

Chapitre 2.1 –Hygiène

Sous chapitre 2.1.0

L'hygiène en restauration



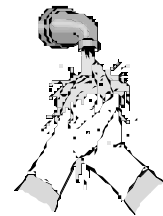


HYGIENE EN RESTAURATION

- L'hygiène doit être le souci constant de toutes les personnes travaillant dans la restauration.
- Un ensemble de textes législatifs régleme de façon complète les mesures d'hygiène à prendre à tous les stades de la fabrication.
- L'hygiène, consiste à empêcher la dissémination des germes infectieux par une propreté corporelle, matérielle et un travail rigoureux.

A TITRE PERSONNEL

- **LES CHEVEUX :** Doivent être courts et propres, retenus par une coiffe ou toque.
- **LES ONGLES :** Doivent être tenus courts et propres.
- **LES MAINS :** Doivent être lavées en entrant en cuisine.
Après chaque réalisation de travaux différents.
Après chaque passage aux toilettes.



- A cet effet sont disposés dans les locaux des lavabos à commande au pied, des distributeurs de savon bactéricide, des essuie mains à usage unique et une brosse à ongles.
- La poussière mélangée à la sueur forme "**LA CRASSE**"
- La crasse obture les pores de la peau et se dépose sur le linge. L'odeur qui s'en dégage est due à une prolifération microbienne qui peut entraîner des altérations de la peau. Seul un lavage à l'eau et au savon peut éliminer la crasse et rendre à la peau ses fonctions naturelles.

LE LINGE DE CORPS

Doit être changé régulièrement.

LES VETEMENTS DE TRAVAIL

Doivent être changés aussi souvent qu'ils sont tachés, le blanc doit rester blanc.

LES VETEMENTS DE VILLE

Doivent être nettoyés pour éliminer les taches qui avec l'humidité servent de véhicule de prédilection aux microbes.



L'ETAT DE SANTE DU PERSONNEL



- Le personnel de la restauration appelé à manipuler des denrées alimentaires doit être périodiquement contrôlé au point de vue santé.
- Cette disposition est destinée à éviter que les personnels ne contaminent les denrées alimentaires, soit parce qu'ils sont porteurs de germes dangereux en matière d'intoxication alimentaire, soit parce qu'ils sont atteints d'une maladie transmissible.
- Ces précautions se traduisent dans la pratique par des mesures périodiques visant les personnels qui travaillent dans la restauration.

VISITE MEDICALE

1. Lors de leur entrée dans la profession.
2. Après toute interruption de travail supérieure à 6 mois.
3. Lors d'un examen clinique annuel.

Des examens complémentaires spécifiques ont lieu

1. Soit après l'examen clinique annuel.
2. Soit lorsque l'on suspecte que le personnel peut être à l'origine d'une contamination.
3. Soit après un congé de maladie affectant le tube digestif ou les voies respiratoires.

NOTA : Une fois par an, on fera également un prélèvement dans le nez, la gorge, les selles, à la recherche de staphylocoques pathogènes.

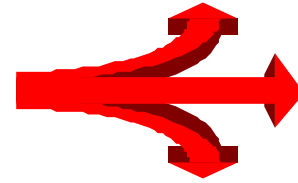
EN CONSEQUENCE

- Toute personne reconnue atteinte d'une maladie transmissible ou reconnue porteuse de germes dangereux ne peut être affectée à l'emploi ou maintenue dans cet emploi tant que les résultats des examens restent positifs.



