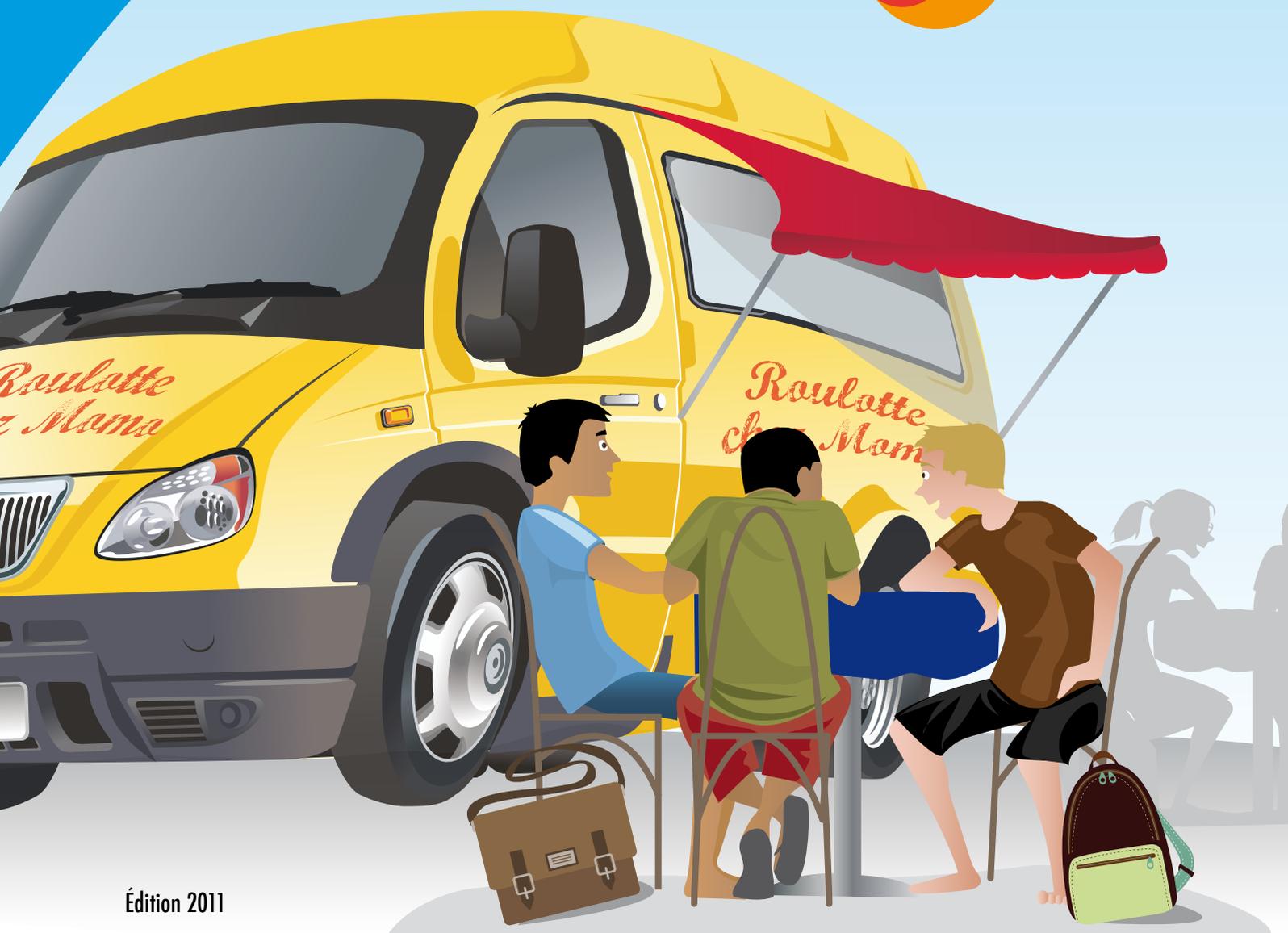




Ministère de la Santé  
Direction de la Santé

# GUIDE DE BONNES PRATIQUES POUR LES SNACKS ET LES ROULOTTES Situés aux abords d'un établissement scolaire



## Agir tous ensemble pour la santé des enfants et des adolescents

Une alimentation saine dès le plus jeune âge est un gage de bonne santé future.

