



22 Hygiène alimentaire points à contrôler ... et beaucoup de bon sens !

Cette chek-list est conforme à l'instruction ministérielle de juin 2002

1ère vérification
le 2^{ème} jour ↓

Puis vérification tous
↓ les 3 ou 4 jours

La tente intendance

• est exclusivement réservée à la préparation des repas et au stockage des provisions	<input type="checkbox"/>
• est de dimension adaptée au nombre de repas à préparer	<input type="checkbox"/>
• permet de travailler debout	<input type="checkbox"/>
• peut être fermée de tous côtés	<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Les « coins cuisine »

• sont éloignés des sources de nuisance (poubelles, sanitaires, poussières...)	<input type="checkbox"/>
• bénéficient d'un ombrage	<input type="checkbox"/>
• sont distants des tentes	<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

L'équipement de la cuisine

Les plans de travail sont :	<input type="checkbox"/>
• lisses, stables et lavables : le bois brut doit être recouvert (type : toile cirée)	
Les réchauds à gaz sont :	
• sur un plan de travail stable (jamais posés au sol.)	<input type="checkbox"/>
• éloignés des parois de la tente et de tout matériau inflammable.	<input type="checkbox"/>
La vaisselle propre est :	
• stockée dans des boîtes hermétiques (type Curver)	<input type="checkbox"/>
• Des bassines spécifiques sont réservées au lavage des légumes, d'autres à la vaisselle	<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Les déchets

Les détritits et ordures ménagères sont :	
• collectés dans un récipient équipé d'un sac étanche et d'un couvercle	<input type="checkbox"/>
• éloigné du lieu de préparation des repas	<input type="checkbox"/>
• évacués aussi souvent que possible	<input type="checkbox"/>
• Stockés hors de portée des animaux et si possible, dans un lieu ombragé	<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

L'intendance

Les menus sont :	<input type="checkbox"/>
• adaptés à la précarité des installations	
Pour la conservation des aliments en glacière il faut :	
• un accès à un congélateur pour congeler les plaques	<input type="checkbox"/>
• un thermomètre dans chaque glacière	<input type="checkbox"/>
• un test en début de camp de la durée de conservation à une température inférieure à + 3°C	<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

L'eau potable Pour la boisson, le lavage des aliments, la vaisselle, le lavage des mains.

• avoir un certificat de potabilité délivré par un laboratoire agréé, si l'eau potable n'est pas fournie par une adduction publique	<input type="checkbox"/>
• avoir des jerricanes de qualité alimentaire pour l'eau potable	<input type="checkbox"/>

Sont conseillés :

- la présence d'un extincteur (extincteur à CO2 dans le cas d'utilisation de réchauds à gaz).
- un revêtement de sol type caillebotis, tapis de sol

Recommandations sur l'origine des aliments :

- en absence de glacière, se limiter à des produits peu fragiles ou stables comme les conserves
- Proscrire les œufs achetés à la ferme sauf s'ils doivent être consommés durs
- proscrire tout produit à base d'œuf non stérilisé
- préférer le lait UHT (pour du lait acheter à la ferme : vérifier la validité de la patente de celle ci faire bouillir le lait 10 mn)



6 *H y g i è n e a l i m e n t a i r e* **actions quotidiennes ...** *et beaucoup de bon sens !*

Ces recommandations sont conformes à l'instruction ministérielle de juin 2002

Actions quotidiennes sous la responsabilité directe des chefs

L'INTENDANCE

- ❶ **Ecouter le plus possible le temps de transport** des aliments périssables.
- ❷ **Transporter et stocker en glacière** les aliments frais, c'est à dire non stables à température ambiante.
- ❸ **Conserver l'étiquetage** des produits non stables (code barre, date limite et conditions de conservation) jusqu'à utilisation totale des denrées emballées.

Points d'attention :

- en absence de glacière, utiliser des produits stables à température ambiante.
- respecter les dates limites de consommation indiquées par l'étiquetage
- respecter les indications de température pour les produits congelés, frais.
- Stocker les denrées non altérables (épicerie, conserves...) à l'abri des souillures.

LA PREPARATION DES REPAS

- ❹ Matériels, ustensiles, plans de travail, glacières et jerricanes sont **lavés, désinfectés et rincés tous les jours.**
- ❺ **Dans la mesure du possible, garder un échantillon témoin** de chaque repas en le conservant, séparé des autres aliments, sous cellophane ou emboîtement hermétique dans une glacière à +3°C.

Points d'attention :

- Toute personne présentant des bobos aux mains ou une maladie infectieuse (angine ...) est écartée de la préparation des repas.
- Le repas est préparé juste avant sa consommation. Après cuisson, les plats sont servis et ne doivent jamais être laissés en attente à température ambiante.
- Les surgelés sont cuits sans décongélation préalable et consommés dans les plus brefs délais, sauf cas particulier, comme les saucisses à décongeler avant cuisson.
- Les sauces et bouillons ne sont jamais réutilisés.

L'EAU POTABLE

- ❻ **L'eau potable en jerricane est renouvelée au moins 2 fois par jour.**

Points d'attention :

- En cas de nécessité, l'eau est désinfectée : Sous la responsabilité des chefs et leur contrôle : une demie cuillère à café d'eau de javel à 12° chlorométrique (sans additif) par 10 litres d'eau puis attendre 20 minutes pour que l'eau soit désinfectée.