

CONSIGNES DES COMPAGNONS

5ÈME REPAS

CONTRAT ALIMENTAIRE

LES REPAS TEMOINS

LES COMMANDEMENTS DU BON CUISINIER



Paris, le 21 juin 2002



**Ministère de l'agriculture
de l'alimentation
de la pêche
et des affaires rurales**

Direction Générale de l'Alimentation

**Ministère de la Jeunesse, de l'Éducation
Nationale et de la Recherche**

*Direction de la Jeunesse et de l'Éducation
Populaire*

**Ministère de la Santé, de la Famille
et des Personnes Handicapées**

Direction Générale de la Santé


**MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE**

*Direction Générale de la Concurrence, de la
Consommation et de la Répression des Fraudes*

A

Madame et Messieurs les Préfets de Région

Mesdames et Messieurs les Préfets de Département

Mesdames et Messieurs les contrôleurs généraux des services vétérinaires chargés de mission permanente d'inspection générale inter-régionale (*pour attribution*)

Mesdames et Messieurs les directeurs régionaux et départementaux de la Jeunesse et des Sports (*pour attribution*)

Mesdames et Messieurs les directeurs régionaux et départementaux de l'Action Sanitaire et Sociale (*pour attribution*)

Mesdames et Messieurs les directeurs régionaux et départementaux de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (*pour attribution*)

Mesdames et Messieurs les directeurs départementaux des services vétérinaires (*pour attribution*)

INSTRUCTION N°

OBJET: Hygiène alimentaire dans les séjours de vacances sous tente organisés à l'occasion des vacances scolaires, des congés professionnels et des loisirs : recommandations aux organisateurs et directeurs de centres de vacances pour l'été 2002.

REF: Arrêté interministériel du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

L'article premier de l'arrêté cité en référence fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social inclut « les camps, centres et établissements de vacances ». Or l'application stricte de ce texte aux camps de vacances sous tente soulève des difficultés. Ce type d'accueil présente en effet des caractéristiques différentes des établissements de restauration collective par le fait notamment qu'il ne dispose pas de cuisine fixe dans des locaux. Or, l'organisation d'activités telles que la randonnée, le camping, le pique-nique constitue une pratique de plus en plus fréquemment proposée aux enfants dans le cadre des centres de vacances.

Les dispositions de l'article 7 qui fixe les différents équipements que doivent posséder les établissements ne sont pas adaptées à cette situation. De même, l'application stricte de l'article 32 qui impose la conservation d'échantillons représentatifs des repas pendant cinq jours est difficile.

Il conviendra alors de sensibiliser les organisateurs et les directeurs de séjours en camp sous tente à l'attention qu'ils doivent porter à l'hygiène des aliments, même s'ils ne disposent pas des équipements prévus pour les cuisines en dur. Des recommandations sont développées en ce sens en annexe, elles portent notamment sur :

- la sensibilisation de l'ensemble de ceux qui participent à la confection des repas à la nécessité du respect de ces normes et recommandations ;
- les installations nécessaires à la préparation des repas,
- l'approvisionnement, le transport et l'entreposage des denrées alimentaires,
- l'approvisionnement en eau potable ;
- le mode de conservation des aliments, et plus particulièrement le respect des températures fixées pour endiguer ces toxi-infections,
- le type de nourriture conseillé en camp sous tente,

D'une façon générale, le non respect de la réglementation est susceptible de mettre en danger la santé des enfants et d'engager la responsabilité civile, voire pénale de ceux qui concourent à leur accueil dans ce cadre.

Les recommandations jointes en annexe à la présente instruction ont fait l'objet d'une concertation avec les principaux organisateurs de camps. A plus long terme, un travail sera engagé avec les autres administrations concernées et les organisateurs de séjours de vacances sous toile en vue de l'élaboration d'un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène qui servira de référence à l'ensemble des acteurs qui proposent ce type de séjours à des mineurs à l'occasion des vacances scolaires.

**Pour le Ministre de l'Agriculture, de
l'Alimentation, de la Pêche et des
Affaires Rurales**

La Directrice Générale de
l'Alimentation

**Pour le Ministre de la Jeunesse, de
l'Éducation Nationale et de la
Recherche**

La Directrice de la Jeunesse et de
l'Éducation Populaire

**Pour le Ministre de l'Économie, des
Finances et de l'Industrie**

Le Directeur de la Concurrence, de la
Consommation et de la Répression des
Fraudes

**Pour le Ministre de la Santé, de la
Famille et des Personnes
Handicapées**

Le Directeur Général de la Santé

ANNEXE

Recommandations concernant les conditions d'hygiène applicables à la préparation des repas dans le cadre des séjours de vacances de mineurs en camp fixe ou en camp itinérant.

Les conditions d'hygiène applicables à la préparation des repas dans le cadre des accueils de mineurs à l'occasion des vacances scolaires en centres de vacances qui se déroulent sous la forme de camp fixe sous tente ou de séjours itinérants sous tente sont fixées par arrêté interministériel en date du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (*JORF du 23 octobre 1997*).

La connaissance de ce texte de base¹ est nécessaire tant pour les responsables et organisateurs de séjours en camps que pour les personnes ayant en charge la préparation et le service des repas.

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

Sensibilisation des personnes qui concourent à la préparation des repas :

Les articles 27, 28 et 29 de l'arrêté interministériel précité prévoient notamment que le responsable du camp doit s'assurer que les personnes en charge de la restauration ne constituent pas une source de contamination des denrées.

