

J'Aplic

L'HYGIENE en cuisine professionnelle



LES FONDAMENTAUX

PROGRAMME NATIONAL POUR

L'ALIMENTATION

NOTRE MODELE

ADEL'AVENIR



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),
Respectant les obligations réglementaires
- 3 (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 DÉMARCHÉ.

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](#)

1

Les dangers microbiologiques

Les microbes

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

Il existe deux types de microbes :

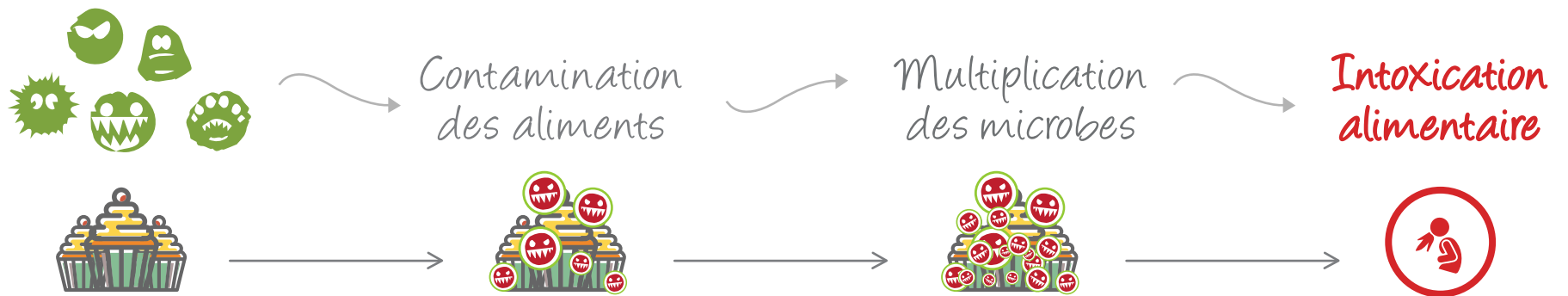
Les utiles



Les nuisibles



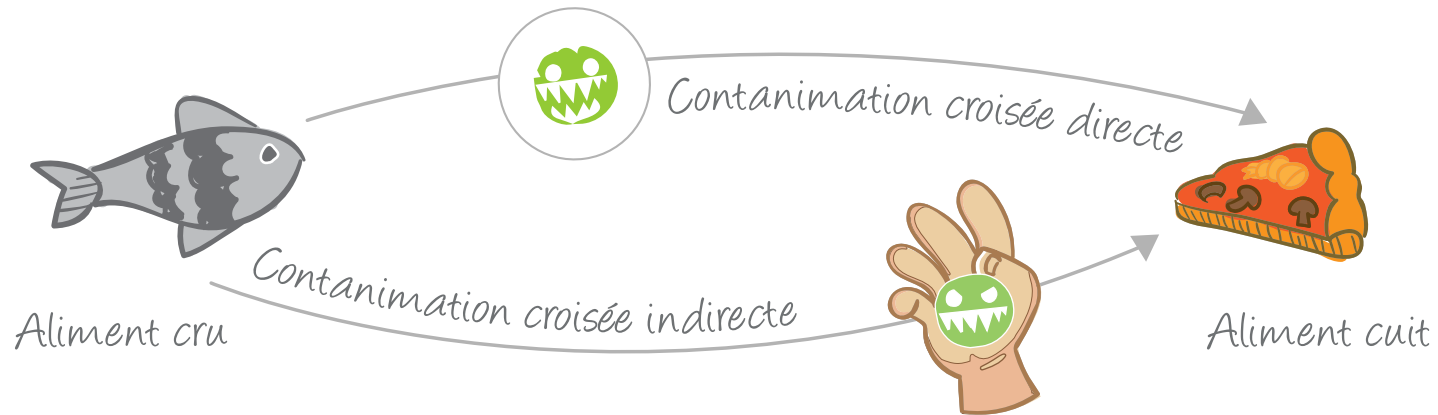
Microbes pathogènes



► POUR EN SAVOIR PLUS... [Initiation aux microbes](#)

