GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

EN CENTRES DE VACANCES OU DE LOISIRS

ANTICIPER
POUR ASSURER LA SÉCURITÉ

Édition 2016

province-sud.nc
webtv.province-sud.nc

PROVINCE SUD

Préambule

Les centres de vacances ou de loisirs sont organisés en structure avec ou sans hébergement, en dur ou sous tente. Certains organisateurs proposent des camps itinérants. Ces centres sont soumis à une déclaration conformément à la réglementation en vigueur. Conscients de leur responsabilité, les acteurs des centres de vacances ou de loisirs doivent prendre en compte les règles de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et prévenir les risques d'intoxication des enfants accueillis.
Des activités culinaires et des pique-niques peuvent également être organisés.
Ce guide se veut être un outil pratique et de référence pour des non professionnels en matière d'hygiène alimentaire.
C'est à ce titre que ce guide a été élaboré par la direction des sports et des loisirs de la province Sud, en collaboration avec les partenaires institutionnels en charge de l'application de la réglementation relative à la salubrité alimentaire et des organisateurs de centres de vacances ou de loisirs.

La règle des 5M :

Ce guide a été construit sur la règle des 5M : Milieu, Matériel, Main d'œuvre, Matière et Méthode. Elle est ici représentée par la MAIN. **(voir p. 4)**

POUR CHACUN DE CES M, UN ENSEMBLE DE RÈGLES EST À CONNAÎTRE POUR PROTÉGER LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS.

Sommaire

Les 5 M 4

Hygiène alimentaire : Les démarches préalables à l'ouverture d'un CVL* ..... 5 à 7

L'organisateur
1 - Restauration
2 - Locaux
2-1 L'organisateur n'est pas propriétaire des locaux
2-2 L'organisateur est propriétaire des locaux
3 - Alimentation en eau
4 - Évacuation des déchets
5 - Le SIVAP et le SIPRES : rôle de chacun
6 - La déclaration en deux temps
6 - 1 Formulaire de déclaration d'activité du secteur agroalimentaire
6 - 2 Formulaire de déclaration d'activité des centres de vacances ou de loisirs

M Comme… Milieu ..... 8 à 9

1 - Lieux de réserve et points de rangements
2 - Isolement des secteurs de préparation des repas
3 - Stocker et distribuer dans des conditions correctes
4 - Coin sanitaires

M Comme… Matériel ..... 10 à 12

1 - Plan de travail et de découpe
2 - Ustensiles de cuisine
3 - Entretien des équipements
4 - Point de stockage froid
5 - Point de stockage chaud

M Comme… Main d'œuvre ..... 13 à 14

1 - Formation et qualification
2 - État de santé
3 - Attitude et comportement
4 - Hygiène corporelle et vestimentaire

M Comme… Matière ..... 15 à 17

1 - Potabilité de l'eau : l'eau est aussi un aliment
2 - Distribution des repas
3 - Conditions de conservation des denrées
4 - Utilisation de certains ingrédients : quelques règles à prendre en compte !

M Comme… Méthode ..... 18 à 21

1 - Limiter les contaminations croisées
2 - Séparer les secteurs propres et souillés
3 - Gérer les déchets
4 - Nettoyer et désinfecter les surfaces
5 - Prévenir la multiplication des microbes
6 - Nécessité d'utiliser le thermomètre
7- Suivre, ranger et conserver

Annexe 22

Éléments de références 26

Références : les textes officiels
Ressources : les sites internet

Glossaire 27

ANTICIPER POUR ASSURER LA SÉCURITÉ

*CVL : Centre de Vacances ou de loisirs

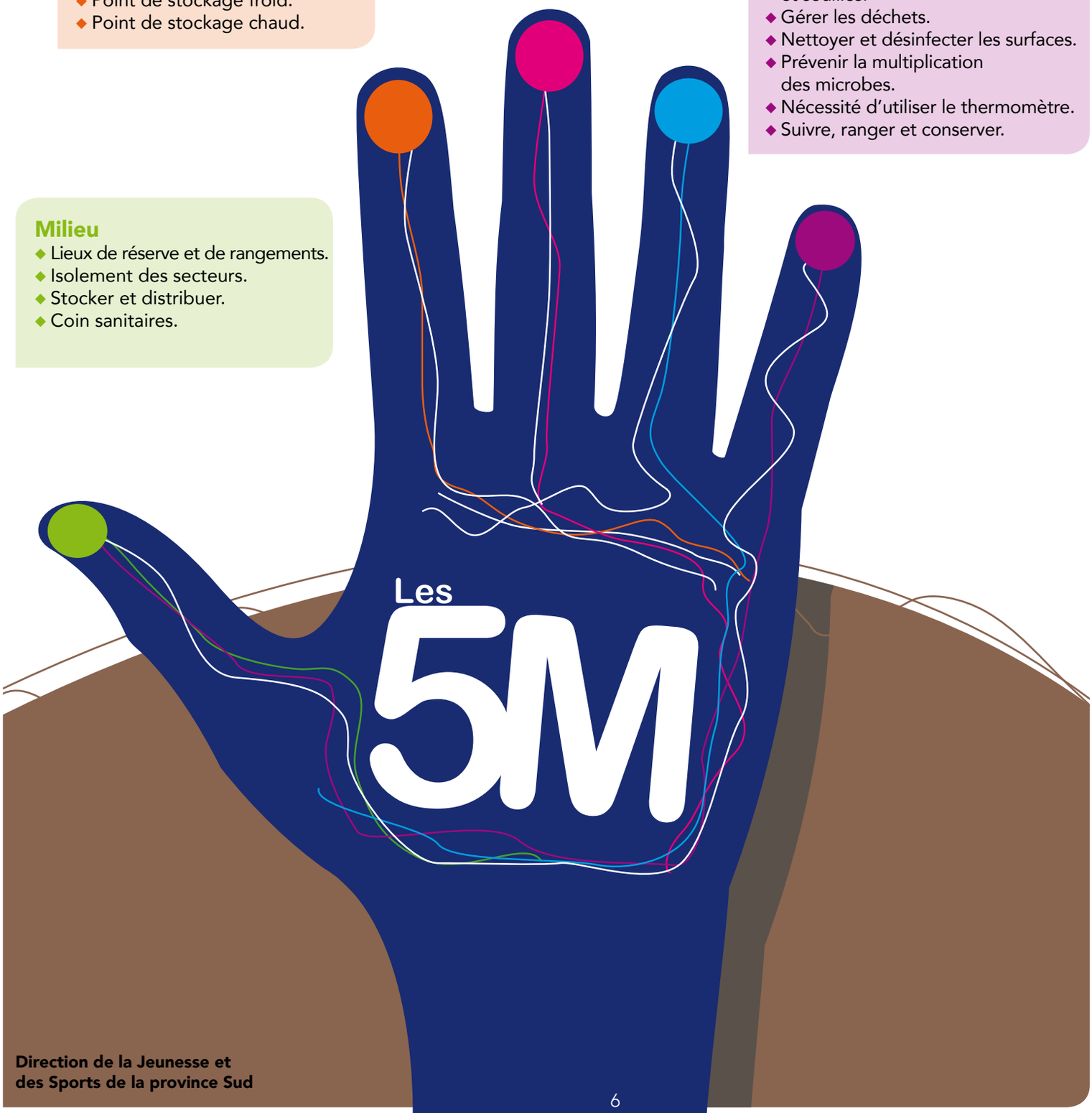
Main d'œuvre
- Formations et qualifications.
- État de santé.
- Attitude et comportement.
- Hygiène corporelle et vestimentaire.

Matière
- Potabilité de l'eau.
- Distribution des repas.
- Conditions de conservation des denrées.
- Utilisation de certains ingrédients.

Matériel
- Plan de travail et de découpe.
- Ustensiles de cuisine.
- Entretien des équipements.
- Point de stockage froid.
- Point de stockage chaud.

