



Les **bonnes** **pratiques d'hygiène** en restauration



En collaboration avec





Les **bonnes pratiques d'hygiène** en restauration



L'ETAT DE SANTE DU PERSONNEL

Un suivi médical régulier et des analyses si besoin.

En cas de maladies (grippe, rhume, bronchite, gastroentérite...)

> **prendre les mesures nécessaires (port de masque, gants...)**



L'HYGIENE DES MAINS

4 règles à retenir :

- Respecter les recommandations fournisseur (temps de contact, dose, méthodologie)
- Avoir une fréquence de lavage suffisante
- Avoir un lave main réglementaire
- **Pas d'essuyage au torchon**



LE STOCKAGE DES PRODUITS

Les matières premières :

- **Sectorisation** produits carnés, BOF, fruits et légumes, congelés
- Pas d'entreposage au sol
- Les produits sont rangés par **gravité** du plus propre (en haut) au plus sale (en bas)
- **Décartonnage avant stockage**

Les produits finis :

- Stockés à bonne température
- **Protégés et étiquetés** de préférence dans une enceinte distincte de celles du stockage matières premières



L'ASPECT DES MARCHANDISES AVANT UTILISATION

Les boîtes de conserves : cabossées, rouillées, fuitées, becquées, flochées = **ne pas ouvrir, risque de botulisme**

Les surgelés : bas du carton givré, morceaux en bloc = signe de décongélation/recongélation, ne pas consommer

Œufs coquille souillés : refuser le lot

Le reste : ne pas utiliser en cas d'aspect anormal (changement de couleur, odeurs suspectes, sachets sous-vide percés...)



Le but ? Éviter les TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives)



LA DECONGELATION

Pas de décongélation à température ambiante !

Cuisson directe pour les petites pièces - **Au micro-ondes** (mode décongélation)

Sous l'eau froide courante, maximum 1 heure (peu écologique)

Au froid entre +0 et +3°C, maximum 3 jours (indiquer la date de mise en décongélation sur le produit).



LE REFROIDISSEMENT ET LE RECHAUFFAGE

Obligation pour la restauration collective, recommandation pour la restauration commerciale.

Le refroidissement : rapide et précoce, il doit permettre au produit de passer de **+63°C à +10°C en 2 heures maximum.** (bain d'eau glacée, eau courante froide, cellule de refroidissement, enceinte froide...)

Refroidir à l'abri des souillures (film, couvercle).

Le réchauffage : rapide, il doit permettre au produit de passer de **+10°C à +63°C en 1 heure maximum.**

Il n'est pas voué à assainir le produit à la différence de la cuisson.

La plage de température située entre +10°C et +63°C est très propice au développement des micro-organismes.

Il faut donc limiter au maximum l'attente du produit à ces températures.



L'UTILISATION DES PLANCHES À DECOUPER

Il est recommandé de les différencier selon leur utilisation (ex : code couleur, étiquetage) :

Viandes crues - Poissons crus - Fruits et légumes crus - Viandes cuites et charcuteries - Fromages - Pâtisseries et autres...



LA MAÎTRISE DES TEMPERATURES

Respect de la chaîne du chaud et du froid

Contrôle des températures de stockage et des produits au cours de l'élaboration des denrées



LE NETTOYAGE / DESINFECTION

Respect du plan de nettoyage

Respect des consignes données par le fournisseur de produit désinfectant (**temps de contact**, dose, température de l'eau, rinçage...)

Nettoyer de haut en bas, du propre vers le sale, du fond de la pièce vers la porte



LA MARCHE EN AVANT

Organisation des locaux de manière à ce que les produits finis ne reviennent jamais en arrière afin de **limiter le risque de contamination croisée.** Séparation des secteurs propres et sales.

Marche en avant dans le temps : étape de nettoyage désinfection entre la manipulation de produits crus ou sales et la manipulation de produits cuits ou propres



Les **bonnes pratiques d'hygiène** en restauration

Vous confiez régulièrement vos analyses de denrées alimentaires et/ou d'hygiène des surfaces au Laboratoire Départemental d'Analyses et de Conseil de la Nièvre et nous vous en remercions.

Son rôle n'est pas uniquement de vous accompagner dans vos analyses d'autocontrôles, mais également de vous guider vers les bonnes pratiques d'hygiène dans la restauration. Ainsi, en collaboration avec l'Association des Toques Nivernaises, La Cuisine des Césars, la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Nièvre ainsi que l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de la Nièvre il œuvre pour éditer : « **Les 10 Règles d'Or des Bonnes Pratiques d'Hygiène en Restauration** ».

Ce guide vous sera utile car il reprend, en quelques pages, **l'essentiel des règles d'hygiène dans le domaine de la restauration**. Il ne remplace en aucun cas les documents réglementaires, les documents des différentes Fédérations des métiers de bouche.

Si vous souhaitez en savoir plus en matière d'hygiène dans la restauration, n'oubliez pas que le Laboratoire se tient à votre disposition pour vous fournir un document complet sur les pratiques d'hygiène à mettre en œuvre au sein de votre établissement

Il propose également des formations au sein du Laboratoire ou sur site, spécifiquement axées sur ce thème.



Retrouvez un guide plus complet disponible au Laboratoire Départemental d'Analyses et de Conseils de la Nièvre.

