



Règlementation : l'Hygiène Alimentaire

2.1 INSTALLATION DES LIEUX DE STOCKAGE, CUISINE, SALLE À MANGER, VAISSELLE

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

- + Poussières ;
- + Débris végétaux ;
- + Micro-organismes présents dans la terre ;
- + Pollutions chimiques : traitement des champs proches, bords des routes, zone polluée ;
- + Insectes et ravageurs ;
- + Parasites apportés par les petits animaux, comme par exemple *Ascaris lombricoïdes* qui sont des parasites de l'intestin humain ou de celui d'animaux carnivores, même petits, comme le chat.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

L'installation des lieux « intendance » (stockage) et « cuisine » (préparation et cuisson) se fait prioritairement dans l'endroit présentant les meilleures garanties de protection contre :

- + les poussières, les souillures : installation à l'écart des lieux de passage (chemins, route, etc.) et des lieux consacrés à l'hygiène (toilettes, douches...). Penser à se protéger du vent dominant dans tous les lieux ;
- + les aléas climatiques tels que la pluie, le vent et le soleil : installation en zone ombragée si possible et mise en place d'une toile de tente ou d'une bâche ;
- + les nuisibles : abri en dur sec et aéré ou tente ayant la possibilité d'être fermée ;
- + les animaux domestiques : chiens et chats sont interdits sur le lieu de camp.

Préconisations :

- + Le stockage des aliments et du matériel de cuisine se fait dans un lieu **pouvant être clos** (tente, abri...) avec un **sol facile à nettoyer** : tapis de sol, sol en dur. Si le lieu ne peut être protégé de la visite de petits animaux, les provisions doivent être enfermées dans des conteneurs.
- + **Ne pas stocker les aliments à même le sol.**
- + Si le matériel de cuisine est stocké dans des conteneurs ou dans des boîtes, il faut veiller à ce que celui-ci soit soigneusement séché avant d'être enfermé, l'humidité étant un facteur de développement microbien.
- + Le lieu de préparation des repas, s'il s'agit d'une tente, doit permettre de **travailler facilement debout** (2 m de hauteur environ). Les plans de travail sont lisses et stables, facilement lavables afin d'éviter toute contamination croisée et situés en hauteur pour éviter la contamination par le sol.
- + Un dispositif d'élimination des déchets est prévu.
- + Chaque personne préparant le repas devant préalablement et régulièrement se laver les mains, un dispositif à cet usage est installé dans la cuisine.
- + Le lieu de consommation des repas est situé à proximité de la cuisine : les



aliments servis chauds n'ont pas le temps de refroidir durant le trajet cuisine-salle à manger.

✚ Le lieu de nettoyage, le « coin vaisselle », est bien séparé de la cuisine. Il propose un dispositif d'élimination des eaux usées (puisard ou « trou à eaux grasses ») suffisamment éloigné du lieu de préparation des repas pour que les aliments ne soient pas contaminés accidentellement par les eaux usées.

✚ Une installation à proximité d'un point d'eau potable est à privilégier.

✚ Quand il n'existe pas de système d'évacuation des eaux usées, des « trous à eaux grasses » doivent être creusés. Ne pas laisser l'eau stagner ni déborder du trou. En cas de saturation, creuser un autre trou et laisser le premier s'assécher avant de le réutiliser. La gestion du trou à eaux grasses doit respecter l'environnement (utilisation de **produits biodégradables**, trou éloigné des cours d'eau, système de filtration).

Cas particuliers

:

Ces installations ne peuvent pas être mises en place lors de pique-niques, sorties à la journée ou camps itinérants : il faut agir alors au mieux pour éviter toute contamination (sol, poussières, eaux usées) et séparer dans l'espace les différents lieux.

Un endroit sec et à couvert, à l'abri des contaminations et des aléas climatiques sera préféré. Une bâche ou une nappe propre pourra être posée par terre au besoin.

réalisation d'un trou à eaux grasses :

- ✚ Creuser un trou de 50 cm dans le sol en forme d'entonnoir ;
- ✚ placer autour la terre qui est retirée (environ 30 cm de haut) ;
- ✚ remplir le trou par des couches horizontales différentes (en partant du dessus du trou) :
 - 5 cm de foin ou de feuillage, à changer dès qu'elle est souillée ;
 - 5 cm de branchage ;
 - 20 cm de cailloux ;
 - 15 cm de sable tassé ;
 - 15 cm de cailloux ;
 - 20 cm de cendres ou de charbon de bois.