La contamination croisée

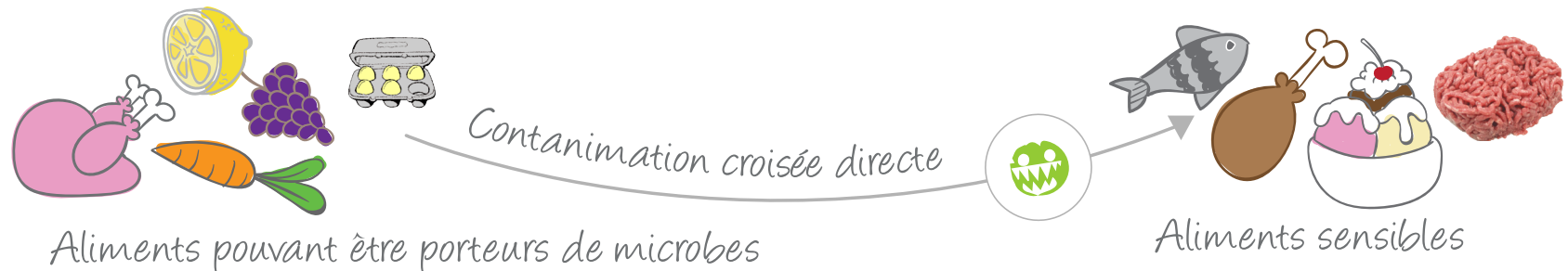
- ▶ Aliment cru à côté d'un aliment cuit :



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



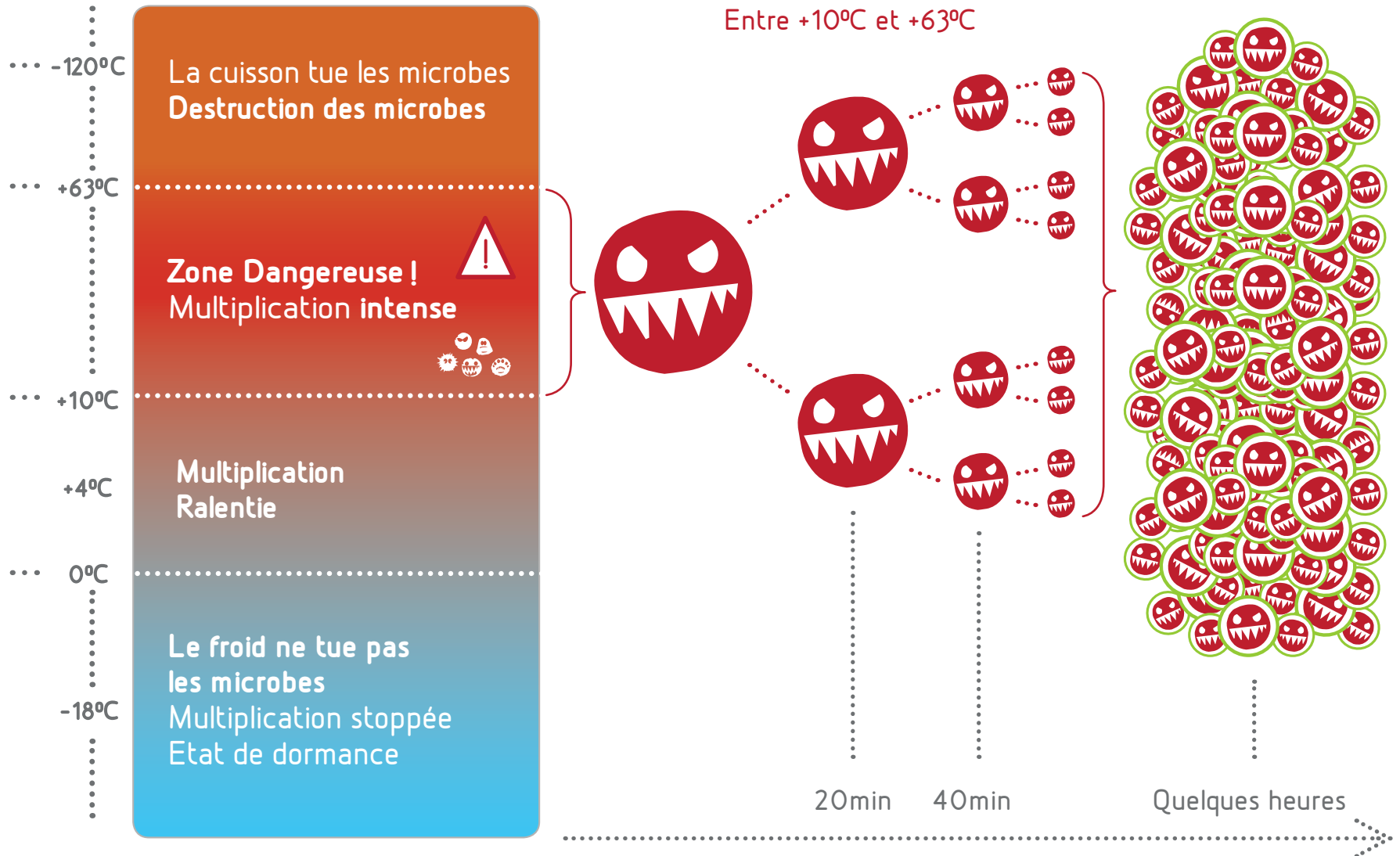
- ▶ Aliments sensibles à côté d'aliments vecteurs de microbes :



