

Hygiène alimentaire en camp (sous tente)



Louveteaux-
Louvettes



Éclaireurs-
Éclaireuses



Routiers-Routières



Hygiène et sécurité

Version #2
Mise à jour 18 oct. 2021

Voici quelques rappels d'hygiène de base à respecter lors de séjours en camp.

Concernant la cuisine :

- Avant toute opération de cuisine, et au retour des toilettes : lavage des mains à l'eau savonneuse.
- Un plan alimentaire équilibré est prévu par l'intendant (suivi de l'équilibre alimentaire sur la base du Plan National Nutrition Santé dans les menus journaliers). Les menus sont affichés dans le camp. La sensibilisation à la préparation des repas est faite par l'intendance sur conseils et recettes de cuisine auprès des patrouilles et clans.
- Les conditions d'installation d'une tente cuisine située dans la zone d'intendance suivent les recommandations et la réglementation : endroit à l'ombre, loin des passages, avec zone de préparation des produits frais, zone d'élaboration des plats avant cuisson, zone de cuisson, plans de travail lavables, sol lavable, etc.. A chaque fin de préparation de repas, les denrées périssables doivent être rendues à l'intendance.
- La maîtrise de la chaîne du froid doit impérativement être respectée. Le stockage doit être maintenu à une température adaptée et dans un récipient autre que l'emballage d'origine. Les aliments réfrigérés et congelés sont transportés dans des glacières propres, contenant des briques de congélation. Après consommation, s'il reste des denrées à stocker dans un endroit frais, ces produits seront ramenés jusqu'à l'intendance qui prendra les dispositions nécessaires pour les conserver.
- La distribution des denrées se fait sous la responsabilité de l'intendance. Aucune congélation d'aliment ne peut être réalisée par l'intendance.
- Maintenir les lieux de cuisine rigoureusement propres, rangés et nettoyés avant et après chaque repas. Les plans de travail doivent être nettoyés et désinfectés après chaque utilisation.
- Les glacières, les jerricans et réserves d'eau potable sont nettoyés régulièrement et stockés à l'ombre.

- Pour la cuisine, la boisson et le lavage des fruits et légumes, n'utiliser que l'eau potable autorisée.
- Pour l'essuyage, n'utiliser que des essuie-tout jetables (torchon interdit).
- Respecter le tri sélectif des déchets mis en place par la maîtrise.
- Faire un trou à eaux grasses pour les eaux usées.

Concernant l'hygiène de vie de manière générale :

- Veiller à l'hygiène corporelle et les vêtements propres de tes patrouillards : Mains, dents, pieds, douches, sous-vêtements...
- Penser à boire de l'eau régulièrement.
- Respectez les temps de sommeil pour une bonne récupération

Créée 23 septembre 2021 19 h 10 par David Neuhaus

Mise à jour 18 octobre 2021 22 h 51 par Yunbao Thomas