

Manuel Autocontrôle Fédération Wallonie-Bruxelles



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES



Introduction

La Communauté Française a pour objectif, dans la gestion de ses cuisines, d'observer les meilleures pratiques de sécurité alimentaire et de s'entourer des prestataires les plus performants afin d'assurer aux populations qui les fréquentent le meilleur niveau de sécurité.

C'est pourquoi un système d'autocontrôle a été mis en place en conformité avec ce souhait et la législation belge (AR 14/11/2003).

L'autocontrôle vise à établir, documenter, mettre en œuvre et maintenir un système qui assure la sécurité alimentaire.

Ce système fonctionne via la détermination des programmes préalables (Bonnes pratiques) qui sont les conditions et activités de base nécessaires pour maintenir un environnement hygiénique approprié à la production, la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.

Dans un second temps, une étude HACCP a été réalisée.

L'étude des dangers a identifié les pratiques considérées comme essentielles pour maîtriser la probabilité d'introduction, la contamination ou la prolifération de dangers liés à la sécurité alimentaire. L'étude HACCP a abouti à la détermination d'étapes auxquelles une mesure de maîtrise peut être appliquée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires, en d'autres termes des points critiques (CCP).

Par souci d'homogénéisation et d'harmonie des méthodes de travail, le manuel d'autocontrôle est commun aux 24 centres de la Communauté Française ainsi qu'aux 5 exploitations du site de Saint Servais. Certaines spécificités liées aux cuisines sont établies sur place en équipe restreinte et concernent uniquement le centre en question.



Engagement de la Direction

L'ensemble des centres concernés s'engagent à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire des repas qui sont fournis par les cuisines des centres de la Communauté Française de Belgique.

La Direction s'engage à mettre à disposition tous les moyens nécessaires afin :

- d'assurer la conformité aux exigences légales en matière de sécurité alimentaire et aux autres prescriptions légales,
- de permettre l'exécution des contrôles des points critiques définis lors de l'étude HACCP,
- de mettre en place les actions correctives résultant de contrôles ayant montré un dépassement des limites définies dans cette même étude.

Plus particulièrement, la Direction met à disposition :

- une équipe pluridisciplinaire qui crée et entretient le système de gestion de la sécurité alimentaire dans chaque centre,
- du personnel compétent et formé pour le travail en cuisine,
- une infrastructure conforme à la législation en vigueur,
- une politique de référencement des fournisseurs basée sur la renommée et les garanties offertes en matière de sécurité alimentaire (plan HACCP) qui respecte si nécessaire le cahier des charges de la communauté française,
- du matériel performant pour l'utilisation demandée,
- des contrôles trimestriels (3 par an) de l'hygiène et 1 contrôle annuel de l'infrastructure par un auditeur externe,
- Une validation des méthodes de travail en cuisine via des contrôles bactériologiques mensuels des denrées.

Manuel Autocontrôle**VERSION 1**

Avec comme objectif l'amélioration continue, et au mieux en vue d'assurer l'adéquation permanente du système aux normes en vigueur, la direction organise une revue du plan HACCP chaque fois que nécessaire et au minimum une fois chaque année.

Fait à, le

Manuel Autocontrôle**VERSION 1**

Historique des révisions du document

N° de version	Objet de la révision	Date
0	Version initiale (commune)	24/08/2010
1	Version intermédiaire	02/12/2010
2	Version finale	



TABLE DES MATIERES

1.	PROGRAMMES PREALABLES.....	8
1.1.	LE PERSONNEL	8
A.	COMPOSITION	8
B	FORMATION	8
C	DOCUMENTATION.....	9
D	DECLARATION EN CAS DE MALADIE.....	10
1.2.	INFRASTRUCTURE ET EQUIPEMENT.....	11
A	INFRASTRUCTURE.....	11
B	EAU.....	12
C	MATERIEL ET EQUIPEMENT	13
D	ENTRETIEN/MAINTENANCE	14
E	GESTION DES PANNES	14
1.3.	MANUEL DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE.....	15
A	LE MONDE MICROBIEN.....	15
B	L'HYGIENE EN CUISINE	21
C	SELECTION DES FOURNISSEURS	28
D	BONNES PRATIQUES D'ACHAT	29
E	RECEPTION DES MARCHANDISES	32
F	LE STOCKAGE DES DENREES	35
G	PRODUCTION.....	46
H	LA DISTRIBUTION DES REPAS	52
I	LE TRANSPORT	56
J	LE REFROIDISSEMENT.....	58
K	LE PLAT TEMOIN	59

**VERSION 1**

L	LES ALLERGENES.....	60
1.4.	BONNES PRATIQUES DE NETTOYAGE ET DESINFECTION.....	62
1.5.	LUTTE CONTRE LES NUISIBLES.....	69
1.6.	LES FLUX.....	71
1.7.	VERIFICATION DES APPAREILS DE MESURE	72
1.8.	BRIS DE VERRE	73
2.	HACCP	74
2.1	EQUIPE HACCP	75
2.1.	DESCRIPTION DU PRODUIT ET UTILISATION ATTENDUE	76
2.2.	CHAMPS DE L'ETUDE	78
2.3.	DIAGRAMME DE FABRICATION.....	79
2.4.	ANALYSE DES DANGERS, IDENTIFICATION DES POINTS CRITIQUES, DETERMINATION DES NORMES ET LIMITES. ETABLISSEMENT DU SYSTEME DE SURVEILLANCE ET DEFINITION DES MESURES DE CORRECTION.....	80
2.5.	MESURES DE VÉRIFICATION.....	81
2.6.	SYSTEME D'ENREGISTREMENT ET DE DOCUMENTATION.....	81
3.	TRACABILITE.....	82
3.1.	DESCRIPTION DE L'UTILISATION DU PRODUIT	82
3.2.	REGISTRE D'ENTREE	82
3.3.	TRACABILITE INTERNE: UTILISATION DES PRODUITS.....	83
4.	GESTION DES INCIDENTS, NOTIFICATION OBLIGATOIRE	85
4.1.	PRODUIT NON CONFORME.....	85
4.2.	SUSPISCION DE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE	86



1. PROGRAMMES PREALABLES

1.1. LE PERSONNEL

A. COMPOSITION

L'équipe de cuisine est composée de cuisinier(e)s, d'aides cuisinier(e)s, de personnel d'entretien et parfois d'un responsable économat.

