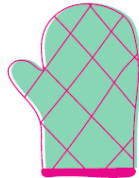


GENÈVE | AVRIL 2023

GUIDE DES BONNES PRATIQUES

HYGIÈNE ET SECURITÉ ALIMENTAIRE POUR LES ACTIVITES DE JEUNESSE À GENÈVE



CAMPS DE VACANCES & CENTRE AÉRÉS

Memento

Document d'aide non-exhaustif, non contractuel, à adapter selon l'activité et le lieu.

Ce document étant susceptible d'être mis à jour, nous vous invitons à vérifier qu'il s'agit de la dernière version.

Directives de sécurité alimentaire en camp / centre aéré

Thèmes principaux

Les directives du Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires (SCAV) intègrent bon nombre de choses qui relèvent du **bon sens**. Voici quelques exemples de mesures qui répondent aux exigences des principaux thèmes pour lesquels il vous faudra **mettre en place des directives claires et des auto-contrôles**.

Hygiène personnelle

Observer une hygiène stricte pour les personnes en contact avec les denrées alimentaires (se laver les mains dès que nécessaire, protéger toute éventuelle blessure, ne pas cuisiner en cas de maladie...) et dans l'établissement (nettoyer les locaux, surfaces, appareils et ustensiles). Toujours avoir du savon et du papier ménage dans la cuisine.



Restes

Ne conserver aucun reste de nourriture cuisinée. Toutefois, les monos peuvent emporter les restes en fin de journée chez elles/eux. Si des restes sont malgré tout conservés : il est nécessaire de les conserver dans des récipients alimentaires adaptés fermés et datés.



Allergènes

Prêter attention aux allergènes lors de l'établissement du planning des repas, lors des courses et de la préparation. Demander systématiquement les éventuelles allergies des moniteurs/trices et participant-es.



Nuisibles

Éviter les nuisibles en fermant les emballages et les accès aux lieux de stockage qui donnent sur l'extérieur. Mettre en place un plan de lutte ou contacter une entreprise spécialisée en cas d'infestation.



Températures



Vérifier les températures à garantir selon le type d'aliment lors du stockage et de la préparation. Mettre un thermomètre dans chaque réfrigérateur (voir p.4).

Déchets

Stocker les déchets dans des poubelles fermées et les évacuer régulièrement.

Conditions de stockage

Frigos équipés

Frigos équipés de thermomètres pour les contrôles de température (**minimum 2x par semaine**).

Matériel

Choisir le bon matériel tel que glacières ou récipients alimentaires hermétiques pour les denrées à conserver au frais.

Denrées alimentaires



Respecter la chaîne du froid et placer les aliments réfrigérés au frais le plus rapidement possible.

Privilégier les denrées non-périssables lors des activités pour lesquelles vous n'avez pas accès à un réfrigérateur ou une glacière.

Contrôler la qualité des denrées :

- Aspect, odeur, couleur
- Emballages
- DLC (dates limites de consommation)
- DDM (dates de durabilité minimale)

Séparer les produits alimentaires des non-alimentaires. Ne pas ranger les aliments à même le sol.

Préparation des repas

Manipulation des aliments



Éviter que les aliments crus tels que viande, volaille, poisson, fruits de mer n'entrent en contact avec d'autres aliments

Selon les aliments, des planches à découper différentes sont utilisées ou lavées minutieusement entre deux opérations.

Les ustensiles utilisés pour la préparation de volailles doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Couvrir les plats permet d'éviter leur contamination.



Gestion des températures

Le moment de risque maximum correspond à la montée ou descente de température (cuisson ; refroidissement) (voir p.4).

Sécurité

Ne jamais laisser de participant·es seul·es à la cuisine.

Ranger les couteaux et autres ustensiles dangereux hors de la portée des participant·es.

Ne pas laisser dépasser les manches d'ustensiles hors de la cuisinière.



FAQ – Foire aux Questions

HYGIÈNE ET PRÉPARATION DES REPAS

Gestion de la température des aliments

Maintien au froid

Les aliments qui ne sont pas consommés immédiatement après leur préparation doivent être refroidis aussi rapidement que possible et pas à température ambiante.

Maintien au chaud

Les aliments servis chaud doivent être conservés après leur préparation à une température égale ou supérieure à +65 °C.

Congélation & décongélation

Les aliments congelés doivent être emballés, datés de la date de congélation et conservés à une température égale ou inférieure à -18 °C. Les aliments sont décongelés dans un réfrigérateur ou une chambre froide à une température égale ou inférieure +5 °C. Il est possible de décongeler les aliments sous l'eau froide, pour autant qu'ils soient hermétiquement emballés. La décongélation ne doit jamais se faire à température ambiante.

