

J'Aplic

L'HYGIENE en cuisine professionnelle



INITIATION AUX
DANGERS





SOMMAIRE

1 Qu'est-ce qu'un danger ?

Les principaux dangers

2 Dangers microbiologiques

- Principaux dangers microbiologiques
- Intoxication alimentaire
 - TIAC* et déclarations obligatoires
 - TIAC* : Sources et maîtrise
- Facteurs favorisant l'altération des aliments
 - Sources et moyens de maîtrise
 - Comment lutter contre les microbes ?

3 Dangers chimiques

- Sources, pictogrammes des produits chimiques
- Comment prévenir les dangers chimiques ?

4 Dangers physiques

- Sources
- Comment prévenir les dangers physiques ?
- Comment lutter contre les nuisibles ?

5 Les allergènes

Sources de dangers physiologiques

*TIAC : Toxi-Infection Alimentaire Collective



1 Qu'est-ce qu'un danger ?

Selon l'article 3 du [règlement \(CE\) n° 178/2002](#) :

Un danger est un agent **biologique, chimique ou physique**, présent dans les denrées alimentaires [...], ou un état de ces denrées alimentaires [...] pouvant avoir un effet néfaste sur la santé.

Microbiologiques

Bactéries, virus, parasites, moisissures et levures.



Chimiques

Produits chimiques (mélange).



Physiques

Cheveux, bijoux, métal, verre, insecte, ...



Allergènes

Gluten dans le blé, lactose dans les produits laitiers, ...

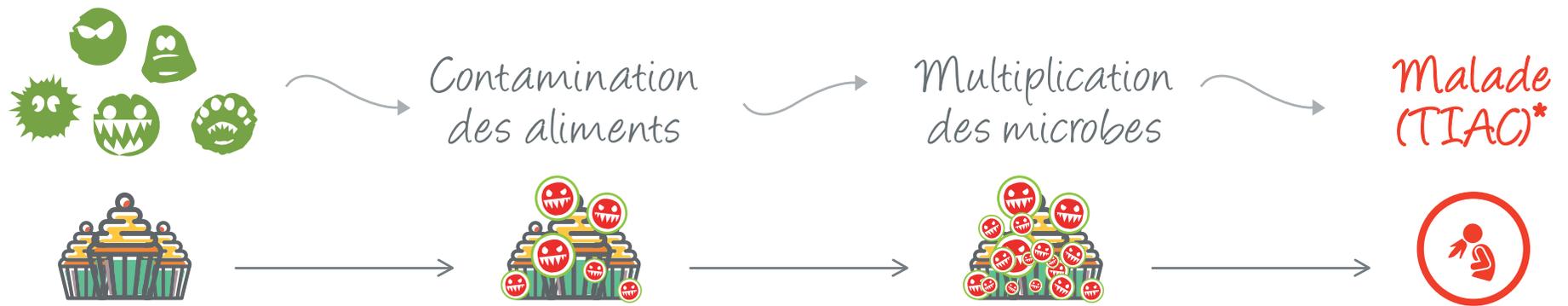


2 Dangers microbiologiques

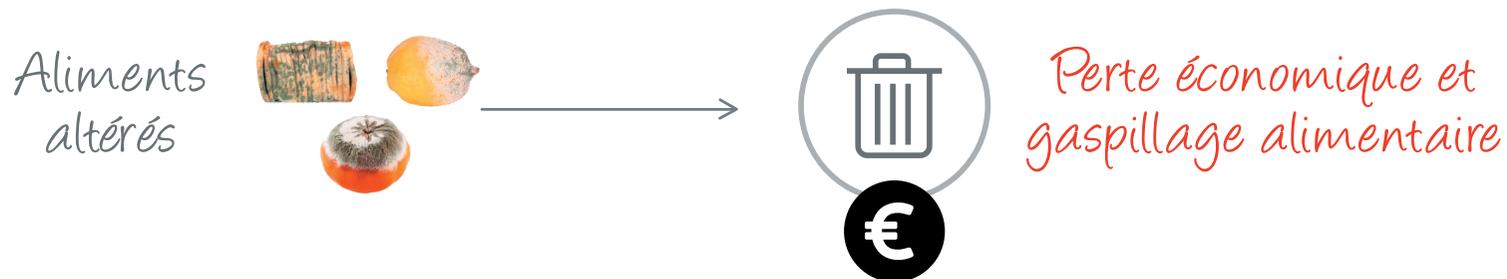
PRINCIPAUX DANGERS MICROBIOLOGIQUES

Il existe deux types de microbes :

