

# **Manuel d'hygiène**

## SOMMAIRE

### Dossier Hygiène

- POURQUOI**
1. GENERALITES SUR LES FICHES D'HYGIENE
  2. MICROBES
    - 2.1. Connaître
      - 2.1.1. Germes
      - 2.1.2. Vitesse de propagation
  3. HYGIENE PERSONNELLE
    - 3.1. Enlever
      - 3.1.1. Vêtements / textiles usagés
      - 3.1.2. Vernis
      - 3.1.12. Bijoux
      - 3.1.14. Vêtements personnels
    - 3.2. Porter
      - 3.2.1. Tenue de travail
      - 3.2.2. Coiffe
      - 3.2.3. Chaussures
      - 3.2.4. Masque
      - 3.2.5. Couvre-barbe
      - 3.2.7. Gants
    - 3.3. Laver
      - 3.3.8. Mains et ongles
    - 3.4. Soigner
      - 3.4.9. Ongles
      - 3.4.11. Blessures
    - 3.5. Ranger
      - 3.5.1. Tenue de travail
      - 3.5.2. Coiffe
      - 3.5.3. Chaussures
      - 3.5.13. Vêtements / textiles usagés
      - 3.5.14. Vêtements personnels
    - 3.6. Nettoyer
      - 3.6.1. Tenue de travail.
      - 3.6.2. Coiffe
      - 3.6.3. Chaussures

### 3.6.7. *Gants*

## 4. *NETTOYAGE ET DESINFECTION*

### 4.1. *Nettoyer et désinfecter*

#### 4.1.1. *Tout le matériel*

#### 4.1.2. *Locaux*

#### 4.1.3. *Petit matériel*

#### 4.1.4. *Surfaces de travail*

#### 4.1.5. *Gros matériel*

## 5. *RECEPTION ET STOCKAGE DES MATIERES PREMIERES*

### 5.1. *Contrôler*

#### 5.1.1. *Marchandises reçues*

### 5.2. *Réceptionner et stocker*

#### 5.2.1. *Produits frais (réfrigérés)*

#### 5.2.2. *Produits congelés / surgelés*

#### 5.2.3. *Boîtes de conserve*

## 6. *DIVERS*

### 6.1. *Utiliser*

#### 6.1.1. *Essuies textiles*

### 6.2. *Traiter*

#### 6.2.1. *Déchets*

### 6.3. *Contrôler*

#### 6.3.1. *Température des frigos*

### 6.4. *Constituer*

#### 6.4.1. *Plats témoins*

### 6.5. *Congeler*

#### 6.5.1. *Denrées*

### 6.6. *Décongeler*

#### 6.6.1. *Denrées*

Fiche d'hygiène 1 1 0

## GÉNÉRALITÉS

### Fiches d'hygiène

**POURQUOI** Assurer la bonne compréhension des fiches qui suivent.

**COMMENT** 1. En-tête

En tête de chaque page apparaît le numéro de chaque fiche. Le premier rappelle le numéro du chapitre, le deuxième se réfère à l'action à réaliser tandis que le troisième a trait à l'objet de l'action.

Au début de chaque fiche, on découvrira, de même que dans la numérotation de la fiche, 3 mots :

- le premier est le titre du chapitre;
- le deuxième est le VERBE caractérisant l'action;
- le troisième est l'OBJET de l'action.

2. Texte

4 zones de texte apparaissent sur la fiche :

- POURQUOI l'action doit-elle être réalisée;
- COMMENT l'action spécifique doit être réalisée;
- QUI doit exécuter cette action;
- OU cette action doit-elle être faite.

Lorsque l'une des zones ne comporte pas de cadre, c'est que la question se rapportant à cette zone est sans objet.

**Fiche d'hygiène**      2    1    1

## **MICROBES**

### **Connaître**

### **GERMES**

### **POURQUOI**

*La connaissance des microbes permet de mieux combattre les dangers qu'ils peuvent causer.*

### **COMMENT**

#### 1. Classification simple

Il existe 3 grandes catégories de microbes :

- a. Ceux qui nous aident (par exemple : transformation du lait en fromage).
- b. Ceux qui ne servent à rien.
- c. Les microbes dangereux (parfois mortels).

Toutes les mesures d'hygiène ont pour but de limiter les populations de microbes dans un aliment pour éviter tout accident.

#### 2. Les espèces dangereuses

3 groupes de microbes dangereux sont recherchés dans vos préparations :

- Les staphylocoques
- Les clostridium
- Les salmonelles

Tous les 3 peuvent rendre malade ou tuer s'ils sont assez nombreux et, comme indiqué dans la fiche 2.1.2, ils se multiplient très vite.

#### 3. Pourquoi se retrouvent-ils dans un plat ?

Ils sont peut-être déjà présents dans les matières premières que vous recevez mais vous pouvez également les y amener vous-même si vous ne respectez pas les principes d'hygiène qui seront exposés dans la suite de ce dossier.

Il faut donc s'assurer que l'on a tout mis en oeuvre pour :

- a. éviter d'amener des microbes dans vos préparations.
- b. éviter également que ceux qui seraient déjà dans vos matières premières ne se multiplient de manière catastrophique pour vos consommateurs.

#### 4. Comment les combattre ?

Comme dit ci-dessus, il faut respecter les règles de base reprises dans ce dossier et on peut les résumer comme suit :

- a. Avoir une bonne hygiène personnelle (surtout les mains).
- b. Nettoyer ses appareils et outils (journallement + nettoyages intermédiaires).
- c. Respecter les températures des chaînes chaudes et froides (rien ne doit être abandonné à température ambiante).

**QUI**

Tous les travailleurs

**OU**

Dans toutes les zones

Fiche d'hygiène 2 1 2

## MICROBES

### Connaître

### VITESSE DE PROPAGATION

**POURQUOI** *La connaissance des microbes permet de mieux combattre les dangers qu'ils peuvent causer.*

**COMMENT** 1. Influence de la température

La plupart des microbes se développent très bien à la température ambiante ou, plus précisément, dans une fourchette allant de 10°C à 65°C.

En dessous de 10°C (ou mieux, en dessous de 4°C comme dans un bon frigo), ils s'engourdissent sans être détruits et ne vont donc plus se multiplier. Ils restent cependant vivants et prêts à agir dès que la température s'élève.

Au dessus de 65°C, ils commencent à être détruits par la chaleur qu'ils ne supportent pas.

Certains d'entre eux demanderont cependant des barèmes thermiques plus élevés pour être tués (100°C pendant 2 ou 3 heures pour les clostridiums).

Remarque : Certains microbes, facilement détruits par la chaleur (staphylocoques par exemple), laissent dans l'aliment une toxine très dangereuse qui, elle, est thermostable ce qui revient à dire qu'elle ne sera pas détruite à chaud.

2. Vitesse de prolifération

Aux températures comprises entre 10°C et 65°C, les microbes se multiplieront approximativement par 2 toutes les 20 minutes ce qui revient à dire qu'ils se multiplieront par 8 en 1 heure, par 64 en 2 heures et par 16 millions en 8 heures.

Donc, si une matière ou un objet souillé, contenant 1.000 germes, est abandonné dans l'atelier en début de journée, on pourrait y retrouver 16 milliards de microbes en fin de journée.

**QUI** Tous les travailleurs

**OU** Dans toutes les zones

Fiche d'hygiène 3 1 1

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Enlever

### VÊTEMENTS/TEXTILES USAGÉS

#### POURQUOI

*En fin d'activité, les vêtements sont souillés tant à l'intérieur (transpiration) qu'à l'extérieur (éclaboussures).*

#### COMMENT

La tenue de travail doit être ôtée chaque jour en fin de service ou en cas d'accident (tache importante, souillures, ...), nettoyée et remplacée le lendemain par une tenue propre.

#### QUI

Tous les travailleurs.

#### OU

Aux vestiaires.



Fiche d'hygiène 3 1 10

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Enlever

### VERNIS

#### POURQUOI

*Le vernis ne résiste pas aux travaux manuels, il s'écaille et il est la source d'aspérités sur l'ongle et donc de réserve pour les micro-organismes. De plus, lorsqu'il est coloré, le vernis masque les ongles sales.*

#### COMMENT

Le vernis doit être ôté complètement des ongles par l'emploi d'un dissolvant.

#### QUI

Tous les travailleurs.

#### OU

Cette opération se fait à la maison avant de se rendre au travail et est suivie d'un lavage efficace des mains.

Fiche d'hygiène 3 1 12

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Enlever

### BIJOUX

#### POURQUOI

*En hygiène alimentaire, le port des bijoux présente trois problèmes, à savoir :*

- les parties détachables (perles, pierres, ...) risquent de tomber dans les aliments (HACCP)
- les zones de peau recouvertes par le bijou sont difficilement accessibles par les produits de nettoyage et de désinfection et représentent donc des nids de germes
- si on enlève le bijou et qu'on se lave, on remet ensuite un bijou contaminé sur une peau propre

#### COMMENT

Les bijoux portés :

- aux doigts comme les bagues;
- aux poignets comme les bracelets, les montres;
- au cou comme les chaînes, les colliers;
- aux oreilles comme les perceuses, les créoles, les boucles d'oreilles diverses, sont ôtés.

