

Les contaminations croisées

Elles sont courantes dans la restauration, d'où l'importance de mettre en place les moyens de maîtrise adéquats pour les limiter.

Selon le règlement (CE) n° 852/2004, une contamination est "la présence ou l'introduction d'un danger". Une contamination croisée correspond au transfert indirect de contaminants dans un aliment à partir d'un support lui-même contaminé par un autre aliment ou un autre support. Elle peut être microbiologique, chimique ou liée aux allergènes.

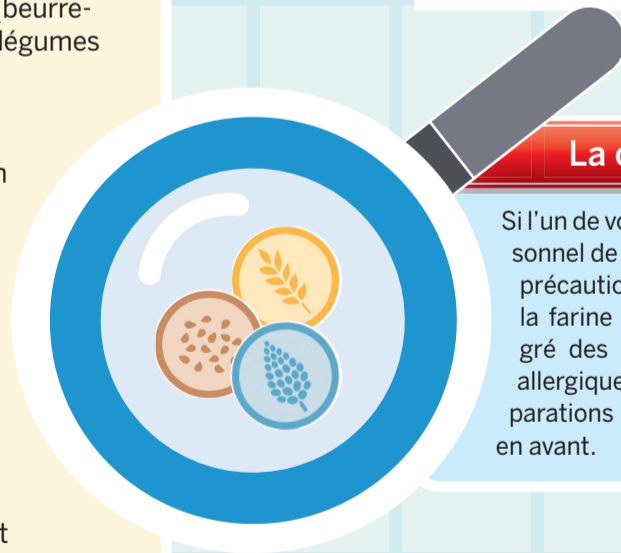


Le combat contre les microbes

- Les contaminations croisées sont à l'origine de nombreuses intoxications alimentaires.
- Le risque est important lorsque les micro-organismes se propagent des aliments crus (viandes, poissons, œufs, fruits et légumes terreux) vers des aliments prêts à consommer : plats cuisinés, salades, sandwiches...
- D'autres voies peuvent être empruntées par les germes pathogènes : mains sales, torchon qui traîne, planche à découper mal nettoyée, mixeur mal nettoyé et désinfecté, etc.

CHAQUE CHOSE À SA PLACE

- Un bon rangement et une bonne organisation des activités permettent de limiter les contaminations croisées. Tous les aliments crus doivent être protégés, surtout les produits animaux, et séparés des aliments prêts à consommer. Si vous n'avez qu'une seule chambre froide, positionnez les produits souillés (fruits, légumes) en bas et les produits propres en haut. Si vous en avez plusieurs, faites le tri : BOF (beurre-œufs-fromage), viandes, poissons, fruits et légumes et produits finis.
- Les ustensiles de préparation des viandes crues et des aliments cuits doivent être bien différenciés. Optez pour des planches à découper de couleurs différentes et pour des lavettes colorées, en définissant un code couleur.
- Les surfaces de travail doivent être nettoyées et désinfectées très régulièrement, en particulier si elles sont utilisées pour des produits différents.
- Les animaux domestiques sont évidemment interdits en cuisine car ils sont vecteurs de nombreux germes. Ils ne doivent pas non plus être tolérés dans les restaurants, à l'exception des chiens d'aveugle.
- Pensez également au bon entretien des lavettes, torchons, essuie-mains et tabliers.
- Les torchons humides peuvent devenir rapidement de vrais nids à microbes. Ils doivent être destinés à une tâche unique (sortir les plats du four par exemple) et changés à chaque service, voire plus si nécessaire.



La chasse aux allergènes

Si l'un de vos clients présente une allergie, tout le personnel de cuisine et de service doit être informé des précautions à prendre. Certains allergènes comme la farine sont volatiles et peuvent se déplacer au gré des courants d'air. Les plats des personnes allergiques doivent être préparés à l'écart des préparations normales et selon le respect de la marche en avant.

QUELQUES SITUATIONS À ÉVITER

- Une planche à découper qui a servi à couper de la viande crue, mal lavée puis utilisée pour trancher une terrine prête à servir.
- Une lavette sale utilisée pour essuyer un plan de travail.
- Un tablier sale sur lequel on s'essuie les mains avant de manipuler de la viande cuite.
- De la poussière qui se dépose sur des aliments lorsqu'on nettoie les locaux.
- Des boîtes de conserve non nettoyées avant ouverture.
- Des légumes terreux posés sur un plan de travail avant la découpe d'une viande.
- Des mouches qui viennent se poser sur un plat fini.
- Une ventilation mal entretenue.

Le lavage des mains est primordial

Il est impératif de se laver les mains plusieurs fois par jour, avec un savon bactéricide, en frottant pendant au moins 30 secondes et en rinçant bien, en particulier avant de cuisiner et après avoir manipulé des aliments crus, animaux ou végétaux, ou des supports contaminés (cartons d'emballage, téléphone...). Les essuie-mains à usage unique sont le meilleur moyen de se sécher les mains. En cas de plaie ou de coupure, appliquez un antiseptique, un pansement imperméable, voire un doigtier. En cas d'infection importante de la peau, il est préférable de ne pas cuisiner et surtout d'éviter les postes à risques : préparation, assemblage, mise en place...

Le lavage des mains permet d'éliminer les germes présents et d'éviter leur transmission.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Article réalisé en partenariat avec la Direction générale de l'alimentation (DGAL)

UNE QUESTION? RENDEZ-VOUS SUR LES BLOGS DES EXPERTS

'Hygiène en fiches pratiques'

