

HYGIENE, SECURITE ET EQUILIBRE ALIMENTAIRE DANS LES CENTRES DE VACANCES ET DE LOISIRS

Dans les centres de vacances et de loisirs, quelques règles d'hygiène doivent être respectées afin d'assurer la qualité sanitaire des repas servis en collectivité et d'éviter la survenue d'une toxoinfection alimentaire collective (dite TIAC).

Une TIAC est caractérisée par l'apparition d'au moins deux cas groupés similaires d'une même symptomatologie en général gastro-intestinale (diarrhée, vomissements, nausée...), dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Elle est à déclaration obligatoire auprès de la direction départementale des services vétérinaires (DDSV) ou de la direction départementale des affaires sanitaires et sociales (DDASS) :

- DDSV : Tél : 02-48-27-56-00 ou 02-48-27-56-16 et fax : 02-48-27-56-01
- DDASS : Tél : 02-48-23-71-00 et fax : 02-48-20-57-57

Il s'agit aussi de promouvoir une alimentation équilibrée en proposant aux enfants des repas sains, variés et de bonne qualité nutritionnelle et organoleptique (goût, odeur, aspect, consistance...)

Textes de loi en vigueur actuellement

La préparation des repas dans les centres de vacances et de loisirs est soumise au respect des prescriptions de **l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997** qui fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Les personnes participant à la confection des repas doivent connaître les règles d'hygiène qui permettent d'assurer la sécurité sanitaire des repas servis aux enfants.

En ce qui concerne les camps de vacances sous tente, l'application stricte des dispositions de cet arrêté est difficile. Néanmoins, les recommandations développées dans [l'instruction n° 02-124 du 9 juillet 2002](#) doivent être scrupuleusement respectées afin d'éviter la survenue d'une TIAC.

L'hygiène du personnel

- ***La tenue doit être spécifique à la préparation des repas.*** Elle comprend une blouse de couleur claire, une coiffe englobant la totalité de la chevelure et des chaussures adéquates.

- ***Cette tenue doit être propre.***

- ***Le lavage des mains*** après toute opération contaminante (épluchage des légumes terreaux, manipulation des cartons, nettoyage de la vaisselle) ***est indispensable***, et ***surtout après le passage aux sanitaires.***

- Les personnes participant à l'élaboration des repas doivent être sensibilisées à l'hygiène alimentaire, notamment au travers de formations.

- Les règles de circulation au sein des locaux de préparation et notamment la séparation des secteurs sales (plonge, zone de stockage des déchets ...) et propres (zone de préparation des repas) doivent être respectées.

La qualité des matières premières (=aliments utilisés pour la composition des repas)

- Les denrées animales ou d'origine animale dites DAOA (viandes, poissons, produits laitiers, ovoproduits...) utilisées pour l'élaboration des repas doivent provenir d'établissements titulaires d'un agrément sanitaire ou d'une dispense d'agrément.

Bien vérifier que les établissements auprès desquels vous vous approvisionnez en DAOA possèdent l'une de ces deux autorisations délivrées par les services vétérinaires.

- Lors du transport des marchandises, le respect de la chaîne du froid (maintien des aliments à une température inférieure à +4°C pour les aliments frais et -18°C pour les aliments surgelés) est indispensable. Ces marchandises peuvent être livrées par les fournisseurs avec un moyen de transport adapté (camion isotherme, frigorifique ou non) ou être transportées dans des conteneurs isothermes (par exemple glacières munies de plaques eutectiques) à condition que la température des aliments à l'arrivée soit respectée. Dans tous les cas, le contrôle de la température des matières premières est nécessaire après leur transport pour s'assurer que la chaîne du froid n'a pas été interrompue (voir paragraphe « auto-contrôles »).

- La bonne gestion des stocks est indispensable afin de respecter les dates limites de consommation (DLC) des aliments.

Le stockage des aliments

- Les denrées doivent être stockées de façon à limiter les risques de contaminations entre des aliments dits polluants (légumes terreux, œufs...) et les aliments dits polluables (produits non emballés, plats cuisinés...). Le stockage dans plusieurs chambres froides (= réfrigérateurs) distinctes est à favoriser.

- Les denrées stockées doivent être protégées des éventuelles contaminations. Elles sont placées dans un contenant ou filmées.

