

La marche en avant

Le respect de la marche en avant permet une meilleure organisation, plus logique et efficace, et un gain de temps notable. Il n'y a pas d'aller-retour inutile et les conditions de travail n'en seront que meilleures. Ce principe doit être pensé dès la conception des locaux et l'aménagement de la cuisine. Faites jouer la concurrence et choisissez un professionnel ayant de bonnes références pour cet aménagement. La direction départementale de la protection des populations (DDPP) de votre département peut également donner son avis et vous aider dans l'élaboration de votre projet. Et même si la marche en avant dans l'espace et le temps est bien respectée, cela ne suffit pas : une contamination est toujours possible par le biais du personnel (mains mal lavées, toux, cheveux...), d'un matériel sale (fouet, mixeur...) ou du milieu (présence d'insectes, de poussières, etc.). Le risque zéro n'existe pas.



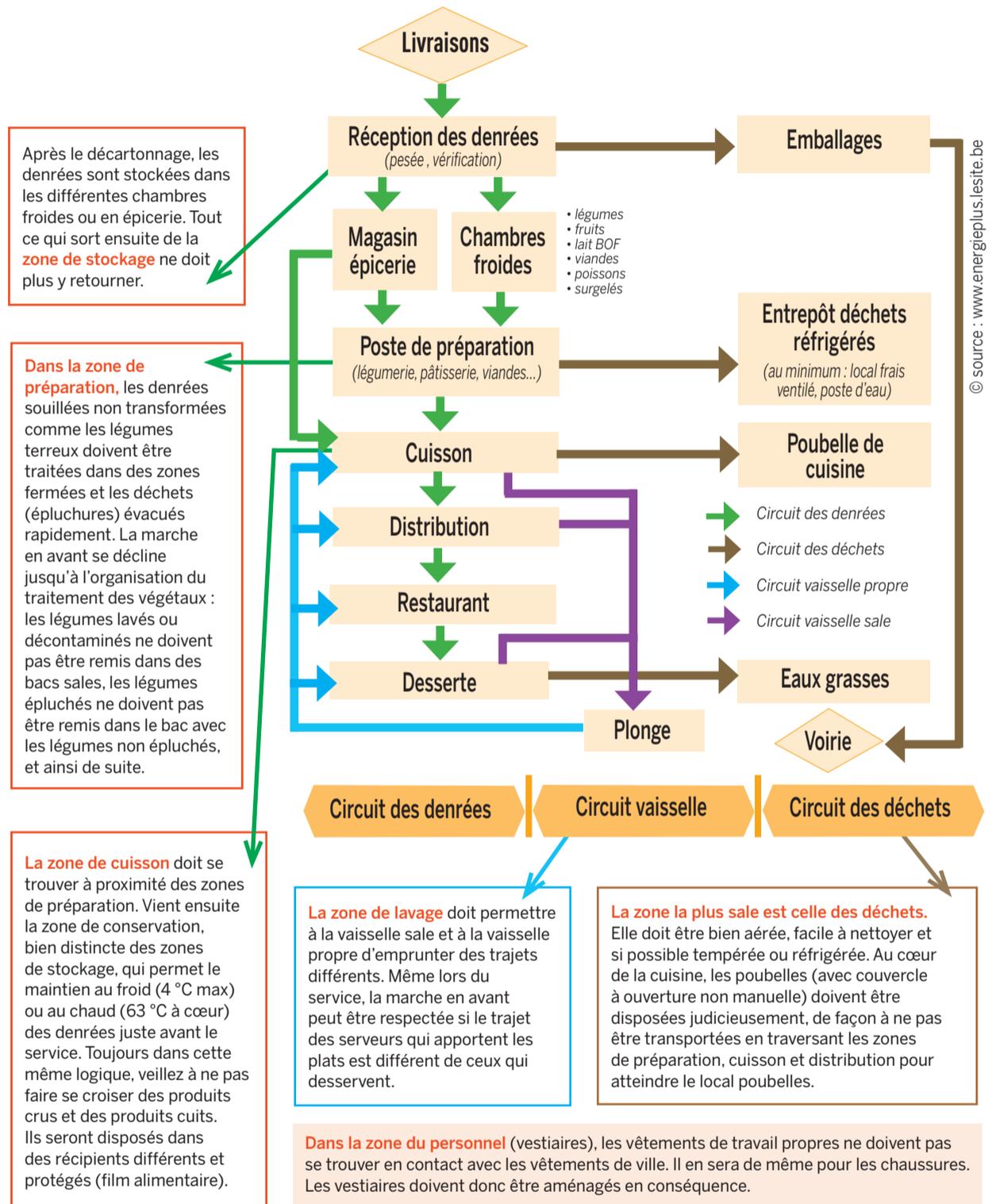
Le circuit propre ne doit pas croiser le circuit sale

C'est ce principe qui conditionne la conception de la cuisine, que ce soit en restauration collective ou commerciale. La marche en avant s'applique à la succession logique des opérations, depuis la livraison des denrées jusqu'à la remise des plats aux convives. Le cheminement des denrées propres (viande, poisson, préparations froides ou chaudes...) doit être tel qu'elles ne puissent croiser des produits sales ou souillés (déchets, emballages, végétaux terreux, vaisselle sale...).

L'objectif : limiter les risques de contamination.

Des zones bien délimitées

La marche en avant nécessite une sectorisation de la cuisine. Les secteurs propres et sales doivent être définis et les différentes zones bien distinctes.



Marche en avant dans le temps

Lorsque la surface des locaux est limitée ou/et que les secteurs ne peuvent être clairement définis, une marche en avant dans le temps peut être mise en place. Cela entraîne néanmoins plus de contraintes car il faut nettoyer et désinfecter le plan de travail entre chaque opération contaminante (décartonnage, épluchage...). Cette notion ne concerne donc que l'organisation du travail et non plus l'agencement des locaux.

Exemple : si vous n'avez pas d'autre possibilité, par manque de place, que d'éplucher les légumes sur le même plan de travail que la découpe de la viande, vous devez impérativement le nettoyer et le désinfecter entre les deux tâches. En cas d'accès unique, la sortie des déchets peut également se faire par la même issue que la réception des marchandises, à condition de respecter des horaires d'utilisation différents, et que les poubelles soient fermées et étanches.

UNE QUESTION ?
SOS EXPERTS
 ROMY CARRERE ET LAURENCE LE BOUQUIN
 'Hygiène en fiches pratiques'

Article réalisé en partenariat avec la DGAL

 LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
 MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION