



PRÉFET DE LA SOMME

**Direction Départementale
de la Protection des Populations**

Rappels relatifs aux règles d'hygiène applicables aux camps sous tentes et aux accueils de loisirs dans le cadre de la restauration collective

Les procédures d'hygiène ne peuvent être les mêmes pour un camp fixe ou un séjour itinérant, mais il importe de s'en rapprocher en appliquant des mesures préventives qui sont, avant tout, destinées à éviter les apports de micro-organismes nuisibles (hygiène des personnels, des denrées, des manipulations, des locaux, du matériel, du transport) et à empêcher la prolifération des bactéries.

1. Que faire pour bien faire ?

- Eviter les préparations à risque (préparations à base d'œufs crus entre autres, type mayonnaise par exemple).
- Achats des produits :
 - respecter la chaîne du froid : munir les réfrigérateurs d'un thermomètre pour en vérifier le bon fonctionnement et respecter les prescriptions de conservation qui sont mentionnées sur les étiquettes des produits détenus ;
 - vous approvisionner auprès d'établissements agréés et/ou dispensés à l'agrément.
- Afficher l'origine de la viande bovine aux consommateurs de votre établissement.
- Conserver :
 - les étiquettes de traçabilité des produits (Date Limite Consommation, N° lot,...) ;
 - les plats témoins : ce sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, individualisés (comme ils sont servis), clairement identifiés, prélevés au plus près de la consommation du produit en suffisamment grande quantité pour permettre leur analyse (minimum 100 g). Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours après la dernière présentation au consommateur, sous couvert du froid positif de préférence. Leur traçabilité doit également être conservée. Les produits non déconditionnés (yaourts), les fruits ne figurent pas dans les repas témoins.
- Respecter les mesures d'hygiène (personnel et enfants) :
 - disposer d'un moyen adéquat pour assurer l'hygiène des mains à proximité des zones de manipulation des denrées (lave-mains à commande non manuelle, savon bactéricide, essuie-mains à usage unique et poubelle) ;
 - disposer d'une tenue adéquate à l'activité de manipulation des denrées alimentaires ;
 - utiliser des produits de nettoyage et désinfection mentionnant leur aptitude au contact agroalimentaire ;
 - assurer un entretien en continu des locaux et équipements, notamment lorsque une même infrastructure accueille successivement différents camps/groupes ;
 - assurer une formation et sensibilisation de l'ensemble des personnes qui participent à la confection des repas (cuisinier, personnels d'animation, mineurs qui participent au séjour).

2. Séjour itinérant - Séjours en camps :

- Locaux, équipements :
 - lorsqu'un abri en dur existe et qu'il offre de meilleures conditions d'hygiène et de sécurité que la tente, il doit lui être préféré pour y installer la cuisine. Préconiser les caillebotis/bâches en plastique pour poser les équipements de cuisine ;
 - en cas d'utilisation d'une tente cuisine, celle-ci est de dimension adaptée (hauteur et surface) au nombre de repas à préparer et permet de travailler debout. De préférence, elle est conçue avec une possibilité de fermeture de tous les côtés et exclusivement réservée à la préparation des repas et au stockage des provisions ;
 - choisir un emplacement de la tente « cuisine » qui soit :
 - ❖ éloigné des sources de nuisances (poubelles, sanitaires, poussières,...) ;
 - ❖ à proximité d'un point d'eau potable ;
 - ❖ bénéficiant d'un ombrage et distant des autres tentes ;
 - ❖ le lieu de cuisine est maintenu rigoureusement propre, rangé et nettoyé après chaque repas. Les glacières, jerricanes sont nettoyés et désinfectés chaque jour. Un rinçage après désinfection est effectué.
- Produits :
 - approvisionnements réguliers possibles auprès des commerces de proximité ;
 - les plats témoins doivent dans la mesure du possible être conservés. Ces plats ne doivent pas être jetés le jour du départ (diverses possibilités sont à étudier afin de pour prévoir un réfrigérateur pour le stockage des denrées et des plats témoins : organisateur du camp, responsable du camping, mairies, particuliers,...) ;
 - transport des produits et conservation dans des équipements appropriés : glacières avec plaques de froid (régulièrement nettoyées et rangées à l'abri de toute source de contamination) ;
 - les restes doivent être éliminés à l'exception de ceux qui sont conditionnés et stables à température ambiante.

3. Repas tirés du sac :

- Utiliser pour la confection des repas des produits potentiellement stables.
- Responsabilités : si les repas sont fournis par les parents, la responsabilité de l'organisateur n'est pas engagée.

4. En cas de suspicion de TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective = apparition au même moment de troubles neurologiques ou digestifs similaires sur au moins deux personnes ayant consommé un repas en commun)

- Appeler le médecin ou le service de secours le plus proche.
- Conserver les restes de cuisine, les matières premières correspondantes (avec les étiquettes) et les plats témoins.
- Prévenir obligatoirement :
 - la DDPP 80 : 03.22.70 15 80 ; Fax : 03.22.70 15 16 ;mail : ddpp@somme.gouv.fr
 - l'ARS : 03.22.82 23 00 ; Fax :03.22.97 08 80 ;
 - la DDCS 80 : 03.22.50.23.22 ; Fax : 03.22.50.2.65 ; mail : ddcs@somme.gouv.fr

Références réglementaires :

- *Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;Règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;Règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;AM du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ;Instruction N°02-124 JS relative aux camps sous tente.*