Dans le cadre de ces dispositions, il convient donc de veiller à ce que l'ensemble des personnes qui participent à la confection des repas (cuisinier, personnels d'animation, mineurs qui participent au séjour) bénéficient d'une information détaillée concernant l'hygiène de la préparation des repas ainsi qu'une sensibilisation à la maîtrise de la chaîne du froid afin de mieux prendre en considération les risques spécifiques liés à la préparation et au service des repas.

Bien entendu, des vêtements propres et adaptés à l'activité ainsi qu'une bonne hygiène corporelle sont impératifs.

S'agissant des personnels dont la fonction est de concourir à la préparation des repas, l'organisateur veillera à l'absence de contre indication médicale pour cette activité.

Pendant le séjour, en cas de troubles de santé (troubles cutanés, respiratoires, digestifs) présenté par une personne, il conviendra de l'écarter de la préparation des repas.

Conditions d'installation pour la confection des repas :

Lorsqu'un abri en dur existe et qu'il offre de meilleures conditions d'hygiène et de sécurité que la tente, il doit lui être préféré pour y installer la cuisine.

En cas d'utilisation d'une tente cuisine, celle-ci est de dimension adaptée (hauteur et surface) au nombre de repas à préparer et permet de travailler debout. De préférence, elle est conçue avec une possibilité de fermeture de tous les côtés et exclusivement réservée à la préparation des repas et au stockage des provisions.

¹ De même la lecture de la note de service DGAL/SDHA/N.98/N° 8126 est recommandée.

Choisir un emplacement de la tente 'cuisine' qui soit :

- éloigné des sources de nuisance (poubelles, sanitaires, poussières...)
- à proximité d'un point d'eau potable,
- bénéficiant d'un ombrage et distant des autres tentes,
- Le lieu de cuisine est maintenu rigoureusement propre, rangé et nettoyé après chaque repas. Les glacières, jerricanes sont nettoyés et désinfectés chaque jour. Un rinçage après désinfection est effectué.

1. Matériel de préparation et de service des repas : il est protégé de la poussière et des souillures. Il est, si nécessaire, rincé à l'eau potable avant son utilisation. Il est stocké dans des rangements fermés de qualité 'alimentaire' bien distincts des produits détergents ou d'entretien ainsi que des produits d'épicerie. Prévoir des sacs à pain.
2. Matériels, ustensiles, plans de travail, sols : ils sont lavés, désinfectés et rincés tous les jours.
3. En cas d'utilisation d'un plan de travail, celui-ci est lisse, stable et aisément lavable (le bois brut est à proscrire)
4. Revêtement de sol type caillebotis, tapis de sol ... : il est lavable et conseillé de l'installer sur une aire plane évitant toute stagnation d'eau.
5. Insectes et rongeurs : des dispositions sont prises pour les éloigner.
6. Moyens pour combattre tout départ d'incendie (réserve d'eau, ou batte à feu, ou sable...) : ils sont disponibles à proximité de chaque zone d'utilisation de feux.

La présence d'un extincteur est conseillée (extincteur à CO₂ dans le cas d'utilisation de réchauds à gaz).

Les matériels de cuisson tels les réchauds gaz ne sont jamais posés au sol. Le plan de travail les accueillant est stable et éloigné des parois de la tente et de tout matériau inflammable.

Approvisionnement en eau potable:

1. Toute opération liée à l'alimentation est réalisée, chaque fois que possible, avec de l'eau provenant du réseau d'adduction publique: lavage des fruits et légumes, des mains et de la vaisselle. Eventuellement l'eau du réseau d'adduction publique en jerricane (lui même de qualité alimentaire) peut être utilisée. Si l'eau du jerricane sert comme boisson, elle est renouvelée au moins 2 fois par jour.
2. Si l'eau potable n'est pas fournie par une adduction publique, un certificat de potabilité délivré par un laboratoire agréé est sollicité pour pouvoir être présenté. En cas de nécessité, des moyens efficaces de traitement et de désinfection de l'eau sont utilisés.
3. Des bassines spécifiques sont utilisées pour le lavage des légumes, de la vaisselle et du linge.

***Remarque:** si une désinfection doit être réalisée il est conseillé d'effectuer celle-ci selon la procédure suivante : une demie cuillère à café d'eau de javel à 12° chlorométrique (sans additif) par 10 litres d'eau pendant 20 minutes.*

Transport et entreposage des denrées alimentaires:

1. Il est souhaitable que le contrôle de l'approvisionnement des denrées s'appuie sur un cahier des charges précisant les critères qualitatifs à respecter.

Ainsi, le choix des denrées alimentaires est fait en fonction des conditions d'approvisionnement et des possibilités de stockage sur le camp. **Il est recommandé d'utiliser des produits stables à**

température ambiante lorsque le camp ne dispose pas de possibilité de stockage à température dirigée.

L'achat et le transport des denrées périssables sont effectués dans des conditions garantissant leur conservation. Pour ce faire, le temps de transport est le plus court possible et l'usage de conteneurs isothermes (glacières) pour le transport et le stockage des denrées alimentaires non stables à température ambiante avec jeu de plaques eutectiques est nécessaire. Ces conteneurs sont munis d'un thermomètre et en état de propreté constante.

La T° de stockage est alors inférieure à + 3°C. L'autonomie en froid de ce type de matériel est vérifiée avant le séjour et des relevés de température effectués pendant le fonctionnement. Un accès à un congélateur pour recongeler les plaques est assuré.

