

ALIMENTATION HYGIENE ALIMENTAIRE

Contrôle sanitaire des denrées et de l'alimentation

Services vétérinaires et la direction départementale des affaires sanitaires et sociales sont habilités à procéder au contrôle sanitaire et qualitatif des conditions de restauration → centres de vacances et de loisirs.

Déclaration à effectuer → direction départementale des services vétérinaires à l'ouverture d'un restaurant collectif à caractère social jointe à la déclaration de centre de vacances ou loisirs.

L'arrêté interministériel du 29/9/1997 fixe les conditions d'hygiène pour l'établissement de restaurant collectif.

L'équilibre alimentaire

1) Faire du repas un moment de plaisir et de détente.

- L'importance de la collation du matin et du goûter
- Trois repas et deux collations par jour
- respecter l'appétit de l'enfant (ne pas le forcer...)

2) Equilibrer les repas

- Des féculents à tous les repas (pâtes, pain, pommes de terre...)
- Les fruits et produits laitiers proposés en alternance.
- Accompagner la collation d'une boisson.
- Fruits et/ou légumes au moins trois fois par jour.
- Varier les modes de cuisson (griller, poêler...)
- Viande, poisson, volaille ou œuf une seule fois par jour.
- Limiter les fritures (max 1 fois/semaine)

3) De l'eau à volonté !

- Occasionnellement des jus de fruits sans sucre ajouté
- De l'eau, de l'eau toujours de l'eau.

4) Respecter les habitudes de chacun

- Quelles soient d'origine socioculturelles ou liées à des régimes particuliers (allergie, végétarien)

L'hygiène alimentaire

1) les grandes règles d'hygiène.

- Se laver les mains avant toute manipulation d'aliments.
- Nettoyer le matériel, les surfaces de travail après utilisation.
- Nettoyer tous les jours la cuisine
- Lessiver régulièrement les lavettes.

2) Préparation et conservation des aliments

- Cuire à fond les viandes
- Utiliser toujours du lait et produits laitiers stérilisés
- Laver les fruits et légumes avant consommation.
- Respecter la chaîne du froid (ne pas décongeler un produit décongelé)
- Le frigo doit être entre 0 et 6°C et le congélateur à 18°C.

Conclusion : Connaissance du texte de base = 29/09/97 nécessaire pour les responsables et organisateurs de séjours ainsi que pour les personnes ayant en charge la préparation et le service des repas.

→ Procédure d'hygiène, éviter les apports de micro-organismes nuisibles.

Le non respect de la réglementation est une mise en danger pour la santé des enfants qui peut engager la responsabilité civile, voire pénale de ceux qui sont responsables.