

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

• La démarche HACCP

Le directeur d'un accueil collectif de mineurs est garant du respect des prescriptions contenues dans [l'arrêté du 29 septembre 1997](#) qui fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. Ce texte est une présentation réglementaire de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des risques et maîtrise des points critiques) : une démarche cohérente et organisée qui permet **d'identifier les dangers spécifiques aux toxi-infections, de les évaluer et de prendre les mesures préventives pour les maîtriser**. L'analyse des dangers portera sur toutes les étapes qui touchent un produit alimentaire, depuis sa réception jusqu'à sa consommation, et nécessitera l'implication de tous les personnels.

Pour garantir des conditions d'hygiène optimales, il faut se fixer des objectifs simples :

- **contrôle de toutes les températures**
- **nettoyage et désinfection des locaux et du matériel**
- **hygiène du personnel**
- **traçabilité des produits** (disposer d'échantillons de plats identifiables à conserver 5 jours pour d'éventuels contrôles des Services Vétérinaires)

TABLEAU DES TEMPERATURES MAXIMALES DE CONSERVATION DES ALIMENTS	
Produits surgelés, poissons congelés, glaces et crèmes glacées	-18° C
Autres denrées congelées à l'exception des poissons	-12° C
Poissons, mollusques et crustacés conditionnés	0° à +2° C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées	2° C
Abats et préparations de viandes en contenant	3° C
Autres préparations de viandes de toutes espèces (chair à saucisse, saucisse crue, volaille, lapin, gibier d'élevage...)	4° C
Végétaux crus et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi	4° C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	4° C
Œufs réfrigérés	5° C
Lait pasteurisé	6° C
Viande d'animaux de boucherie	7° C
Produits laitiers frais (yaourts, crème, fromage frais), produits transformés à base de viande, plats cuisinés, produits à base de poisson, entremets, autres denrées	Température définie par le fabricant

• Les toxi-infections alimentaires (schéma d'alerte TIAC)

Beaucoup de cas de toxi-infection alimentaires ne sont pas signalés parce que certains symptômes ressemblent à ceux d'une grippe intestinale : crampes abdominales, nausées, vomissements, diarrhée et fièvre. Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est définie « *par l'apparition d'au moins deux cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire* »¹.

Ce que doit faire le responsable de l'établissement en cas de TIAC

- Prévenir immédiatement le médecin de l'établissement ou le médecin traitant
- Recenser les malades
- Noter la date et l'heure des premiers symptômes ainsi que leur nature
- Conserver tous les restes ou plats témoins ayant précédé la survenue des symptômes pour d'éventuelles analyses
- Déclarer la TIAC auprès de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales (DDASS) et de la Direction des Services Vétérinaires (DSV)

¹ Hygiène alimentaire, toxi-infections alimentaires collectives, Journal Officiel n° 1487, avril 1995

- **Recommandations pour les pique-niques et séjours sous tente**

Les pique-niques et les séjours sous tente sont des pratiques courantes dans les accueils de collectifs de mineurs. Aucun texte réglementaire n'encadre la restauration hors les murs mais certaines précautions sont à rappeler pour les pique-niques². Concernant la restauration sous tente, [l'instruction Jeunesse et Sports n° 02-124 du 09 juillet 2002](#) énonce une série de recommandations applicables à la préparation des repas en camp fixe ou itinérants.

➤ Le transport des aliments en pique-nique :

