Restauration

hygiène et sécurité alimentaire

Règles et pratiques relatives à la protection de la santé

- zones
- locaux
- stockage
- personnel
- protocole
- température

simetra
Santé au travail Adour Pays Basque

Restauration **hygiène et sécurité alimentaire**

L'hygiène alimentaire se définit comme l'ensemble des règles simples permettant d'éviter les intoxications alimentaires et de s'alimenter en toute sécurité.

Les mesures collectives

EVITER LA CONTAMINATION ET LA PROLIFÉRATION DES GERMES

LE CROISEMENT ENTRE DIFFERENTS PRODUITS EST SOURCE DE CONTAMINATION ; POUR L'EVITER, IL FAUT ASSURER UNE MARCHE EN AVANT DANS L'ESPACE OU DANS LE TEMPS (Principe HACCP)

➜ Dans l'espace
Effectuer les opérations sur des plans de travail différents.

OU

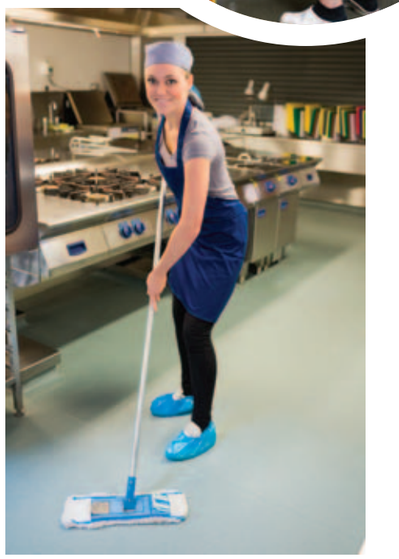
➜ Dans le temps
Séparer les opérations par un nettoyage et une désinfection.

La marche en avant correspond à une succession logique et rationnelle des différentes opérations, depuis la livraison des marchandises jusqu'à leur consommation.
Cette progression doit être conçue de telle sorte qu'il ne puisse y avoir aucune possibilité de retour ni de croisement entre le secteur des produits propres et le secteur des produits souillés.

*(**Exemple :** effectuer l'épluchage des légumes, le travail des volailles juste avant le nettoyage et la désinfection.)*

COMMENT ?

- Travailler les produits sensibles à l'écart des zones de contamination indirecte.
- Prévoir un sas à l'entrée des toilettes lorsque ces dernières donnent directement dans le laboratoire.
- Disposer d'un système d'évacuation efficace au sol (regards, grilles d'évacuation).
- Veiller à un bon entretien des tuyauteries.
- Veiller à disposer les plans de travail des produits sensibles à l'écart des fenêtres ou maintenir fermées les fenêtres situées à proximité.
- Veiller au bon état d'entretien des zones à l'aplomb des postes de travail (état des peintures, des joints, des carrelages, des étagères…).
- Sol et murs carrelés, plafonds facilement lessivables.



VERIFICATION RECEPTION

➜ Réduire la contamination entrant dans l'entreprise

Vérifier dès réception et lors de l'utilisation des produits :
- La température des denrées froides (chaîne du froid) avant de les accepter.
- L'aspect, la couleur et l'odeur des produits.
- La séparation des produits d'origines différentes.
- L'état des emballages et des conditionnements.
- L'état de propreté du camion et du livreur.
- Les dates limites de consommations (DLC) ou d'utilisation optimale (DLUO) des denrées.
- Si les conditions de transport sont adaptées au maintien de la température des produits (véhicules isothermes, réfrigérés, caissons isothermes, respect de la chaîne du froid…).
- En cas d'anomalies graves, il est conseillé de refuser la marchandise.

RANGEMENT DES CHAMBRES FROIDES, DES EQUIPEMENTS DE TRANSPORT ET D'EXPOSITION

Stocker, exposer ou transporter les produits d'origines ou de natures différentes :
- Soit dans des enceintes différentes.
- Soit dans une même enceinte à condition de ranger avec soin les produits et/ou de les protéger (films…). Les produits doivent être retirés de leur carton d'emballage avant mise en chambre froide.

Ne pas surcharger les installations :
- Adapter la capacité en froid à l'activité de l'entreprise.
- Adapter la fréquence et le volume des approvisionnements à son volume de froid.

Chambres froides et clayettes :
- Dégivrage et nettoyage aussi souvent que nécessaire.

Les mesures individuelles

COMMENT ?

Le personnel est une source importante de contamination
- Lavage avec savon liquide bactéricide, jusqu'aux avant-bras, une vingtaine de secondes.
- Brosser les ongles après les opérations très souillantes.
- Rincer en direction des doigts.
- Avoir un lave-mains alimenté en eau chaude et froide à commande non manuelle.
- Système d'essuyage à usage unique.
- En cas de blessure : désinfecter et protéger les blessures (pansements).
- Poubelle à pédale.