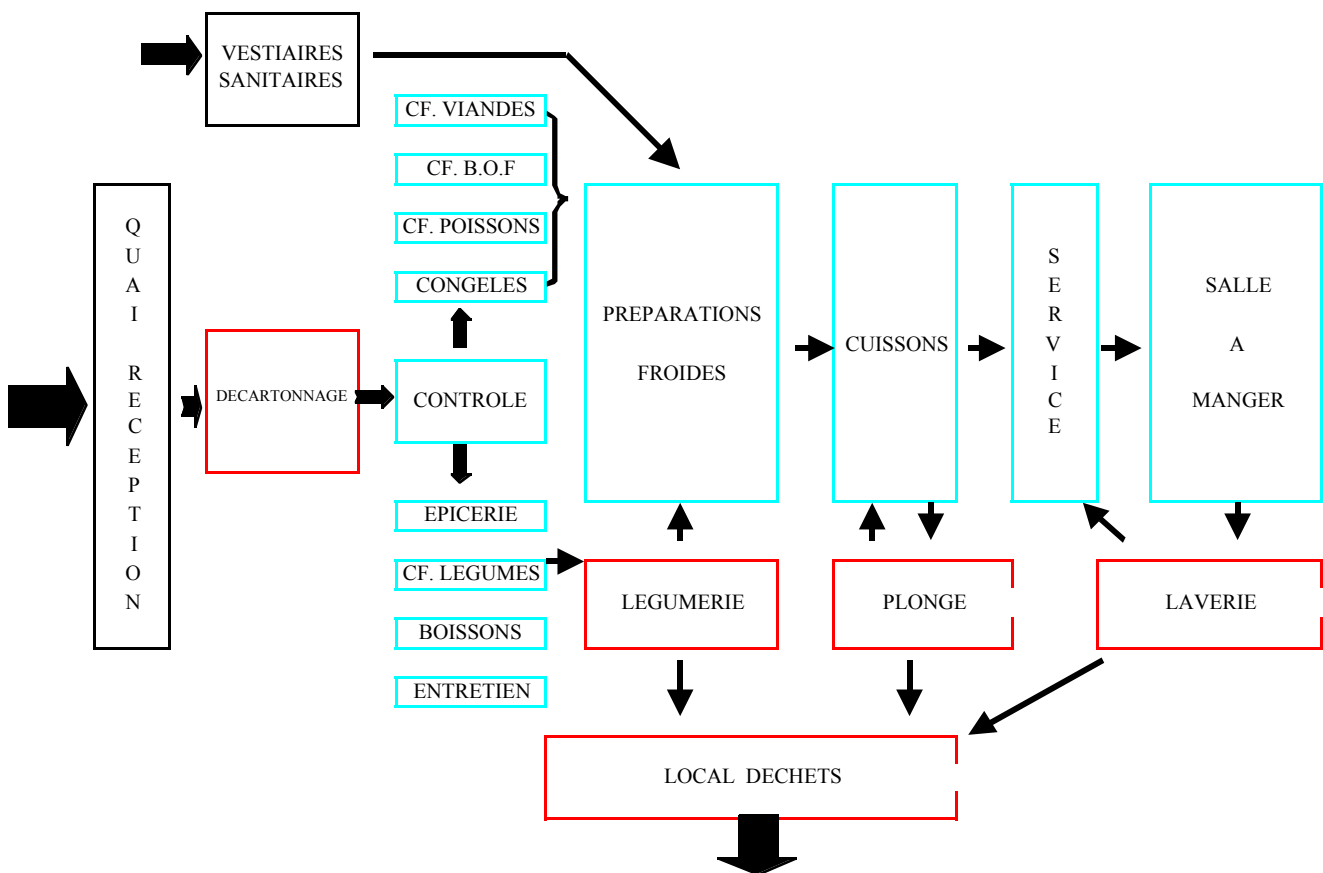
STOCKAGE DES DENREES

RESPECTER LE PRINCIPE DE LA
" MARCHÉ EN AVANT "



- Eviter que les circuits sales ne croisent les circuits propres.
- Aménager des locaux séparés.
- Entreposer dans un local séparé les produits d'entretien.

LA MARCHÉ EN AVANT





LE STOCKAGE DES DENREES

**IL EST IMPORTANT DE
RESPECTER ET DE CONTROLER
CHAQUE JOUR**

LES TEMPERATURES DE STOCKAGE

PRODUITS CONGELES, SURGELES	→	- 18°C
CREMES GLACEES	→	- 18°C
POISSONS (sous glace)	→	0°C + 2°C
COQUILLAGES, CRUSTACES	→	5°C + 10°C
VIANDES ET CHARCUTERIES	→	0°C + 3°C
PLATS CUISINES A L'AVANCE	→	0°C + 3°C
PRODUITS LAITIERS	→	0°C + 6°C
FRUITS ET LEGUMES	→	6°C + 10°C
SEMI-CONSERVES	→	+ 10°C
ECONOMATS	→	+ 15°C



LORS DE L'EPLUCHAGE

Les végétaux sont des produits très contaminés, (*Sol, poussières de l'air, etc.*), des transports et de la manipulation.

