J'Aplic

L'HYGIENE en cuisine professionnelle

LES FONDAMENTAUX

GECO Food Service

Nos solutions alimentent votre performance

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN RESTAURATION

LES FONDAMENTAUX POUR MAÎTRISER LES RÈGLES D'HYGIÈNE

- Traçabilité
- Transparence
- Éviter les toxi-infections alimentaires
- Réglementations
- Protéger le consommateur
- Contrôles
- Responsabilités du restaurateur

Vous êtes responsable de la maîtrise des règles d'Hygiène dans votre établissement et à ce titre vous devez mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire approprié qui vous permet de limiter les risques et de garantir la santé de vos consommateurs en :

1. Maîtrisant les dangers en restauration,
2. Évitant les TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives),
3. Respectant les obligations réglementaires (le contrôle des températures, le contrôle des huiles, le plan de nettoyage,...),
4. Mettant en place des actions correctives en cas de non conformité

SOMMAIRE

1. Les principaux dangers
Les dangers microbiologiques, Les dangers physiques, Les dangers chimiques, Les allergènes

2. En résumé : Lutter contre les microbes

3. La réglementation

VOUS TROUVEREZ CI-APRÈS LES FONDAMENTAUX POUR LA MISE EN PLACE DE CETTE DÉMARCHE.

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

RETOUR À L'INTRODUCTION

1. LES PRINCIPAUX DANGERS

1 Microbiologiques

Dangers, contamination, multiplication, TIAC et aliments porteurs de microbes

Comment prévenir les dangers microbiologiques ?

2 Physiques

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

3 Chimiques

Produits chimiques (mélange...)

4 Allergènes

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

▶ POUR EN SAVOIR PLUS... : Initiation aux dangers

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

1 Les dangers microbiologiques

Les microbes

sont des organismes vivants
et invisibles à l'œil nu.

Il existe deux types de microbes :