- Les températures maximales de conservation des denrées doivent être rigoureusement respectées : -18°C pour les aliments surgelés, -12°C pour les aliments congelés et température comprise entre +2°C et +6°C pour les aliments réfrigérés selon la température indiquée sur l'étiquette, sous la responsabilité du fabricant.

Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel

- Les locaux et le matériel utilisés doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien.

- Le matériel et les équipements utilisés doivent être propres, nettoyés et désinfectés après chaque usage et surtout après chaque opération contaminante ; ceci afin d'éviter les contaminations croisées (c'est à dire les contaminations des denrées via le matériel sale).

- Les produits utilisés pour le nettoyage doivent être autorisés pour l'usage agro-alimentaire et les désinfectants doivent être homologués par le ministère de l'agriculture.

Bien vérifier sur la fiche technique du produit ou sur l'étiquette que les mentions « autorisé pour l'usage agro-alimentaire » et « homologué par le ministère de l'agriculture » sont présentes.

- Bien vérifier également si le produit utilisé est un nettoyant/détergent, un désinfectant ou s'il possède les 2 actions nettoyante et désinfectante. En effet, si le produit possède les 2 actions, le nettoyage/désinfection des locaux et du matériel se fait en 3 temps: rinçage, utilisation du nettoyant/désinfectant selon le mode d'emploi, puis rinçage. Dans le cas contraire, le nettoyage/désinfection se fait en 5 étapes :rinçage, utilisation du nettoyant, rinçage, utilisation du désinfectant, rinçage.

- **Bien respecter les consignes d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection : temps de contact, dosage, température de l'eau (par exemple, la javel est inactive dans l'eau chaude), rinçage.**

- Un plan de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel doit être mis en place. Il comprend notamment la fréquence du nettoyage et de la désinfection, le mode opératoire (produit utilisé, dilution, température d'utilisation, temps de contact, la nécessité d'un rinçage), la personne responsable et les moyens mis en œuvre pour vérifier l'efficacité du plan.

- Le matériel utilisé pour réaliser le nettoyage doit être nettoyé et désinfecté après chaque usage et stocké à l'abri des contaminations.

- Le balayage à sec est interdit dans les locaux où les denrées sont préparées.

Les règles à respecter lors de la préparation des repas

- Il est interdit de fumer et de manger dans les locaux de préparation et de stockage des aliments.

- La présence d'animaux domestiques dans les locaux de préparation et de stockage des denrées est interdite.

- **La congélation des denrées est interdite.**

- Lors de la préparation des repas, l'élévation ou l'abaissement de la température des denrées entre la zone de +10°C à +63°C doit être rapide. En effet, c'est entre ces 2 températures que le développement des micro-organismes et de leurs toxines est favorisé. Par conséquent :

* Soit les préparations chaudes (= plats cuisinés) sont maintenues à une température supérieure ou égale à +63°C jusqu'au moment de leur consommation. **En pratique, les aliments doivent être bien cuits et servis aussitôt aux enfants.**

* Soit elles sont rapidement refroidies (passage d'une température supérieure à +63°C à une température inférieure à +10°C en moins de 2 heures), conservées entre 0°C et +3°C, puis réchauffées à plus de +63°C en moins de 1 heure pour leur consommation immédiate.

* Concernant les préparations froides (entrées, desserts ou plats cuisinés), elles sont stockées entre 0°C et +3°C puis mise dans une vitrine réfrigérée, permettant leur maintien à une température inférieure ou égale à +10°C, 2 heures maximum avant le début du repas. A défaut de posséder une telle vitrine réfrigérée, les préparations froides sont sorties du réfrigérateur au plus près de leur consommation.

En conclusion, les plats cuisinés et les préparations froides ne doivent pas être laissés à température ambiante. Ils doivent être consommés dès leur sortie de la chambre froide ou dès la cuisson terminée.

- **Les étiquettes des produits utilisés pour la préparation des repas doivent être conservées** pendant une période de 15 jours minimum afin d'être récupérées par les services vétérinaires en cas de toxi-infection alimentaire collective.

- **Des repas témoins doivent être conservés** : il s'agit d'une portion de 100 grammes minimum représentative de chacun des plats servis. Ces repas témoins doivent être conservés pendant au moins 5 jours au froid (réfrigérateur ou congélateur) afin d'être récupérés et analysés par les services vétérinaires en cas de toxi-infection alimentaire collective.

- **Les excédents de repas ne peuvent pas être resservis** sauf s'ils n'ont pas été présentés à la consommation et que des auto-contrôles spécifiques démontrant que la salubrité des denrées est assurée sont mis en œuvre.