Le niveau de formation de base est divers mais l'ensemble du personnel reçoit une formation initiale dans l'année de son engagement et une formation de suivi annuelle personnalisée par centre.

B FORMATION

La formation des nouveaux arrivants comprend :

- une formation de base relative aux bonnes pratiques d'hygiène :
 - La connaissance des germes
 - La vitesse de multiplication des germes
 - L'hygiène du personnel : le lavage des mains, la tenue, le port de bijoux,...
 - Le nettoyage et la désinfection
 - La lutte contre les nuisibles
 - Les bonnes pratiques de manipulation
 - Les bonnes pratiques d'hygiène (tenues, bijoux, lavage des mains...)
 - Les contaminations croisées



- Une formation au système d'Autocontrôle :
 - La législation
 - L'HACCP
 - La traçabilité
 - La notification obligatoire

Le personnel de cuisine bénéficie en outre d'une formation continue dispensée annuellement par des formateurs indépendants spécialisés dans le domaine des cuisines de collectivité. Ces formations sont réalisées sur place et à l'aide d'exemples pratiques liés au site de production. Lors de ces formations, les différents manquements relevés lors des audits de l'année écoulée sont abordés.

Les présences aux formations sont enregistrées et archivées.

Documents :

- Document d'enregistrement des formations avec la liste des participants fournie par le consultant ayant donné le cours

C DOCUMENTATION

Chaque membre du personnel susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires passe une visite médicale annuelle, conformément à l'*A.R du 17 mars 1971* « soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles ci ».

Une copie de l'attestation médicale doit être conservée et remplacée après chaque visite.

Documents :

- Attestation médicale d'aptitude au travail en contact avec les denrées alimentaires



D Déclaration en cas de maladie

Toute personne porteuse d'une maladie ou d'une infection susceptible d'être transmise par les aliments doit immédiatement en avvertir son responsable qui lui indiquera les mesures préventives utiles (par exemple le port d'un masque).

Sont concernées les personnes atteintes des maladies ou infections suivantes :

- hépatite A,
- rhume,
- grippe,
- troubles gastro-intestinaux,
- éruptions cutanées,
- plaies infectées,...



1.2. INFRASTRUCTURE ET EQUIPEMENT

A INFRASTRUCTURE

La conception de la cuisine est conforme à la législation relative à l'infrastructure des locaux (murs, sol, éclairage, ...) (*ANNEXE II DU REGLEMENT (CE) N° 852/2004/CE DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 AVRIL 2004, AR 22/12/02005*).

Les audits d'infrastructure effectués annuellement par un organisme indépendant établissent l'état de la cuisine et définissent les actions à mener pour répondre à la législation (voir rapports EC) suivant 3 volets :

- Modifications urgentes : les modifications doivent être effectuées le plus rapidement possible dans les mois à venir : entre le mois de juin suivant la réception du rapport et le mois de septembre (soit 4 mois).
- Modifications à moyen terme : Les modifications doivent être apportées dans l'année : entre le mois de juin suivant la réception du rapport et le mois de juin de l'année suivante.
- Modifications à long terme : Les modifications ne sont possibles que si des travaux de réaménagement complets de la cuisine sont réalisés (délais de 5 ans à respecter).

Les modifications urgentes qui ne seront pas corrigées seront signalées par un rappel dans le rapport d'infrastructure.

L'interdiction de fumer doit être signalée aux différentes entrées de la cuisine (*AR du 13 décembre 2005*) ainsi que la signalisation interdisant l'accès à celle-ci à toute personne étrangère au service (*AR du 17 juin 1997 concernant la signalisation de sécurité et de santé au travail*).



L'autorisation d'exploitation délivrée par l'AFSCA doit être affichée et visible par les consommateurs. Une copie sera classée dans le bureau de l'économat cuisine dans le classeur « cuisine ».

Documents :

- Dernier rapport d'infrastructure Euro Consultants (organisme spécialisé indépendant)
- Autorisation d'exploitation délivrée par l'AFSCA

B EAU

Seul de l'eau potable (eau de distribution) est utilisée en cuisine. *(AR 14 JANVIER 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires (M.B. du 19/03/2002))*

S'il est fait usage d'eau non potable dans les bâtiments de la Communauté Française, un écriteau explicite identifie les robinets d'alimentation en eau non potable *(AR du 17 juin 1997 concernant la signalisation de sécurité et de santé au travail)* et celle-ci doit faire partie d'un circuit différent.



Si l'eau utilisée est de l'eau de distribution, le centre ne doit effectuer aucune analyse d'eau.

Dans les autres cas (eau de puits, ...), il conviendra de se référer à la note de l'AFSCA du 16/02/2007. Il conviendra toutefois que l'installation de distribution soit conforme aux règles de l'art et règlements des distributeurs. Ceci devra faire l'objet d'une attestation établie par une société spécialisée. (Dans les bâtiments entretenus sur base d'un contrat omnium avec volet garantie totale, cette attestation est délivrée par la société chargée de ce contrat).

Fontaine d'eau :

- Il faut que le système de filtration comporte des filtres au charbon actif mais aussi un système antibactérien comme le système de filtration UV.
- Il faut prévoir aussi l'hygiène côté gobelet. Il est préférable que ceux-ci se présentent par leur fond afin que la personne qui s'en saisit n'entre pas en contact avec le bord des autres gobelets.

C MATERIEL ET EQUIPEMENT

Les équipements doivent être nettoyés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination et les dysfonctionnements.

Veuillez à respecter les consignes de sécurité d'utilisation du matériel et à le maintenir en bon état.

L'appareillage qui n'est pas utilisé régulièrement doit être protégé afin d'éviter une contamination par la poussière (utiliser une house ou filmer l'appareil).



Le matériel d'emballage destiné à entrer en contact avec les denrées alimentaires doit être correctement stocké (de préférence à l'envers si celui-ci n'est pas emballé), recouvert, et être autorisé au contact avec les denrées alimentaires (*AR 03/07/2005*). Les certificats de conformité doivent être présents dans chaque cuisine pour tout le matériel d'emballage susceptible de contaminer les aliments (plastique, ...).

**Documents :**

- Certificat de conformité pour les emballages

D ENTRETIEN/MAINTENANCE

Un système de maintenance des gros appareils (groupe frigorifique, four,...) doit être mis en place soit en interne soit via une société externe (Dans les bâtiments entretenus sur base d'un contrat omnium avec volet garantie totale, cette attestation est délivrée par la société chargée de ce contrat).