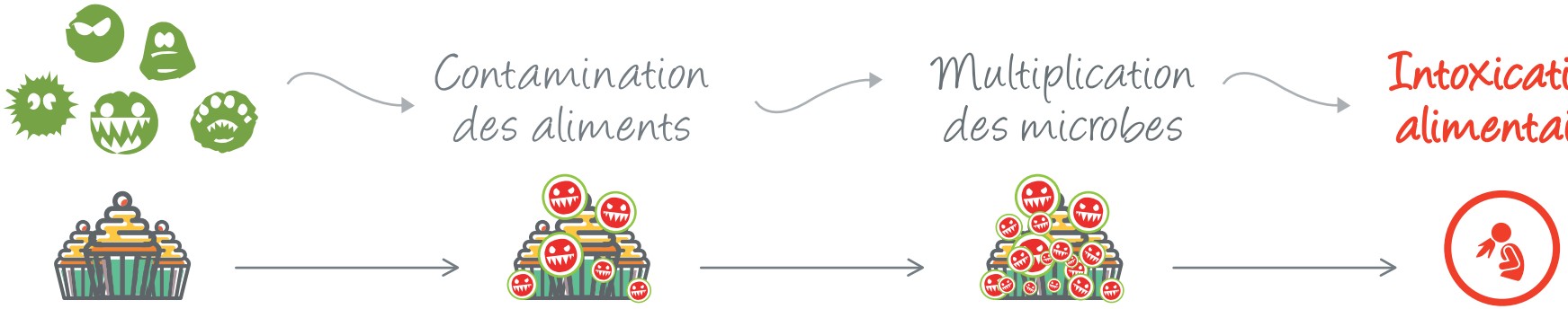
Les utiles

Vin Fromage Pain

Les nuisibles

Altération - Pathogènes

Microbes pathogènes

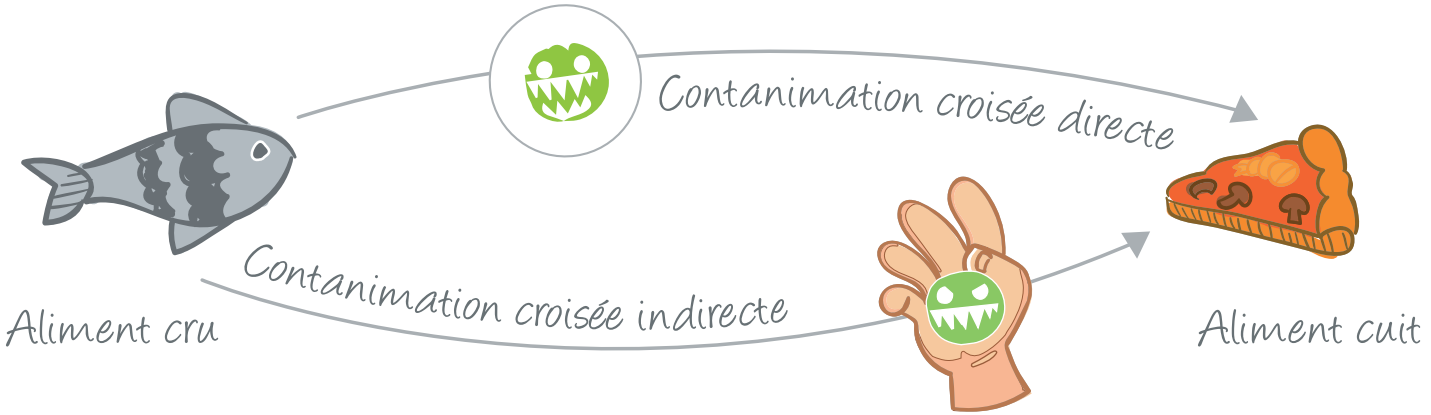


► POUR EN SAVOIR PLUS... Initiation aux microbes

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

La contamination croisée

- Aliment cru à côté d'un aliment cuit :



- Aliments à côté de cartons ou d'emballages souillés :

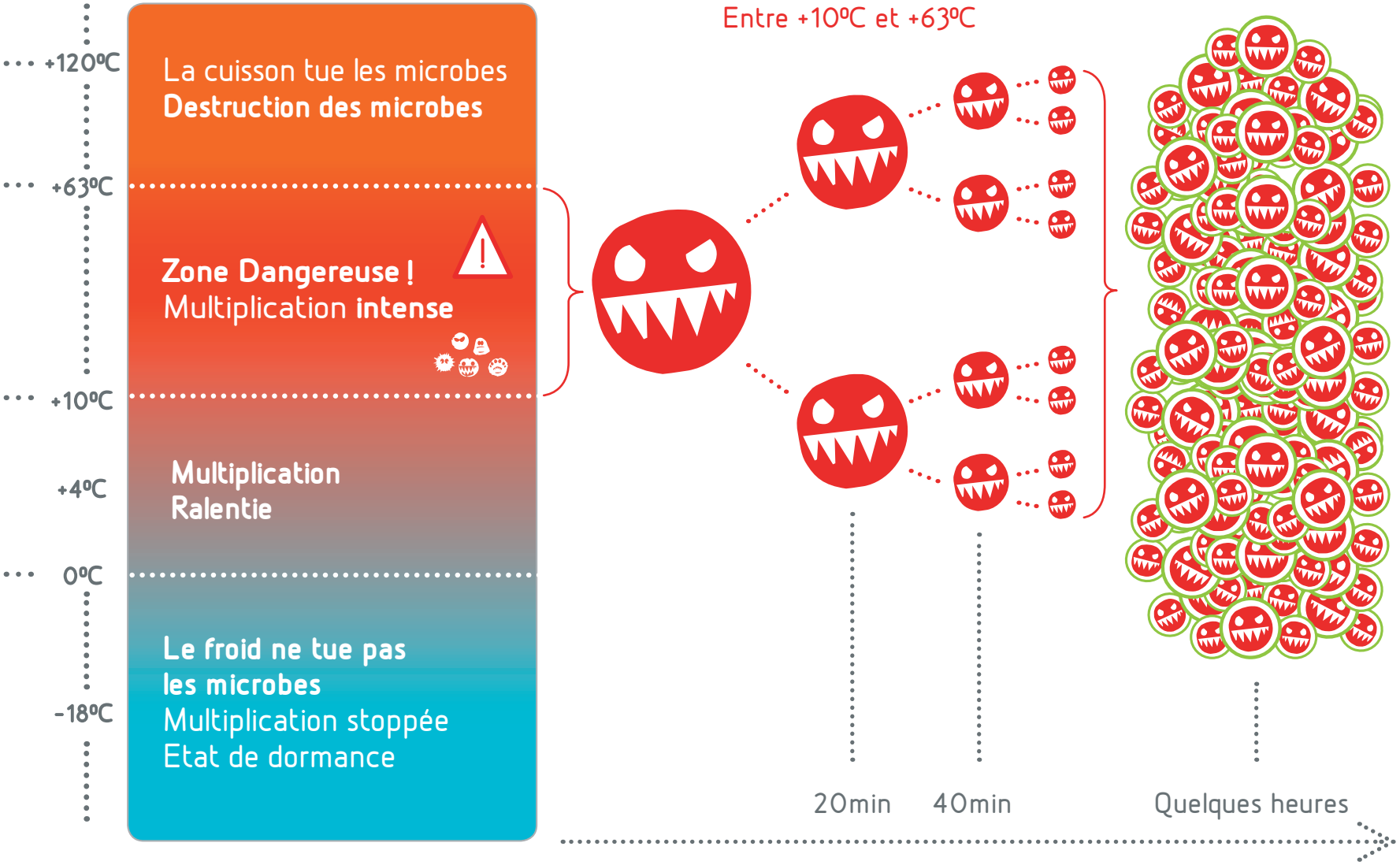
- Aliments sensibles à côté d'aliments vecteurs de microbes :

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

La multiplication des microbes

La multiplication microbienne correspond à la prolifération du nombre de microbes.

