

HIGIENE ET SECURITE DES ALIMENTS, CONSEIL D'APPLICATION, MESURES PREVENTIVES

GÉNÉRALITÉS :

Dans la restauration, la prise en compte de l'hygiène et de la sécurité alimentaire constitue une exigence de tous les instants. La moindre défaillance peut avoir des incidences graves sur la santé des consommateurs, la confiance accordée par les clients et remettre en cause la réputation, voire la pérennité du restaurant. Outre leur qualité nutritionnelle et organoleptique, les aliments doivent présenter une qualité sanitaire irréprochable. L'hygiène des aliments exige un ensemble de conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. La sécurité des aliments correspond à l'assurance que les aliments ne causeront pas de dommage aux consommateurs (lorsqu'ils sont préparés et consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés).

Ces dommages peuvent être de trois ordres :

Microbiologiques : présence de microbes pathogènes (salmonelles Clostridium perfringens, ...).

Physique : présence accidentelle de corps étrangers (morceaux de verre, pièces métalliques, pansements, ...).

Chimique : présence de résidus phytosanitaires utilisés en élevage et en agriculture intensive (engrais, pesticides, insecticides, raticides, traces d'antibiotiques, de produits de nettoyage et de désinfection, ...).

Les restaurateurs doivent donc procéder à des autocontrôles réguliers pour vérifier l'hygiène des aliments et le respect des critères microbiologiques réglementaires de leurs préparations.

LES DANGERS DE NATURE MICROBIENNE :

Pour limiter les dangers il convient de respecter les trois grands principes suivants :

Réduire la contamination des produits entrant dans l'entreprise.

Sélectionner :

- des fournisseurs référencés, des ateliers agréés (*travailler sous A.Q.F. - Assurance Qualité Fournisseur*),
- des produits sains, sûrs et tracés.

Contrôler rigoureusement :

- les produits à la réception (qualité, température, D.L.C., D.D.M., étiquettes de salubrité, n° de lot, ...),
- l'intégrité des conditionnements,
- la propreté du véhicule de livraison, du quai de déchargement et du matériel utilisé.

Evacuer immédiatement :

- les cageots, cartons et emballages primaires.

Ranger dans l'ordre :

- les produits surgelés, les produits fragiles réfrigérés (poissons, viandes, volailles), les produits frais conditionnés,
- puis, en dernier, les produits d'économat et les boissons. Les ranger méthodiquement en les séparant physiquement.

Compléter les documents :

- fiche de réception, d'acceptation ou de refus de la marchandise.

• Limiter l'apport de nouveaux germes (recontamination)

Respecter :

- le principe de la marche en avant (contamination croisée),
- les procédures de déconditionnement, de déboîtement et de «désousvidage».

Protéger :

- toutes les denrées préparées, entamées, parées, décongelées avec un couvercle ou un film alimentaire, puis étiqueter.

Vérifier :

- l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, son état de santé et les pratiques à risque (goûter avec les doigts, éternuer sur les aliments, essuyer le plan de travail et les mains avec un torchon, ...),
- l'entretien et la maintenance des équipements.

Lutter efficacement :

- contre les insectes, les rongeurs et l'entrée intempestive de personnes en tenue civile dans les locaux de préparation.

• Limiter la multiplication des germes présents (prolifération microbienne), la survie des microorganismes et la persistance des toxines.

Respecter :

- les durées et les températures réglementaires de stockage,
- le couple temps/température de cuisson,
- le couple durée et température de refroidissement,
- la durée de remise en température et le maintien des PCEA au chaud (*Plats Cuisinés Elaborés à l'Avance*).

Eviter impérativement :

- la rupture de la chaîne du froid,
- de laisser à la température ambiante de la cuisine les préparations et les produits fragiles.

Respecter :

- les procédures de décongélation des produits,
- les conditions de traitement des invendus.

LA MÉTHODE DES «5 M» + 1

La sécurité des aliments peut être remise en cause :

- par les apports en micro-organismes :

C'EST LA CONTAMINATION MICROBIENNE.

- par la prolifération des germes :

C'EST LA MULTIPLICATION DES MICRO-ORGANISMES.

Pour identifier, analyser, hiérarchiser les causes et les effets des dangers (points à risque) dans un diagramme de fabrication, il est conseillé d'utiliser la méthode des «5 M» + 1 :

- **Main-d'œuvre**

(**Contamination**) par le personnel, manipulations, erreurs techniques, négligences, non-respect des règles d'hygiène,...

- **Méthode**

(**Contamination, prolifération**) mauvaise organisation du travail, techniques de cuisson et de refroidissement mal maîtrisées, non-respect des températures, ...

