



REGLEMENTATION : HYGIENE ALIMENTAIRE

3.1 OEUFS ET OVO PRODUITS

Fiches produit

Exemples de dangers à maîtriser :

Les salmonelles (essentiellement *Salmonella* interdus et *Salmonella typhimurium*) sont les bactéries pathogènes responsables du plus grand nombre d'épidémies en France. Les aliments (pas ou peu cuits) les plus souvent incriminés sont les viandes, les volailles, les œufs, le lait cru, les glaces et les fruits de mer.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Acheter de manière exclusive des œufs de poule emballés provenant de centres agréés (numéro de centre, date de conditionnement). Pour la traçabilité, conserver le code figurant sur les œufs ou la boîte.

Ne jamais acheter ou utiliser des œufs dont la coquille est fêlée ou qui présente des traces de sang ou de fiente. La coquille doit toujours être propre et intacte.

En cas de doute sur la fraîcheur, ne pas utiliser l'œuf en question.

Ne jamais nettoyer les œufs avant stockage (élimination de la barrière naturelle protectrice).

Eviter le plus possible le contact de l'œuf avec l'extérieur de la coquille. De même, éviter impérativement de séparer le blanc du jaune à travers les doigts.

Bien cuire les préparations à base d'œuf.

Préconisations :

Conserver les œufs, de préférence au réfrigérateur, avec le principe de « premier entré, premier sorti ». En cas de stockage au réfrigérateur, ne sortir que la quantité d'œufs nécessaire à la préparation du repas (éviter les variations de température qui augmentent la porosité de la coquille).

Les omelettes doivent être servies bien cuites, non baveuses.

Privilégier la mayonnaise industrielle en tube qui se conserve mieux.

Les préparations maison à base d'œufs crus (mayonnaise, mousse au chocolat, etc.) sont déconseillées. Elles doivent être réalisées le plus près possible du moment de la consommation et être conservées au froid, ainsi que les préparations destinées à y être incorporées (macédoine, etc.).

Cas particuliers :

Les œufs cuits durs sont transportés dans leur coquille pour un pique-nique.

Si on prépare une mayonnaise maison dans le but d'une consommation immédiate, il est conseillé d'incorporer un trait de vinaigre ou de jus de citron qui rend le milieu acide et donc moins propice au développement bactérien.



3.2 LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Fiches produit

Exemples de dangers à maîtriser :

Le développement des germes dangereux lors de la conservation des denrées en dehors de températures préconisées est un danger particulièrement important dans les camps en plein air.

Le développement des EHEC dans le lait cru conservé à une température supérieure à 4 °C constitue un danger majeur.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Le lait et ses produits dérivés (crème, fromages...) proposés à la consommation doivent provenir de producteurs autorisés à la vente, ce qui garantit la qualification sanitaire du cheptel au regard des maladies transmissibles telles que la brucellose et tuberculose.

Le lait et les produits laitiers (fromages, yaourts, crème fraîche, desserts lactés frais, beurre...) doivent être conservés à la température indiquée et jusqu'à la date préconisée sur l'emballage.

Préconisations :

Lait UHT (ultrahaute température) : lait stérilisé vendu en brique ou en bouteille conservée à température ambiante.

L'achat de lait UHT est privilégié.

Le lait UHT, de même que le lait concentré, le lait en poudre et les crèmes longue conservation, est stocké dans un endroit frais et sec.

Une fois ouvertes, les briques de lait sont :

- ✚ soit consommées immédiatement ;
- ✚ soit jetées.

Lait pasteurisé : lait pasteurisé vendu en brique ou en bouteille.

Ce lait doit être conservé à la température indiquée et jusqu'à la date préconisée sur l'emballage.

Lait cru : lait réfrigéré et maintenu à une température maximum de 4 °C immédiatement après la traite pour être vendu directement à la ferme ou en bouteille au rayon frais de certains magasins.

Il est impératif de ne pas consommer ce lait directement mais seulement après l'avoir fait bouillir.

Ce lait doit impérativement être conservé à une température de 4 °C. La durée de conservation est au maximum jusqu'à la date préconisée sur l'emballage ou de soixante-douze heures après la traite.

Lorsqu'il n'y a pas de moyen de conservation à 4 °C, le lait cru doit être consommé immédiatement après l'achat.

Fromages :

Les fromages à durée d'affinage longue type pâte pressée (emmental, gruyère, comté...) sont à préférer aux fromages à pâte molle (camembert, brie, coulommiers, reblochon...) et aux fromages frais (chèvre frais, faisselle...).

Il est préférable de consommer des fromages au lait pasteurisé ou thermisé plutôt



Cas particuliers :

que des fromages au lait cru.

