

*Pôle communication*  
*Tél. : 24 66 40*

Lundi 25 janvier 2016

## INFO PRESSE

### **Centres de vacances et de loisirs : l'hygiène alimentaire sous contrôle**

**Chaque année, les agents du service d'inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire (SIVAP), qui compte parmi ses missions le contrôle de l'hygiène alimentaire, procèdent au contrôle des centres de vacances et de loisirs en périodes de vacances solaires. Objectif : que les enfants puissent disposer d'une alimentation saine lors de leur séjour.**

L'inspection des conditions de préparation et de distribution des repas dans les centres de vacances et de loisirs est assurée par les agents du SIVAP, et du SIPRES pour la commune de Nouméa. Ces contrôles peuvent être conjoints avec les services des directions de la jeunesse et des sports, compétentes sur les volets de la sécurité et du bien-être des enfants.

Pour cette saison estivale, les agents ont débuté leur tournée le 21 décembre 2015. Jusqu'au 12 février 2016, ils devraient réaliser une trentaine de contrôles répartis sur trois secteurs géographiques (Sud et Iles, Centre et Nord), soit près de la moitié des 70 sites concernés.

Concrètement, ces inspections permettent de vérifier que les centres maîtrisent les risques liés à la préparation des repas, d'une part, et à leur distribution, d'autre part.

Cinq points sensibles sont passés en revue et concernent l'organisation de la structure, le matériel utilisé pour la préparation et la distribution des repas, la qualification des opérateurs, la salubrité des ingrédients et le respect des bonnes pratiques hygiéniques. Un guide des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire a été mis à disposition des centres de vacances et de loisirs pour les aider à respecter les normes établies.