Il existe une tolérance :

- pour l'alliance en anneau de rideau;
- la fine et courte chaînette de cou, portée en-dessous des vêtements de travail;
- les perceuses sans pierre ni perle aux oreilles.

#### QUI

Cette règle est à appliquer par tout le personnel mais également par les visiteurs.

#### OU

Ils doivent être ôtés et rangés au vestiaire en toute sécurité (armoire fermée à clef) ou laissés à la maison (éviter la tentation de vol).

Fiche d'hygiène 3 1 14

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Enlever

### VÊTEMENTS PERSONNELS

- POURQUOI** *Tous les vêtements personnels (chaussures comprises), même propres, sont porteurs de micro-organismes.*
- COMMENT** Avant chaque prise de poste, tous les vêtements sont ôtés, sauf la lingerie masculine et féminine.
- QUI** Tous les travailleurs.
- OU** Aux vestiaires.

Fiche d'hygiène 3 2 1

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Porter

### TENUE DE TRAVAIL

#### POURQUOI

*La tenue professionnelle empêche la contamination par la peau.*

#### COMMENT

Avant chaque service, avant chaque accès au poste, le personnel revêt la tenue professionnelle, qu'il lui est allouée.

Elle comprend une robe ou une veste et un pantalon et un tablier (en plastique ou tissu).

Elle est enfilée sur les sous-vêtements et jamais elle n'est recouverte d'un pull ou gilet.

Après avoir changé de tenue, il faut se laver les mains.

#### QUI

Toutes les personnes travaillant en zone de production, de laverie, de stockage et de distribution. Le visiteur porte un tablier de tissu ou à usage unique (plastique ou non tissé) sur les vêtements de ville.

#### OU

Aux vestiaires ou avant l'entrée en zone alimentaire pour chaque visiteur.

Fiche d'hygiène 3 2 2

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Porter

### COIFFE

- POURQUOI** *La coiffe empêche les cheveux, la transpiration et les pellicules de contaminer les mets.  
Elle empêche le contact des mains avec les cheveux.  
La coiffe portée est aussi l'image de marque d'une production, d'une société.*
- COMMENT** - Les cheveux courts sont totalement enveloppés  
- Les cheveux longs sont attachés par une pince ou un élastique et sont totalement enveloppés.
- QUI** Tous les travailleurs. Le visiteur porte également une coiffe avant de visiter l'exploitation.
- OU** Elle est placée sur la tête au vestiaire pour chaque travailleur et avant l'entrée en zone alimentaire pour chaque visiteur.

Fiche d'hygiène 3 2 3

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Porter

### CHAUSSURES

#### POURQUOI

*Les chaussures professionnelles réservées au travail permettent de ne pas véhiculer, au sein même de l'entreprise, les saletés et les micro-organismes venant de l'extérieur.*

*Des chaussures bien fermées assurent aussi une protection aux travailleurs occupés à des postes donnant lieu à des écoulements de liquide et exposés à avoir les pieds mouillés par ces liquides.*

*Dans certaines productions, on envisage le port de chaussures de sécurité réservées au travail (renforcées).*

#### COMMENT

1. A l'entrée de l'établissement, les chaussures de ville sont frottées convenablement sur un paillason, surtout si le temps est humide.

2. Le personnel échange ses chaussures de ville contre ses chaussures professionnelles propres.

3. Les chaussures professionnelles et/ou de sécurité ne quittent jamais l'entreprise.

4. Après avoir touché ses chaussures, on se lave les mains.

#### QUI

Tous les travailleurs et les visiteurs. Les visiteurs portent des surchaussures à usage unique en zone propre à la place des chaussures professionnelles.

#### OU

L'échange des chaussures de ville "contre les chaussures de production " se fait au vestiaire, les chaussures de ville sont retirées et rangées dans la zone sale de l'armoire vestiaire (position inférieure aux vêtements de ville).

Fiche d'hygiène 3 2 4

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Porter

### MASQUE

- POURQUOI** *Le masque assure une protection des denrées contre les bactéries du nez et de la bouche.*
- COMMENT** Le masque propre couvre la bouche et le nez et garde son efficacité tant qu'il est sec. Il doit donc être renouvelé lorsqu'il est humide et à chaque changement de travail.
- QUI** Le masque doit être porté lorsque l'aliment à risque n'est pas protégé et/ou lorsque l'opérateur est enrhumé.
- OU** Des distributeurs de masques à usage unique sont positionnés dans les zones à risque, jamais sur le plan de travail. Ces distributeurs sont propres et les masques ainsi rangés sont à l'abri de toute contamination.

Fiche d'hygiène 3 2 5

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Porter

### COUVRE-BARBE

- POURQUOI** *Comme les cheveux, la moustache et la barbe peuvent être une source de contamination des denrées.*
- COMMENT** L'absence de barbe, moustache est vivement conseillée (certaines entreprises les interdisent).  
La barbe et la moustache sont courtes, propres et soignées. La barbe ne touche jamais le vêtement.  
Si la barbe longue est tolérée elle sera enveloppée d'un couvre-barbe à usage unique lorsque le manipulateur est en contact avec les aliments.
- QUI** Les travailleurs à longue barbe.
- OU** Le distributeur de protège-barbe est positionné dans le vestiaire des hommes. Ce distributeur est propre et permet de stocker les couvre-barbes à l'abri de toute contamination.



Fiche d'hygiène 3 2 7

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Porter

### GANTS

#### POURQUOI

*Les gants à usage unique ne remplacent pas le lavage correct des mains. Lors des manipulations directes des aliments, ils les protègent des micro-organismes résidant sur les mains.*

#### COMMENT

1. Les bijoux sont enlevés et les mains sont soigneusement lavées à l'aide d'un savon bactéricide.
2. Les gants à usage unique sont enfilés de manière à ne pas les déchirer ni les contaminer. Les gants sont utilisés pour travailler les aliments à pleine main ou lors de contacts directs des aliments avec les mains (malaxage d'ingrédients, tranchage d'aliments,...). Les gants peuvent être obligatoires pour le dressage de plateaux, à la chaîne de distribution, le rangement de produits finis dans un conditionnement, ...
3. Les mains gantées n'assurent qu'une seule tâche à la fois. Si l'on doit se déplacer, il faut changer de gants.  
Attention : le port du gant donne une fausse impression de propreté.
4. Si l'usage se prolonge au delà de 2 heures, ils sont renouvelés.

Spécial : Gants de sécurité.

1. Le port des gants métalliques est obligatoire dans le secteur boucherie (désosseurs).  
Au poste de travail, les gants métalliques nettoyés, désinfectés et séchés sont enfilés sur des mains propres.  
En fin de travail, les gants sont ôtés et stockés dans un seau contenant de l'eau et du détergent bactéricide en vue du lavage et de la désinfection.
2. Des gants de nylon tricotés doivent être portés pour des opérations dangereuses de nettoyage, des trancheuses, des broyeurs.... Les gants nettoyés, désinfectés et séchés sont enfilés pour l'opération de nettoyage et ensuite stockés dans un seau contenant de l'eau et du détergent bactéricide en vue du lavage et de la désinfection.
3. Des gants de caoutchouc peuvent être utilisés pour des tâches poisseuses en zone sale (plonge, poubelles, ...).

Spécial : Doigtiers.

Toute blessure ou altération de la peau doit être désinfectée et soignée.  
Elle est protégée par un pansement isolant permettant à la peau de respirer.  
Tout pansement positionné sur les doigts est recouvert d'un doigtier à usage unique afin de protéger les aliments de toute contamination.

**QUI**

Tous les travailleurs.

**OU**

1. Les boîtes de gants à usage unique propres sont positionnés à l'abri de toute contamination, à proximité directe du plan de travail mais pas sur le plan de travail.

2. Ils ne sont pas portés près d'une source de chaleur (risques de brûlures).

Fiche d'hygiène 3 3 8

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Laver

### MAINS ET ONGLES

#### POURQUOI

*Le risque de contamination des aliments est principalement dû aux mains sales.*

#### COMMENT

Les mains et les avant-bras doivent être lavés énergiquement.

1. Actionnez le robinet soit par pression du pied ou du genou (jamais de robinet à main) afin de faire couler l'eau potable de préférence chaude.
2. Pressez le distributeur de détergent liquide (si possible bactéricide).
3. Savonnez les mains plusieurs fois (pendant au moins 30 secondes).
4. Brossez les ongles courts non vernis à l'aide d'une brosse à ongles (propre et désinfectée).
5. Rincez abondamment à l'eau.
6. Essuyez soigneusement en tamponnant les mains à l'aide de papier à usage unique en séchant bien les espaces entre les doigts
7. Jetez l'essuie à usage unique dans un bac à papier ou poubelle situé à proximité du lave-mains.