2. Il convient de veiller au respect des dates limites de consommation indiquées par l'étiquetage et au respect des indications de température portées sur les conditionnements des produits congelés, frais et non stabilisés.

Le respect de la chaîne du froid est impératif en restauration collective. Les produits altérables sont stockés dans le respect des températures réglementaires de conservation, cf. tableau en fin d'annexe.

L'étiquetage des produits non stables (code barre, date limite de conservation et conditions de conservation) est gardé jusqu'à ce que la totalité des denrées contenues dans l'emballage ait été utilisée.

Le stockage des denrées non altérables (épicerie, conserves...) est fait à l'abri des souillures.

Préparation des repas:

Les menus devront être adaptés à la précarité des installations. Il est préférable de se limiter à des matières premières peu fragiles ou à des produits stables comme les conserves. Il convient également de proscrire les œufs achetés directement à la ferme sauf s'ils sont destinés à être consommés durs et tout produit à base d'œuf non stérilisé.

En ce qui concerne le lait, il convient de préférer le lait UHT. Dans l'hypothèse d'un approvisionnement auprès d'une ferme: vérifier la validité de la patente de celle ci et faire bouillir le lait.

1. Les mains sont d'une propreté scrupuleuse, surtout après passage aux sanitaires.
2. Le repas est préparé juste avant sa consommation. Après cuisson, les plats sont immédiatement servis et ne doivent jamais être laissés en attente à température ambiante.
3. Le plan de travail est toujours propre, dégagé et régulièrement désinfecté. Il est en particulier nettoyé après toute opération de lavage / épluchage de légumes.
4. Les surgelés sont cuits sans décongélation préalable et consommés dans les plus brefs délais, sauf cas particulier, tel saucisses qui doivent être décongelées avant cuisson.
5. Les sauces et bouillons ne sont jamais réutilisés.

Les éventuels restes du 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.

6. Dans la mesure du possible, il convient de garder un échantillon témoin de chaque repas en le conservant, séparé des autres aliments, sous cellophane ou emboîtement hermétique dans une glacière à +3°C.

ATTENTION : le non respect des températures réglementaires constitue un des principaux facteurs contribuant à la survenue d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC). Ceci conduit à recommander pour des camps itinérants sous tente l'approvisionnement en denrées alimentaires stables à température ambiante.

Dans l'hypothèse d'utilisation de denrées d'origine animale non stabilisées, celles ci proviennent d'un atelier agréé ou dispensé d'agrément par les services vétérinaires. Par ailleurs, servir ces produits non stabilisés **implique de respecter** les températures rappelées par le tableau suivant (*Article 2 de l'arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la pêche du 02/01/02*).

TABLEAU DES T° MAXIMALES DES DENREES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE POUR LEUR ENTREPOSAGE

NATURE	T° MAXI DES DENRÉES
Denrées réfrigérées	
Poissons	< + 2°C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées (à proscrire)	< + 2°C
Autres préparations de viandes y compris saucisse crue et chair à saucisse.	< + 4°C
Viandes de volailles et lapin	< + 4°C
Viande d'animaux de boucherie	< + 7°C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	< + 4°C
Produits laitiers frais : yaourts, fromages frais...	
Plats cuisinés à base de viande ou de poisson	T° définie sous la responsabilité du fabricant

Gestion des déchets :

Les détritrus et ordures ménagères seront collectés dans un récipient équipé d'un sac étanche et d'un couvercle en un lieu éloigné du lieu de préparation des repas et évacués aussi souvent que possible. Dans l'attente de leur évacuation, ils sont stockés hors de portée des animaux et, si possible, dans un lieu ombragé.

En cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective:

1. **Appeler le médecin ou le Service de Secours le plus proche,**
2. **Conserver les restes de cuisine,** et les matières premières correspondantes le cas échéant, ainsi que tous les repas témoins disponibles sur 1 jour et, si possible, sur 5 jours dans le cas de camps fixes
3. **Prévenir obligatoirement la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales, la Direction des Services Vétérinaires et la Direction Départementale de la Jeunesse et des Sports.**



A Mesdames et Messieurs :

- les Directeurs/trices des Compagnons
- les Gestionnaires des Compagnons

Chers/Chères Collègues,

Le respect du principe de laïcité inscrit dans le Projet Educatif de notre Association, depuis sa création, impose la mise au point suivante :

Les Compagnons respectent, depuis toujours, les régimes alimentaires particuliers qui excluent la viande de porc.

Dans ces situations, nous vous demandons de veiller à ce que des mets de substitution adéquats, soient toujours proposés aux demandeurs, dans le respect des convictions de chacun.

Néanmoins, nous précisons que l'origine et la préparation de la nourriture doivent demeurer celles en usage dans toutes les structures d'accueil de l'Association.

Cela signifie par conséquent que notre Association ne peut proposer aux participants de nourriture de type « Halal » ou « Kasher ».

C'est pourquoi, il nous faudra proposer des repas à base d'œuf, de poisson sous toutes ses formes, de protéines végétales (lentilles, haricots secs, pois cassés, tofu, etc.).

Persuadés que vous saurez faire pour le mieux, nous vous remercions de votre collaboration et vous prions de croire, Chers/Chères Collègues à l'expression de nos sentiments Associatifs les meilleurs.