Les contrôles à réaliser

- **Après le transport** des matières premières c'est à dire à réception dans les locaux de la cuisine, les contrôles portent sur :

* **la température des aliments**

* **la date limite de consommation (DLC)** ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO)

* l'état de l'emballage des aliments

- Lors du stockage des aliments, **les contrôles portent sur la température des réfrigérateurs et des congélateurs** : ces chambres froides doivent disposer d'un thermomètre permettant d'effectuer, au minimum une fois par jour, le contrôle et l'enregistrement (dans un cahier par exemple) de la température à laquelle les aliments sont conservés.

- Des analyses microbiologiques doivent être réalisées sur les produits préparés afin de vérifier que les conditions d'hygiène et de fonctionnement sont satisfaisantes.

Contactez un laboratoire pour qu'il vienne prélever une portion de repas selon une fréquence à déterminer en fonction du nombre de repas préparés.

- Au moment du service, les températures des préparations chaudes et froides doivent être contrôlées et notées (dans un cahier par exemple) afin de vérifier que le respect de la chaîne du chaud et de la chaîne du froid est assuré.

Cas particulier des cuisines satellites :

Dans ce cas les repas ne sont pas confectionnés sur place. **Les repas sont livrés par une cuisine centrale agréée** et le centre de vacances dispose d'un local et d'équipements permettant le stockage au froid des préparations froides et le réchauffage des plats cuisinés.

Dans ce cas, les contrôles à réaliser portent sur :

- l'estampille de la cuisine centrale agréée qui doit être présente sur les produits ou leur document d'accompagnement. Il s'agit d'un cercle dans lequel sont inscrits les lettres F, ISV et un numéro à 7 chiffres correspondant au numéro d'agrément de la cuisine centrale.

- la température des denrées après leur transport,

- la température des équipements de stockage au froid,

- la température des plats cuisinés après leur réchauffage,

Les règles relatives à l'hygiène du personnel, au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel sont les mêmes que pour les centres de vacances confectionnant les repas.

Les déchets

Au moment du nettoyage, les sacs poubelle contenant les déchets doivent être fermés et évacués des locaux de préparation. Ils sont **stockés dans des conteneurs équipés de couvercles**. Ces conteneurs sont stockés dans un endroit prévu à cet effet (**à l'abri du soleil**).

L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Depuis quelques années, on a constaté une dégradation des qualités nutritionnelles des repas au bénéfice de la qualité microbiologique.

Ainsi, les recommandations faites ici ont pour but de préciser les objectifs visés pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité.

Structure des repas

On considère acquis la nécessité de prévoir un produit laitier et une crudité à chaque repas (légumes crus ou fruits crus) ainsi que de l'eau.

	DENOMINATION	LES TYPES D'ALIMENTS	INTERETS
<p style="text-align: center;">PETIT DEJEUNER</p> <p>Composé de 3 à 7 éléments</p>	un produit laitier	Du lait ½ écrémé, du fromage, yaourt, fromage blanc ou petit-suisse.	- apport en protéines et calcium
	un élément céréalier	Du pain, céréales, biscottes, viennoiserie	- énergie sous forme de sucres lents
	un fruit ou jus	Tous les fruits ou un jus de fruit (100% pur jus ou à base de jus de fruit concentré)	- apport de vitamines notamment la vit C et de fibres (+++ dans les fruits entiers et moins de sucre)
	un élément lipidique	Beurre ou margarine	- apport d'énergie et de vitamine A concernant le beurre qui est à privilégier
<p style="text-align: center;">DEJEUNER et DINER</p> <p>Le menu comprend 4 ou 5 composantes</p> <p><u>A 4 composantes :</u> entrée ou dessert</p>	un plat protidique	Viande, poisson ou œufs	- apport en protéines de hautes qualités ✓ fer et vit B12 pour la viande ✓ phosphore et vitamine D pour le poisson
	un plat d'accompagnement (alternance légumes / féculents)	Des légumes cuits notamment s'il n'y pas eu de crudités en entrée Des féculents : pommes de terre, riz, pâtes ou légumes secs.	- les légumes apportent des minéraux (magnésium...) et fibres - les féculents apportent des sucres lents, des fibres