Ils appartiennent au "**SECTEUR SOUILLE**" et devront être traités à l'écart, loin des denrées du "**SECTEUR PROPRE**"

Les bacs de lavage des légumes ne doivent pas être utilisés pour faire la vaisselle.



**APRES
L'EPLUCHAGE**

- 1) ELIMINER RAPIDEMENT LES DECHETS.
- 2) LAVER ET DESINFECTER LES SURFACES ET LES MATERIELS.
- 3) BIEN SE LAVER LES MAINS.

TECHNIQUE DE LAVAGE :

- a) **LAVAGE** : Pour enlever les déchets, la majeure partie des microbes et parasites. Bien rincer le bac de lavage.
- b) **LAVAGE** : Mettre dans l'eau de lavage 1 cuillère à café d'eau de Javel pour 10 litres d'eau, laisser tremper quelques minutes, rincer
- c) **LAVAGE** : Rincer à l'eau pure. Essorer.

TAILLAGE

Les préparations ne doivent pas être réalisées trop longtemps à l'avance.

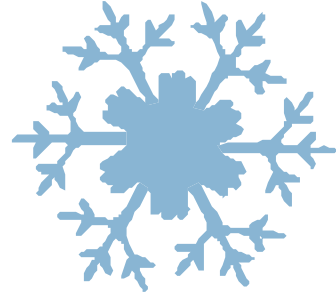
**RAPAGE, TRANCHAGE, HACHAGE,
TOURNAGE, TAILLAGE.**

- Les légumes, normalement propres après lavage, ne doivent plus être contaminés par les mains ou le matériel.



LORS DE LA PREPARATION

LA PREPARATION DES PLATS FROIDS



Les plats froids doivent être entreposés en enceinte réfrigérée à **+ 3°C** et **sortis moins d'1 heure avant leur consommation**. Si des préparations froides ont été exposées au maximum 1 heure, elles ne pourront être remises en entreposage pour une consommation ultérieure.



LA PREPARATION DES PLATS CHAUDS

La préparation des plats doit s'effectuer le plus près possible du moment de la consommation.

Les plats chauds doivent être servis sans délai après leur fin de cuisson ou être conservés pendant la seule durée du service " **2 heures** " à **une température égale ou supérieure à + 63°C à cœur**.

