

Paquet hygiène : les points à respecter

Plusieurs aspects doivent être contrôlés : la tenue du personnel, l'hygiène des mains, le stockage des aliments et des produits d'entretien, et le fonctionnement de votre établissement.

La tenue du personnel

- Prévoir un local vestiaire pour le personnel.
- Séparer le linge sale du linge propre.
- Proscrire les bijoux (bagues, bracelets, montre).
- Porter des chaussures de sécurité (pour le personnel en cuisine).
- Utiliser des gants jetables pour certaines actions susceptibles d'engendrer des intoxications (exemple : préparations froides).
- Utiliser des calots en cuisine.

Hygiène des mains

- Installer un lave-mains avec commande à pied ou autre système automatique, distributeur de savon bactéricide, brosse à ongles et essuie-mains (feuilles à usage unique) proche du poste de travail.
- Disposer des affiches d'informations.

Stockage des aliments

- Effectuer les relevés deux fois par jour à l'aide d'un thermomètre dans chaque chambre froide.
- Ne pas entreposer de cageots, ni de cartons dans les chambres froides, ni même d'étagères en bois.
- Ne pas stocker de produits à même le sol.
- Filmer ou fermer les boîtes contenant des produits entamés.
- Dater les produits préparés et stockés dans les frigos.
- Transvaser les boîtes de conserve ouvertes dans des récipients en plastique et hermétiques.

Stockage des produits d'entretien

- Bien séparer les produits d'entretien des produits alimentaires ou des lieux de préparation et de service.

Infrastructure

- Proscrire les revêtements en bois et privilégier l'inox.
- Vérifier le bon état des peintures ainsi que celui du sol (pas de carrelage cassé).

Fonctionnement

- ▶ Fournir un contrat de traitement contre les rongeurs souscrit auprès d'une société spécialisée.
- ▶ Utiliser une cellule de refroidissement pour refroidir les plats rapidement avant de les stocker au froid.
- ▶ S'équiper d'une sonde thermique afin d'établir les courbes de descente de température.
- ▶ Imposer la date de décongélation sur les produits placés en chambre positive afin d'éviter de les garder plus de 48 heures.
- ▶ Se procurer le guide des bonnes pratiques en hygiène alimentaire.
- ▶ Procéder à des prélèvements et à des analyses d'échantillons de votre production.

• Réception des marchandises

- Garder les bons de livraison (ou étiquettes) pendant six mois pour les denrées périssables et cinq ans pour les autres denrées.

• Contrôle des températures

- Relever les températures de toutes les chambres froides en début et en fin de service en utilisant des fiches mensuelles adaptées.

• Nettoyage

- Bien protéger les aliments lors du nettoyage et de la désinfection.
- Utiliser uniquement du matériel de nettoyage dit à usage alimentaire (balai, raclette, etc.).

• Stockage du matériel

- Éliminer le matériel non utilisé ou détérioré.

• En cuisine

- Utiliser des poubelles à pédale, sans en bloquer le couvercle.
- Nettoyer les fours à micro-ondes après chaque service.
- Proscrire l'utilisation de torchons.
- Bien suivre le plan de nettoyage.

• En salle

- Afficher l'origine de la viande.
- Tenir la liste des allergènes présents dans les plats à la disposition des clients.

Pour rappel :

le paquet hygiène est constitué de six textes législatifs européens, en vigueur depuis 2006.

**UNE QUESTION ?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS**

'Hygiène et HACCP :
le minimum pour
être prêt pour
un contrôle'