Méthode
- Limiter les contaminations croisées.
- Séparer les secteurs propres et souillés.
- Gérer les déchets.
- Nettoyer et désinfecter les surfaces.
- Prévenir la multiplication des microbes.
- Nécessité d'utiliser le thermomètre.
- Suivre, ranger et conserver.

Milieu
- Lieux de réserve et de rangements.
- Isolement des secteurs.
- Stocker et distribuer.
- Coin sanitaires.



HYGIÈNE ALIMENTAIRE : LES DÉMARCHES PRÉALABLES À L'OUVERTURE D'UN CENTRE DE VACANCES OU DE LOISIRS (CVL)

L'organisateur

Il détermine les lieux de prise en charge et de séjour des mineurs, prend les mesures nécessaires à la sécurité, la santé physique et morale des participants. [Délibération n°9/CP du 3 mai 2005 – Article 5 – 2e alinéa].

L'organisateur est donc responsable de la sécurité sanitaire des aliments distribués au sein des centres de vacances ou de loisirs. De nombreuses précautions sont à prendre, pour protéger la santé des consommateurs.

1 - Restauration

Lorsque l'organisateur fait appel à un prestataire pour la fabrication des repas, qu'il s'agisse d'un professionnel ou d'une association, il doit choisir un établissement autorisé par le SIVAP* et privilégier l'expérience en restauration collective. ***À Nouméa contacter SIVAP – Nouméa au 24 37 45 ou SIVAP Bourail au 44 11 52.***

Dans le cas où l'organisateur fait appel à une association :

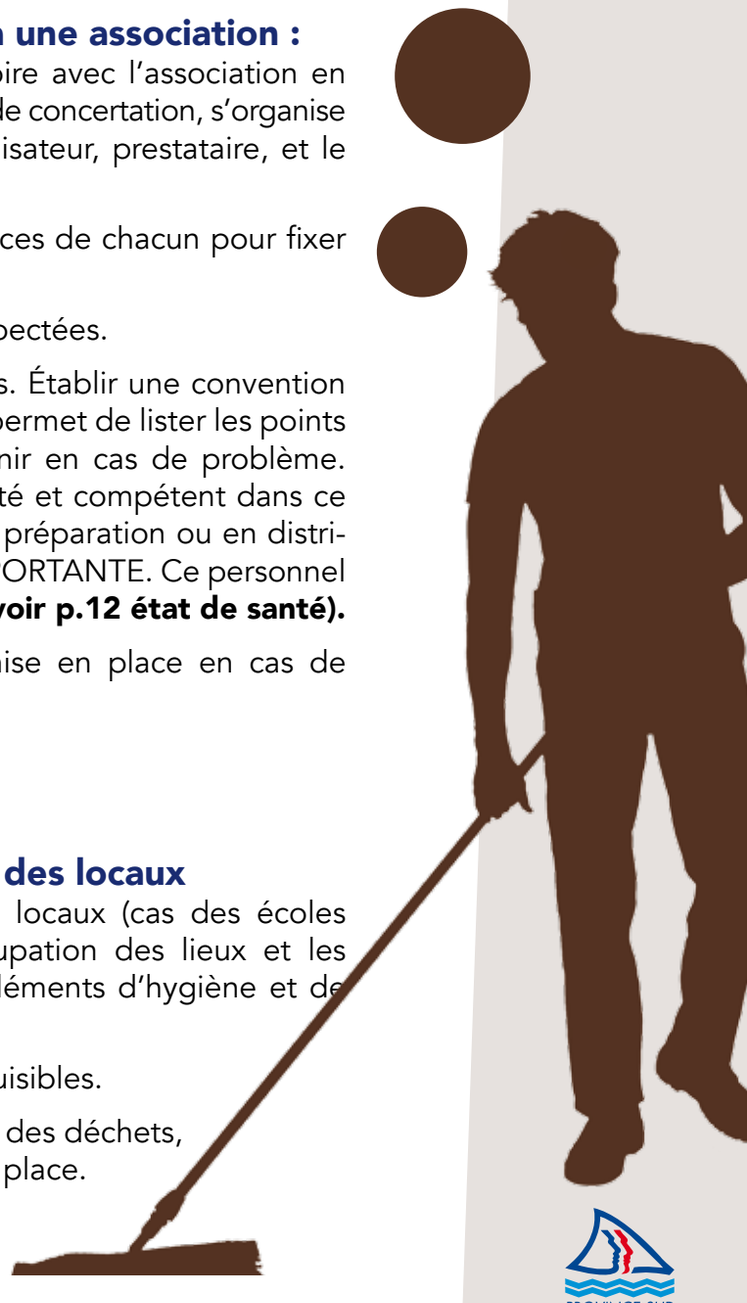
- Prévoir un temps de concertation préparatoire avec l'association en charge de la préparation des repas. Ce temps de concertation, s'organise en amont entre les différents acteurs (organisateur, prestataire, et le directeur du séjour lorsque c'est possible).
- Échanger par rapport aux attentes et exigences de chacun pour fixer un cadre commun de sécurité sanitaire.
- S'assurer que les règles d'hygiène soient respectées.
- Se rendre sur le lieu de confection des repas. Établir une convention avec le prestataire de restauration. Cet outil permet de lister les points essentiels à respecter et les conduites à tenir en cas de problème. Identifier le personnel de service expérimenté et compétent dans ce domaine (ex : les cantinières, que ce soit en préparation ou en distribution). La formation de ce personnel est IMPORTANTE. Ce personnel doit fournir un certificat médical spécifique **(voir p.12 état de santé).**
- Définir avec le prestataire, l'organisation mise en place en cas de problème d'alimentation en eau.

2 - Locaux

2-1 L'organisateur n'est pas propriétaire des locaux

Établir une convention avec le propriétaire des locaux (cas des écoles par exemple), afin de définir des règles d'occupation des lieux et les engagements de chacun, avec notamment les éléments d'hygiène et de sécurité suivants :

- Une attestation d'un traitement récent des nuisibles.
- Un plan de localisation du point de stockage des déchets, des sanitaires et des dispositifs d'hygiène en place.



- Les règles de fonctionnement.
- La fiche d'état des lieux entrant et sortant.
- La trousse de secours : dédiée au lieu de repas.

2-2 L'organisateur est propriétaire des locaux

Traiter les lieux et avant l'ouverture du centre, vérifier l'absence de nuisibles : insectes, rongeurs, etc. Le certificat de traitement est à conserver.

Lorsqu'il s'agit d'un centre de vacances ou de loisirs amené à se pérenniser, il est incontournable de faire **la démarche d'équipement d'une cuisine**. *Le SIVAP peut émettre un avis sur plan concernant l'aménagement de ces espaces.* **Renseignez-vous !**

3 - Alimentation en eau

Dans le cas où l'alimentation en eau ne provient pas du réseau public (source privée, captage), l'organisateur doit s'adresser aux services concernés pour une analyse bactériologique afin que soit validée son utilisation.

En cas de stockage de l'eau, il devra se faire dans des récipients adaptés et exclusivement réservés à cet usage. Ils devront être bien nettoyés, régulièrement désinfectés, à l'abri de la chaleur, de la lumière et en sécurité.

Pour information, *le « Guide d'urgence EAU, édition 2010 », qui comporte des fiches pratiques sur le prélèvement d'eau, est consultable et téléchargeable sur le site de la DASS NC à l'adresse suivante :* **www.dass.gouv.nc.**

ANTICIPER

est un des meilleurs moyens d'éviter l'accident.

4 - Évacuation des déchets

Il faut se renseigner auprès de la commune d'accueil sur le système d'évacuation des déchets : la fréquence d'évacuation, les lieux mis à disposition pour le stockage afin d'établir une organisation adaptée.

5 - Le SIVAP et le SIPRES : rôle de chacun

Le SIVAP* a entre autre mission la vérification de la bonne application de la règlementation en matière d'hygiène alimentaire.

