Pour appliquer facilement la règle «premier entré – premier sorti», placer les produits dont la date limite de consommation (DLC) est la plus proche devant les autres.
- Éviter de stocker les produits qui sont frais, congelés ou surgelés avec leur suremballage (carton et bois isolant le produit).
- Ne pas laisser refroidir les aliments chauds plus de deux heures à température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur. Si le volume de la préparation chaude est trop grand pour un refroidissement rapide, la répartir dans plusieurs récipients.

3.4. État de fraîcheur et respect des dates limites d'utilisation

La date limite de consommation (DLC) est précédée de la mention «à consommer avant le...». Elle concerne tous les produits sensibles : viandes, plats cuisinés... Dès que la DLC est atteinte, le produit ne doit plus être consommé. C'est impératif, il ne faut pas donner l'aliment à un enfant si cette date est dépassée. Pour respecter cette date, il importe de contrôler régulièrement les dates inscrites sur les produits stockés dans le réfrigérateur. Attention, cette date ne concerne que les produits non ouverts et conservés à la température prescrite.

La date limite d'utilisation optimale (DLUO) est indiquée de deux façons différentes : «à consommer de préférence avant fin...» ou «à consommer de préférence avant le...». Elle figure sur les produits d'épicerie, les conserves, le café, le chocolat, les gâteaux secs. Passé cette date, les produits peuvent être consommés sans danger pour la santé, mais leurs qualités gustatives et nutritionnelles ne sont plus optimales.

3.5. Gestion et respect des températures

La maîtrise des températures est un élément essentiel en hygiène alimentaire. En effet, les bactéries responsables de la plupart des toxi-infections alimentaires (TIAC) comme les salmonelles, staphylocoque, listeria, etc. :

- sont «endormies» et ne se multiplient pas en dessous de 5 °C ;
- «meurent», pour la plupart, à partir de 63 °C. C'est absolument certain pour toutes à partir de 100 °C. À partir du moment où un aliment est cuit à ces températures, il est sans danger pour la santé.
- «se développent» particulièrement entre 10 °C et 65 °C ; à ces températures, elles peuvent se multiplier par deux toutes les vingt minutes, avec une croissance

exponentielle. On en tirera donc les conséquences. Il s'agit finalement d'éviter d'entrer dans la zone de température à risque, ou au moins d'y rester le moins de temps possible.

Voici quelques exemples :

Les produits congelés : on ne décongèle pas à température ambiante, mais au réfrigérateur, ou on cuit directement l'aliment, sans décongélation préalable.

Cuisson à cœur : on évitera les préparations à base d'œufs crus (mayonnaise, mousse au chocolat). Cuire à point tous les aliments d'origine animale. Pour les enfants de moins de 15 ans (consommateurs sensibles), s'assurer que les steaks hachés sont cuits à cœur, à savoir uniformément gris. La viande ne doit plus être rosée à l'intérieur.

On veillera à ce que les aliments servis chauds n'aient pas le temps de refroidir entre la cuisine et le lieu de restauration.

— Pique-nique

Les pique-niques et repas à partager doivent être constitués majoritairement de denrées stables ou préparés au dernier moment, conservés dans des conteneurs isothermes et consommés dans la demi-journée. De façon tout à fait préférentielle, constituer les pique-niques à base de produits stables à la chaleur qui peuvent attendre avant d'être consommés. Par exemple : pain, fromage à pâte cuite, pâté en boîte, légumes crus épluchés et lavés, fruits, fruits secs, barres énergétiques, eau de source en bouteille...

— La gestion des restes

Les excédents, même s'ils n'ont pas été servis, ne doivent pas être conservés.

En plein air, il est important d'envisager une gestion au plus juste des approvisionnements afin de ne pas avoir trop de restes de repas.

Les restes sont jetés et les déchets évacués le plus rapidement possible du lieu du camp, à part quelques types de produits stables (condiments, gâteaux secs, par exemple), sous

réserve d'un stockage à une température adaptée et dans un récipient de qualité alimentaire. Toute boîte de conserve ouverte est immédiatement utilisée. Le contenu de la boîte qui n'a pas été consommé est jeté ou conservé jusqu'au repas suivant s'il peut être transféré dans un contenant hermétique et conservé au froid.

Les déchets sont entreposés dans des sacs étanches et solides, hermétiquement clos, à l'ombre, dans un lieu éloigné du lieu de cuisine et protégé des animaux. Ils sont évacués, si possible, chaque jour du lieu de camp (se renseigner auprès de la mairie).