Sommaire

L'hygiène du personnel

- ① L'ÉTAT DE SANTÉ DU PERSONNEL p.6
- ② L'HYGIÈNE DES MAINS p.7-9

L'hygiène des aliments

- ③ LE STOCKAGE DES PRODUITS p.10-11
- ④ L'ASPECT DES MARCHANDISES AVANT UTILISATION p.12
- ⑤ LA DÉCONGELATION p.13
- ⑥ LE REFROIDISSEMENT ET LE RÉCHAUFFAGE p.14
- ⑦ L'UTILISATION DES PLANCHES À DÉCOUPER p.15
- ⑧ LA MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES p.16

L'hygiène des locaux du matériel

- ⑨ LE NETTOYAGE / DÉSINFECTION p.17

L'organisation du travail

- ⑩ LA MARCHÉ EN AVANT p.18

L'état de santé



Les visites médicales

Visite annuelle

A minima une fois tous les 2 ans, examen clinique comportant un interrogatoire en vue du dépistage éventuel de l'une des maladies transmissibles figurant sur la liste établie par le code de la santé publique.

Délivrance d'un certificat d'aptitude* par le médecin.

* Nécessité pour le médecin d'indiquer « apte au poste »

Visite d'embauche

Obligatoire à l'entrée dans la profession ou au retour dans la profession après une interruption de travail d'une durée supérieure à 6 mois.

Dépistage des germes suivants : Salmonelles, Shigelles, Escherichia coli, Staphylocoques présumés pathogènes, Streptocoques hémolytiques A.

Visite suite à une maladie, un accident du travail

Visite nécessaire à la reprise du travail, éventuellement associée à un dépistage de germes

Mesures complémentaires éventuelles

Le dépistage des germes effectué lors de la visite d'embauche doit être réitéré dans la mesure où :

- L'examen médical annuel permet de suspecter l'existence de l'une des affections visées
- Lorsque les résultats d'analyses des autocontrôles laissent suspecter une contamination de ces denrées par le personnel
- Lors de la reprise du travail après un congé maladie dû à une affection du tube digestif ou des voies respiratoires.

La santé en général

Grippe, rhume, bronchite

Signaler la pathologie et porter un masque bucco-nasal et des gants



Coupure

Désinfecter la plaie
Mettre un pansement et un gant



Gastro-entérite

Arrêt de travail recommandé et analyses avant reprise

Infection respiratoire ou infections (panaris...)

Arrêt de travail recommandé et visite médicale avant reprise

Une armoire à pharmacie contenant le nécessaire de premiers soins, clairement identifiée et accessible est nécessaire

Les médicaments personnels restent au vestiaire

afin d'éviter tout risque de contamination chimique des denrées

Exemple de contenu d'une armoire à pharmacie :

Blessures légères : Désinfection par antibactérien, pansements détectables pré-découpés et spécial doigts, compresses stériles

Maintien et fixation : Bandes extensibles et crêpe, bande de contention bleue, écharpe triangulaire, sparadrap bleu, épingles de sûreté

Brûlures légères et importantes : Pansements gras, gel brûlure en tube

Coupures : Pansements compressifs, sutures adhésives

Projections oculaires : Doses de lavage

Réanimation : Masque de protection pour bouche-à-bouche

Traumatisme : Poches de froid

Protection : Couverture de survie, gants, doigtiers latex

Suspicion de fièvre : Thermofront

Instruments : Ciseaux inox, pince à écharde avec loupe, sac à déchets DASRI

Livret 1^{ers} secours.

L'hygiène des mains

Préalables

Manches « courtes », ongles courts, sans vernis, pas de faux ongles.
Pas de bijou, de montre, de bracelet...
En cuisine, une horloge murale remplace la montre personnelle.

2



4 règles à respecter pour un bon lavage de mains

Respecter le temps de lavage

Le temps de contact indiqué par le fournisseur correspond au temps nécessaire à l'élimination de 99,99 % des bactéries présentes sur les mains. Un temps de contact non respecté signifie une désinfection inefficace.

Respecter une fréquence de lavage suffisante

L'élimination de 99,99 % des bactéries signifie que sur 10 000 bactéries présentes, une seule survie. Si la charge bactérienne est trop importante, le respect du temps de contact ne suffit pas à abaisser suffisamment la charge bactérienne.

Avoir un lave-mains réglementaire

Pas d'essuyage au torchon. Un torchon humide est un nid à bactéries. L'utilisation des torchons est tolérée dans le cadre de l'essuyage du matériel à condition qu'ils soient changés dès qu'ils sont humides.

Des tests contact réalisés sur les mains permettent de vérifier l'efficacité du nettoyage / désinfection mais aussi l'efficacité du savon bactéricide.

Quand se laver les mains ?

AVANT

- ▶ À la sortie des toilettes
- ▶ Après avoir enlevé ses vêtements de ville et donc avant de mettre ses vêtements de travail
- ▶ Avant de commencer son travail
- ▶ Avant chaque prise de poste
- ▶ Avant la réalisation d'opération sensible (hachage...)