A l'intérieur des établissements scolaires, des efforts sont effectués pour améliorer la qualité nutritionnelle des denrées proposées aux enfants, aussi bien à la cantine qu'au snack ou lors de la collation collective matinale des plus petits. Afin de garantir l'efficacité des actions, il est important que tous les acteurs agissent ensemble, main dans la main.

Ainsi, en tant qu'exploitant ou futur exploitant d'une roulotte ou d'un snack situé à proximité d'un établissement scolaire, vous êtes impliqué dans la santé des élèves, aussi bien sur le plan nutritionnel que sur le plan sanitaire. C'est pourquoi vous devez vous conformer aux recommandations qui suivent.

Ce guide de bonnes pratiques a été conçu afin de donner les mêmes références à tous les commerçants.

Maintenant, à vous de jouer !

### Objectif n°1 : Améliorer la qualité nutritionnelle

Le premier objectif est de proposer aux élèves des préparations les plus équilibrées possibles, tout en tenant compte de leurs habitudes alimentaires.

Vous trouverez dans ce guide les recommandations simples, concrètes et faciles à mettre en œuvre, préconisées par la Direction de la santé.

### Objectif n°2 : Améliorer l'hygiène

Le deuxième objectif est de travailler tout en respectant les règles d'hygiène.

Ce guide vous indique les règles de base à appliquer afin de proposer aux élèves des aliments non contaminés et éviter ainsi tout risque de maladie.

### Objectif n°3 : Améliorer la propreté du site

Le dernier objectif de ce guide est de maintenir le lieu de vente propre : les emballages, les restes d'aliments mais aussi les déchets issus de votre activité professionnelle (huiles usagées, eaux usées, etc.) doivent être éliminés régulièrement et de façon appropriée.

# PARTIE 1

## L'équilibre alimentaire

## PARTIE 1 : L'équilibre alimentaire

### L'équilibre alimentaire, une habitude de vie incontournable

Les aliments sont répartis en 5 groupes principaux en fonction des éléments qu'ils apportent au corps :

Groupe alimentaire	Rôle pour le corps	Exemples
L'eau	L'eau est la seule boisson indispensable, c'est celle qui désaltère le mieux	Eau en bouteille, eau du robinet
Les fruits et légumes	Ils apportent beaucoup de vitamines, de minéraux et de fibres qui permettent à notre corps de se protéger contre les maladies	Ananas, papaye, pastèque, pomme... Salade, tomate, pota, chou, concombre, carotte...
Les féculents	Ils comportent de l'amidon qui donne de l'énergie au corps pour plusieurs heures	Pain, pâtes, riz, semoule, taro, patate douce...
Les viandes - poissons œufs	Ils sont riches en protéines, nécessaires à la croissance et la construction du corps	Hachis, omelette, poulet, poisson...
Les produits laitiers	Ils sont riches en protéines et en calcium qui permettent la solidification des os et des dents	Lait, yaourt, yaourt à boire, fromage...
Les matières grasses	Elles apportent des graisses utiles à notre organisme, mais doivent être consommées en petite quantité car elles sont riches en calories	Huile, beurre, margarine...
Les produits sucrés	Ils n'apportent pas d'éléments utiles au corps, ils doivent être consommés en petite quantité car ils favorisent la prise de poids et l'apparition de caries dentaires	Soda, bonbons, confiture, miel...
Les produits gras, sucrés ou salés	Ils n'apportent pas vraiment d'éléments utiles et sont riches en calories, ils doivent être consommés de façon occasionnelle	Biscuits, chips, frites, donuts, glaces, barres chocolatées, viennoiseries...

Chaque jour, l'équilibre alimentaire se construit en consommant des aliments de chaque groupe alimentaire, en quantité appropriée : **les produits gras et les sucreries sont à consommer en très petite quantité.**

### Manger équilibré au snack ou à la roulotte, c'est possible :

Voici une proposition de « carte type » qui respecte les recommandations de la Direction de la santé. Vous pouvez vous en inspirer pour élaborer votre proposition de produits.

