

# 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

<b>SEPARER LES :</b>	<b>DES</b>
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

<b>PRODUITS</b>	<b>TEMPERATURE</b>
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.