Le SIPRES* est un service communal qui intervient en matière de surveillance et de protection de la santé publique, uniquement sur la ville de Nouméa.

En 2010, le SIVAP a mis en place une convention de délégation de compétence au SIPRES, qui prend alors en charge le suivi et le contrôle des centres de vacances ou de loisirs situés sur la ville de Nouméa.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6 - La déclaration en deux temps

Les différents formulaires de déclaration sont disponibles en téléchargement sur le site de la DAVAR **(www.davar.gouv.nc)** et peuvent être retirés dans toutes les antennes du SIVAP. Ils sont également disponibles en téléchargement sur **www.noumea.nc.**

6-1 Formulaire de déclaration d'activité du secteur agro-alimentaire

Il sert à se faire connaître, et donc à déclarer son association ou organisme et son activité agroalimentaire de manière générale.

À remplir une seule fois, dès la mise en place de l'activité.
À renouveler en cas de changement des coordonnées de l'organisateur ou de changement d'activité.

La déclaration d'activité du secteur agroalimentaire est officialisée par une attestation de déclaration (AD).

Une fois déclarée, l'organisateur reçoit une fiche de statut avec un numéro d'AD : c'est l'Attestation de Déclaration qui lui permet d'exercer son activité agroalimentaire. Un organisateur ne peut prendre en charge les repas sur un centre de vacance et de loisirs s'il n'a pas cette attestation de déclaration.

Une copie de cette attestation doit être mise à disposition du directeur du CVL organisé.

6-2 Formulaire de déclaration d'activité des centres de vacances ou de loisirs

Il sert à déclarer les différents sites où seront organisées les activités d'animation. Remplir le formulaire adéquat en fonction du lieu où est organisé le centre.

- « Sur la commune de Nouméa » à transmettre au SIPRES.
- « Hors de la commune de Nouméa » à transmettre au SIVAP.

Chaque site d'accueil doit faire l'objet d'un formulaire. Plusieurs possibilités pour le remplir :

- Déclaration à l'année avec toutes les sessions prévues sur un même site.
- Déclaration du site à chaque période.
- Déclaration à l'année et déclaration ponctuelle pour les sites utilisés une seule fois au cours de l'année ou programmés à la dernière minute.

Cas particuliers :

Les CVL organisés dans des structures qui effectuent déjà une déclaration en leur nom (comme le CAP de Poé *par exemple*) doivent tout de même être déclaré avec le 2e formulaire par l'organisateur du séjour. Pour les séjours à l'étranger : la déclaration n'est pas nécessaire.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Les locaux doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et désinfecter.

1 - Lieux de réserve et points de rangements

Les lieux de réserve sont des locaux en dur, une cantine réservée à cet effet, une malle, une tente. S'il s'agit d'une tente, les produits doivent être rangés dans des boîtes hermétiques. Tous les lieux de réserve doivent être propres en permanence. ***Un exemple de plan de nettoyage et de désinfection est consultable et téléchargeable sur le site internet de la province Sud à l'adresse suivante : province-sud.nc***

2 - Isolement des secteurs de préparation des repas

- Distribution : Les portes et les fenêtres doivent être fermées pendant la phase de préparation du service (aménagement de table, préparation du pain, des brocs d'eau, etc.). Elles sont réouvertes à l'arrivée des enfants. S'il n'y a pas de local fermé, la préparation des repas se fera sous tente.

S'il n'y a aucune possibilité de disposer d'un espace fermé, il est nécessaire de limiter les risques au maximum en choisissant un lieu abrité (de la poussière, du vent, etc.) en protégeant les denrées (boîtes étanches, films alimentaires) et en privilégiant les ingrédients stables.

Préparation : À moins que ce ne soit l'objet du centre que d'être en pleine nature (camp de scoutisme), **toutes les opérations de préparation doivent être faites à l'intérieur, dans un local fermé spécifiquement réservé à cet effet,** particulièrement pour les opérations dites sensibles (couper la viande ou les légumes, etc.).

Il n'est pas possible de commencer le nettoyage pendant que des personnes (adultes ou enfants) sont encore en train de manger. Il est nécessaire de veiller à ce que les différents espaces (préparation, distribution, lieux de réserve) restent propres et dégagés de tout matériel inutile à l'activité.

3 - Stocker et distribuer dans des conditions correctes

Pour stocker le pain, privilégier les panières et proscrire tous les emballages qui risquent d'être souillés (sacs de farine, cartons, etc.). Conserver le pain dans un drap/tissu propre, dans un bac désinfecté et hermétiquement fermé, **OU** dans des poches plastiques adaptées à l'utilisation alimentaire. *Attention, le conditionnement hermétique ramollit le pain. Se réapprovisionner quotidiennement en pain frais.*

M COMME... MILIEU

Exceptionnellement, si cet espace devait servir à une autre activité (jeux de société, atelier d'expression, dessins…), il doit y avoir une opération de nettoyage et de désinfection avant le repas. ***Il est conseillé dans le cas d'utilisation de la cantine par exemple, de prévoir un espace repas et un espace activité (avec une séparation).*** En revanche, cet espace ne peut en aucun cas servir à des activités souillantes (stockage de poubelles, peinture…).

4 - Coin sanitaires

WC - toilettes

1 WC sur le lieu de préparation/distribution signalé comme étant réservé aux adultes.

Cas des sorties pleine nature / accueil en tribu :

S'il n'y a pas de WC sur le lieu de préparation et de distribution :

- Utilisation des sanitaires des habitations très proches **OU**
- Utilisation de feuillées ou de latrines* : espaces éloignés d'au moins 50 mètres des lieux de vie.

Points de lavage des mains

Au moins 2 points de lavage des mains doivent être prévus :

- 1 à la sortie des sanitaires
- 1 à proximité du lieu de préparation et/ou de distribution **OU** prévoir un jerricane d'eau dédié au lavage des mains ; le savon et le gel antiseptique.

Les points de lavage des mains sont obligatoirement équipés de :

- Savon liquide bactéricide*: en pousse mousse.
- Papier essuie-main **OU** rouleau d'essuie-tout.
- Une poubelle à couvercle et à pédale.

M COMME… MILIEU

Tous les équipements, les matériels devront être faciles à entretenir, nettoyer et désinfecter.

À retenir le matériel :

- Il doit être facilement nettoyable et en bon état (inox, plastique polypropylène) : BOIS INTERDIT.
- Il doit être dédié à une utilisation/à une zone (cuisine/extérieur/sanitaires) : la lavette de nettoyage et de désinfection pour la vaisselle n'est pas la même que celle des sanitaires.

1 - Plan de travail et de découpe

	Autorisé	Interdit
Plan de travail	Toile cirée (en bon état et très propre), inox	Bois
Planche à découper	Plastique polypropylène	Bois

2 - Ustensiles de cuisine

Avoir des ustensiles **en nombre suffisant et adaptés** aux repas fabriqués ou servis.
Une liste non exhaustive vous est proposée :

Préparation	Distribution
Planche à découper	Planche à découper
Couteau à pain	Couteau à pain
Pince à spaghettis	Pince à spaghettis
Grande cuillère	Grande cuillère
Louche	Louche
Écumoire	Écumoire
Fourchette à viande	Fourchette à viande
Pince	Pince
Couteau à viande, couteau à légume	Couteau à viande
Économe	Thermomètre à sonde
Râpe	
Fouet	
Ouvre-boîte (attention à l'usure)	
Thermomètre à sonde	
Fusil à aiguiser (nettoyer le couteau après l'avoir aiguisé)	

M COMME... MATÉRIEL

3 - Entretien des équipements

Les produits d'entretien doivent être nettoyants* et désinfectants*, adaptés à une utilisation alimentaire. **Ils doivent être rangés séparément des denrées alimentaires.**

4 - Point de stockage froid (capacité adaptée)

Les équipements : le réfrigérateur, la glacière, le congélateur, le freezer doivent être en bon état de fonctionnement et propre. Ils doivent être contrôlés tous les jours.

