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

Sébastien GENDRE
Audit, Conseil & Formation en restauration
www.professioncuisinier.com

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

Sommaire

L'hygiène du personnel

1. L'ÉTAT DE SANTÉ DU PERSONNEL
2. L'HYGIÈNE DES MAINS

L'hygiène des aliments

3. LE STOCKAGE DES PRODUITS
4. L'ASPECT DES MARCHANDISES AVANT UTILISATION
5. LA DÉCONGELATION
6. LE REFROIDISSEMENT ET LE RÉCHAUFFAGE
7. L'UTILISATION DES PLANCHES À DÉCOUPER
8. LA MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

L'hygiène des locaux du matériel

9. LE NETTOYAGE / DÉSINFECTION

L'organisation du travail

10. LA MARCHE EN AVANT

L'état de santé

1

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.

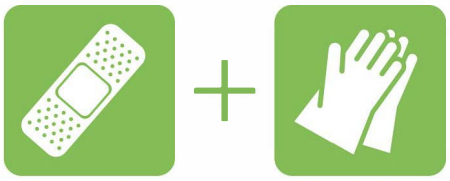
La santé en général

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 échardes avec loupe, sac à déchets DASRI

Livret 1ers secours.

L'hygiène des mains

2

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.

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.

Avoir un lave-mains règlementaire

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...)**

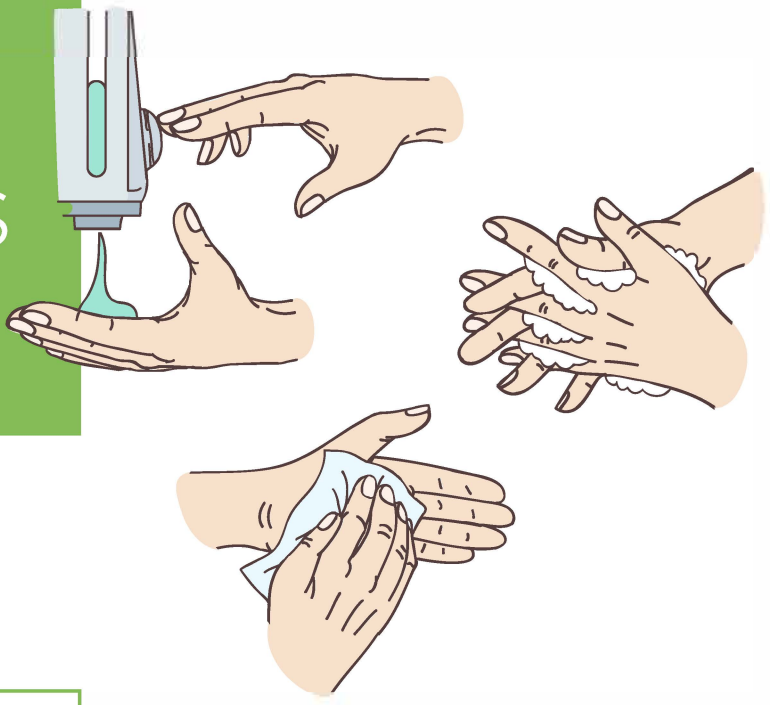
APRÈS

- **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

L'hygiène des mains

2



Comment se laver efficacement les mains ?

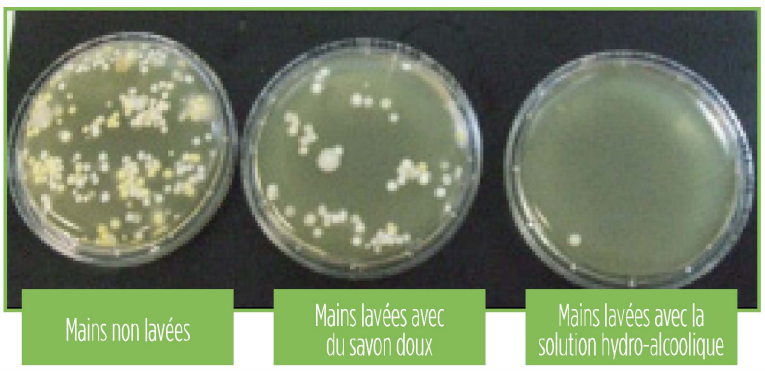
- Retrousser les manches (si manches longues)
- Mouiller mains et poignets
- Déposer une dose de savon doux dans la paume des mains
- Faire mousser entre les deux mains (voir détail ci-contre)
- Rincer abondamment