Destruction thermique



© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

RETOUR À L'INTRODUCTION

L'intoxication alimentaire (TIAC*)

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 1 783 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)
Santé Publique France (ici)

12 décès relevés en 2019

*TIAC : Toxi-Infection Alimentaire Collective

▸ POUR EN SAVOIR PLUS... Initiation aux dangers

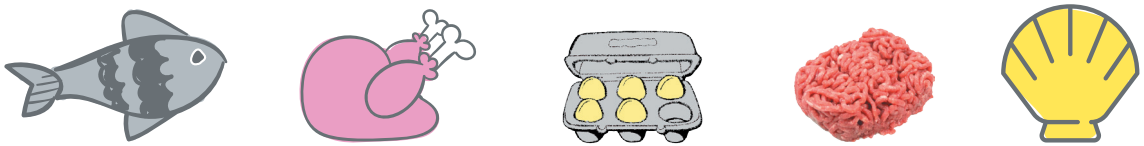
© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

Les aliments crus pouvant être porteurs de microbes dangereux

En général, il faut éliminer les risques par :

- De bonnes pratiques d'hygiène
  (manipuler ces produits séparément des produits sensibles)

- Une cuisson à coeur des produits
  (volaille crue, viande crue, viande hachée crue,
  poisson cru et produits à base d'oeufs en coquille crus)



- Une décontamination des produits terreux, des fruits bruts et des herbes.
  (Fruits bruts, Produits terreux bruts, Graines germées, Herbes)

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

RETOUR À L'INTRODUCTION

Comment prévenir les dangers microbiologiques ?

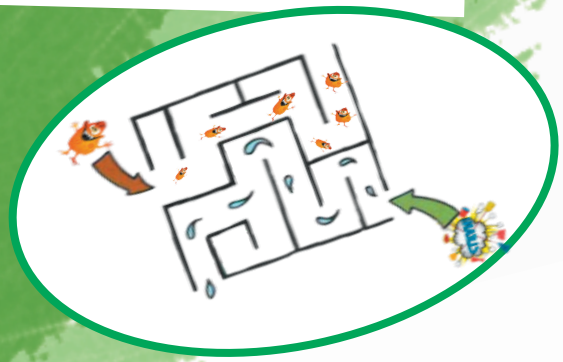
1. Par le respect de l'**hygiène des mains** et du personnel

2. Par le **contrôle** des Matières Premières, **respect** des températures de réception, de stockage, de cuisson et de service

3. Par le respect des **bonnes pratiques de travail** en matière d'hygiène (préparations, décontamination des végétaux, refroidissement, remise en température, ...)

4. Par la mise en place d'un **plan de nettoyage** (et de **désinfection**)

5. Par le respect de la **marche en avant**



6. Par des locaux adaptés à la circulation, la production et le stockage des denrées facilitant le nettoyage et la désinfection.

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

RETOUR À L'INTRODUCTION

1 Par le respect de l'hygiène des mains et du personnel

► Une bonne hygiène des mains est primordiale

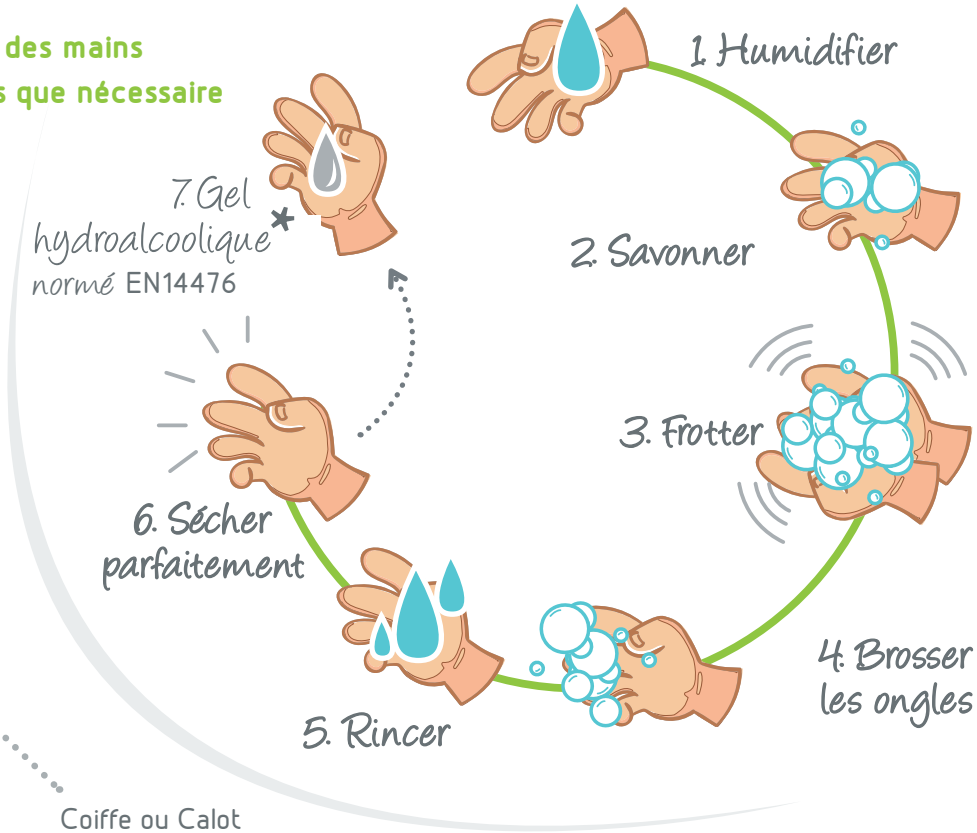
Lavage des mains et des avant-bras si exposés :