La multiplication des microbes

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

Destruction thermique



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 :



1 350 foyers
de TIAC déclarés
(en augmentation, source :
institut de veille sanitaire)



250 000
victimes
d'intoxication
alimentaire,



Entre 10 000
et 15 000
personnes
hospitalisées,



Moins
de 10 décès.

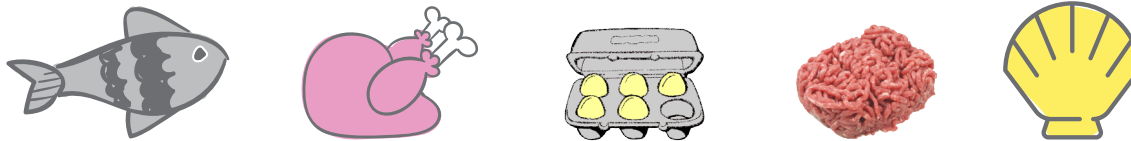
*TIAC : Toxi-Infection Alimentaire Collective

► [POUR EN SAVOIR PLUS... Initiation aux dangers](#)

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)



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, ...)



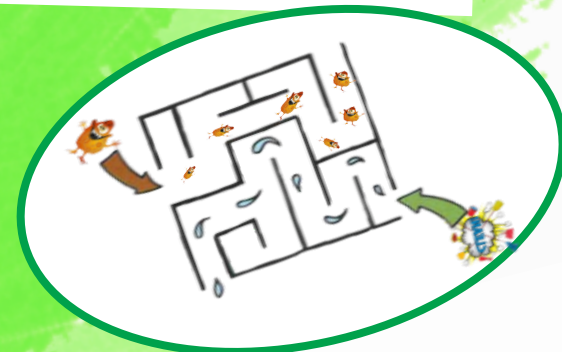
4

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.