Une copie du contrat et les rapports de maintenance doivent être consultables sur site.

Documents :

- Contrat et rapport de passage de la société de maintenance.

E GESTION DES PANNES

Un tableau reprenant les personnes à contacter en cas de panne est consultable dans chaque centre afin de pouvoir agir au plus vite si vous n'avez pas de contrat avec une seule société de maintenance.

Documents :

- Tableau coordonnées en cas de panne.



1.3. MANUEL DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

A LE MONDE MICROBIEN

A.1 Définition des bactéries

Micro-organisme unicellulaire sans noyau dont le génome est constitué d'ADN. La bactérie contient un seul chromosome.

Certaines bactéries peuvent être pathogènes. Chez l'Homme les symptômes d'une infection bactérienne sont similaires à ceux observés lors d'une infection virale (éruption cutanée, toux, écoulement nasal, larmoiement, fatigue, nausée, fièvre et douleurs musculaires). Les infections bactériennes sont traitées par antibiotiques.

Les bactéries sont des micro-organismes c'est-à-dire qu'elles sont si petites qu'on ne peut les voir à l'œil nu.

Cependant, il faut être conscient du fait que de tels micro-organismes sont présents partout dans notre environnement.

Il y a des milliards d'années, les bactéries étaient parmi les premières formes de vie sur Terre. Aujourd'hui, les bactéries sont présentes dans le sol, dans l'air, dans l'eau, sur les plantes et même sur les animaux et les humains.

En dehors des bactéries, il existe encore d'autres micro-organismes : les virus, les levures et moisissures, les protozoaires et les algues.

Nous nous limiterons ici aux bactéries.



A.2 Les types de bactéries

Les bactéries peuvent être divisées en trois grandes catégories :

- Les bactéries utiles
 - Les bactéries nécessaires à la fabrication des fromages, de certains produits de viande, ...
Exemple : Lactococcus lactis pour le fromage
 - Les bactéries de notre intestin qui réalisent la dégradation des aliments.
Exemple : Streptococcus thermophilus dans les yaourts ;

- Les bactéries qui n'ont pas d'effet
Elles sont présentes mais n'ont pas d'effet particulier sur les activités considérées.

- Les bactéries nuisibles
C'est ici que l'on retrouve les bactéries pathogènes, c'est-à-dire celles qui peuvent provoquer des maladies parfois très dangereuses (pneumonies, abcès, diarrhées, fièvres, ...). Il s'agit par exemple :
 - des staphylocoques
 - des clostridium
 - des salmonelles

Certaines bactéries sont capables de survivre à de mauvaises conditions d'environnement grâce à la formation d'une spore. Cela veut dire que, dans des conditions hostiles, il va se former des spores, forme capsulée susceptible de survivre pendant de longues périodes en attente de conditions meilleures. Lorsque les conditions extérieures redeviennent favorables, les spores redonnent naissance à des bactéries qui peuvent se multiplier. Certaines bactéries de ce type sont très dangereuses.

Exemple : Clostridium botulinum



On classe également les bactéries en fonction de leur dépendance vis-à-vis de la disponibilité d'oxygène :

Les micro-organismes aérobies stricts sont ceux qui ont besoin d'oxygène pour survivre et se multiplier.

Les micro-organismes anaérobies ne peuvent, eux, tolérer la présence d'oxygène. Ils ne peuvent donc se développer qu'en l'absence de celui-ci. Ex. dans les aliments mis en conserve ou sous-vide.

A.3 La multiplication des bactéries

Il est très important de savoir que les microbes peuvent se reproduire très rapidement particulièrement si les conditions sont favorables.

Dans des conditions favorables par exemple entre 10°C et 65°C, les microbes se multiplient très rapidement 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.

Le tableau ci-dessous illustre la vitesse de multiplication :

TEMPS	NOMBRE DE BACTERIES
0	1
1h	8
2h	64
3h	512
4h	4.000
5h	32.000
6h	262.000
7h	2.000.000
8h	16.000.000
9h	128.000.000
10h	1.024.000.000



On peut donc facilement imaginer le nombre astronomique de bactéries après une dizaine d'heures (une nuit!) s'il y avait 1000 germes au départ (taux normal de bactéries contenues dans les aliments).

Mais pour avoir une telle multiplication des bactéries, il faut des conditions favorables, c'est à dire :

- La présence de matières organiques : les matières organiques servent d'aliments aux bactéries. S'il n'y a pas d'aliments, il n'y a pas de croissance. D'où l'importance d'un bon nettoyage (du matériel notamment). Quelques restes d'aliments laissés sur une trancheuse peuvent leur suffire.
- L'humidité : les bactéries ont besoin d'une certaine quantité d'eau pour se multiplier.
- Une température adéquate : la plupart des microbes se développent très bien à température ambiante ou, plus précisément, dans une fourchette allant de 10°C à 65°C.

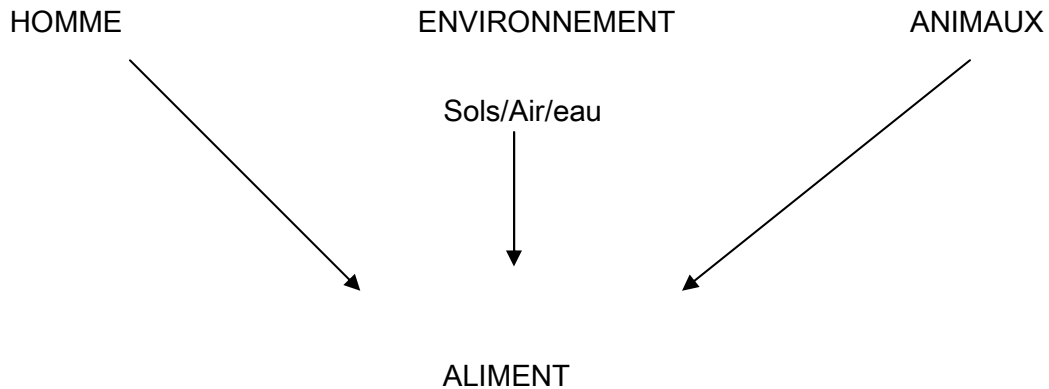
En dessous de 10°C (ou mieux, en dessous de 4°C comme dans un bon frigo), ils s'engourdissent sans être détruits et ne vont donc plus se multiplier que lentement. Ils restent cependant vivants et prêts à agir dès que la température s'élève.