Remarque :

Si le lave-mains n'est pas équipé d'une commande non manuelle, fermer le robinet à l'aide de l'essuie à usage unique.

Si la poubelle est couverte, l'ouverture du couvercle doit se faire à l'aide du pied ou du papier.

Le lavage des mains doit être fréquent, il est obligatoire :

- en arrivant au travail
  - après le passage aux toilettes
  - après avoir mangé
  - après avoir fumé
  - après s'être mouché
  - après avoir éternué - toussé
  - après avoir ouvert / fermé une porte
  - après avoir manipulé les poubelles
  - après avoir touché les objets divers, des denrées souillées, brutes
  - après avoir touché à la coiffure
  - après s'être gratté le nez, l'oreille
  - après avoir manipulé le téléphone, des documents, le journal
  - après avoir donné la main
- de façon générale, après tout acte contaminant.

**QUI**

Tous les travailleurs et les visiteurs.

**OU**

Aux différents lave-mains de l'entreprise, pas dans les éviers servant à la production.

Fiche d'hygiène 3 4 9

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Soigner

### ONGLES

**POURQUOI** *Les ongles doivent être soignés afin d'être le moins possible un réservoir à microbes.*

**COMMENT** 1. Les ongles non vernis sont coupés courts.  
2. Les ongles sont curés en-dessous ou dans le lit de l'ongle à l'aide d'un outil de manucure. Les lunules sont bien vidées. Pour curer les ongles, on utilise un cure-ongles et un repousse-chair.

**QUI** Tous les travailleurs.

**OU** A domicile.

Fiche d'hygiène 3 4 11

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Soigner

### BLESSURES

#### POURQUOI

*Toute blessure ouverte est porteuse de micro-organismes.*

*Il faut éviter la contamination des aliments par les staphylocoques présents dans les plaies qui sont des germes pathogènes responsables de nombreux cas d'intoxications alimentaires.*

*Les coupures, les brûlures, les blessures, les écorchures, les mycoses (champignons), les eczémas, les verrues, ... doivent être soignés c'est-à-dire désinfectés et/ou traités avec un produit médicamenteux spécifique.*

#### COMMENT

- Se laver convenablement les mains et les avant-bras.
- Placer un pansement antiseptique, occlusif et imperméable à l'eau. Préférez les sparadraps de couleur vive (bleue) facilement détectable et / ou contenant une partie métallique (détectables au détecteur à métaux).
- Isolez à l'aide d'une doigtier à usage unique renouvelé régulièrement (au mois 4 x par jour) ou bien utiliser le gant à usage unique renouvelé régulièrement.
- Toute affection chronique de la peau doit être traitée (médecine du travail - dermatologue).
- Le personnel blessé peut être changé de poste en l'éloignant des zones à risque où le contact de l'aliment avec la main est fréquent.
- Les pansements étanches empêchent la peau de respirer correctement. Dès la sortie de l'entreprise, il faut les enlever et les remplacer temporairement par des pansements classiques

#### QUI

Tous les travailleurs ayant des blessures.

#### OU

Aux vestiaires, à l'infirmerie ou au bureau.

Fiche d'hygiène 3 5 1

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Ranger

### TENUE DE TRAVAIL

#### POURQUOI

*Il faut éviter la contamination des tenues de travail.*

#### COMMENT

La tenue professionnelle ou de travail propre est rangée dans la zone propre de l'armoire vestiaire double.

Si l'armoire vestiaire est simple, le rangement se fait toujours au-dessus de la zone sale, à l'abri de tout contact contaminant (pas de contact avec les vêtements de ville et/ou objets personnels tels sacs à main, etc.).

#### QUI

Tous les travailleurs.

#### OU

Aux vestiaires.

Fiche d'hygiène 3 5 2

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Ranger

### COIFFE

#### POURQUOI

*Il faut éviter de contaminer les coiffes propres.*

#### COMMENT

La coiffe propre (en tissus) est rangée dans la zone propre de l'armoire vestiaire (toujours au-dessus de la zone sale) à l'abri de tout contact contaminant (pas de contact avec les vêtements de ville et/ou objets personnels tels sacs à main, etc.).

#### QUI

Tous les travailleurs.

#### OU

Aux vestiaires.



Fiche d'hygiène 3 5 3

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Ranger

### CHAUSSURES

#### POURQUOI

*Les chaussures sont des objets hautement contaminés. Leur rangement adéquat est donc important.*

#### COMMENT

- En fin de travail, les chaussures de travail et/ou de sécurité sont rangées dans la zone sale de l'armoire vestiaire (partie inférieure de l'armoire).
- Elles sont nettoyées une à plusieurs fois par semaine.

#### QUI

Tous les travailleurs.

#### OU

Aux vestiaires.

Fiche d'hygiène 3 5 13

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Ranger

### VÊTEMENTS/TEXTILES USAGÉS

**POURQUOI** *A la fin de la journée, les vêtements sont souillés tant à l'intérieur (transpiration) qu'à l'extérieur (éclaboussures).*

**COMMENT** Après chaque travail, la tenue de travail souillée doit être ôtée et disposée dans un bac ou sac à linge sale réservé à cet usage. Ce sac est transmis à la blanchisserie générale ou à une société extérieure spécialisée.  
Ne jamais disposer les vêtements souillés dans l'armoire de rangement de linge propre ni à même le sol du vestiaire.  
Ne jamais disposer les vêtements en zone de stockage ni de production.

**QUI** Tous les travailleurs.

**OU** Aux vestiaires.

Fiche d'hygiène 3 5 14

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Ranger

### VÊTEMENTS PERSONNELS

#### POURQUOI

*Les vêtements personnels sont contaminés et doivent être stockés correctement.*

#### COMMENT

Les vêtements personnels sont stockés dans la zone sale de l'armoire vestiaire individualisée et localisée dans le local vestiaire. Dans les armoire simples, les vêtements professionnels qui sont soit pliés, soit suspendus sur cintre, sauf s'ils sont protégés, ne peuvent être rangés à côté des habits de ville (contacts contaminants). Les chaussures de ville sont toujours positionnées dans la zone inférieure de l'armoire.

#### QUI

Tous les travailleurs.

#### OU

Aux vestiaires.

Fiche d'hygiène 3 6 1

## HYGIÈNE PERSONNELLE

Nettoyer

## TENUE DE TRAVAIL

**POURQUOI** *La tenue de travail souillée est contaminée.*

**COMMENT** La tenue de travail est lavée mécaniquement à l'aide de détergent bactéricide et à des températures supérieures à 80°C, en interne ou en externe.

Le repassage est facultatif et tributaire du type de fibre textile.

Le matériel à usage unique n'est jamais recyclé.

**QUI** Les services externes ou internes de blanchisserie.

**OU** A l'extérieur de l'unité ou en buanderie.

Fiche d'hygiène 3 6 2

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Nettoyer

### COIFFE

**POURQUOI** *La coiffe souillée est contaminée.*

**COMMENT** La coiffe est lavée mécaniquement à l'aide de détergent bactéricide et à des températures supérieures à 80°C, en interne ou en externe.

Le repassage est facultatif et tributaire du type de fibre textile.

Le matériel à usage unique n'est jamais recyclé.

**QUI** Les services externes ou internes de blanchisserie.

**OU** A l'extérieur de l'unité ou en buanderie.

Fiche d'hygiène 3 6 3

## HYGIÈNE PERSONNELLE

Nettoyer

### CHAUSSURES

#### POURQUOI

*Les chaussures professionnelles sont hautement contaminées.*

#### COMMENT

1. Les chaussures professionnelles et/ou de sécurité sont lavées au moins une fois par semaine de façon manuelle ou bien à l'aide de brosses mécaniques.
2. Les bottes sont lavées après chaque usage
3. Les sur-chaussures à usage unique ne sont jamais récupérées.

#### QUI

Tous les travailleurs.

#### OU

Aux vestiaires.

Fiche d'hygiène 3 6 7

## HYGIÈNE PERSONNELLE

### Nettoyer

### GANTS

#### POURQUOI

*Les gants métalliques ou de nylon doivent être nettoyés pour les débarrasser de leurs souillures.*

#### COMMENT

1. Dès le travail terminé, les gants métalliques ou de nylon trempent dans l'eau + détergent bactéricide
2. Quand l'opération de nettoyage commence, évacuer l'eau et brosser énergiquement les gants avec de l'eau + détergent bactéricide.  
L'opération peut être reprise plusieurs fois.  
Dès que les gants sont propres visuellement, laisser agir le produit (eau + détergent bactéricide) : temps de contact 10 minutes ( voir étiquetage produit).
3. Rincer abondamment à l'eau chaude.
4. Faire sécher dans un séchoir ou bien au four ou bien à l'air ambiant en zone propre sur égouttoir vertical
5. Stocker en zone propre ou au frigo
6. Fréquence de nettoyage : 1 x par jour

#### QUI

Tous les travailleurs.