Microbes pathogènes * :



Microbes d'altération



* Pathogène : dangereux pour la santé

* TIAC : Toxi-Infection Alimentaire Collective

2

Dangers microbiologiques

L'INTOXICATION ALIMENTAIRE TIAC ET DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES



Une maladie
à déclaration
obligatoire



Un aliment contaminé
par des microbes
dangereux



Au moins 2 malades présentant
des symptômes similaires
(vomissements, diarrhée,...)

Par an, en France il s'agit d'environ :



Environ 1783 foyers
de TIAC déclarés
(en augmentation, source :
Santé Publique France)



Le microbe le plus
fréquemment confirmé
est **Salmonella** pour
36% des TIAC



Environ 15 641
personnes présentées
à l'hôpital (hospitalisation
ou passage aux urgences)
Source : Santé Publique France [\(ici\)](#)



12 décès relevés
en 2019

Selon les articles [D3113-6](#) et [R3113-4](#) du Code de la santé publique :
Les TIAC constituent des maladies humaines à déclaration obligatoire.
Elles nécessitent de mettre en place d'urgence des mesures de
prévention individuelle et collective et, le cas échéant, de déclencher des
investigations pour identifier l'origine de la contamination ou de l'exposition.
[L'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 \(annexe IV, point 6\)](#) oblige
les responsables d'établissements de restauration collective à déclarer
les TIAC survenues dans leur restaurant.

Prévenir la DD(CS)PP*

(ou les DAAF pour les départements d'outre-mer)
de votre département et l'ARS (Agence régionale
de santé) de votre région (par courriel ou téléphone).

[liste](#)

Les responsables mettent à disposition
des services officiels, les **plats témoins**
ayant précédé la survenue des symptômes
(Restauration Collective).

*DD(CS)PP: Direction Départementale (de la Cohésion Sociale) et de la Protection des Populations



2 Dangers microbiologiques

SOURCES ET MOYENS DE MAÎTRISE

Microbes dangereux

Principaux vecteurs (Aliments, personnel, matériel)

Moyens de maîtrise [voir la liste des fiches de bonnes pratiques](#)

Salmonelles
Campylobacter



Volaille et ovoproduits

Cuisson à coeur des produits

Entérotoxines de
staphylocoques dorés



Personnel (main, nez,...)

Bonnes Pratiques d'Hygiène du personnel

Clostridium



Produit cuit mal refroidi

Refroidissement rapide
et stockage immédiat au froid

Listeria



Végétaux crus, charcuteries
crues, poissons fumés, lait cru

Décontamination des végétaux et respect des
températures des produits à consommer en l'état

Escherichia Coli



Aliment pas assez cuit

Cuisson à coeur des produits

Bacillus



Légumes dont féculents
(riz, pâtes mal refroidis)

Refroidissement rapide
et stockage immédiat au froid

Norovirus
& Virus de l'hépatite A



Coquillages bivalves,
Fruits Rouges, Eau

Qualité des matières premières,
Bonnes Pratiques d'Hygiène, Cuisson à coeur

2

Dangers microbiologiques

LES FACTEURS FAVORISANT L'ALTÉRATION DES ALIMENTS SOURCE ET MAÎTRISE

Microbes d'altération



Mauvais stockage / Chaleur
Résidus de surchauffe ou
de sur-utilisation de l'huile

Critères rendant les produits impropres à la consommation :

- Changement de la couleur,
- Mauvaise odeur,
- Modification de la texture,
- Mauvais goût.



*Perte économique et
gaspillage alimentaire*

Les types d'altération

Putréfaction
(viande)



Brunissement
(banane)



Moisissures
(pain, fruits)



Acidification
(Jus et salade de fruits...)



Les microbes responsables

Pseudomonas



Viande, produits
laitiers,...