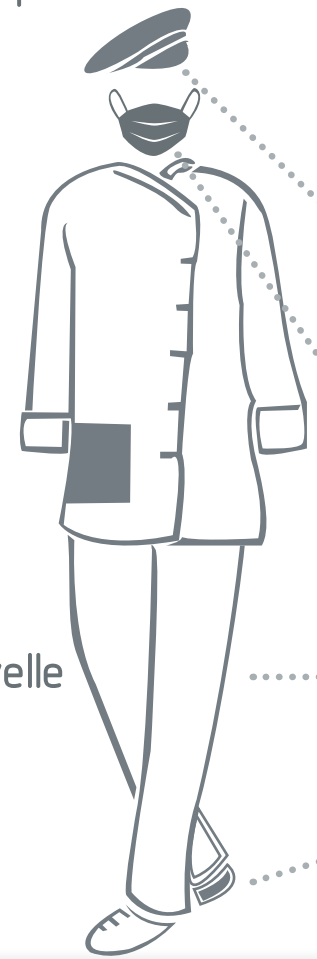
- À la prise / reprise du poste,
- Après l'usage des sanitaires,
- Après avoir toussé, s'être mouché,
- Après toutes manipulations à risques (emballage, produits terreux, ...).
- Attention : Le **gel hydroalcoolique*** ne remplace pas le lavage des mains.

► Une bonne hygiène vestimentaire

- Le port des gants ne remplace pas le lavage des mains.
- Il faut changer de gants à chaque nouvelle manipulation de produit alimentaire.
- Si une personne étrangère rentre en cuisine, elle doit porter un kit visiteur ou une tenue appropriée.

Lavage des mains autant de fois que nécessaire





Coiffe ou Calot

Port de masque bucco-nasal pour le personnel en salle, à la réception et en cuisine à renouveler tous les 4h (en cas de pandémie ou personne enrhumée)

Vêtements de travail propres

Chaussures de sécurité entretenues propres

► POUR EN SAVOIR PLUS...
Fiche BPH personnel*

*BPH : Bonnes Pratiques D'Hygiène (hygiène des vestiaires, suivi médical, armoire à pharmacie, formation, ...).

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

RETOUR À L'INTRODUCTION

2 Par le **contrôle** des **Matières Premières**, **respect** des températures de réception, de stockage, de cuisson et de service

Le thermomètre à sonde doit être fonctionnel et désinfecté.

Contrôle des Matières Premières
(aspect visuel, quantité, dates et température)

Températures à réception
(en fonction des produits)