#### OU

En zone de laverie

Fiche d'hygiène 4 1 1

## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

### Nettoyer et désinfecter TOUT LE MATÉRIEL

#### POURQUOI

*Cette instruction de travail décrit de manière générale les procédures de nettoyage et de désinfection à appliquer.*

*Tout le petit et le gros matériel, les tables de travail, les locaux et les chambre froides, ... utilisées pour préparer des produits alimentaires, les conserver et les mettre en vente doivent toujours être propres de telle sorte qu'ils ne souilleront ou ne contamineront pas les aliments.*

*Les surfaces de travail ne devront pas seulement être nettoyées mais aussi désinfectées, la désinfection servant à tuer les microorganismes présents.*

*Le nettoyage et la désinfection sont souvent cités ensemble, mais il faut être conscient que ce sont deux actions totalement différentes dans les buts mais complémentaires :*

*Nettoyage = l'élimination des saletés présentes dans le but d'obtenir une surface physiquement et chimiquement propre*

*Désinfection = la destruction des microorganismes dans le but d'obtenir une surface bactériologiquement propre*

#### COMMENT

Le nettoyage et la désinfection de routine peut être réalisé de la manière suivante :

Nettoyage :

1. Elimination des saletés grossières à l'aide p. ex. d'un morceau de papier.  
Les appareils à nettoyer seront bien sûr démontés

2. Nettoyage à l'aide d'un détergent  
! bonne concentration du produit  
! bonne température de l'eau

3. Rincer à l'eau

Désinfection :

4. Désinfecter à l'aide d'un désinfectant  
! bonne concentration du produit



! bonne température de l'eau  
! temps de contact correct

5. Rincer convenablement à l'eau chaude de manière à éliminer les restes de produit

6. Laisser sécher à l'air

Pour nettoyer et désinfecter correctement un matériel ou un local, on aura donc besoin (théoriquement) de deux produits différents :

- un produit de nettoyage (détergent) et
- un produit désinfectant

Pour les deux produits, il est important de connaître les instructions d'emploi comprenant les paramètres suivants et de les suivre :

- \* la concentration nécessaire
- \* la température de l'eau dans laquelle on fera dissoudre le produit.

Pour un désinfectant, il est en outre utile de connaître le temps de contact et de le faire appliquer.

Si l'on ne suit pas strictement ces règles, les produits n'agiront pas dans de bonnes conditions et on aura "nettoyé" et "désinfecté" pour rien.

Le plan en 6 étapes décrit ci-dessus peut être réduit à un plan en 4 étapes dans le cas de l'emploi d'un nettoyant-désinfectant combiné :

1. Elimination des saletés grossières à l'aide p. ex. d'un morceau de papier  
Les appareils à nettoyer seront bien sûr démontés

2. Nettoyer et désinfecter en même temps à l'aide d'un produit combiné  
! bonne concentration du produit  
! bonne température de l'eau  
! temps de contact correct

3. Rincer convenablement à l'eau chaude de manière à éliminer les restes de produit

4. Laisser sécher à l'air

Ce plan en 4 étapes ne peut être appliqué qu'aux conditions formelles suivantes :

\*Le produit combiné doit avoir été livré ainsi par le producteur ou résulter d'une combinaison préconisée expressément par le producteur.

Dans ce dernier cas, et comme d'habitude d'ailleurs, les indications données par le producteur seront suivies scrupuleusement :

quantité de produit nettoyant  
quantité de produit désinfectant  
température de l'eau  
temps de contact du produit combiné

On ne mélangera jamais des produits selon sa propre recette !!!

Le mélange de produits (nettoyant + désinfectant ou 2 désinfectants) peut être très dangereux par les réactions chimiques qu'il opère, pouvant produire des gaz éminemment toxiques. Dans certains cas, le mélange n'est même plus efficace.

\*Le plan à 4 étapes ne sera réservé qu'au matériel à nettoyer en routine et donc peu sale. Dans le cas de matériel fort sale (crasse séchée et qui colle), on repassera au plan à 6 étapes.

Sécher :

Lorsque l'on a bien rincé avec de l'eau chaude en suffisance, on pourra laisser sécher les surfaces à l'air libre (situation idéale !!)

S'il est nécessaire de les faire sécher, on utilisera du papier jetable.  
En aucun cas, on n'aura recours aux essuies en tissu.

Le lave-vaisselle :

Pour le petit matériel, pour les pièces détachées du gros matériel et pour les planches de découpe, on pourra, si on le souhaite, avoir recours au lave-vaisselle.

Si on utilise un lave-vaisselle, on enlèvera grossièrement les déchets avant d'introduire le matériel, les 6 étapes étant réalisées dans la machine même.

Avant de retirer la vaisselle propre du vaisselle, on se lavera convenablement les mains.

Produits d'entretien :

Les produits de nettoyage et de désinfection ont une durée de conservation limitée.

Lors de commandes de ces types de produits, on devra en tenir compte (pour prévenir un over-stocking).

Rappelons que les produits de nettoyage et de désinfection doivent toujours être stockés à part (cad pas avec les produits Food) et qu'ils sont sensibles aux agressions de l'air, de la lumière et de la chaleur.

Matériel d'entretien :

Il est aussi très important que l'on puisse nettoyer et désinfecter tout le matériel d'entretien tels que brosses, raclettes, éponges, lavettes, ... après leur emploi chaque jour. Sinon, ils deviendront rapidement une source de contamination.

Le matériel d'entretien sera toujours en métal et/ou en plastique et jamais en bois et/ou en produits naturels).

Le matériel d'entretien sera toujours rangé correctement.

Il est conseillé de prévoir le matériel d'entretien en différentes couleurs de telle manière que son identification soit aisée et qu'on puisse vérifier immédiatement son bon usage, par exemple :

\*rouge : toilettes

\*vert : zone de production

\*jaune : zones de stockage

Nettoyage intermédiaire :

Les méthodes décrites ci-dessus en 6 ou 4 étapes sont d'application pour l'entretien prévu dans l'instruction de travail Planning de nettoyage et de désinfection cad :

\*quotidiennement pour le gros et le petit matériel ainsi que les tables de travail

\*partiellement de manière quotidienne, hebdomadaire et mensuelle pour les locaux et pour les chambres froides

A côté de cela, il est aussi nécessaire de faire des nettoyages intermédiaires :

\*pour réduire les dangers de contamination en évitant que dans les restes de nourriture trop de microorganismes puissent se développer

\*pour prévenir une contamination ultérieure d'aliments préparés ou stockés dans du matériel ou des appareils contaminés par ces microorganismes (contamination croisée)

\*pour éviter que les restes puissent sécher et soient donc difficiles à enlever par la suite

\*lors d'un petit accident, pour que les zones retrouvent tout leur aspect d'accueil.

Lors d'un nettoyage - désinfection complet, les appareils seront tout à fait

démontés, les locaux et/ou les chambres froides partiellement ou complètement rangés ou débarrassés de telle sorte que les sols puissent être faits sur toute leur superficie.

Lors d'un nettoyage intermédiaire, on travaillera vite et efficacement :

\*la saleté sera éliminée à l'aide d'un papier jetable (sans démonter l'appareil p. ex.)

\*si nécessaire, on nettoiera la surface à l'aide d'une solution à base de produit nettoyant (détergent), on rincera à l'eau et on laissera sécher à l'air ou on séchera à l'aide d'un papier jetable.

\*lors d'un nettoyage intermédiaire on ne désinfecte pas.

**QUI**

Les responsables du nettoyage ou les travailleurs de la zone.

**OU**

Dans chaque zone.

Fiche d'hygiène 4 1 2

## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

### Nettoyer et désinfecter LOCAUX

**POURQUOI** *Cette instruction de travail décrit la manière dont on nettoiera les locaux.*

*Tous les locaux et les espaces dans lesquels on prépare, stocke et met en vente des produits alimentaires doivent être régulièrement nettoyés et désinfectés pour éviter que les aliments soient souillés ou contaminés*

**COMMENT** Pour les instructions générales de travail, se référer au plan en 6 étapes décrit dans la fiche 4.1.1 :

1. Elimination des déchets grossiers
2. Nettoyer à l'aide d'un détergent (concentration et température)
3. Rincer à l'eau
4. Désinfecter à l'aide d'un désinfectant
5. Rincer abondamment à l'eau chaude
6. Laisser sécher à l'air libre

Tenant compte de conditions particulières, comme exposées dans la fiche 4.1.1, on peut aussi appliquer un plan en 4 étapes :

1. Elimination des déchets grossiers
2. Nettoyer et Désinfecter en même temps à l'aide d'un produit combiné
3. Rincer abondamment à l'eau chaude
4. Laisser sécher à l'air libre

Les poubelles et les containers sont compris dans la présente instruction.