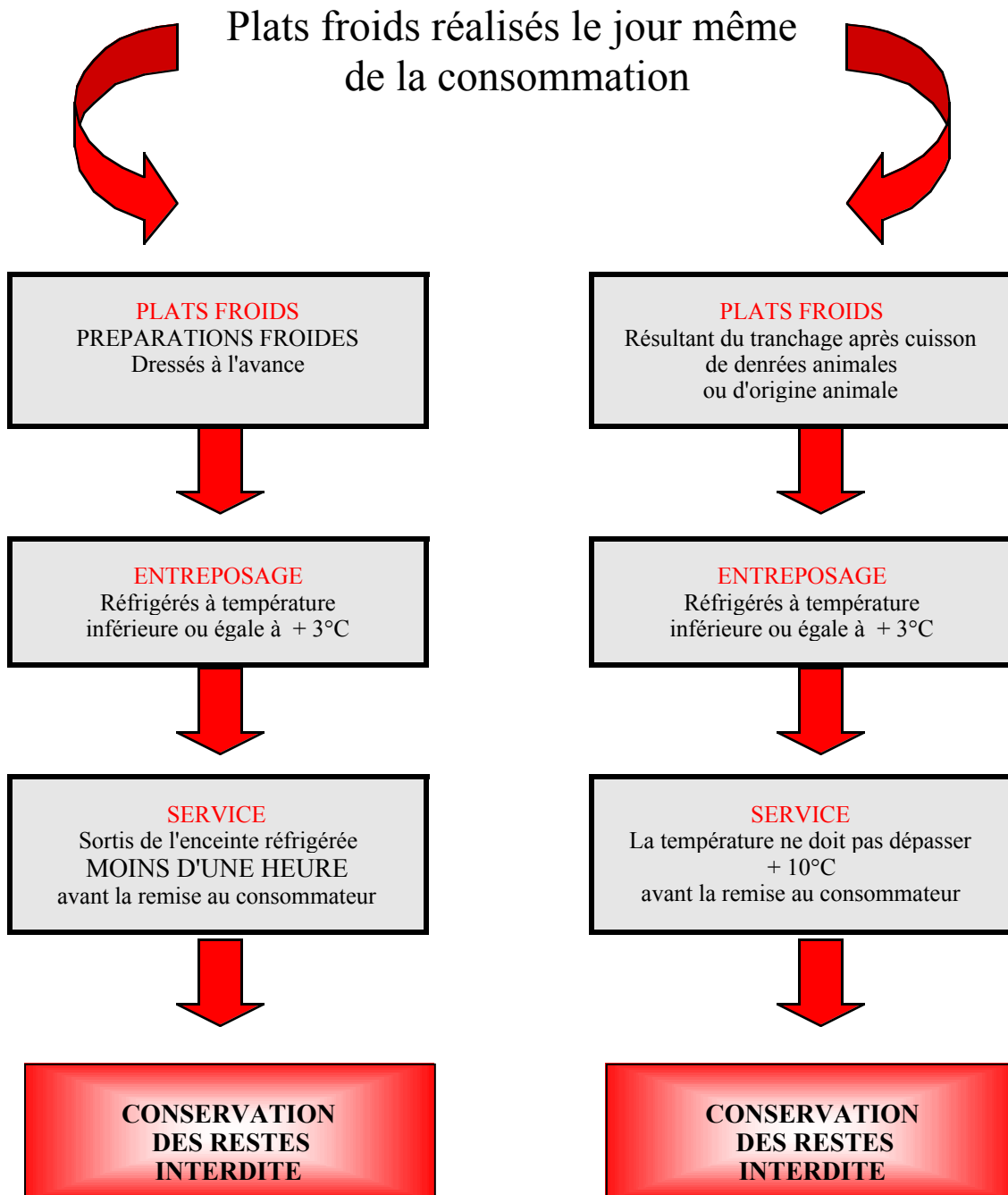
Si des préparations doivent la veille de leur consommation subir un début de cuisson (*braisage, rissolage, etc...*) ou une cuisson, elles seront soumises dès la fin de cette cuisson à un refroidissement rapide **+ 10°C à cœur en - de 2 heures**, puis conservées en enceinte froide **entre 0 et + 3°C**.

La durée de conservation sera, entre la fin de cuisson et la consommation, au maximum de 3 jours.

Si des préparations ont été conservées pendant les 2 heures du service à une température **égale ou supérieure à + 63°C**, elles peuvent si elles subissent un refroidissement rapide suivi d'une conservation à 0 + 3°C, être conservées pendant 3 jours.