## Menu du jour : la carte idéale !

### Tout au long de la journée je propose :

- Yaourt à boire, yaourt aux fruits
- Fruit du jour, salade de fruits frais
- Gâteau du jour aux fruits, tarte du jour à base de fruits
- Crêpes chocolat ou confiture
- Compote
- Biscuits petit-beurre, biscuits au coco

### Boissons :

- Eau : petite bouteille, grande bouteille
- Jus de fruits 100% pur jus : orange, raisin, pomme, etc.
- Soda light

### Le matin je propose :

- Pain accompagné de beurre, confiture, chocolat, fromage
- Verre de lait, briquette de lait nature ou chocolaté
- Panini chocolat

Ainsi, les élèves peuvent par exemple choisir :

**Formules "petits déjeuners équilibrés" :** Pain + fromage + jus de fruits  
ou Pain beurré + lait chocolaté + fruits du jour

### A midi je propose :

- Casse-croûtes :
  - > jambon-crudités ; jambon-fromage-crudités
  - > thon-crudités ; thon-fromage-crudités
  - > omelette-crudités ; omelette-fromage-crudités
  - > hachis-crudités ; hachis-fromage-crudités
- Paninis :
  - > jambon-tomate-fromage, thon-tomate-fromage
  - > poulet-curry-tomate-fromage
- Quiche jambon-tomates-épinards
- Pizza thon-poivron-champignon-sauce tomate
- Plats froids en barquette :
  - > salade composée (salade, maïs, concombre) + du pain
  - > salade de riz, salade de pâtes (poivron, tomate, maïs, concombre, olives)
  - > taboulé
- Plats chauds en barquette :
  - > Chao men
  - > Kai fan

Ainsi, les élèves peuvent par exemple choisir :

### Formules du midi "repas équilibrés" :

Casse-croûte + petite bouteille d'eau  
ou  
Plat froid + petite bouteille d'eau  
ou  
Plat chaud + petite bouteille d'eau  
ou  
Pizza + petite bouteille d'eau + salade de fruits  
ou  
Panini + yaourt aux fruits

## Recommandations

Catégories d'aliments	Critères à respecter	Suppléments d'information, exemples
Boissons	Vente obligatoire d'eau Si vente de boissons sucrées, obligation de vendre du jus de fruits avec une teneur minimale de 50% de fruits ou « sans sucre ajouté »	Prix attractif Sur l'emballage est indiquée la teneur en fruits des jus, cette valeur doit être supérieure à 50%.
Aliments salés avec sauce : -Casse-croûtes -Hot-dog -Plats servis à l'assiette...	Présence de légumes dans chaque préparation	Crudités dans tous les casse-croûtes et hot-dog (salade, tomate, concombre, oignons, cornichons...). Légumes dans les plats tels que le chao-men.
	Sauces ajoutées à la demande et non en libre service	
	Peu de frites dans les préparations	Les casses-croûtes et hot-dog contiennent au maximum 1 pince de frites.
Aliments salés sans sauce : -Sandwichs, canapés -Croque-monsieurs -Paninis -Quiche -Pizza -Pain au fromage grillé...	Présence de légumes dans chaque préparation	EXEMPLES : - Sandwichs, canapés, croque-monsieurs, paninis avec une rondelle de tomate et/ou de la salade, ou d'autres légumes - Quiche avec tomates, épinards, poireaux, etc. - Pizza avec sauce tomate, poivrons, champignons, etc.
Produits sucrés : -Gâteaux -Paninis -Biscuits -Produits à base de fruits -Tartes -Tartines...	Si vente d'aliments sucrés, vente d'au moins un produit sucré contenant des fruits	EXEMPLE : si vente de biscuits, obligation de vendre de la salade de fruits ou du gâteau contenant des fruits.
	Gâteaux (parts ou paquets individuels) sans crème de nappage ou de fourrage	EXEMPLES : parts de gâteau au chocolat, sans crème. Pain coco, mini-cakes individuels.
	Une seule source de matière grasse par préparation	Les paninis et les tartines à la pâte à tartiner ne contiennent pas de beurre.
	Biscuits secs	EXEMPLES : petit-beurres, cœurs de palmier, tuiles, galets au coco, etc.
	Tarte aux fruits sans crème pâtissière et sans crème chantilly	Les tartes seront garnies de fruits crus ou cuits. De la compote peut éventuellement être ajoutée sous la couche de fruits.

## PARTIE 2 L'hygiène alimentaire

## PARTIE 2 : L'hygiène alimentaire

L'hygiène alimentaire : des règles pour éviter de contaminer les aliments et de rendre les consommateurs malades.

Les règles d'hygiène inscrites dans la réglementation doivent être respectées. Elles sont complémentaires des bonnes pratiques d'hygiène. Elles ont deux objectifs :

### Objectif n°1

Protéger le consommateur des intoxications alimentaires pouvant être induites par les aliments achetés en garantissant leur salubrité.

