

La démarche HACCP en cuisine de collectivité



Manuel de formation

Sommaire

I.	Hygiène en cuisine	4
A.	L'hygiène	4
B.	La directive européenne 93-43 du 14 juin 1993	4
C.	Les dispositions françaises	5
D.	Le paquet hygiène	6
II.	La méthode HACCP	7
A.	H.A.C.C.P : Définition.....	7
B.	la règle des 5 M	9
C.	Les procédures d'hygiène.....	18
1.	L'entretien des chambres froides	18
2.	L'entretien des installations sanitaires	18
3.	L'entretien des appareils de filtration et de ventilation	18
4.	L'essuyage	18
5.	La broserie	19
III.	Notions de microbiologie appliquée	20
A.	Qu'est-ce qu'un micro-organisme ?.....	20
B.	Les familles de micro-organismes	20
C.	Les bactéries pathogènes.....	21
D.	Division et multiplication des bactéries	21
IV.	Les bases du nettoyage	22
A.	Le nettoyage	22
B.	La désinfection	22
C.	Les produits de nettoyage : les détergents.....	23
D.	Les produits de nettoyage :	23
1.	Les désinfectants	23
V.	Nettoyage appliquée	24
A.	Lavage des sols.....	24
B.	Nettoyage des surfaces.....	26
C.	Nettoyage du matériel	26
1.	Le petit matériel	26
2.	Le lavage du matériel de cuisson	28
VI.	Organisation de la prestation de nettoyage	28
A.	Le plan de maîtrise sanitaire	28
B.	Le plan de nettoyage	28

C.	La traçabilité	29
1.	Les documents à conserver :	29
2.	Délais de conservation des informations	29
VII.	Prévention des TIAC.....	30
A.	Définition	30
B.	Les micro-organismes en cause	30
C.	Les repas témoins	30
D.	Procédure d'urgence en cas d'intoxication alimentaire.....	31
VIII.	Les analyses microbiologiques	32
IX.	La démarche qualité.....	33
A.	La gestion des produits « non-conforme », mesures de retrait/Rappel	33
X.	Prévention des risques professionnels	34
XI.	Réglementation.....	36

I. HYGIENE EN CUISINE

Les exigences croissantes en matière de sécurité alimentaire imposent aux professionnels de l'hygiène de :

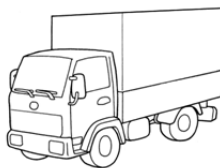
- réaliser des opérations de nettoyage rigoureux
- effectuer une désinfection des locaux et des surfaces correctes
- suivre un plan de nettoyage
- effectuer une traçabilité des opérations

A. L'HYGIENE

L'hygiène est l'ensemble des conditions et des mesures pour :

- Maîtriser les dangers biologiques
- Maîtriser les dangers chimiques
- Maîtriser les dangers physiques

Elle garantit la sécurité alimentaire et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire



réception



préparation



distribution

L'hygiène alimentaire est donc l'ensemble des conditions et des mesures nécessaires pour maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques et garantir la sécurité alimentaire et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire – de la réception à la distribution.

B. LA DIRECTIVE EUROPEENNE 93-43 DU 14 JUIN 1993

Elle s'inscrit :

- Dans la libre circulation des denrées alimentaires
- Dans la protection des consommateurs de l'U.E

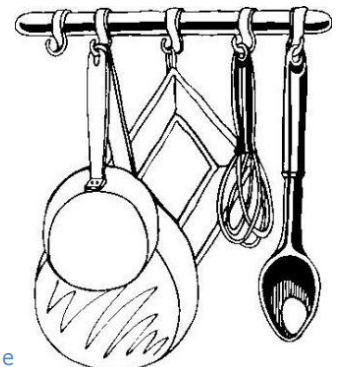
Elle définit :

- Comme responsables de la qualité des denrées les industriels de la C.E.E
- Les moyens à mettre en œuvre, pour atteindre l'objectif « hygiène »

Ces moyens concernent :

- La préparation
- La transformation
- La fabrication
- Le conditionnement
- Le transport
- La distribution
- La manipulation
- La mise en vente

L'outil préconisé est la **démarche H.A.C.C.P**



Depuis le 1^{er} janvier 1996, c'est aux pouvoirs publics de chaque état membre de s'assurer :

- Du respect de la réglementation
- De la protection du consommateur

Notamment par la mise en place de contrôles inopinés aux programmés

H
A
C
C
P

Hazard

Analysis

Critical

Control

Points

Ces contrôles prennent en compte :

- ✓ L'évaluation générale des risques
- ✓ Les points critiques dans les différentes chaînes
- ✓ La maîtrise des risques
- ✓ La traçabilité de toute la démarche H.A.C.C.P

C. LES DISPOSITIONS FRANCAISES

En France, c'est l'arrêté du 9 mai 1995 qui lance la mise en place de la démarche. Elle étend les dispositions de la directrice à 2 secteurs :

- L'hygiène des aliments directement remis aux consommateurs (9 mai 1995)
- L'hygiène de la restauration collective (29 septembre 1997)

Cette extension entraîne plusieurs conséquences :

Au niveau des locaux :

Objectifs :

- Propreté
- Bon état d'entretien

Pour éviter les risques de contamination des aliments par différents vecteurs et sources de contaminations par :

- Séparation des secteurs (propre, sale)
- La marche en avant dans le temps et dans l'espace

Au niveau des équipements :

Objectifs :

- Permettre un nettoyage facile
- Désinfection efficace
- Nettoyage dans la zone environnante des équipements (accès facile)

Pour le personnel :

Objectifs :

- Avoir un comportement responsable
- Etre formé sur l'hygiène des aliments
- Posséder des instructions précises permettant d'appliquer les prescriptions pendant la manipulation des denrées



L'alimentation en eau :

L'alimentation en eau **destinée à la consommation** humaine doit être suffisante pour :

- Son utilisation dans le cadre de la prévention de la contamination des denrées alimentaires
- Les cas où la glace est nécessaire :

- | | | |
|---|---|----------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fabrication ▪ Manipulation ▪ Stockage | } | préservation de la contamination |
|---|---|----------------------------------|

L'eau non potable, utilisée pour la production de :

- vapeur, réfrigération
 - lutte contre l'incendie
 - etc.
- } doit circuler dans des conduites séparées

Au niveau du traitement des déchets :

Les déchets ne doivent pas être stockés dans une zone où sont entreposées des denrées alimentaires
Ils doivent être déposés dans des conteneurs étanches, fermés

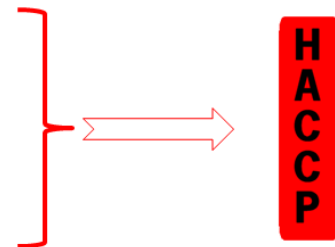
En termes de contrôle :

Les responsables des établissements doivent effectuer des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des aliments.

Ils veillent au respect des procédures de sécurité alimentaire :



- Etablir des procédures
- La mise en œuvre
- Le respect
- La mise à jour de ces procédures



D. LE PAQUET HYGIENE

C'est un ensemble de règlements communautaires fixant des exigences en matière d'hygiène :

- Des denrées alimentaires
- Des denrées animales

C'est une approche intégrée de toute la filière

De la fourche à la fourchette

Il a pour but de simplifier les dispositions précédentes en matière d'hygiène et de mettre en place une politique unique pour l'ensemble de la CEE applicable à tout le secteur alimentaire



II. LA METHODE HACCP

A. H.A.C.C.P : DEFINITION

Cette méthode a été conçue aux Etats-Unis à la fin des années 1960 pour l'industrie chimique, puis elle a été reprise et adaptée par l'industrie agro-alimentaire.

Il s'agissait de produire des denrées alimentaires pour les astronautes de la NASA.

HACCP est l'abréviation de « Hazard Analysis Critical Point », ce qui signifie en français : analyse des dangers / points critiques pour leur maîtrise.

La démarche HACCP s'appuie sur une méthode logique classée par étapes :

1. Reconnaître les dangers, apprécier leur gravité et les risques correspondants
2. Déterminer les points critiques pour les maîtriser
3. Déterminer les critères d'observation
4. Surveiller les points critiques pour les maîtriser
5. Prendre des mesures correctives quand la surveillance révèle que les critères ne sont pas respectés
6. Vérifier que le système fonctionne comme prévu
7. Enregistrer les données

Tous les documents nécessaires à la mise en œuvre du plan HACCP doivent être régulièrement mis à jour et diffusés auprès du personnel de l'unité de restauration

Les documents propres à la surveillance de certaines opérations doivent être complétés quotidiennement et archivés :

- ☐ Réception des matières premières
- ☐ Température des différentes unités de stockage des matières premières et des produits finis
- ☐ Nettoyage et désinfection
- ☐ Traitement thermique des denrées alimentaires
- ☐ Traitement désinfectant des denrées servies crues
- ☐ Température de distribution des produits finis
- ☐ Refroidissement rapide
- ☐ Remise en température