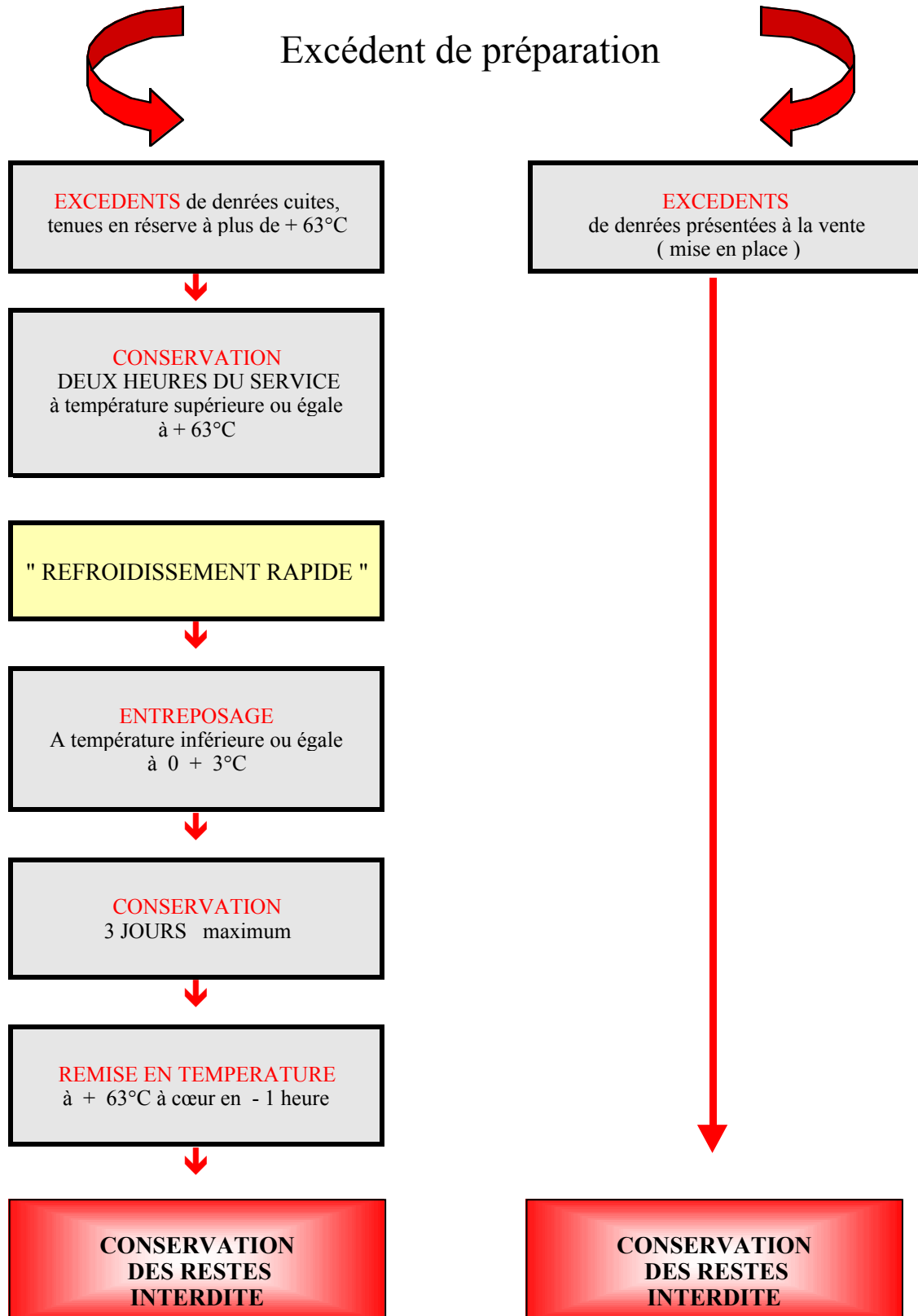


LES PREPARATIONS FROIDES



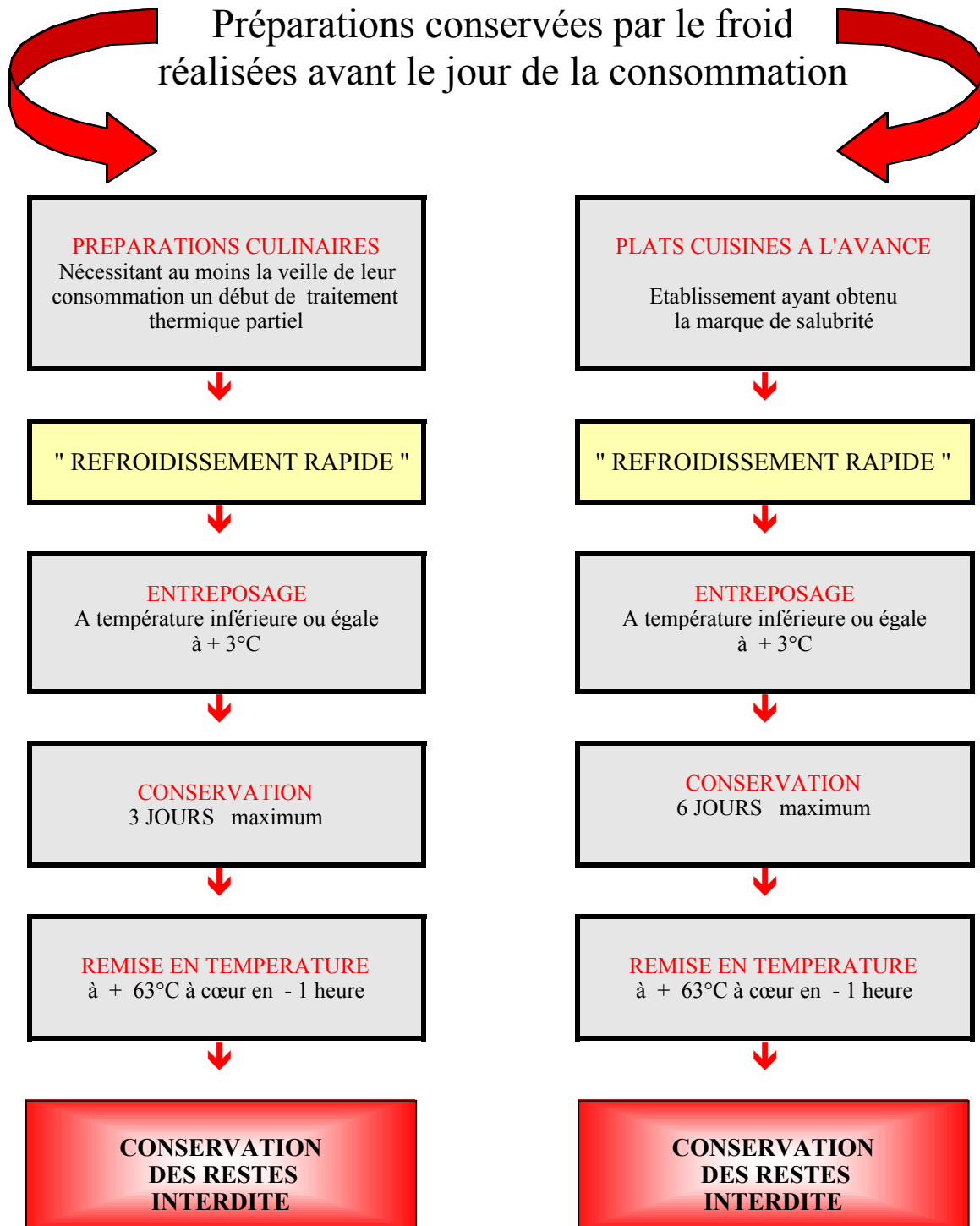


LES EXCEDENTS DE PREPARATION





PREPARATIONS DIFFEREES DANS LE TEMPS

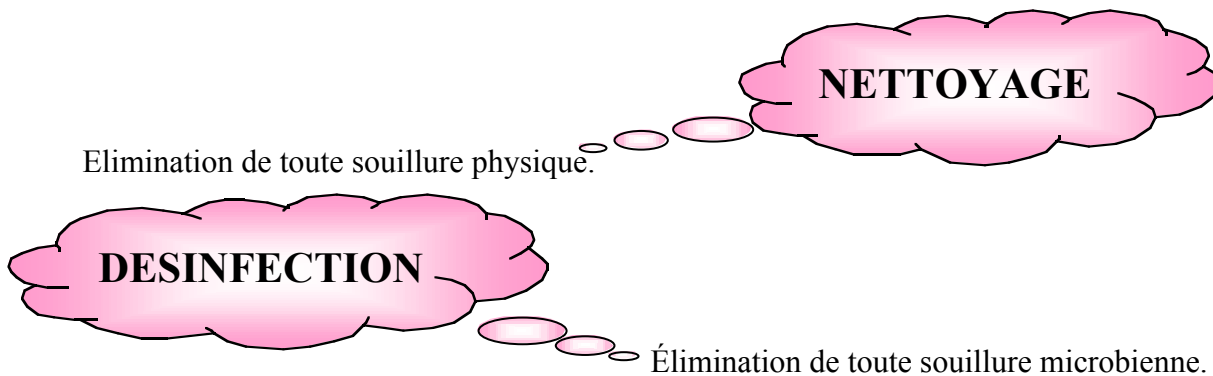




NETTOYAGE DU POSTE DE TRAVAIL

Le nettoyage et la désinfection vont de pair !

➤ Il appartient au cuisinier de ne quitter la cuisine qu'après avoir rangé ses outils et nettoyé ses postes de travail.