- **Matière d'œuvre ou matière première**

(**Contamination primaire et inter-contamination**) apport de nouveaux germes, contamination croisée entre les produits propres et les produits souillés, ...

- **Matériel**

(**Contamination**) défaut d'entretien, maintenance défectueuse, ...

- **Milieu**

(**Contamination aéroportée ou prolifération**) éléments ambiants (chaleur, humidité) : ventilation insuffisante, présence de courants d'air, de vapeurs, de buées, de poussière, d'insectes, ...

+


- **Management**

La réussite de la qualité des prestations d'un restaurant est l'affaire de toute l'équipe (direction, personnel de cuisine, de restaurant, de gestion, d'entretien et de maintenance).


PRECAUTIONS A OBSERVER LORS DE LA RECEPTION DES MARCHANDISES

Diagramme de fabrication	<u>Dangers</u>	Précautions à observer pour limiter les dangers ou mesures préventives d'éviction
Réception des denrées	<p>→ Contamination</p> <p>Les produits peuvent être contaminés par de mauvaises conditions de transport (mauvais état de propreté du véhicule, du matériel de transport,...). Les produits peuvent ne pas être conformes aux exigences sanitaires réglementaires (mauvaises conditions d'élevage pour les viandes et les poissons, eaux contaminées pour les coquillages et le cresson). Mauvaises pratiques de fabrication, températures de cuisson ou de stérilisation insuffisantes, mauvais conditionnement (produits appertisés, sous-vide). Mauvaises pratiques lors de la réception des produits (produits déposés à même le sol, entassés ou empilés, contrôlés avec les mains sales).</p> <p>Multiplication</p> <p>La rupture de la chaîne du froid lors du transport, du déchargement, l'attente durant les diverses opérations de contrôle entraînent la multiplication des germes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Référencer des fournisseurs agréés et audités. • Rédiger un cahier des charges précis (mode de conditionnement, horaires de livraison, ...). • Établir des fiches produits. • Utiliser des fiches de contrôle à la réception, remplir les fiches de non-conformité. • Contrôler les conditions de livraison (propreté du camion, températures pour les produits réfrigérés et surgelés). • Gérer les arrivages dans le temps. Déterminer et faire respecter les horaires de livraison. • Maintenir la zone de réception parfaitement rangée et nettoyée (fiche de procédure). • Effectuer tous les contrôles d'acceptabilité d'usage : <ul style="list-style-type: none"> - comparer les bons de livraison ou factures avec les bons de commande, - contrôler la qualité organoleptique des produits (aspect, couleur, odeur, ...), - contrôler les quantités (compter, peser, ...), - contrôler les marques de salubrité, les estampilles sanitaires, la provenance et l'origine des produits (traçabilité), - contrôler les températures réglementaires, les DLC et les DDM. • Si nécessaire instruire la procédure de non-conformité, l'indiquer sur le bon de livraison, remplir une fiche réclamation fournisseur (acceptation sous conditions, retour fournisseur, destruction du produit, ...). <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> • Éviter les durées d'attente trop longues avant le stockage (risque de remontée en température et de rupture de la chaîne du froid, 20 min maximum). • Se laver et se désinfecter les mains après toutes les opérations de contrôle. </div>

PRÉCAUTIONS À OBSERVER LORS DE L'ARRIVÉE DU PERSONNEL EN CUISINE ET L'INSTALLATION DU POSTE DE TRAVAIL

Diagramme de fabrication	<u>Dangers</u>	Précautions à observer pour limiter les dangers ou mesures préventives d'éviction
<p>Arrivée du personnel dans les ateliers</p> 	<p>Contamination</p> <p>La tenue professionnelle, les mains, les cheveux, la peau, la toux et le souffle sont des vecteurs importants de contamination.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en tenue professionnelle complète et propre à chaque séance de travaux pratiques. • Usage du torchon interdit en cuisine, utiliser du papier à usage unique. <ul style="list-style-type: none"> • utiliser des « maniques » pour la préhension des récipients et des plats chauds. • Se laver et se désinfecter les mains aussi souvent que nécessaire (voir fiche de procédure spécifique à l'établissement). • Ne pas goûter les préparations avec les doigts, utiliser une cuillère propre. • Avoir les ongles courts, brossés, sans vernis. Ne pas porter de bagues, de bracelets, de montre et éviter les parfums. • Utiliser un masque bucco-nasal en cas de toux ou autre infection rhino-pharyngée. • Protéger impérativement les plaies et les blessures d'un pansement et selon le cas d'un doigtier. • Ne pas se gratter les cheveux, le visage au dessus des denrées. Ne pas tousser ni éternuer sur les aliments et ne pas fumer en cuisine.
<p>Installer un poste de travail</p>	<p>Contamination Multiplication</p> <p>Le poste de travail, le matériel mal entretenu, mal désinfecté et mal rincé peuvent devenir des sources de contamination et de développement des micro-organismes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ranger, laver, désinfecter et rincer les postes de travail avant et après les séances de travaux pratiques et plus spécialement après chaque opération réputée salissante (épluchage des légumes terreux, éviscération des volailles et des poissons). • Respecter le plan de nettoyage et utiliser obligatoirement les fiches de procédure. • Traiter les produits en respectant une progression logique et cohérente. • Maintenir les denrées réfrigérées fragiles à une température comprise entre 0 et + 4 °C, les produits surgelés à - 18 °C. • Eliminer rapidement tous les déchets et les emballages souillés. • Protéger les denrées et les préparations susceptibles d'être exposées aux poussières. • Interdire l'accès des cuisines aux personnes étrangères au service en tenue civile.