Des surfaces irrégulières empêchent un nettoyage correct.  
Dès lors les murs et les sols seront recouverts d'un matériau dur, imperméable à l'eau et à la graisse facilement lavable.

Ils seront dépourvus de fentes et de crevasses, de carreaux manquants, et de joints abîmés.

Les sterfputs seront toujours recouverts d'une grille-siphon, elles ne seront enlevées que lors de l'entretien.

Les fenêtres et les plafonds ne seront pas oubliés, ils sont souvent souillés de poussières et de graisse.

Réparations et travaux d'entretien se dérouleront de préférence lorsque l'on ne prépare pas de produits alimentaires.

**QUI** Les responsables du nettoyage ou les travailleurs de la zone.

**OU** Dans chaque zone.

Fiche d'hygiène 4 1 3

## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

### Nettoyer et désinfecter PETIT MATÉRIEL

**POURQUOI** *Cette instruction de travail décrit la manière dont on nettoiera et désinfectera le petit matériel.*

*Tout le petit matériel (pincés, cuillères, fourchettes, pelles, couteaux, spatules, ouvre-boîtes, ...) entrent en contact direct avec les aliments. Dès lors, ils doivent être toujours impeccablement propres et bien entretenus.*

**COMMENT** Pour les instructions générales de travail, se référer au plan en 6 étapes décrit dans la fiche 4.1.1 :

1. Elimination des déchets grossiers
2. Nettoyer à l'aide d'un détergent (concentration et température)
3. Rincer à l'eau
4. Désinfecter à l'aide d'un désinfectant (concentration, température et temps de contact)
5. Rincer abondamment à l'eau chaude
6. Laisser sécher à l'air libre

Tenant compte de conditions particulières, comme exposées dans la fiche 4.1.1, on peut aussi appliquer un plan en 4 étapes :

1. Elimination des déchets grossiers
2. Nettoyer et désinfecter en même temps à l'aide d'un produit combiné
3. Rincer abondamment à l'eau chaude
4. Laisser sécher à l'air libre

Petit matériel en bois :

Le bois est interdit dans le secteur alimentaire.

Le petit matériel en bois doit donc être supprimé : cuillères en bois, ... mais aussi manches des couteaux, des cuillères, des lèche-plats, ...

Il doit être remplacé par du matériel en plastique et/ou en métal.

Le stockage du petit matériel :

A côté d'un bon nettoyage et désinfection, il faut s'assurer d'un stockage correct du petit matériel.

Il serait en effet regrettable de s'être donné un maximum de peine pour nettoyer du petit matériel que l'on souillerait ensuite par un mauvais stockage.

Dès lors, il est important de garder les tiroirs, étagères et armoires propres et de régulièrement les N & D.

Comme dit ci-dessus, le bois est interdit. C'est valable aussi pour les

étagères et les tiroirs.

Poches et douilles :

Les poches en tissu et les douilles crénelées sont difficiles à nettoyer. C'est la raison pour laquelle il faut absolument les dissocier les unes des autres avant l'opération de nettoyage et de désinfection.

Après l'entretien, elles doivent être séchées (à l'air libre) et ensuite être stockées dans un frigo (poches et douilles séparées) pour éviter une multiplication de germes résiduels.

Les récipients dans lesquels on stockera les poches et les douilles devront aussi être propres.

On utilisera des poches à usage unique (jetables).

Les douilles rouillées doivent être éliminées et remplacées par des douille en plastique.

L'ouvre-boîtes :

Dès sa première utilisation, la lame de l'ouvre-boîtes va être souillée par le contenu de la boîte ouverte.

En contact avec l'air ambiant, ces particules alimentaires pourront se contaminer et, comme l'appareil est maintenu à température ambiante, les germes vont proliférer.

Pour minimiser ce petit problème, il suffit, après chaque ouverture d'une série de boîtes, d'essuyer la lame de l'appareil avec du papier jetable. Cela ne prend que quelques secondes. Des insuffisances de nettoyage quotidien amèneront rapidement un petit

**QUI**

Les travailleurs et/ou les personnes du poste laverie.

**OU**

En zone de laverie.



Fiche d'hygiène 4 1 4

## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

### Nettoyer et désinfecter SURFACES DE TRAVAIL

**POURQUOI** *Cette instruction de travail décrit la manière dont on nettoiera et désinfectera les surfaces de travail. Les produits qui sont préparés ou manipulés doivent être protégés de toutes contaminations possibles.*

*Dès lors, il faudra être attentif à les travailler dans des zones à risques réduits c-à-d nettoyées et désinfectées.*

**COMMENT** Pour les instructions générales de travail, se référer au plan en 6 étapes décrit dans la fiche 4.1.1 :

1. Elimination des déchets grossiers
2. Nettoyer à l'aide d'un détergent (concentration et température)
3. Rincer à l'eau
4. Désinfecter à l'aide d'un désinfectant (concentration, température et temps de contact)
5. Rincer abondamment à l'eau chaude
6. Laisser sécher à l'air libre

Tenant compte de conditions particulières, comme exposées dans la fiche 4.1.1, on peut aussi appliquer un plan à 4 étapes :

1. Elimination des déchets grossiers
2. Nettoyer et désinfecter en même temps à l'aide d'un produit combiné
3. Rincer abondamment à l'eau chaude
4. Laisser sécher à l'air libre

Pour éviter une contamination lors des manipulations, on ne permettra sur le plan de découpe que le produit déconditionné et éventuellement le couvert avec lequel on travaille.

Les bacs contenant des tomates, des concombres, de la salade, des œufs, de la salade de viande, de thon, ... seront placés à côté des plans de découpe, ceci pour éviter que les bacs contaminent la planche de découpe.

A côté du nettoyage et de la désinfection quotidienne, les planches de découpe seront aussi régulièrement rabotées. Le but est de reprendre quelques millimètres de la planche de telle manière de supprimer les entailles dans la planche (rainures dans lesquelles les bactéries peuvent se développer).

**QUI**

Les travailleurs et/ou les personnes de l'entretien.

**OU**

En zone de production et de stockage.

Fiche d'hygiène 4 1 5

## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

### Nettoyer et désinfecter GROS MATÉRIEL

**POURQUOI** *Cette instruction de travail décrit la manière dont on nettoiera et désinfectera le gros matériel.*

*Le gros matériel et les pièces détachées de ce matériel doivent être toujours impeccablement propres et bien entretenues car elles entrent en contact direct avec les aliments.*

**COMMENT** Pour les instructions générales de travail, se référer au plan en 6 étapes décrit dans la fiche 4.1.1 :

1. Elimination des déchets grossiers
2. Nettoyer à l'aide d'un détergent (concentration et température)
3. Rincer à l'eau
4. Désinfecter à l'aide d'un désinfectant (concentration, température et temps de contact)
5. Rincer abondamment à l'eau chaude
6. Laisser sécher à l'air libre

Tenant compte de conditions particulières, comme exposées dans la fiche 4.1.1, on peut aussi appliquer un plan à 4 étapes :

1. Elimination des déchets grossiers
2. Nettoyer et désinfecter en même temps à l'aide d'un produit combiné
3. Rincer abondamment à l'eau chaude
4. Laisser sécher à l'air libre

Le nettoyage sera effectué sur du matériel démonté.

**QUI** Les travailleurs et/ou le personnel de l'entretien.

**OU** En zone de production

Fiche d'hygiène 5 1 1

## RÉCEPTION ET STOCKAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES

### Contrôler

### MARCHANDISES REÇUES

#### POURQUOI

*Assurer un contrôle optimal de vos fournitures de matières alimentaires.*

*La présente fiche ne reprend que les généralités à ce propos et les fiches particulières 5.2.1, 5.2.2, et 5.2.3 vous donneront le détail par type d'article.*

#### COMMENT

A la livraison de marchandises, vous devez déjà contrôler une série de points et, à titre d'exemple :

- Le nombre
- Le poids
- Le prix
- La concordance avec votre commande
- Etc ..

Vous devez également vérifier les aspects de la réception qui peuvent influencer la qualité bactériologique et hygiénique du produit fini et ce contrôle portera en général sur :

- L'aspect extérieur
- La température de livraison
- La DLC (Date Limite de Consommation)

Vous devez également, après cette vérification, vous assurer qu'aucune erreur de stockage n'est commise dans votre propre unité et, de ce fait, assurer la bonne conservation des produits.

Les fiches suivantes de ce chapitre porteront donc sur deux aspects des livraisons :

1. Ce qu'il faut faire au moment de la livraison
2. Ce qu'il faut faire immédiatement après

Il faudra se référer à :

- La fiche 5.2.1 pour tous les produits frais du type viande, poisson, etc ..
- La fiche 5.2.3 pour tous les produits en conserve (ou considérés comme tels).
- La fiche 5.2.3 pour tous les produits congelés.