Administrateur Délégué,

Claude MICHEL



A Mesdames et Messieurs :

- les Directeurs/trices des Compagnons
- les Gestionnaires des Compagnons

COLLATION du SOIR dite « 5^{ème} REPAS »

Sa composition :

Pain, fromage, charcuterie, laitages divers, selon disponibilité et tartes ou gâteaux (s'il en reste...).

Les boissons :

L'eau sera toujours privilégiée, le cidre et la bière seront tolérés, en quantité très raisonnable.

Tout alcool est interdit.

Nous vous remercions de votre collaboration et vous souhaitons une bonne saison.

Administrateur Délégué



Claude MICHEL

CONTRAT ALIMENTAIRE

Les menus devront être chaque jour affichés. Ils seront ensuite conservés afin de pouvoir être présentés à tout contrôle.

Ces menus devront être composés de la façon suivante :

PETIT DEJEUNER

- . Café et lait (servis séparément)
- . Chocolat
- . Thé
- . Pain + Beurre + Confiture ou miel + Céréales + Fruit ou Yaourt ou Croissant.

DEJEUNER

- . Crudités ou salade le plus souvent possible :

Les hors-d'oeuvres pourront comporter plusieurs crudités par plat ; carottes râpées, salade de tomates, céleri rémoulade, pomme fruit citronnée, chou rouge rapé, etc...

- . Viande :

Rôtis - grillades ou braisés. Les bourguignons, les viandes en sauces, le pot-au-feu, les saucisses, la charcuterie (sauf le jambon), seront justement répartis dans le planning alimentaire du séjour.

ou

- . Poisson (deux fois par semaine)

Colin, cabillaud, aiglefin, merlan (filets préconisés) les poissons ayant beaucoup d'arêtes devront être évités.

- . Légumes

Un légume frais par jour sera obligatoirement servi, soit à midi, soit le soir. Les légumes secs (haricots secs et pois cassés, lentilles notamment) pourront être évités, en période estivale.

- . Dessert : Il devra équilibrer le repas.

Rafraîchissant après un plat nourrissant (pâtes, pommes de terre, riz ou semoule) nourrissant après un plat de légumes frais cuits.

Desserts rafraîchissants : fruits frais, salade de fruits frais, compotes, yaourts et fromage blanc, sorbets.

Desserts "nourrissants" : Pâtisserie maison, entremets variés à base de lait, fruits secs, fruits au sirop, glaces. Fruits ou fromage sucré ou autre dessert naturel. Une pâtisserie pourra être parfois servie à l'exclusion des crèmes au beurre.

GOUTER

- . Pain. Alternner : chocolat - miel - beurre - fromage - confiture - fruit.
(l'hiver une boisson chaude sera servie)

DINER

- . Potage : Légumes frais à utiliser le plus souvent possible.

- . Légumes : Légumes frais cuits (s'il n'en a pas été consommé le midi, sinon pommes de terre, riz ou pâtes).

LES REPAS TEMOINS

UTILITE : Pourquoi faire un repas témoin ?

Lors de toxi-infection alimentaire collective, le repas témoin permet de déterminer :

- le plat responsable
- le germe responsable

• **Rôle** :

- faible au niveau curatif
- important pour la prévention

Grâce au repas témoin, on peut savoir si l'intoxication provient d'un problème de matières premières corrompues ou d'un problème de manipulation (contamination, rupture de la chaîne du chaud ou du froid ...)

REALISATION :

- **Composition** : 100 g de chaque plat à risque

Qu'est-ce qu'un plat à risque ?

Exemple :

PLAT A RISQUE	OUI	NON
ENTREE	Crudité râpée Salade composée maison	Friand congelé Boîte de conserve
PLAT	La majorité	Frites
DESSERTS	Flan et crème maison Gâteau maison	Yaourts et desserts lactés Glacé Fruits

• **Modalités** :

Pour qu'il soit représentatif, le repas témoin doit être réalisé au moment du service. Il doit avoir subi les mêmes contaminations et les mêmes ruptures éventuelles de la chaîne du chaud ou du froid, que le repas servi. Ainsi les repas témoins doivent être réalisés dans chaque cuisine satellite.

• **Conditionnement** :

100 g. de chaque plat à risque dans un sac ou une barquette plastique jetable. Les échantillons des plats d'un même jour sont stockés dans une boîte fermant hermétiquement.

• **Conservation** :

Durée : 72 heures
Température : entre 3° et 5° C.



LES 56 COMMANDEMENTS DU BON CUISINIER*

(Hygiène et Sécurité)

LES GESTES
A FAIRE
A NE PAS FAIRE

EN ENTRANT DANS LA CUISINE.

1. Je n'y pénètre qu'en *état de bonne santé* (je n'oublie pas ma visite médicale annuelle et chaque fois que mon état de santé le nécessite), sachant que toute maladie microbienne, une angine, une affection digestive, une furonculose, toute plaie purulente (mal blanc, panaris, eczéma...) même protégée par un pansement étanche, doit entraîner l'arrêt du travail en cuisine (le pansement étanche n'est toléré que pour une plaie non purulente).

2. Je vérifie si la veille je n'ai pas oublié de fermer le robinet de sécurité du gaz et les robinets des appareils. S'il y a eu oubli (détecté par une odeur suspecte), fermer le robinet d'arrivée et ventiler fortement avant de provoquer une flamme ou d'actionner un interrupteur. Sinon ouvrir le robinet et la mise en service.