### Objectif n°2

Donner au préparateur toutes les prescriptions minimales à appliquer pour lui permettre d'élaborer des aliments sûrs et bons, sans risque de provoquer une intoxication alimentaire à ses clients.

**En un mot, elles permettent de garantir la sécurité du consommateur et donc la relation de confiance qui existe entre le commerçant et le consommateur.**

On ne peut pas toujours savoir si un aliment est contaminé par des microbes (invisibles à l'œil nu). Parfois, la contamination existe déjà sur la matière première, mais les aliments peuvent aussi être contaminés lors de la manipulation. Les aliments contaminés peuvent être dangereux pour la santé lorsque les microbes deviennent trop nombreux. Les microbes se multiplient dans certaines conditions et peuvent rendre malade (nausées, vomissements, mal au ventre, diarrhées, fièvre, etc.).

**Les règles d'hygiène ont été conçues pour vous aider à éviter de servir des aliments contaminés.**

Elles concernent tous les aliments, et surtout les aliments d'origine animale : viande, œufs, poisson, jambon, etc. et tous les produits qui contiennent ces aliments (exemples : mayonnaise faite maison, hachis, gâteau, etc.).

## Prescriptions réglementaires et règles de bonnes pratiques

Les informations ci-dessous résument les prescriptions réglementaires qui sont plus complexes. Afin de les compléter, vous êtes invités à vous rendre sur le site [www.lexpol.pf](http://www.lexpol.pf) pour consulter les textes suivants : Arrêté n°746/ER du 05/11/1978, Arrêté n°1116/CM du 06/10/2006, Arrêté n°1750/CM du 14/10/2009, Arrêté n°184/CM du 07/02/2010. Vous pouvez également contacter le Centre d'hygiène et de salubrité publique de Papeete ou l'antenne de votre archipel.



**Lorsque je fais mes achats ou lorsque je me fais livrer :**

- Je vérifie que la DLC (date limite de consommation) n'est pas dépassée.
- Je vérifie que les aliments ne sont pas souillés, que les emballages sont intacts, que le sous-vide n'est pas fuité.
- Pour les aliments congelés, je vérifie qu'ils ne sont pas décongelés, qu'il n'y a pas de trace de décongélation-recongélation : déformation des emballages, présence de beaucoup de givre ou glace, prise en bloc des aliments, présence de liquide congelé en bas des aliments.
- Je ne pose pas de denrées à même le sol.



**Lorsque je transporte de la nourriture**  
(juste après l'achat ou en allant sur le lieu de travail pour les roulottes) :

- Je respecte la chaîne du froid : je transporte les aliments frais ou congelés dans une glacière avec de la glace ou des pains de glace gelés.
- Je dispose d'un thermomètre pour vérifier que la température est respectée : 0°C à +4°C pour les denrées réfrigérées et -18°C pour les denrées congelées.

## Prescriptions réglementaires et règles de bonnes pratiques



### Lorsque je range mes denrées :

- Je range d'abord les aliments congelés puis la viande et le poisson puis les autres aliments.
- Je les range en fonction de la température dans mon réfrigérateur (voir notice). S'il s'agit d'un réfrigérateur à froid ventilé, la température est plus homogène.
- Je ne recongèle JAMAIS des denrées décongelées.
- J'enlève les gros emballages avant de stocker au frais si je ne possède qu'une seule chambre froide, car les gros emballages sont souillés (ils portent des microbes).
- Si je possède plusieurs enceintes froides ou glacières, je range les denrées par niveau de propreté :
  - › une enceinte froide « sale » : légumes bruts, fruits, oeufs, bouteilles et boîtes de conserves si stockées au froid ;
  - › une enceinte froide « intermédiaire » : tous les produits en carton ;
  - › une enceinte froide « propre » : toutes les denrées stockées filmées, en poche, en boîte.Je sépare les matières premières des produits finis notamment les produits crus des produits cuits pour éviter les contaminations croisées.
- Je protège les aliments nus dans une boîte hermétique ou avec du papier film lorsque je les range au réfrigérateur. Les microbes pourraient être transmis d'un aliment contaminé à un autre dans le réfrigérateur. Je garde l'étiquette des aliments (avec DLC, N° de lot, etc.). Je les mets dans les boîtes hermétiques ou dans le papier film.
- Je range les denrées sèches dans un lieu propre, clos, aéré, à l'abri des insectes et des animaux.
- Je vérifie que la température du réfrigérateur est comprise entre 0°C et +4°C et que le congélateur est à -18°C. J'achète des thermomètres pour vérifier la température régulièrement. Si la température n'est pas respectée, je dois régler l'appareil. Sinon, cela signifie qu'il y a une panne : l'appareil est à réparer ou à changer.
- Si j'utilise des glacières pour stocker les aliments, je vérifie que la température est toujours comprise entre 0°C et +4°C. Si elle ne l'est pas, je dois remettre de la glace plus souvent, ou je dois renouveler mes pains de glace gelés.
- Je ne pose pas de denrées à même le sol.