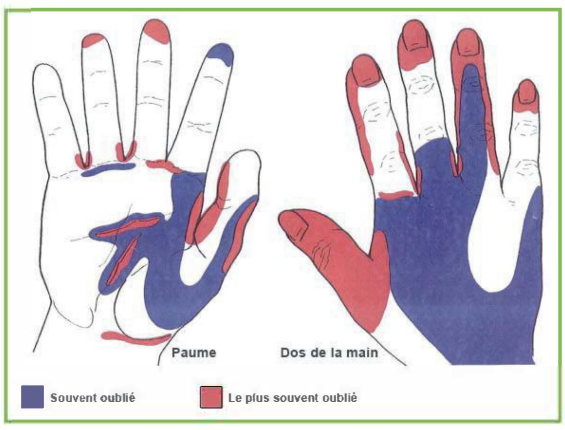
= Nettoyage

- 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





L'hygiène des mains

2

L'utilisation des gants

Différents gants pour différentes utilisations :

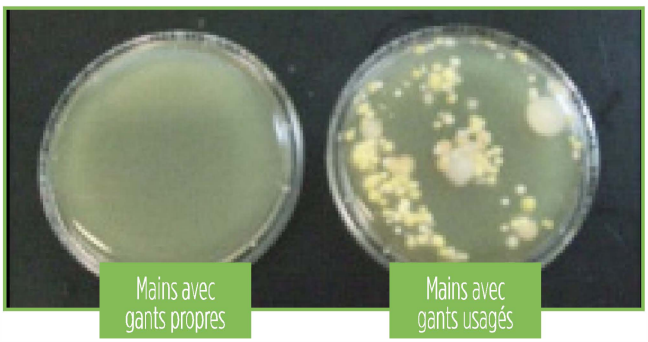
- En caoutchouc pour les opérations d'entretien
- En latex pour la manipulation des denrées

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



Le stockage des matières premières

3

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).

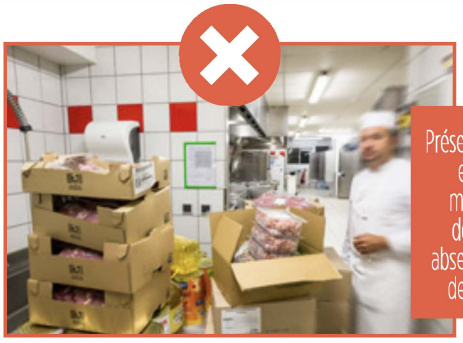
Exemple : Chambre froide fruits et légumes

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

3

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 : Boeuf 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

4

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**

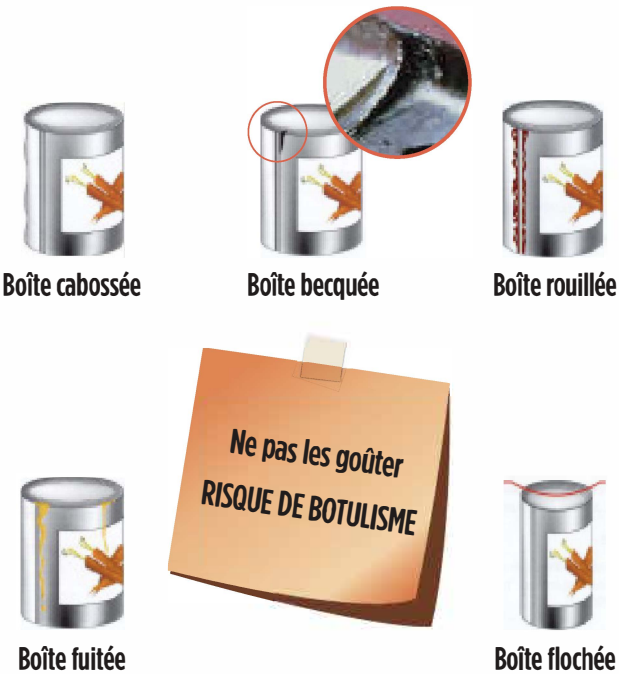
➔ **Témoins d'une décongélation suivie d'une recongélation. Ne pas les consommer. RISQUE D'INTOXICATION**

