

# L'hygiène alimentaire en restaurations publiques et collectives - Une démarche qualité

## La méthode HACCP

La MÉTHODE HACCP, qui signifie en anglais « *Hazard Analysis Critical Control Point* » correspond à une démarche rigoureuse, organisée, spécifique et responsabilisante.

ELLE PREND EN COMPT :

- **les produits ;**
- les moyens utilisés (matériels, techniques, humains) ;
- les procédés et les activités ;
- les dangers qui leurs sont associés.

Il s'agit d'identifier le ou les dangers significatifs par rapport à la salubrité spécifique d'un produit alimentaire, à le(s) évaluer et à établir les mesures préventives permettant de les maîtriser. Ainsi, par la méthode HACCP, il est possible de prouver, par des enregistrements, que la production élaborée est sûre et que les risques pour la sécurité alimentaire ont fait l'objet de mesures préventives appropriées.

## Les principes de la méthode HACCP

L'HACCP propose une méthodologie d'approche de l'assurance de la qualité de la fabrication (produit et procédé) permettant de gérer la qualité du produit fabriqué en relation avec le procédé de fabrication.

ELLE REPOSE SUR LES 7 PRINCIPES SUIVANTS :

- 1 : Identification des dangers et des risques.
- 2 : Détermination des points critiques pour leur maîtrise.
- 3 : Détermination des niveaux cibles. Déterminer les limites acceptables/inacceptables.
- 4 : Système de surveillance.
- 5 : Détermination des actions correctives.
- 6 : Procédures de vérification.
- 7 : Système documentaire.

## Le principe de la marche en avant

Ce principe signifie la séparation du secteur sain et du secteur souillé

Ce principe repose sur l'effet progressif. Les aliments doivent subir un traitement avant d'aller dans une autre zone. Il ne doit pas y avoir de croisement entre le « propre » et le « sale » Par exemple, la salade, posée sur des clayettes dans la pièce réfrigérée à 6-10 °C pour la conservation des légumes, va être sortie et ira en légumerie afin d'y être prédésinfectée.

À chaque étape, il y a un traitement ou une conduite comportementale. Il ne faut jamais revenir en arrière.

- En amont, les sites de stockage et les chambres froides conservent les matières premières.
- En aval se trouve le local des déchets.
- Au centre, se trouve la cuisine conçue en ateliers :
  - légumerie
  - boucherie-charcuterie
  - poissonnerie
  - pâtisserie
  - zones de cuisson

Tout est dissocié car on ne retrouve pas les mêmes germes selon les secteurs.

De même, le personnel est séparé entre les secteurs sains et le secteur souillé.

Le personnel passant d'une zone à l'autre devra respecter des mesures d'hygiène strictes:

- lavage des mains
- changement de tenue

Les bonnes conditions de réception des aliments

Le but est de limiter, au départ, l'apport de germes microbiens dans les aliments. Ceci, en exigeant des fournisseurs des produits sains grâce à un cahier des charges dûment établi et respecté.

Dès la réception des denrées alimentaires, on doit effectuer d'abord le contrôle du véhicule de livraison: son bon état, son entretien et surtout sa bonne réfrigération.

La tenue du livreur est également à prendre en compte.

La marchandise, quant à elle, doit être conforme à la commande. On doit vérifier: l'état de fraîcheur, l'emballage, le marquage, l'espèce ou le calibre, le poids net ou le nombre de pièces, la date de fabrication et celle de péremption, ou la date limite d'utilisation optimum.

Tout aliment non conforme doit être retourné.

Les aliments livrés ne doivent pas rester en attente. Ils doivent être immédiatement stockés dans le local prévu.

## **Le stockage des aliments**

La loi spécifie, par type d'aliment, la température et la durée maximum du stockage. Les aliments doivent être stockés par catégorie, sans les mélanger (par exemple: une pièce pour les quartiers de viande à dissocier de celle des produits de la mer, une pour l'épicerie, une pour les conserves et semi-conserves, une pour les laitages, une autre pour les légumes... ).

- Chambre froide pour les fruits et légumes: 8-10°C
- Chambre froide viandes-charcuterie: 0-3°C
- Chambre froide produits laitiers: 4°C
- Chambre froide oeufs: 4 °C
- Réserve neutre sèche: conserves, produits déshydratés, épicerie: env. 18°C
- Chambre de conservation des produits congelés et surgelés: - 20°C

Les températures doivent être conformes à chaque pièce de stockage et on ne doit jamais interrompre le maintien des températures.

La lecture de la température des chambres froides doit être facile depuis le couloir. L'étanchéité des portes doit être vérifiée.

On ne doit jamais interrompre la chaîne du froid.

Les locaux doivent être propres, aérés et traités afin d'éliminer les insectes et rongeurs. Leur nettoyage est quotidien

Les différents ateliers

- La LÉGUMERIE (Les fruits et légumes ).
- La BOUCHERIE-CHARCUTERIE.
- LA POISSONNERIE.
- LA PÂTISSERIE. Elle peut posséder un réfrigérateur pour le stock du jour (exemple : œufs, fonds de tarte,...).
- LES ZONES DE CUISSON. Les fourneaux de cuisson sont souvent centraux avec au-dessus des hottes d'aspiration.  
En périphérie, on peut trouver les fours, les friteuses et les marmites qui ont à leur base sur le sol des grilles d'évacuation pour éliminer l'eau de cuisson.
- LA PLONGE. Elle doit être séparée des étagères métalliques qui permettront le stockage des marmites, des cuillères métalliques.
- LE LOCAL À DÉCHETS. Il doit être le plus distant possible du reste de la cuisine.
- LES RESTES :
  - on ne doit jamais congeler les restes, mais les jeter; un plat sorti de la chambre froide, ou servi et non consommé, doit être éliminé.