3. Je m'acquiesce de l'opération « VESTIAIRE »

- Je quitte mes chaussures et vêtements de ville et je les range dans mon armoire personnelle.
- Je mets ma tenue de travail qui doit être en parfait état de propreté :
 - veste ou blouse blanche (ou de teinte claire) en tissu ininflammable ;
 - toque, calot, foulard ou bandeau enveloppant la totalité de la chevelure (qu'il est recommandé de porter courte) à la fois pour la protéger des odeurs et de l'humidité de l'air et pour éviter la souillure des plats (poussières et cheveux) ;
 - chaussures basses imperméables, et antidérapantes si le sol ne l'est pas (je n'introduis jamais en cuisine de vieilles chaussures qui ne me servent plus à la ville ou à la maison).

4. Je n'introduis en cuisine aucun élément étranger à mon travail (sacs à provisions, sacs à main, vêtements, etc...).

5. Je vérifie la température de mes frigos et congélateurs, qui doivent tous posséder, à l'intérieur ou à l'extérieur, un *thermomètre à lecture directe*. Dans des enceintes froides séparées, je dois avoir :

- en dessous de -20°C pour les crèmes glacées ;
- en dessous de -18°C pour les produits congelés et surgelés ;
- de 0°C à $+3^{\circ}\text{C}$ pour les viandes, volailles, poissons ; les pâtisseries à la crème, les plats cuisinés à l'avance (liaison réfrigérée) ;
- de $+4^{\circ}\text{C}$ à -6°C pour les produits laitiers ;
- de $+6^{\circ}\text{C}$ à $+10^{\circ}\text{C}$ pour les fruits et légumes frais, les semi-conserves.

6. Je connais l'emplacement et le mode d'emploi des extincteurs et je sais où trouver les « couvertures de sécurité ».

AU COURS DU TRAVAIL.

7. Je sais que *les mains sont mon premier outil de travail*. Je les lave autant de fois qu'il est nécessaire dans la journée, à l'aide de l'un des lave-mains à commande non manuelle qui doivent équiper la cuisine et les W.C. et d'un distributeur de savon désinfectant (liquide ou poudre) :

- A la prise du travail.
- Avant de manipuler des aliments « propres ».
- Après avoir manipulé des légumes, œufs en coquille, emballages.
- Quand je sors des W.C.
- Quand je viens de me moucher ou d'éternuer (ayant mis la main devant la bouche ; et ailleurs qu'au-dessus des plats...).

Je les sèche avec une serviette à usage unique ou un appareil à air chaud.

Je porte des ongles courts, que je brosse à chaque lavage.

8. Je ne fume pas en cuisine et je prie les autres d'en faire autant.

9. Je n'accepte la présence d'aucun animal et je ne décore pas la cuisine et ses annexes avec des plantes (en pot ou non). Salles à manger non cernées.

10. Je refuse l'entrée à toute personne étrangère au service.

*Le présent document a été initialement rédigé en 1975 par Monsieur Roger GAUTHIER, délégué académique pour les restaurants d'enfants de l'Académie de Lyon, à l'aide de Madame le Docteur MAILLY, médecin conseiller technique de Monsieur le Recteur de l'Académie de Lyon, et de Monsieur le Docteur RICHARD, vétérinaire directeur en chef, conseiller technique du Recteur.

En accord avec l'auteur, il a été partiellement modifié et remanié en septembre 1985 par Monsieur le Docteur DESCHAMPS, vétérinaire inspecteur, Direction des Services Vétérinaires de Vaucluse, pour tenir compte de l'évolution liée aux dernières techniques et réglementations.

11. Je réceptionne les denrées avec vigilance et je n'hésite pas à refuser tout ce qui peut présenter une anomalie et à en avertir le gestionnaire.
- j'exige des fournisseurs la propreté du personnel de livraison, des emballages et des véhicules, ainsi que la conformité technique de ces derniers pour le transport des denrées périssables (selon le cas : véhicules isothermes, réfrigérants ou frigorifiques) ;
 - j'exige des véhicules adaptés aux denrées qu'ils transportent (notamment des réfrigérants ou frigorifiques de classe C pour les surgelés et congelés) ;
 - je vérifie l'état des denrées et des emballages, les températures, les étiquetages (nature de la denrée, dates, estampilles sanitaires), les poids, la conformité au bon de commande.

12. Je ne laisse pas les produits fragiles traîner hors froid. Je les range rapidement, selon les cas, au frigo, au congélateur ou dans un local tempéré — ne dépassant pas +20° C — (conserves).

13. Je ne range pas dans un même frigo :

- Des fruits ou des légumes (souillés de terre et de poussières) et des viandes (qui subissent la pollution - microbes).
- Des poissons, du beurre, des fromages et des agrumes (transmission d'odeurs).

14. Je ne surcharge pas les frigos et les congélateurs, afin de favoriser la répartition du froid entre les denrées. J'y range correctement celles-ci afin de pouvoir accéder facilement à toutes et de « m'y reconnaître ». Je les tiens toujours parfaitement protégées et étiquetées, afin notamment d'en connaître les dates limites de consommation ou d'utilisation optimale.

15. Je ne congèle moi-même aucune denrée animale ou d'origine animale dans mes congélateurs, appareils qui ne sont pas adaptés à cette opération qui altère les qualités gustatives, nutritionnelles et bactériologiques des denrées (je sais que le froid ne tue pas les microbes). Une dérogation peut m'être accordée si je suis spécialement équipé et si je peux acheter les denrées directement chez le producteur (voir Services Vétérinaires).

