

◆ Les différentes techniques de traitement de l'eau :

- Faire bouillir de l'eau limpide pendant 10 à 12 minutes et stocker l'eau dans des bidons avec bouchons ou dans des bouteilles en plastiques propres et désinfectées ;
- Désinfecter de l'eau limpide avec des cachets de chlore achetés en pharmacie et stocker l'eau dans des bidons avec bouchons ou dans des bouteilles en plastiques propres et désinfectées. Les consignes de dosage doivent être bien respectées.
- Désinfecter de l'eau limpide avec le soleil. Remplir d'eau des bouteilles en plastiques, transparentes, propres, désinfectées et les placer au soleil pendant 5 heures.
- Désinfecter de l'eau limpide avec une solution d'hypochlorite de sodium (eau de javel) en ajoutant **3 gouttes d'eau de javel à 12° dans un litre d'eau.**

Sinon utiliser de l'eau embouteillée.

Pour rendre une eau limpide, avant son traitement, filtrer l'eau avec un tissu propre ou laisser décanter l'eau toute une nuit puis recueillir l'eau surnageante. **Attention, ce n'est pas parce que l'eau est claire qu'elle est potable.**



Quelques conseils

Avant l'ouverture du centre de vacances, se renseigner :

- auprès de la commune concernée ou
- auprès de la direction de la santé, centre d'hygiène et de salubrité publique (tel 50 37 45) sur la qualité de l'eau alimentant le centre de vacances.

Si l'eau n'est pas potable, appliquer au choix l'une des techniques de traitement de l'eau proposées.

Les communes qui fournissent de l'eau potable sont : Papeete, Arue, Papara, Bora-Bora.

Les enfants accueillis en centre de vacances dont l'état immunitaire est très peu développé, sont une population sensible à la qualité de l'eau.

Soyez vigilants

(Source d'information : Centre d'hygiène et de Salubrité Publique)

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

On insistera sur l'entretien général des locaux et à plus fortes raisons pour ce qui concerne les lieux de préparation et de service des repas.



Quelques conseils :

- nettoyer régulièrement les sols, tables avec des produits adaptés en suivant les dosages et conditions d'utilisation indiqués sur le produit;
- nettoyer les ustensiles de cuisine systématiquement ;
- vérifier l'aération générale ;
- entreposer les denrées alimentaires à l'abri de la chaleur, des insectes, des animaux (chiens, chats, rats, nuisibles...);
- ne pas fumer ;
- vérifier le bon état des équipements de réfrigération ou de conservation, y placer un thermomètre et le contrôler plusieurs fois par jour;
- vider, nettoyer et évacuer les poubelles chaque jour si possible...

Il faut noter qu'un contrôle sanitaire peut être effectué par les services habilités à vérifier les conditions d'hygiène et de salubrité dans lesquelles fonctionnent les centres de vacances ou de loisirs.

LA RESTAURATION : LES INDISPENSABLES

◆ Les locaux doivent :

- Être faciles à nettoyer ;
- Protégés contre les rongeurs et les insectes ;
- Avoir un coin laverie vaisselle séparé ;
- Avoir des sanitaires et une armoire vestiaire.

◆ L'équipement matériel comportera :

- Du matériel de transport (glacières + plaques eutectiques) ;
- Des rangements (cantines, etc...) ;
- Des Lave-mains complets à commande non manuelle
- Des appareils de conservation par le froid (munis de thermomètres) ;
- Une hotte ou une très bonne aération ;
- Des poubelles hermétiques et des sacs jetables.

◆ Des méthodes à adopter :

- Gérer ses achats ;
- Préparer au plus près de la consommation ;
- Laver les légumes ;
- Gérer les œufs.

◆ Les matières premières :

- Eau potable ;
- Produits de nettoyage et de désinfection.

◆ Vigilance du personnel :

- Se laver les mains
- Se former à l'hygiène (même succincte)

LA RESTAURATION : LES INDÉSIRABLES

◆ À proscrire :

- Les sandwiches contenant des denrées périssables (omelette en particulier) transportées à température ambiante ;
- La viande hachée réfrigérée ;
- Les pâtisseries à base de crème ;
- Les coquillages ;
- La mayonnaise maison.