Autres produits laitiers (yaourts, desserts lactés, laits fermentés...).

Ces produits doivent être conservés à la température indiquée et jusqu'à la date préconisée sur l'emballage.

Il est fréquent de faire chauffer les briques de lait au bain-marie pour préparer des boissons chaudes. Cette pratique est autorisée. Il faut cependant jeter toute brique réchauffée et non consommée, même si elle n'a pas été entamée. En effet, son emballage est dégradé par l'immersion prolongée dans l'eau chaude et ne garantit plus la parfaite conservation du lait.



3.3 VIANDE ET PRODUITS CARNES FRAIS

Fiches produit

Exemples de dangers à maîtriser :

Bactérie généralement commensale de la microflore bactérienne normale du tube digestif de l'homme et de la plupart des animaux à sang chaud, *Escherichia coli* peut également être à l'origine de pathologies extra-intestinales (méningites, infections urinaires) ou intestinales. La contamination peut se faire indirectement par des produits d'origine animale et en premier lieu les steaks hachés de bœuf insuffisamment cuits et les produits laitiers (le lait cru et les fromages au lait cru).

Campylobacter et particulièrement *Campylobacter jejuni* sont des bactéries du tube digestif de l'homme et des animaux, particulièrement répandues. *C. jejuni* est aisément détruite par la chaleur. Les sources de contamination les plus fréquemment citées sont les volailles, les viandes, les crustacés, le lait cru et, dans certains pays, l'eau.

Clostridium perfringens est une bactérie banale de l'homme et des animaux. On la trouve donc un peu partout (eau, sol, boue, air). Elle résiste bien à la chaleur et est fréquemment mise en cause dans les intoxications survenant en restauration collective. Les plats préparés contenant de la viande sont souvent cités.

Trichinella est un parasite de la fibre musculaire de nombreux animaux (en particulier le porc, le sanglier et le cheval). On s'en prémunira en assurant une cuisson à cœur de ces viandes.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Respecter la chaîne du froid de l'achat à la préparation des produits.

En cas de difficulté de maintien au froid, préparation des produits dans la demi-journée suivant l'achat.

Assurer une cuisson à cœur des viandes de bœuf, de volaille et de porc (une cuisson à cœur signifie que, au terme de la cuisson, la viande n'est plus rosée, même au centre de la pièce de viande).

Etre particulièrement vigilant (lavage des mains, nettoyage des surfaces...) lors de la manipulation de viandes crues. Nettoyer soigneusement les ustensiles immédiatement après leur utilisation avec des produits carnés.

Préconisations :

Vérifier la fraîcheur des produits avant leur préparation : détection d'odeurs, de couleurs particulières, etc. En cas de doute, ne pas consommer l'aliment.

Etre particulièrement vigilant pour les steaks hachés : éviter les contaminations croisées, maintenir la chaîne du froid et assurer une cuisson à cœur.

Il existe deux types de produits carnés : les produits carnés hachés ou moulus comme les steaks hachés, les saucisses, les préparations pour tomates farcies, etc. Ceux-ci sont très sensibles. Et les produits découpés, plus résistants, à privilégier par rapport aux produits hachés ou moulus.

Préférer les produits carnés déjà emballés aux produits carnés à la coupe : l'emballage est plus solide.

S'assurer de la cuisson « à point » ou « bien cuit » en vérifiant visuellement que la viande n'est plus rosée à cœur. Pas de viande saignante.

Cas particuliers :

Jambon cru et saucisson sec sont des produits stables à température ambiante.



3.4 POISSON ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Fiches produit

Contexte :

Deux cas se présentent :

✚ Les produits issus de la pêche de loisir (pêche de poissons, récolte de coquillages ou de crustacés) en mer, ainsi que sur la partie des fleuves, rivières ou canaux où les eaux sont salées, sont interdits à la consommation en restauration collective ([décret no 90-618 du 11 juillet 1990](#) relatif à l'exercice de la pêche maritime de loisirs modifié par le [décret no 99-1163 du 21 décembre 1999](#)).

✚ La pêche de rivière, pour laquelle aucune réglementation spécifique n'existe hormis le permis de pêche. Cependant, s'il est proposé aux enfants et aux jeunes de cuisiner et de consommer le produit de leur pêche, il est indispensable de s'assurer que les produits sont aptes à être consommés. C'est pourquoi les organisateurs veilleront à se renseigner sur l'autorisation de pêcher et sur les conditions sanitaires locales auprès des préfetures avant d'entreprendre de telles activités (*exemple des restrictions de pêche sur le Rhône à la suite de la contamination des poissons au PCB ou polychlorobiphényles*).