Les défauts des produits sous vide

- **Sachet percé, fuité, gonflé**

➔ **Ne pas les consommer. RISQUE D'INTOXICATION**

Les défauts des boîtes de conserves

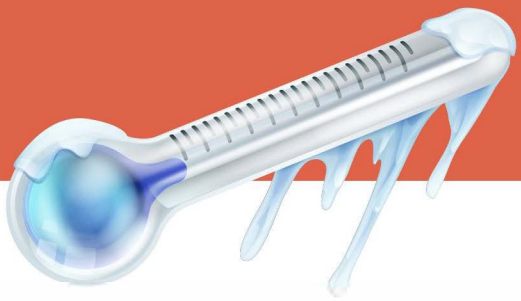


Boîte cabossée — **Boîte becquée** — **Boîte rouillée**

Boîte fuitée — **Boîte flochée**

La décongélation

5



Une décongélation mal conduite détériore la qualité microbiologique d'un produit. C'est pourquoi il est important de maitriser 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 : Dos de Cabillaud 4Opièces
☐ **date d'ouverture** : ..../.... DLC interne : ..../....
☐ **date de décongélation** (≤J+3) : 01.05.2016
☐ **date de fabrication** (≤J+3) : ..../.... DLC : 04.05.16
☐ **date du reste** (≤J+1) : ..../....

Le refroidissement et le réchauffage

6

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

Cellule de refroidissement / surgélation

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

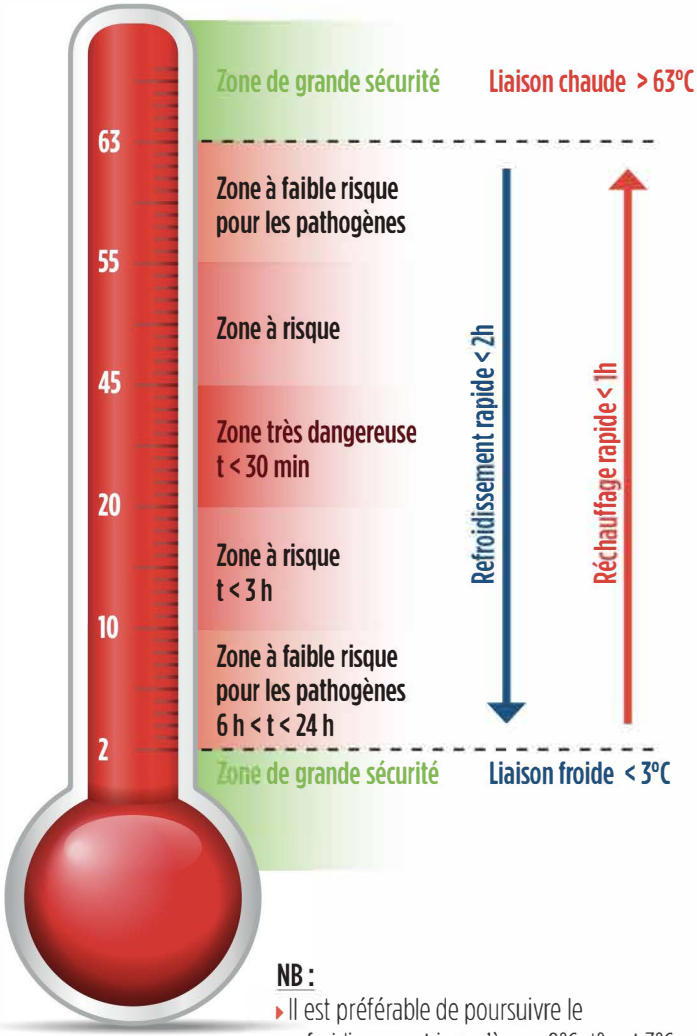
Le refroidissement : rapide et précoce

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°C.



