

Les 13 points clefs de l'hygiène

Attention

- ▶ Une matière première contaminée
- ▶ Une contamination par le personnel ou le matériel
- ▶ Le non-respect de la chaîne du froid
- ▶ Une erreur de procédé

**peuvent être à l'origine d'une intoxication alimentaire
Pour prévenir ces dangers
Respectez les 13 points clefs en matière d'hygiène**

NETTOYAGE ET DESINFECTION Température Action Concentration Temps

1 PREPARATION

- Ranger
- Débrancher les machines
- Les démonter si possible
- Enlever les grosses souillures

2 NETTOYAGE

- Doser
- Frotter
- Brosser
- Laisser agir

3 RINCAGE

- Rincer à l'eau claire

4 DESINFECTION

- Doser
- Adapter la température du bain
- Appliquer
- Laisser agir

5 RINCAGE

- Rincer à l'eau claire

6 SECHAGE

- A l'air
- Par raclage
- Au papier à usage unique

et ne pas oublier de nettoyer et de désinfecter le matériel de nettoyage brosse, raclette, puis se laver les mains.

UN LAVAGE DES MAINS EFFICACE ET FRÉQUENT

COMMENT ?

1. Passer les mains sous l'eau ;
2. Frotter avec le savon, jusqu'aux avant-bras, une vingtaine de secondes ;
3. Brosser les ongles après les opérations très souillantes ;
4. Rincer en direction des doigts ;
5. Sécher soigneusement avec un système à usage unique

QUAND ?

- A sortie des toilettes
- Après s'être mouché
- Après manipulation des légumes
- Après manipulation des volailles
- Après manipulation d'œufs
- Après manipulation du gibier
- Avant chaque reprise de travail
- Avant réalisation d'opérations sensibles (hachage, conditionnement sous vide, ...)
- Avant manipulation de produits fragiles (carpaccio, steak tartare, ...)

HYGIENE DES MANIPULATEURS

Les manipulateurs sont une source importante de contamination

La prévention passe par

- Savon liquide
- Brosse à ongles
- Eau chaude et froide
- Avoir un lave-mains équipé
- Se laver les mains efficacement et fréquemment
- Désinfecter et protéger les blessures
- Poubelle
- Système d'essuyage à usage unique

- Avoir une tenue de travail propre et complète
 - Toque ou calot
 - Veste et Pantalon
 - Tablier
 - Chaussures
- Séparer le linge propre

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

"Nettoyer c'est essentiel, désinfecter c'est encore mieux"

- Mettre en place et appliquer un plan de nettoyage et désinfection efficace
 - choix de produits adaptés et autorisés,
 - respect du mode d'emploi des produits
 - Température,
 - Action mécanique,
 - Concentration du produit,
 - Temps de contact,
- Nettoyer puis désinfecter ou utiliser un produit mixte

ORGANISATION DU TRAVAIL

La contamination croisée entre les différents produits est une source d'accident.

Assurer une marche en avant dans l'espace ou dans le temps

- **Dans l'espace** : effectuer les opérations sur des plans de travail différents,
ou
- **Dans le temps** : séparer les opérations par un nettoyage et une désinfection.

DISPOSITION DES POSTES DE TRAVAIL

L'environnement de travail est une source de contamination des produits

La prévention passe par :

- Le travail des produits sensibles à l'écart des zones de contamination indirecte,
- La lutte contre les nuisibles
- L'évacuation efficace des eaux résiduelles,
- L'entretien des locaux

VÉRIFICATION A LA RÉCEPTION ET A L'UTILISATION

Un produit de qualité c'est avant tout de bonnes matières premières

Vérifier

- La provenance autorisée
- La température du produit
- La séparation des produits
- La DLC* ou la DLUO** [1]
- L'état des marchandises aspect, couleur, odeur, ...
- Les conditions de transport.