APRÈS

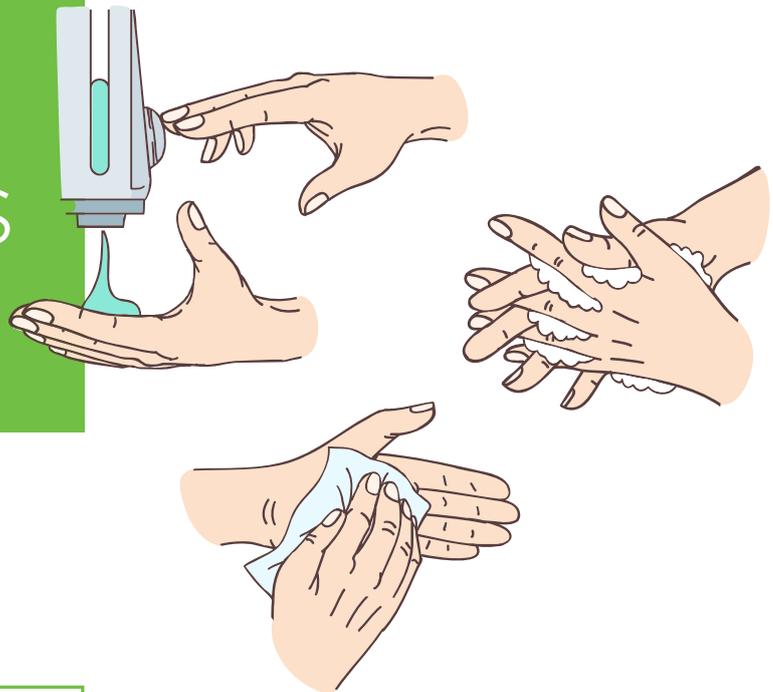
- ▶ Après chaque contamination accidentelle (toux, mouchage...)
- ▶ Après le travail de produits à risques (œufs, volailles, légumes...)
- ▶ Après la réception et le déconditionnement des matières premières
- ▶ Après la plonge
- ▶ Après avoir vidé, lavé les poubelles

Donc après chaque opération contaminante ou salissante

Avoir un lave-mains réglementaire



L'hygiène des mains



2



Comment se laver efficacement les mains ?

- ▶ Retrourser les manches (si manches longues)
- ▶ Mouiller mains et poignets
- ▶ Déposer une dose de savon doux dans la paume des mains
- ▶ Faire mousser entre les deux mains (voir détail ci-contre)
- ▶ Rincer abondamment

= Nettoyage

- ▶ Sécher par tamponnement avec un essuie-mains à usage unique
- ▶ Jeter l'essuie-mains dans une poubelle sans la toucher
- ▶ Appliquer alors une solution hydro-alcoolique à sec

= Désinfection

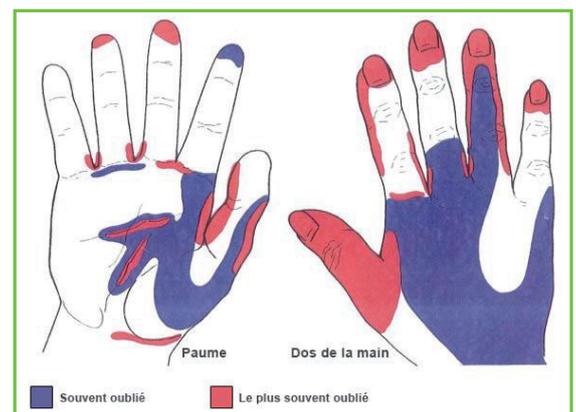
Ces deux étapes peuvent être réduites en une seule par l'utilisation d'un savon bactéricide



Mains non lavées

Mains lavées avec du savon doux

Mains lavées avec la solution hydro-alcoolique



L'hygiène des mains

2

L'utilisation des gants

Différents gants pour différentes utilisations :

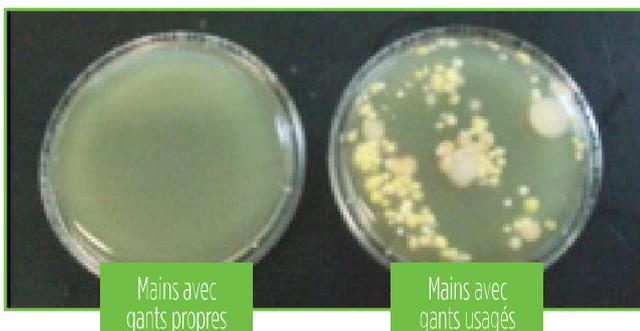
- ▶ En caoutchouc pour les opérations d'entretien
- ▶ En latex pour la manipulation des denrées

Utiliser les gants à bon escient :

- ▶ En cas de lésions visibles de la peau
- ▶ Juste avant le contact avec des denrées « nobles »
- ▶ Changer les gants à chaque souillure et entre les différentes denrées
- ▶ Ne pas utiliser les gants pour les actes courants : téléphone, ordinateur, poignées de porte...

Le retrait des gants à usage unique :

- ▶ Saisir le gant à quelques centimètres du bord
- ▶ Le retourner jusqu'à l'apparition des doigts
- ▶ Avec les doigts protégés par le gant retourné, déganté l'autre main
- ▶ Finir d'enlever le premier gant
- ▶ Jeter les gants dans la poubelle
- ▶ Procéder aussitôt à un lavage des mains



3

Le stockage des matières premières



L'hygiène lors du stockage (matières premières et produits finis) permet de limiter le risque de contamination physique, chimique et microbiologique.



Le stockage des produits d'entretien doit être strictement séparé du stockage des produits alimentaires !

La sectorisation

- ▶ Séparation des matières premières et des produits finis (principe de la marche en avant)
- ▶ Sectorisation des matières premières en fonction de leur température de stockage et de leur niveau de contamination présumé.

Enceinte	Négative	Produits carnés	Produits de la pêche	BOF	Fruits et légumes
T°C cible	< -18°C	+0 à +3°C	+0 à +2°C sous glace	+0 à +4°C	+0 à +4°C
Limite de tolérance	-15°C	+6°C	+5°C	+7°C	+7°C

NB :

- ▶ Les produits de la pêche sont généralement conservés sous glace en enceinte froide produits carnés.
- ▶ Une chambre froide unique est tolérée dans les petites structures, à condition qu'une sectorisation interne soit mise en place et que la température permette de respecter la température réglementaire du produit le plus exigeant.

La gravité

Selon leur niveau d'hygiène, les produits doivent être stockés par gravité, **du plus propre** (en haut) **au plus sale** (en bas).