Exemples de dangers à maîtriser :

Anisakis spp, Pseudoterranova spp, ver du hareng, ver de morue, ver de baleine. Selon les espèces et les lieux de capture, de 15 à 100 % des poissons de mer sont parasités par les larves d'anisakidés, parfois présentes en très grande quantité. Les céphalopodes présentent des taux moindres, de 20 à 35 %. L'homme se contamine en consommant poissons ou céphalopodes crus ou insuffisamment cuits.

Le virus de l'hépatite A. La contamination d'origine alimentaire est estimée être à l'origine de 18 % des cas d'hépatite A en France. Le rejet des eaux usées contaminées dans l'eau de mer peut être à l'origine d'une contamination des fruits de mer, en particulier des coquillages bivalves (palourdes, huitres, coques et moules).

Les arrêtes de poissons constituent le principal danger physique lié à l'alimentation. Les enfants, habitués à consommer des poissons surgelés sans arrêtes, doivent être avertis de la présence d'arrêtes quand il leur est proposé de consommer des poissons entiers ou des morceaux de poissons frais, par exemple.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

S'assurer que les produits sont bien autorisés à la consommation. Produits achetés à des producteurs ou à des revendeurs autorisés à la vente grand public ou produits provenant de zones autorisées à la récolte de coquillages, zone A (art. R. 231-37 du code rural).

S'organiser dès l'achat, la pêche ou la récolte pour ne pas rompre la chaîne du froid, essentielle pour éviter le développement microbien.

Préconisations :

Vérifier la fraîcheur des produits avant leur préparation : détection d'odeurs, de couleurs particulières, etc. En cas de doute, ne pas consommer l'aliment.

Il est préférable de consommer les poissons et les coquillages cuits.



Cas particuliers

:

Traçabilité :

Les conserves de poisson, sardines, thon, maquereaux, sont des produits stables, faciles à préparer et qui sont à recommander dans la situation de cuisine en plein air.

Le règlement de l'Union européenne no 104/2000 fixe trois mentions devant obligatoirement figurer sur l'étiquetage du poisson frais :

- ✚ la dénomination commerciale de l'espèce ;
- ✚ la méthode de production (capture ou élevage) ;
- ✚ la zone de capture.

Ces exigences s'imposent pour tous les produits proposés au détail au consommateur final, à l'exclusion des petites quantités écoulées directement par des pêcheurs ou des aquaculteurs.



3.5 LES PRODUITS SURGELES ET CONGELES

Fiches produit

Exemples de dangers à maîtriser :

Dans le contexte d'accueil en plein air, les conditions sont peu favorables à la conservation de produits surgelés et congelés. Toutefois, c'est souvent sous cette forme que sont achetés steaks hachés et poissons.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Respect de la chaîne du froid, de l'achat à la préparation ou à la consommation du produit.

En cas de difficulté de maintien au froid durant le transport ou sur site, préparation ou consommation des produits dans la demi-journée suivant l'achat.

Jeter tout produit sorti du congélateur et non utilisé (pas de re-congélation).

Préconisations :

Lors des courses, acheter d'abord les produits stables, puis les produits frais et enfin les produits surgelés/congelés. Ne pas acheter des produits dont l'emballage a été endommagé, des sachets couverts de givre ou de paillettes ou dont le contenu forme un bloc massif.

Le temps de transport doit être le plus court possible, surtout en cas de fortes chaleurs. Il est indispensable de protéger les produits dans des sacs ou containers isothermes.

Si les produits ne sont pas consommés dans la demi-journée, les mettre au congélateur dès l'arrivée sur site.

Si le congélateur est éloigné du lieu de préparation des repas :

- ✚ prévoir des sacs isothermes pour le transport sur le lieu de camp ;
- ✚ ne sortir que les quantités nécessaires pour le repas.

Cuire les produits sans décongélation préalable. Si celle-ci est nécessaire (poulet, rôti...), elle doit être réalisée dans une enceinte réfrigérée et jamais à température ambiante.

Cas particuliers :

En cas de panne d'électricité de quelques heures ayant pour effet un début de décongélation des produits, cuisiner et consommer immédiatement les denrées ou jeter tous les aliments du congélateur.



3.6 PRODUITS SECS ET CONSERVES

Fiches produit

Contexte :

Les produits secs et les conserves sont les produits à privilégier dans la situation de plein air.