1

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

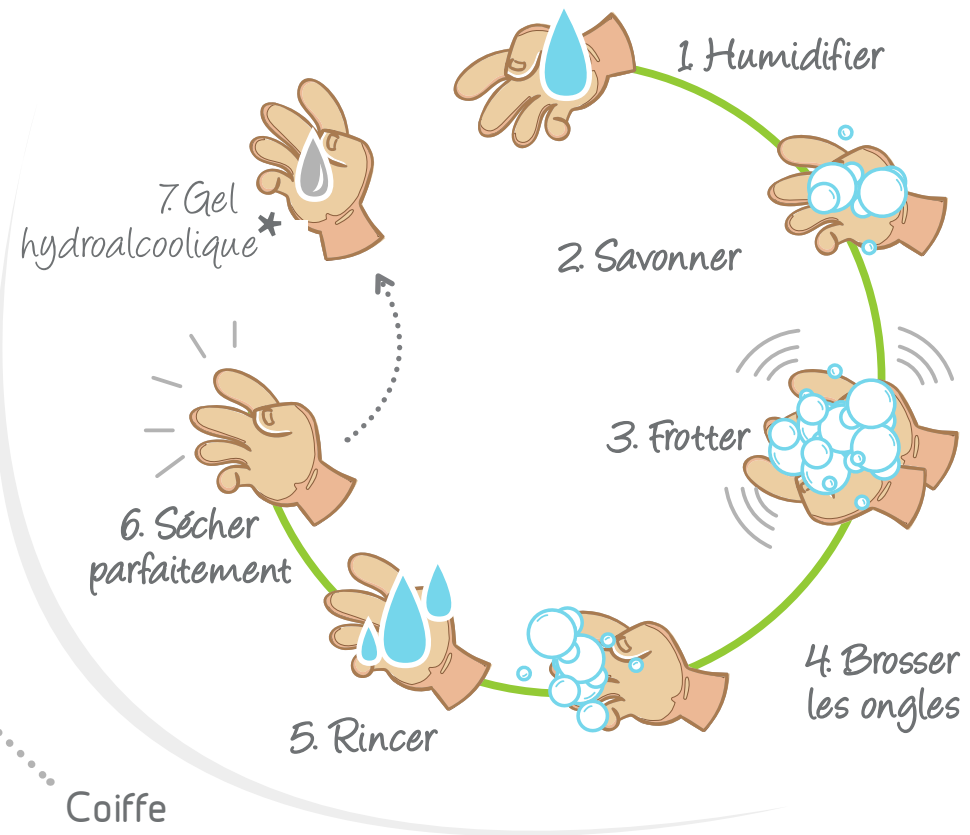
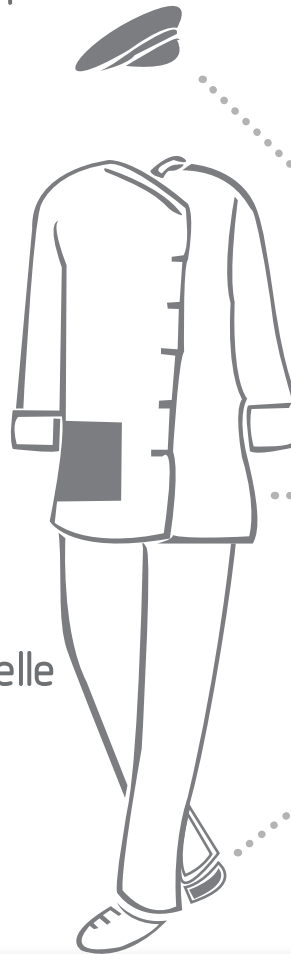
► Une bonne hygiène des mains est primordiale

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.



Coiffe ou Calot

Vêtements de travail propres

Chaussures de sécurité entretenues et propres

► POUR EN SAVOIR PLUS...
[Fiche BPH personnel*](#)

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

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 :
• -18°C
• Produits frais :
• entre 0°C et 4°C

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



• Entre +10°C
• et +62°C
• Zone dangereuse

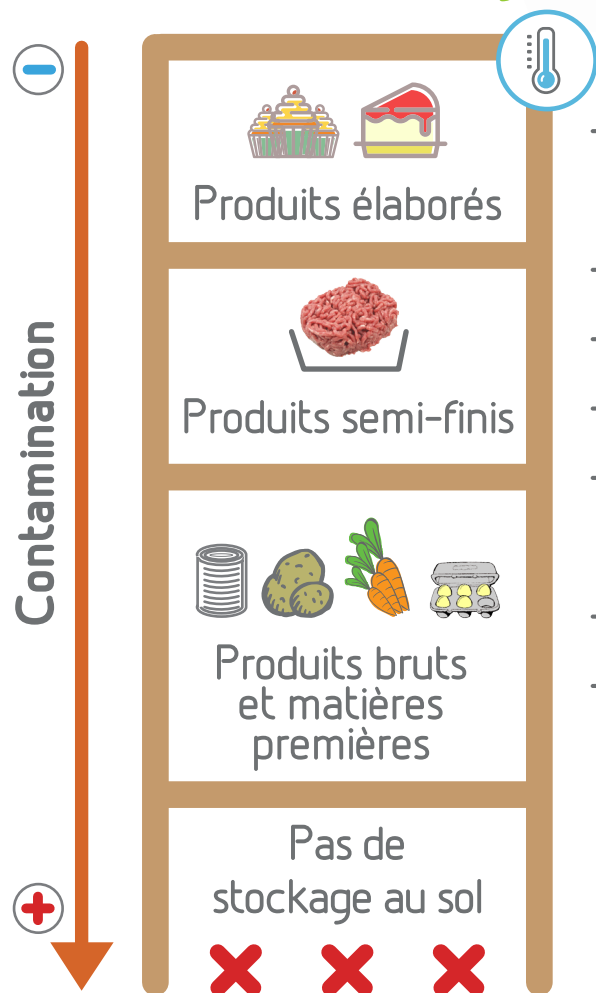
• **Surveiller le**
• **maintien au**
• **chaud**