16. Je sors toujours de mes réserves d'abord les produits qui y sont entrés les premiers : j'élimine toute denrée présentant un caractère anormal ou dont la date limite de consommation est dépassée, et si un produit paraît douteux, je préviens le gestionnaire.

17. Je m'méfie des boîtes cabossées, becquées ou rouillées et je n'utilise aucune boîte bombée. Avant d'ouvrir une boîte de conserve, je la nettoie (dessus poussiéreux) ainsi que l'ouvre-boîtes que j'utilise avec prudence.

18. Je ne décongèle jamais une denrée à température ambiante, dans la cuisine ou ailleurs. Je dois :

- Soit la faire cuire sans décongélation préalable si son format le permet.
- Soit la faire décongeler au frigo, entre 0 et +4° C, totalement ou partiellement avant cuisson (prévoir au moins 24 heures).

19. Je ne recongèle jamais un produit décongelé.

20. Je ne lave pas les légumes dans le bac à plonge et je ne fais pas la vaisselle dans le bac à légumes.

21. Je javellise (une cuillère à café de Javel à 12° chl. pour un bac de 125 litres) ma première eau de lavage de salade et je rince deux fois énergiquement à l'eau courante.

22. Je ne fais pas tremper les crudités « quatre heures à l'avance » et je ne les prépare que peu de temps avant le début du repas (pour limiter la perte en vitamines hydrosolubles).

23. J'enferme au froid les entrées et desserts qui ne peuvent être consommés dans l'heure qui suit leur préparation, ou à défaut, je les garde au frais recouverts d'une pellicule de type alimentaire à usage unique (plastique, aluminium, etc.), ne les plaçant sur les tables de la salle à manger ou sur les étagères de présentation qu'un quart d'heure avant le moment de leur consommation. Je prends les mêmes précautions pour les viandes froides. Si je travaille en cuisine centrale, je fais assurer le maintien au froid de ces denrées jusqu'au point de livraison final.

24. Je ne suspecte pas a priori une nouvelle denrée, je m'applique à suivre son mode d'emploi.

25. Je m'e méfie particulièrement de certaines denrées « dangereuses », que je sais être le plus fréquemment à la base de toxo-infections alimentaires. Pour cela, je suis scrupuleusement les directives qui s'appliquent à chacune d'elles (voir circulaire de l'Education nationale du 6 mars 1968 et B.O.E.N. n° 33 du 13.9.73) :

- Coquillages
- Langues
- Crèmes et pâtisseries à la crème
- Mayonnaise
- Viandes hachées (à consommer dans les deux heures qui suivent le hachage, si celui-ci a été effectué en cuisine, la viande ayant été gardée au froid dans l'attente de la cuisson).

26. Je n'utilise aucun appareil attendrisseur de viande.

27. N'utilisant que des œufs dont la coquille est propre, je les casse séparément, jamais au-dessus de ceux qui sont déjà mélangés, et je ne vide le contenu de la coquille avec le doigt.

28. Je sais que le refroidissement lent des plats chauds (plus de deux heures passées entre +65° C et +10° C) est une cause importante de toxo-infections alimentaires. Pour éviter cela :

- Si je ne possède pas de cellule de refroidissement rapide (sauf quantités minimales, un frigo est insuffisant pour refroidir correctement un plat) :
 - je m'abstiens de faire cuire un plat la veille de sa consommation ;
 - je le prépare le plus près possible du moment de sa consommation ;
 - je le tiens constamment jusque-là à une température supérieure à +65° C (si je travaille dans une cuisine centrale, je sais que cette température doit être maintenue pendant toute la durée du transport et je prépare mes contenants en conséquence).
- Si je possède une cellule de refroidissement rapide, je peux conserver mes plats entre 0 et +3° C, pendant un maximum de :
 - 3 jours, si je travaille dans une cuisine « classique » ;
 - 5 jours, si je suis agréé traiteur ou cuisine centrale ;
 - et je les réchauffe, au moment de leur emploi, en moins d'une heure à une température supérieure à +65° C, que je maintiens jusqu'à remise au consommateur.
- Je sais que toute nouvelle technique de cuisson est liée aux mêmes règles (notamment la cuisson sous vide).

29. Si je reçois des plats cuisinés dans mon établissement, je n'accepte que ceux provenant de fabricants ou de cuisines centrales agréés par les Services Vétérinaires et ayant été transportés dans de bonnes conditions de protection et de température (-18° C pour les congelés et surgelés ; 3° C pour la liaison froide ; supérieure à +65° C pour la liaison chaude).

Je traite les plats cuisinés reçus froids comme indiqué au commandement précédent.

30. Je ne congèle moi-même aucun plat cuisiné, sauf si je suis spécialement équipé et agréé par les Services Vétérinaires.

31. Je ne fabrique moi-même aucune conserve si je ne suis pas parfaitement équipé et familiarisé avec cette technique (autoclave à pression, nomètre enregistreur, barèmes de stérilisation). Les risques de BOTULISME sont élevés lorsqu'une stérilisation est mal menée.

32. J'utilise le moins de corps gras possible, et de préférence d'origine végétale. Je filtre mon huile et je nettoie ma friteuse après chaque usage. J'insère l'huile à l'abri de l'air. Je ne la fais pas « brûler » et je change de bain autant qu'il le faut selon le type de friteuse utilisé et la matière grasse employée.