RANGEMENT RATIONNEL

La contamination croisée entre les différents produits est une source d'accident

- Placer chaque chose à sa place

SEPARER LES :	DES
Produits crus	Produits cuits
Volailles	Autres viandes
Légumes frais	Autres produits alimentaires
Oeufs	Autres produits alimentaires
Cartons	Produits nus
Produits conditionnés	Produits nus

- Ne pas surcharger les installations

MAITRISE DU FROID

La zone de température comprise entre 10 et 63°C est propice au développement des micro-organismes

- Maintenir chaque produit à sa température

PRODUITS	TEMPERATURE
Produits surgelés	-18°C
Produits congelés	-15°C
Produits très périssables : Volailles, petits gibiers, découpe de viandes, produits cuits ou pré-cuits, prêts à l'emploi, non stables à température ambiante.	+4°C
Carcasses, demi carcasses, quartiers de viande de boucherie	+7°C
Produits périssables : charcuterie stable tranchée, produits laitiers frais	+8°C

Saucisson, jambon sec entier, oeufs	Température ambiante
Produits préemballés Remarque : les informations concernant l'identification du produit doivent être conservées durant toute la durée de sa détention, même après ouverture du conditionnement.	Températures fixées par le conditionneur

- Régler la température de l'installation en fonction du produit le plus sensible.
- Entretien des installations de froid.
- Surveiller quotidiennement la température des installations de froid.

GESTION DES DECHETS ET DES POUBELLES

Les déchets et les poubelles sont une source importante de contamination

- Evacuer les déchets des plans de travail sans délai.
- Eliminer les emballages en carton et en bois dès que possible.
- Nettoyer et désinfecter les poubelles du laboratoire
- Se laver efficacement les mains après manipulation.
- Stocker les poubelles à l'extérieur ou dans un local réservé.
- Videz

CONGÉLATION

La congélation ne supprime pas la contamination initiale des produits

- Congeler des denrées de première fraîcheur et de bonne qualité.
- Congeler les denrées précocement.
- Abaisser rapidement la température.
- Conditionner les denrées avant congélation
- Etiqueter les denrées : nature, date de congélation

DÉCONGÉLATION

Une décongélation mal conduite détériore la qualité microbologique de la denrée.

- Décongeler au froid (<_4°C), au micro-ondes ou lors de la cuisson.
- Décongeler à l'abri des souillures.
- Maintenir au froid le produit décongelé et utiliser dans les 48 heures.
- Ne jamais recongeler en l'état un produit décongelé.

REFROIDISSEMENT

La zone de température comprise entre 10 et 63°C est propice au développement des micro-organismes

- Assurer un refroidissement rapide à cœur
 - dans un bain d'eau glacée
 - sous l'eau courante froide
 - en cellule de refroidissement
 - par étalement ou portionnement
 - en enceinte de froid positif ou négatif.
- Refroidir à l'abri des souillures.
- Manipuler un produit cuit avec précaution.

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

L'absence d'oxygène ralentit le développement de certains germes mais ne supprime pas la contamination initiale des produits.

- Etre formé à la technique du sous vide
- Conditionner sous vide des denrées de première fraîcheur.
- Utiliser des sacs adaptés.
- Travailler à l'écart des secteurs souillés et des zones de cuisson.
- Conserver la denrée conditionnée sous vide au froid positif.
- Etiqueter la denrée : nature, date de fabrication.

RÉALISATION DE CONSERVE

La stabilité des conserves est conditionnée par :

- Le traitement thermique appliqué,
- La qualité de la fermeture des récipients,
- La qualité microbienne de la matière première
- Utiliser des denrées de parfaite fraîcheur.
- Assurer une fermeture parfaite des bocaux.
- Appliquer un barème adapté
 - Au produit,
 - Au volume du bocal,
 - A la température initiale du produit.
- Contrôler la température
- Etiqueter les bocaux

[1] * DLC : Date Limite de Consommation.

** DLUO : Date Limite d'Utilisation Optimale.