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

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



A.4 Localisation des bactéries



Les bactéries sont naturellement présentes en grand nombre (l'homme, l'environnement, les animaux).

La contamination des denrées alimentaires est provoquée par le contact entre les aliments et les sources de contaminants. La transmission via les mains est la voie la plus fréquente de contamination.

Comment se retrouvent-elles dans notre assiette?

Elles sont peut-être déjà présentes 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 d'avoir tout mis en œuvre pour :

- éviter d'amener des microbes dans vos préparations.
- éviter également que les bactéries déjà présentes dans les matières premières ne se multiplient de manière catastrophique pour vos consommateurs.



A.5 Conclusions

De ce qui précède, on peut facilement déduire que la propreté initiale (ou contamination) du produit et sa température de conservation sont très importantes.

On ne saurait trop insister sur le rôle néfaste joué par les microorganismes ainsi que sur les conséquences graves qu'ils peuvent engendrer en milieu alimentaire.

L'hygiène alimentaire totale doit être un objectif permanent dans les installations où l'on prépare des repas.

C'est avec une bonne connaissance de la microbiologie, des aliments, des techniques de production et d'entretien que la mise en place de l'hygiène permettra de garantir la salubrité des aliments.



B L'HYGIENE EN CUISINE

B.1 L'hygiène personnelle

Il ne fait aucun doute que l'hygiène personnelle est la pierre angulaire de l'hygiène dans le secteur alimentaire.

Lavage des mains

Nous abordons ici le point capital de l'hygiène personnelle. Les mains sont, en effet, le premier outil de travail en milieu alimentaire et tout doit être mis en œuvre pour qu'elles soient les plus propres possible.

Comment se laver les mains ? :

- ✓ ouvrir le robinet ou actionner l'eau
- ✓ mouiller les mains
- ✓ prendre une dose de savon (de préférence avec un distributeur à manipuler avec le coude)
- ✓ se frotter les mains, les poignets et les avant-bras pendant au moins 30 secondes, bien se frotter entre les doigts
- ✓ les ongles seront soigneusement brossés chaque fois que l'on quitte les toilettes mais aussi dans d'autres cas (lavage des légumes par exemple, ...) à l'aide d'une brosse à ongles propre et en matière synthétique
- ✓ rincer les mains abondamment sous l'eau courante
- ✓ essuyer soigneusement en tamponnant les mains à l'aide de papier à usage unique, en séchant bien les espaces entre les doigts
- ✓ jeter le papier à usage unique dans un bac à papier ou poubelle situé à proximité du lave-mains

Si le lave-mains est équipé d'une commande manuelle, fermer le robinet à l'aide du papier à usage unique.



VERSION 1



La poubelle destinée à recevoir les essuies papiers à usage unique est munie d'un couvercle, l'ouverture doit se faire à l'aide de la pédale.

Le savon doit être liquide et présenté en distributeur. Le papier à usage unique doit également se trouver dans un distributeur fermé.

Quand se laver les mains ? :

- ✓ Avant de commencer le travail
- ✓ Après chaque pause (entre autre, pause cigarette)
- ✓ Après avoir été aux toilettes
- ✓ Après s'être mouché
- ✓ Après avoir toussé ou éternué
- ✓ Après avoir été en contact avec des objets à risque (possibilité de contamination)
- ✓ Après avoir manipulé de l'argent
- ✓ Au début de chaque nouvelle tâche
- ✓ Après avoir manipulé des produits crus comme la viande, le poulet, le poisson
- ✓ Avant de sortir de la vaisselle propre du lave-vaisselle
- ✓ Avant de mettre et après avoir enlevé des gants
- ✓ Après manipulation d'ordures, de déchets, d'emballages consignés

**Lavage des ongles**

Les ongles peuvent être de véritables nids à microbes.

Il faut avoir des ongles propres, courts et non vernis. En effet, la coloration du vernis à ongles peut masquer des ongles sales. De plus, lorsque le vernis vieillit, il s'écaille et permet aux microbes de trouver un nouveau refuge contre l'agressivité du savon lors du lavage des mains.

Le vernis doit être ôté complètement des ongles à l'aide d'un dissolvant.

Les bijoux et objets personnels

Le port des bijoux tel que montre, bracelet, bague, ... est proscrit.

Du point de vue de l'hygiène, ils empêchent un nettoyage et une désinfection convenable des mains et des avant-bras.

Les parties de peau cachées par ces objets sont en effet inaccessibles au savon et deviennent des refuges pour les micro-organismes.

Ensuite, pour des questions de sécurité, ils pourraient en effet tomber dans les préparations ou amplifier les risques d'arrachement lors de l'utilisation de certains équipements de travail.

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
- les piercings visibles (langue également)

→ doivent être ôtés.



Les objets personnels (GSM, sacs à main, ...) et médicaments ne doivent en aucun cas devenir une source de contamination. Il est donc préférable de les laisser hors des zones de préparation, par exemple dans le casier personnel du vestiaire.

Blessures

Toutes les blessures ou altérations de la peau doivent être désinfectées et soignées. Elles sont protégées par un pansement isolant permettant à la peau de respirer et de couleur vive (facilement détectable, en général bleu, en cas de perte dans une préparation). Tout pansement positionné sur les doigts est recouvert d'un doigtier ou d'un gant à usage unique afin de protéger les aliments de toute contamination.

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.

Port des gants à usage unique

Les gants à usage unique, spécifiques à la manipulation des denrées alimentaires, 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 utiliser les gants :

- ✓ Les bijoux sont enlevés et les mains sont soigneusement lavées à l'aide d'un savon bactéricide.
- ✓ 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 des plateaux (charcuterie, fromage, ...), le rangement de produits finis dans un conditionnement, ...
- ✓ Il est obligatoire de porter des gants lorsque l'on manipule des aliments qui ne vont plus subir de cuisson par la suite.
- ✓ Les mains gantées n'assurent qu'une seule tâche à la fois. Si l'on doit se déplacer, ouvrir des portes, ... il faut changer de gants.
- ✓ Si l'usage se prolonge au delà de 2 heures, ils sont renouvelés.

Il ne faut cependant pas oublier qu'ils font perdre la sensation tactile de saleté tout en donnant une impression de sécurité parfois fausse.