Moisissures



Tous les aliments

Flore lactique



Jus de fruit,
Salade de fruits

Sources des altérations

Il est important de :

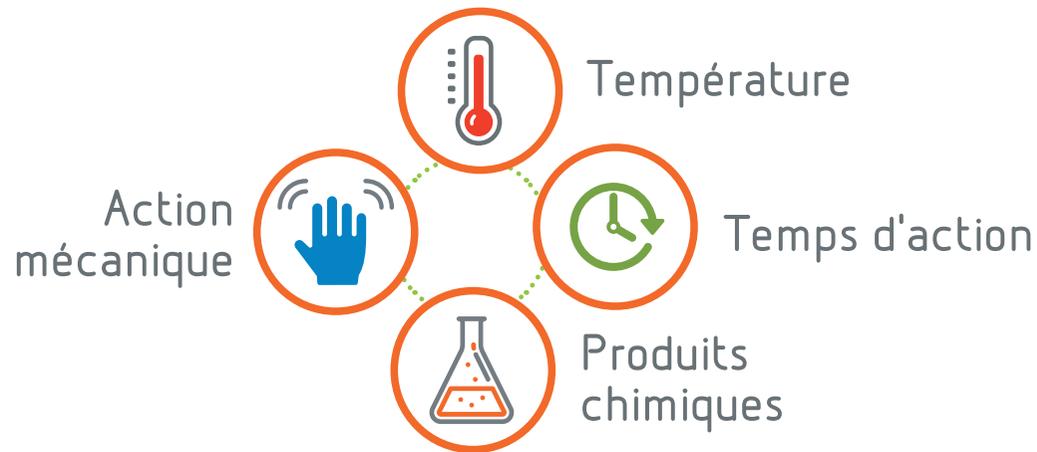
- Ne pas laisser les produits séjourner dans la zone des températures dangereuses (+10 °C à +63 °C),
- Prévoir des ventilations dans les réserves de stockage,
- nettoyer et désinfecter régulièrement les réserves de stockage.

2 Dangers microbiologiques

COMMENT LUTTER CONTRE LES MICROBES ?

1 Par la cuisson

2 Par la désinfection
(précédée d'un nettoyage)



3 Par de Bonnes Pratiques d'Hygiène
(stockage, température à réception des marchandises, personnel)



3 Dangers chimiques

SOURCES DE DANGERS CHIMIQUES



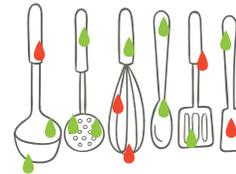
Produits de nettoyage et de désinfection stockés à côté des denrées alimentaires.



Produits chimiques pour nuisibles.



Produits chimiques conditionnés dans des récipients alimentaires.



Vaisselle et matériel mal rincés.



Mélange des produits chimiques incompatibles.



Utilisation de matériaux non aptes au contact alimentaire.

3 Dangers chimiques

PICTOGRAMMES DES PRODUITS CHIMIQUES

Il est important de :

- Suivre les consignes de sécurité mentionnées sur les étiquettes des produits de nettoyage ,
- Se référer aux consignes de stockage mentionnées dans les Fiches de Données de Sécurité des produits (FDS). Elles sont composées de 16 rubriques conformément au règlement (UE) du 28 mai 2015. Les paragraphes 2-2,7-2 et 8-2 concernent les éléments d'étiquetage, les conditions de stockage et les EPI (Equipements de protection individuelle) Pour en savoir plus : [ici](#)



Comburant : provoque ou aggrave un incendie, voire une explosion en présence de produits inflammables.



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Tenir éloigné toute flamme.



Inflammable : au contact d'une flamme ou d'une étincelle, sous l'effet de la chaleur, d'un frottement ou au contact de l'air.



Tenir éloigné de toute flamme et conserver dans un endroit bien ventilé.



Irritant : pour les yeux, les voies respiratoires ou la peau (allergies cutanées). Peut provoquer de la somnolence ou des vertiges.



Éviter le contact direct avec la peau ou les yeux et éviter d'en respirer les vapeurs.



Corrosif : ils peuvent attaquer ou détruire les métaux, ronger la peau et attaquer les yeux en cas de projection.



Éviter le contact direct avec la peau ou les yeux. En cas de contact, rincer à l'eau et éviter d'en respirer les vapeurs. Porter les équipements de protection appropriés.

Pictogrammes des dangers pour l'environnement



Dangereux : effets néfastes sur l'environnement et sur les organismes aquatiques. Produit polluant.



Éviter le contact direct avec la peau ou les yeux. En cas de contact, rincer à l'eau et éviter d'en respirer les vapeurs.