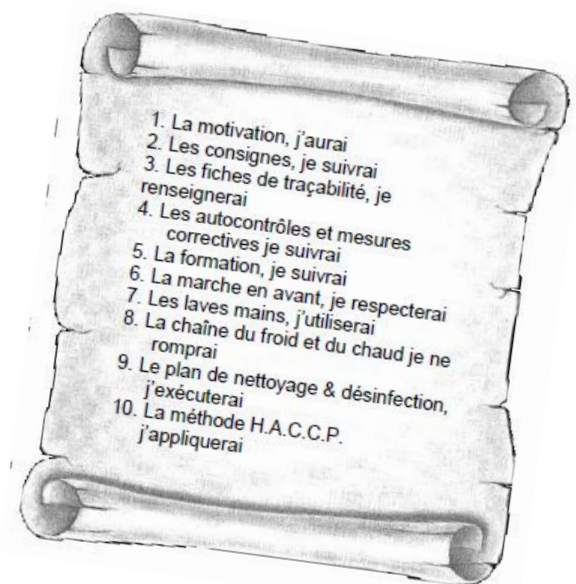
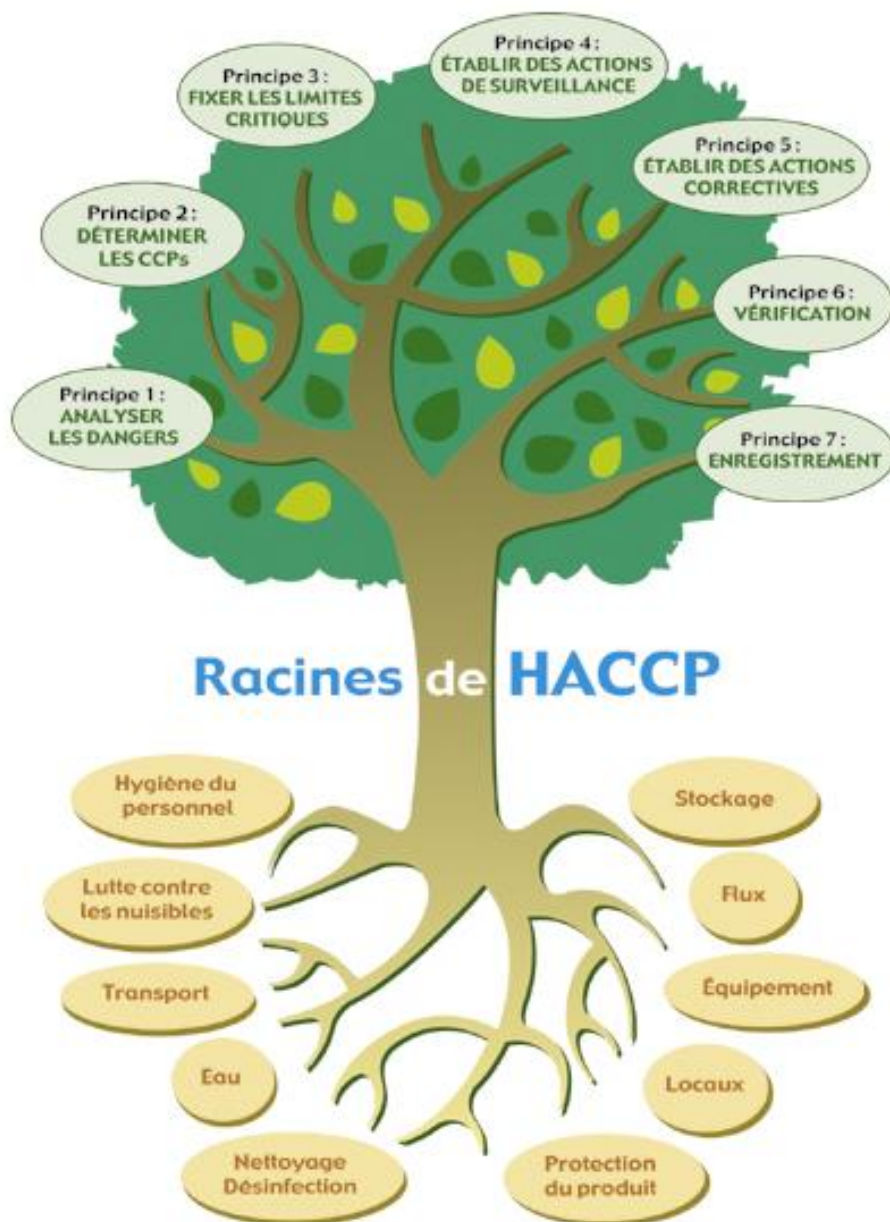


Schéma général de la démarche H.A.C.C.P – Les 7 principes

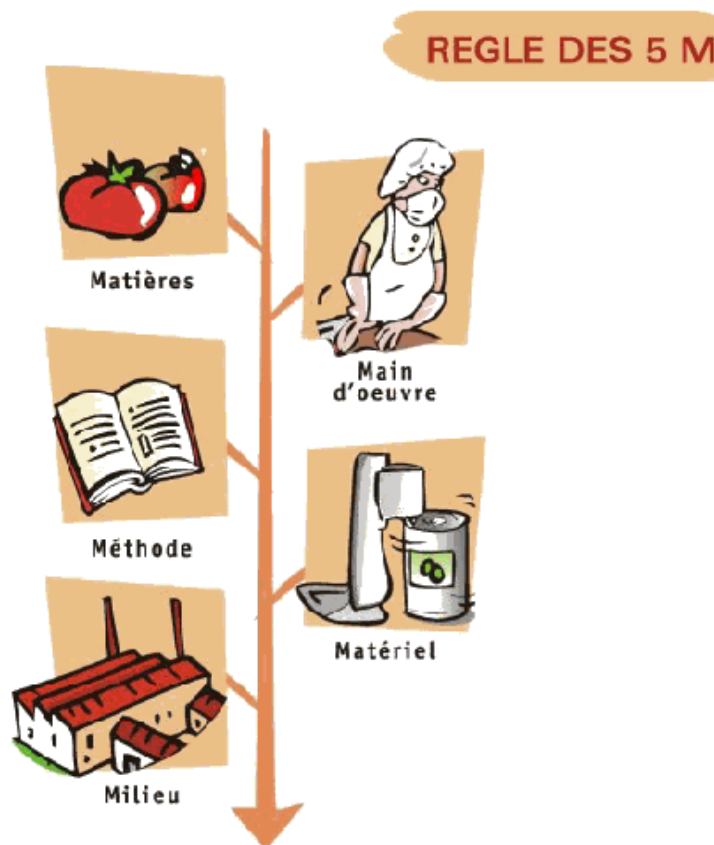


B. LA REGLE DES 5 M

Les 5 M permettent de rechercher, méthodologiquement, les causes d'un problème ou d'un dysfonctionnement et proposer des mesures préventives :

- Main-d'œuvre : Toute personne intervenant ou non en cuisine
- Milieu : Tous les locaux faisant partie de l'unité de restauration
- Matériel : Tout le petit et gros matériel
- Matière première : Toute denrée alimentaire
- Méthode : Fonctionnement et organisation

L'inventaire des causes de non qualité permet de remonter à l'origine de la contamination des denrées par des micro-organismes



1. Les matières premières

Les fournisseurs :

Les responsables de l'établissement doivent s'assurer que les fournisseurs possèdent un « agrément » ou « une dispense d'agrément » et qu'ils sont référencés (N° SIRET)

Stockage et températures maximales de conservation des denrées alimentaires :

Elles doivent être conformes à celles mentionnées dans l'Arrêté du 29 septembre 1997. Leur maîtrise doit être considérée comme un Point Critique à Maîtriser (CCP)

- ✓ Réception/Stockage des denrées alimentaires, (arrêté du 29/09/1997)
- ✓ Stockage des préparations finies et des denrées après déconditionnement
 - +3°C maximum pour les préparations froides
 - + 63°C minimum pour les préparations chaudes

L'alimentation en eau :

L'établissement doit disposer d'une attestation de potabilité de l'eau ou, à défaut, une attestation de raccordement au réseau public

L'établissement doit faire réaliser des analyses microbiologiques par un laboratoire agréé portant sur l'eau en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires en faisant référence au point de prélèvement se trouvant dans les locaux de l'unité de restauration.

***En cas de pollution, ou de suspicion de pollution de l'eau, contacter la DASS et/ou la DDSV afin de savoir si l'eau est utilisable pour les cuissons, le nettoyage et la désinfection.
De l'eau en bouteille sera mise à disposition des consommateurs pour le repas***

La viande bovine :

Les mentions ci-dessous doivent être portées à la connaissance du consommateur de façon lisible et visible, par affichage ou indication sur les cartes ou menus ou sur tout autre support :

1. « origine » (nom du pays) lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin ont eu lieu dans le même pays.
2. « né et élevé » (nom du pays de naissance et nom des pays d'élevage) et abattu (nom du pays d'abattage) lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.

La gestion des restes :

Il est possible de remettre à une consommation ultérieure (24h maximum) les préparations qui n'ont pas été consommées. Certaines conditions sont à remplir :

Préparations réfrigérées

- a) elles ne doivent pas avoir été déjà présentées aux consommateurs
- b) elles doivent avoir été conservées à température réglementaire (+3°C max)

Préparation chaudes

- a) elles ne doivent pas avoir été déjà présentées aux consommateurs
- b) elles doivent avoir été conservées à température réglementaire (+63°C min)
- c) elles doivent avoir été refroidies rapidement (passage de +63°C à +10°C en moins de 2 h puis stockage à +3°C max)
- d) elles doivent avoir été remises en température (passage de +10°C à +63°C en moins de 1 h avant consommation)

Un étiquetage doit permettre de connaître la date d'utilisation prévue des préparations ainsi conservées.

Les fiches de « refroidissement rapide » et de « remise en température » doivent être utilisées et visées par le personnel opérateur et responsable

Il est formellement interdit

**** De congeler des denrées alimentaires (sauf autorisation préalable de la DDSV)***

**** De garder pour un prochain service des préparations chaudes n'ayant pas été « refroidies rapidement »***

2. Le fonctionnement (Les méthodes)

GBPH : Guide des Bonnes Pratiques de l'Hygiène

Le Guide des Bonnes Pratiques de l'Hygiène est un outil indispensable qui doit permettre aux professionnels du secteur restauration de mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène et les 7 principes de l'HACCP.

Ce guide est un pré-requis indispensable, tout établissement se doit de le posséder et de le tenir à disposition des opérateurs cuisine afin qu'ils puissent s'y référer en cas de besoin.