33. Pendant mon travail, je m'efforce de ne faire aucune faute d'hygiène :

- je travaille les denrées « propres » et les denrées souillées sur des plans de travail différents ou, à défaut, je désinfecte et je rince abondamment le plan de travail avant d'y déposer des denrées « propres » ;
- je ne dépose jamais de denrées à même le sol, ni de récipients contenant des denrées ou destinés à en recevoir (que ce soit en cuisine ou en chambre froide) ;
- je ne laisse pas traîner en cuisine le matériel d'entretien (balais, serpillières) voir commandement 50.

34. Pendant mon travail, je m'efforce d'appliquer les mesures de sécurité :

- je ne fais pas dépasser du fourneau, ou d'un plan de travail, la queue d'une casserole ;
- je range à leur place les objets dangereux (couteaux...) et en cours de manipulation je ne les pose pas n'importe où ;
- je ne laisse pas traîner les produits de droguerie, et ne conserve aucun d'entre eux dans une bouteille de type alimentaire (bière, vin, eau minérale...) afin d'éviter de regrettables confusions ;
- je fais disparaître immédiatement tout ce qui peut rendre le sol glissant (déchets de légumes, corps gras...) et je n'encombre pas les passages de service d'un obstacle qui peut provoquer une chute.

35. Je veille à ce que les déchets ne séjournent jamais à proximité des produits en cours de préparation ou déjà cuisinés, et à cet effet, je dispose d'une « poubelle cuisine » dont le contenu sera vidé dans la « poubelle de voirie » (cette dernière est stockée dans un local à poubelles fermé et ne sert que pour la rue) l'une et l'autre avec un couvercle. Pour améliorer la propreté, les sacs étanches sont d'un grand intérêt.

36. Pour disposer la table, je tiens cuillères, fourchettes et couteaux par les manches ; je ne saisis pas les verres et pots à eau par l'intérieur.

37. Je ne remplis les pots à eau que dix minutes avant le début du repas (fraîcheur et poussières) ; je coupe le pain à la dernière minute (en fines tranches) et je le protège de la poussière.

38. Je ne conserve aucun reste, même pour « le personnel » ou pour « le chien ». Je sais que tout plat chaud doit être consommé le jour même de sa cuisson, qu'il ait été préparé sur place ou dans une cuisine centrale, ou de son réchauffement (s'il s'agit d'un plat traité par liaison froide — voir commandements 28 et 29).

Une exception toutefois, je peux garder au réfrigérateur, pour une durée maximale de 24 heures, les restes nobles (viandes rôties ou grillées...) débarrassés de leur jus ou sauce, qui sont un milieu très favorable aux développements microbiens.

Pour éviter ces restes à jeter, je veille à ne préparer que le nombre de portions strictement nécessaires.

39. En collectivité, je laisse 48 heures au réfrigérateur un échantillon du repas complet qui vient d'être servi (pour analyse éventuelle en cas d'accident) dans des boîtes en plastique alimentaire propres, étanches et correctement fermées.

Si je suis traiteur ou responsable d'une cuisine centrale, je fais régulièrement analyser des échantillons de ma production par un laboratoire.

40. Je ne prends pas, ainsi que ceux qui travaillent avec moi, mes repas dans la cuisine même, mais dans la salle à manger réservée au personnel à défaut, dans une salle à manger commune.

41. En cas de toxi-infection alimentaire, je fais immédiatement prévenir

- mes supérieurs hiérarchiques
- le médecin de l'établissement
- les Services de la D.D.A.S.S.:
- les Services Vétérinaires

dont je possède les numéros de téléphone dans mon bureau.

42. Je coopère ouvertement avec tous ceux dont dépend la bonne marche de mon unité de restauration.

Participant à l'établissement des menus, je veille à ce que chaque jour :

- on puisse servir une crudité et un produit laitier ;
- on alterne un féculent et un légume cuit (frais, surgelé, conserve) pour accompagner le plat protéique principal (viandes, poissons, œufs, abats)

JE NE QUITTERAI MA CUISINE

que lorsque j'aurai

43. Nettoyé, désinfecté, rincé abondamment à l'eau claire et rangé en parfait état de propreté et à l'abri de la poussière, le petit matériel (platerie, ustensiles de cuisine). Je traiterai avec un soin tout particulier :

- toutes les pièces de machines à trancher, râper, malaxer ou broyer ;
- toutes les pièces de la machine à hacher la viande. Grilles, couteaux, vis sans fin seront de plus placés dans un récipient propre et mis au frigo

44. Nettoyé, désinfecté et rincé à l'eau claire tout le gros matériel notamment les tables de travail, les plans de cuisson, les bacs, le billot boucherie, chine à laver la vaisselle, les présentoirs et, au moins une fois par mois, les grilles de la hotte d'extraction.

45. Nettoyé l'intérieur des bouteilles et des bidons de lait vides, pour les rendre propres à mon fournisseur. Même opération pour les contenants platerie qui doivent retourner des restaurants satellites à la cuisine centrale.

46. Nettoyé, désinfecté et rincé les sols et murs de mes locaux de travail, sans jamais les balayer à sec ou avec de la sciure de bois.

47. Vérifié l'état de mes enceintes froides (congélateurs et frigos), que je dois conserver en parfait état de propreté et de fonctionnement (nettoyage madaire de la chambre froide, désinfection au permanganate de potassium : — 2 g/litre — des sols, parois, étagères métalliques mobiles. Dégivrage congélateurs).

