



Note à Monsieur **René HAMAITE**,  
Directeur général,  
Direction générale du Sport.  
Via Monsieur **Olivier DEGRYSE**,  
Administrateur général de l'Administration  
générale de l'Aide à la Jeunesse, de la Santé et du  
Sport.

Votre lettre du

Vos références

Nos références

Annexes

PL/PL/SIPPT/201202055RA.9860

**Objet : Hygiène: Repas pris à l'extérieur des centres ADEPS**  
Procédures d'hygiène

Dans le cadre du respect des règles d'hygiène HACCP, la Direction du SIPPT en collaboration avec la société de contrôle d'hygiène Euro-Consultants a élaboré des procédures d'hygiène en cas de repas pris à l'extérieur des centres ADEPS.

Vous trouverez ces procédures en annexe.

Plusieurs cas ont été étudiés : repas froids, repas chauds, barbecue, petits déjeuners.

Ces procédures nécessitent l'achat de nouveau matériel et doivent être testées avant d'être définitivement mises en œuvre.

Leur mise en œuvre devra être réalisée dans un délai raisonnable.

D'autre part, il est demandé que ces procédures soient insérées dans le manuel d'auto-contrôle présent dans chaque centre.

Pourriez-vous donc transmettre ce courrier à l'ensemble des Directeurs des Centres ADEPS afin de mettre en application ces procédures ?

Si vous avez des remarques à formuler concernant le contenu de ces procédures, n'hésitez pas à les faire parvenir à la Direction du SIPPT.

Je vous remercie de votre collaboration.

Le Secrétaire général,

Frédéric DELCOR.



## PROCEDURES POUR LES REPAS PRIS À L'EXTÉRIEUR DES CENTRES

### 1. REPAS CHAUDS PRÉPARÉS PAR LA CUISINE DU CENTRE ET APPORTÉS À L'EXTÉRIEUR (Y COMPRIS LES POTAGES) :

- Conditionner les denrées alimentaires dès la fin de leur préparation dans un contenant prévu pour contact alimentaire tel que box isotherme avec plaques eutectiques chaudes.
- Mesurer la température (> 85 °C) avant de fermer le box isotherme.
- Fixer les délais de stockage (se référer aux normes du fabricant : en général, maintien de la température durant 2 heures), de transport et de consommation.
- Choisir, lors de l'élaboration des menus, des aliments présentant le minimum de risques (plats en sauce notamment).
- Vérification, par le responsable du groupe, de la température à la sortie du box isotherme, juste avant de servir : température > 65 °C avec une tolérance de 5°C.

### 2. REPAS CHAUDS FABRIQUÉS SUR PLACE (BARBECUE) :

- Conditionner les denrées alimentaires dès la sortie du frigo dans un contenant prévu pour contact alimentaire tel que box isotherme avec plaques réfrigérantes placées à l'avance pour le refroidir préalablement.
- Mesurer la température (entre 0 et 4°C) avant de fermer le box isotherme.
- Fixer les délais de stockage (se référer aux normes du fabricant : en général, maintien de la température durant 2 heures), de transport et de consommation.
- Cuisiner, immédiatement, les aliments tels que les viandes dès leur sortie du box isotherme. Bien refermer le box isotherme s'il reste des aliments. Sortir les aliments au fur et à mesure des besoins.
- Sortir les légumes et féculents froids juste avant leur consommation. Bien refermer le box isotherme s'il reste des aliments. Sortir les aliments au fur et à mesure des besoins.
- Vérification, par le responsable du groupe, de la température à la sortie du box isotherme, juste avant de cuire/servir : température entre 0 et 4°C avec une tolérance à 7°C.
- Utiliser des grilles propres provenant du centre.
- Stocker de manière correcte le matériel de cuisson (sur une surface propre, pas à terre,...)
- Le personnel qui cuit doit porter une tenue propre et adopter un comportement hygiénique à savoir notamment se laver les mains avec du savon et un désinfectant (prévoir ce matériel dans la camionnette transportant la nourriture).
- Etablir les consignes de sécurité pour le barbecue :
  - Placez le barbecue à une bonne distance de vos convives et tenez-les éloignés (surtout les enfants)
  - Vérifiez la stabilité de votre barbecue. (les modèles maçonnés vous épargnent cette attention)
  - Prévoyez à proximité au moins un ou plusieurs moyens d'extinction combinés tels : un seau d'eau, un seau de sable, un extincteur ou une couverture anti-feu.
  - Une seule personne doit être responsable du barbecue.
  - Portez un tablier spécial pour barbecue et évitez les vêtements synthétiques.
  - Allumez le feu avec des produits et du charbon de bois aux normes CE.