La capacité de ces équipements doit être adaptée au nombre de repas servis. Le réfrigérateur doit pouvoir contenir les brocs d'eau, les desserts et les entrées froides.

La température des équipements doit être suivie et enregistrée : inférieure ou égale à moins 18°C en congélateur / entre 0 et plus 4°C en réfrigérateur et glacière. Les glacières doivent être munies de glace (pain de glace, bouteille d'eau gelée) ou de plaques eutectiques*.

Contrôle Température Équipements : Un modèle est fourni en annexe.
Cet outil est téléchargeable sur le site province-sud.nc

M COMME... MATÉRIEL

5 - Point de stockage chaud (capacité adaptée)

Il existe plusieurs types de stockage à chaud : pour maintenir au chaud (à plus 63°C ou au-dessus) :

- **Les norvégiennes** (containers fournis par les prestataires de service). La dimension des bacs inox à l'intérieur des norvégiennes doit être adaptée aux quantités pour que le maintien en température soit efficace (demi-bac / quart de bac quand petites quantités). Si la dimension n'est pas adaptée, il est important d'en informer le prestataire pour les faire remplacer. Les bacs doivent être conservés dans la norvégienne et la norvégienne doit rester fermée jusqu'à la distribution des repas pour le maintien en température. Dans les structures où deux services sont effectués (il faut prévoir un bac par service : exemple centre maternel et primaire).
- **Le bain-marie / étuve** (= récipient pour garder les mets au chaud ou pour chauffer les plats).
- **Feu de bois :** permet de garder les mets chauds jusqu'au service.

Respect de la température à vérifier

Le thermomètre à sonde : permet de prendre la température des aliments.

ASTUCE :

Comment utiliser le thermomètre à sonde ?

La sonde doit être désinfectée avant et après chaque utilisation. Il doit être rangé dans un endroit sec et protégé de la chaleur et de la lumière. Il est conseillé de se rapporter à la fiche d'utilisation du matériel.

Le thermomètre à mercure ou le thermomètre digital permet de prendre la température du frigo ou de la glacière.

Bien protéger le thermomètre dans la glacière pour éviter qu'il ne se casse.

Les personnels peuvent par un défaut d'hygiène corporelle être responsables de la contamination des produits qu'ils manipulent. **Pour cela, toutes les personnes amenées à manipuler les denrées alimentaires sont soumises aux mêmes règles : femme de service, animateur, aide animateur, directeur, etc.**

1 - Formation et qualification

Les besoins en termes de formation et de qualification des personnes amenées à manipuler les denrées alimentaires sont à l'appréciation des organisateurs de centres de vacances ou de loisirs.

Toutefois, il est recommandé d'avoir un minimum de connaissances sur les risques en restauration collective et une formation sur les bonnes pratiques d'hygiène en fonction de la nature du poste occupé suivant qu'il s'agisse de distribuer ou de fabriquer les repas.

- La préparation et la distribution sont faites par un professionnel : Dans ce cas, il est nécessaire que le directeur soit formé afin d'avoir les connaissances pour assurer son rôle de contrôle.
- La préparation est faite par un professionnel, la distribution par un membre de l'équipe : Le ou les membres de l'équipe en charge de la distribution doivent avoir une formation afin d'avoir les connaissances et les savoir-faire nécessaires pour assurer le contrôle à réception des repas, le stockage et la distribution des repas.
- La préparation et la distribution sont faites par un ou des membre de l'équipe du centre de vacances ou de loisirs : Les rôles étant ici plus complets, il est conseillé dans ce cas que le directeur et le ou les membres concernés puissent avoir une formation sur les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire en restauration collective.

ASTUCE :

Privilégier le recrutement de personnel qualifié et/ou formé (cantinières par exemple) pour la préparation et/ou la distribution des repas !

2 - État de santé

Visite médicale de non contre-indication à la manipulation des denrées

Un **certificat médical doit attester de l'état de santé du personnel et comporter les mentions suivantes :**

- « Ne présente aucune contre-indication à la manipulation des denrées alimentaires».
- « Est exempt de toute maladie contagieuse et à jour de ses vaccinations».
- « Ne présente aucune contre-indication à l'encadrement des enfants».

M COMME... MAIN D'ŒUVRE

Lors de cette visite, préciser au médecin ces 3 mentions nécessaires à l'exercice de votre fonction sur votre certificat médical. À partir de ces éléments, le médecin est en charge de faire les examens nécessaires ; et peut, si besoin, prescrire des examens spécifiques.

Examens spécifique :

Ils peuvent être demandés par le médecin s'il estime que c'est nécessaire. Certains examens peuvent être demandés par les autorités sanitaires à la suite d'une TIAC (toxi-infection alimentaire collective).

Le certificat médical est valable 1 an : Il doit être renouvelé au moins tous les ans et après tout épisode pathologique lié à des problèmes de toxi-infection alimentaire ou pouvant occasionner un risque pour la santé des consommateurs.

À tout moment, tout adulte ou enfant présentant un signe de contagiosité* (toux, mycose*, furoncle*, panaris*, prurit*, etc.) doit être mis à l'écart de toute pratique liée à la restauration. En cas de petite plaie, le port de gants est obligatoire.

* Voir P. 27

3 - Attitude et comportement

Il est interdit de fumer, de consommer de l'alcool, de boire, de manger ou de cracher dans les lieux de préparation ou de distribution des repas et dans les lieux de réserve. De même, il est interdit d'y faire entrer des personnes non habilitées ou des animaux. Pour favoriser le respect de ces règles, des affichages doivent être mis en place.

Il est conseillé d'être ponctuel, assidu et en bonne forme afin d'éviter d'agir dans la précipitation, le stress ou la fatigue, ce qui peut conduire à des négligences dans le travail.

Il est indispensable de se laver les mains à la prise de poste, à la sortie des toilettes, **avant chaque manipulation de nourriture et entre chaque changement d'activité.**

Et enfin, le personnel en charge de la préparation ou de la distribution des repas doit sensibiliser toutes les personnes qui interviendraient à ses côtés, à l'ensemble des règles d'hygiène nécessaires dans le cadre de son intervention.

4 - Hygiène corporelle et vestimentaire

Le lavage des mains doit être régulier et doit se faire avec du savon bactéricide qui permet de nettoyer et de désinfecter. Le gel hydro alcoolique ne remplace pas le lavage des mains ; il vient en complément si le point d'eau n'est pas à proximité immédiat du lieu par exemple. Une tenue spécifique est réservée à l'activité de préparation et de distribution des repas.

Pour le travail en cuisine, le minimum suivant est exigée

- Tenue propre et cheveux attachés.
- Hygiène des mains : vernis à ongle et faux ongles interdits, ongles courts et propres, port de bijoux interdit, lavage des mains et avant-bras avec un savon désinfectant.

Les matières premières sont sources d'apport initial de germes et peuvent dès réception, être contaminées.

1 - Potabilité en eau : l'eau est aussi un aliment

L'eau utilisée en cuisine (vaisselle, nettoyage des légumes, cuisson des aliments, boisson…) doit être potable (réseau public ou eau minérale).

Sur des installations provisoires où le réseau public n'est pas accessible, **le stockage de l'eau doit se faire dans des bidons propres et désinfectés réservés exclusivement à cet effet**. Ces bidons doivent être rangés dans un endroit propre et ombragé.

Les conditions de réserve et de stockage sont les suivantes :

- Les camps : prévoir au moins 12 litres d'eau par jour et par personne, stockés pendant 48 h maximum : ravitaillement à prévoir tous les 2 jours.
- Les centres de loisirs : prévoir au moins 7 litres d'eau par jour et par personne, stockés pendant 48 h maximum : ravitaillement à prévoir tous les 2 jours.