Exemples de dangers à maîtriser :

Clostridium botulinum est la bactérie responsable du botulisme. Les intoxications qu'elle provoque sont devenues très rares en France. *C. botulinum* est présent dans le sol et dans l'eau ainsi que dans l'intestin de beaucoup d'animaux. Les cas de botulisme surviennent après la consommation d'aliments mal stérilisés, peu cuits ou crus.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Ne pas acheter les boîtes de conserve qui sont bombées, bosselées ou rouillées ou des produits dont les emballages sont dégradés.

Vérifier l'intégrité des emballages à la réception et avant utilisation. Jeter tout produit dont l'emballage a été endommagé.

En ce qui concerne les conserves en bocal de verre, jeter le contenu du bocal sans le consommer si celui-ci s'ouvre avant qu'une action soit exercée sur le joint de caoutchouc.

Stocker les produits à l'abri de l'humidité, des souillures, des poussières et des nuisibles. Ne jamais mettre un produit à même le sol.

Préconisations :

Avant d'ouvrir une boîte métallique ou un bocal, essuyer le dessus avec un papier à usage unique pour ne pas risquer de souiller le contenu.

Toute boîte de conserve ouverte est :

- ✚ soit immédiatement utilisée ;
- ✚ soit transférée dans un récipient de qualité alimentaire hermétique, conservée au réfrigérateur et consommée dans les vingt-quatre heures ;
- ✚ soit jetée.

Refermer le conditionnement d'origine après chaque utilisation.

Respecter le mode d'emploi prévu par le fabricant, certains produits doivent être rincés avant utilisation (acidité du jus de remplissage).

Pas de consommation de conserves maison.

Cas particuliers :

Les confitures : ne proposer à chaque repas que des portions en lien avec la consommation effective. Une bonne alternative est de proposer des portions individuelles.

La mayonnaise : préférer les tubes aux bocaux (pas de contact avec l'air ambiant). A conserver au réfrigérateur après ouverture.

La moutarde : préférer les tubes aux bocaux.

Le sel, le poivre, les épices et autres condiments tels que les cornichons ne présentent aucun danger s'ils sont contenus dans des récipients hermétiques.



3.7 FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Fiches produit

Exemples de dangers à maîtriser :

Il est bon de rappeler que leur **lavage à l'eau potable est obligatoire** avant consommation.

Fasciola hepatica est un parasite du foie du bœuf ou du mouton. L'homme est infecté par la consommation de cresson lui-même infecté par une eau polluée par des déjections animales porteuses de la forme initiale. Il est donc recommandé de ne pas consommer du cresson sauvage, en particulier si celui-ci pousse dans des zones d'élevage.

Echinococcus multilocularis est un parasite de l'intestin du renard, mais d'autres animaux peuvent être également infectés (chiens, musaraignes...). L'homme est infecté par l'ingestion d'aliments souillés par les déjections d'animaux infectés (fraises, myrtilles, baies, légumes cultivés à proximité de forêts).

Toxines naturelles : champignons et baies sont susceptibles de contenir des toxines naturelles pouvant entraîner des pathologies graves voire mortelles.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Laver systématiquement à l'eau potable tous les fruits et légumes dans une bassine spécifique (même en cas de cuisson).

Éliminer les déchets le plus rapidement possible après épluchage (source de contamination).

Éviter la consommation de champignons ou de baies récoltés dans le milieu sauvage. Ne pas ramasser de cresson sauvage qui peut être confondu avec la ciguë jeune ou être parasité.

Stocker les fruits et les légumes à l'écart des autres denrées afin d'éviter les contaminations croisées avec d'autres aliments et loin de tout produit chimique.

Préconisations :

Eplucher le plus possible les fruits et légumes : leur peau contient souvent des pesticides non éliminés par le lavage.

Pour une meilleure conservation, les fruits et légumes sont stockés hors de leur sac plastique, à l'ombre, dans un endroit frais, sec et aéré. Les fruits et légumes abimés ou moisissés sont régulièrement éliminés.

En cas de récolte, éviter **les bords de route, de champs ou de sites industriels**. Privilégier la consommation des végétaux et des baies sauvages sous forme cuite (ex. : soupes, compotes, confitures).

Cas particuliers :

Pour les baies et les champignons, prendre toujours conseil auprès de personnes compétentes (pharmacien, par exemple) mais le plus sûr est de ne pas entreprendre d'activités de cueillette si on ne possède pas de compétences dans le domaine.

Dans les régions à risque pour le danger Echinococcus sp (se renseigner auprès de l'agence régionale de santé, de la DRAAF [direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt] ou de la DDecPP [direction départementale en charge de la protection des populations]) interdire la cueillette et la consommation de baies.