- Ne réactivez pas les braises avec des produits liquides inflammables. Procurez-vous du gel combustible ou des blocs allume-feu.
- L'utilisation d'ustensiles munis de manches en bois est autorisée.
- Eteignez définitivement les braises. Par exemple, en les recouvrant d'un seau de sable.

### **3.REPAS FROIDS (SANDWICHS) PRÉPARÉS PAR LA CUISINE DU CENTRE OU LE STAGIAIRE ET APPORTÉS PAR LE CENTRE À L'EXTÉRIEUR :**

- Conditionner les denrées alimentaires dès la fin de leur préparation dans un contenant prévu pour contact alimentaire tel que box isotherme avec plaques réfrigérantes placées à l'avance pour le refroidir préalablement.
- Mesurer la température (entre 0 et 4°C) avant de fermer le box isotherme.
- Fixer les délais de stockage (se référer aux normes du fabricant : en général, maintien de la température durant 2 heures), de transport et de consommation.
- Choisir des aliments présentant le minimum de risques (voir tableau au chapitre 8).
- Vérification, par le responsable du groupe, de la température à la sortie du box isotherme, juste avant de servir : température entre 0 et 4°C avec une tolérance à 7°C.

### **4.REPAS FROIDS (SANDWICHS) PRÉPARÉS PAR LA CUISINE DU CENTRE OU LE STAGIAIRE ET EMPORTÉS PAR CELUI-CI À L'ÉCOLE (STAGIAIRES « SPORTS ÉTUDES »):**

- Conditionner les denrées alimentaires dès la fin de leur préparation dans un contenant prévu pour contact alimentaire. Choisir de préférence une boîte à tartines ou un emballage réutilisable à la place de l'aluminium afin de diminuer la quantité de déchets. Préférez également l'utilisation d'une gourde à la place de bouteilles en plastique.
- Veiller à bien emballer les aliments pour prévenir une contamination croisée.
- Conditionner les aliments juste avant le départ pour l'école afin de limiter le temps entre la préparation et la consommation.
- Proposer des aliments présentant le minimum de risques (voir tableau au chapitre 8).

### **5.REPAS FROIDS (SANDWICHS) PRÉPARÉS PAR LA CUISINE DU CENTRE ET FOURNIS EN FIN DE STAGE (EX. CHINY, RETOUR INDIVIDUEL DES ARCS):**

- Conditionner les denrées alimentaires dès la fin de leur préparation dans un contenant prévu pour contact alimentaire (film plastique alimentaire).
- Veiller à bien emballer les aliments pour prévenir une contamination croisée.
- Conditionner les aliments juste avant le départ afin de limiter le temps entre la préparation et la consommation. Si cette opération n'est pas possible, maintenir les denrées alimentaires au frigo avant distribution.
- Choisir des aliments présentant le minimum de risques (voir tableau au chapitre 8).
- Fournir avec le paquet alimentaire les consignes d'hygiène (sous forme d'étiquette par ex.), à savoir :
  - à consommer rapidement
  - conserver à l'abri des rayons du soleil, dans un endroit frais
  - jeter si non consommé à l'heure du repas.