• Supérieure
• ou égale à +63°C

3

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

► La maîtrise du stockage



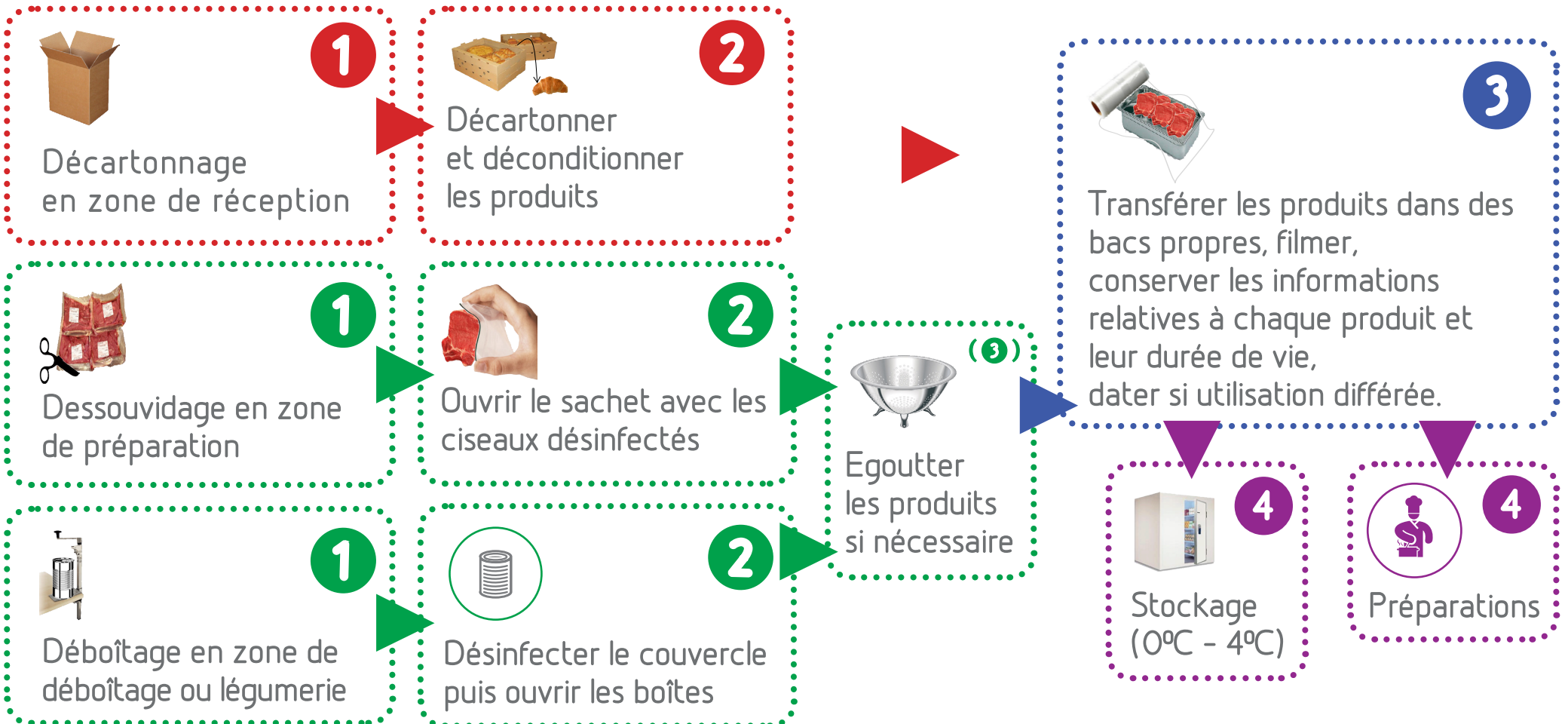
- **Stocker** du produit le moins contaminé vers le produit le plus contaminé (suivre le sens de la flèche).
- **Filmer** hermétiquement les produits.
- **Enlever** les cartons et cagettes en bois (garder les étiquettes).
- Disposer les fruits et légumes **dans des bacs propres**.
- **Interdiction de 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](#)