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

Il est donc important de pouvoir prouver leur maîtrise :

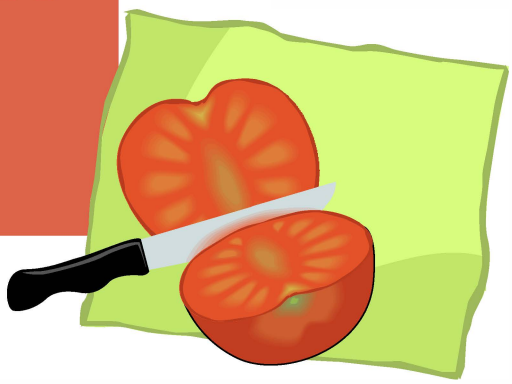
Impression d'un ticket par la cellule : élément de traçabilité

Contrôle de la température à cœur via une sonde

NB :

- Il est préférable de poursuivre le refroidissement jusqu'à une 0°C<t°< et 3°C
- Ne pas arrêter le réchauffage à 63°C

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.

La maîtrise des températures

8

Thermomètres sonde

Thermomètre laser

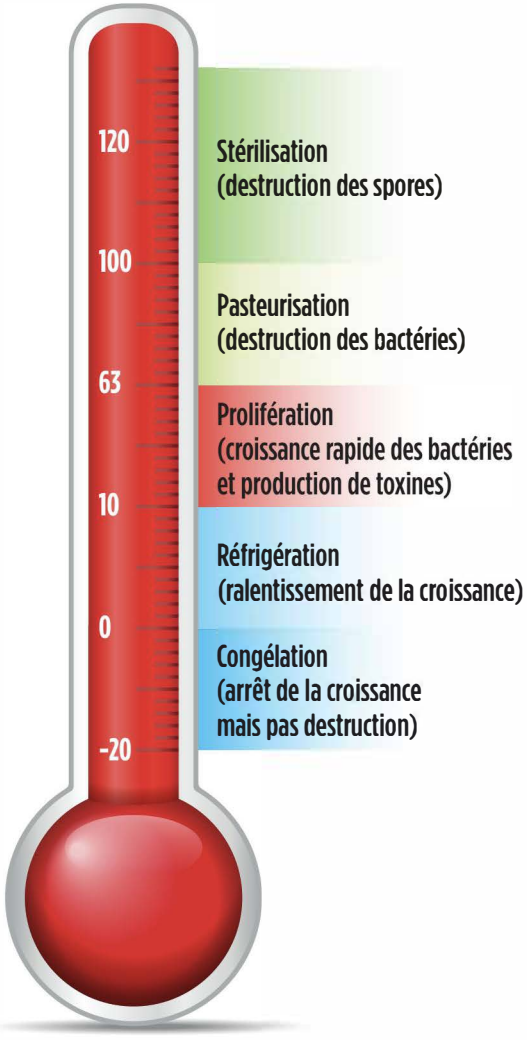
Thermomètre combiné sonde et laser

La maîtrise des températures

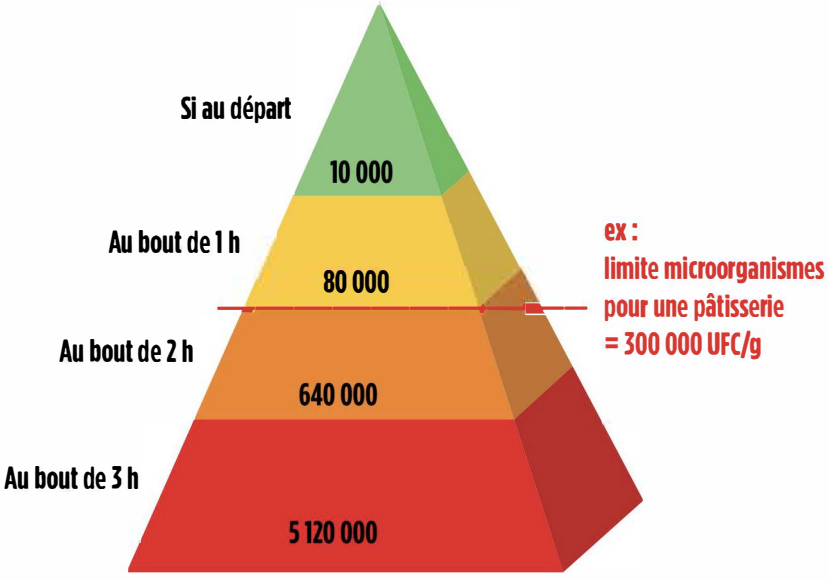
La maîtrise des températures (respect de la chaine du chaud et du froid) est **le seul moyen de lutter contre les micro-organismes en restauration**.
Il est donc primordial d'effectuer des contrôles de température afin de s'assurer du respect des consignes de température données par la réglementation.

