

HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES SEJOURS DE VACANCES SOUS TENTE

INSTALLATION



Abri(s) réservé(s) à la cuisine, à l'ombre, à l'abri du vent avec tapis de sol, inaccessible(s) aux animaux.



Rangements fermés et séparés: vaisselle – épicerie – produits d'entretien; des étagères pour surélever le matériel.



Glacières avec plaques réfrigérantes et thermomètres ou bien réfrigérateurs quand c'est possible



Plans de travail lisses, faciles à entretenir et stables.



Approvisionnement suffisant en **eau potable** (réseau public ou jerrycans ou eau en bouteille). Surtout, entreposer l'eau au frais, nettoyer et désinfecter les jerrycans tous les jours.



ATTENTION AU FEU.

ALIMENTS



Le stockage des denrées et ustensiles de cuisine ne se fait pas à l'air libre; les denrées sont systématiquement conservées dans des **contenants fermés** (sinon insectes)



Bien surveiller les **dates limites** de consommation.



Choix **d'aliments stables** à température ambiante.

ou bien



Respect scrupuleux de la chaîne du froid, de l'achat à la préparation.



Sacs fermés pour le pain (sinon insectes)



Conservation des étiquettes des denrées entamées et en plus, conservation de plats témoins pendant 5 jours au froid positif ou négatif. (garder un échantillon de 50 à 100g de chaque plat préparé)

HYGIENE EN CUISINE



Vêtements réservés à la cuisine et propres.



Déchets en sacs étanches, fermés, à l'ombre, inaccessibles aux animaux, à l'écart des tentes, évacués le plus souvent possible.



Après chaque repas :

- **jeter tous les restes** (seuls les plats témoins doivent être conservés)
- nettoyer et désinfecter la vaisselle (liquide vaisselle désinfectant).
- ranger.



Repas préparés juste avant la consommation.



Lavage fréquent et soigneux des mains avant les manipulations ou bien port de gants à usage unique. (blessures protégées).

NUTRITION ET SANTE



Fruits et/ou légumes :
▶ au moins 5 par jour.



Pain et autres aliments
céréaliers, pommes de terre et
légumes secs :
▶ A chaque repas selon
l'appétit.



Lait et produits laitiers :
▶ 3 ou 4 par jour.



Viandes, poissons et produits de
la pêche, œufs :
▶ 1 ou 2 fois par jour.



Matières grasses ajoutées :
▶ Limiter la consommation.



Produits sucrés et sel :
▶ Limiter la consommation.



Boissons :
▶ De l'eau à volonté.



Activité physique :
▶ Au moins l'équivalent d'1/2
heure voire 1 heure de marche
rapide chaque jour.

BAIGNADE

En piscine ou baignades aménagées et surveillées.



- ▶ En arrivant, signaler le groupe au responsable de la sécurité de la piscine ou de la baignade.
- ▶ Se conformer aux consignes de sécurité.
- ▶ Encadrement :
 - 1 animateur présent **dans l'eau** pour 5 enfants de moins de 6 ans.
 - 1 animateur pour 8 mineurs de 6 ans et plus.
 - Un encadrement spécifique peut être demandé par arrêté municipal (se renseigner)



En dehors des piscines ou baignades aménagées et surveillées.

- ▶ Activité sous l'autorité du responsable du centre.
- ▶ Mineurs de moins de 12 ans : matérialiser la zone de bain par des bouées reliées par un filin.
- ▶ Mineurs âgés de 12 ans et plus : baliser la zone de bain.
- ▶ Dans l'eau :
 - mineurs de moins de 6 ans : pas plus de 20 et 1 animateur présent **dans l'eau** pour 5.
 - mineurs de 6 ans et plus : pas plus de 40 et 1 animateur présent **dans l'eau** pour 8.
- ▶ Baignade surveillée par une personne titulaire du diplôme de surveillant de baignade, ou du BNSSA, ou du brevet d'Etat d'éducateur sportif. Cette qualification n'est pas exigée dans les séjours accueillant exclusivement des mineurs âgés de plus de 14 ans.



SECURITE

Lits superposés.

- ▶ Interdit aux enfants de moins de 6 ans.
- ▶ Le lit supérieur doit avoir 4 barrières de sécurité et une échelle fixe.



Articles de literie

- ▶ Exigence de non allumabilité.
- ▶ Pour ceux comportant des plumes ou du duvet : respect des règles d'hygiène.
- ▶ Mention « conforme aux exigences du décret n°2000-164 du 23/02/2000 » sur le produit, l'emballage ou un document d'accompagnement (facture, notice...)



Equipements de jeux

- ▶ Mention « Conforme aux exigences de sécurité » sur l'emballage et l'équipement.
- ▶ Les aires de jeux ne doivent présenter aucun risque pour la sécurité et la santé des usagers.
- ▶ Utilisation de matériaux amortissants dans les zones de chute.



Equipements de sports

- ▶ Respect des exigences de sécurité notamment en terme de fixations pour éviter la chute, le renversement ou le basculement.



Les bicyclettes.

- ▶ Mention « Conforme aux exigences de sécurité » sur le cadre
- ▶ Equipées de 2 systèmes de freinage indépendants.
- ▶ Dispositif d'éclairage actif et passif.
- ▶ Dispositif de maintien de la roue en cas de blocage rapide.



TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE

Une toxi-infection alimentaire collective est définie par l'apparition d'au moins deux cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

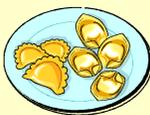


Déclaration obligatoire :

Prévenir le médecin, téléphone :

Informez l'ARS par téléphone: **04 67 07 20 60**

Informez la DDPP par téléphone: **04 68 66 27 00**



Garder au froid les plats témoins, ils sont réservés aux services de contrôle afin de lancer des analyses microbiologiques



Garder des échantillons de selles et vomissements des malades.



Collecter les informations :

- Nombre de convives,
- Nombre de malades,
- Nature, date et heure des premiers symptômes, aliments consommés.