(Disponible aux Editions des Journaux Officiels)

La marche en avant : 2 concepts dominant

✓ La marche en avant **dans l'espace**

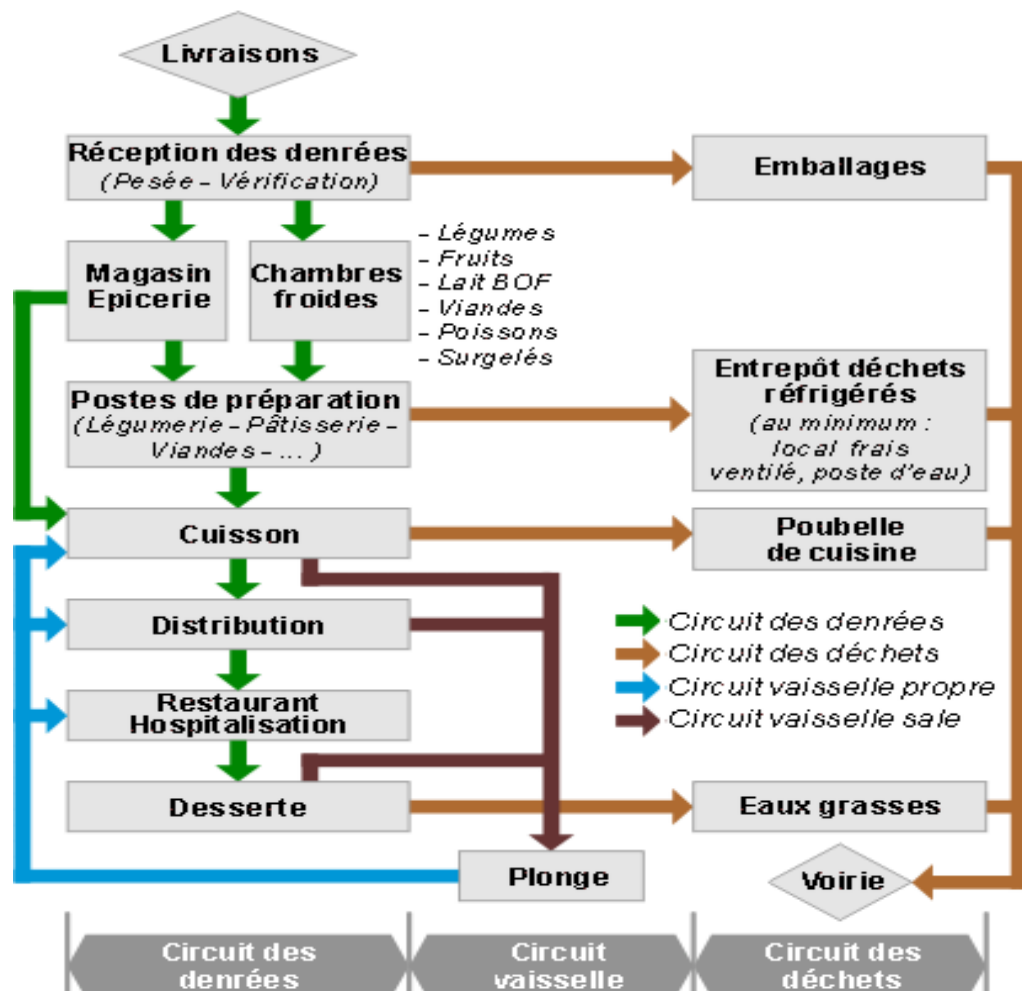
Les différentes étapes de la fabrication, de la réception des denrées à leur distribution aux consommateurs s'enchaînent, des tâches les plus sales vers les tâches les plus propres, afin d'éviter toute contamination croisée.

Ce fonctionnement demande des installations appropriées afin d'éviter tout croisement des denrées saines et des déchets, des conditionnements ou des emballages.

✓ La marche en avant **dans le temps**

Les différentes étapes de la fabrication s'enchaînent alors que certaines opérations se font dans un même secteur.

Dans ce cas, entre chaque étape, un nettoyage et une désinfection sont indispensables afin d'éviter les contaminations croisées. Ce fonctionnement doit être prévu dans le plan de nettoyage et de désinfection



La réception :

La réception des marchandises est une étape importante dans la démarche de sécurité alimentaire. En effet, la marchandise que le fournisseur vous livre peut présenter des dangers potentiels. Il appartient à l'établissement de contrôler et de veiller à la conformité sanitaire des denrées alimentaires réceptionnées et stockées.

La **fiche de réception** des marchandises prévoit une série de point à surveiller :

- ✓ Date
- ✓ Nom du fournisseur
- ✓ Type de denrées livrées
- ✓ Température des denrées à cœur
- ✓ Etat du colis
- ✓ Présence de la marque sanitaire
- ✓ Dates de péremption (DLC ou DLUO)
- ✓ Toute autre indication quant à la qualité des produits et aux qualités sanitaires et de fraîcheur

En cas de non-conformité, une fiche de « non-conformité » doit être établie. A l'issue de la réception, le responsable doit apposer sa signature. A la fin de la semaine, les fiches de réception doivent être visées par le gestionnaire. Le temps d'attente des denrées alimentaires après livraison sur le quai doit être le plus court possible afin de ne pas rompre la chaîne du froid, notamment pour les aliments les plus fragiles.

Les températures

La **maîtrise des températures** doit être considérée comme un CCP

On distingue plusieurs étapes pendant lesquelles les températures doivent être maîtrisées afin de lutter contre les micro-organismes pathogènes responsables de Toxi-infections Alimentaires Collectives (T.I.A.C) :

- ✓ La réception des denrées alimentaires
- ✓ Le stockage des denrées alimentaires
- ✓ Le traitement thermique pendant la cuisson des préparations
- ✓ Le stockage des produits finis
- ✓ Le refroidissement rapide des préparations
- ✓ La remise en température des préparations
- ✓ La décongélation
- ✓ La distribution

La maîtrise des températures permet de :

- ✓ Limiter la multiplication microbienne
- ✓ Stopper la multiplication des micro-organismes
- ✓ Détruire ou réduire le nombre de micro-organismes

Le nettoyage et la désinfection

Le nettoyage des locaux et surfaces de l'unité de restauration doit être réalisé selon les prescriptions contenues dans le « Plan de Nettoyage et Désinfection » de l'établissement.

Le PND détermine :

- ✓ Quelles sont les surfaces à nettoyer
- ✓ Qui est l'opérateur
- ✓ Quelle méthode employer
- ✓ Quel produit utiliser
- ✓ Quel matériel utiliser
- ✓ Quelle fréquence

L'agent doit apposer sa signature, une fois les opérations effectuées. Le responsable de la restauration doit viser le document à la fin de la semaine ou à toute autre fréquence déterminée par le PMS.

Plan de nettoyage				
Zone :		Locaux :		Matériels :
SURFACE MATERIEL	FREQUENCE	PRODUIT UTILISE	METHODE	DATE / HEURE / SIGNATURE
Convoyeur	Journalière	Eau Delplum 34	Evacuation des déchets Pulvérisation Canon à mousse Rinçage abondant	25.12.09 – 16h00 

La gestion des déchets :

On distingue plusieurs types de déchets :

- ✓ **Les graisses** qui sont des déchets alimentaires provenant des cuisines et de la salle de restaurant. Elles doivent être mises dans des sacs poubelles fermés, étanches et évacués vers les conteneurs à déchets en attente de leur enlèvement par les services de la collectivité locale ou une société agréée
- ✓ **Les graisses alimentaires** usagées (huiles de friture...)
 - Ces déchets ne doivent pas être mélangés aux autres déchets alimentaires
 - Le rejet dans les canalisations, les bacs à graisse ou les égouts est interdit, afin de ne pas perturber le réseau d'assainissement et les stations d'épuration
 - Le stockage avant enlèvement par une société agréée ne doit pas favoriser la venue de nuisibles ou un risque de nuisance pour l'environnement.
- ✓ **Les cartons, emballages** ayant servis au transport ou rangement des aliments doivent être amenés vers un endroit de stockage à partir duquel ils pourront être évacués dans des conditions conformes à la réglementation. Les déchets d'emballages ne doivent pas être mélangés à d'autres déchets qui ne peuvent être valorisés selon la ou les mêmes voies

Chaque établissement est responsable de l'élimination des déchets qu'il produit et/ou détient.

Il doit s'assurer que leur élimination est conforme à la réglementation.

Ils doivent tenir à disposition des agents de l'État toutes les informations nécessaires sur l'élimination des déchets d'emballages, notamment leur dénomination, nature, quantité, les modalités d'élimination et les dates de remise à des tiers

Le plan de lutte contre les nuisibles :

2 possibilités :

- ✓ Intervention d'une société spécialisée dans la lutte contre les nuisibles
- ✓ Mise en place par l'établissement d'un plan de lutte décrit dans le PMS, par l'établissement :
 - Nom du responsable
 - Nature et emplacement des appâts (fiche plan) par type de nuisible
 - Procédure surveillance
 - Action corrective si besoin est

3. La main d'œuvre / Le personnel

La formation :

Le responsable de l'établissement doit veiller :

- ✓ A ce que les manutentionnaires des denrées alimentaires suivent une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité professionnelle
- ✓ A ce que les personnes responsables de la mise au point et de l'application de la méthode HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques) aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP

L'état de santé :

Un certificat médical doit attester annuellement de l'état de santé du personnel et comporter la mention : « Apte à la manipulation des denrées alimentaires »

Le chef d'établissement est tenu de justifier de cette surveillance médicale spéciale .

Aucune vaccination n'est obligatoire pour travailler en restauration et manipuler les denrées alimentaires. Une vaccination anti-hépatite A est néanmoins recommandée pour le personnel de préparation en restauration collective

Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et qui est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires doit informer immédiatement le responsable de l'établissement de sa maladie ou de ses symptômes et si possible de leurs causes.