Eternuer dans une main gantée ne donne aucune sensation de malpropreté. De même, manipuler quelque chose de sale ne donne pas d'impression de saleté sur les mains.

Avec ou sans gant, l'hygiène des mains doit être impeccable.

B.2 La tenue de travail

Les vêtements

Il faut éviter toute contamination par la tenue de travail.

La tenue de travail adéquate est :

- ✓ une veste ou une blouse de cuisinier blanche
- ✓ un pantalon de cuisinier
- ✓ une coiffe couvrant entièrement les cheveux
- ✓ une paire de chaussures adaptée, antidérapante et embouts de protection des orteils type P3



La tenue est enfilée sur les sous-vêtements et jamais elle n'est recouverte de vêtement personnel (gilet, pull, ...).

Après chaque journée, la tenue de travail souillée doit être ôtée et déposée dans un bac ou sac à linge sale réservé à cet usage. La direction veillera à fournir aux travailleurs un nombre de jeux de vêtements de travail suffisant pour permettre ce roulement.

Le sac est envoyé à la blanchisserie ou à une société extérieure spécialisée.

La tenue de travail est lavée à des températures supérieures à 80°C, en interne ou en externe. Le repassage est facultatif et tributaire du type de fibre textile.

Ne jamais disposer les vêtements souillés dans l'armoire de rangement du linge propre ni à même le sol du vestiaire. Ne jamais disposer les vêtements en zone de stockage ni de production.

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

Les vêtements personnels sont stockés dans la zone sale de l'armoire individuelle.

Dans les armoires 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. Ne pas les placer au dessus de l'armoire.

La direction veillera à fournir des vestiaires permettant ces rangements.

La coiffe

Comme nous l'avons dit dans notre introduction, les germes sont partout dans notre environnement.

Nos cheveux sont également contaminés.



Un cheveu dans une préparation ne fera certainement pas bon effet sur le client mais ne manquera pas, en plus, de contaminer l'aliment.

La chevelure devra donc toujours être soignée. Les coiffes et les calots sont obligatoires pour le personnel de production. Il faut éviter tous les modèles qui ne serviront que de décoration et n'auront aucune efficacité.

Un modèle fonctionnel englobera toute la chevelure de sorte qu'aucun cheveu ne puisse tomber dans les aliments mais aussi qu'on ne puisse toucher les cheveux avec les mains. Les cheveux longs sont attachés par une pince ou un élastique et sont totalement enveloppés.

Le masque

Pour les mêmes raisons, les barbes et les moustaches éventuelles seront également très soignées.

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.

Un membre du personnel de cuisine ou de service malade, susceptible de contaminer les aliments (nez qui coule, éternuements, mal de gorge, ...) doit porter un masque.

Les chaussures de travail

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.



Des chaussures aux embouts renforcés assurent également une protection aux travailleurs occupés à des tâches de manutention (chaussures de type P3).

Comment les utiliser ? :

- ✓ A l'entrée de l'établissement, les chaussures de ville sont frottées convenablement sur un paillason, surtout si le temps est humide.
- ✓ Le personnel met ses chaussures professionnelles propres.
- ✓ Les chaussures professionnelles et/ou de sécurité ne quittent jamais la zone cuisine-restaurant-vestiaires.
- ✓ Après avoir touché ses chaussures, on se lave les mains.

Les visiteurs qui pénètrent en zone de production pendant la production et doivent s'approcher des zones de préparation des repas sont priés de s'équiper :

- d'une coiffe,
- d'un tablier jetable recouvrant l'intégralité des vêtements de ville.

Le matériel nécessaire doit être mis à disposition à l'entrée de la cuisine.

C SELECTION DES FOURNISSEURS

Les achats sont assurés par les cuisines auprès de fournisseurs référencés. Le référencement des fournisseurs est établi de manière à s'assurer que ceux-ci respectent les règles de sécurité alimentaire.

Les critères de sélection de ces fournisseurs sont les suivants :

- 1) Les fournisseurs doivent signer et renvoyer les documents de référencement fournis par le centre chaque semestre.
- 2) Les fournisseurs doivent laisser la possibilité au gestionnaire de se rendre sur place pour les visiter.



- 3) Les fournisseurs doivent pouvoir fournir, sur demande, une fiche technique des produits livrés aux centres de la Communauté Française.
- 4) Les fournisseurs doivent être capables d'effectuer des livraisons à fréquence souple.
- 5) Rapport qualité/prix.

Précisez, dans vos dispositions contractuelles avec le fournisseur, les impositions reprises sur le document nommé «exécution des marchés de fourniture» (disponible dans votre classeur).

D BONNES PRATIQUES D'ACHAT

Certaines marchandises peuvent être achetées en dernière minute auprès des petits commerces ou en grande distribution. De même certains centres qui n'ont pas la possibilité d'être livrés effectuent des achats. Dans ce cas, des bonnes pratiques d'achats sont mises en place afin de maîtriser tous les risques de contamination possibles lors de cette étape.

**LES BONNES PRATIQUES D'ACHAT**

QUI : Le responsable de la cuisine ou l'économiste

QUOI : Acheter les marchandises nécessaires

QUAND : Selon les besoins

COMMENT :

1. Préparer son matériel :

- des box réfrigérés
- des plaques eutectiques
- un thermomètre à sonde
- des lingettes désinfectantes
- des bacs de rangement

2. Se rendre chez le distributeur le plus proche et acheter les produits demandés dans l'ordre suivant :

- a. Produits à conserver à température ambiante
- b. Produits à conserver au froid positif
- c. Produits à conserver en froid négatif

3. Contrôler les points suivants à chaque achat :

- a. L'état du rayon (propreté visuelle)
- b. L'état des conditionnements: les emballages sont intacts, propres et bien fermés (absence de brisures, de traces d'humidité, de sachets déchirés, ...)
- c. L'état visuel de la marchandise: les produits sont normaux et propres à la consommation humaine (aspect, fraîcheur, absence de mauvaises odeurs, de moisissures, de corps étrangers, d'insectes, ...).
- d. La température des réfrigérateurs et congélateurs (contrôle visuel des enceintes du magasin)
- e. Les dates de péremption pour vérifier que les produits ne sont pas périmés et ont un temps d'utilisation suffisant

Si les contrôles révèlent une non-conformité, les produits ne sont pas achetés.