Les légumes (salades, carottes, céleris et autres légumes râpés) conditionnés en sachets ou barquettes et prêts à l'emploi ont une durée de vie courte (contrôler la



Association Service Jeunesse

Loisirs éducatifs pour tous



DLC, sachet gonflé et souple, présentation en vitrine réfrigérée). Ils doivent être conservés au froid ou consommés dans la demi-journée suivant l'achat, mais leur utilisation, dans le cas d'installations précaires, évite les manipulations.

D'autres légumes (pommes de terre, lentilles, flageolets, marrons, carottes en rondelles, purées de certains légumes, betteraves rouges, etc.) pasteurisés sous vide sont à conserver à température ambiante.



3.8 PIQUE-NIQUE

Fiches produit

Contexte :

Lors des activités en plein air, il arrive fréquemment que les enfants et les jeunes consomment des repas froids de type casse-croûte ou pique-nique. Ceux-ci peuvent avoir été fabriqués à la maison, avoir été préparés sur le lieu de camp ou être constitués de produits achetés à cette intention.

Exemples de dangers à maîtriser :

Listeria monocytogenes est un germe pathogène provoquant la listériose. Elle est naturellement présente dans le sol et sur les plantes, aime l'eau et est capable de se développer entre 0 et 50 °C, avec un optimum à 30-37 °C.

Listeria survit en particulier en présence de sel et est capable de continuer à se développer au réfrigérateur, même si sa croissance est ralentie.

Les aliments les plus souvent contaminés sont le lait cru, les fromages, les viandes et la charcuterie. On trouve aussi la bactérie dans les produits de la mer, les poissons fumés, les salades et parfois les **sandwichs prépréparés**.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

De façon tout à fait préférentielle, ces repas sont constitués de produits stables à la chaleur qui peuvent attendre d'être consommés. Par exemple : pain, fromage à **pâte cuite**, pâté en boîte, légumes crus épluchés et lavés, fruits, fruits secs, barres énergétiques, eau de source en bouteille... Les pique-niques et repas à partager sont préparés juste avant le départ des enfants afin de minimiser la durée séparant la préparation de la consommation.

Les produits qui ne sont pas constitués de denrées stables (certains sandwichs ou salades industrielles fraîches, etc.) doivent être réfrigérés préalablement à leur transport dans des sacs isothermes et être consommés dans la journée ou dans la demi-journée en cas de forte chaleur. Les restes des repas sont ramassés et jetés dans des sacs-poubelle.

Préconisations :

Il est primordial de demander aux parents qui préparent les repas de respecter les exigences énoncées ci-dessus : préparation juste avant le départ, utilisation de produits stables ou maintien des produits à température basse à l'aide de matériel isotherme ou réfrigérant.

Il est déconseillé de fournir des abats, de la viande crue, tranchée, des pâtisseries, des produits surgelés et de la charcuterie autre que le saucisson sec.

Il est conseillé d'utiliser des produits préemballés (ouverts au moment de la consommation) : viandes prétranchées sous vide, volailles rôties, fruits, fromages en portion individuelle, desserts opercules individuels, etc.

L'assaisonnement doit toujours être séparé des salades, sandwichs, etc.

Cas particuliers :

Toutes les préparations à base d'œufs sont à éviter, à l'exception des œufs cuits durs et conservés dans leur coquille.



3.9 LES PLATS CUISINES REFRIGERES

Fiches produit

Exemples de dangers à maîtriser :

Clostridium perfringens est une bactérie banale de l'homme et des animaux. On la trouve donc un peu partout (eau, sol, boue, air).

Elle résiste bien à la chaleur et est fréquemment mise en cause dans les intoxications survenant en restauration collective.

La plupart des cas sont dus à la consommation d'aliments cuits en grande quantité qui ont refroidi lentement. Les plats préparés contenant de la viande sont souvent cités.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

S'organiser dès l'achat ou la fabrication, durant le transport, le stockage et jusqu'à la consommation pour respecter, sans rupture, la chaîne du froid essentielle pour éviter le développement microbien. Les plats préparés étant des denrées fragiles, il est indispensable de :

- + protéger les produits dans des sacs ou containers isothermes pendant leur transport ;
- + mettre les produits au réfrigérateur ou de les conserver dans une glacière dès l'arrivée sur le site ;
- + consommer les produits dans la demi-journée suivant l'achat ou la fabrication en cas de rupture de la chaîne du froid.

Préconisations :

Dans le cadre des repas préparés en plein air, il est recommandé de :

- + ne pas élaborer de repas à l'avance ;
- + vérifier l'intégrité du conditionnement à la réception et avant utilisation et de jeter tout produit dont l'emballage a été endommagé.

Cas particuliers :

-