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 CHAINE DU FROID

Le nettoyage / désinfection

9

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

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 **T**empérature : 30 à 50°C pour dégraisser
  - de l'**A**ction mécanique
  - de la **C**oncentration : pur ou dilué ?
  - du **T**emps 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

Les 5 étapes du nettoyage / désinfection

1. Débarrasser
2. Nettoyer (détergent)

→ **Propreté physique**

3. Rincer
4. Désinfecter (désinfectant)

→ **Propreté microbiologique**

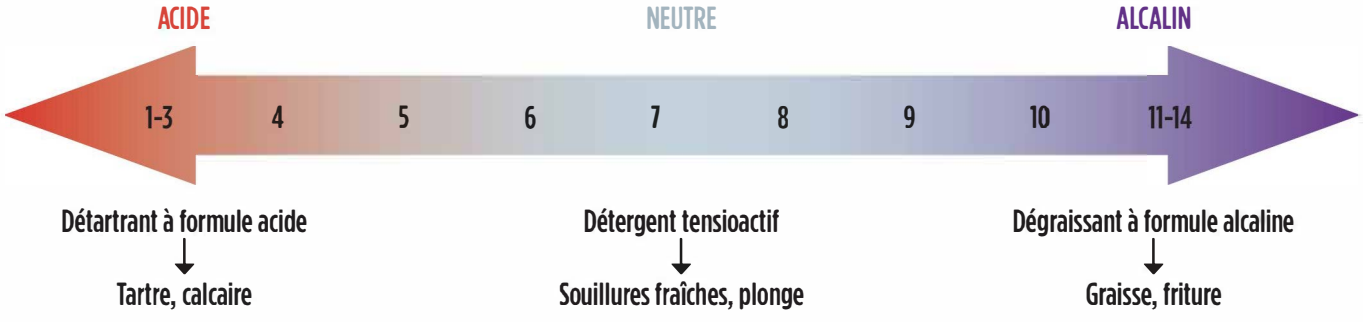
5. Rincer

→ **Propreté chimique**

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

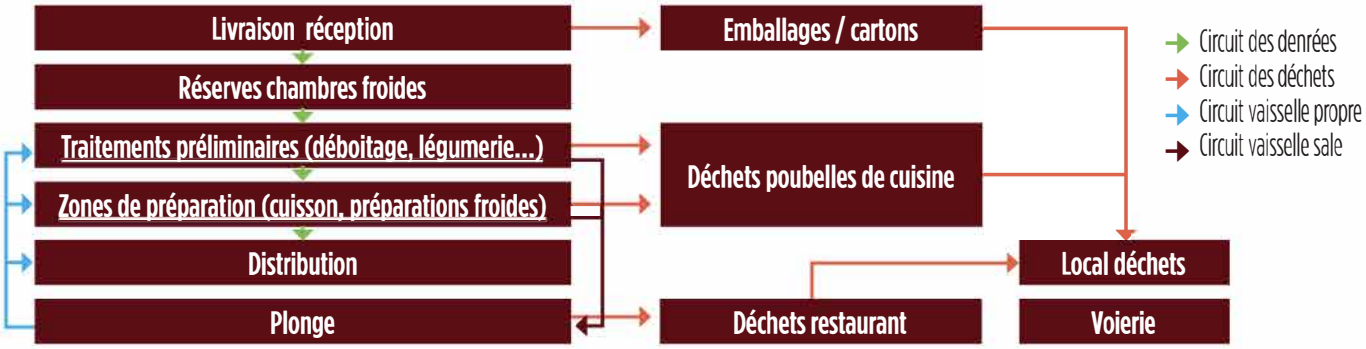


La marche en avant

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.

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

1 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...)

2 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**

3 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

4 L'ASPECT DES MARCHANDISES AVANT UTILISATION

Les boites 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
(**T**oxi-**I**nfections **A**limentaires **C**ollectives)

5 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).

6 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.

7 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...

8 LA MAÎTRISE DES TEMPERATURES

Respect de la chaine du chaud et du froid
Contrôle des températures de stockage et des produits au cours de l'élaboration des denrées

9 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

10 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