SE LAVER LES MAINS EFFICACEMENT ET FREQUEMMENT :

- A la reprise du travail.
- En sortant des toilettes.

- Après manipulation cartons, matières sales, poubelles, déchets, produits chimiques.
- Après manipulations matières premières contaminantes (oeufs, volailles, légumes).
- Avant manipulations produits sensibles (mayonnaise) et opérations sensibles (hachages, mise sous vide).
- Avant manipulation de produits fragiles (carpaccio, steak tartare).

AVOIR UNE TENUE DE TRAVAIL PROPRE ET COMPLETE

- Toque ou calot.
- Veste et Pantalon.
- Tablier.
- Chaussures sécurité antidérapantes.
- Séparer le linge propre du linge sale (vestiaire équipé d'un casier à double compartiment).
- Disposer d'une trousse de secours complète, adaptée et facilement accessible (informer le personnel de son emplacement). Son contenu doit être vérifié régulièrement.

QUE FAIRE EN CAS DE SYMPTOMES POUR PREVENIR LES TOXI-INFECTIONS ?

J'AI LE NEZ QUI COULE
- Je me mouche avec un mouchoir jetable et je me lave les mains après.
- Je mets un masque que je change dès qu'il est mouillé ou percé.

JE TOUSSE
- Je mets ma main devant ma bouche quand je tousse et je me lave les mains.
- Je mets un masque que je change régulièrement.
- Je consulte un médecin.

J'AI UNE PLAIE À LA MAIN OU AUX DOIGTS
- Je lave la plaie soigneusement, je mets un pansement adapté.
- Je mets des gants que je change régulièrement et systématiquement à chaque changement d'activité (vinyle ou nitrile).

J'AI LES YEUX ROUGES QUI PIQUENT ET/OU QUI COLLENT
- Je me lave les mains.
- Je me rince les yeux.
- Je consulte un médecin.

J'AI LA DIARRHÉE ET/OU JE VOMIS
- Je consulte mon médecin traitant.

J'AI UNE INFECTION DE LA PEAU (PANARIS, FURONCLE, ABCÈS...)
- Je ne le touche pas.
- je consulte un médecin.

Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant par exemple de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhées ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments.
Règlt CE n° 852/2004

Restauration hygiène et sécurité alimentaire

MAÎTRISE DU FROID

Adapter le type de matériel et la capacité en froid (positif et négatif) à l'activité de l'entreprise.

Contrôler régulièrement la température des installations de froid :

- température inférieure à +4°C pour les produits réfrigérés
- température inférieure à -18°C pour les produits surgelés

Eviter toute rupture de la chaîne du froid :

- veiller à placer les matières premières dès réception dans les installations
- transférer sans délai les produits du laboratoire au magasin ou au véhicule de transport
- refroidir rapidement les produits sensibles
- limiter la quantité de produits exposés lorsque la température d'exposition dépasse 4°C…

Disposer pour le transport d'un équipement adapté :

- à la quantité de produits livrés
- à la durée du trajet prévue
- à la température extérieure :

- caissons ou containers isothermes
- véhicule isotherme, réfrigéré, frigorifique

GESTION DES DECHETS ET DES POUBELLES

- Veiller à éliminer le plus rapidement possible les emballages en cartons et bois
- Evacuer sans délai les déchets du plan de travail vers les poubelles du laboratoire
- Adapter le nombre et le volume des poubelles aux besoins de l'entreprise
- Utiliser de préférence des poubelles avec sacs plastique à usage unique résistants

Support sac poubelle et couvercle HACCP 120 L

Facilité d'utilisation : permet de retirer le sac sans avoir à le soulever. Large couvercle

- Ne pas faire pénétrer les poubelles de voirie dans les locaux de fabrication. Les stocker directement à l'extérieur ou dans un local réservé à cet usage
- Sortir les poubelles de voirie en dehors des périodes de travail au laboratoire
- Nettoyer et désinfecter régulièrement les poubelles de laboratoire, de voirie et leur local de stockage

INFOS

OBLIGATIONS DE L'EMPLOYEUR

Dans le cadre de l'évaluation des risques professionnels, l'employeur doit prendre en compte ce risque au même titre que tous les autres risques professionnels. Il doit le faire figurer sur le Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels (rubrique "risques infectieux"), former et informer les salariés à ce risque, à l'hygiène, aux mesures collectives et au port des équipements de protection individuelle.

Il existe des formations sur la méthode HACCP *(système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments -NF V 01-002-)*. **Elle permet de respecter l'ensemble des recommandations précitées**.

haritza 05 59 57 10 57 mars 2015

38 chemin de Sabalce - 64100 BAYONNE
Téléphone : 05 59 58 38 80 • Fax : 05 59 63 23 58
www.simetra.fr

GQC GLOBAL QUALITY CERT ISO 9001 • OHSAS 18001 ISO 14001 • RS 8001

simetra
Santé au travail Adour Pays Basque