48. Lavé et désinfecté les éponges, les brosses, les serpillières, les torchons (aucun ne doit être mis à sécher pour resservir tel quel).

49. Réuni le linge sale qui doit partir à la lingerie (lavage).

50. Enfermé dans un placard spécial matériel et produits de nettoyage (qui doivent tous être de type « alimentaire »).

51. Enfermé les poubelles dans un local réservé à cet effet (ou les avoir mises en place pour la collecte des ordures) ou mises en état de propreté et désinfectées lorsqu'elles sont vidées).

52. Vérifié la fermeture des robinets à eau et à gaz l'arrivée principale, sans oublier les fours...).

53. Noté les besoins, les travaux d'entretien et les défauts à signaler au gestionnaire (vérifier notamment l'état des tuyaux à gaz, des prises électriques... avec les mains sèches : l'état des lieux et du matériel : l'approvisionnement en essuie-mains et papier hygiénique ; désinsectisation, etc.).

54. Examiné mon menu du lendemain et mis en place certains produits sans nuire à leur état de conservation.

55. Pris ma douche, si le centre de restauration comporte les installations nécessaires.

V. FORMATION - INFORMATION.

56. Je m'efforcerai de perfectionner ma formation et je veillerai à maintenir à jour mes connaissances professionnelles :

- par la lecture des réglementations ;
- par la lecture des ouvrages et documents spécialisés (voir liste annexe) ;
- par la participation aux stages, conférences, expositions, organisées dans ma région ou ailleurs notamment aux journées départementales et interrégionales de l'U.P.P.R.

Je veillerai en même temps à la formation et à l'information de mes subordonnés.

LES CAUSES D'UN ACCIDENT DU TRAVAIL ?

Le manque d'ordre.

LES CAUSES D'UN ACCIDENT ALIMENTAIRE COLLECTIF ?

Le manque de propreté.

Dans les deux cas :

L'IMPREVOYANCE,

LE MANQUE DE CONNAISSANCES.

Puisse le contenu du présent document

VOUS EVITEZ L'UN ET L'AUTRE.

ANNEXE

LISTE DES DOCUMENTS DE FORMATION ET D'INFORMATION

a.) *Hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires.* brochure n° 1411 vendue par la Direction des journaux officiels, 6, rue Desaix, 75732 Paris Cedex 15. (Edition 1984).

b.) *Guide à l'usage des chefs cuisiniers.* Edité par le Centre national de documentation pédagogique. Vendu par la librairie du C.N.D.P., 13, rue du Four, 75270 Paris Cedex 06.

c.) *Guide pratique à l'usage des magasiniers.* Edité et vendu par l'Imprimerie Nationale, route d'Auby, 59128 Flers-en-Escrebieux.

d.) *Guide pratique à l'usage des réceptionnaires.* Imprimerie Nationale.

e.) *Guide pratique « Nutrition ».* Librairie du C.N.D.P.

f.) *Réponses à 110 questions d'ordre pratique sur l'hygiène alimentaire, dans la préparation des repas en collectivité,* par H. Barralis et A. Augier. Document du Service de la Formation administrative du ministère de l'Education ; vendu par l'Imprimerie Nationale.

g.) *Cahier du service de la Formation administrative du ministère de l'Education « La Gestion alimentaire »,* par A. Wibout. Ce cahier comprend huit fascicules (le menu, les principes généraux de nutrition, l'hygiène alimentaire, la préparation des repas, la distribution, la fonction approvisionnement, la gestion du crédit nourriture, les cuisines). Réservé aux stagiaires du S.F.A.

h.) *Diapositives pour les formateurs :* un jeu de 280 diapositives a été mis au point par les Services Vétérinaires pour la formation du personnel des cuisines. S'adresser aux « Informations techniques » du Syndicat national des vétérinaires inspecteurs du ministère de l'Agriculture, C.N.E.R.P.A.C., rue Mazet, 75006 Paris ou à votre Direction départementale des services vétérinaires ; ce montage illustre les « 56 commandements ».

i.) *Memento d'hygiène alimentaire en restauration.* R. Gauthier. Editions Max Brezol, 54, rue Etienne Marcel, 75002 Paris.

j.) *G.P.E.M./DA. Marchés Publics - Restauration Collective -* Cahier des clauses particulières types applicables à la fourniture et à la distribution des repas préparés dans un établissement en vue de leur consommation sur place et sans délai (contrat de traiteur). Brochure n° 5540 des journaux officiels.

k.) *G.P.E.M./DA. Marchés Publics.* Guide pour la programmation, la conception et la réalisation des locaux de cuisine collective et de leurs annexes. Brochure n° 5542 des journaux officiels.

l.) *G.P.E.M./DA. Marchés publics. Denrées alimentaires.* Brochure n° 5541 des journaux officiels.

m.) *La restauration sociale et commerciale. Hygiène - Technologie - Nutrition - Réglementation -* Informations techniques des Services Vétérinaires, 75, rue du Chevaleret, Paris Cedex 13.

n.) *L'essentiel sur les réglementations applicables à la restauration.* J. Avandet. Editions Fivedit, 96, rue du Faubourg Poissonnière, 75010 Paris.

o.) *L'essentiel sur les techniques nouvelles de production culinaire.* J. Avandet. Editions Fivedit.

p.) *Guide pratique d'hygiène bactériologique en collectivité. Microbes en poche.* L. Coigneral- Devillers. Editions Max Brezol, 54, rue Etienne Marcel, 75002 Paris