PRECAUTIONS A OBSERVER LORS DU DECONDITIONNEMENT ET DU STOCKAGE DES MATIERES PREMIERES

Diagramme de fabrication	<u>Dangers</u>	Précautions à observer pour limiter les dangers ou mesures préventives d'éviction
<p>Déconditionnement (emballages primaires) et stockage</p>	<p>→ Contamination</p> <p>Les produits peuvent être contaminés par le matériel mal entretenu (chambres froides, clayettes, petit matériel à débarrasser, ...) et par les diverses manipulations (mains sales).</p> <p>Multiplication</p> <p>Non-respect des températures de stockage (températures trop élevées). La rupture de la chaîne du froid entraîne la prolifération microbienne.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer et désinfecter périodiquement les enceintes de stockage et le matériel. • S'assurer régulièrement du bon fonctionnement des enceintes réfrigérées et des conservateurs (dégivrage, degré hygrométrique, températures, ...). <u>Reporter les températures sur les fiches de contrôle.</u> • Déconditionner les produits (gros emballages extérieurs). • Les transvaser dans des récipients propres (Bac polycarbonate par exemple) avec couvercles. • Identifier les produits (photocopie des étiquettes ou nature des produits, date et heure de réception). • Évacuer immédiatement les cartons et les cageots vers le local à déchets. • Respecter la chaîne du froid. • Stocker les produits séparément aux températures réglementaires : <ul style="list-style-type: none"> - 0 °C (glace fondante) pour les poissons, - ≤ + 4 °C pour la viande, les produits sous-vides et de 4ème gamme, - ≤ + 8 °C pour les fruits, les légumes et les œufs en coquilles (sauf fruits exotiques et tubercules), - ≥ - 18 °C pour les produits surgelés. • Ranger les produits stables (économat) après les produits surgelés et réfrigérés. • Dans le cas de l'utilisation d'une seule chambre froide, séparer physiquement les produits, les couvrir et les identifier. La température la plus basse doit être retenue pour tous les produits, soit ≤ + 3/+ 4 °C. • Identifier les produits à utiliser en premier, contrôler les D.L.C. et les D.D.M • Protéger (filmer) et identifier les produits déconditionnés entamés ou décongelés. Les utiliser en premier. • Vérifier la conformité des rangements : <ul style="list-style-type: none"> - absence de produits à même le sol, - produits lourds ou sablonneux dans la partie basse, - produits terreux à l'écart des produits fragiles (viandes, volailles, préparations invendues), - ne pas placer de produits liquides susceptibles de se renverser en hauteur, - bien séparer physiquement les produits
		<p>Éviter de congeler soi-même les denrées (sauf si agrément des services vétérinaires).</p>

