

**SERVICE DE LA CONSOMMATION ET
DES AFFAIRES VÉTÉRINAIRES**

SCAV – 20, faubourg des Capucins, 2800 Delémont

20, faubourg des Capucins
CH-2800 Delémontt +41 32 420 52 80
f +41 32 420 52 81
secr.vet@jura.ch
secr.lab@jura.ch

Directives d'hygiène dans le cadre de camps d'été ou colonies de vacances

Contexte

Vous êtes organisateur ou moniteur d'un camp ou d'une colonie de vacances cet été. Alors ce document vous concerne. Pour que ces moments de détente et de relâche ne soient pas gâchés, certaines précautions sont à appliquer au quotidien concernant la préparation de denrées alimentaires, l'eau potable et les eaux de douche.

Hygiène personnelle et propreté

Afin de maîtriser la qualité microbiologique de vos denrées alimentaires, vous devez impérativement maîtriser l'hygiène en production :

- Lavez-vous et désinfectez-vous les mains aussi souvent que nécessaire, et particulièrement au début du travail, après une pause, après un passage aux toilettes.
- Les ustensiles utilisés doivent eux aussi être propres et nettoyés régulièrement. Les planches à découper par exemple doivent être nettoyées après chaque utilisation, même entre deux découpes.
- Tenez les insectes, rongeurs, animaux à l'écart des denrées alimentaires car ils représentent un risque de contamination important.

Bonnes pratiques lors du stockage et de la manipulation des denrées alimentaires

- Séparer la viande, la volaille et le poisson crus des autres aliments.
- Ne réutilisez pas pour d'autres aliments le matériel et les ustensiles (couteaux, planches à découpe) que vous venez d'utiliser pour des aliments crus.
- Conserver les aliments dans des récipients fermés afin d'éviter le contact entre les aliments crus et les aliments prêts à consommer.

Cuire suffisamment les aliments

- Faites bien cuire les aliments, notamment la viande, la volaille, les œufs et le poisson.
- Portez les mets tels que viandes en sauce ou potages à ébullition afin de vous assurer d'une température d'au moins 70°C.
- Pour la viande de porc et de volaille notamment, veillez à ce que la chair ne soit plus rose, ou idéalement utiliser un thermomètre (70°C à cœur).
- Faites réchauffer rapidement et suffisamment les mets avant de les servir. Ne pas réchauffer un plat plus d'une fois.

Maintenir les aliments et mets à température adéquate

- Ne laissez pas les mets et denrées alimentaires plus de 20 minutes à température ambiante.
- Ne pas décongeler de denrées à température ambiante (Bonnes Pratiques de Fabrication, ci-après BPF = décongélation au frigidaire).
- Ne jamais recongeler une denrée décongelée.
- Réfrigérer au plus vite les mets cuits et denrées sensibles (BPF +5°C max en 90 min. max).

- Maintenir les mets cuits chauds jusqu'au moment du service (BPF +63°C min. durant 120 min. max).
- Ne pas conserver les aliments trop longtemps, même au réfrigérateur.
- Stocker le poisson et la viande hachée à max. +2°C, durant max 24h.

Utiliser de l'eau et des produits sûrs

- Veiller à disposer d'eau potable en tout temps. A la prise des lieux, purger le réseau d'eau du bâtiment en laissant couler l'eau à différents robinets (au minimum 1 robinet par étage) durant environ 5 minutes. Veillez également à le faire pour l'eau chaude des douches.
- Utiliser des denrées alimentaires fraîches et saines.
- Privilégier des aliments traités pour plus de sécurité (lait pasteurisé par exemple).
- Laver les fruits et légumes, particulièrement en vue d'une consommation crue.
- Ne pas utiliser de denrées périmées.
- Si vous utilisez des œufs, chaque coquille doit être propre et intacte. Les œufs ne doivent pas être lavés avec de l'eau (cela crée un risque de contamination). Les œufs fêlés, sales ou cassés ne doivent pas être utilisés.
- Préférer l'utilisation d'ovo-produits pasteurisés pour vos préparations crues (mousse au chocolat, tiramisu, mayonnaise...).

Traçabilité

La traçabilité doit être assurée à tout moment de la fabrication. Pour ceci, vous devrez conserver les bulletins de livraisons et étiquettes d'origine de chacune des matières premières utilisées lors de la fabrication.

Autocontrôle

Un concept d'autocontrôle écrit est obligatoire. Il doit contenir au minimum :

- Un plan de nettoyage qui liste chaque gros équipement de votre cuisine et définit une fréquence de nettoyage à respecter.
- Des fiches de relevés de températures pour chaque meuble froid (réfrigérateur et congélateur) où sont stockées des denrées alimentaires.
- Un journal de fabrication (menu) avec la date de fabrication et la quantité fabriquée ainsi que la traçabilité des matières premières utilisées.

En cas de problème


Si malgré toutes ces précautions, vous rencontrez des problèmes (plusieurs participants présentant des troubles digestifs par exemple), adoptez les bons réflexes :

- Contacter le SCAV pour information et assistance (032 420 52 80) ou secre.lab@jura.ch.
- Garder au réfrigérateur des éventuels restes de mets, aliments, eau du robinet en vue d'analyses.

Bases légales

En cas de questions ou de doutes, vous pouvez vous appuyer sur les ordonnances suivantes :

- Loi sur les denrées alimentaires (LDAI, 817.0).
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU, 817.02).
- Ordonnance sur l'hygiène (OHyg, 817.024.1).


Dr. Linda Bapst
Chimiste cantonale

Note : Cette directive est non exhaustive, fournie à titre informatif et comme support d'exécution.