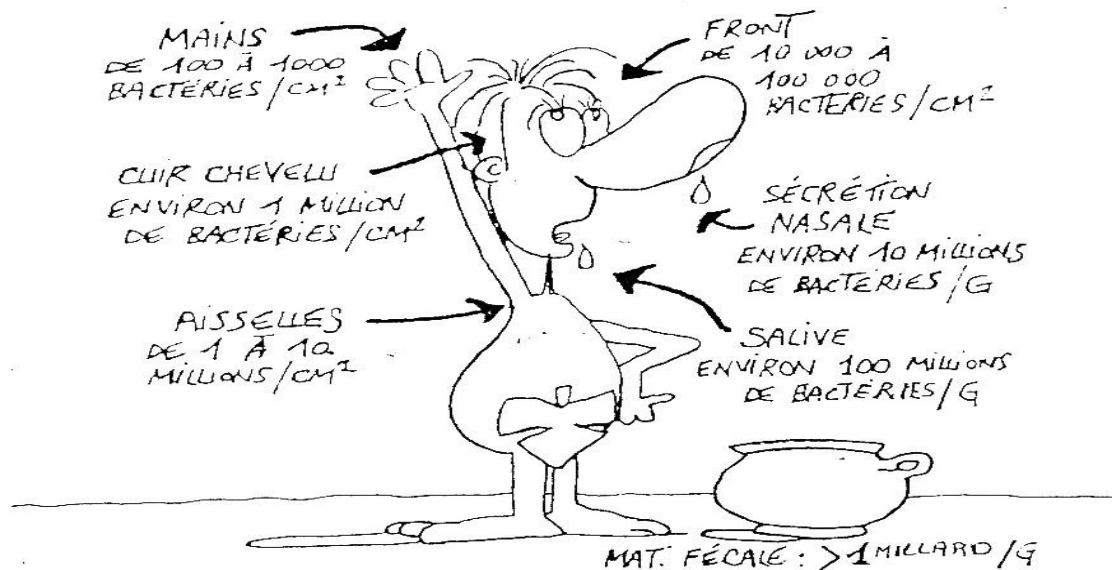
Toute personne qui présente une coupure ou une blessure devrait s'abstenir de toucher des aliments tant que la blessure n'est pas soignée et protégée avec un pansement imperméable, solidement fixé et bien visible. Une protection supplémentaire peut être associée à cette protection, tels des gants à usage unique.

Toute personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infection ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit pas être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments

L'hygiène personnelle :

L'homme est le principal vecteur de contamination microbienne dans une cuisine. En conséquence, toute personne appelée à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant si cela est nécessaire, sa protection.

CONTAMINATION BACTÉRIENNE TRANSPORTÉE PAR L'HOMME,



Cette tenue doit être spécifique et réservée au travail en restauration :

- ✓ Blouse ou veste
- ✓ Pantalons
- ✓ Chaussures de sécurité – ne pas oublier de les laver régulièrement
- ✓ Calot (cheveux courts) ou coiffe englobant la totalité de la chevelure (cheveux longs)
- ✓ Un masque buco-nasal en cas de rhume, toux...
- ✓ Des gants à usage unique pour la manipulation des aliments ne subissant pas de traitement assainissant (traitement thermique ou désinfectant).

Les gants doivent être changés aussi souvent que nécessaire et au minimum entre chaque opération ou manipulation différentes. Les gants doivent être jetés aussitôt après usage. Les gants doivent être enfilés sur des mains parfaitement propres et sans bagues

Les tenues propres seront stockées à l'abri des contaminations dans une armoire double compartiment ou un lieu de stockage approprié (placard, armoire...)

Les vêtements de ville ne devront pas être mis en contact avec les tenues de travail réservées à la cuisine et rangés dans le deuxième compartiment (armoire double) ou dans tout autre lieu approprié.

Les vestiaires doivent être exempts de tous vêtements ou tous autres objets

Les différentes règles d'hygiène de rangement énoncées ci-dessus s'imposent impérativement en cas de partage des vestiaires aux autres personnels qui ne seraient pas employés au service de restauration.

Toute personne devant pénétrer dans l'unité de restauration ne devant pas constituer une source de contamination, se doit de revêtir une tenue spéciale (kit à usage unique)

Les mains :

Ce sont les mains qui sont le plus souvent au contact des aliments. A ce titre, une attention particulière doit être accordée à leur propreté ainsi qu'aux équipements mis à la disposition des opérateurs pour les laver.

Il est à noter que les mains, si elles ne sont pas soumises à des règles d'hygiène strictes (lavage rigoureux...), sont le premier vecteur de contamination des aliments et de tous les équipements entrant en leur contact.

- ✓ Le lavage des mains doit être fréquent et systématique avant toute manipulation des denrées alimentaires ou des équipements entrant en contact avec elles
- ✓ Le lavage des mains doit inclure les avant-bras jusqu'au coude et les espaces interdigitaux
- ✓ Un système hygiénique de lavage des mains doit être mis en place et approvisionné. Il comprend :
 - Lavabo à commande non manuelle (pied, coude, genou, cellule de détection...)
 - Distributeur de savon liquide bactéricide ou non (approvisionné)
 - Brosse à ongles (trempée en permanence dans un désinfectant changé tous les jours)
 - Essuie-mains à usage unique
 - Poubelle à ouverture non manuelle

Le lavage antiseptique des mains



1. Remonter les manches jusqu'aux avant bras 2. Se mouiller les mains

3. Déposer la dose de savon au creux de la main



4. Faire mousser et frotter en insistant sur le bord des mains, les espaces interdigitaux, la paume, le dessus des mains



5. Utiliser une brosse souple et propre pour les ongles



Le comportement :

Il **est interdit** :

- ✓ De fumer dans les locaux d'entreposage ou de manipulation des denrées alimentaires ainsi que dans tous lieux à usage collectif
- ✓ A toute personne étrangère au service de restauration de pénétrer dans les locaux de l'unité de restauration sans autorisation

Toute personne devant pénétrer dans l'unité de restauration, ne devant pas constituer une source de contamination, doit se vêtir d'une tenue spéciale (kit à usage unique).

Le port de bagues, montre, pendentifs, boucles d'oreilles, bijoux est pros crit. Les plaies, les coupures et les pansements... doivent être protégés à l'aide de gants. Il est primordial de surveiller les blessures afin d'éviter l'infection et la contamination des équipements et des denrées alimentaires

4. Le matériel

L'entretien :

Les surfaces des équipements dans la zone où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Les matériaux :

Les matériaux utilisés doivent être lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques. Le bois est à proscrire ainsi que les matériaux rouillés, oxydés et non étanches

La maintenance :

Un plan de maintenance des matériels permettant de définir les procédures d'entretien et les réparations du matériel doit être mis en place et tenu à jour

Le rangement :

Le petit matériel doit être rangé à l'abri des contaminations dans un secteur propre et sain

Ne pas stocker dans les secteurs de préparation ou de stockage des denrées alimentaires des matériels non utilisés, hors service ou non-conformes

5. Milieux environnants / locaux

L'entretien :

Les locaux doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et à désinfecter. Une bonne hygiène des locaux relève d'un plan de nettoyage et désinfection pertinent qui est appliqué tel que décrit dans le Plan de Maîtrise Sanitaire

L'utilisation :

La salle de restaurant peut être utilisée pour des activités encadrées, sous certaines conditions. Un nettoyage doit être effectué par la suite

Les cuisines doivent être nettoyées et désinfectées consciencieusement tous les jours

Les matériaux :

Revêtements de sol : les matériaux utilisés doivent être étanches, non absorbants, lavables et non toxiques

Revêtements muraux : les matériaux utilisés doivent être étanches, non absorbants, lavables et non toxiques, leur surface doit être lisse jusqu'à hauteur convenable pour les opérations d'entretien

Revêtements de plafonds : les plafonds ou faux plafonds et autres équipements suspendus doivent empêcher l'encrassement, réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules

Les fenêtres : qui donnent accès sur l'environnement extérieur doivent être équipées d'écrans de protection contre les insectes. Les fenêtres doivent rester fermées pendant la production, l'ouverture pouvant présenter un risque de contamination

Les revêtements des portes : doivent être lisses et non absorbants, faciles à nettoyer et à désinfecter

Les surfaces : (y compris celles des équipements) doivent en règle générale être revêtues de matériaux lisses, lavables étanches, résistants à la corrosion et non toxiques

Le bois et ses dérivés : sont à proscrire

La maintenance :

Un plan de maintenance permettant de définir les procédures d'entretien et les rénovations des surfaces et des locaux doit être mis en place et tenu à jour

C. LES PROCEDURES D'HYGIENE

1. L'entretien des chambres froides

Les souillures diverses (débris alimentaires) doivent être éliminées le plus rapidement possible, et au moins tous les jours. Le nettoyage intérieur doit être réalisé chaque fois que nécessaire est conformément au PND.

Il est conseillé de faire vérifier le système de réfrigération par un spécialiste chaque année.

2. L'entretien des installations sanitaires

Deux problèmes apparaissent principalement :

- ✓ Les micro-organismes
- ✓ Le tartre

Une désinfection complète, quotidienne, est indispensable. Ne pas oublier les poignées des portes, les tirettes, les boutons, etc.

Il faut éviter d'utiliser des produits décapants qui renferment de la pierre ponce ou de la silice pouvant rayer l'émail des lavabos, des WC qui devient poreux (réservoir à microbes)

Le tartre ne peut être éliminé que par des produits détartrants dédiés, les détergents classiques ayant tendance au contraire à le durcir. Dans le cas de cuvettes des WC, des détartrants spécifiques sont nécessaires.

3. L'entretien des appareils de filtration et de ventilation

Les appareils de filtration, de ventilation et d'aspiration, munis le cas échéant de gouttières anti-graisse, doivent être entretenus régulièrement. Les filtres correspondants doivent être tenus en parfait état de propreté, nettoyés ou changés – dans le cas de filtres jetables – aussi souvent que nécessaire.

En général, il est fortement conseillé de procéder au nettoyage et à la désinfection des filtres au moins tous les mois.

4. L'essuyage

Des essuie-tout jetables remplacent les torchons. Destinés à l'essuyage des mains, de la vaisselle, des couteaux, des plans de travail, etc.

Il existe actuellement des essuie-tout résistants, à pouvoir d'absorption élevé, non peluchants, de dimensions adaptées et présentés en rouleaux. Ces essuie-tout permettent de résoudre le problème d'hygiène crucial que représentaient les torchons humides propagateurs de germes.

Les essuie-tout évitent les opérations de stockage, de triage, de comptage et le coût de lavage des torchons traditionnels.