4. Conservation des produits durant les achats et le transport:
 - a. Les produits frais ou surgelés sont conservés dans un box réfrigéré pour éviter la rupture de la chaîne de froid
 - b. Les autres produits sont conservés à température ambiante
5. Vérification lors du retour dans le centre de la température des marchandises achetées afin de vérifier que la chaîne du froid a été maintenue.

Enregistrement :

- Enregistrer la température des produits achetés sur le FORMULAIRE = **1.3.C**
Température des aliments achetés

**E** RECEPTION DES MARCHANDISES**LA RECEPTION DES DENREES ALIMENTAIRES**

- QUI : Le personnel de cuisine
QUOI : Contrôler les marchandises à la réception.
QUAND : A chaque réception, pour tout fournisseur
COMMENT :

1. A chaque arrivée contrôler les points suivants :
 - a. L'état des conditionnements: les emballages sont intacts, propres et bien fermés. La présence de fuites, des emballages « sous-vide » percés, bombés, des déchirures, boîtes cabossées et toute autre anomalie doit entraîner le refus du produit.
 - b. L'état visuel: les produits sont normaux et propres à la consommation humaine (aspect, fraîcheur, absence de mauvaise odeur, de moisissure, de corps étranger, d'insecte, ...). Une attention particulière doit être portée aux produits frais (légumes, viandes, fruits, ...).
Pour les produits congelés, la présence de cristaux dans le produit ou une déformation de celui-ci indique qu'il y a eu un problème dans la chaîne du froid et le produit sera refusé également.
 - c. La date de péremption afin de vérifier que la marchandise n'est pas périmée et permet encore une durée de conservation suffisante pour l'utilisation prévue.
 - d. La température des aliments à l'aide d'un thermomètre à sonde. Tous les produits réfrigérés ou surgelés livrés doivent respecter les normes de température. Pour les produits emballés, la température de conservation est normalement indiquée sur l'emballage.
Si aucune température n'est indiquée, référez-vous au tableau



« Températures à la réception » annexé au présent manuel.

Il sera donc indispensable de vérifier si votre fournisseur dispose bien d'un véhicule réfrigéré en état de fonctionnement et dont les zones de stockage sont propres et uniquement réservées au transport alimentaire.

- e. La correspondance avec la commande : quantité, bonne commande,
...

Les produits dont la température est « acceptable » seront exceptionnellement autorisés. Le fournisseur sera immédiatement averti du défaut de son (ses) produit(s) par l'envoi du formulaire « Avis de fourniture non conforme » dûment complété.

Les produits dont la température est non conforme seront refusés et jetés. Le fournisseur sera dès lors averti du défaut de son (ses) produit(s) par l'envoi du formulaire « Avis de fourniture non conforme » dûment complété.

Les contrôles de l'application de ces règles sont formalisés sur la fiche de surveillance « Contrôle à la réception ».

Enregistrement :

- Enregistrement du contrôle qualité à la réception (DLC, état, température,...) sur le FORMULAIRE = **1.3.D Contrôle réception des marchandises**
- Enregistrer les non conformités dans le FORMULAIRE = **Avis de fourniture non conforme**

Document :

Températures à la réception

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES:

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

Au moment où vous constatez une non-conformité, le livreur est souvent déjà reparti. De plus, il peut être difficile de tout contrôler à la livraison parce qu'elle peut survenir au moment d'un coup de feu et parce que les marchandises arrivent en grande quantité.

A ce moment, remettez les denrées dans l'espace de stockage adapté, soit dans une zone réservée, identifiée « ZONE RETOUR », soit en indiquant visiblement sur l'emballage : "NE PAS UTILISER - RETOUR FOURNISSEUR". 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.

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) (via l'avis de fourniture non-conforme).

Pourquoi doit-on être vigilant lors de la réception des conserves ?

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 de germes, dont certains sont 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 et ne pourra plus être utilisé.
- 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).

F LE STOCKAGE DES DENREES

Le respect des bonnes températures dans la conservation des aliments est d'une importance capitale.

La température joue, comme nous l'avons vu, un rôle déterminant dans la multiplication des germes.

Les bactéries généralement rencontrées peuvent se multiplier à des températures comprises entre +10°C et +65°C. Cette zone de température est donc particulièrement dangereuse et sera à éviter dans la mesure du possible.

Les produits froids seront toujours maintenus à cœur à une température inférieure à + 7°C.
Les produits congelés seront maintenus à une température de -18°C.

A une température de - 10°C, toute multiplication bactérienne est arrêtée mais il faudra descendre à -18°C pour obtenir l'arrêt total de toute activité microbienne. Ceci ne veut pas dire que les germes sont tués à -18°C ou à une température plus basse. Ils seront seulement engourdis par le froid. Une fois la décongélation entamée, les microbes pourront reprendre leur activité de prolifération.

N'oubliez pas qu'il ne faut jamais recongeler un produit dégelé.



LE STOCKAGE DES ALIMENTS DANS LE REFRIGERATEUR

- QUI :** Le personnel de cuisine
- QUOI :** Stockage correct des aliments dans le réfrigérateur.
- QUAND :** A chaque étape de stockage, pour tous les produits nécessitant un stockage en enceinte froide positive.
- COMMENT :**

Le stockage des aliments dans le réfrigérateur doit se faire en prêtant attention aux points suivants :

A) Elimination des suremballages:

- Les cartons et plastiques sont retirés si possible
- Les cartons sont éliminés juste après dans le container

B) Etat des réfrigérateurs (Milieu):

Le réfrigérateur doit fonctionner de manière à garantir une température correcte :

	Frigo
Norme	< 4°C
Tolérance	7°C

Une mesure quotidienne de cette température doit être effectuée pour pouvoir déceler rapidement une anomalie et prévenir toute avarie. Ce relevé doit être mentionné sur le document ad hoc et conservé au moins 2 ans. Pour ce faire, le frigo doit être muni d'un thermomètre externe en plastique (pas de verre) placé de façon visible.

Il est important de veiller à ce que l'air froid puisse circuler partout dans le frigo afin que la même température soit respectée en tout endroit.

Si le frigo contient du poisson frais, il faudra le conserver sur glace.



C) Méthodes de stockage des aliments :

- **Méthodes de rangement :** Prêter attention aux points suivants :

1) **Ordre vertical :**

Placer les marchandises les plus sales (cartons, fruits&légumes...) dans le bas des étagères et les produits les plus «propres» sur les étagères supérieures

Placer les liquides en dessous, les solides au-dessus.