Exemple : Chambre froide fruits et légumes

En haut : produits peu souillés (fraises, pommes...)

En bas : les produits terreux (pommes de terre, carottes...)

Le décartonnage

Conditions d'entreposage : tout doit être au même degré d'emballage, soit tout est décartonné (veiller à conserver les éléments de traçabilité), soit tout reste en cartons. Le carton étant un élément très contaminant il est recommandé d'effectuer le décartonnage en amont du stockage (à réception). Dans tous les cas, les suremballages et cartons doivent être éliminés **avant l'entrée en cuisine**.



Présence de cartons en zone de manipulation des denrées, absence de tablier de protection.



Décartonnage avant l'entrée en cuisine : Transfert de la quantité de produit nécessaire en bacs plastiques.

Penser à porter un tablier de protection lors de l'étape de décartonnage !

Le stockage des produits entamés / finis



Les températures réglementaires de stockage

► Produits destinés à être consommés sur place / produits entamés :

- Température cible : **+0 à +3°C**
- Limite de tolérance : **+6°C**

► Produits destinés à l'export :

- Température cible : **+0 à +3°C**
- Limite de tolérance : **+4°C**

Etiquetage denrée excédentaire (J+1)

ETIQUETAGE DES PRODUITS

Nom du produit : Blanquette de veau

date d'ouverture : / / DLC interne : / /

date de décongélation (≤J+3) : / / / /

date de fabrication (≤J+3) : 01.04.16 DLC : / /

date du reste (≤J+1) : 02.04.16



Etiquetage plat cuisiné à l'avance (J+3)

ETIQUETAGE DES PRODUITS

Nom du produit : Bœuf Bourguignon

date d'ouverture : / / DLC interne : / /

date de décongélation (≤J+3) : / /

date de fabrication (≤J+3) : 01.04.16 DLC : 04.04.16

date du reste (≤J+1) : / /

Etiquetage de produits entamés

ETIQUETAGE DES PRODUITS

Nom du produit : Cornichons

date d'ouverture : 01.04.16 DLC interne : 01.05.16

date de décongélation (≤J+3) : / /

date de fabrication (≤J+3) : / / DLC : / /

date du reste (≤J+1) : / /



Les conditions de stockage

- **Les produits entamés / finis ne doivent pas être stockés avec les matières premières** (respect de la marche en avant). À défaut d'un nombre d'enceintes suffisant, une sectorisation interne devra être mise en place. Les produits entamés / finis seront stockés en hauteur afin d'éviter une contamination par gravité et les matières premières seront entièrement décartonnées.
- **Tout produit nu** (déconditionné ou produit fini) doit être **protégé** lors du stockage, soit par un film alimentaire recouvrant le contenant, soit dans un bac avec couvercle, soit sur une échelle sous housse. **Pour les produits entamés**, hors préconisations du fournisseur, **une durée de vie interne doit être déterminée**. La DLU d'un produit entamé / déconditionné sera obligatoirement antérieure à la DLU d'origine (sauf pour les produits secs).
- **L'identification** de l'ensemble des produits doit être **rapide et facile**. Pour les produits déconditionnés ou les produits finis il est nécessaire de réaliser un étiquetage comportant à minima l'identité du produit, sa date d'ouverture ou de fabrication et la DLU correspondante. **NB**: Pour les produits destinés à l'export, l'étiquetage réalisé constitue la traçabilité conservée par l'établissement destinataire.

L'aspect des marchandises avant utilisation



L'aspect de certaines marchandises avant utilisation peut parfois révéler un défaut de fabrication ou de stockage.

Il est important de le contrôler afin d'éviter tout risque.

Un produit à l'apparence saine n'est pas pour autant dénué de tout risque.

Les paramètres organoleptiques

Vérifier l'aspect général du produit, sa couleur, son odeur, sa texture...



Les défauts des produits surgelés

- ▶ Présence importante de givre sur le carton
- ▶ Produits en bloc
- Témoins d'une décongélation suivie d'une recongélation.
Ne pas les consommer. **RISQUE D'INTOXICATION**

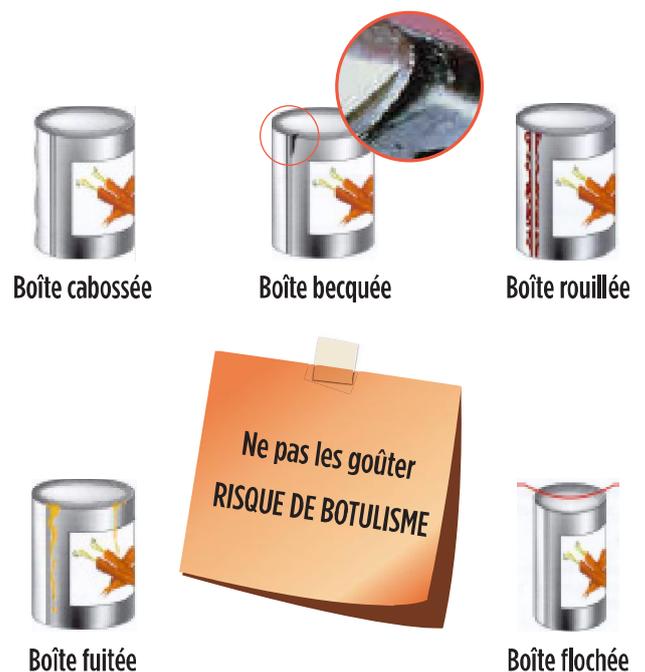


Les défauts des produits sous vide

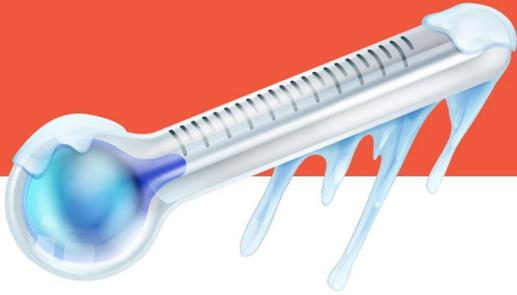
- ▶ Sachet percé, fuité, gonflé
- Ne pas les consommer. **RISQUE D'INTOXICATION**



Les défauts des boîtes de conserves



La décongélation



Une décongélation mal conduite détériore la qualité microbologique d'un produit. C'est pourquoi il est important de maîtriser cette étape.