### Lorsque j'équipe ma cuisine et/ou ma roulotte :

- Les plans de travail sont constitués de matériaux non-poreux faciles à nettoyer et à désinfecter (de type inox de préférence).
- Je dispose des enceintes froides et/ou chaudes, équipées d'un thermomètre, en nombre suffisant pour y stocker tous les aliments : pas de stockage à température ambiante.
- J'installe un lave-mains à commande non-manuelle (possibilité de se doter de lave-mains portatifs pour la roulotte), avec du savon pour les mains et de quoi se sécher les mains de manière hygiénique (essuie-mains à usage unique ou serviettes changées plusieurs fois dans la journée).
- Je raccorde mes lave-mains au réseau de traitement des eaux usées personnel ou communal, ou à défaut je collecte les eaux usées.
- Je possède une ou plusieurs poubelles fermées à commande non-manuelle.
- Je prépare tous les aliments à l'intérieur de la roulotte. Seule exception, je peux cuire les barbecues à l'extérieur.
- Pour la roulotte je peux laver la vaisselle à l'extérieur. Si je n'ai pas d'équipement pour cela ou pas de raccordement à un réseau de traitement des eaux usées, je conserve ma vaisselle sale dans un bac dédié uniquement à cet effet.



### Lorsque je prépare la nourriture dans ma cuisine professionnelle et/ou ma roulotte :

- Je travaille avec les mains toujours propres : je me lave les mains avec du savon, aussi souvent que nécessaire. Les mains sont mes outils de travail, elles servent à toucher de nombreuses choses et par conséquent, elles peuvent transmettre des microbes d'un endroit à un autre.
- Je me lave les mains avec du savon dès que :
  - › Je commence à travailler
  - › Je sors des toilettes
  - › Je reprends le travail après une pause
  - › J'ai touché un objet souillé : la poubelle, un carton ou un autre un emballage, le téléphone, l'argent, etc.
  - › Je manipule un aliment à risque : un fruit ou un légume non rincé, des œufs, etc.
  - › Je touche : ma bouche, mon nez, mes yeux, mes cheveux, la main d'un ami, etc.

## Prescriptions réglementaires et règles de bonnes pratiques



### Lorsque je prépare la nourriture dans ma cuisine professionnelle et/ou ma roulotte (suite) :

- J'utilise du matériel hygiénique : j'utilise des plats en bon état et facilement lavables (éviter les plats en plastique car ils sont difficiles à nettoyer correctement), je n'utilise pas des cartons ou des bacs de récupération pour poser mes denrées car ils sont souillés.
- Je travaille avec du matériel propre et un plan de travail propre : je lave le matériel (planche, couteau, cuillère, marmite, etc.) et le plan de travail aussi souvent que nécessaire car ils peuvent transmettre des microbes d'un aliment à un autre. J'utilise de l'eau chaude et un détergent pour dégraisser. J'achète de préférence un **produit professionnel détergeant et désinfectant car il est plus efficace**.

