



## Règlementation : l'Hygiène Alimentaire

### 1.1 QUE DIT LA LOI

Le cadre

Quels ACM Concernés ?

Tous

Pour qui ?

Les adultes et les mineurs des ACM

Qui est responsable

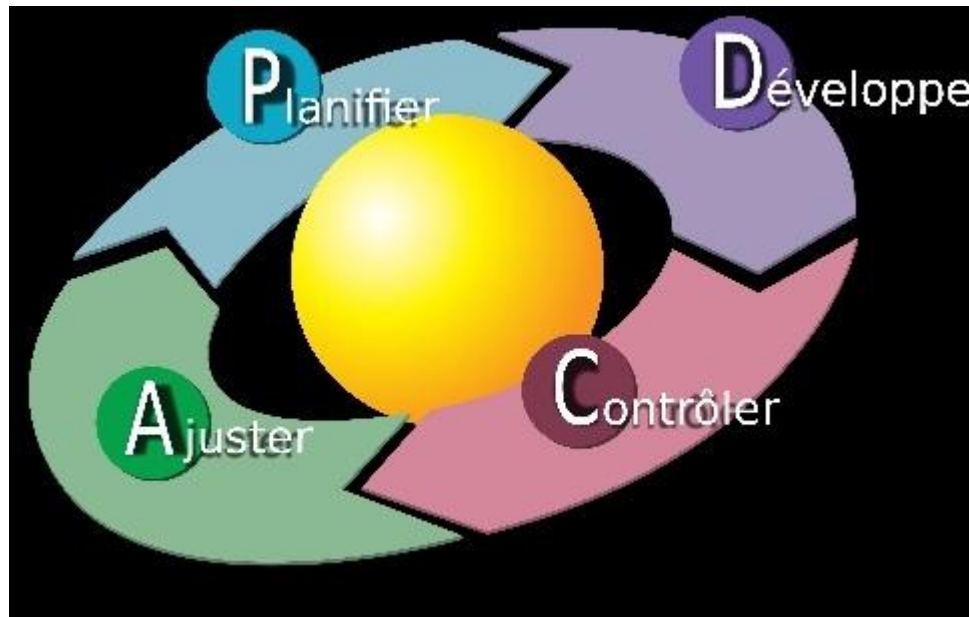
Le-la directrice de l'ACM est responsable de "ce qui est dans l'assiette" et a donc une obligation de moyens.

Référence :

HACCP

Le principe :

La roue de Deming



D'après : Par Michel Weinachter \*derivative work: Michel.weinachter (talk)PDCA\_Cycle.svg; Karn-b - Karn G. Bulsuk PDCA\_Cycle.svg, CC BY 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=5671448>

Les texte de référence : :

La préparation des repas dans les centres de vacances et de loisirs est soumise au respect des prescriptions de [l'arrêté ministériel du 29 Septembre 1997](#) qui fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, des règlements 852 et 853 du parlement européen et du [conseil du 29 avril 2004](#) fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Les personnes participant à la confection des repas doivent connaître les règles d'hygiène qui permettent d'assurer la sécurité sanitaire des repas servis aux enfants.

En ce qui concerne les camps de vacances sous tente, l'application stricte des dispositions de cet arrêté est difficile. Néanmoins, les recommandations développées dans [l'instruction n°02-104 du 9 juillet 2002](#) doivent être scrupuleusement respectées afin d'éviter la survenue d'une TIAC (Toxi-infection Alimentaire Collective).

A quel moment parle-t-on

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



**de TIAC :**

Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire. Leur signalement permet de prendre des mesures rapides dans le cas de restauration collective. En France, la surveillance des TIAC est assurée par l'Institut de veille sanitaire via la déclaration obligatoire (DO) et les données provenant du Centre national de référence (CNR) des salmonelles, une des familles de bactéries les plus fréquemment incriminées dans des TIAC.

Les principaux microorganismes et toxines responsables des TIAC sont les Staphylocoque aureus via les entérotoxines qu'ils synthétisent, les Salmonelles, Campylobacter, Yersinia enterocolitica et les virus entériques, et les bactéries Clostridium perfringens et Bacillus cereus.

Une TIAC est généralement liée à l'utilisation de matières premières contaminées et/ou le non-respect des mesures d'hygiène et des températures (rupture de la chaîne du froid et du chaud) lors de la préparation des aliments, ou à la non maîtrise des contaminations croisées lors de la manipulation des aliments.