#### QUI

Le réceptionnaire ou le travailleur en charge de la réception.

#### OU

En zone de réception.

Fiche d'hygiène 5 2 1

## RÉCEPTION ET STOCKAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES

### Réceptionner et stocker **PRODUITS FRAIS (RÉFRIGÉRÉS)**

**POURQUOI** *En dehors de l'état de la marchandise à l'arrivée, nous nous trouvons ici en présence de produits dont les températures de conservation sont strictes que ce soit dans les véhicules de transport de vos fournisseurs ou dans votre propre cuisine.*

*Toute rupture de la chaîne de froid entraîne automatiquement une prolifération pouvant être explosive, de la population microbienne présente dans le produit. C'est pourquoi un stockage rapide, au frigo, de vos denrées réfrigérées est impératif.*

*Les produits concernés par la présente fiche sont :*

- Les viandes fraîches
- Les poissons
- Les salades (volaille, curry, etc..)
- Les plats préparés
- Les produits laitiers ou à base de lait
- Les pâtisseries
- Etc ..

*Outre le problème de la chaîne du froid, il faut éviter les accidents de stockage qui pourraient mettre en péril la qualité hygiénique de ces produits.*

*Quatre de ces accidents apparaissent souvent :*

- 1. Contact possible entre des produits tels viandes, poissons, préparations terminées, etc.. avec des produits souillés tels des fruits et légumes frais.*
- 2. Contamination potentielle des matières par des emballages (les cartons d'emballage, les cartons à œufs, les cageots à fruits ou à légumes sont toujours très contaminés).*
- 3. Contamination potentielle des matières par les moisissures qui se développent très bien dans un frigo (en nombre important, on les trouvera sur les grilles de ventilateurs, les armatures de néons sous une forme qui fait penser à de la poussière).*
- 4. Stockage de denrées périmées.*

**COMMENT** 1. Réception

La procédure de réception n'admet aucun délai pour éviter toute rupture

importante de la chaîne de froid.

Tous les produits seront soigneusement examinés :

- Etat des emballages pour les produits emballés : La présence de fuites, des emballages "sous-vide" percés, bombés, des déchirures et toute autre anomalie doit entraîner le refus du produit.

- Etat des produits non emballés : Une odeur anormale, une coloration anormale, la présence de moisissures doivent également entraîner le refus du produit.

- Température de livraison

Tous ces produits doivent, en général, vous parvenir à une température inférieure à 4°C.

Il sera donc intéressant de vérifier si votre fournisseur dispose bien d'un véhicule réfrigéré.

D'autre part, l'achat d'un petit thermomètre à sonde vous permettrait de vérifier la température de livraison et de refuser celle-ci si cette température s'écartait trop de la normale (on peut retenir la valeur de 10°C comme maximum à ne pas dépasser).

## 2. Stockage

La mise au frigo de ces produits ne souffre aucun délai et cela doit devenir un réflexe.

Comment éviter les erreurs décrites dans la question POURQUOI:

Pour l'erreur 1 ci-dessus :

Respecter ce que l'on appelle l'ordre horizontal en utilisant toutes les ressources que vous apportent vos frigos ou chambres froides.

Cela veut dire que l'on ne peut trouver de contact possible entre des viandes, des poissons et la crèmerie ou les légumes.

Les produits qu'il faut absolument protéger de tout contact potentiel sont vos produits finis et vos matières premières du type viande, poisson, pâtisserie, desserts, etc..

Pour l'erreur 2. ci-dessus :

Respecter ici l'ordre vertical car une contamination de ce type provient, en général, du fait que l'on trouve des emballages divers placés au dessus de produits finis ou de matières premières telles que celles évoquées ci-dessus.

Des particules contaminées de ces emballages peuvent, en effet, tomber dans les matières stockées sous eux.

Certaines de ces particules peuvent être extrêmement dangereuses et nous pensons tout particulièrement à celles des cartons à œufs qui

peuvent porter des salmonelles (germe très virulent et potentiellement mortel).

Pour éliminer ce problème, il suffit d'accorder l'attention voulue au stockage et donc définir une zone pour les matières présumées sales et les autres pour ce qui doit être protégé (ce peut être une des étagères réservée aux objets douteux ou la planche inférieure de toutes les étagères).

#### REMARQUE IMPORTANTE :

Le fait de disposer correctement les divers produits ne dispense pas de respecter la procédure 3. ci-dessous.

Pour l'erreur 3. ci-dessus :

Comme dit ci-avant, des moisissures peuvent parfaitement se développer en chambre froide et, par l'action des ventilateurs, elles se déposeront inmanquablement dans les aliments.

Il faut donc (et il suffit) de couvrir les denrées stockées par un film plastique de protection.

#### REMARQUES :

Certains produits encore chauds supportent mal d'être recouverts trop tôt.

Le cas échéant, placez les au frigo sans les couvrir jusqu'à ce qu'ils soient froids et la couverture se fera à ce moment (mais il ne faut pas l'oublier).

Si, pour vous aider, votre livreur habituel range lui-même les marchandises au frigo, demandez lui de respecter votre ordre.

Pour l'erreur 4. ci-dessus :

Respecter ce qu'on appelle le FIFO (first in - first out en anglais, premier entré - premier sortant en français).

Il faut donc ranger les nouvelles marchandises rentrantes derrière celles qui sont rentrées auparavant en stock.

Il y a lieu également de respecter les consignes suivantes en matière de date limite d'utilisation de produits entamés ou déconditionnés :

**GUIDE DES DATES LIMITES D'UTILISATION DE**  
**PRODUITS ENTAMES/DECONDITIONNES**

<b>TYPES DE PRODUITS</b>	<b>DLU</b>
Produits non tranchés	
Produits de viandes cuits sauf ci-dessous	<b>J+6</b>
Boudin, pain de viande, pâté, langue de bœuf	<b>J+4</b>
Charcuteries (sauf jambon cuit)	<b>J+20</b>
Américain	<b>J+0</b>
Lait UHT, Yaourt, Œufs (inclus liquide), Fromage frais	<b>J+2</b>
Pudding, Flan, Mayonnaise mélangée	<b>J+1</b>
Mayonnaise non mélangée	<b>J+7</b>
Fromages à pâtes dures et molles	<b>J+15</b>
Fromage râpé	<b>J+4</b>
Salades maison (de crabe, de viande, de poisson, ...)	<b>J+2</b>
Produits décongelés	<b>J+1</b>
Jus de fruits, de légumes, fruits au jus, compote de fruits	<b>J+2</b>
Pâtisserie à base de crème pâtissière	<b>J+0</b>
Mousses de poisson, de viande	<b>J+3</b>
Produits de la 4 <sup>ème</sup> gamme	<b>J+0</b>
Produits cuits sous-vide	<b>J+3</b>
Produits tranchés non portionnés (sans rupture de la chaîne de froid)	
Charcuteries et viandes tranchées, poisson tranché	<b>J+2</b>
Fromage tranché	<b>J+3</b>
Produits tranchés portionnés sur assiette	
Tous sauf ci-dessous	<b>J+0</b>
Fromage gouda et charcuterie fumée	<b>J+1</b>

**QUI** Le réceptionnaire ou le travailleur en charge de la réception.

**OU** Dans la zone frigo.



Fiche d'hygiène 5 2 2

## RÉCEPTION ET STOCKAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES

### Réceptionner et stocker **PRODUITS CONGELÉS/SURGELÉS**

**POURQUOI** *En dehors de l'état des marchandises à l'arrivée, ce type de produit doit avoir conservé, depuis sa fabrication jusqu'à la livraison dans votre cuisine, une température maximale de -18°C.*

*Cette prescription s'applique également au stockage chez vous.*

**COMMENT** 1. Réception

La procédure de réception n'admet aucun délai pour éviter toute remontée en température anormale.

Tous les produits seront soigneusement examinés :

- Etat des emballages

Les emballages déformés, déchirés doivent entraîner le refus du produit de même que la présence d'auréoles ou de coulées.

- Etat du produit

La présence de cristaux dans le produit ou une déformation de celui-ci indique qu'il y a eu problème dans la chaîne de froid et le produit sera refusé également.

Remarque :

- Il n'est pas envisageable, sauf doute sérieux, d'ouvrir tous les emballages pour vérifier l'aspect du contenu.

- Au moment où vous constatez que celui-ci est suspect, le livreur sera vraisemblablement reparti depuis longtemps.

- A ce moment, remettez les denrées au congélateur en indiquant sur l'emballage : "NE PAS UTILISER - RETOUR FOURNISSEUR" et vous le lui remettez au prochain passage.

- Tout le personnel doit être également conscient du fait qu'utiliser une matière ainsi marquée est une FAUTE GRAVE.

- Température de livraison

Une température inférieure à -18°C ne souffre aucune exception

## 2. Stockage

La règle est simple, si le produit n'est pas utilisé immédiatement il est stocké **TOUT AUSSI IMMEDIATEMENT** au congélateur.