## 6. PETITS DÉJEUNERS PRIS À L'EXTÉRIEUR :

- Conditionner les denrées alimentaires, si possible, en portions individuelles (beurre, confiture, choco,...).
- Stocker des denrées alimentaires dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et des éventuels rongeurs.
- Prévoir un box isotherme (contenant prévu pour contact alimentaire) pour la conservation du lait (ouvert), les autres ingrédients pouvant être conservés à température ambiante.
- Prévoir un planning de reprise rapide des aliments à risque (lait ouvert notamment).

## 7. REMARQUES GÉNÉRALES

- Le personnel qui transporte les aliments doit porter une tenue propre et adopter un comportement hygiénique.
- Planifier correctement les heures de livraisons pour éviter un temps d'attente trop long entre le départ et la consommation des repas.
- Les menus doivent être adaptés pour qu'un maximum d'aliments puisse être préparé juste avant le départ.
- Consommer les repas dès réception ou les stocker dans un frigo ou les laisser dans les bacs isothermes si la durée d'attente n'est pas trop importante et que les bacs permettent un maintien correct de la température.
- Les produits qui peuvent être transportés à température ambiante doivent être bien emballés ou couverts pour prévenir une contamination croisée.
- Si la température n'est pas conforme au moment de servir le repas (repas chauds < 60°C et denrées froides > 7°C), le responsable du centre doit être contacté pour toute décision (consommation ou non du repas). Une enquête doit être menée afin de découvrir les causes de cette déviance et ainsi de corriger, le cas échéant, les procédures.

Afin d'éviter cette situation :

- des essais préalables doivent être effectués, au début, avec les contenants nouvellement achetés pour s'assurer du délai de maintien de la température.
- Prévoir une bonne organisation entre la fabrication, la livraison et la consommation des denrées. Exemples : Prévoir un délai entre la fabrication et la consommation le plus court possible, distribuer les repas dès l'arrivage de ceux-ci.
- Signaler, au Centre, tout retard prévu au niveau de la consommation des denrées.
- La vaisselle utilisée doit être propre et protégée des contaminations extérieures (notamment durant le transport). La vaisselle propre ne doit pas croiser la vaisselle sale.
- Si utilisation de vaisselle à usage unique, celle-ci doit posséder la certification d'alimentarité, à savoir le pictogramme :



- Mettre un thermomètre à disposition du preneur de température.
- S'il existe des allergies alimentaires, bien veiller à éviter les contaminations croisées (voir chapitre spécifique dans le manuel d'auto-contrôle).
  - Si les aliments ne sont pas consommés au moment du repas, ils doivent être jetés.

**8. TABLEAU DES ALIMENTS A PROSCRIRE/A PRIVILEGIER**

Liste non exhaustive.

Aliments à proscrire	Aliments à privilégier
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Laitages préparés maison</li> <li>- Fromages à pate molle (camembert, reblochon...)</li> <li>- Glaces</li> <li>- Pâtisseries maison ou industrielles</li> <li>- Mayonnaise ou toute autre sauce</li> <li>- Omelette</li> <li>- Plats cuisinés (pizza, quiche...)</li> <li>- Viande hachée (boeuf, cheval...)</li> <li>- Laitages au lait cru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Briquette de lait nature ou aromatisé (type UHT)</li> <li>- Fromages en portion individuelle préemballée (ex : babybel, vache qui rit...)</li> <li>- fromage à pâte cuite pressée cuite (gruyère, gouda...)</li> <li>- Pains</li> <li>- Salades composées (taboulé, pâtes, riz...)</li> <li>fraîches ou en conserves</li> <li>- Charcuteries cuites ou fumées (jambon, blanc de poulet, ...)</li> <li>- fruits frais ou en compote</li> <li>- Assaisonnement pour salades acidifié (vinaigre, citron)</li> <li>- Desserts industriels (yaourt,..)</li> <li>- Biscuits secs, gaufres</li> <li>- charcuteries (jambon sec, saucisson sec...)</li> </ul>

Pour tout autre produit, prendre contact avec Mme Gaetane ADAM de Euro-consultants (0479/63 52 34).