

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN CAMP

12 bons conseils à consommer sans modération

LES COURSES ET LE STOCKAGE

- 1 Stocker les denrées altérables au réfrigérateur (si impossibilité prévoir un approvisionnement pour chaque repas).
- 2 Utiliser des glacières isothermes pour transporter les aliments
 - du magasin au camp,
 - du camp vers les équipes.

LA PRÉPARATION DU REPAS

- 3 Installer la cuisine dans un endroit non poussiéreux à l'abri du soleil.
- 4 Se laver les mains.
- 5 Porter des vêtements propres (tablier de cuisine conseillé).
- 6 Ranger et nettoyer la cuisine aussitôt le repas terminé.

LE REPAS

- 7 Se laver les mains avant de passer à table.
- 8 Nettoyer la surface de la table avant de manger (nappe ou plastique transparent conseillés).

APRÈS LE REPAS

- 9 Jeter tous les restes non consommés à la poubelle.
- 10 Fermer et jeter les poubelles après chaque repas.
- 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 (type curver) indépendamment de tout autre matériel.