Contrôle des températures
deux fois par jour

Produits surgelés : -18ºC
Produits frais : entre 0ºC et 4ºC

Ne pas laisser les aliments dans la **zone dangereuse**

Entre +10ºC et +62ºC
Zone dangereuse

Surveiller le maintien au chaud

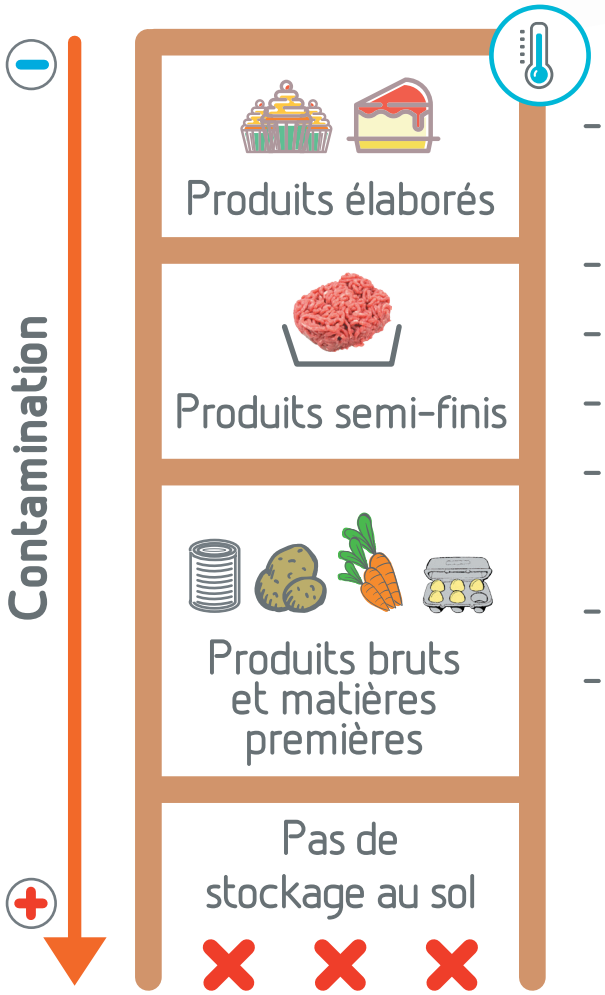
Supérieure ou égale à +63ºC

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

RETOUR À L'INTRODUCTION

3 Par le respect des **bonnes pratiques de travail** en matière d'hygiène

► La maîtrise du stockage



- **Stocker** du produit le moins contaminé vers le produit le plus contaminé (suivre le sens de la flèche).
- **Filmer** hermétiquement les produits.
- **Enlever** les cartons et cagettes en bois (garder les étiquettes).
- Disposer les fruits et légumes **dans des bacs propres**.
- **Interdiction de stocker au sol** (mettre des caillebotis en plastique).
- **Nettoyer** régulièrement les étagères.
- **Contrôler régulièrement** et **enregistrer les températures** (**archiver** les contrôles).

► POUR EN SAVOIR PLUS... Fiche BPH stockage

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

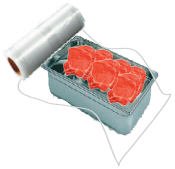
3

Par le respect des **bonnes pratiques de travail** en matière d'hygiène

► La maîtrise du déconditionnement

1 Décartonnage en zone de réception

2 Décartonner et déconditionner les produits



3 Transférer les produits dans des bacs propres, filmer, conserver les informations relatives à chaque produit et leur durée de vie, dater si utilisation différée.

1 Dessouvidage en zone de préparation

2 Ouvrir le sachet avec les ciseaux désinfectés

(3) Egoutter les produits si nécessaire

1 Déboîtage en zone de déboîtage ou légumerie

2 Désinfecter le couvercle puis ouvrir les boîtes

4 Stockage (0°C - 4°C)

4 Préparations

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

RETOUR À L'INTRODUCTION

3 Par le respect des **bonnes pratiques de travail** en matière d'hygiène

► La maîtrise de la décontamination des végétaux (fruits, légumes et herbes).

1 Pré-lavage

- Éplucher les légumes terreux.
- Laver dans un évier rempli d'eau potable.
- Égoutter les produits.

2 Désinfection

- Remplir l'évier d'eau potable et rajouter la **solution désinfectante diluée, autorisée réglementairement pour l'application :** si utilisation de l'eau de Javel à 2,6 Grammes de chlore actif soit 9º chlorométrique, prévoir 5 ml d'eau de Javel pour 10 litres d'eau. On peut utiliser des pastilles pré-dosées.
- **Immerger** les produits **au minimum 5 minutes.**

3 Rinçage

- Rincer abondamment à l'eau potable.
- Égoutter les produits.

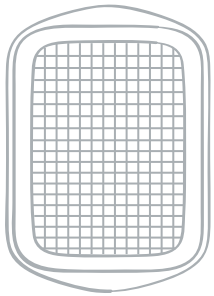
© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

3

Par le respect des **bonnes pratiques de travail** en matière d'hygiène

► La maîtrise de la décongélation

- Utiliser des bacs avec grille ou système adéquat pour l'évacuation des exsudats (pas de contact avec le produit)



- Les produits sont étiquetés avec mention de leur origine et la date de mise en décongélation

Décongélation au froid

(0 ºC - 4 ºC)
72h maximum avant utilisation.

Décongélation au micro-onde
Position décongélation

Autres moyens de décongélation : voir les indications du fabricant.

Décongélation par cuisson directe.

- **Interdiction de décongeler à température ambiante.**
- **Interdiction de décongeler à l'eau chaude.**
- **Interdiction de recongeler un produit décongelé.**

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

3

Par le respect des **bonnes pratiques de travail** en matière d'hygiène

► La maîtrise de la cuisson

La température réglementaire de cuisson doit être supérieure ou égale à 63ºC sauf exception de préparations liées à la recette (exemple : viandes saignantes).

Cuisson à cœur du produit pour les produits à risque (exemple : steak haché à + 65ºC pour les enfants de - 15 ans).