2) **Ordre horizontal :**

Séparer au maximum dans l'espace les produits « propres » des produits « sales ». Ranger les aliments par famille : produits laitiers, viande, ...

3) **F.I.F.O. (First In – First out) ou F.E.FO (First expired- First out):** Toujours mettre les produits les plus récents à l'arrière des étagères ou ayant une DLC plus longue, de manière à utiliser en priorité les marchandises les plus anciennes.

4) Tous les produits disposés dans les réfrigérateurs doivent être protégés. Aucun produit ne peut être stocké au sol, de manière à éviter la contamination des produits et faciliter le nettoyage de la zone.

5) Eviter le stockage des aliments insuffisamment refroidis c'est-à-dire non fumants (attente de 15 minutes dans ce cas). Des préparations trop chaudes risqueraient en effet de faire monter la température moyenne du réfrigérateur. Il est nécessaire d'utiliser une cellule de refroidissement rapide pour permettre une diminution rapide de la température des aliments.

- **Identification des produits :**

1) Toutes les matières premières emballées doivent être munies de leur étiquette d'origine.

2) Les produits déconditionnés ou préparés par la cuisine doivent être filmés et identifiés de la manière suivante :

* Nom du produit si l'aliment n'est pas visible

* Date de fabrication/ouverture

* Date limite d'utilisation

Manuel Autocontrôle**VERSION 1**

Les dates limites d'utilisation seront déterminées conformément aux indications données par le fournisseur ou au tableau ci dessous.

D) Matières :

Tous les produits stockés dans les réfrigérateurs ont fait l'objet d'un contrôle à la réception.

Toutes les marchandises non conformes (à retourner) doivent être clairement identifiées et placées dans la zone « RETOUR FOURNISSEUR ».

Les produits appartenant au personnel de la cuisine sont uniquement autorisés dans la zone prévue à cet effet et clairement identifiés.

Manuel Autocontrôle**VERSION 1**

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

Denrées	Temps de conservation après ouverture ou fabrication
Charcuterie	
• charcuterie coupée, sous-vide	2 jours
• Produits tranchés, non portionnés : charcuterie tranchée, viande tranchée, ...	2 jours
• charcuterie non coupée	6 jours
Viande	
• viande fraîche	2 jours
• hachée, abats	1 jour
• volaille fraîche	2 jours
Salades « maison »: viande, volaille, poisson	1 jour
Salades industrielles : viande, volaille, poisson	Voir DDM/DLU
Poisson	
• frais, sur glace	2 jours
• frais, emballé	2 jours
Croquettes, frites, pdt	
• frites, précuites, fraîches	3 jours
• croquettes, fraîches	2 jours
Légumes	
• frais	5 jours
• sous-vide/MAP	2 jours
Fruits	
• frais	1 semaine
• Jus de fruits	2 jours
• Salade de fruits	2 jours
• Compote de fruits (en vrac)	3 jours
Produits laitiers	
• Yaourt	2 jours

Manuel Autocontrôle**VERSION 1**

Denrées	Temps de conservation après ouverture ou fabrication
• Beurre	3 semaines
• Lait UHT en brique	2 jours
• Œufs liquides	2 jours
• Fromage blanc	2 jours
• Fromage râpé	7 jours
• Fromage à pâte dure	15 jours
• Fromage à pâte molle	5 jours
• Fromage fondu	5 jours
Sauces	
• Mayonnaise	2 jours
• Vinaigrette	5 jours
Dessert	
• Flan	2 jours
• Mousse	2 jours
• Pâtisserie à base de crème pâtissière ou crème fraîche	0 jours
• Pâtisserie à base de crème pâtissière ou crème fraîche	2 jours
• Pudding	2 jours
Produits cuits sous-vide	3 jours
Assiette froide	1 jour
Sauce	2 jours
Préparations refroidies	2 jours
Aliments décongelés	1 jour

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :

Les installations frigorifiques feront partie intégrante de la production et doivent donc être entretenues au même titre.

Nettoyage et désinfection devront donc avoir lieu ! Une attention particulière est à apporter à la grille de l'évaporateur où s'accumule rapidement les moisissures ainsi qu'aux joints de la porte qui, en se déformant, n'assurent plus une température homogène dans la chambre froide. Pour les établissements avec contrat en garantie omnium, l'entretien de l'évaporateur est à charge de la société désignée : en cas de présence de moisissures, des amendes sont prévues. Signalez toute anomalie à votre hiérarchie.

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.



LE STOCKAGE DES ALIMENTS DANS LE CONGELATEUR

QUI : Le personnel de cuisine

QUOI : Stockage correct des aliments dans le congélateur

QUAND : A chaque étape de stockage, pour tous les produits nécessitant un stockage en enceinte froide négative

COMMENT :

Le stockage des aliments dans le congélateur doit se faire en prêtant attention aux points suivants :

A) Elimination des suremballages:

- Les cartons et plastiques sont retirés si possible
- Les cartons sont éliminés juste après dans le container

B) Etat du congélateur (Milieu):

Le congélateur doit fonctionner de manière à garantir une température inférieure à -18°C.

Une mesure quotidienne de la température doit être effectuée pour pouvoir déceler rapidement une anomalie et prévenir toute avarie. Ce relevé doit être mentionné sur le document ad hoc et conservé au moins 2 ans.

Le congélateur doit être muni d'un thermomètre externe placé de façon visible.

C) Méthodes de stockage des aliments :

- **Méthodes de rangement** : Prêter attention aux points suivants :

- 1) **Ordre vertical** : Placer les marchandises les plus sales (carton, ...) dans le bas.
- 2) **Ordre horizontal** : Séparer au maximum dans l'espace les produits « propres » (emballages intérieurs) des produits « sales » (emballages extérieurs).
- 3) Tous les produits disposés dans les congélateurs ou chambres de congélation doivent être protégés.

**- Identification des produits :**

- Toutes les matières premières dans leur emballage extérieur (carton) doivent être munies de leur étiquette d'origine.
- Les produits déconditionnés doivent toujours être accompagnés de l'étiquette d'origine (découpée du carton et emballée). La DLC indiquée par le fournisseur peut également être retranscrite sur le nouveau conditionnement.
- Les produits que vous congélez vous-même (après préparation ou venant directement du fournisseur) doivent être filmés et étiquetés avec l'indication suivante :
 - Nature du produit
 - Date de congélation
 - Date limite d'utilisation (date de congélation + 2 mois)

D) Matières:

Tous les produits stockés dans les congélateurs ont fait l'objet d'un contrôle à la réception.