ASTUCE :

Pour faire la vaisselle, il est possible d'utiliser l'eau de source pour le trempage afin d'économiser l'eau stockée, à condition que le dernier rinçage soit fait avec l'eau potable. Il est également possible de faire bouillir l'eau au moins 7 min, ou d'utiliser des pastilles désinfectantes, en respectant le dosage conseillé par le fabricant.

2 - Distribution des repas

Il est indispensable de veiller au suivi sanitaire des fournisseurs choisis (voir sur l'étiquetage) et à la qualité de l'acheminement des produits et de contrôler la salubrité des denrées (vérifier l'intégrité des conditionnements, dates de péremption). Dans le cas où le milieu comporte des risques de contamination (centres en pleine nature par exemple), choisir des préparations chaudes permettant à la cuisson de limiter les risques.

M COMME... MATIÈRE

3 - Conditions de conservation des denrées

Type d'aliment	Conditions de conservation
Produits congelés	- Congélateur - Glacière munie de glace ou de plaque eutectique (le produit est alors en décongélation et doit être consommé dans les 3 jours maximum, si préconisation particulière du fournisseur)
Produits frais	- Réfrigérateur - Glacière munie de glace ou de plaque eutectique
Produits secs (farine, biscuits, etc.)	- Bacs hermétiques
Boitages	- Isolés du sol, rangés à l'abri du soleil et de la pluie

Concernant les produits congelés (- 12°C)/surgelés (- 18°C), la règle suivante doit être appliquée : **un produit décongelé doit être consommé sous 1 jour à 3 jours maximum, incluant le temps de décongélation et sans dépasser les + 4°C.** Les notions de température et de durée de consommation sont à bien respecter.

Les boîtages doivent être maintenus propres, avec leurs étiquettes. La zone d'ouverture doit être désinfectée avant ouverture en utilisant des lingettes désinfectantes.

4 - Utilisation de certains ingrédients : quelques règles à prendre en compte !

Fruits et légumes : Les fruits et légumes qui ont été ramassés en terre ou cueillis sur l'arbre peuvent être consommés à partir du moment où ils sont lavés avant consommation, (*doubler le lavage en cas de légumes terreux)*. S'ils sont consommés immédiatement après leur préparation 1 seul lavage suffira. En cas de préparation la veille, les fruits et les légumes sont à décontaminer. La décontamination peut se faire avec du vinaigre blanc, ou 1,5 g de chlore pour 40 litres d'eau.

RECOMMANDATION - Poissons pêchés : Les enfants peuvent pêcher du poisson, s'ils sont accompagnés d'un adulte ayant la connaissance des poissons de mer ou de rivière. Ils pourront les faire cuire, à partir du moment où la chaîne du froid et la propreté des étapes sont respectées. Les étapes de préparation (écailler et vider le poisson) **sont faites par les adultes.**

Les temps de séjour à température ambiante du poisson pêché doivent être limités à 30 minutes maximum.

M COMME... MATIÈRE

DENRÉES INTERDITES !

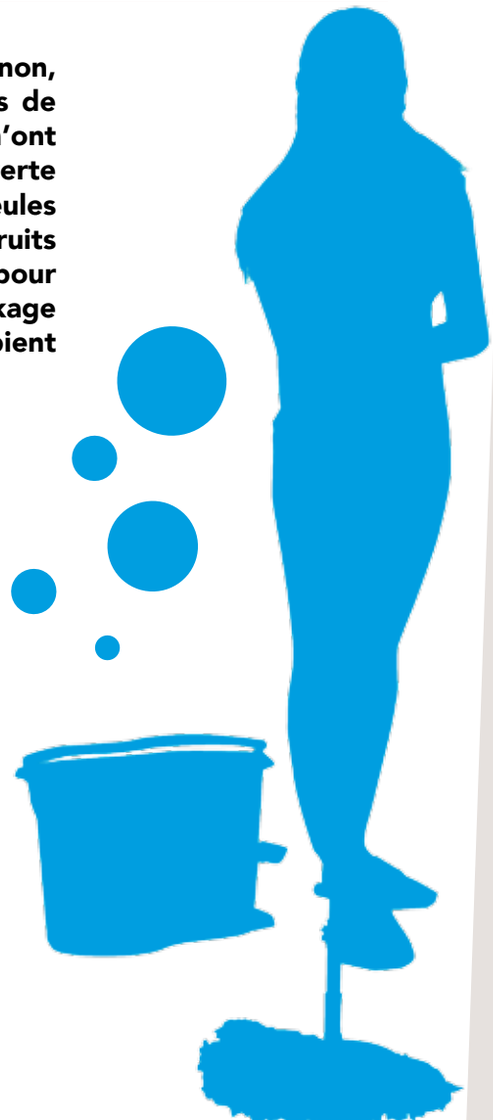
Certaines denrées sont très sensibles et nécessitent d'être préparées dans des conditions d'hygiène très strictes. En restauration collective, ces denrées sont formellement interdites car plus le nombre de repas est important, plus les risques sont élevés.

- **Poissons et viandes crues : salade tahitienne, carpaccio de bœuf, salade de cerf, sashimi de thon, etc.**
- **Coquillages et crabes de cocotier.**
- **Œufs crus : mayonnaise maison, mousse au chocolat, etc.**
- **Cerfs issus de la chasse.**

Pour la préparation de viandes, poissons et œufs cuits, s'approvisionner en commerce, calculer les quantités nécessaires avant l'achat de manière à consommer le tout, et à ne pas avoir à jeter le reste.

Les œufs : ne jamais laver la coquille d'œuf. L'eau rend la coquille poreuse et les bactéries qui sont dessus entrent alors à l'intérieur de l'œuf. Même chose lorsque l'œuf est mis au frais : il ne doit pas être sorti puis remis encore une fois au réfrigérateur.

De plus, les restes de repas ; bacs entamés ou non, sont considérés comme des déchets. Les restes de repas sont systématiquement jetés même s'ils n'ont pas été servis. Toute boîte de conserve ouverte doit être immédiatement servie ou jetée. Seules quelques catégories de produits stables (olives, fruits au sirop par exemple) pourront être conservés pour une utilisation ultérieure sous réserve d'un stockage à une température adaptée et dans un récipient autre que la boîte.



M COMME... MATIÈRE

Une bonne méthodologie permet de limiter les contaminations et/ou prévenir la multiplication des microbes.

1 - Limiter les contaminations croisées

La contamination croisée se définit comme le transfert direct ou indirect de microbes pathogènes (causant des maladies) d'aliments contaminés (généralement crus) vers d'autres aliments. Il s'agit de l'une des principales causes d'intoxication alimentaire, pourtant facile à prévenir par des actions simples :

- **Se laver les mains.**
- **Filmer les produits entamés.**

2 - Séparer les secteurs propres et souillés

- **Secteurs propres :** préparation, cuisson, stockage du matériel propre.
- **Secteurs sales :** lieu de réception et de stockage des repas ou des courses, épluchage des légumes, déchets, vaisselle sale.

Les sanitaires, les vestiaires, et le local à poubelles doivent être totalement séparés des secteurs de préparation et de cuisson.

3 - Gérer les déchets

L' espace réservé au stockage des déchets doit être éloigné d'au moins 30 mètres des espaces de distribution et/ou de préparation.

Les boîtes de conserve : Retirer les étiquettes et les brûler (pleines de graisse, elles risquent d'attirer les mouches). Nettoyer toutes les boîtes et les écraser avant de les mettre à la poubelle.

Le compost : Il doit contenir uniquement des déchets végétaux (fruits et légumes, coquilles d'œuf, etc.). Il est interdit d'y mettre des déchets animaux qui attirent les mouches (viande/poisson). Ces déchets sont à brûler ou à évacuer. Le compost doit être éloigné d'au moins 30 mètres des espaces de distribution et/ou de préparation.

La poubelle intérieure doit être à couvercle et à pédale, et munie de sacs étanches : Prévoir une poubelle dont la taille permet de contenir tous les déchets du début de la préparation à la fin de la consommation, afin de ne pas avoir à effectuer un changement de poubelle pendant le service.