**QUI**

Le réceptionnaire ou le travailleur en charge de la réception.

**OU**

Dans la zone congélateur.

Fiche d'hygiène 5 2 3

## RÉCEPTION ET STOCKAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES

### Réceptionner et stocker BOÎTES DE CONSERVE

#### POURQUOI

*Une boîte de conserve abîmée peut présenter des problèmes non négligeables dont les principaux peuvent être repérés comme suit :*

*- Une boîte bombée peut être le signe de la présence d'un germe extrêmement dangereux (clostridium botulinum qui est mortel dans bien des cas).*

*- Une boîte qui présente des coulées indique qu'il y a un trou et que, de ce fait, le contenu est en contact avec l'air ambiant. Il ne pourra donc plus être considéré comme stérile.*

*- Une boîte rouillée présente le même problème (l'oxydation a peut être "traversé" le métal).*

*- Une boîte cabossée peut présenter 3 problèmes :*

*- Un trou existe peut-être (souvent au niveau des soudures) et, à ce moment, le problème est identique à ce qui a été dit ci-dessus.*

*- La protection plastifiée interne a vraisemblablement "sauté" et des particules de cette protection se retrouvent donc dans le produit (et bientôt dans l'assiette du consommateur).*

*- Si cette protection a "sauté", le produit est en contact avec le métal et nous avons la possibilité d'une oxydation de ce métal par le contenu (avec une éventuelle solubilisation de métal dans ce même contenu).*

*Tous ces problèmes peuvent être résolus par un bon contrôle à la livraison car votre fournisseur doit vous remettre des boîtes en parfait état.*

#### COMMENT

##### 1. Réception

A la réception, vous contrôlez l'état des boîtes qui, comme dit ci-dessus, ne peuvent présenter de coulées, de rouille ni de coups.

Soyez, d'office, très attentifs si le papier qui entoure la boîte est abîmé (cela indique que cette boîte a subi un accident entre sa fabrication et son arrivée chez vous).

En fait, refusez toute boîte que vous n'achèteriez pas dans une grande surface parce que son aspect vous déplaît.

Enfin, si, pour les conserves, les dates limites de consommation sont habituellement très éloignées dans le temps (souvent plusieurs années), vérifiez quand même si vous n'avez pas reçu un lot dont la date est dépassée ou trop proche que pour pouvoir être entièrement employée avant cette date (ce renseignement est indiqué sur les boîtes).

Remarque :

Il peut être difficile de tout contrôler à la livraison parce qu'elle peut survenir au moment d'un coup de feu et parce qu'il faudrait ouvrir tous les cartons pour examiner toutes les boîtes qu'ils contiennent.

Si tel est votre cas, le problème peut être résolu si vous créez, dans votre réserve, une petite zone sur laquelle vous apposerez une affichette très visible (rouge par exemple) sur laquelle sera indiqué "A NE PAS UTILISER - RETOUR FOURNISSEUR".

Bien entendu tout le personnel doit être prévenu que l'utilisation d'une boîte stockée à cet endroit est une FAUTE GRAVE.

Vous prévenez également votre fournisseur de ces dispositions pour qu'il accepte la possibilité de se voir remettre, lors d'une prochaine livraison, une partie des produits livrés précédemment (il doit accepter cette règle).

## 2. Conservation

Sous réserve de la remarque importante reprise ci-dessous, les boîtes de conserve ne présentent pas de problème au niveau des températures de conservation.

C'est ainsi que leur mise en réserve peut parfaitement être différée si la livraison a lieu en plein coup de feu.

Nous vous demandons cependant de l'effectuer au jour le jour.

La mise en rayon doit respecter 2 consignes :

- Retirer les boîtes de leurs cartons et évacuer ceux-ci.
- Placer les nouvelles boîtes derrière les plus anciennes pour éviter de vous retrouver, un jour, à la tête de produits dont la date est dépassée.
- Profitez de cette opération pour vérifier si, dans les anciennes fournitures, certains produits ne devraient pas être éliminés (date dépassée) ou utilisés rapidement (date proche).

### REMARQUES IMPORTANTES :

Nous avons l'habitude de considérer que tout ce qui est "boîte" est une conserve.

Dans certains cas, c'est faux et l'exemple le plus habituel porte sur les anchois.

On les trouve dans le même type de boîtes que les sardines mais, par opposition à celles-ci, les boîtes d'anchois sont des semi-conserves.

Vous trouverez, sur l'emballage, des indications telles que :

- Semi-conserve à conserver au frais
- Semi-conserve

Ces mentions sont parfois accompagnées d'une température de conservation conseillée.

Ces produits doivent être considérés comme des produits réfrigérés et donc ne pas être mis en réserve mais bien au frigo (suivre pour cela la fiche 5.2.1).

Tout produit ouvert perd sa caractéristique principale de stérilité et doit être traité en conséquence.

Ceci revient à dire que toute boîte ouverte, dont le contenu n'a pas été employé entièrement ne peut être conservé telle quelle.

Le contenu résiduel doit être transvasé dans un récipient propre et stocké au froid.

Un cas particulier de cette dernière remarque concerne les condiments (mayonnaise en pot, ketchup, oignons, cornichons, béarnaise, etc..).

Il n'est pas, dans ce cas, nécessaire de transvaser le produit (il ne s'agit pas d'une boîte métallique) mais bien de refermer correctement le bocal ou le pot et de le stocker au frigo.

(Ce n'est pas nécessaire tant que le conteneur n'a pas été ouvert une première fois sauf s'il s'agit d'une semi-conserve).

**QUI**

Le réceptionnaire ou le travailleur en charge de la réception.

**OU**

Dans la zone Food de la réserve.

Fiche d'hygiène 6 1 1

## DIVERS

### Utiliser

### ESSUIES TEXTILES

### POURQUOI

*Les essuies en textile conservent particulièrement bien l'humidité et les particules alimentaires.*

*De ce fait, s'ils sont souvent utilisés en cours de journée, ils vont se charger rapidement d'une flore microbienne importante.*

*Un série de manipulations, malheureusement habituelles, sont donc dangereuses et, à titre d'exemple :*

- Essuyer un plan de travail
- S'essuyer les mains, le front
- Poser un essuie usagé à la ceinture
- Déposer un essuie sur un plan de travail
- Etc..

*Ils sont, par contre, souvent employés également pour prendre des récipients chauds et, pour cet usage, ils ne sont pas dangereux.*

*Cependant, si l'on en trouve dans la cuisine, l'habitude aidant, il est impossible de les réserver uniquement à la prise de plats chauds et nous proposons donc de les éliminer*

### COMMENT

Dans toutes les manipulations en cuisine remplacer les essuies en textile par :

- Des essuies jetables pour s'essuyer les mains
- Idem pour essuyer un plan de travail
- Des maniques ou des pinces pour la préhension de plats chauds

Renseignements complémentaires :

Si votre lave-vaisselle fonctionne très bien, la vaisselle sort sèche et vous n'aurez même plus besoin d'essuies textiles pour l'essuyer.

Si votre lave-vaisselle présente des lacunes ou n'est pas assez puissant, vous devrez bien achever cet essuyage.

Dans ce cas, s'il vous semble trop contraignant d'employer des essuies jetables vous pouvez utiliser des essuies textiles aux conditions ci-après :

- Débuter le travail avec des essuies propres.
- Mettre l'essuie au linge sale dès la fin de l'opération.
- S'arranger pour que ces essuies n'arrivent jamais en cuisine (une

mauvaise habitude se reprend facilement).

- Assurer un stockage propre des essuies propres.
- Assurer un stockage hygiénique des essuies sales (sac par exemple).

**QUI**

Tous les travailleurs.

**OU**

Dans la zone de production.

Fiche d'hygiène 6 2 1

## DIVERS

### Traiter

### DÉCHETS

#### POURQUOI

*Une source de contamination importante en cuisine est constituée par les déchets que produit la production d'aliments (épluchures de légumes ou fruits, cartons, graisses, essuies jetables, restes de nourriture, etc ..).*

*Une saine gestion de ces déchets est donc impérative pour éviter toute contamination accidentelle des plats.*

#### COMMENT

Les déchets de préparation doivent être mis dans des sacs à usage unique qui peuvent être placés près des zones où l'on produit ces déchets.

Les sacs seront fermés dès qu'ils sont pleins (pas de sacs à déchets débordants) et évacués hors de la zone de production (conteneur extérieur).

Toute autre gestion des déchets (poubelles classiques sans sac, vieux cartons) doit être considérée comme tout à fait inadéquate).

Dans le cas où certains restes de nourriture sont stockés en attente de départ vers une ferme (aliments pour porcs), les conteneurs doivent être propres, munis d'un couvercle et stockés en dehors des zones de production.

Les huiles usagées sont immédiatement évacuées dans les conteneurs prévus, également placés en dehors de zones de production.

