

# Sécurité alimentaire en camps sous toile

Les accueils collectifs de mineurs sont concernés par la réglementation applicable aux établissements de restauration collective où sont préparés, servis ou distribués des aliments remis directement au consommateur.

Les locaux de stockage, de préparation, de conservation et de distribution des aliments font l'objet de contrôles de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

Depuis le 1er janvier 2010 la Direction Départementale de la protection des populations rassemble les agents de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ainsi que des services vétérinaires.

La DDPP est chargée par ses actions de contrôle, d'inspection et d'enquêtes d'assurer la protection économique et la sécurité du consommateur ainsi que la qualité de son alimentation à tous les stades de la filière. Elle veille à la loyauté des relations commerciales, au respect des règles de sécurité et de loyauté des produits et service. Elle participe à la protection de l'environnement veille au bon état sanitaire des élevages du département ainsi qu'au respect de la protection animale.

## Ses missions :

### - Protéger les consommateurs

1. assurer une information claire et loyale sur les prix des produits et des services ;
2. veiller à la loyauté des pratiques commerciales ;
3. éviter la mise sur le marché de produits ou services dangereux ;
4. assurer l'égalité d'accès des entreprises à la commande publique.

### - Veiller à la sécurité sanitaire de l'alimentation

1. assurer le suivi sanitaire des productions industrielles et fermières, des commerces alimentaires et des restaurants ;
2. prévenir les risques de contamination des aliments, réagir aux alertes, Toxi-Infection Alimentaire Collectives (TIAC) et signalements dans le domaine alimentaire ;
3. contrôler les professionnels à tous les stades de la filière (première mise sur le marché, abattoirs, industries agro-alimentaires, distribution, métier de bouche, restauration collective et commerciale) en s'assurant du respect des règles d'hygiène, de traçabilité et d'étiquetage et d'informations ;

### - Assurer la protection de la santé et du bien-être des animaux

1. contrôler l'état sanitaire des animaux ;
2. surveiller les grandes maladies animales ;
3. contrôler le bien-être animal.

### - Protéger l'environnement et la faune sauvage captive :

1. assurer l'inspection d'installations classées pour la protection de l'environnement exerçant des activités agricoles et des activités agroalimentaires ;
2. protéger la faune sauvage captive.

Pour ce faire, le siège de la D.D.P.P. compte 4 services :

1. le service santé animale et protection de l'environnement **S.A.P.E**
2. le service Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes **C.C.R.F**
3. le service Sécurité Sanitaire des aliments **S.S.A**
4. le secrétariat général ou **S.G**

et 3 antennes locales:

- **Abattoir d'Alès** : 1758 avenue des frères Lumière 30100 Alès
- **Abattoir du Vigan** Route de Ganges 30120 Le Vigan
- **Abattoir de Saint Bauzely** Chemin du Bois 30730 St Bauzel

Cette fiche est destinée à rappeler les règles essentielles à respecter, notamment dans les camps sous toiles pour les repas. Les règles d'hygiène sont décrites exhaustivement dans le « **Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs** » disponible sur le site de la documentation française.

Parce que les conditions de vie en plein air induisent des conditions spécifiques de préparation et de consommation des repas, un certain nombre de conséquences concernant la sécurité des aliments peuvent être identifiés. **La conséquence principale, qui doit entraîner la plus grande vigilance de l'équipe d'encadrement, est l'apparition de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)**

**Vous devez effectuer la déclaration obligatoire auprès de la DDPP en remplissant le cerfa n° 13984\*03 et en le retournant à la DDPP du Gard – Mas de l'agriculture – 1120 route de St Gilles – CS 10029 – 30023 NIMES CEDEX 1**

Vous devez entre autre respecter les dispositions du chapitre III du règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

De l'analyse des dangers et de l'analyse des points sensibles, découle le Plan de Maîtrise Sanitaire qui met en exergue les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en œuvre dans le cadre de la préparation des repas lors d'activités de plein air.

### **Analyse des dangers**

#### **- danger biologique**

Il est le principal danger à maîtriser dans le cadre de la préparation de repas en plein air. Il est favorisé par les conditions climatiques, la rusticité des aménagements, et des installations sanitaires de fortune.

Vigilance particulière pour l'eau,

Attention au risque de rupture de la chaîne du froid, cuisson insuffisante des produits sensibles, contamination croisée,

#### **- danger chimique**

Il est lié à la pratique de la cueillette de produits sauvages (champignons, baies, ...)

Toutefois il ne faut pas négliger le danger de contamination des fruits et légumes par des produits phytosanitaires, ou de la terre, le danger de contamination chimique de l'eau par des résidus de produits d'entretien, de désinfection

Pour diminuer ces risques, il faut laver les fruits et légumes avant transformation ou consommation à l'eau potable, rincer le matériel de cuisine après lavage.