Transport en sac à dos
<p>Toute durée de portage</p> <ul style="list-style-type: none"> - toutes les conserves, produits de biscuiterie, aliments déshydratés, UHT ou stérilisés, charcuteries stabilisées (jambon sec, saucisson sec...), fromage à pâte cuite pressée cuite (gruyère...) et denrées vendues hors vitrine réfrigérée dans les commerces de détail - fruits et légumes crus entiers - œufs durs en coquille - pâtes alimentaires et riz s'il existe une possibilité de cuisson sur le lieu du pique-nique (risques d'intoxication à bacillus avec le riz cuit à l'avance) - ne pas donner les denrées dans leur emballage sous-vide (à l'exception des produits stérilisés) car le sous-vide impose une conservation à +3°C maximum en raison des risques de botulisme <p>Durée de portage d'une demi-journée On peut ajouter à la liste précédente :</p> <ul style="list-style-type: none"> - crudités râpées ou coupées et sauce à part - pizza au fromage, cakes salés, viennoiseries sans crème ni œuf (éviter quiches lorraines, flans de poissons ...) - si la température n'est pas trop élevée, un rôti ou poulet refroidi rapidement après cuisson sans sauce et non tranché (le tranchage augmente les risques de contamination)
Transport en glacière
<p>On peut ajouter aux plats précédents :</p> <ul style="list-style-type: none"> - salades assaisonnées ou composées - quiches et autres tartes aux légumes - viandes froides, charcuteries fraîches de type jambon cuit ou pâté <p>Les glacières ne sont pas des réfrigérateurs et ne s'utilisent que pour transporter des aliments avant consommation et ne peuvent pas être utilisées pour le transport des plats cuisinés à l'avance. Ne pas confectionner les sandwiches à l'avance.</p>

➤ Quelques règles simples à respecter sous tente :

Préparation du repas	<ul style="list-style-type: none"> - sensibiliser les personnes (cuisiniers, animateur, mineurs) qui participent à la préparation des repas : hygiène de la préparation des repas et hygiène corporelle - s'agissant de ces personnes, veiller à l'absence de contre-indication médicale pour cette activité - en cas de troubles de santé (cutanés, respiratoires, digestifs) présentés par une personne, l'écartier de la préparation du repas
Emplacement et entretien	<ul style="list-style-type: none"> - choisir un emplacement de la tente cuisine qui soit éloigné des sources de nuisance (poubelle, sanitaires, poussières), à proximité d'un point d'eau potable, bénéficiant d'un ombrage et distant des autres tentes - matériels, ustensiles, plans de travail, sols doivent être lavés, désinfectés et rincés tous les jours
Eau potable	<ul style="list-style-type: none"> - toute opération liée à l'alimentation est réalisée à chaque fois que c'est possible avec l'eau provenant du réseau d'adduction publique : lavage des fruits et légumes, des mains et de la vaisselle (éventuellement l'eau du réseau d'adduction publique peut être utilisée dans un jerrycan de qualité alimentaire) - à chaque type de lavage (légumes, vaisselle, linge) correspondra une bassine spécifique - si l'eau du jerrycan sert comme boisson, elle doit être renouvelée tous les deux jours - si l'eau potable n'est pas fournie par le réseau d'adduction publique, un certificat de potabilité délivré par un laboratoire agréé doit être demandé

² L'alimentation dans les centres de vacances et de loisirs, Dossier CRIDOC, mars 2001

SCHEMA D'ALERTE D'UNE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE (TIAC)

Le responsable de l'établissement et/ou du séjour doit :

PREVENIR IMMEDIATEMENT LE MEDECIN DE L'ETABLISSEMENT OU UN MEDECIN TRAITANT

DECLARER LE TIAC AUX AUTORITES MEDICO-ADMINISTRATIVES :

- DIRECTION DEPARTEMENTALE DES AFFAIRES
SANITAIRES ET SOCIALES DU MORBIHAN Fax : 02.97.62.77.37
Médecin inspecteur de santé publique ☎ 02.97.62.77.64
- DIRECTION DEPARTEMENTALE DES SERVICES
VETERINAIRES DU MORBIHAN ☎ 02.97.63.29.45
- DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA
JEUNESSE ET SPORTS DU MORBIHAN ☎ 02.97.46.29.29

LES REFLEXES :

- Conserver au froid (entre 0° et 4°C) les reliefs des derniers repas.
- Recenser les malades et noter les date et heure des premiers symptômes, leur nature.
- Conserver au froid (entre 0° et 4°C) ce qui reste des produits de base ayant servi à la préparation des derniers repas.
- Vérifier que les échantillons-témoins ont bien été conservés.
- Prélever et conserver au froid selles et vomissures des malades.
- Insister sur la nécessité de la prescription par le médecin traitant d'une coproculture chez les malades.
- Identifier les personnes non malades ayant consommé les mêmes aliments aux mêmes lieux.
- Etablir la liste des menus des 5 derniers jours.

Cette page peut être photocopiée et affichée en bonne place à côté de l'affichage réglementaire des numéros de téléphone utiles.