Le point de stockage extérieur doit également être un bac fermé.

M COMME... MÉTHODE

<u>L'élimination des déchets :</u>

Les ordures ménagères doivent être stockées dans des sacs étanches, hors de portée des animaux et si possible à l'ombre.

L'évacuation de la poubelle intérieure doit se faire lors de l'étape de nettoyage et de désinfection.

L'évacuation du point de stockage doit se faire régulièrement afin d'éviter les nuisances et contaminations.

4 - Nettoyer et désinfecter les surfaces

Les ustensiles doivent être lavés dans le respect de la notice d'utilisation du produit utilisé et le mode d'utilisation des produits doit respecter le dosage du produit, le temps d'action. Ils doivent être rangés dans un lieu abrité (placards, boîtes en plastique hermétiquement fermées, etc.). **Il est conseillé de les ranger en sécurité, de manière à ce qu'ils ne soient pas accessibles aux enfants, notamment pour les ustensiles dangereux.**

La vaisselle doit être rangée sèche. En milieu fermé, elle peut être rangée sur des rayonnages ou dans des placards. En milieu ouvert, la vaisselle doit être rangée à l'abri de la poussière (dans des bacs hermétiques, par exemple) et nettoyée avant chaque utilisation.

Les équipements de stockage froid et chaud doivent être nettoyés et désinfectés **avant** et **après** chaque utilisation.

Les produits d'entretien doivent être dans leurs emballages d'origine et rangés séparément des produits alimentaires. Il est nécessaire de dissocier les produits dangereux pour définir un type de rangement adapté. Les produits inflammables par exemple, sont à ranger à l'abri de la pluie, du soleil, de la chaleur, dans un espace ventilé et hors de portée des enfants. Alors que le produit pour la vaisselle ou les mains peut rester à disposition au point d'eau.

Le matériel d'entretien (lavettes, balais, serpillères, mop, etc.) doit être nettoyé désinfecté et séché. Il est conseillé de disposer d'eau chaude pour le nettoyage et la désinfection des espaces, comme du matériel.

ASTUCE :

Il est conseillé à défaut de chauffe-eau de faire chauffer l'eau de la bouilloire pour avoir une vaisselle propre et sans gras.

M COMME... MÉTHODE

5 - Prévenir la multiplication des microbes

Il faut veiller à maintenir les aliments sensibles (non stables à température ambiante) à des températures empêchant la multiplication des microbes.

Pour cela :

A) Il ne faut pas rompre la chaîne du froid : de la réception de la denrée ou de la préparation de la denrée à la distribution :

Cela implique de disposer des réserves froides (réfrigérateur, congélateur, glacière) à la bonne température et de capacités suffisantes.

En cuisine satellite (les repas sont livrés) :
Les entrées froides et les desserts doivent être entreposés dès réception dans le réfrigérateur.

En cuisine centrale (les repas sont préparés sur place) :
Les entrées froides sont préparées en début de matinée et placées au réfrigérateur jusqu'au service.

B) Il ne faut pas rompre la chaîne du chaud de la réception à la distribution ou de la préparation des plats à la distribution.

En cuisine satellite (les repas sont livrés) :
Les préparations chaudes sont laissés dans les norvégiennes maintenues fermées jusqu'au service.

En cuisine centrale (les repas sont préparés sur place) :
Il est nécessaire de s'organiser pour que la cuisson se termine au moment de servir.

6 - Nécessité d'utiliser le thermomètre

Pour maîtriser les chaînes du froid et du chaud, des contrôles de température doivent être réalisés.

- Les équipements doivent être contrôlés une fois par jour (le matin si possible, à la première ouverture).
- Les préparations froides doivent être contrôlées à réception avant d'être entreposées dans le réfrigérateur.
- Les préparations chaudes et froides doivent être contrôlées au moment du service.

M COMME... MÉTHODE

Les températures réglementaires sont les suivantes :

Types de plats	Températures à respecter	Ecarts tolérés	En cas d'écart trop important	
			Cuisine Centrale : les repas sont préparés sur place	Cuisine Satellite : les repas sont livrés par un prestataire
Surgelés	Inférieur ou égal à - 18°C	3°C d'écart pour de brèves périodes uniquement lors du chargement et déchargement de ces produits (- 21°C/-15°C)	Terminer la décongélation et cuisiner la denrée. **Cas de la glace : ne pas servir**	
Froids	Entre 0°C et + 4 °C	+/- 3 °C	Ne pas servir	Ne pas servir : contacter le prestataire
Chauds	63°C	Aucune tolérance	Remettre le plat en cuisson pour faire remonter la température	Ne pas servir : contacter le prestataire

En cas d'écart toléré, l'écart reste cependant considéré comme une anomalie. Il est donc essentiel de l'inscrire tout de même sur la fiche de suivi du prestataire afin de signaler l'anomalie. ***Le signalement est un moyen de suivi et d'amélioration.***

7 - Suivre, ranger et conserver :

	Auto contrôle	Quoi	Quand	Comment	Document d'enregistrement	Durée d'archivage
À la livraison des repas	Température	Denrée froide	Réception	Fiche pratique	Menus *	1 semaine après la fin du séjour
	Température	Repas	Service	Fiche pratique	Menus *	
	Température	Équipements	1 fois par jour	Fiche pratique	Fiche contrôle des températures	

	Auto contrôle	Quoi	Quand	Comment	Document d'enregistrement	Durée d'archivage
Lorsque les repas sont confectionnés sur place	Température	Denrée périssable	Réception	Fiche pratique	Facture ou bon de livraison	1 semaine après la fin du séjour
	Température	Équipements	1 fois par jour	Fiche pratique	Fiche contrôle des températures	
	Température	Repas	Service	Fiche pratique	Menus *	
	Repas témoin	Préparation	Midi et soir	Fiche pratique	Menus *	5 jours

* Document du prestataire

M COMME... MÉTHODE

Fichiers téléchargeables individuellement sur : province-sud.nc
Page : Démarches & Services
Rubrique : Sports et loisirs
Ligne : Guide hygiène

La Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC)

Qu'est-ce que c'est ?

Une TIAC se définit par l'apparition **au même moment de troubles le plus souvent digestifs** (maux de ventre, vomissements et/ou diarrhées, avec ou sans fièvre) **chez 2 personnes au moins, ayant consommé un même aliment.** La TIAC survient à quelques heures, voire plusieurs jours après la consommation d'un repas. C'est le résultat d'un problème dans la chaine alimentaire. Un nombre inhabituel d'absents en CVL, en même temps doit vous amener à suspecter une TIAC et à vous renseigner sur les raisons de ces absences.

Comment réagir en cas de TIAC ?

1. Appeler le médecin ou à défaut, le SAMU (15)

Mesures à prendre :

- Communiquer le nombre de personnes malades et le type de symptômes.
- Suivre les instructions du médecin prévenu.
- Établir la liste nominative des personnes avec leurs coordonnées ayant consommé les mêmes repas que les malades, et la communiquer au médecin.
- Informer les parents des enfants non malades de la situation, et les inviter à consulter un médecin à la moindre apparition de symptômes.

2. Alerter la DASS-NC*

La DASS-NC désigne un médecin qui va se charger de conduire l'enquête épidémiologique pour rechercher l'origine de la TIAC, conjointement avec le SIVAP.
Le SIVAP effectue l'enquête alimentaire : prélèvements, analyses pour identifier l'agent en cause. Il prend toutes les mesures nécessaires en amont pour limiter l'extension de l'épidémie, s'il s'avère notamment que son origine est externe à l'établissement.
Afin d'éviter la confusion et la diffusion d'informations erronées, la transmission officielle des informations est gérée par la DASS-NC.
DASS - NC – Inspection de la santé : Tél. 25 11 33 – 24 37 00 - 79 49 94
N° vert 05 11 33 Fax 24 37 14 / mail : alerte.dass@gouv.nc

Informations à communiquer :

- Votre identité (nom, prénom, fonction) et vos coordonnées (où vous joindre facilement).
- Liste des personnes malades : formulaire téléchargeable sur le site de la DASS (www.dass.gouv.nc).
- Liste nominative, avec leurs coordonnées, des personnes ayant consommé les mêmes repas que les malades.
- Dates et heures d'apparition des signes de maladie.
- Menus consommés lors des 5 derniers jours (penser à prendre en compte les modifications de dernière minute !).
- Nom et coordonnées du médecin contacté.