**Attention ! La javel ne nettoie pas. C'est un désinfectant qui n'est efficace que si on l'utilise après avoir nettoyé avec un détergent. Il ne faut pas mélanger la javel avec un autre produit car cela la détruit et peut créer des gaz toxiques.**

- Je décongèle les aliments en toute sécurité, **JAMAIS** à température ambiante :
  - › Soit je décongèle les aliments au réfrigérateur : je sors les aliments un jour ou deux jours avant de les utiliser.
  - › Soit je décongèle les aliments directement en les cuisant.Il est déconseillé de congeler un aliment acheté frais ou préparé par mes soins sauf si je dispose d'une cellule de refroidissement et de congélation.
- Je ne laisse pas les denrées contenant des produits d'origine animale à température ambiante : je range les denrées au frais (0°C à +4°C) dès que possible après manipulation et je maintiens les plats chauds à plus de +65°C. Lors du service, la température des aliments réfrigérés peut remonter jusqu'à +10°C si cela dure moins de 30 minutes.
- Je porte des vêtements propres et une coiffe (ou casquette pour retenir les cheveux). Je m'attache les cheveux s'ils sont longs.
- J'évite de contaminer les aliments avec mes microbes : j'évite de tousser, d'éternuer ou de parler au-dessus des aliments, je ne mange pas de chewing-gum, je ne fume pas en cuisine, je ne goûte pas les plats avec les doigts ou avec une cuillère qui a déjà servi à goûter, j'évite de me toucher le visage.



### Lorsque je sers les clients :

- Je protège les sauces dans des récipients fermés.
- Je ne laisse pas mes sauces à base de crème ou de lait à température ambiante plus de 30 min.
- Je les conserve au frais (0°C à +4°C) ou au chaud (+65°C).
- Je ne touche pas les aliments après avoir touché l'argent (utiliser une main pour chaque, ou dédier une personne à l'encaissement).
- Je protège les aliments exposés à température ambiante de la contamination (mouches ou autres insectes, clients).
- J'utilise des pinces ou des pelles pour saisir les aliments.
- Si je stocke des plats prêts à être consommés, je les stocke soit dans une vitrine réfrigérée, soit dans une vitrine chauffante dont je vérifie régulièrement la bonne température.



### Lorsque j'ai fini le service :

- Tous les jours :
  - › je nettoie et je désinfecte : poubelles, glacières, plan de travail, sol, murs, tables des clients.
  - › je sors les poubelles pour qu'elles soient collectées par la commune.
  - › je ne garde pas pour le service du lendemain des aliments qui n'ont pas été stockés dans de bonnes conditions ou qui ont été stockés au chaud durant toute la journée.
  - › je nettoie avec attention la vaisselle et le petit matériel de cuisine. Une fois lavés, je les stocke à l'abri des contaminations (poussières, insectes, rongeurs, etc.).
- Au moins une fois par semaine, je nettoie et je désinfecte mes réfrigérateurs et mes congélateurs. Je dépoussière régulièrement le radiateur des enceintes froides.



### Mon hygiène personnelle :

- J'ai les ongles courts et propres.
- Je soigne et je protège mes plaies avec un pansement et un gant changés régulièrement.
- Je vais chez le médecin lorsque j'ai une angine, la diarrhée, des vomissements ou une plaie infectée : il me dira si je dois cesser temporairement mon activité afin de ne pas contaminer les aliments.
- Chaque année, j'effectue une visite médicale spécifique aux personnes qui manipulent les aliments.

## PARTIE 3 Propreté des lieux

### PARTIE 3 : Propreté des lieux



#### Les emballages et déchets alimentaires :

- Mettre des poubelles à couvercle à disposition des clients (pour éviter les nuisibles comme les mouches, les chiens errants, les oiseaux, les rats, etc.).
- Sortir les poubelles tous les jours et les maintenir propres.



#### Les eaux usées :

- Les eaux usées doivent être évacuées et traitées selon des procédés autorisés par le Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique.
- Si le site ne permet pas l'accès à un réseau d'assainissement, les eaux usées recueillies seront évacuées dans le système d'assainissement professionnel ou domestique du propriétaire.



#### Les vieilles huiles :

- Il ne faut pas déverser les huiles usagées dans le réseau d'assainissement ni dans la nature car ce sont des polluants. Des sociétés sont habilitées à recueillir ces déchets et en assurer un traitement adapté.



#### Propreté du site :

- Afin de préserver le site mis à disposition par la commune, respecter les riverains et ne pas attirer les animaux, il est essentiel d'assurer chaque jour, en fin de service, le ramassage des déchets se trouvant à proximité du point de vente.

**Pour plus d'informations, veuillez contacter la Direction de la Santé :**

**Le Département des programmes de prévention  
Bureau des maladies liées au mode de vie  
Tél : 48.82.00  
Fax : 48.82.24**

**Le Centre d'hygiène et de salubrité publique  
Tél : 50.37.45  
Fax : 45.41.27**