Renseignements complémentaires :

Les sacs à usage unique doivent se trouver dans un support et l'on peut se demander quel support choisir.

La solution idéale consiste en l'achat de "support à couvercle à pédale".

Dans ce type d'appareil, les déchets sont isolés de la production par le couvercle et il n'est pas nécessaire de manipuler celui-ci à la main.

Cette très belle solution n'est pas courante pour des raisons de budget.

Il faut alors tenir compte des dangers suivants :

a. Si le support est muni d'un couvercle, se souvenir qu'en le manipulant on se contamine les mains et qu'il est impératif de les laver avant de



toucher, à nouveau, des aliments.

b. S'il n'en a pas, se souvenir que les mouvements de l'air pourraient transporter des microbes et, dans ce cas, s'assurer que les sacs sont évacués avant d'être pleins (ceci élimine également le problème potentiel des mauvaises odeurs).

**QUI**

Tous les travailleurs.

**OU**

Dans toutes les zones.

Fiche d'hygiène 6 3 1

## DIVERS

### Contrôler

### TEMPÉRATURES DES FRIGOS

#### POURQUOI

*La température adéquate des frigos et congélateurs est primordiale pour assurer une bonne conservation des produits.*

*Dès qu'il y a une panne, il y a danger.*

*Si la panne est brutale (il ne fonctionne plus) on s'en aperçoit rapidement et on peut prendre les mesures nécessaires pour mettre les denrées dans une autre enceinte.*

*Il se peut cependant qu'une enceinte froide se dérègle lentement sans que l'on s'en aperçoive car la remontée en température est lente (il faudra plusieurs jours pour le remarquer).*

*On doit cependant réagir rapidement.*

#### COMMENT

Placez, dans le frigo, un petit thermomètre de contrôle. (si votre installation comporte un thermomètre extérieur, celui-ci sera ainsi contrôlé lui-même car il arrive qu'ils se bloquent).

Chaque jour, à l'arrivée dans la cuisine, prenez la température indiquée et notez la dans un petit carnet ou sur le formulaire de contrôle des températures, ce qui vous indiquera rapidement toute dérive de température.

A votre arrivée, en effet, le frigo a été fermé toute la nuit et la température DOIT être inférieure à 4°C.

Si ce n'est pas (plus) le cas, prévenez le service technique.

Si votre unité est pourvue d'un enregistrement de température, faites la lecture des données de l'enregistreur et si il apparaît que la température indiquée sur le papier enregistreur a dépassé la température de 4°C pendant la nuit, prévenez le service technique.

Renseignements complémentaires :

Les températures des enceintes froides remontent très vite quand les portes sont ouvertes et c'est même très spectaculaire dans les petits frigos de type ménager (augmentation de 10 degrés en 1 minute).

Tenez compte de cette difficulté, évitez de laisser les portes ouvertes et, surtout si vos enceintes sont petites, organisez vous pour les ouvrir le moins souvent et le moins longtemps possible.

**QUI**

Tous les travailleurs.

**OU**

Dans la zone des frigos et congélateurs.

Fiche d'hygiène 6 4 1

## DIVERS

### Constituer

### PLATS TÉMOINS DE PRODUCTION

#### POURQUOI

*Malgré toute les précautions que vous prenez, il est toujours possible que certains convives se plaignent d'avoir été intoxiqués à la suite d'un repas pris chez vous.*

*Dans cette situation, deux possibilités existent :*

*a. Vos convives ont vraiment été victimes d'une intoxication provenant d'un plat préparé dans votre cuisine et il est, à ce moment, très important de déterminer la cause de l'accident pour qu'il ne se reproduise plus.*

*b. S'ils ont bien été malades, vous n'y êtes pour rien (maladie à virus faisant penser à une intoxication alimentaire, maladie causée par un aliment non servi chez vous, etc..).*

*Vous pouvez donc être confrontés à des convives (leurs parents) qui se plaignent et cela peut aller jusqu'à l'intervention d'un médecin qui vous accuse ou des forces de l'ordre si le problème a semblé justifier le dépôt d'une plainte.*

*Il est donc important de prendre les mesures nécessaires à l'étude du problème et à la confirmation ou non du diagnostic éventuel et de la réalité ou non des reproches qui vous sont faits.*

#### COMMENT

A chaque repas, vous préparez un échantillon "témoin" c.à.d. que vous placez, dans un récipient propre (ou jetable ou sac plastique) +/- 100 grammes des aliments.

Ces 100 grammes sont à considérer comme représentatifs de l'ensemble de la production (+/- 40 grammes de viande, 40 grammes de légumes, et un peu du féculent d'accompagnement, placés ensemble dans le récipient sont une bonne solution).

Sur l'emballage, vous indiquez la date de la préparation et vous conservez ces échantillons, au minimum 72 heures au frigo (et donc en dessous de 4°C) après quoi ils peuvent être jetés.

Si vous êtes confrontés à une plainte (d'où qu'elle vienne), vous suivez la suite de cette procédure :

1. Vous prévenez immédiatement votre hiérarchie qui décidera si vous devez prévenir EUROFOOD CONSULTANTS ou si elle le fait elle même.

2. Un consultant d'EUROFOOD CONSULTANTS prendra contact avec vous dans les 30 minutes pendant les heures normales d'ouverture des bureaux et dans un maximum de 3 heures en dehors de ces heures et le week-end (n'oubliez donc pas, lors du premier appel, de donner votre nom, votre numéro de téléphone avec son préfixe et tous les renseignements utiles pour que l'on puisse vous joindre facilement).

3. En attendant cet appel, prenez un maximum de renseignements (combien de malades, combien de plats servis, quels sont les symptômes déclarés, quel plat est incriminé, y a-t-il eu un accident de préparation, etc..).

4. Au moment du contact avec votre consultant, conformez vous strictement aux instructions qu'il (elle) vous donnera.

Vous aurez ensuite la visite d'un consultant qui prendra en charge la suite des opérations.

Renseignements complémentaires :

Si ce problème survient, ne paniquez pas et, même si vos interlocuteurs sont agressifs, restez très calme et expliquez leur la démarche que vous suivez auprès d'EUROFOOD CONSULTANTS.

**QUI**

Le chef de cuisine.

**OU**

En zone de production.

Fiche d'hygiène 6 5 1

## DIVERS

### Congeler

### DENRÉES

#### POURQUOI

*La congélation artisanale d'aliments dans une cuisine devrait être interdite car vos unités ne disposent pas du matériel nécessaire pour ce faire.*

*Il est cependant parfois difficile de jeter des produits qui peuvent être onéreux (viandes par exemple).*

#### COMMENT

- a. Essayer de contrôler "au plus près" son stock et ses achats pour minimiser les besoins en congélation artisanale.
- b. Si on la pratique, le faire pour de petites portions complètement utilisables après décongélation (afin que la remontée en température soit la plus rapide possible).
- c. Emballer le produit.
- d. Indiquer sur l'emballage, le contenu, LA DATE DE CONGÉLATION ET LA DATE LIMITE DE CONSERVATION.
- e. Utiliser le produit dans les 45 jours (si ce n'est pas possible, il sera jeté).
- f. S'interdire de recongeler le même produit une seconde fois.

Renseignements complémentaires :

Cette procédure ne peut s'appliquer à ce que l'on appelle des denrées dangereuses et tout particulièrement aux **viandes hachées, aux abats et aux produits de la mer** mais peut être tolérée pour des viandes en muscles (steak, rôtis).

#### QUI

Le chef de cuisine.

#### OU

Dans la zone des congélateurs.

Fiche d'hygiène 6 6 1

## DIVERS

### Décongeler

### DENRÉES

#### POURQUOI

*Aucune décongélation ne se pratique à température ambiante, la décongélation bien conduite est lente sous température contrôlée ou rapide par passage du négatif au positif.*

#### COMMENT

1. Les pièces de viande, de volaille, les crevettes ... doivent être décongelées pour être traitées ultérieurement. Pour se faire, déposer les produits surgelés en gastros operculés en chambre froide en zone propre de l'ordre de 24 h à 48 h à l'avance en fonction des masses (plus les pièces ou les conditionnements sont gros, plus il faut de temps).
2. Lorsqu'il faut décongeler des petits grammages (< 500 g), l'usage de l'enceinte à micro-ondes en position "defrost" est pratique. Si l'on ne dispose pas de micro-ondes et que le passage en chambre froide n'est plus possible (question de temps), le conditionnement hermétique peut être plongé directement dans de l'eau bouillante afin de provoquer une décongélation rapide. Le produit est immédiatement traité.
3. Actuellement, le matériel spécialisé de cuisson (steamer, four à air pulsé vapeur, ...) permet de traiter correctement des produits surgelés en l'état.
4. Ne jamais recongeler un produit dégelé.

#### QUI

Le chef de cuisine.

#### OU

En frigo ou en cuisine.