Ne pas laisser les aliments dans la **zone dangereuse**

Entre +10ºC et +62ºC
Zone dangereuse

Surveiller le maintien au chaud

Supérieure ou égale à +63ºC

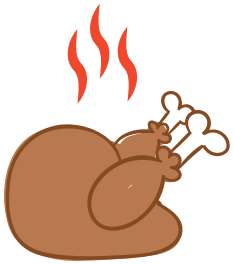
► POUR EN SAVOIR PLUS... Fiche BPH préparations chaudes

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

3

Par le respect des **bonnes pratiques de travail** en matière d'hygiène

► La maîtrise de la liaison froide : refroidissement des produits chauds



Aliment cuit
T°C ≥ 63°C

Cellule de refroidissement
2 heures max.

Aliment refroidi
(T° ≤ 10°C)

Stockage au froid
(0°C à +3°C)
et les garder
3 jours maximum

Règlementation : Obligation d'enregistrer la durée et la température de fin de refroidissement.

► POUR EN SAVOIR PLUS... Fiche BPH liaison froide

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

3

Par le respect des **bonnes pratiques de travail** en matière d'hygiène

► La maîtrise de la remise en température sur site

Aliment à 4ºC

Four de remise en température ou four mixte ou micro-ondes

Aliment à 63ºC Minimum

Règlementation : Obligation d'enregistrer la durée et la température de fin de remise en température en cas de distribution sur d'autres sites.

► POUR EN SAVOIR PLUS... Fiche BPH remise en température sur restaurant satellite

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

3 Par le respect des **bonnes pratiques de travail** en matière d'hygiène

► La maîtrise de la liaison chaude sur site : maintien au chaud à 63 ºC minimum.

Cuisson → Transfert direct dans une étuve ou bain-marie → Maintien au chaud jusqu'au service à 63ºC minimun

Règlementation : Obligation de maintenir au chaud à 63ºC minimum tout au long du service.

► POUR EN SAVOIR PLUS... Fiche liaison chaude dans le cas de transport sur d'autres sites

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

3

Par le respect des **bonnes pratiques de travail** en matière d'hygiène

► La maîtrise du service

Maintenir au chaud les préparations chaudes (liaison chaude)

Maintenir au froid les produits frais (salades, desserts,...)

Sortir les assaisonnements au dernier moment de leur lieu de stockage (mayonnaise, vinaigrette, sauce froide...)

Éviter de croiser les assiettes dressées et les assiettes sales.

Éliminer les plats exposés à la vente si :
- servis au consommateur et non consommés (ex: yaourt ,dosette de sauce...),
- la température du produit exposé est non réglementaire et/ou si le produit n'est pas protégé vis à vis du consommateur. *

Éliminer en fin de service les plats cuits sur site, remis en température après refroidissement.

* Pour une meilleure maîtrise des excédents voir : page 16 de l'Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289 du 19-05-2020

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

4 Par la mise en place d'un **plan de nettoyage** (et de **désinfection**)

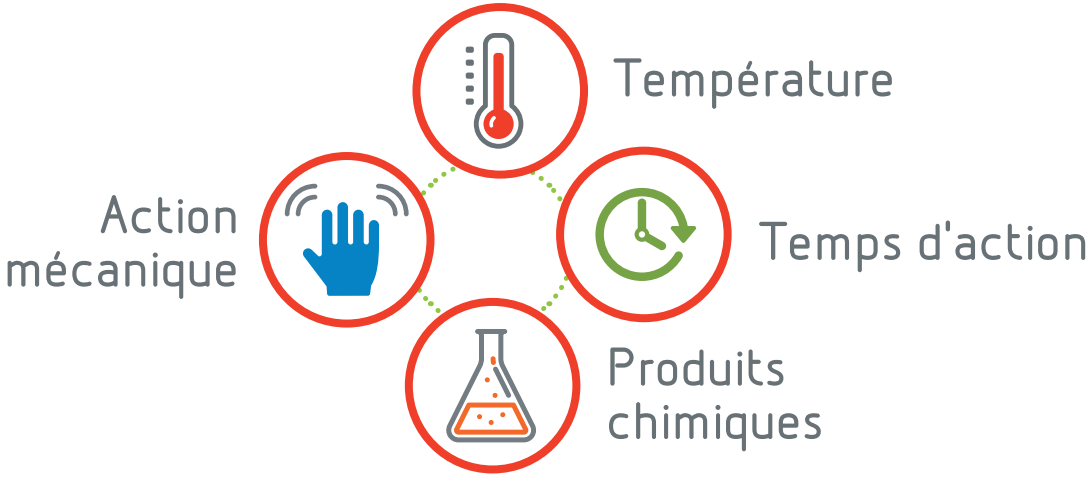
Définition :

- **Le plan de nettoyage et désinfection** : fréquence associée au mode opératoire des opérations de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel.
- **Le nettoyage** : élimination de salissures physiques.
- **La désinfection** : destruction des microbes.