**Conseil :**

De l'achat des denrées à l'assiette en passant par les personnels qui prépare les repas, le stockage, la formation et le respect des règles d'hygiène, nourrir un groupe de personne ne s'improvise pas. Abandonnez toutes les recettes de grand-mère et ne faites pas "comme à la maison"...

## 1.2 ANALYSE DES DANGERS

### Le cadre

**Le danger biologique :**

Le danger biologique est le principal danger à maîtriser dans le cadre de la préparation et de la consommation des repas en plein air.

Il est favorisé par les conditions climatiques qui rendent parfois difficile le maintien de la chaîne du froid, par la rusticité des installations qui préservent mal des pollutions diverses et par des installations sanitaires de fortune.

La plupart des micro-organismes peuvent être **apportés par l'eau**, c'est pourquoi les organisateurs d'accueil de plein air doivent avoir une vigilance particulière pour cette denrée.

Le fait de vivre en plein air expose davantage les enfants, les jeunes et leurs encadrant à la contamination par des parasites, soit par défaut d'hygiène, soit par l'ingestion d'aliments pollués issus par exemple de la cueillette. Il convient donc d'éliminer cette cause de contamination soit en **interdisant la cueillette**, soit en veillant à une préparation adéquate des aliments ainsi collectés.

La rupture de la chaîne du froid, la cuisson insuffisante des produits sensibles (produits carnés, produits de la mer), la contamination croisée, la présence d'œufs crus dans les plats constituent des facteurs de multiplication et de survie des micro-organismes qu'il convient d'éliminer en adoptant les bonnes pratiques d'hygiène adaptées aux circonstances. Pour cela, il est indispensable d'informer et de former tous les intervenants à l'élaboration des repas (encadrant-e-s et jeunes).

En ce qui concerne les virus (virus de l'hépatite A, Norovirus...), les mesures de lavage des mains, de prophylaxie de l'eau et de désinfection préconisées pour lutter contre les causes bactériennes participent également à leur élimination.

**Le danger chimique :**

Tient essentiellement à la **pratique de la cueillette** de produits « sauvages ».

Certains champignons, certaines baies, certaines plantes contiennent des principes actifs toxiques.

Par ailleurs, les activités agricoles peuvent engendrer des agents toxiques que les eaux de pluie ne suffisent pas à éliminer.

Toutefois, on ne négligera pas les dangers suivants :

✚ contamination du produit **avant l'achat** (fruits et légumes traités avec différents produits phytosanitaires, produits laitiers portant des traces d'antibiotiques) ;



- + contamination chimique de l'eau ;
- + contamination du produit par des **résidus** ou des traces de **produits d'entretien et de désinfection** ;
- + contamination du produit par l'utilisation d'un **matériel** de qualité **non alimentaire** (boîtes, bouteilles, jerricans).

Pour éliminer ces risques :

- + **laver les fruits et légumes** avant transformation ou consommation ;
- + utiliser exclusivement de l'**eau potable** dans l'espace cuisine ;
- + rincer le matériel de cuisine après lavage ;
- + exclure les ustensiles et récipients de **qualité non alimentaire** de l'espace cuisine ;

Il est recommandé d'éviter la consommation des produits de la cueillette dans le milieu sauvage. Toutefois, si ce choix est fait dans le cadre de la découverte d'un cadre naturel et des possibilités qu'il offre en matière d'alimentation, il est indispensable, avant d'envisager la récolte de produits de cueillette, de prendre contact avec :

- + l'ARS (agence régionale de santé) ;
- + la DRAAF (direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) ou la DDecPP (direction départementale en charge de la protection des populations).

Ceux-ci renseigneront sur les dangers particuliers dans la zone et recommanderont, le cas échéant, de ne pas utiliser de produits de cueillette.

Il convient également :

- + **d'éviter la cueillette en bordure de route** ;
- + de ne ramasser que des produits aisément reconnus ;
- + de toujours effectuer la cueillette sous la surveillance étroite d'un-e encadrant-e qui expliquera les dangers potentiels aux enfants et aux jeunes.

#### Le danger physique :

- + Les feux, foyers ou réchauds utilisés pour la cuisson des aliments,
- + le matériel de cuisine (essentiellement les couteaux) peuvent être sources d'accident.
- + des débris mélangés accidentellement à la nourriture (débris de végétation, de verre ou de vaisselle, bijoux, petits cailloux, métal, insectes...) peuvent blesser.