5. La broserie

De nombreux nettoyages doivent être réalisés avec des brosses car leur action mécanique est considérable. Actuellement, la matière plastique est le meilleur composant des poils de brosses. Les infiltrations de souillures et de germes sont évitées puisque ce type de poils est plein. Les brosses en plastique sont plus faciles à nettoyer.

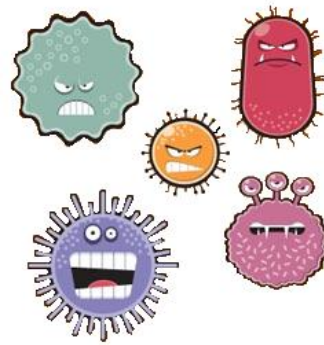
Elles peuvent cependant entraîner des dommages superficiels, même sur les matériaux durs. Les éponges métalliques sont strictement INTERDITES

III. NOTIONS DE MICROBIOLOGIE APPLIQUEE

A. QU'EST-CE QU'UN MICRO-ORGANISME ?

C'est un organisme vivant microscopique, invisible à l'œil nu. Il se trouve partout :

- ✓ Sur les vêtements
- ✓ Dans l'air
- ✓ Sur les humains
- ✓ Sur les ustensiles de cuisine
- ✓ Sur les animaux
- ✓ Sur les emballages
- ✓ Sur les aliments



B. LES FAMILLES DE MICRO-ORGANISMES

Les champignons

On distingue deux familles de champignons :

- ✓ Les moisissures
- ✓ Les levures

Pour le nettoyage des locaux, on se débarrasse des champignons avec un **fongicide**.

Les virus

Ils ont un pouvoir infectieux.

Ils parasitent les cellules de l'organisme, comme le virus du SIDA ou de la grippe. Des aliments infectés peuvent contenir le virus de l'hépatite A.

Un produit qui inactive un virus s'appelle un **virucide**.



Les bactéries

Dans les métiers de l'alimentation, les bactéries sont les micro-organismes les plus importants à connaître.

La plupart des bactéries sont inoffensives pour l'être humain : on les qualifie de **saprophytes**.

Certaines bactéries sont utiles et utilisées pour élaborer certains aliments :

- ✓ Yaourts
- ✓ Saucissons
- ✓ Beurre
- ✓ Choucroute
- ✓ Etc.

D'autres bactéries sont dangereuses si leur nombre est trop important dans l'aliment que l'on mange. En effet, certaines se multiplient dans un aliment sans en modifier le goût, ni l'aspect ou la couleur...

Un produit nettoyant qui tue les bactéries s'appelle **bactéricide**.

C. LES BACTERIES PATHOGENES

Une bactérie pathogène est un organisme vivant qui peut rendre malade, voire tuer.

Pathogène : organisme vivant = rendre malade ou tuer

Toxique : organisme non vivant = rendre malade ou tuer

Les professionnels sont civilement et pénalement responsables des problèmes subis par leurs clients après avoir consommé des aliments achetés dans leur établissement.

Tous les aliments vendus doivent être sains et non contaminés

Directive européenne 93/43 du 14 juin 1993 confirmée par l'arrêté du 9 mai 1995

D. DIVISION ET MULTIPLICATION DES BACTERIES

Les bactéries se multiplient par divisions. Dans des conditions favorables, une bactérie se divise en deux toutes les vingt minutes environ.

- ✓ Les bactéries aiment la saleté
- ✓ Les bactéries aiment l'humidité
- ✓ Les bactéries s'épanouissent et se multiplient entre 0°C et +63°C.
- ✓ Comme nous, elles préfèrent les températures modérées.
- ✓ Les températures pathogènes apprécient particulièrement les températures comprises entre +20°C et 40°C.

Les bactéries n'aiment pas :

- Les rayons ultra-violets du soleil
- L'acidité

Les bactéries trouvent dans nos aliments des conditions de vie idéales.

Certaines bactéries non pathogènes et utiles à l'homme aiment les milieux acides, ce sont des **acidophiles**.

Comme par exemple : Les bactéries lactiques utilisées pour cailler le lait ou les bactéries acétiques utilisées dans la fabrication du vinaigre.

IV. LES BASES DU NETTOYAGE

Le nettoyage et la désinfection, que ce soit des locaux ou du matériel, sont des opérations que l'on effectue quotidiennement.

Pour les mener à bien, il est important de tenir compte des critères suivants :

- la nature des surfaces à entretenir
- la nature et l'importance des salissures
- le choix des produits à utiliser

C'est à partir de ce moment que l'on peut déterminer :

- le rythme des opérations
- le plan de nettoyage
- le plan d'autocontrôle

A. LE NETTOYAGE

Le nettoyage consiste à débarrasser les surfaces ou le matériel de toutes salissures visibles qui s'y trouvent...

Les produits détergents doivent être adaptés au travail à réaliser :

- Pour ne pas abîmer le support
- Afin qu'ils ne soient pas toxiques ni pour l'utilisateur, ni pour l'environnement

Après un nettoyage, la surface est propre, il n'y a plus de salissures visibles, mais il reste encore des micro-organismes, leur production est ralentie en raison du manque de nourriture.

On parle alors de **propreté visuelle**



B. LA DESINFECTION

La désinfection débarrasse les surfaces nettoyées de micro-organismes qui s'y trouvent encore.

La désinfection est une opération visant à éliminer ou à réduire la population de micro-organismes.

Les produits utilisés ont une action :

- momentanée
- agissant d'une manière sélective

On parle alors de **propreté microbiologique**

C. LES PRODUITS DE NETTOYAGE : LES DETERGENTS

Ce sont des produits qui servent à nettoyer, ils agissent :

- en émulsionnant les corps gras
- en facilitant le décollage des salissures et leur mise en suspension dans l'eau.

Les facteurs d'efficacité d'un détergent :



Le cercle de Sinner

Action chimique : Il est important de respecter le dosage des produits, trop de produit, c'est du gaspillage, le rinçage est difficile, et il existe un risque de traces sur les surfaces.

Il faut choisir également le produit adapté à l'objectif souhaité.

Action mécanique : le brossage, le frotage, l'agitation favorisent le décollage des salissures.

Temps d'action : la durée du contact favorise les différentes actions du produit.

Température : En général, la chaleur favorise l'action des détergents.

Inutile d'improviser, il faut suivre les indications portées sur l'étiquette. Elles sont prévues pour une efficacité maximale.

D. LES PRODUITS DE NETTOYAGE :

1. Les désinfectants

Les désinfectants agissent sur les micro-organismes, ils sont plus efficaces sur une surface propre. Il faut donc toujours nettoyer avant de désinfecter.

Suivant l'objectif, les désinfectants ont des noms différents :

- **Bactéricide** → élimination des bactéries
- **Sporicide** → élimination des spores bactériennes
- **Fongicide** → élimination des champignons
- **Virucide** → inactivation des virus

Il existe 3 familles de désinfectant :

- **Désinfectant** → pour les surfaces
- **Antiseptique** → pour les tissus vivants
- **Antibiotique** → pour le corps humain

Chaque produit présentant des avantages et des inconvénients, il convient d'adapter le désinfectant à la situation à traiter.

Un désinfectant doit être :

- facile à utiliser et à agir rapidement
- sans danger pour l'environnement et l'utilisateur
- peu onéreux, ininflammable
- conforme à la législation (normes AFNOR) « pour contact alimentaire » NTP 4

Un désinfectant ne doit pas abîmer les surfaces, ni se dénaturer

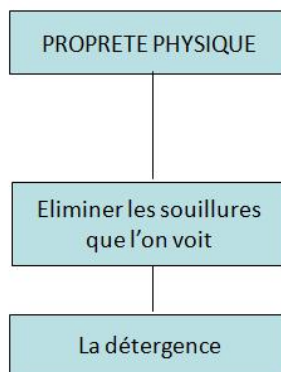
Un désinfectant doit agir sur le plus grand nombre de micro-organismes possibles, on parle de spectre large...

V. NETTOYAGE APPLIQUE

A. LAVAGE DES SOLS

Le lavage est une opération de nettoyage utilisant de l'eau et un produit détergent ou un produit combiné (détergent/désinfectant). C'est une opération économique et très hygiénique pour le nettoyage de tous les sols et de toutes les surfaces insensibles à l'eau.

Cette opération permet le décollage des salissures adhérentes.



Nettoyer



Chariot de lavage

Le matériel utilisé pour le lavage :

Matériel :



Balai de lavage à plat



Balai feubert



Balai réservoir



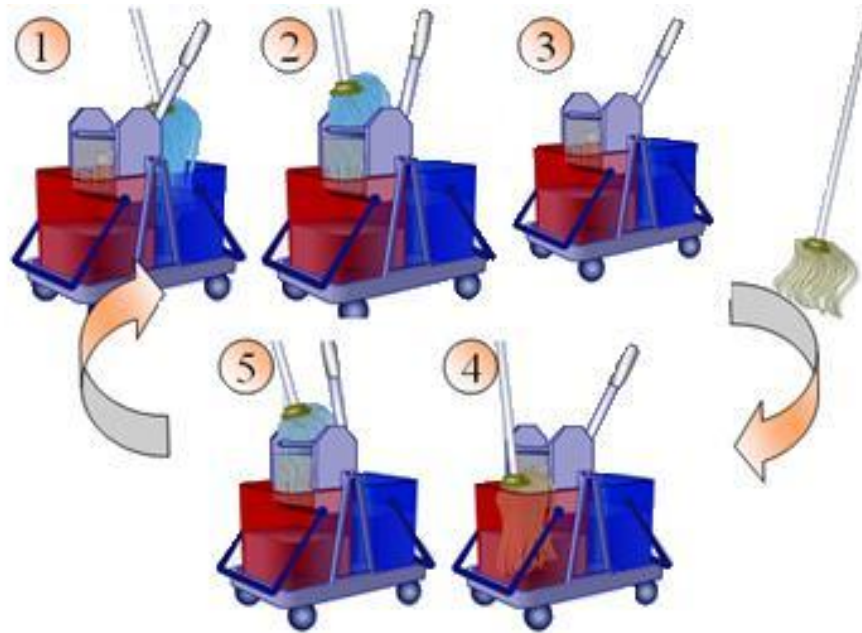
Balai scratch

Par leur maniabilité et par leur forme, les balais de lavage modernes permettent de :