#### **- danger physique**

Utilisation de feux, de couteaux

Pour diminuer ces risques : vigilance des adultes

#### **- danger allergique**

Attention lors des étapes de préparation des repas à éviter les contaminations croisées entre les aliments à potentiel allergisant et les autres

## **Analyse des points sensibles identifiés**

### **A. Etapes intervenant dans la préparation des repas**

**1.L'installation des lieux "intendance" (stockage) et "cuisine" (préparation et cuisson)** se fait prioritairement dans l'endroit présentant les meilleures garanties de protection contre :

1. les poussières, les souillures : installation à l'écart des lieux de passage (chemins, routes...) et des lieux consacrés à l'hygiène (toilettes, douches...), Le sol du lieu de stockage des aliments et du matériel de cuisine est facile à nettoyer
2. les aléas climatiques tels que la pluie, le vent et le soleil (zone ombragée si possible et mise en place d'une toile de tente ou d'une bâche).
3. le lieu de nettoyage - "coin vaisselle" - est bien séparé de la cuisine (séparation dans l'espace ou dans le temps).
4. Le lieu de préparation des repas, s'il s'agit d'une tente, doit permettre de travailler facilement debout (2 mètres de hauteur environ).

Présence d'un dispositif de lavage des mains installé à proximité de la zone de préparation des repas et correctement approvisionné en savon et essuie-mains à usage unique

Les poubelles sont placées à l'extérieur de la cuisine, dans un local clos, ventilé et régulièrement désinfecté.

## 2. L'alimentation et stockage en eau potable

Les mesures de maîtrise du risque hydrique consistent à :

1. n'utiliser que de l'eau provenant d'une ressource en eau potable dûment autorisée. Attention l'eau de pluie n'est pas destinée à la consommation humaine, elle ne doit pas être utilisée pour la boisson, la cuisine, la vaisselle, le lavage des mains et la toilette,
2. ne stocker l'eau que dans des récipients adaptés, bien nettoyés et régulièrement désinfectés.
3. stocker l'eau à l'abri de la chaleur, de la lumière

## 3. La préparation des repas

### a). achat et transport des produits alimentaires

Prévoir la juste quantité. Le repas est préparé juste avant la consommation.

Contrôler des marchandises à réception. Utiliser des conteneurs isothermes et des plaques eutectiques pour les achats et le transport de produits frais, congelés ou surgelés. Vérifier l'emballage, la température (contrôle visuel de sa fraîcheur, de son conditionnement, de la DLC qui doit être compatible avec les menus prévus et des allergènes).

Respecter les dates limites de consommation et les températures de stockage.

L'approvisionnement en produits d'origine animale doit se faire chez un fournisseur agréé ou dérogataire à l'obligation d'agrément sanitaire.

### b). stockage des aliments et du matériel

Un thermomètre est présent pour contrôler la température des enceintes de stockage

**Respecter les températures prévues (voir annexe 1 de l'arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires...).**

Une traçabilité de tous les produits consommés au cours de l'ensemble du séjour est conservée, soit :

- le détail des menus proposés à la consommation,
- les preuves d'achat comprenant le nom et l'adresse des fournisseurs ainsi que les produits fournis par ce dernier (preuves d'achats, bons de livraison, étiquetage des denrées), la date de transaction / livraison,
- si possible le numéro de lot.

Il est recommandé de conserver les éléments de traçabilité pendant au minimum 6 mois (ex : cahier d'intendance, cahier de comptabilité, preuves d'achats, fiche de suivi de la traçabilité...).

Stockage séparé des produits alimentaires nus des polluants.

Stockage du matériel et des produits d'entretien dans un placard spécifique.

### c). Préparation des repas

Personnel formé aux bonnes pratiques hygiéniques, en bonne santé et à jour de la visite médicale.

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

- vêtements propres, manches retroussées, si possible un tablier,
- port de bijoux proscrit
- cheveux longs attachés.

Lavage fréquent des mains et brossage des ongles.

Toute plaie doit être soignée et protégée par un pansement (gant)

La décongélation des produits doit être intégrée dans le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement. L'arrêté du 21/12/2009 précise les températures de conservation du produit.

En l'absence de moyen de conservation à basse température, les produits congelés sont cuits directement.

Les steaks hachés sont déconseillés en restauration collective de plein air. Néanmoins s'ils sont cuisinés ils doivent être cuits à cœur à une température au moins supérieur à +70°C. Après cuisson, l'intérieur doit être brun gris afin de détruire les bactéries éventuelles présentes comme E. Coli ou Salmonelles.

Les graisses carbonisées des grillades dégagent des produits toxiques. Ne pas laisser brûler les graisses. Renouveler fréquemment les huiles de friture. Ne pas laisser fumer l'huile.

Tout produit servi aux consommateurs à l'exception de ceux conditionnés stable doit être éliminé. Tous les aliments ayant été servis au repas et qui n'ont pas été consommés sont jetés.

