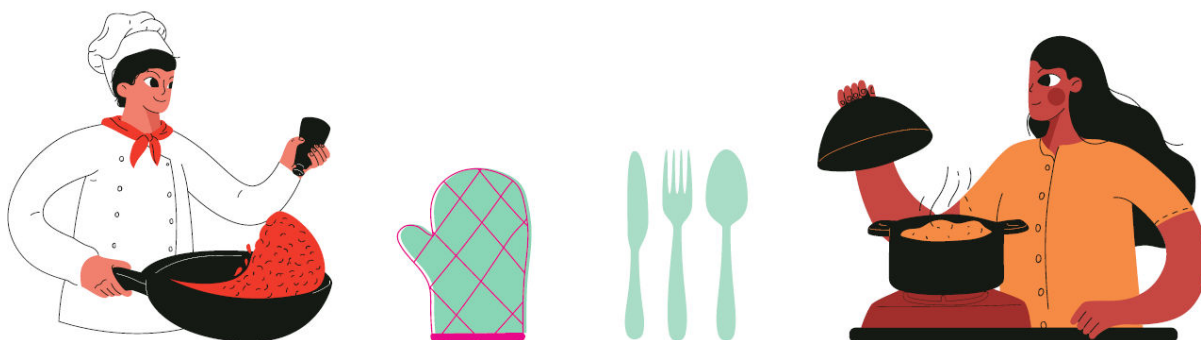


GENÈVE | AVRIL 2023

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

Hygiène en cuisine – En bonus, si souhaité

Matériel / Ustensiles	Commentaires
Gants de nettoyage	Réutilisables ou jetables, afin de manipuler des produits sensibilisant (produits de nettoyage, etc.)
Ciseaux	Portant la mention « cuisine »
Bac à compost	Bac dédié exclusivement aux déchets organiques et identifiable
Maniques	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
Glacières	Pour le maintien au frais lors du transport
Blocs froid	Pour le maintien au frais lors du transport <i>si congélateur sur le lieu de camp</i>
Thermomètres fixes	A placer dans chaque frigo
Thermomètre(s) laser	Pour contrôler les denrées au retour des courses ou lors du service
Boîtes hermétiques	<ul style="list-style-type: none">· Réutilisables, de différentes tailles (idéalement en verre)· Afin d'optimiser le stockage, notamment des denrées sensibles· Afin de stocker d'éventuels plats témoins
Ruban de masquage + marqueur	<ul style="list-style-type: none">· Permet d'identifier les denrées sans étiquettes· mais aussi de renseigner la date d'ouverture / de préparation

Sécurité – les indispensables

Matériel / Ustensile	Commentaires
Pharmacie <u>de cuisine</u>	<ul style="list-style-type: none">· Différente de celle utilisée pour l'activité » dédiée aux personnes en cuisine· 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.
Feuilles de contrôles	Voir fiche 5. FEUILLES DE CONTRÔLES