- laver selon le procédé de lavage à plat
- travailler avec une bonne ergonomie
- travailler rapidement

Le lavage avec un chariot double seaux :

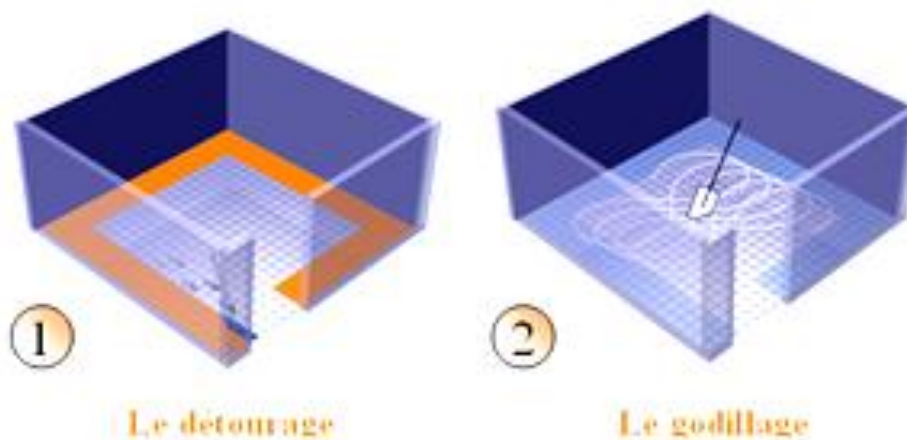
Pour une bonne qualité de travail et un résultat probant, le cycle de lavage doit être respecté



Méthode :

Le lavage manuel d'un sol reprend les mêmes techniques que celles du balayage humide :

- au poussé pour le détournage
- à la godille pour le lavage de la pièce



La sciure et les produits « absorbants antidérapants » :

La sciure traditionnelle est interdite dans les cuisines, l'utilisation de la sciure sur les sols est contraire à une bonne hygiène.

La sciure traditionnelle est déconseillée car :

- Elle est très riche en micro-organismes les plus divers.
- Elle est composée de particules de dimensions variables : les éléments les plus fins forment, lors de l'épandage et lors de tout déplacement du personnel ou du matériel, des nuages invisibles qui polluent les denrées alimentaires et les surfaces.
- Elle retient l'humidité, elle constitue un milieu de développement microbien, surtout lorsqu'elle est imbibée de liquides alimentaires
- Elle attire certains insectes

La sciure est donc un nid à micro-organismes et à insectes.

Les autres produits absorbants antidérapants sont hygiéniques lorsqu'il est nécessaire de pallier le caractère glissant des sols, on peut utiliser des granulés absorbants antidérapants conformes à la réglementation.

Parmi **les produits autorisés** :

- ☐ Des sels de cuisine en cristaux
- ☐ Des granulés de nature minérale à base d'argile (du type attapulgite ou sépiolite) et des roches volcaniques expansées, d'un volume approprié, toute forme de poudre étant interdite.

Dans tous les cas, l'épandage systématique de produits « absorbants antidérapants » n'est pas conseillé. Leur utilisation n'est tolérée qu'en cas de nécessité, à la suite par exemple de chutes accidentelles de liquides pouvant rendre le sol momentanément glissant. De plus, l'épandage doit être limité à la seule zone polluée, puis éliminé. Le plus simple, le plus efficace est de nettoyer la zone immédiatement.

B. NETTOYAGE DES SURFACES

L'essuyage humide s'applique sur toutes les surfaces lisses et dures et a pour but l'élimination des salissures adhérentes ou non adhérentes. L'essuyage humide est utilisable sur :

- les parois
- les éléments de mobilier
- les machines
- les surfaces souillées

Cette technique favorise l'hygiène, les salissures étant agglutinées sur le support, la qualité microbiologique est préservée.

C. NETTOYAGE DU MATERIEL

1. Le petit matériel

Il s'agit de fouets, spatules, douilles, mandolines, économes, couteaux, grilles et lames de robots, ouvre-boîtes, etc.

Les éléments démontables des appareils en contact avec les denrées, couteaux et grilles en particulier et le petit matériel de tranchage doivent, après utilisation, être séparés, nettoyés, lavés et désinfectés.

Ils doivent être rincés à l'eau courante ou à la vapeur d'eau, séchés et mis à l'abri de toute pollution jusqu'à la prochaine utilisation. Les différentes pièces seront rangées dans un endroit propre, éventuellement au froid, et ne doivent jamais être entreposées directement sur le sol.

Le matériel nécessaire à la préparation de la pâtisserie, tels que les récipients métalliques, les poches (préférer les poches jetables !), les pinceaux, les rouleaux, les piques pâtes, etc., doit, après usage, être désinfecté par trempage dans une solution désinfectante autorisée (NTP 4). Il doit être rincé abondamment à l'eau courante ou à la vapeur d'eau et séché.

Les diverses opérations de séchage et d'égouttage sont effectuées sans essuyage. Lorsqu'un essuyage s'avère INDISPENSABLE, seule peut être tolérée l'utilisation d'essuie-tout jetables et bien adaptés (résistants, absorbants, ne peluchant pas, ne rayant pas).

Cas des planches à découper amovibles

Les vétérinaires du ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation recommandent le plastique, matériaux non poreux à séchage rapide, même si certains utilisateurs lui reprochent d'être glissant, de faciliter le rebondissement et l'usure des couteaux.

Ils déconseillent les bois, matériaux perméables, absorbant les souillures les plus diverses. Des tests ont en effet démontré que lors du lavage du bois les micro-organismes pénètrent en profondeur et qu'une partie des germes ne peut être atteinte par le lavage ou la désinfection.

Pendant la phase de séchage, les micro-organismes remontent vers la surface plus ou moins humide qui offre des conditions favorables à leur multiplication.

On note ainsi un enrichissement en micro-organismes entre les utilisations, même si la planche semble bien entretenue.

Par ailleurs, le bois absorbe également les produits chimiques (détergents ou désinfectants) qui ne sont jamais dénués de toxicité et dont l'élimination n'est que rarement parfaite. Toutefois, le plastique ne convient pas pour la section des parties osseuses car les entailles profondes peuvent se resserrer en emprisonnant leurs souillures, cette opération doit être réalisée sur les billots en bois.

Néanmoins, le bon choix du matériau ne suffit pas pour obtenir des plans de découpe satisfaisants du point de vue de l'hygiène. D'après une étude récente, la nature du matériau n'a pas un rôle prépondérant et l'efficacité du nettoyage, de la désinfection et du séchage est primordiale.

Les planches en bois ou en plastique doivent être après chaque usage lavées et désinfectées.



Méthode de nettoyage des planches :

- ☐ Brossage énergique à l'aide d'un détergent/désinfectant (autorisé pour le matériel alimentaire)
- ☐ Laisser agir le produit
- ☐ Rincer abondamment et soigneusement la surface à l'eau chaude

Note :

La planche peut être brossée à l'aide d'un détergent (contact alimentaire) puis javellisé. La javellisation doit durer 10 à 15 minutes et se terminer par un rinçage à l'eau chaude

Séchage des planches, il ne faut jamais laisser sécher les planches collées les unes aux autres ou empilées. La tiédeur et l'humidité ainsi entretenues s'accompagnent d'une multiplication microbienne intense, responsable de mauvaises odeurs et d'un risque de survie potentiellement dangereux (présence de germes pathogènes comme la salmonelle après découpe de volaille à cru).

Des supports séparant les planches permettent de résoudre ce problème. Le séchage peut éventuellement être facilité par l'essuyage au moyen d'un essuie-tout jetable.

Maintien en état des planches : après une utilisation prolongée, il devient nécessaire d'aplanir les planches en bois ou en plastique. Cette opération est réalisée à l'aide d'une raboteuse ou d'une dégauchisseuse (instrument de menuiserie).

2. Le lavage du matériel de cuisson

(Fours, friteuses, grills, etc.)

Lorsque les matériels de cuisson sont souillés par des résidus alimentaires gras, caramélisés ou carbonisés, le nettoyage est long et fastidieux.

Or, les bonnes pratiques d'hygiène interdisent les traces d'incrustation charbonneuses dans les bacs de friture, friteuses et grills.

Il existe des produits décapants spécialisés qui éliminent ces dépôts tenaces rapidement et sans frotter (la détérioration des matériaux étant ainsi évitée). Cependant, il faut se méfier de certains produits trop détersifs dont l'innocuité envers les matériaux n'est pas toujours totale

VI. ORGANISATION DE LA PRESTATION DE NETTOYAGE

A. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de son application :

- ✓ La présentation de l'activité de l'établissement
- ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène ou pré-requis documentés
- ✓ L'analyse des dangers basée sur les 7 principes de la méthode HACCP
- ✓ La traçabilité et la gestion des produits non-conformes

Le plan de maîtrise sanitaire doit être mis à jour périodiquement et prendre en compte les changements des procédés de fabrication, de produits, de modification de locaux...

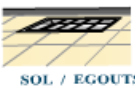
Le plan de maîtrise sanitaire doit être mis en place dans tous les établissements du secteur alimentaire, agréés ou non, qu'ils transforment les denrées alimentaires ou en effectuent la seule distribution

B. LE PLAN DE NETTOYAGE

Le plus simple est d'utiliser un tableau. Dans celui-ci, vous faites six colonnes.

- ✓ La première correspond à un local (réception, chambre froide, préparations...).
- ✓ La deuxième répertorie toutes les surfaces du local : plafond, haut de murs, bas de murs, plinthes, sol, écoulement...
- ✓ Dans la troisième, vous indiquez la fréquence du nettoyage, une fois par trimestre ou après chaque service. Pour établir la bonne fréquence, il faut qu'après avoir nettoyé les sols en fin de service, toutes les autres surfaces soient visuellement propres. Si ce n'est pas le cas, la fréquence initiale doit être modifiée.
- ✓ La quatrième colonne est réservée au type de produit. Celui-ci est choisi en fonction de la nature de la surface et des souillures qui seront potentiellement présentes.
- ✓ La cinquième colonne décrit la méthode. C'est là que la lecture des fiches techniques ou une démonstration de votre fournisseur sont importantes. Vous y précisez les quatre facteurs (temps, température, concentration, mode d'action mécanique) pour que vos personnels comprennent parfaitement comment utiliser ces produits.
- ✓ Dans la sixième colonne, vous indiquez la personne qui intervient.