Cas des boîtes de conserves : 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.

### **Conservation des plats témoins**

La quantité prélevée par denrée est comprise entre 80 et 100 g et réalisés en fin de service. Chaque échantillon doit être clairement identifié et conservé individuellement au minimum 5 j après la dernière date de consommation, au froid positif (0 et +3°C). Les plats témoins sont réservés exclusivement aux services officiels de contrôle qui viendront les prélever en cas de suspicion de Toxico-Infections Alimentaires Collectives (TIAC).

Il y a suspicion de TIAC lorsqu'on a constaté au moins deux cas groupés d'une symptomatologie similaire, le plus souvent digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. Obligation de déclarer toute suspicion de TIAC aux autorités compétentes (ARS, DDPP).

### **d). Nettoyage et Désinfection des lieux et du matériel**

Quelles que soient les conditions de campement, il convient de respecter scrupuleusement la propreté de l'ensemble des lieux et du matériel. Le lieu de préparation des repas est maintenu propre en permanence, rangé et les déchets alimentaires sont évacués après chaque repas.

L'eau utilisée pour le lavage et le rinçage doit être potable.

Préconisation d'utilisation de produits biodégradables afin de préserver l'environnement.

Le matériel utilisé pour le nettoyage et la désinfection est correctement identifié. Les bassines (ex d'usage : lavage des fruits et légumes, de la vaisselle...) et éponges (ex d'usage : lavage de la vaisselle, des tables de repas ou des plans de travail...) utilisées sont dédiées à un usage spécifique et bien défini pendant toute la durée de l'accueil. Selon leur usage, elles peuvent être identifiées par un code couleur (ex : bassines bleue pour la vaisselle et verte pour le lavage des légumes).

La désinfection à l'eau chlorée est conseillée. (toujours diluée à l'eau froide)

## **B. Les facteurs de contamination, multiplication et développement des dangers**

Les facteurs de risque susceptibles d'être à l'origine de contamination ou de multiplication sont connus. Ce sont les « 5 M » : matières premières, milieu, matériel, méthode et main-d'œuvre.

**Matières premières** : elles sont source d'apport initial de germes et peuvent, dès réception, être contaminées. Des contaminations croisées avec les autres constituants sont également possibles.

**Milieu** : il s'agit des locaux, des aménagements, des équipements, de l'air, de l'eau. Les denrées déconditionnées sont sensibles aux poussières, à l'humidité et à la propreté des locaux.

**Matériel** : le matériel utilisé au contact de l'aliment présente un risque potentiel de contamination. Il peut être une source passive de contamination lorsque sa nature, sa conception et le manque d'entretien permettent aux germes de se réfugier et de se multiplier.

**Méthode** : une bonne gestion du processus de fabrication est nécessaire pour limiter les contaminations et le développement bactérien. Une méthode inadaptée peut favoriser les contacts des denrées saines avec des matières ou des matériaux souillés.

**Main-d'œuvre** : le personnel peut par un défaut d'hygiène corporelle être responsable de la contamination des produits qu'il manipule (principalement staphylocoques et salmonelles).

## **C. Un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**

Le Guide des Bonnes Pratiques « Restauration collective de plein air des accueil collectifs de mineurs » propose des fiches pratiques « techniques » qui renvoient aux points sensibles et aux dangers mis en évidence. Les fiches pratiques « produits » concernent les matières premières.

### ANNEXE I DE L'ARRETE DU 21/12/2009

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.

Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004.

#### TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	*	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	*	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C

Nota. - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.  
 (\*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.

#### TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
<b>VIANDES HACHEES</b>	*	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations de viandes	*	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	*	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	*(1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	*(1)	*(1)

Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C
<p><i>Nota.</i> - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits</p> <p>(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004</p> <p>(1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.</p>		

### TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
--	---------

#### Références réglementaires :

Extraits du CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME\_ partie législative

- REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration
- REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 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

#### **Toutes ces références réglementaires sont sur le site :**

**<http://galateepro.agriculture.gouv.fr/> pour consulter la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments.**

- **Vos contacts à la DDPP du Gard en restauration collective sont :**
  - **Mme Urbansky pour les collectivités et les satellites 04.30.08.60.71**
  - **M Bérahia pour les cuisines centrales et les satellites 04.30.08.60.68**
  - **M Roussel pour les collectivités, les cuisines centrales et les satellites du secteur d'Alès 04.30.08.60.84**
  - **le standard de la direction est joignable de 8h45 à 11h45 au 04.30.08.60.50**
  - **l'adresse institutionnelle est [ddpp@gard.gouv.fr](mailto:ddpp@gard.gouv.fr)**

**En cas de déclaration de TIAC, contacter Marie GRANIER 04.30.08.60.72 ou l'un des agents collectivités.**