La décongélation rapide

- ▶ Au four à micro-ondes, mode décongélation
- ▶ Cuisson directe pour les petites pièces.

La décongélation lente

La décongélation lente est le mode qui préserve au mieux les qualités organoleptiques de l'aliment.

- ▶ **En enceinte froide, entre +0 et +3°C.**

Possibilité d'utiliser le produit jusqu'à **J+3**, J étant le jour de mise en décongélation (sauf autres recommandations fournisseurs).

Les produits en décongélation doivent être stockés de manière hygiénique : **dans des bacs propres, couverts et identifiés** (identité du produit, date de mise en décongélation, date d'utilisation maximale). Si possible, utiliser un bac à fond perforé afin de faciliter l'élimination des jus de décongélation.

- ▶ **Sous l'eau froide, courante**, pendant une heure maximum (cette solution est cependant peu économique et peu écologique).



La décongélation à température ambiante est INTERDITE !

Etiquette à placer sur le produit
en cours de décongélation en enceinte froide

ETIQUETAGE DES PRODUITS

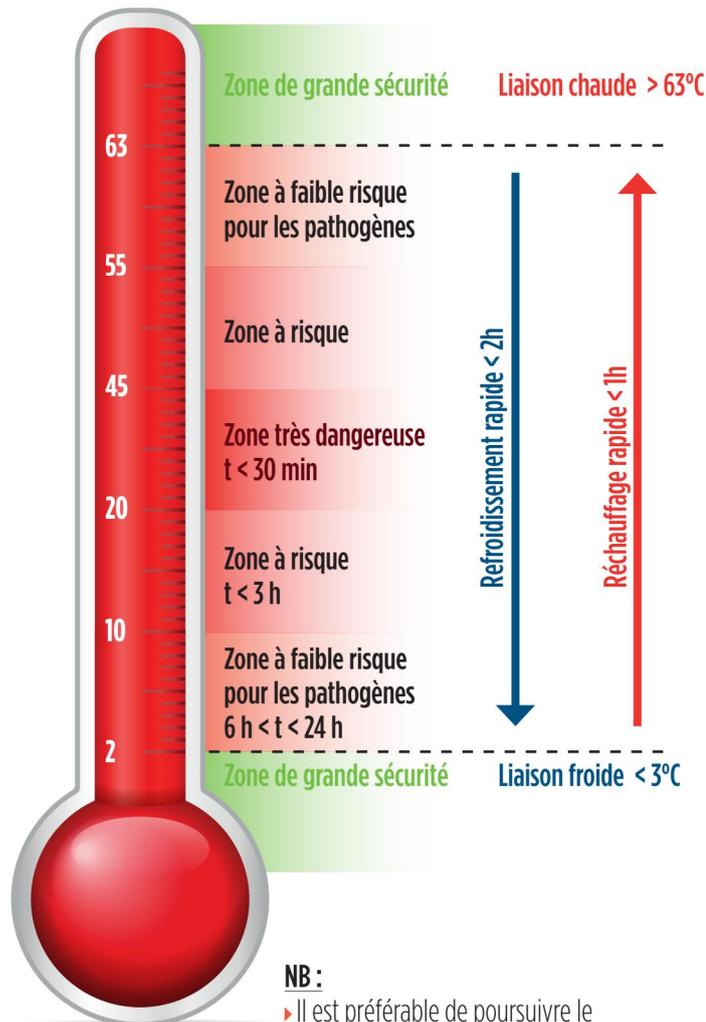
Nom du produit : Don de Cabillaud 40 pièces
 date d'ouverture : / / DLC interne : / /
 date de décongélation ($\leq J+3$) : 01.04.2016
 date de fabrication ($\leq J+3$) : / / DLC : 06.04.16
 date du reste ($\leq J+1$) : / /



Le refroidissement et le réchauffage



Cellule de refroidissement / surgélation



NB :

- ▶ Il est préférable de poursuivre le refroidissement jusqu'à une $0^{\circ}\text{C} < t < 3^{\circ}\text{C}$
- ▶ Ne pas arrêter le réchauffage à 63°C

UNE OBLIGATION
pour la restauration collective
UNE RECOMMANDATION
pour la restauration commerciale !

En restauration, la température est le seul moyen de lutter contre les micro-organismes

Le refroidissement : rapide et précoce

Il permet d'éviter la multiplication des germes ou la re-contamination du produit après cuisson.

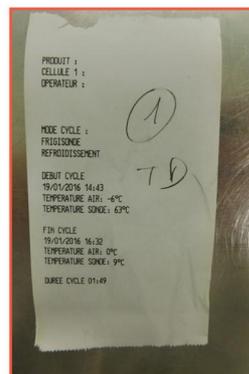
- ▶ Assurer un refroidissement rapide et précoce à cœur (bain d'eau glacée, eau courante froide, cellule de refroidissement, enceinte froide)
- ▶ Refroidir à l'abri des souillures (film, couvercle)

La remise en température

La remise en température n'est pas vouée à assainir le produit : suite à l'étape de cuisson, plus aucune étape ne permet de réduire la charge bactérienne du produit. Elle doit être rapide afin de limiter le temps passé par la préparation entre $+10$ et $+63^{\circ}\text{C}$.