PLAN DE NETTOYAGE CUISSON N°3

SURFACES	PRODUIT	% & T°	METHODE	FREQUENCE	CONTROLE
 SOL / EGOUTS		% T°	Démonter les siphons Éliminer les résidus Pulvériser la solution Brosser Laisser agir ☐ minutes Rincer Racler	A B C D E F	
 PORTES ET POIGNEES DE PORTES		% T°	Pulvériser la solution Frotter Laisser agir ☐ minutes Rincer Racler	A B C D E F	
 MURS		% T°	Pulvériser la solution Frotter Laisser agir ☐ minutes Rincer	A B C D E F	
 HOTTES		% T°	Protéger le piano Démonter les grilles Éliminer les résidus de gras dans les rigoles Pulvériser la solution sur la hotte et sur les grilles dans bac de grosse plonge Brosser (brosse ou nettoyeur haute pression) Laisser agir ☐ minutes Rincer Essuyage papier usage unique	A B C D E F	
 ARMOIRE INOX		% T°	Éliminer les résidus sur les surfaces Débarrasser l'intérieur et nettoyer Pulvériser la solution Frotter Laisser agir ☐ minutes Rincer Racler Essuyage papier usage unique	A B C D E F	

Images & conception F.POUFFET : www.cuisine-virtuelle.com DETARTRAGE ET RENOVATION DES INOX EN FONCTION DES BESOINS

A ☐ Après chaque utilisation B ☐ 1 fois par jour C ☐ 1 fois par semaine D ☐ 1 fois par mois E ☐ 1 fois par trimestre F ☐ 1 fois par an / faire une * pour réponses multiples

C. LA TRAÇABILITE

La traçabilité est la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation à la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire.

1. Les documents à conserver :

Réception :

Fiches de contrôle à la réception mentionnant au minimum

- Date de livraison
- Nom du fournisseur
- Nature des denrées
- Température des denrées
- Les numéros de lots

Stockage/Préparation/Distribution

- Etiquette des denrées pour chaque numéro de lots différents
- Les étiquettes conservées doivent correspondre aux denrées utilisées pour les différents plats du menu proposé

2. Délais de conservation des informations

Les différents documents concernant les denrées alimentaires doivent être conservés au minimum 6 mois, puis archivés

VII. PREVENTION DES TIAC

A. DEFINITION

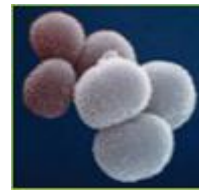
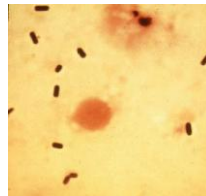
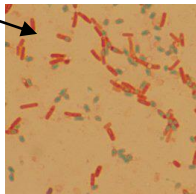
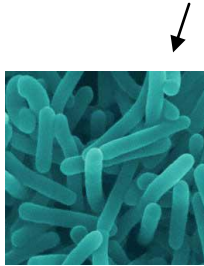
C'est la survenue d'au moins deux cas groupés d'une même symptomatologie, le plus souvent digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire

Les Toxi-infections Alimentaires Collectives (TIAC) sont des maladies à déclaration obligatoire (MDO)

B. LES MICRO-ORGANISMES EN CAUSE

Les micro-organismes mis en cause le plus fréquemment :

- ✓ Salmonelles
- ✓ Staphylocoques Doré
- ✓ Clostridium Perfringens
- ✓ Bacillus Cereus
- ✓ Escherichia E-Coli
- ✓ Listeria



L'Agence Française de Sécurité des Aliments (AFSSA) met en ligne sur son site les particularités de ces différents micro-organismes pathogènes fréquemment responsables d'intoxications alimentaires.

C. LES REPAS TEMOINS

Leur prélèvement est obligatoire et doit être réalisé au plus près de la consommation à chaque période de repas et sont exclusivement réservés aux services officiels de contrôle.

Les échantillons doivent :

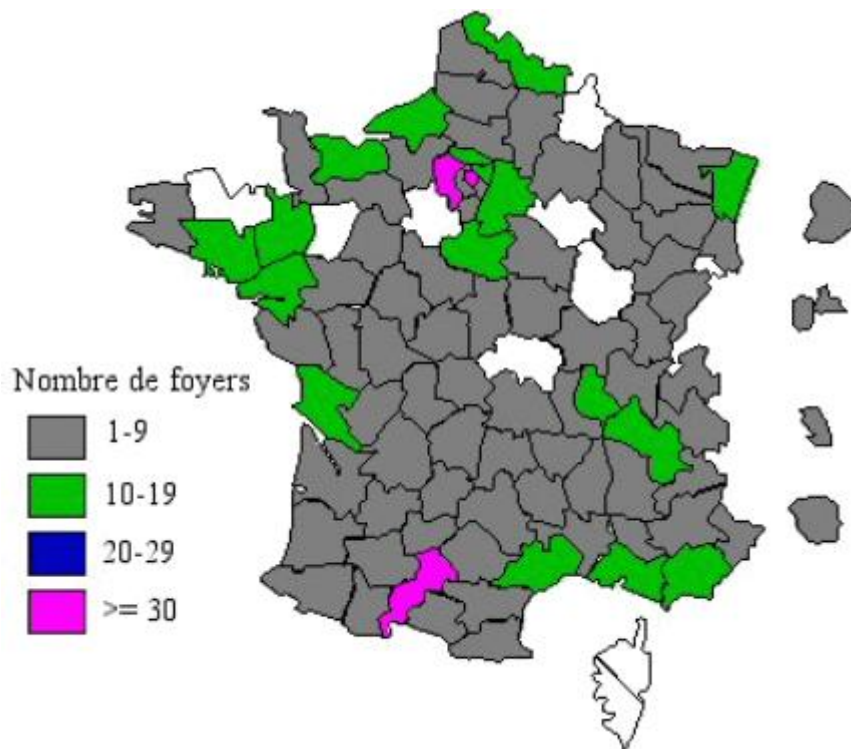
- ✓ Etre représentatifs des différents plats servis
- ✓ Etre prélevés en suffisamment grande quantité (100 gr minimum) pour analyse
- ✓ Etre clairement identifiés
- ✓ Etre conservés dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique (+3°C max recommandé)
- ✓ Etre conservés pendant 5 jours à partir de la dernière présentation au consommateur des denrées soumises au prélèvement



D. PROCEDURE D'URGENCE EN CAS D'INTOXICATION ALIMENTAIRE

- ✓ Arrêter la distribution si elle est toujours en cours et garder sous contrôle les consommateurs ayant déjà pris leur repas
- ✓ Alerter le responsable de l'établissement
- ✓ Avertir les services de la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV)
- ✓ Tenir à dispositions des services de contrôle de l'état les repas témoins et toutes les fiches d'autocontrôle, de traçabilité des denrées alimentaires et le Plan de Maîtrise Sanitaire

Carte de France des TIAC déclarée en 2005 en nombre de foyers par département



Origine des TIACS en 2007



VIII. LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter des critères microbiologiques et procéder à des analyses des denrées alimentaires préparées ou/et distribuées dans l'établissement.

Ces analyses doivent permettre de s'assurer de la salubrité des préparations servies aux consommateurs :

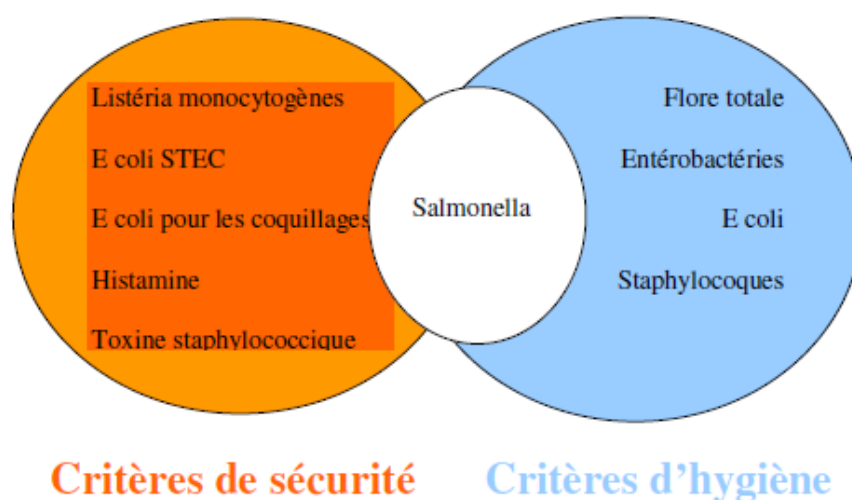
- Tout laboratoire d'analyse microbiologique agréé COFRAC (comité français d'accréditation) peut être contacté
- Un plan d'analyse des différentes préparations proposées aux consommateurs doit être mis en place et privilégier le contrôle des denrées dites « sensibles »
- Toute préparation faisant l'objet d'une analyse négative doit être analysée à nouveau afin de savoir si les mesures correctives mises en place ont été efficaces
- La fréquence des analyses n'est pas déterminée réglementairement, néanmoins, des analyses mensuelles portant sur les différentes préparations et denrées alimentaires transformées et non transformées sont recommandées
- Des mesures correctives doivent être mises en place suite à la présence de micro-organismes dans les préparations analysées

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à toutes les étapes de la transformation et de la distribution placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leur activité et vérifient le respect de ces prescriptions