3

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

► La maîtrise du déconditionnement



3

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

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

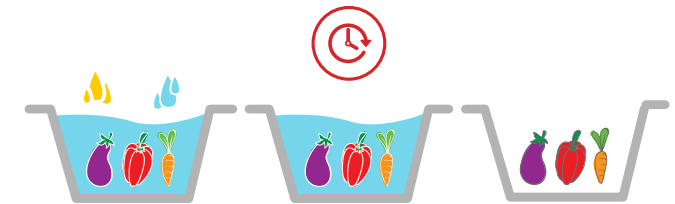
1 Pré-lavage

- 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**.
- Immerger les produits quelques minutes.
- Si utilisation de l'Eau de javel à 2.6% de chlore actif voir la fiche [ici](#)



3 Rinçage

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

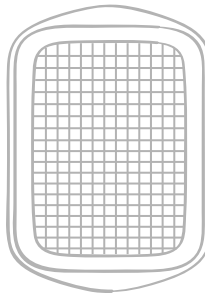


3

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



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



Décongélation au froid

(0 °C - 4 °C)
72h maximum
avant utilisation.

Décongélation
au micro-onde
Position décongélation

Autres moyens de
décongélation :
voir les indications
du fabricant.

Décongélation
par cuisson directe.

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 63°C 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 + 65°C pour les enfants de - 15 ans).

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



Entre +10°C
et +62°C
Zone dangereuse

Surveiller le maintien au chaud

Supérieure
ou égale à +63°C



► POUR EN SAVOIR PLUS... [Fiche BPH préparations chaudes](#)

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
 $T^{\circ}\text{C} \geq 63^{\circ}\text{C}$



Cellule de
refroidissement
2 heures max.



Aliment refroidi
($T^{\circ} \leq 10^{\circ}\text{C}$)



Stockage au froid
(0°C à $+3^{\circ}\text{C}$)
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](#)

3

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

► La maîtrise de la remise en température sur site



Aliment à 4°C



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



Aliment à 63°C
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](#)

3

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

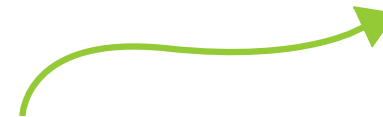
► **La maîtrise de la liaison chaude sur site : maintien au chaud à 63 °C minimum.**



Cuisson



Transfert direct
dans une étuve
ou bain-marie



Maintien au chaud
jusqu'au service
à 63°C minimum

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

► **POUR EN SAVOIR PLUS...** [Fiche liaison chaude dans le cas de transport sur d'autres sites](#)

3

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

► La maîtrise du service



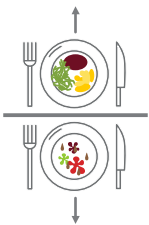
Maintenir au chaud les préparations chaudes (liaison chaude)



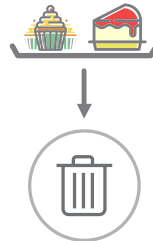
Maintenir au froid les produits frais (salades, desserts,...)



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

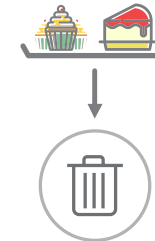


Éviter de croiser les assiettes dressées et les assiettes sales.



Éliminer les plats exposés à la vente si :

- servis au consommateur et non consommés (ex: yaourt ,dorette 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 : [la page 28 de la Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8206 du 22 octobre 2012](#)

4

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

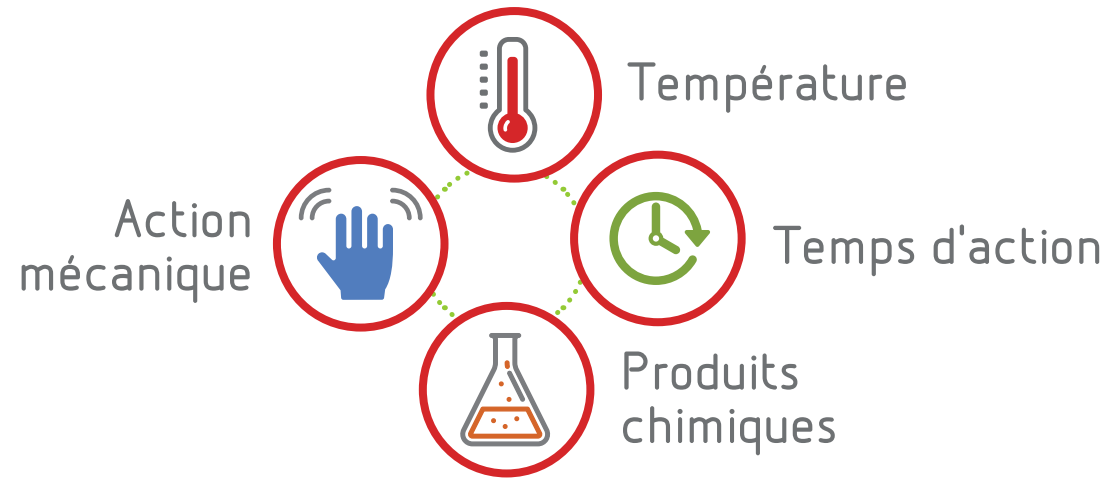
Définition :