PRÉCAUTIONS À OBSERVER LORS DE LA SORTIE OU DE LA DISTRIBUTION DES MATIÈRES PREMIÈRES

Diagramme de fabrication	<u>Dangers</u>	Précautions à observer pour limiter les dangers ou mesures préventives d'éviction
Sortie ou distribution des matières premières ou déstockage	<p>→ Contamination</p> <p>Les produits déconditionnés peuvent faire l'objet d'une contamination par le matériel utilisé, les plans de travail, les planches à découper et les couteaux, mais aussi par les mains du manipulateur.</p> <p>Multiplication</p> <p>La rupture de la chaîne du froid, le maintien des produits à la température de la salle de préparation ou de la cuisine entraînent une multiplication microbienne.</p>	<p><i>A ce niveau, il est fréquent de stocker tous les produits dans une seule enceinte réfrigérée à une température égale ou inférieure à + 3/+ 4 °C.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler à nouveau l'aspect, la qualité, les D.L.C., les D.D.M. et la quantité des produits reçus. • Stocker immédiatement les denrées périssables et fragiles en enceinte réfrigérée. • Remplacer les produits surgelés ne demandant aucune décongélation préalable dans un conservateur à – 18 °C. • Ranger les denrées stables (épicerie) après les denrées surgelées et réfrigérées. • Protéger les produits fragiles (les filmer ou les couvrir). • Bien séparer physiquement les produits. • Ne jamais introduire d'emballages ou de produits souillés à l'intérieur de l'enceinte réfrigérée. • Éplucher, laver, décontaminer si nécessaire les fruits et les légumes avant de les réserver en enceinte réfrigérée. • Stocker dans un récipient étanche et couvert le gibier non dépouillé, les poissons et les volailles non éviscérés. • Placer les produits finis ou semi-finis filmés en hauteur. • Limiter l'ouverture intempestive de la ou des portes des enceintes réfrigérées. • Contrôler régulièrement la température et la reporter sur la fiche de contrôle. <p>• Ne sortir des enceintes réfrigérées que les quantités juste nécessaires au travail.</p> <p>• Remettre rapidement au froid les quantités sorties et non utilisées.</p>

LES CONTRÔLES A LA LIVRAISON



- Le bon de commande est comparé avec le bon de livraison ou la facture.



- La température, la D.L.C. ou la D.D.M., les estampilles sanitaires, le n° d'agrément, de lot, sont contrôlés.



- La qualité et la fraîcheur sont contrôlées (examen visuel).



- Les étiquettes sont prélevées, photocopiées ou archivées (traçabilité).
- La fiche de contrôle est complétée et signée.
- La marchandise conforme est acceptée.
- Le bon de livraison tamponné est envoyé au service de la comptabilité.



- Les denrées sont pesées ou comptées selon leur nature.



- Les marchandises sont déconditionnées (gros emballages primaires) puis débarrassées dans des récipients couverts, faciles à laver et à désinfecter.
- La photocopie de l'étiquette est fixée. Les récipients couverts et identifiés, sont rangés immédiatement dans les enceintes réfrigérées correspondantes.

FICHE DE CONTRÔLE DES MARCHANDISES A LA RECEPTION

Date de livraison : Heure :

Identification du produit

Appellation :
 N° de référence :
 Présentation commerciale :
☐ Réfrigéré - ☐ Surgelé - ☐ Appertisé - ☐ 4G - ☐ 5G
 Provenance :
 Pays d'origine :
 N° de lot :
 Estampille sanitaire :

Fournisseur

Nom ou raison sociale :
 Adresse :
 Atelier sous assurance qualité :
 Normes : ☐ ISO 9000 - ☐ ISO 9001
 N° d'agrément :
 Nom du livreur :
 Sté de transport éventuelle :

Conditionnement

Intégrité : **C NC**
 Conformité de l'étiquetage : **C NC**

Transport / Livraison

Propreté du véhicule : **C NC**
 Température de l'enceinte : **C NC**
 Livreur (propreté vestimentaire) : **C NC**

Comparaison du bon de commande avec le bon de livraison ou la facture : **C NC**

Examen organoleptique

Aspect caractéristique : **C NC**
 Odeur caractéristique : **C NC**
 Couleur caractéristique : **C NC**
 Qualité caractéristique : **C NC**

Produit étiquetage

Schéma total de traçabilité : **OUI NON**
 Signe de Qualité : **OUI NON**
☐ A.O.C. - ☐ Label Rouge - ☐ A.B.
 Catégorie : ☐ I - ☐ II - ☐ III
 Classe : ☐ A - ☐ B
 Date de fabrication :
 D.L.C. :
 Durée de vie résiduelle :
 D.L.U.O. :
 Température à cœur :
 Poids net à l'emballage :
 Nombre de pièces :

Tous les points de contrôle sont satisfaisants :

Conforme

MARCHANDISE ACCEPTÉE

Existence d'une non-conformité sur les quantités, les poids, les horaires de livraison, ... :

Non-Conformité Mineure

MARCHANDISE ACCEPTÉE SOUS CONDITIONS
 TRAITER L'ANOMALIE AVEC LE FOURNISSEUR
 (renseigner la fiche de réclamation)

Les critères d'acceptabilité concernant la qualité ne sont pas respectés :

Non-Conformité Majeure

MARCHANDISE REFUSÉE
 ISOLER OU BLOQUER LA MARCHANDISE
 TRAITER L'ANOMALIE AVEC LE FOURNISSEUR
 (renseigner la fiche de réclamation)

Contrôlé par :
 Signature :

C = CONFORME • NC = NON-CONFORME