La TIAC est une maladie à déclaration obligatoire (délibération du Congrès du Territoire n°100/CP du 13 mars 1991, modifiée par la délibération n°491 du 11 août 1994). **Le signalement à la DASS-NC doit être immédiat pour faciliter la collecte des informations et faire aboutir l'enquête.**

3. Alerter le SIVAP : Le SIVAP effectue l'enquête alimentaire (prélèvements, analyses) pour identifier la cause.
Coordonnées : Tél. 24 37 45 - Fax 25 11 12 / mail : tiac-sivap-davar@gouv.nc

Mesures à prendre :

- Mettre à disposition les plateaux témoin des 5 derniers jours
- Garder précieusement tous les étiquetages des matières premières, et les fiches de suivi des températures.
- Demander au prestataire de préparer les documents d'autocontrôle (relevés de températures, résultats d'analyses, certificats médicaux d'aptitude au travail en restauration, etc.).

OU

4. Alerter le SIPRES si le centre se trouve sur la commune de Nouméa
Coordonnées : Tél. 27 78 61 – 98 00 27 – Fax 24 12 63 / courriel : kevin.lucien@ville-noumea.nc

5. Informer la direction de la jeunesse et des sports de Nouvelle-Calédonie ainsi que la direction provinciale auprès de laquelle a été déclaré le centre
- Direction de la Jeunesse et des Sports de la Nouvelle-Calédonie – Tél. 25 23 84 – Fax 25 45 85 courriel : djsnc@gouv.nc
- Direction de la Jeunesse et des Sports de la province Sud – Tél. 20 48 50 – Fax 20 30 16 courriel : dsl.loisirs@province-sud.nc
- Direction des Sports et des Activités Socio-éducatives de la province Nord – Tél. 47 72 16 Fax 47 71 93 - courriel : dsase@province-nord.nc
- Direction des Sports et des Loisirs de la province des Îles Loyauté – Tél. 45 52 04 – Fax 45 51 85 Courriel : sec_dsl@loyalty.nc

Les enfants en activité cuisine

Dans le cadre des activités culinaires avec les enfants, **des consignes sont à prendre en compte** afin de veiller au respect des règles d'hygiène.

Objectif de l'activité cuisine :

L'intérêt pédagogique est de :
- Sensibiliser les enfants et les jeunes aux règles d'hygiène pour la manipulation des aliments dans le cadre collectif (les bons gestes : lavage des mains…).
- Les amener à découvrir la cuisine (les fruits, les légumes…) tout en leur transmettant les règles de bon équilibre alimentaire et du plaisir de bien manger.
- Les impliquer dans la notion de partage et de convivialité : faire plaisir aux autres en s'accomplissant soi-même.
- Créer une ambiance permettant de montrer aux enfants que la fonction d'un restaurant n'est pas seulement de nourrir, mais qu'elle suppose un environnement et un cadre réglementaire qu'il faut prendre en compte.

Milieu :

L'activité se fera dans l'espace de repas (cantine ou tout autre espace prévu pour accueillir ce type d'activité) et qui dispose d'un aménagement et des équipements adéquats.

Matériel : Il est nécessaire de prévoir des ustensiles en fonction du nombre d'enfants.

Main d'œuvre :

Lors de la pratique de l'activité cuisine, il est important d'éduquer, de sensibiliser les enfants aux bons gestes de respect des règles d'hygiène telle que :
- Porter une tenue adéquate (charlotte, blouse, gants).
- Enlever les bijoux.
- Se laver les mains à chaque nouvelle manipulation d'aliment, en sortant des toilettes, après le nettoyage, après s'être touché ou mouché le nez, les cheveux…
- Éviter de goûter les plats avec les doigts en cuisinant.
- Éviter de lécher la cuillère de préparation.

Matière :

Le menu sera défini en amont avec le groupe, et les courses faites la veille. Il est conseillé de prévoir des quantités juste suffisantes afin d'éviter de jeter ou de stocker les restes.

Après ouverture : bien refermer les emballages et maintenir à température ambiante, si préconisé par le fabricant du produit.

Méthode :

Confectionner les repas le jour même et au plus près de la consommation.
Privilégier les groupes restreints (maximum 10 enfants en activité en même temps), et attacher deux fois plus d'importance aux deux aspects suivants :
- Principe de séparation des secteurs propres et sales et des manipulations propres et sales, afin de limiter les contaminations croisées.
- Le couple temps/température : ne pas passer trop de temps sur des opérations sensibles.

ANNEXES

Camp sous tente : quelques points clés

Pour organiser au mieux un camp sous tente quelques repères à prendre en compte.

Le lieu du séjour

- Possibilité d'alimentation en eau potable sur place ou à proximité.
- Système d'évacuation des eaux usées : réseau d'évacuation public ou privé. En cas d'absence de réseau, elles sont évacuées dans un trou filtrant creusé dans le sol à plus de 30 mètres d'un cours d'eau ou plus de 200 m d'une zone de captage d'eau potable destinée à des collectivités humaines.
- Déterminer le lieu et fréquence de ramassage des déchets.
- Autorisation ou interdiction d'allumer un feu.
- Possibilité d'approvisionnement à proximité (vérifier les établissements autorisés par le SIVAP).

La tente « cuisine » :

- Une tente exclusivement réservée au stockage des denrées et à la préparation des repas et de taille suffisante pour y travailler à l'abri.
- Elle permet d'être debout à l'intérieur (au moins 2 mètres de hauteur).
- Elle est dotée de fermetures correctes de tous les côtés.
- D'un tapis de sol résistant et facilement nettoyable (bâche, ou caillebotis par exemple).
- Le matériel de cuisson devra être disposé à au moins 1 mètre des parois de la tente et de tout autre matériel inflammable.

Emplacement

- Si possible à l'ombre (aux heures les plus chaudes).
- À proximité d'un point d'eau potable.
- À plus de 5 mètres des autres tentes.
- À au moins 30 mètres des sources de nuisances (poubelles, sanitaires, lieux de grand passage…).

Règles de sécurité incendie :

À proximité de chaque zone d'utilisation des feux, des moyens doivent être disponibles pour combattre tout départ d'incendie (réserve d'eau, ou batte à feux, ou sable). La présence d'un extincteur est conseillée.

L'approvisionnement en produits frais

- Achat en commerce dans des établissements autorisés
- Achat et transport le plus rapide possible
- Transport et conservation dans une glacière munie de plaques eutectiques (disposées contre les parois et sur le dessus)
- Consommation le jour même de l'achat

Protocole sortie pique-nique

Au début – Repérage des lieux et choix de la fabrication des repas. Si le choix se porte sur un prestataire, définir le jour et l'heure de livraison.

1 – Avant de partir

La glacière : Assurez-vous que votre glacière est propre avant de la remplir. Le rangement des ingrédients devra tenir compte des produits utilisés en premier. Placez la glacière à l'ombre et évitez de l'ouvrir trop souvent.

2 – Choix des ingrédients et quantité

- Définir le menu.
- Définir les quantités.
- Préparer, ranger ses ingrédients (tomates, salades vertes…).

3 – Caisse à ustensiles

Le nécessaire de service (nettoyé et séché) est rangé dans une boîte, préalablement nettoyée.

ANNEXES

4 – Consommables jetables

Ne pas oublier :

- Savon bactéricide.
- Film étirable/aluminium.
- Désinfectant matériel.
- Nappe en tissu (propre) ou nappe jetable.