L'APPROVISIONNEMENT

◆ Faire ses courses en suivant une progression logique.

Les plus grands risques d'empoisonnement alimentaire sont liés à la rupture de la chaîne du froid, c'est pourquoi il est préférable de faire ses courses en allant du produit le moins risqué vers le produit le plus fragile.

◆ Les chaînes du froid et du chaud

Évitez l'augmentation de la charge bactérienne, car là est le plus grand risque d'empoisonnement alimentaire.

◆ Le transport des courses

- Trier les produits alimentaires et non alimentaires ;
- Séparer les produits chaud et froid ;
- Maintenir au mieux les températures de chaque type de produits (glacière ou sacs isothermes) ;
- Les microbes se multiplient lorsque la température indiquée sur l'étiquetage est dépassée.

◆ Ranger ses courses

Le rangement des produits doit s'organiser logiquement en tenant compte des exigences de la chaîne du froid et des dates de consommation.

◆ Bien conserver ses aliments

- Garder le congélateur, le réfrigérateur et les placards propres ;
- Ranger correctement les aliments dans son réfrigérateur : recouvrir les plats, placer la viande et les plats préparés en haut ;
- Ne jamais recongeler des aliments décongelés ;
- Maintenir la température de congélation à -18°C , un thermomètre est indispensable !

LES CONSIGNES AVANT UTILISATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

◆ Examiner l'aspect du produit

Écarter les produits dont la couleur, l'odeur ou la texture sont anormales. Les boîtes de conserves ne doivent pas être bombées ou rouillées. Les boîtes de conserve doivent être nettoyées (risque de leptospirose) avant ouverture. Veiller à une décongélation correcte.

◆ Respecter les dates limites

- La DLC ou Date Limite de Consommation (mention : à consommer avant le... ou jusqu'au ...)
- La DLUO ou Date Limite d'Utilisation Optimale (mention : à consommer de préférence avant le...)

◆ La décongélation des denrées. Trois solutions :

- Décongeler en réfrigéré ;
- Décongeler très rapidement dans le micro-onde ;
- Décongeler pendant la cuisson.

PRÉPARATION ET CUISSON

◆ Les hors d'œuvres

- Les hors d'œuvres d'assemblage non cuits doivent être stockés au frais et emballés, car ils sont généralement composés d'ingrédients qui supportent mal la conservation.
- Il faut les sortir juste avant de les consommer.
- Conservation moins de 24 heures (sauf les aliments saucés de mayonnaise à jeter à la fin du service)

◆ Les plats cuisinés

Les plats cuisinés sont régulièrement à l'origine des intoxications alimentaires. Comment prendre le moins de risques possibles ?

- Bien décongeler les denrées conservées par le froid négatif en réfrigéré, au micro-onde ou directement lors de la cuisson.
- Bien cuire les aliments pour détruire le maximum de microbes.
- Laisser mijoter les plats qui ne peuvent être servis de suite (à + 63°)
- Éviter de refroidir des plats cuisinés sans possibilité de refroidissement rapide (en moins de 2 heures)

◆ Les desserts

Les desserts ne demandent pas les mêmes précautions selon qu'ils sont cuits ou crus.

- Les assemblages (salade de fruits...) nécessitent un bon lavage des mains et des fruits, et de l'ouvre-boîte.
- Les cuissons (tartes, gâteaux...) Attention aux crèmes surtout non cuites et au mélange d'ingrédients chaud froid.
- Les glaces sont à conserver au frais et servies en dernier dans les préparations chaude et froide.

Ne jamais resservir les restes d'un repas à des enfants.

LES PRODUITS D'ENTRETIEN

- **Détergent** : c'est un produit de nettoyage au pouvoir mouillant plus ou moins moussant. Il a 2 objectifs : décrocher les salissures et les suspendre dans l'eau (nettoyant).
- **Désinfectant** : c'est un produit qui assure la destruction d'un maximum de microbes (ex. eau de javel).
- **Produits spécifiques** : les produits bactéricides (qui éliminent les bactéries) et fongicides (qui éliminent les moisissures).