Le refroidissement et le réchauffage sont deux étapes souvent identifiées comme **point critique (CCP)**.

Il est donc important de pouvoir prouver leur maîtrise :

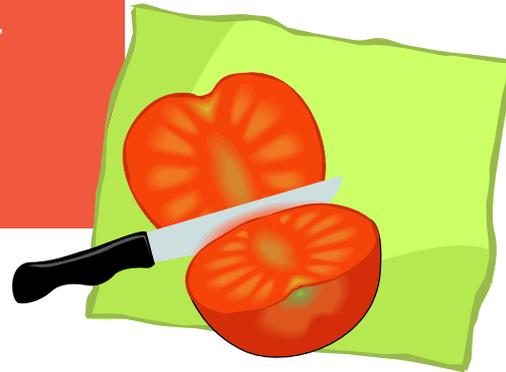


Impression d'un ticket par la cellule : élément de traçabilité



Contrôle de la température à cœur via une sonde

L'utilisation des planches à découper



L'utilisation

Les différents types de produits ne contiennent pas **le même type et la même quantité de flore bactérienne** (produits cuits, produits crus, fromages..).

Afin de limiter le risque de contamination croisée, il est recommandé de disposer de plusieurs planches, chacune dédiée à une utilisation précise (voir exemple code couleur). À défaut d'avoir plusieurs planches, une étape de nettoyage / désinfection devra être réalisée entre chaque découpe de types de produits différents.

La marche en avant dans le temps !

Même dans le cas de l'utilisation de plusieurs planches, il est recommandé de travailler les produits **du plus propre au plus sale**.

Exemple : Tranchage d'un rôti cuit avant la découpe de légumes crus.

Éviter tout contact avec des éléments contaminants (emballages extérieurs, manches de couteaux...).

Les matériaux

Les planches à découper doivent être composées d'un matériau résistant et facilement nettoyable. Le plastique et le verre sont à privilégier au bois (à proscrire en cuisine).



Exemple de code couleur pour l'utilisation des planches à découper.

Rouge, pour toutes les viandes crues.

Bleue, pour tous les poissons crus.

Verte, pour les fruits et les légumes frais.

Jaune, pour les viandes cuites et les charcuteries.

Blanche, pour les fromages.

Bordeaux, pour les pâtisseries.

À défaut de planches de couleur, un étiquetage ou une numérotation peut être mis en place.

Le stockage

En attente d'utilisation (après désinfection), les planches à découper sont stockées :

► Protégées sous housse ou filmées

Le but : éviter la contamination bactérienne

► Si possible en enceinte froide (réfrigérateur, chambre froide)

Le but : limiter la multiplication bactérienne

► **Le stockage en froid positif** permet également de limiter la remontée en température lors de la découpe de produits froids. Les planches destinées à la découpe à chaud devront être sorties de l'enceinte en amont de la préparation (15, 30 minutes) afin de limiter la déperdition de chaleur lors de la découpe.

L'entretien

Les planches à découper sont difficilement nettoyables en raison des nombreux interstices créés par le contact des lames (nids à bactéries).

Il est recommandé de les faire tremper dans une solution désinfectante (javel, produit de plonge...) avant de les nettoyer suivant la même procédure que pour le reste de la batterie.

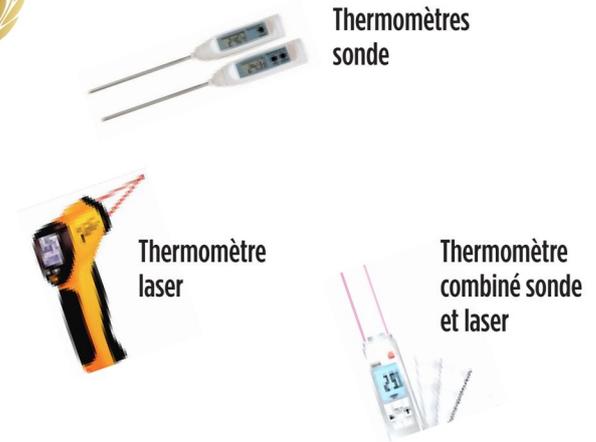
Les planches à découper doivent être changées lorsque celles-ci sont trop abimées.



