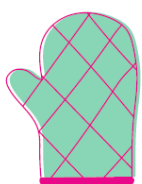


GENÈVE | AVRIL 2023

# MATÉRIEL & ÉQUIPEMENT

## HYGIÈNE ET SECURITÉ ALIMENTAIRE À GENÈVE



### PROPOSITION DE MATÉRIEL D'UNE CAISSE CUISINE

### 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.



Groupe de Liaison genevois  
des Associations de Jeunesse

## Matériel & équipement adapté

Certains lieux d'activités sont équipés (ou partiellement équipés) afin de respecter les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire à Genève. Il est important de vérifier avant le début de l'activité si les éléments mentionnés dans les listes ci-dessous sont mis à disposition ou non sur place.

Les éléments facultatifs sont indiqués clairement par la mention « en bonus, si souhaité ».

### Hygiène en cuisine – les indispensables

Matériel / Ustensiles	Commentaires
<b>Éponges, torchons &amp; linges propres</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Quantité adaptée au nombre de monos &amp; participant-es, à la durée du camp et aux possibilités de lavage sur place</li><li>· Éventuellement marqués ou rangés selon leur usage (vaisselle propre, plan de travail, mains ...)</li><li>· Il est également possible de mettre en place un bac pour les torchons &amp; linges « sales »</li><li>·</li></ul>
<b>Papier ménage / Essuietout</b>	Toujours accessible en cuisine
<b>Produits de nettoyage adaptés</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Savon pour les mains, liquide vaisselle</li><li>· Désinfectant et produits de nettoyage (surfaces/sols).</li></ul> <i>Veiller à ce que ces produits soient stockés à l'écart des denrées &amp; avec une notice d'usage claire</i>
<b>Sacs poubelles</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Sacs de différentes couleurs et/ou de différentes contenances pour les déchets et le tri</li></ul> <i>Attention, les sacs sont payants dans certains cantons</i>
<b>Tabliers ou blouses de cuisine</b>	Quantité adaptée au nombre de monos, à la durée du camp et aux possibilités de lavage sur place
<b>Poubelles avec fermeture</b>	Les poubelles doivent pouvoir être fermées
<b>Brossette</b>	Pour un lavage rigoureux des mains et du dessous des ongles

## Hygiène en cuisine – En bonus, si souhaité

Matériel / Ustensiles	Commentaires
<b>Gants de nettoyage</b>	Réutilisables ou jetables, afin de manipuler des produits sensibilisant (produits de nettoyage, etc.)
<b>Ciseaux</b>	Portant la mention « cuisine »
<b>Bac à compost</b>	Bac dédié exclusivement aux déchets organiques et identifiable
<b>Maniques</b>	Pour transporter les plats chauds <i>Celles-ci permettent d'éviter d'utiliser les mêmes torchons que pour la vaisselle propre</i>

## Transport et stockage des denrées – les indispensables

Matériel / Ustensiles	Commentaires
<b>Glacières</b>	Pour le maintien au frais lors du transport
<b>Blocs froid</b>	Pour le maintien au frais lors du transport <i>si congélateur sur le lieu de camp</i>
<b>Thermomètres fixes</b>	A placer dans chaque frigo
<b>Thermomètre(s) laser</b>	Pour contrôler les denrées au retour des courses ou lors du service
<b>Boîtes hermétiques</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Réutilisables, de différentes tailles (idéalement en verre)</li><li>· Afin d'optimiser le stockage, notamment des denrées sensibles</li><li>· Afin de stocker d'éventuels plats témoins</li></ul>
<b>Ruban de masquage + marqueur</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Permet d'identifier les denrées sans étiquettes</li><li>· mais aussi de renseigner la date d'ouverture / de préparation</li></ul>

## Sécurité – les indispensables

Matériel / Ustensile	Commentaires
<b>Pharmacie <u>de cuisine</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Différente de celle utilisée pour l'activité » dédiée aux personnes en cuisine</li><li>· Elle contient principalement de quoi panser, désinfecter une blessure, mais surtout : des doigtiers (en cas de blessure à un doigt), des charlottes et élastiques pour attacher les cheveux longs, une crème contre les brûlures, etc.</li></ul>
<b>Feuilles de contrôles</b>	Voir fiche 5. FEUILLES DE CONTRÔLES