METHODE

LAVAGE
RINCAGE
DESINFECTION
RINCAGE

- Selon les cas, eau de Javel ou permanganate 2/1000 seront utilisés et toujours suivis d'un rinçage à l'eau claire.
- Billots et planches à découper seront grattés.
- Le balayage à sec et l'emploi de sciure sont interdits.





LES 30 COMMANDEMENTS DU CUISINIER

EN ENTRANT DANS LA CUISINE

- 1) Je n'y pénètre qu'en état de bonne santé, sachant qu'une angine, toute plaie purulente (*mal blanc, panaris, eczéma, etc.*) même protégée, doit entraîner l'arrêt du travail en cuisine.
- 2) Je m'acquitte de l'opération "*vestiaire*".
Quitter mes chaussures et vêtements de ville et les ranger dans mon armoire personnelle.
- 3) Je n'introduis, dans l'établissement, aucun "*sac à provision*".
- 4) Je vérifie si, la veille, je n'ai pas oublié de fermer le robinet de sécurité du gaz et les robinets des appareils.
- 5) Je vérifie le thermomètre de température des réfrigérateurs.
- 6) Je connais l'emplacement et le mode d'emploi des extincteurs et je sais où trouver les "*couvertures de sécurité*"

AU COURS DU TRAVAIL

- 7) Je ne goûte aucune sauce avec les doigts.
- 8) Je n'essuie aucun ustensile avec un torchon.
- 9) Je lave, je désinfecte et je rince toutes les pièces d'une machine qui vient de *trancher, de râper, de malaxer, de broyer*.
- 10) Je rince abondamment la vaisselle.
- 11) Je ne fume pas en cuisine et je prie les visiteurs d'en faire autant.
- 12) Je n'accepte la présence d'aucun animal.
- 13) Je ne laisse pas de produits fragiles (*lait, œufs, etc...*) à température ambiante.
- 14) Je me méfie des boîtes (***cabossées, rouillées***) et je n'utilise aucune boîte (***bombée***). Avant d'ouvrir une boîte de conserve je la nettoie ainsi que l'ouvre-boîtes.
- 15) N'utilisant que des œufs dont la coquille est propre, je les casse séparément, jamais au-dessus de ceux qui sont déjà mélangés.



- 16) Je ne pose au sol aucun plat ou fait-tout vide (*et encore moins s'il est plein*).
- 17) Je veille à ce que les déchets ne séjournent jamais à proximité des produits en cours de préparation ou déjà cuisinés.
- 18) Je ne rentre pas de plats chauds dans mon (*frigo*) et je ne surcharge pas l'appareil afin de laisser une circulation d'air.
- 19) Je laisse 48 heures au réfrigérateur un échantillon du repas qui vient d'être servi (*pour analyse éventuelle*).
- 20) Je ne conserve jamais, pour la consommation du lendemain, aucune sauce ou préparation en sauce, milieu très favorable aux développements microbiens.
- 21) Je ne garde au réfrigérateur, pour une durée maximum de 24 heures, que les restes " nobles " (*viandes rôties ou grillées*).
- 22) Je sers toujours les plats chauds à une température supérieure à + 65°C à cœur.
- 23) Je ne fais pas dépasser du fourneau, ou plan de travail, la queue d'une casserole.
- 24) Je range à leur place les objets dangereux (*couteaux, etc.*) et en cours de manipulation je ne les pose pas n'importe où.
- 25) Je ne laisse pas " traîner " les produits de droguerie, je les range dans le placard qui leur est réservé.
- 26) Je fais disparaître immédiatement tout ce qui peut rendre le sol glissant (*déchets, corps gras*) et je n'encombre pas les passages de service d'un obstacle qui peut provoquer une chute.
- 27) Je vérifie de temps en temps l'état du tuyau de gaz, d'une prise de courant, d'un fil électrique. Je signale au responsable toute défectuosité.

JE NE QUITTERAI MA CUISINE QUE LORSQUE J'AURAI

- 28) Rangé en parfait état de propreté la platerie, les plans de travail et tous les ustensiles de cuisine.
- 29) Lavé et désinfecté les éponges, les brosses, les serpillières.
- 30) Lavé et désinfecté les sols sans jamais balayer à sec.

MERCI ET A DEMAIN !!!