Objectifs :

- Assurer l'hygiène générale de votre établissement.
- Maîtriser la contamination microbienne.
- Se conformer à la réglementation en vigueur « le Paquet Hygiène ».

La qualité du nettoyage et de la désinfection dépend de la combinaison de **4 facteurs** (cercle de Sinner).



Un plan de nettoyage doit répondre à 4 questions :

Quoi ? Surface, Matériel

Quand ? Fréquence

Comment ? Mode opératoire

Qui ? Responsable en charge

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

RETOUR À L'INTRODUCTION

4

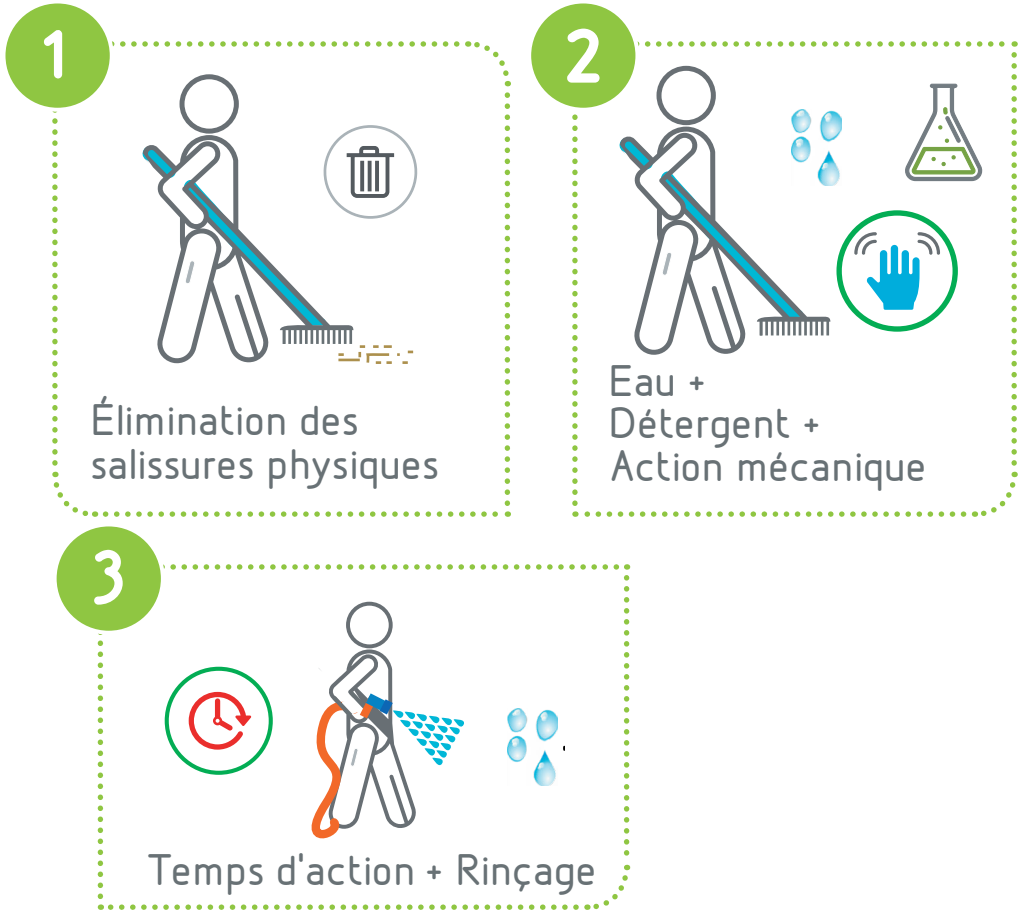
Par la mise en place d'un **plan de nettoyage** (et de **désinfection**)

► Le nettoyage

Le nettoyage doit se faire en utilisant un détergent conforme aux réglementations concernant les produits en contact avec les surfaces alimentaires (produits à usage professionnel).

Attention :

- Le nettoyage est une étape indispensable avant la désinfection.
- Le nettoyage seul ne détruit pas les microbes.
- Il est important de ne pas oublier les siphons et évacuations.



© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

► Le nettoyage puis une désinfection (2 étapes)

Un **désinfectant** conforme aux réglementations concernant les produits en contact avec les surfaces alimentaires.

Surface propre à l'oeil nu mais présentant des microbes

1 Nettoyage

Élimination des salissures physiques

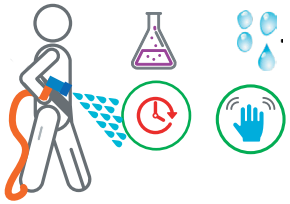
1 Nettoyage

Eau + Détergent + Action mécanique

1 Nettoyage

Temps d'action + Rinçage

2 Désinfection



Désinfectant + Eau + Action mécanique

La désinfection

Rinçage selon le produit utilisé (voir fiche fabricant)

Les surfaces nécessitant un nettoyage & une désinfection sont toutes les surfaces **en contact avec les denrées alimentaires** (plan de travail, ustensiles et petit matériel, chambre froide, cellule de refroidissement, four, vitrine, ...).

