

L'HYGIENE ALIMENTAIRE EN CAMP

12 CONSEILS À CONSOMMER SANS MODÉRATION

1 LES COURSES ET LE STOCKAGE

- * Les denrées altérables sont achetées au maximum 4 heures avant chaque repas ou stockées dans un réfrigérateur (bien rangé, propre, muni d'un thermomètre)
- ### 2
- * Utiliser des glacières ou des sacs isothermes pour transporter les aliments
 - du magasin au camp
 - du camp vers les coins d'équipe juste avant leur utilisation

3 LA PRÉPARATION DU REPAS

- * Installer la cuisine dans un endroit non poussiéreux, à l'abri du soleil, éloigné des poubelles et des toilettes
- ### 4
- * Se laver les mains avec du savon
- ### 5
- * Porter des vêtements propres (tablier de cuisine conseillé)
 - * Ranger et nettoyer la cuisine aussitôt le repas terminé

6 LE REPAS

- * Se laver les mains avant de passer à table
- ### 8
- * Recouvrir les tables du repas avec des nappes en plastique et nettoyer la surface de la table avant et après les repas

9 APRÈS LE REPAS

- * Jeter tous les restes non consommés à la poubelle
- ### 10
- * Fermer les poubelles après chaque repas, les stocker dans un endroit prévu à cet effet et les évacuer au plus vite
- ### 11
- * Nettoyer la vaisselle à l'eau chaude et au produit vaisselle dans des bassines réservées à cet usage
- ### 12
- * Stocker la vaisselle dans une boîte hermétique indépendamment de tout autre matériel

