

Hygiène en restauration rapide : les règles essentielles à respecter

Entre sandwiches, burgers, pizzas, kebabs, crêpes... la restauration rapide est désormais un secteur à part entière. Elle dépend de la même réglementation que tous les autres restaurants mais un *Guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration rapide* est en cours de finalisation. En attendant, le respect des bonnes pratiques d'hygiène s'impose au quotidien.

Laurence Le Bouquin



Le système de ventilation doit être bien pensé, surtout si les frites font partie des menus quotidiens.

L'agencement des locaux

Les locaux de restauration rapide sont souvent exigus. Même si la surface de la cuisine ou de la zone de préparation est très petite, la marche en avant doit être respectée et les denrées sales (légumes, œufs...) ne doivent pas croiser les produits considérés comme propres (produits laitiers, viandes, produits finis...). Si on ne peut pas respecter la marche en avant dans l'espace, cela peut être fait dans le temps : un plan de travail peut, par exemple, servir dans un premier temps à la découpe de la viande puis, après nettoyage et désinfection, être utilisé pour les légumes. Il est préférable de terminer par ce qui est le plus sale. Idem s'il n'y a qu'un seul évier : il servira le matin pour le nettoyage et la décontamination des végétaux et, plus tard, pour la vaisselle. Il s'agit donc de bien s'organiser. Le système de ventilation doit être bien pensé, surtout si les frites font partie des menus quotidiens.

La déclaration

Avant l'ouverture, tout établissement manipulant ou transformant des denrées animales ou d'origine animale doit en faire la déclaration auprès de la DDPP, en utilisant le formulaire Cerfa 13984*06. Un récépissé vous sera ensuite adressé.

La formation du personnel

La formation en hygiène est obligatoire pour au moins une personne travaillant dans l'établissement et, lorsque les restaurants dépendent d'une chaîne ou d'un groupe, une petite session de formation à l'hygiène lors de l'embauche d'un nouvel employé est prévue, pour se mettre à jour avec la réglementation.

L'hygiène du personnel

Dans la restauration rapide, la polyvalence est souvent de mise et les employés peuvent assurer la cuisine et une partie du service. Une tenue distincte doit être prévue pour la cuisine, avec chaussures de sécurité, vêtements en coton et coiffe, charlotte ou calot. S'il n'y a qu'une seule tenue, un tablier peut être utilisé en cuisine, sous conditions de le laver après chaque service ou journée. Le lavage des mains est indispensable avant de commencer le travail, à chaque changement de poste ou d'activité, après avoir manipulé des assiettes ou des couverts sales, des aliments sales, les poubelles, après chaque pause... Pour cela, des lave-mains avec commande non-manuelle et essuie-mains à usage unique doivent être à disposition du personnel, à l'entrée de la cuisine (ou du camion). Les gants peuvent être utilisés pour les opérations délicates (manipulation de viande hachée, par exemple) ou pour le service, mais ils doivent également être changés très régulièrement. Pensez au lavage des mains après l'optez pour un monnayeur de caisse automatique, plus hygiénique et sécurisant.

Les autocontrôles

S'il y a moins de cinq personnes en cuisine, l'élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire complet n'est pas nécessaire mais, même sans les retranscrire par écrit, les autocontrôles sont effectués quotidiennement : relevés des températures des chambres froides, vérification des températures de refroidissement de cuisson et/ou de réchauffage, prélèvements microbiologiques sur les surfaces et sur les aliments réalisés au moins une fois par an, contrôle des dates limites de consommation... En cas de non-conformités, les mesures correctives mises en œuvre seront écrites et conservées dans l'éventualité d'un contrôle de la DDPP. Les éléments de traçabilité seront également conservés.

Les matières premières

Après contrôle à réception ou vérification des achats, les denrées doivent être stockées à la bonne température (0 à 4 °C par exemple pour la viande, 0 à 2 °C pour les poissons frais, 0 à 2 °C pour la viande hachée fraîche, -18 °C pour les produits surgelés...). Rien ne doit être stocké au sol. S'il n'y a qu'un seul réfrigérateur, veillez à bien séparer les produits propres comme la viande et les produits laitiers, des produits sales (œufs, légumes, fruits...). Tous les végétaux, en particulier les légumes terreux, doivent être lavés et décontaminés. Les produits finis doivent être si possible stockés dans une autre chambre froide, filmés ou dans des boîtes fermées, et étiquetés (date de fabrication, dénomination, DLC). Le cas échéant (un seul réfrigérateur), séparez bien les produits bruts des produits finis, sur des étagères dédiées. S'il y a une mise en attente des plats chauds avant le service, une température de plus de 63 °C à cœur doit être maintenue. Si ces plats chauds sont bien restés à plus de 63 °C pendant tout le service, ils peuvent être refroidis rapidement (à moins de 10 °C en moins de deux heures) et conservés pendant trois jours. Le réchauffage doit se faire de façon à atteindre à nouveau plus de 63 °C à cœur en moins d'une heure. Une préparation, quelle qu'elle soit, ne peut être réchauffée qu'une seule fois, le risque étant de favoriser la formation de spores bactériennes fréquemment responsables d'intoxications alimentaires.



La gestion
des déchets

[www.lhotellerie-restauration.fr/actualite/
theme/biodechets](http://www.lhotellerie-restauration.fr/actualite/theme/biodechets)