Planche abimée
 Élément contaminant
 Bois



La maîtrise des températures



La maîtrise des températures

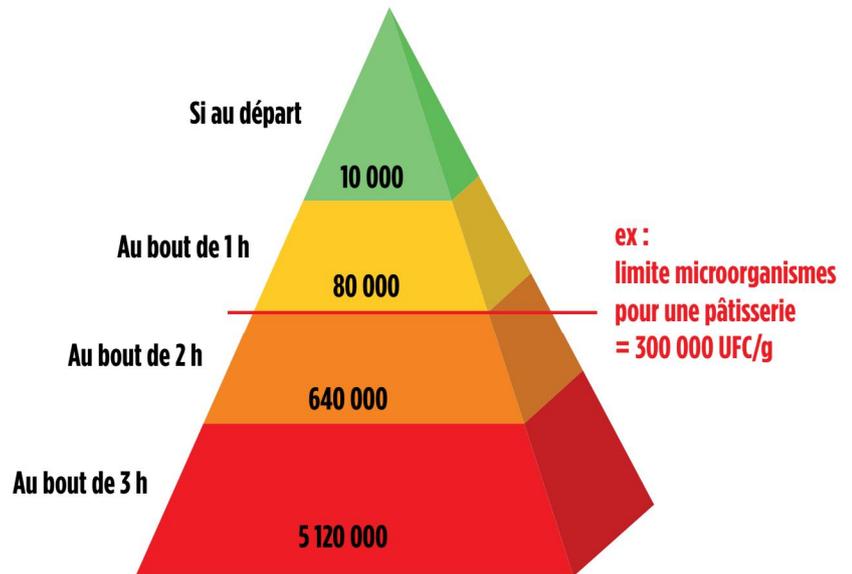
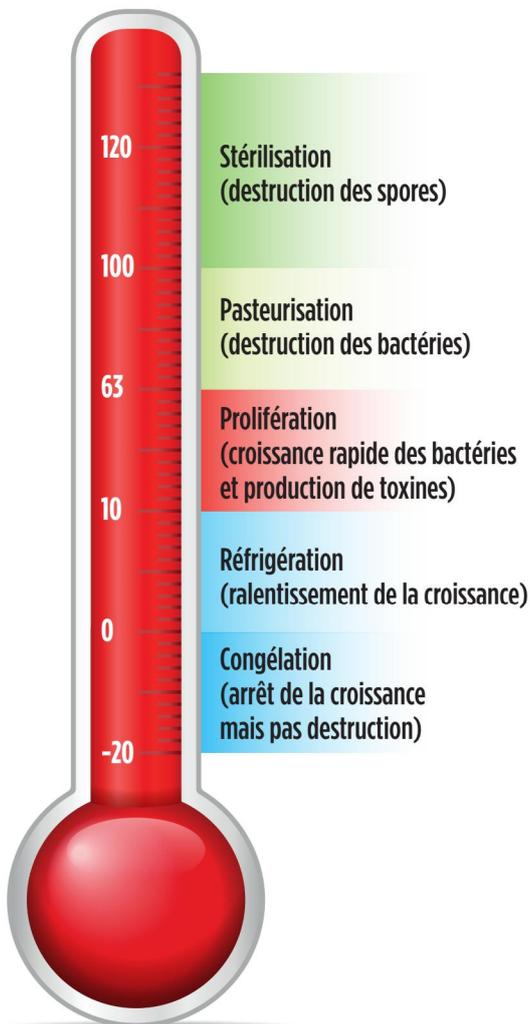
La maîtrise des températures (respect de la chaîne du chaud et du froid) est **le seul moyen de lutter contre les micro-organismes en restauration**.

Il est donc primordial d'effectuer des contrôles de température afin de s'assurer du respect des consignes de température données par la réglementation.

2 types de températures sont à distinguer :

- ▶ **Les températures de stockage, du matériel :** en général contrôle de la température à l'aide d'un thermomètre laser
- ▶ **Les températures des produits :** contrôle de la température à cœur avec un thermomètre sonde.

Une bactérie se divise en 2 environ **toutes les 20 minutes**.



À une température comprise entre +0 et +3°C, une bactérie se divise en deux environ toutes les 24 heures.

→ **IMPORTANCE DU RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID**

Le nettoyage / désinfection



L'efficacité du nettoyage / désinfection dépend :

- ▶ Du produit utilisé
- ▶ De la propreté et de l'état de la surface
- ▶ De la méthode de nettoyage :

- de la **Température** : 30 à 50°C pour dégraisser
- de l'**Action** mécanique
- de la **Concentration** : pur ou dilué ?
- du **Temps** de contact du produit

TACT



Température de l'eau



Action mécanique



Temps de contact avec le support



Chimie des produits

composition du produit utilisé + concentration à l'utilisation

Qu'est-ce que le bio-nettoyage ?

On appelle bio-nettoyage le procédé destiné à réduire momentanément, la quantité de bactéries présentes sur la zone / le matériel à nettoyer.

L'organisation

Nettoyer du plus propre vers le plus sale

- Les locaux « propres » (zone de cuisson, zone de découpe) sont nettoyés en premier
- Les locaux sales (zone d'arrivée, sols, vestiaires, WC) sont nettoyés en dernier

NB : Les WC sont nettoyés avec un matériel à part (balai-brosse, seau, raclette) qui reste dans les vestiaires

Nettoyer du haut vers le bas

- Nettoyer le poste de travail du haut vers le bas
- Puis rincer du haut vers le bas

Ainsi : pas besoin de s'y reprendre à deux fois et respect du temps de contact

Les 5 étapes du nettoyage / désinfection

1. Débarrasser
 2. Nettoyer (détergent)
 3. Rincer
 4. Désinfecter (désinfectant)
 5. Rincer
- Propreté physique (étapes 1-2)
Propreté microbiologique (étapes 3-4)
Propreté chimique (étapes 5)