5 – La préparation

OÙ ? :

Il est nécessaire de limiter les risques au maximum en choisissant un lieu abrité (de la poussière, du vent, etc.) et de prévoir un point d'eau.

QUAND ? :

Confectionner les sandwiches le jour même et au plus près de la consommation.
Si ce n'est pas le cas, il faudra alors garantir un maintien des températures correctes durant le transport.

COMMENT ? :

Désinfecter la planche à découper et les couteaux.
Couper le pain au dernier moment.
Sortir les ingrédients frais – Le temps de préparation des sandwiches ne devra pas dépasser 30 minutes.

Lors de la préparation des sandwiches, il faudra privilégier les ingrédients stables.

Ce qui est INTERDIT	Ce qui est AUTORISÉ
Salades composées	Sandwiches
Fruits découpés	Gâteaux secs
Pâtisseries	Fruits entiers
Gâteaux crème	Salades, tomates
	Beurre
	Les ingrédients dits stables : ◆ Boîtes de conserves (viandes, légumes, compotes, sardines, thon, boîtes de fruits, pâté, etc.). ◆ Produits industriels pré-emballés : (type viandes prétranchées sous vide, fromage en portion individuelle etc.)
	Il est très important de penser à la boisson. Privilégier de toute façon l'eau. Prévoir au minimum 1,5 litre d'eau par enfant.

Conditionnement :

- Envelopper les sandwiches, les stocker au frais.
- Pour les desserts : gâteaux, compotes (privilégier le conditionnement individuel).
- Lors de l'utilisation de conserves en boîtes, décontaminer la boîte avec des lingettes désinfectantes ou un spray.
- Les fruits entiers (telle que la pastèque, le melon, l'ananas, la pomme…) sont à découper sur place.

ASTUCE :

Les fruits et légumes seront DÉCONTAMINÉS dans 1 litre de vinaigre blanc pour 30 litres d'eau froide. La durée de trempage sera de 15 minutes.

ANNEXES

ÉLÉMENTS DE RÉFÉRENCES

Les textes officiels

Délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998 - relative à la salubrité des denrées alimentaires

Arrêté n° 2008-5925/GNC du 24 décembre 2008 relatif à la liste des activités des établissements du secteur agroalimentaire visés par la délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires

Délibération n° 9 / CP du 3 mai 2005 - relative à la protection des mineurs à l'occasion des vacances scolaires et des temps de loisirs

- Titre III - Sous-titre III - Hygiène et sécurité - Article 19
- Titre V - De la surveillance sanitaire et médicale - Articles 29 et 34

Arrêté n° 06 - 3429/GNC du 07 septembre 2006 - relatif à l'organisation et au fonctionnement des centres de vacances, des centres de loisirs et des camps de scoutisme

- Titre I - Des centres de vacances - Section II - Articles 5, 7 et 8
- Titre II - Des centres de Loisirs - Section II - Articles 23 et 24
- Titre III - Dispositions d'hygiène et de sécurité communes… - Articles 27 et 28
- Annexe - Emplacement, installation et fonctionnement des camps sous tentes et des camps de scoutisme

Ressources : les sites internet

Direction des Affaires Vétérinaires, Alimentaires et Rurales - Sécurité sanitaire des aliments (liste des établissements agréés, réglementation, fiches techniques de conseils, etc.)

- **www.davar.gouv.nc**

Direction de la Jeunesse et des Sports de la Nouvelle-Calédonie

- **www.djs.gouv.nc (La règlementation)**

Direction des Affaires Sanitaires et Sociales de la Nouvelle-Calédonie

- **www.dass.gouv.nc (Les maladies à déclaration obligatoires, dont la TIAC)**
- **www.dass.gouv.nc (L'alimentation en eau potable)**

Direction provinciale de l'action sanitaire et sociale (Service de Prévention et de Promotion de la santé

- Le SPPS vous accompagne dans vos projets et met à disposition des supports pédagogiques et des jeux. (Contact 24 25 98)

Documentations : formulaires, outils et fiches pratiques : province-sud.nc

Outils

- Plan de nettoyage et de désinfection
- Fiche de contrôle des températures – Équipements

Fiches techniques

- La TIAC
- Les enfants en activité cuisine
- Camp sous tente
- Protocole sortie pique-nique.

GLOSSAIRE

Agroalimentaire : « L'obligation de déclaration de toute activité agroalimentaire » qui transforme des matières premières issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche en produits alimentaires destinés à la consommation, ou qui participe à la production de produits alimentaires finis.

Bactéricide : Un savon bactéricide est un savon possédant la capacité de tuer les bactéries.

CVL : Centres de vacances et de loisirs - accueil de mineurs à l'occasion des vacances scolaires et des temps de loisirs d'une durée suffisante pour assurer la mise en œuvre d'objectifs éducatifs.

Cuisine centrale : établissement dont une partie de l'activité consiste à fabriquer des préparations culinaires destinées à être livrées à une ou plusieurs cuisine(s) satellite(s).

Cuisine satellite : établissement de restauration approvisionné par une cuisine centrale.

Contagiosité : transmission d'une maladie à une personne bien portante par contact (direct ou indirect).

DASS-NC : Direction des Affaires Sanitaires et Sociales de la Nouvelle-Calédonie.

DAVAR : Direction des Affaires Vétérinaires, Alimentaires et Rurales de la Nouvelle-Calédonie.

Eutectique : « Les glacières doivent être munies de plaques eutectiques » bloc en plastique qui contient de l'eau et que l'on fait congeler pour maintenir des produits au frais dans une glacière.

Furoncle : Abcès fermé, volumineux et douloureux, dû à une bactérie.

Latrines : Lieux retirés destinés à la satisfaction des besoins naturels.

Mycose : Infection provoquée par des champignons microscopiques.

Nettoyant et désinfectant : « Les produits d'entretien doivent être nettoyant et désinfectant » qui rend propre en enlevant les salissures (nettoyant) et qui supprime les bactéries (désinfectant).

Panaris : Infection aigüe d'un ongle du doigt ou d'un orteil.

Prurit : Démangeaison liée à une affection de la peau.

Salubrité : Assurance que les aliments, lorsqu'ils sont consommés, sont acceptables pour le consommateur et ne menacent pas sa sécurité.

SIPRES : Service d'Inspection et de Prévention des Risques Environnementaux et Sanitaires de la ville de Nouméa.

SIVAP : Service d'Inspection Vétérinaire, Agroalimentaire et Phytosanitaire du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.

En partenariat avec

ACAF - Association Calédonienne pour l'Animation et la Formation
ASERM - Association Socio-Éducative de Robinson Mont-Dore
Commune de Dumbéa - Service de l'Animation et de la Jeunesse
CSC LA FOA - Centre Socio-Culturel de La Foa
CV Doucampo
ESL - École de Sports et de Loisirs
FOL NC - Fédération des Œuvres Laïques de Nouvelle-Calédonie
PASPORT - Association Périscolaire d'Animation du Sport
Scouts et Guides de Nouvelle-Calédonie
Scouts Laïcs de Nouvelle-Calédonie
Association Wake Re Paen Wani

En collaboration avec

SIVAP - Service d'Inspection Vétérinaire, Agroalimentaire et Phytosanitaire du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie
SIPRES - Service d'Inspection et de Prévention des Risques Environnementaux et Sanitaires de la Ville de Nouméa
Institut de la Qualité - certifié ISO 9001, organisme de formation enregistré auprès de la DFPC NC
DPASS / SPPS - Service de Prévention et de Promotion de la Santé de la direction Provinciale de l'Action Sanitaire et Sociale de la province Sud.

PROVINCE SUD

province-sud.nc

Direction de la Jeunesse et des Sports de la province Sud

Centre administratif de la province Sud
6, route des artifices - Nouméa

Tél. 20 48 91