4. La traçabilité

Le principe général à retenir, c'est qu'en cas de contamination, les services sanitaires doivent pouvoir analyser les produits consommés pour identifier l'origine de celle-ci.

4.1. Les obligations

- Tenir un registre des menus effectivement consommés.
- Conserver dans un cahier les preuves d'achat (factures, bons de livraison, étiquetage des produits), et si possible les numéros de lots des produits, jusqu'à 6 mois après le camp.
- Conserver au frais les échantillons témoins des 5 derniers jours, dans des récipients propres, étanches et datés de manière lisible.

Désigner une personne responsable de la traçabilité pour qu'il y ait le moins de perte d'informations. Cette personne est, par exemple, chargée de renseigner chaque jour une fiche de suivi de traçabilité, telle que celle proposée ci-dessous, tout particulièrement pour les aliments périssables et les produits de la cueillette s'ils sont consommés (en indi-



quant s'ils ont été cuits ou non). Cette fiche est à retrouver en annexe².

Marre de stocker des étiquettes partout ? Des applications smartphone permettent de scanner et mémoriser des codes-barres qui contiennent les informations nécessaires...

4.2. Conservation des plats témoins

La conservation d'échantillons témoins n'est préconisée que lorsqu'elle peut se faire dans de bonnes conditions (lorsque vous possédez un réfrigérateur).

Il faut conserver un échantillon de chaque plat séparément: investissez dans de petites boîtes en plastique plutôt que dans des sachets qui ferment mal et peuvent se percer...

Pour rappel, la quantité prélevée pour chaque plat doit être comprise entre 80 et 100 g. Chaque échantillon doit être clairement identifié et conservé individuellement, au minimum cinq jours après la dernière date de consommation, au froid positif (0 à 3 °C).

2 Cf. annexe I.

Date	Ingrédient utilisé	Date d'achat	Lieu d'achat	Date d'ouverture du produit	DLC DLUO	N° de lot	Utilisation du produit*	Devenir du produit**

* On indique ici le devenir de l'ingrédient: préparation crue, cuite, incorporation dans un mélange, congélation...

** On indique ici le devenir du plat dans lequel se trouvait l'ingrédient s'il n'a pas été consommé immédiatement (congélation par exemple).

5. L'eau potable

En principe, toute eau utilisée sur des accueils de mineurs doit être potable, quelle que soit l'utilisation (aussi bien pour la consommation que pour la préparation des repas, la vaisselle et la toilette).

5.1. Comment m'assurer que l'eau qui sort du robinet est potable ?

La question mérite qu'on s'y attarde, certaines adductions sont reliées à des sources qui ne répondent pas aux exigences de potabilité... Vous devez donc demander au propriétaire des lieux une facture d'eau ou un certificat de raccordement au réseau d'eau potable (ce dernier document peut également vous être délivré par la mairie).

Si le point d'eau n'est pas raccordé au réseau d'eau potable, vous devrez faire analyser l'eau par un laboratoire agréé (liste disponible en préfecture).

5.2. L'eau qui sort du robinet est potable, mais quid de l'eau amenée sur le lieu de camp ?

En effet, si l'eau n'est pas directement consommée à la sortie du robinet, c'est donc que vous

la transportez par un tuyau ou des jerricans. Ces deux options sont possibles, mais :

- le tuyau doit être alimentaire (ce qui n'est pas le cas des tuyaux d'arrosage classiques...) et il faut le vider au préalable de l'eau qu'il contenait;
- les jerricans doivent également être en plastique alimentaire, stockés à l'ombre, vidés et nettoyés à l'eau chlorée chaque jour (au moins une fois par jour).

N'oubliez pas qu'il est tout particulièrement essentiel que l'eau utilisée pour l'alimentation, la préparation des repas et le lavage des mains soit potable.

En pratique, il est souvent plus sûr de se faire livrer un stock d'eau en bouteilles (commande à faire auprès d'un supermarché), mais outre la réflexion environnementale que cela nécessite (garantir au minimum le tri des déchets et sensibiliser les participants aux effets des déchets plastiques sur l'environnement), cela nécessite un budget et surtout un lieu de stockage adapté (les bouteilles ne doivent pas rester en plein soleil).

6. Note sur les produits de la cueillette

Si légalement la cueillette n'est pas interdite, nous vous recommandons d'éviter de la pratiquer. Si malgré tout, vous la pratiquez, voici quelques conseils importants :

- nettoyez les produits après ramassage ;
- pour les baies et les champignons, prenez toujours conseil auprès de personnes compétentes (un pharmacien par exemple).

Fiche mise à jour le 20 novembre 2024.