	DENOMINATION	LES TYPES D'ALIMENTS	INTERETS
<u>A 5 composantes :</u> entrée et dessert	un produit laitier	Fromage, yaourt ou fromage blanc	- apport de protéines et de calcium
	pain	À volonté	- apport de sucres lents, source d'énergie. Préférer le pain complet ou au céréales afin d'augmenter l'apport en fibres et en vitamines B
COLLATION <i>16h</i>	une boisson ou fruit	Eau, lait, jus de fruit ou fruit	- favoriser le fruit et l'eau ou le lait lorsqu'il n'y a pas eu une consommation suffisante de produits laitiers au cours des repas principaux
	un produit céréalier	Du pain, céréales, biscottes, viennoiseries	- limiter les produits sucrés et gras comme les viennoiseries industrielles

Rmq : La collation en milieu de matinée n'est pas nécessaire si l'enfant a pris un bon petit-déjeuner le matin. Elle ne doit en aucun cas être prise moins de deux heures avant le déjeuner.

Les besoins et recommandations

Les enfants ont des besoins importants en certains nutriments du fait qu'ils grandissent et qu'ils se dépensent beaucoup. Ainsi, il est important de leur apporter tout ce qui est nécessaire à leur organisme.

D'autre part, il s'agit de limiter l'apport de certains aliments et d'en recommander d'autres en prévention de certaines pathologies comme l'obésité, le diabète...

➤ Assurer une bonne hydratation.

L'apport en eau doit être régulier, par petite quantité, tout au long de la journée et particulièrement lors d'activités physiques et de plein air.

➤ Limiter les apports en graisses.

Pour limiter ces apports, il faut notamment faire attention aux graisses cachées que l'on retrouve souvent dans des préparations à base de viande, dans les charcuteries et certains desserts. Il faut aussi réduire les apports en graisses ajoutées pendant la préparation des repas.

➤ Augmenter l'apport en fibres.

Les légumes et les fruits en contiennent en quantités variables.

Les légumes secs (lentilles, flageolets...), le pain complet sont à privilégier.

➤ Augmenter l'apport en Fer.

Il est important de favoriser certaines viandes comme le bœuf ou autres viandes rouges. Les préparations à base de viande (escalopes panées, saucisses...) sont des produits d'une qualité inférieure où la quantité de fer et de protéines est moindre et riches en lipides.

➤ Augmenter les apports calciques.

Les fromages à pâte cuite (Emmenthal, Comté...) sont très riches en calcium contrairement aux fromages fondus.

Toutes ces recommandations convergent vers une même idée : offrir aux enfants les meilleurs repas tant au niveau bactériologique, nutritionnel que gustatif.

Le pique-nique

Ce mode de repas est très pratique et convivial. Si cela reste de l'ordre de l'exceptionnel, il peut tout à fait s'intégrer dans une alimentation équilibrée et variée.

Il est important qu'un pique-nique comporte des aliments de chacun des groupes d'aliments, en évitant la consommation de produits trop gras (chips...) et trop sucrés (sodas, confiseries...).

D'autre part, quelques règles d'hygiène sont à respecter :

- ⇒ Prévoir des glacières pour mettre au froid les denrées périssables et fragiles (viandes, produits laitiers...)
- ⇒ A défaut de pouvoir transporter des glacières, privilégier les aliments stables à température ambiante tels que les conserves, crèmes dessert en conserve, compote, fruits...

Tabac et alcool

Il est rappelé qu'aucune boisson alcoolisée de quelque nature qu'elle soit, ne peut être servie aux enfants âgés de moins de 14 ans. Au delà de 16 ans, la consommation de boissons contenant 3°C (certains cidres et panachés) au maximum est autorisé mais cela doit rester occasionnel.

Concernant le tabac, il est interdit de fumer dans les locaux à usage collectif.

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

La direction des services vétérinaire :

216 rue Louis Mallet

18000 BOURGES

tél : 02 48 27 56 00

- ☞ l'hygiène et les textes de loi relatifs à la restauration collective

Dans le champs de l'éducation pour la santé,

Le CODES du Cher pour diverses demandes :

4 cours Avaricum, 18000 BOURGES

tél : 02 48 24 38 96

- ☞ l'alimentation, où une diététicienne est à votre disposition pour répondre à vos questions et faire des interventions
- ☞ le tabac et l'alcool, distribution de brochures et interventions sur demande

Ce document a été élaboré par le Comité Départemental d'Éducation pour la Santé du Cher, la Direction des Services Vétérinaires et la Direction départementale de la Jeunesse et des Sports.