Un échantillon de chaque plat préparé est également conservé en cuisine, dans le réfrigérateur pendant trois jours. Le prélèvement doit être effectué dans des conditions satisfaisantes d'hygiène. La date et l'heure du prélèvement doivent être indiqués sur la boîte. Cet échantillon servira de référence, de contrôle, en cas d'infection.

### **Les locaux et matériaux**

- La CONCEPTION ARCHITECTURALE. Elle doit permettre le respect du principe de la « marche en avant » des aliments. Un couloir doit desservir l'ensemble des locaux afin que des aliments sales ne traversent pas les zones propres. L'aération et la ventilation doivent être adaptées.
- LES MATÉRIAUX. Ils doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter, résistants aux produits d'entretien et aux chocs. Les sols doivent être antidérapants. Les murs doivent être sans aspérités, et les remontées de plinthes aménagées en gorges arrondies.
- LES VESTIAIRES. Séparés de la cuisine, ils doivent être spacieux, comporter des sanitaires, des lave-mains et des douches. Le meuble, vestiaire en lui-même, doit avoir deux compartiments: l'un pour les vêtements et l'autre pour les chaussures. Les sols doivent être aussi très faciles d'entretien, et les murs faciles à nettoyer et à désinfecter.

LES POINTS DE LAVAGE DES MAINS. Ils sont réglementés au niveau équipement et doivent comporter des commandes automatiques (la plus pratique est la commande au genou)

des distributeurs de savon liquide et des distributeurs de papier. Ils doivent être nombreux et séparés des zones de lavage des aliments ou des ustensiles.

## **Le lavage de la vaisselle peut se faire en machine ou à la main.**

### **Pour la vaisselle à la main**

On débarrasse la vaisselle des débris, puis on utilise trois bacs :

- un pour laver à 50 °C;
- un pour rincer à 80 °C (la vaisselle est installée dans un panier qui est plongé dans l'eau de rinçage);
- un troisième pour désinfecter (1/2 l d'eau de Javel à 9 °C + 9,5 l d'eau froide pendant 10 minutes). On doit laisser égoutter la vaisselle sans l'essuyer. Si des pièces sont longues à sécher, il faut utiliser un torchon propre qui sera mis immédiatement au linge sale après usage.

### **Nettoyage quotidien**

- Les sols des ateliers et locaux de stockage seront nettoyés au jet à très haute pression, ou au jet et à la raclette, puis désinfectés.
- Les étagères
- Les lave-mains
- Les vestiaires, WC et locaux poubelles

### **Nettoyage une fois par semaine**

- **Les chambres froides**
- **Les fours, les friteuses**
- **Les sanitaires**

### **Nettoyage mensuel**

Une planification du travail permet d'organiser le nettoyage approfondi de toutes les zones par rotation.

Il faut préciser, enfin, que les fleurs, les plantes en pot, mais aussi les animaux, sont interdits dans les locaux à visée alimentaire.

### **Le personnel**

#### **La tenue**

« Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Il doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres, la coiffe enveloppant la

totalité de la chevelure », les ongles courts, nets et sans vernis, pas de bijou pendant au cou et aux oreilles, pas de montre, ni de bague.

La tenue doit être changée tous les jours au minimum.

On doit porter des gants à usage unique, adaptés à la taille de la main, pour toutes les denrées exigeant une hygiène rigoureuse (préparations froides, préparations de salades, préparations de hachis...). Les chaussures doivent être fermées, confortables, antidérapantes et se nettoyer facilement.

### La surveillance médicale

Sont obligatoires pour la surveillance médicale assurée par le médecin du travail:

- un examen médical à l'embauche, et bisannuel

- un examen médical après absence pour cause de maladie

- un examen médical s'il y a épidémie d'affections intestinales dans l'établissement

### Les examens doivent comporter:

- radiographie pulmonaire et cuti-réaction

- recherche de staphylocoques pathogènes dans le rhino-pharynx et les fosses nasales

- coproculture pour recherche de salmonelles, shigelles et un examen de parasitologie des selles

- recherche d'infections cutanées des mains, visage, cuir chevelu.

### Les précautions

POSTES DE PRÉPARATION (légumerie, pâtisserie, viandes...)

Toute personne présentant une infection,

- digestive (diarrhée, vomissements,...)

- cutanée (furuncles, panaris) sur la main, le visage, ou même le cuir chevelu

- ORL (suppuration du nez ou de l'oreille)

doit être temporairement écartée de la manipulation et rapidement dirigée vers une consultation (médecine du travail ou autre) afin d'être traitée sans délai (les staphylocoques aureus sont très dangereux).

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes portant un pansement aux mains, sauf pour les blessures non purulentes coupures par exemple). Dans ce cas, il faut

porter un pansement bien occlusif, protégé d'un doigtier de plastique, et le renouveler fréquemment

La formation des agents de cuisine doit être initiale, afin qu'ils appliquent les règles de base dès leur prise de fonction.

Les données seront ensuite régulièrement reprises dans le cadre de la formation continue.

Circuit des denrées: → Circuit vaisselle propre: →  
Circuit des déchets: → Circuit vaisselle sale: →