Il convient donc que les adultes encadrant les enfants et préparant les repas avec eux soient particulièrement vigilants.

#### Le danger allergique :

L'allergie alimentaire est **en expansion**.

Les assistant-e-s sanitaires sont chargé-e-s de cette surveillance. Ils-elles ont obligation d'informer toutes les personnes participant aux repas des sensibilités particulières.

Le Codex alimentarius a retenu une liste d'**allergènes** devant être mentionnés sur les étiquettes. Cette liste est évolutive. Les personnes chargées de l'approvisionnement doivent :

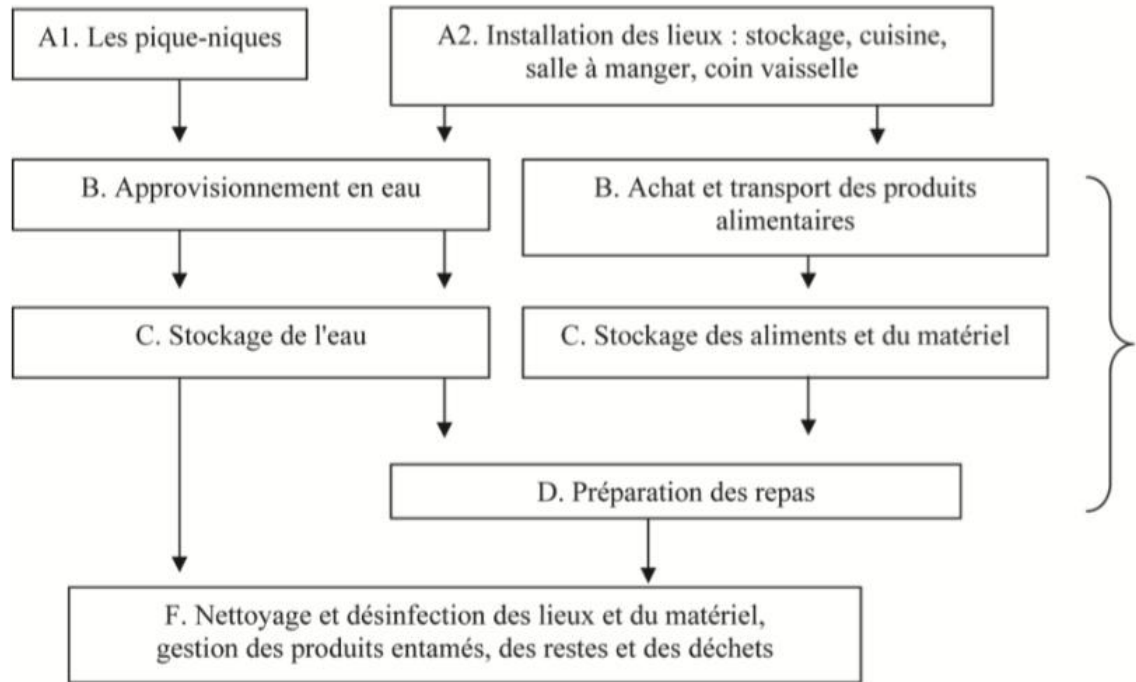
- + au cours des achats, repérer et éliminer les produits contenant les allergènes auxquels des mineurs ou des adultes présents dans l'accueil sont susceptibles d'être sensibles.
- + veiller, lors des étapes de préparation, à éviter les contaminations croisées entre des aliments à potentiel allergisant et aliments non allergisants.

### 1.3 LES POINTS SENSIBLES A CONTROLER

*Le cadre*



le processus de préparation des repas :



contamination, multiplication et développement des dangers :

Les pathologies sont induites par la contamination de l'aliment par le **germe dangereux** et par multiplication de celui-ci jusqu'à des taux susceptibles de provoquer l'accident.

Les facteurs de risque susceptibles d'être à l'origine de contamination ou de multiplication sont connus. Ce sont les « 5 M » :

- ✚ **Matières premières** : Apport initial de germes et peuvent, des réception, être contaminées. Des contaminations croisées avec les autres constituants sont également possibles.

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

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

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

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

Conseil : Voir aussi [Alimentation en séjour court.](#)