- **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

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 désinfecter les siphons

1



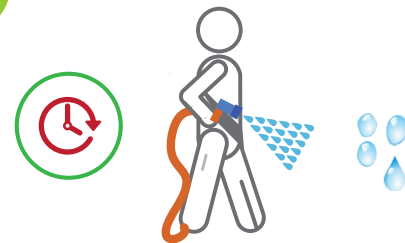
Élimination des
salissures physiques

2



Eau chaude +
Détergent +
Action mécanique

3



Temps d'action + Rinçage

► 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 chaude + Détergent + Action mécanique

1 Nettoyage



Temps d'action + Rinçage

2 Désinfection



Désinfectant + Eau chaude + 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 chaude + Action mécanique

Nettoyage et désinfection

Rinçage obligatoire



Surface propre et désinfectée



4

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

5





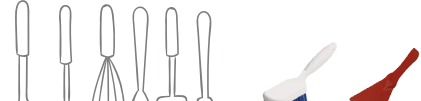
Par le respect de la marche en avant

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.**



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](#)

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](#)

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...)



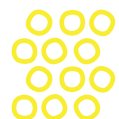
Arachides et produits d'arachides



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 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)

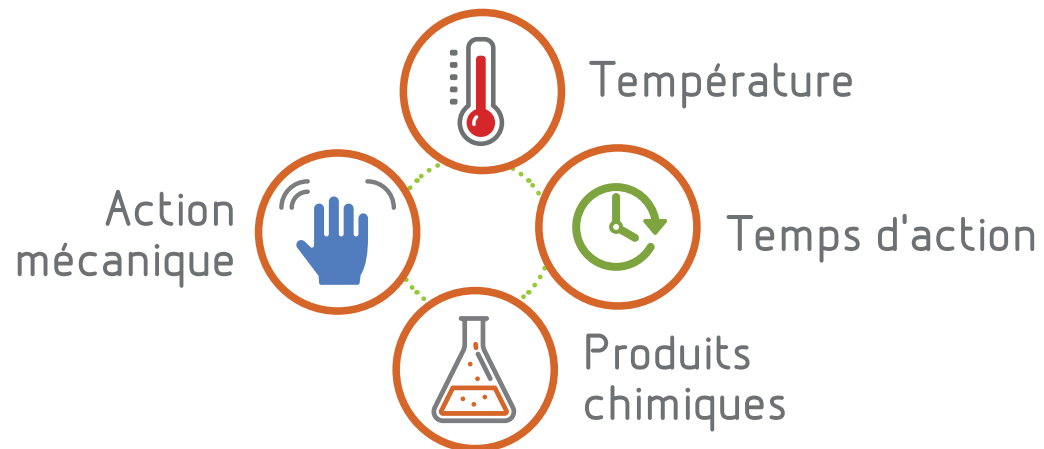
Voir aussi : notre [fiche thématique sur les Allergènes](#)

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)

3. LA RÉGLEMENTATION

→ Les responsables de restaurants doivent :

- 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),
- Informer les clients sur **l'origine des viandes** bovines servies et **les allergènes à déclaration obligatoire**,
- Tenir un **plan de nettoyage** et archiver les documents,
- Avoir les Fiches de Données de Sécurité des produits de nettoyage et de désinfection utilisés,
- Former leur personnel en continu,
- **Respecter la fréquence des visites médicales** de leur personnel et archiver les certificats d'aptitude.

► POUR EN SAVOIR PLUS... : [Réglementation](#)
[Liste des fiches de bonnes pratiques](#)