Les 5 étapes réduites à 3 en utilisant un détergent / désinfectant

1. Débarrasser = propreté physique
2. Nettoyer et désinfecter = propreté microbiologique
5. Rincer = propreté chimique

Les familles de produits de nettoyage



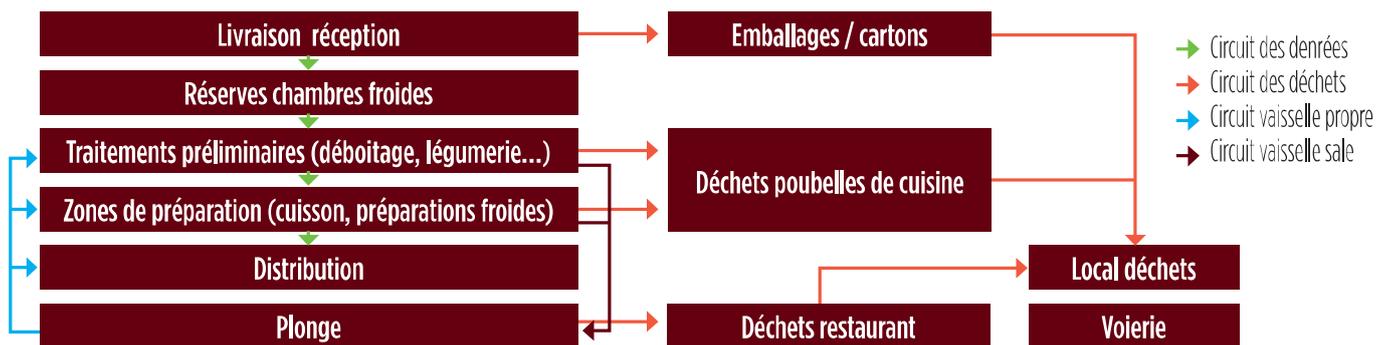
La marche en avant



La marche en avant

Le but : Limiter le risque de contamination croisée des produits propres par des éléments contaminants.

- ▶ **Le niveau de propreté doit être croissant** de la zone de réception des matières premières à la zone de distribution des produits finis.
- ▶ Le circuit des éléments contaminants (déchets, batterie sale...) **ne doit pas croiser le circuit des produits propres** (produits décontaminés, déconditionnés...).
- ▶ Dans la mesure du possible **les produits entamés / finis, ne doivent pas être stockés avec les matières premières**, sinon il convient de prendre les mesures adéquates.



La marche en avant dans le temps !

Il arrive fréquemment que les locaux n'aient pas été conçus avec une marche en avant optimale.

Dans ce cas, **une marche en avant dans le temps** devra être mise en place :

- ▶ Organisation du travail de manière à manipuler les produits **du plus propre au plus sale** (manipulation des produits carnés avant les légumes terreux)
- ▶ **Réalisation d'une étape de nettoyage / désinfection entre deux opérations.**

Exemple :

Il arrive fréquemment que les opérations de légumerie et de plonge batterie soient effectuées dans la même pièce. Dans ce cas, il convient **d'organiser le travail de manière à limiter le risque de contamination croisée :**

- ▶ **Réaliser dans un premier temps toutes les opérations de légumerie.**
- ▶ **Une fois les matières premières décontaminées / déconditionnées acheminées en zone propre, effectuer une étape de nettoyage / désinfection :**
 - Débarrassage du matériel souillé
 - Nettoyage des souillures visibles à l'œil
 - Désinfection avec respect du protocole de nettoyage, notamment les zones / matériels souillés par l'étape de légumerie et les zones susceptibles d'être en contact avec la batterie propre.
 - Rinçage du produit désinfectant
- ▶ **Ensuite, l'activité de plonge peut commencer.**
 Il convient de délimiter une zone (identifiée) pour le stockage de la batterie sale en attente de lavage. Cette zone sera idéalement peu passante (contamination aéroportée) et éloignée des zones propres.

La réglementation



Les textes réglementaires du Paquet Hygiène applicables à la restauration

Règlements européens :

- ▶ **Règlement 178 / 2002 (Food law)** Base du Paquet Hygiène et socle de la sécurité sanitaire des aliments
- ▶ **Règlement 852 / 2004** Concerne toutes les denrées alimentaires
- ▶ **Règlement 853 / 2004** Concerne les denrées d'origine animale
- ▶ **Règlement 2073 / 2005** Fixe les critères microbiologiques

Règlements français :

- ▶ **Arrêté du 8 juin 2006** Demande d'agrément sanitaire.
- ▶ **Arrêté du 21 Décembre 2009** Relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de **produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant**

Note de service de la DGAL 22 octobre 2012 relative à l'application de l'arrêté du 21 Décembre 2009

- ▶ **Décret n° 2011-731 24 juin 2011** Obligation de formation pour la restauration commerciale

Note de service de la DGAL 30 janvier 2012 relative à l'application de l'obligation de formation

- ▶ **Arrêté du 8 octobre 2013** Relatif aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits et denrées alimentaires destinés à l'alimentation humaine **autres que les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant**
- ▶ **Arrêté du 10 mars 1977** relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale
- ▶ **Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)** validé pour le secteur concerné

Retrouvez la liste des GBPH validés, téléchargeables sur : <http://agriculture.gouv.fr/> Notamment le **GBPH Restaurateur**

Textes réglementaires applicables à la restauration collective :

- ▶ **Arrêté du 29 septembre 1997**, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social **abrogé par l'arrêté du 8 octobre 2013**



Les **bonnes pratiques d'hygiène** en restauration

Liste de contacts utiles

 Numéros nationaux

15

SAMU

17

Police
Gendarmerie

18

Pompiers

112

Toutes
urgences

114

Toutes urgences
pour les personnes ayant des
difficultés à entendre ou parler

 Laboratoire Départemental d'Analyses et de Conseils de la Nièvre (LDAC 58)

Téléphone : 03 86 71 93 60 (Demander le service de microbiologie des aliments et des eaux)

E-mail : laboratoire@nievre.fr

 Services officiels (à contacter en cas de TIAC*)

Agence Régionale de Santé (ARS) de Bourgogne

Téléphone : 08 20 20 85 20

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP) de la Nièvre

Téléphone : 03 58 07 20 30 / E-mail : ddcspp@nievre.gouv.fr

* TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective

Les toxi-infections alimentaires collectives ou TIAC correspondent à l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Signalement obligatoire à partir de deux personnes atteintes des mêmes symptômes.