Dangereux pour la couche d'ozone : le produit la détruit.



Limiter l'utilisation du produit au strict nécessaire.



3 Dangers chimiques

COMMENT PRÉVENIR LES DANGERS CHIMIQUES ?

- ▶ En lisant attentivement les **étiquettes des produits d'hygiène** et en respectant les consignes des fiches de données sécurité. 
- ▶ En **respectant le dosage** des produits et leur **mode opératoire** (se référer au plan de nettoyage et de désinfection). 
- ▶ En **ne transvasant pas les produits** dans les contenants alimentaires (verre, bouteille, ...). 
- ▶ En **ne mélangeant pas** les produits chimiques entre eux. 
- ▶ En **rinçant soigneusement à l'eau potable** les surfaces et matériels en contact avec les denrées alimentaires après le nettoyage et la désinfection. 
- ▶ En **stockant** les produits d'hygiène et d'entretien dans un **local ou meuble spécifique**. 

4 Dangers physiques

SOURCES DES DANGERS PHYSIQUES



Cheveux, poils.



Nuisibles (insectes, rongeurs,...)



Bijoux.



Fibres de balais ou de brosse de nettoyage et autres supports de nettoyage.



Verre cassé, débris de planche de travail en bois, d'ustensiles de travail en plastique, de matériel en métal abimé.



4 Dangers physiques

COMMENT PRÉVENIR LES DANGERS PHYSIQUES ?

- ▶ En portant une coiffe ou un calot pour éviter que les cheveux tombent dans les aliments



- ▶ En retirant les bijoux (les alliances plates sont autorisées)



- ▶ En éliminant tout verre cassé, tout métal, tout plastique endommagé, toute surface abîmée (peinture écaillée) présent à côté des aliments.



- ▶ En luttant efficacement contre la présence de nuisibles (insectes, rongeurs, ...) et en interdisant la présence d'animaux domestiques.



- ▶ En utilisant du matériel à usage alimentaire.



4

Dangers physiques

COMMENT LUTTER CONTRE LES NUISIBLES ?

Insectes

Rampants (blattes, cafards, ...) et volants (mouches, ...) véhiculent des microbes dangereux.



- Éviter de maintenir les fenêtres ouvertes et veiller à la bonne herméticité des locaux,
- Refermer hermétiquement les conditionnements,
- Évacuer les déchets,
- Agir dès qu'un seul insecte est repéré,
- Ne pas appliquer de traitement insecticide en présence de denrées alimentaires,
- Réaliser les traitements lourds en dehors des périodes de travail,
- Protéger les équipements et les ustensiles

Rongeurs

Les rongeurs véhiculent des germes sur leur peau, dans les selles et les urines.



- S'assurer que les locaux sont hermétiquement clos et fermer les portes,
- Boucher tous les trous,
- S'assurer que les siphons sont bien mis en place,
- Protéger les denrées en vrac et refermer après ouverture,
- Éliminer rapidement les déchets et les résidus.
- Utiliser des produits professionnels homologués, conformes à la réglementation en vigueur.

En cas de persistance, recourir aux conseils et aux services d'entreprises spécialisées



5 Les allergènes

Une **allergie alimentaire** est une intolérance due à la présence d'une substance protéique normalement inoffensive dans un aliment qui peut provoquer chez un individu des **réactions pathologiques graves**.

► La liste des allergènes à **déclaration obligatoire** en terme d'étiquetage produits :



Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge...)



Soja



Lait et produits laitiers



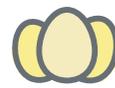
Mollusques et produits à base de mollusques



Fruits à coque (amandes, noix, noix de cajou...)



Arachides et produits d'arachides



Œufs et ovoproduits



Crustacés



Lupins



Graines de sésame



Poissons



Céleri



Moutarde



Anhydride sulfureux et sulfites de plus de 10mg/kg ou 10mg/l en termes de So₂ total pour les produits prêts à consommer

► Depuis le 1^{er} juillet 2015, les restaurateurs doivent informer les consommateurs de la présence des allergènes à déclaration obligatoire dans leurs préparations. Selon votre activité de restauration, le procédé d'information est différent : Pour en savoir plus... [Texte](#) (source: legifrance.gouv.fr)

Voir aussi : notre [fiche thématique sur les Allergènes](#)

