



Adventist Risk  
Management, Inc.



# SÉCURITÉ POUR LES REPAS PARTAGÉS

**Repas + Convivialité = Plaisir,**  
mais saviez-vous qu'il existe de  
nombreux dangers qu'il faut éviter  
lorsque vous organisez une réunion  
conviviale autour d'un repas?

Les dangers peuvent impliquer des blessures causées par le feu, des glissades, des trébuchements et des chutes, être causé par quelque chose qui vous frappe, par des brûlures, des décharges électriques, et des enfants jouant sans surveillance. Pour protéger ces activités conviviales de votre église, vérifiez d'abord que votre cuisine est propre et bien organisée. Ensuite, recherchez les dangers potentiels dans les aires communes utilisées au cours de votre repas partagé, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la cuisine.

Une fois que ces facteurs préliminaires auront été identifiés, élaborer ensemble un plan pour sécuriser vos repas partagés et protéger vos convives. Votre plan peut comporter 3 étapes importantes : l'évaluation, la mise en œuvre et l'éducation.





## 1. Évaluer

- Faites le tour des zones d'entreposage et de préparation des aliments de vos installations. Sont-elles propres et en bon état? Y a-t-il des traces d'activité de nuisibles? Existe-t-il des listes de contrôle concernant la préparation des aliments et des instructions affichées bien en vue? Vos réfrigérateurs et vos fours sont-ils munis de thermomètres? Existe-t-il un endroit particulier pour se laver les mains?
- Contactez les autorités sanitaires locales. Votre état ou votre municipalité peut exiger une licence ou une inspection particulière. Si vous organisez régulièrement des repas à grande échelle, songez à faire appel à un conseiller professionnel pour mener une évaluation de vos zones de préparation des aliments.
- Évaluez également la cuisine au moment de plus grande activité d'un repas partagé. Notez le flux de travail : les bénévoles utilisent-ils les lavabos pour se laver les mains, ou se contentent-ils d'utiliser n'importe quel évier? Combien de temps les plats restent-ils sur les tables? Utilisez un thermomètre pour aliments afin de vérifier si les plats sont réchauffés à au moins 165 degrés avant d'être servis. Y a-t-il suffisamment d'espace pour la préparation des aliments? Y a-t-il suffisamment de planches à découper, d'ustensiles de cuisine et de plats de service? Est-ce que quelqu'un supervise la préparation des aliments ainsi que le nettoyage, ou est-ce du chacun pour soi?

## 2. Mettre en œuvre

- Créez un plan d'action pour corriger les problèmes constatés lors de vos évaluations, ce qui devrait inclure tous les ajouts ou modernisations d'équipement, les modifications au flux de travail, la mise en place de signalisations et de listes de contrôle dans la zone des cuisines, un programme de lutte contre les nuisibles, des plans d'éducation et de formation pour les bénévoles.
- Recherchez dans votre congrégation ceux et celles qui ont une certaine expérience dans la préparation des aliments, et donnez-leur la responsabilité de superviser les bénévoles lors des programmes de l'église qui sont suivis de repas. Leur travail consistera à s'assurer que les aliments soient préparés, servis, et entreposés dans de bonnes conditions d'hygiène, et d'avertir l'administration de l'église s'ils notent des problèmes nécessitant une action corrective.

## 3. Éduquer

- Vos bénévoles des services de repas comprennent-ils bien les protocoles de base en matière de sécurité alimentaire? Si ce n'est pas le cas, des séances de formation périodiques peuvent aider à s'assurer que tout le monde sait comment la nourriture doit être préparée, servie et entreposée dans la cuisine de l'église.
- Envisagez une large campagne éducative, par le biais du bulletin de l'église ou de son site, visant les membres de l'église qui vont contribuer aux repas partagés en préparant un plat dans leurs propres cuisines. Savent-ils combien de temps la nourriture peut être conservée à température ambiante dans de bonnes conditions d'hygiène?
- Ne sous-estimez pas l'impact potentiel des maladies provoquées par les aliments. En adoptant une approche proactive de la sécurité alimentaire, vous pouvez vous assurer que les repas où chaque convive apporte un plat à partager avec le groupe ainsi que d'autres événements où il y a des aliments, dans votre église ou votre école, resteront dans les mémoires pour de bonnes raisons.



## Précautions ARM

Notre ministère consiste à protéger votre ministère. Vous trouverez d'autres façons de protéger vos installations et les personnes que vous servez sur [AdventistRisk.org](http://AdventistRisk.org).

.....  
**COMUNIQUE SEU SINISTRO IMEDIATAMENTE**

**1.888.951.4276 • CLAIMS@ADVENTISTRISK.ORG**

.....  
**MANTENHA-SE INFORMADO**

**ADVENTISTRISK.ORG/SOLUTIONS**  
.....



Adventist Risk Management® Inc. © 2015

.....  
ESTE RESUMO DESCREVE SUCINTAMENTE ALGUMAS DAS COBERTURAS E SERVIÇOS DISPONÍVEIS. ESTE RESUMO NÃO PROPORCIONA NENHUM TIPO DE COBERTURA NEM MODIFICA OS TERMOS DE NENHUMA APÓLICE. PARA DETALHES PRECISOS SOBRE A COBERTURA, CONSULTE OS DOCUMENTOS DA APÓLICE.  
.....