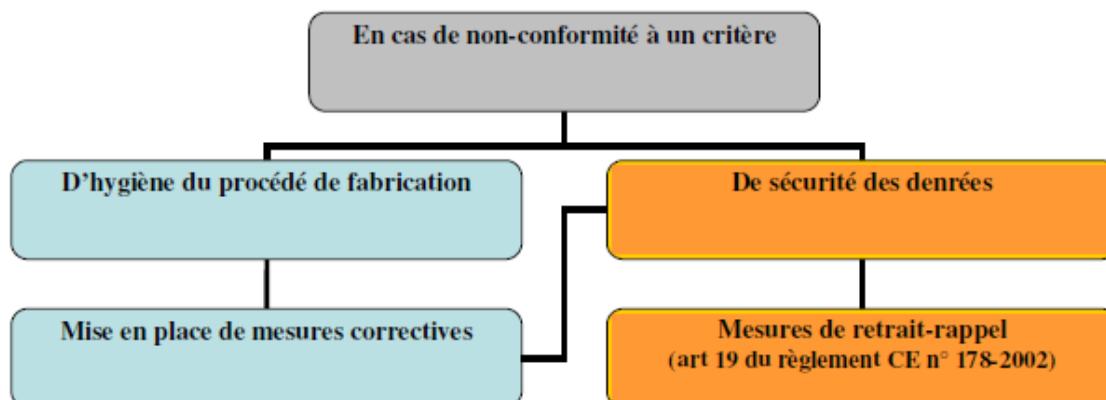
IX. LA DEMARCHE QUALITE

A. LA GESTION DES PRODUITS « NON-CONFORME », MESURES DE RETRAIT/RAPPEL

Critères « sécurité et hygiène »



En cas de non-conformité à un critère :



Art 19 du règlement CE n° 178-2002 (extrait)

Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou à des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a réceptionnée, transformée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait de la denrée alimentaire en question ...et en informe les autorités compétentes (DDSV, DDASS)

Tout exploitant du secteur alimentaire informe immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut-être préjudiciable à la santé humaine

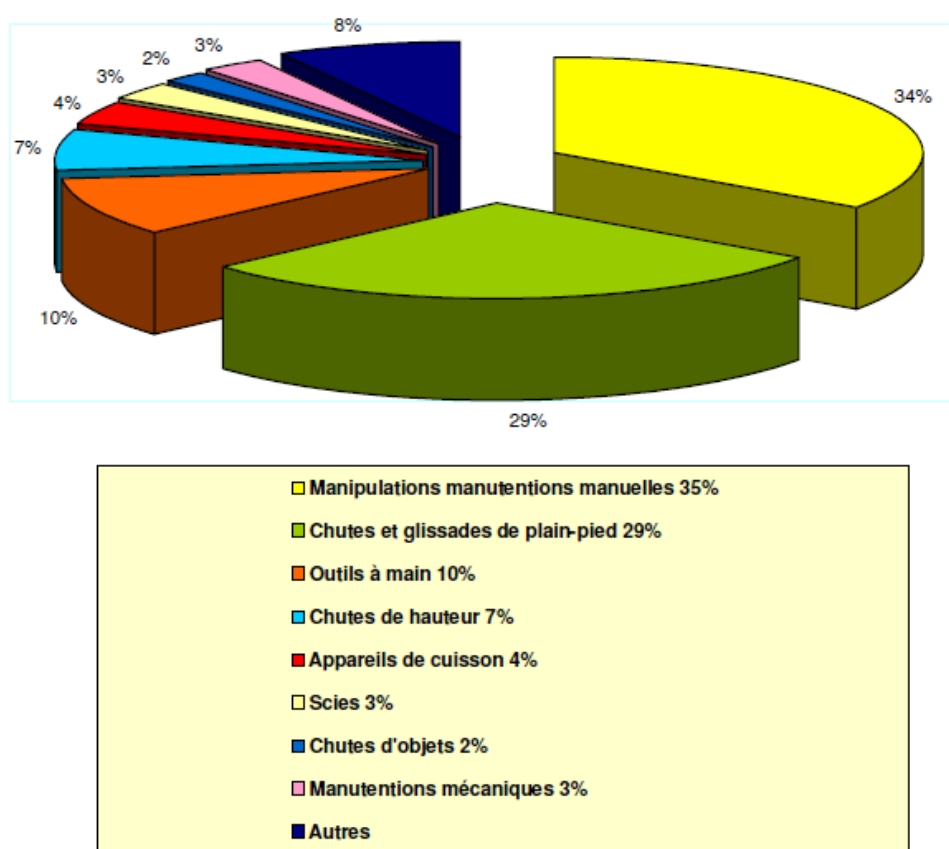
X. PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Les dernières statistiques nationales annuelles (2007) concernant les accidents de travail (AT) dans la restauration collective indiquent un « indice de fréquence »* élevé de 68. La moyenne nationale est de 39 toutes activités confondues.

La restauration collective se situe donc au-dessus de la moyenne nationale en termes d'accidentologie.

*« Indice de fréquence » = Nombre d'accidents avec arrêt pour mille salariés.

Éléments matériels mis en cause dans les AT



Le Code du travail précise dans les deux articles ci-dessous

Article L4121-1 :

L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs. Ces mesures comprennent :

- 1° des actions de prévention des risques professionnels*
- 2° des actions d'information et de formation*
- 3° la mise en place d'une organisation et de moyens adaptés*

L'employeur veille à l'adaptation de ces mesures pour tenir compte du changement des circonstances et tendre à l'amélioration des situations existantes.

Article L4121-3 :

L'employeur, compte tenu de la nature des activités de l'établissement, évalue les risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, y compris dans le choix des procédés de fabrication, des équipements de travail, de substances ou préparations chimiques, dans l'aménagement ou le réaménagement des lieux de travail ou des installations et dans la définition des postes de travail.

A la suite de cette évaluation, l'employeur met en œuvre les actions de prévention ainsi que les méthodes de travail et de production garantissant un meilleur niveau de protection de la santé et de la sécurité des travailleurs. Il intègre ces actions et ces méthodes dans l'ensemble des activités de l'établissement et à tous les niveaux de l'encadrement.

Exemples de mesures préventives :

Manipulations, manutentions manuelles :

- Moyens de manutentions types chariots à roulettes
- Formation aux gestes et postures
- Rayonnages adaptés
- Charges lourdes à hauteur de taille
- Plans de travail à niveau
- Préférer des bacs et autres contenants de faible capacité (Par ex GN1/1 plutôt que GN2/1)
- Porter des gants pour la manutention au cours de la réception (Cartons et cagettes avec agrafes)
- Ergonomie des postes de travail (rotation, manipulations excessives...)

Chutes et glissades de plain-pied :

- Porter des chaussures de sécurité antidérapantes
- Nettoyer rapidement les salissures susceptibles de provoquer une glissade ou une chute
- Réparation rapide des sols dégradés (trous, usure du revêtement...)
- Système efficace d'évacuation des eaux de lavage
- Dégager les zones de passage

Outils à main :

- Entretenir les couteaux (aiguisage régulier)
- Ranger les plans de travail et le matériel dans les endroits prévus à cet effet

Chutes de hauteur :

- Placer les matériels servant fréquemment et les denrées alimentaires à hauteur « d'homme »
- Utiliser du matériel approprié (escabeau, marche pied conformes...)
- Matériel normalisé (Hauteur de plonge, plan de travail...)
- Eviter de monter sur les équipements sans être assuré (nettoyage hotte ou plafond par ex...)

Le chef d'établissement doit prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé des personnels placés sous son autorité. Il est tenu d'évaluer les risques y compris dans le choix des procédés de fabrication, des équipements de travail, des substances ou préparations chimiques, dans l'aménagement ou le réaménagement des lieux de travail ou des installations et dans la définition des postes de travail. Depuis le 7 novembre 2002, l'employeur (ou chef d'établissement) ayant un ou des salariés doit établir un document unique (DU) d'évaluation des risques professionnels (décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001 – article R. 230-1 et suivants). Le fait de ne pas transcrire ou de ne pas mettre à jour les résultats de cette évaluation des risques engage sa propre responsabilité.

XI. REGLEMENTATION

Les textes ci-dessous sont consultables sur le site du Ministère de l'agriculture et de la pêche :

<http://galateepro.agriculture.gouv.fr/index.php>

Réglementation relative à l'hygiène alimentaire :

- Règlement CE 178-2002
- Règlement CE 852-2004
- Règlement CE 853-2004

Réglementation relative aux établissements agréés (cuisine centrale)

- Règlement CE 853-2004
- Arrêté du 28 juin 1994
- Arrêté du 8 juin 2006
- Arrêté du 7 juin 2007 (modifiant l'A du 08/06/2006)
- Note de service du 11 janvier 2007
- Note de service du 24 octobre 2007

Réglementation relative à l'étiquetage des viandes bovines dans la restauration

- Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002

Réglementation relative au TIAC :

- Arrêté du 29 septembre 1997 relatif aux « plats témoins »
- Décret du 6 mai 1999 fixant la liste des maladies à déclaration obligatoire
- Circulaire du 19 avril 1988 relative à la conduite à tenir en cas de TIAC

Réglementation relative à la traçabilité :

- Règlement CE 178-2002
- Note de service du 20 janvier 2005 DGAL/SDRRCC/N2005-8026
- Note de service du 17 août 2005 DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205

Plan de Maîtrise Sanitaire et le dossier d'agrément :

- Arrêté du 8 juin 2006
- Note de service du 11 janvier 2007
- Note de service du 24 octobre 2007

Réglementation relative à l'état de santé du personnel :

- Arrêté du 10 mars 1977
- Lettre circulaire du 26 avril 1998 relative à la vaccination par les médecins du travail

Réglementation relative à la formation professionnelle :

- Décret du 26 décembre 2007

Réglementation relative aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

- Règlement CE 2073/-2005 du 15 novembre 2005

Réglementation relative aux déchets :

- Décret n°2002-540 du 18 avril 2002 relatif à la classification des déchets
- Code de l'environnement Titre IV ; Article L 541-2
- Arrêté du 6 août 2005 établissant des règles sanitaires applicables à certains sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

Réglementation relative à la sécurité au travail

- Code du travail
- Décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001 – article R.230-1 et suivants