Les températures doivent être relevées au minimum 2 fois par semaine dans chaque frigo/congélateur à l'aide d'un thermomètre externe à celui de l'équipement (thermomètre placé directement dans l'installation ou thermomètre infrarouge).

Thermomètres & températures

Les thermomètres digitaux incorporés aux installations ne doivent pas être utilisés pour surveiller les températures car ils ne reflètent pas la température réelle. L'utilisation d'un thermomètre laser est vivement recommandée pour vérifier les températures des denrées avant de les placer au frigo ou au congélateur ainsi que lors des montées et descentes en température (cuisson, refroidissement).

Température du frigo doit être égale ou inférieure à 4°C.

La température du congélateur doit être au minimum à -18°C

Vous trouverez ci-dessous les températures à respecter :

- Poisson frais **2 °C max. (glace fondante)**
- Viande fraîche **5 °C max.**
- Préparation de viande (cordon bleu cru, rôti cru, etc.) et produits à base de viande (charcuteries, saucisses, etc.) **5 °C max.**
- Aliments périssables & fruits & légumes découpés **5 °C max.**
**aucune obligation pour les fruits & légumes entiers*
- Ovoproduits (à base d'œufs) ne se conservant pas à température ambiante **4 °C max.**
- Surgelés **-18 °C min.**

Les aliments achetés au rayon frais doivent être replacés au frais le plus rapidement possible.

En cas des grillades et cuisine sur un feu de camps

Pour les repas en pleine nature, il est important de privilégier les denrées qui ne se conservent pas au frais ou d'aller faire les courses le jour même, quelques heures avant le repas pour les denrées périssables. S'équiper de glacières peut être une solution. Les auto-contrôles sont d'autant plus importants dans ce genre de cas.

Ce genre de cuisine s'effectue dans des conditions particulières. Faites preuve de bon sens : nettoyez et rangez les ustensiles, lavez-vous les mains, protégez les aliments en les couvrant ...















Ne pas déposer le matériel de cuisson près d'éléments inflammables, ni à même le sol & placer l'espace cuisine et de tri des déchets à distance des tentes de logement.

ALLERGÈNES

La consommation d'allergènes par une personne allergique peut avoir des conséquences graves (choc anaphylactique). Vérifiez les ingrédients des aliments achetés et les traces éventuelles.

En cas d'allergie grave, nous vous invitons à bannir les aliments concernés du planning des repas pour éviter tout incident grave.

Les allergènes les plus courants sont listés ci-contre.

Céréales contenant du gluten (seigle, avoine, blé, orge, kamut, épeautre)		Soja	
Œufs		Céleri	
Arachides		Moutarde	
Lait		Lupin	
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)		Mollusques	
Crustacés		Sésame	
Poissons		Anhydride sulfureux et sulfites	

Source : SCAV, Directives de Travail, Publiées le 29 mars 2019

RESPONSABILITÉ

En cas de problème d'infrastructure

Nous vous encourageons à faire le tour des installations avant le camp et à votre arrivée et de signaler immédiatement les éventuels manquements identifiés.

Pour le matériel que vous apportez, vous êtes responsables de son bon état et de son entretien. En revanche, si vous cuisinez dans des locaux et/ou avec du matériel n'étant pas les vôtres, la responsabilité incombe à leur propriétaire. En cas de problème ou d'amende liée à des manquements d'infrastructure (joint de frigo, accumulation de givre dans le congélateur, température incorrecte dans les frigos, matériel usé et en mauvais état, etc.) vous êtes en droit de contester l'amende reçue.

CONDITIONS DE STOCKAGE ET DE TRANSPORT

En cas de transport long, avant de ranger les aliments au frigo

Pour le transport des denrées à conserver au frais (viande, poisson, produits laitiers...) dont la durée ne permet pas de respecter la chaîne du froid, utilisez des glacières avec des blocs froids ou des sacs isothermes.

INTOXICATION ALIMENTAIRE

Quand informer les autorités concernées

Il est nécessaire d'annoncer une maladie / infection :

- Dès l'apparition d'au moins deux cas d'une maladie ou d'une infection chez les participant-es et/ou monos due sûrement ou très probablement à la consommation d'une même denrée alimentaire,
- ou lorsqu'une situation où le nombre des cas constatés, dus à la consommation d'une denrée alimentaire, augmente de manière plus importante que prévu.

L'intoxication alimentaire doit être annoncée aux 2 autorités concernées à savoir au SCAV et au SMC (Service du/de la Médecin Cantonal-e) aux adresses mails suivantes :

scav@etat.ge.ch et mc-ge@hin.ch

NUMÉROS D'URGENCES

117 Police

144 Urgences médicales

118 Pompiers

145 Empoisonnement