► Le nettoyage et la désinfection (1 étape 2 en 1)

Le nettoyage et la désinfection doivent se faire en utilisant un **produit mixte (nettoyant + désinfectant)** conforme aux réglementations concernant les produits en contact avec les surfaces alimentaires.

1

Produit mixte + Eau + Action mécanique

Temps d'action

Nettoyage et désinfection

Rinçage obligatoire

Surface propre et désinfectée

4

Par la mise en place d'un **plan de nettoyage** (et de **désinfection**)

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

RETOUR À L'INTRODUCTION

5 Par le respect de la **marche en avant**

Le principe est la séparation des **opérations dites sales** (réception des matières premières, décontamination, ...), des **opérations propres** (préparations chaudes, froides et service) dans **le temps ou dans l'espace.**

Les produits ne reviennent pas en arrière

ÉTAPES		ÉVACUATION
Réception	Reçoit Matières premières	Gros déchets et cartons
Stockage	Stocke Protection et maîtrise du stockage	Cartons, emballages souillés
Préparation	Prépare Ne pas croiser les préparations entre elles et avec les déchets	Épluchures, eaux de rinçage,...
Service	Sert Assurer la protection de votre consommateur	Assiettes sales, eaux de lavage,...

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

2 Les 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** (bagues, boucles d'oreilles, bracelets,...)
- 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**.

► POUR EN SAVOIR PLUS... : Initiation aux dangers

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

3 Les 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** .

- En utilisant du matériel et des ustensiles aptes au contact alimentaire.

► POUR EN SAVOIR PLUS... : Initiation aux dangers

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

4 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 1er 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: légifrance.gouv.fr)

Voir aussi : notre fiche thématique sur les Allergènes

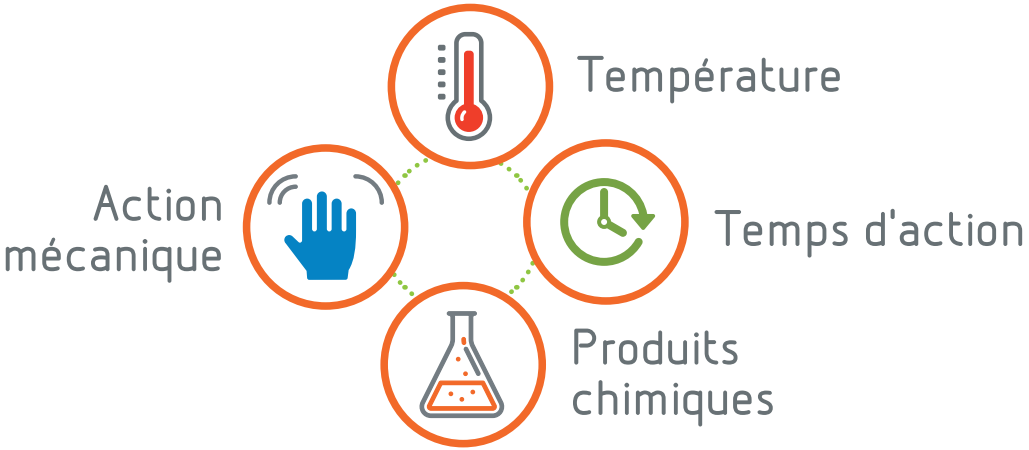
© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

2. EN RÉSUMÉ : 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)

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

RETOUR À L'INTRODUCTION

3. LA RÉGLEMENTATION

1. En Back Office :

- S'assurer de la **conformité des températures** des matières premières à réception et archiver les contrôles,
- Respecter les **températures des enceintes froides** et archiver les documents de contrôle,
- **Garder les étiquettes ou tenir un registre** de toutes les matières premières utilisées pour la traçabilité,
- Réaliser et historiser les **plats témoins** (restauration collective),
- Tenir un **plan de nettoyage** et archiver les documents,
- Avoir les Fiches de Données de Sécurité des produits de nettoyage et de désinfection utilisés,
- Assurer la formation continue des équipes,
- **Respecter la fréquence des visites médicales** des collaborateurs et archiver les certificats d'aptitude.

2. En Front Office :

- Informer les clients sur l'origine des viandes servies,
- Mettre à disposition les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire,
- Indiquer au consommateur sur la carte, l'ardoise ou menu la mention « décongelé » lorsque des denrées alimentaires ont été congelées avant la vente et sont vendues décongelées.

► POUR EN SAVOIR PLUS... : Réglementation
Liste des fiches de bonnes pratiques

© 2021 GECO FOOD SERVICE
Toute reproduction interdite

RETOUR À L'INTRODUCTION