Toutes les marchandises non conformes (à retourner) doivent être clairement identifiées et placée dans la zone « RETOUR FOURNISSEUR ».

Les produits appartenant au personnel de la cuisine sont uniquement autorisés dans la zone prévue à cet effet et clairement identifiés.

E) Congélation artisanale INTERDITE

- la viande hachée crue (sauf si le refroidissement se fait par une cellule à réfrigération rapide); viande hachée, hamburger, saucisses, oiseaux sans tête, ...
- les produits de IV° gamme, les crudités,
- le saumon fumé livré frais,
- crevettes cuites livrées fraîches,
- pâtisseries fraîches à base de crème pâtissière et/ou crème fraîche.



LE STOCKAGE DES ALIMENTS DANS L'ÉCONOMAT

QUI : Le personnel de cuisine

QUOI : Stockage correct des aliments dans l'économat

QUAND : Après réception ou utilisation, pour tous les produits conservés à température ambiante

COMMENT :

L'économat est le lieu de stockage des denrées non périssables.

Le stockage des aliments dans l'économat doit se faire en prêtant attention aux points suivants :

A) Élimination des suremballages:

- Les cartons et plastiques sont retirés si possible
- Les cartons sont éliminés juste après dans le container

B) Méthodes de stockage des aliments :

- **Méthodes de rangement**: Prêter attention aux points suivants :

4) **Ordre vertical** : liquides en dessous, solides au-dessus.

Placer les marchandises les plus sales (cartons,...) dans le bas des étagères et les produits les plus « propres » sur les étagères du haut.

5) Tous les produits disposés dans l'économat doivent être **protégés**.

6) Ne rien stocker à même le sol. Les emballages perméables comme les sacs en papier ne peuvent être déposés à même le sol pour éviter toute contamination de la denrée par les eaux de nettoyage ou d'éventuelles inondations.

**- Identification des produits :**

Tous les produits déconditionnés sont annoté avec la date de péremption indiquée sur l'emballage original (ou la date de péremption après ouverture si celle-ci est différente).

B) Matières :

Tous les produits stockés dans l'économat ont fait l'objet d'un contrôle à la réception. Les produits faisant l'objet de non conformités doivent être stockés dans la zone « retour fournisseur ».

Enregistrement :

- Températures des frigos dans le FORMULAIRE = 1.3.E.1 Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées
- Températures des congélateurs dans le FORMULAIRE = 1.3.E.2 Enregistrement des températures des congélateurs



G PRODUCTION

G.1 Utilisation des essuies textiles

Pour toutes les manipulations en cuisine, remplacez les essuies textiles par des essuies jetables.

Deux exceptions sont tolérées :

- pour manipuler des plats chauds, en l'absence de maniques. Dans ce cas, les essuies doivent être pliés et rangés dès que l'opération est terminée. Ils ne seront utilisés qu'à cette fin.
- pour essuyer la vaisselle en plonge.

Si des essuies textiles sont utilisés, il faudra respecter les conditions ci-après :

- Débuter le travail avec des essuies propres.
- Mettre l'essuie au linge sale dès la fin de la journée, ou plus tôt si nécessaire.
- S'arranger pour que les essuies de la plonge n'arrivent jamais en cuisine (une mauvaise habitude se reprend facilement).
- Assurer un stockage correct des essuies propres.
- Assurer un stockage hygiénique des essuies sales (sac par exemple), jamais en production ou en zone propre.

Pourquoi ?

Les essuies textiles 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 ou sur l'épaule
- Déposer un essuie sur un plan de travail
- Etc.

G.2 Les déchets

Les poubelles sont une source importante de contamination et certaines règles doivent impérativement être respectées.

A) Poubelles en cuisine

- Un maximum des cartons d'emballage sont évacués avant d'entrer dans les zones de préparation ou dans les zones de stockage. Les cartons seront dépliés et rassemblés dans le container réservé aux déchets « cartons ».
 - Les déchets alimentaires et les conditionnements sont récoltés dans des sacs poubelles étanches placés dans des poubelles spécifiques.
- Les poubelles sont munies d'un couvercle (à commande au pied) et doivent rester propres, fermées et ne pas déborder. Une ouverture temporaire du couvercle est tolérée en zone de plonge, pour le débarrassage des assiettes.
- En fin de journée, les poubelles doivent toujours être vides.

Certaines cuisines utilisent, en production, un bac sans sac réservé à la collecte temporaire des déchets alimentaires. Cela est toléré, mais à condition que les déchets soient évacués dès la fin de l'opération et que les bacs utilisés soient d'une propreté irréprochable.

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



B) Evacuation des déchets de la cuisine

Les poubelles doivent être évacuées le plus souvent possible de la cuisine vers les containers extérieurs, au minimum une fois par jour.

Les déchets sont évacués via le circuit prévu à cet effet et, si possible, en dehors des moments de production et en dehors des moments de livraison des marchandises.

C) Containers

Les containers doivent être propres et munis de couvercles, de manière à éviter une éventuelle contamination des personnes y déposant des déchets et d'attirer les nuisibles. Ces containers sont placés à l'extérieur du restaurant ou dans un local réservé à cet effet.

Les déchets alimentaires ne peuvent être donnés à des animaux !

G.3 L'utilisation des œufs

L'utilisation d'œufs frais est de plus en plus rare en cuisine car les risques de contamination par ce produit sont élevés. Le danger le plus connu lié aux œufs est bien sûr la salmonellose, présente sur les coquilles.

Afin d'éviter une contamination microbiologique de vos produits, voici quelques principes à respecter :

- Contrôler à chaque livraison la date de ponte ou la date limite pour s'assurer de la fraîcheur des œufs. En cas de dépassement de la date limite, les œufs doivent être détruits.
- Les coquilles doivent être directement éliminées après cassage. N'oubliez pas de nettoyer et de désinfecter le plan de travail et tout le matériel en contact avant toute autre opération.
- Les mains doivent être lavées et désinfectées après chaque manipulation.
- Si les œufs cassés ne sont pas transformés immédiatement, ils doivent être placés au réfrigérateur dans un récipient couvert et être utilisés dans les 48 heures.



- Les préparations contenant des œufs qui ne subissent plus un traitement thermique ultérieur (par exemple mayonnaise, mousse au chocolat, tiramisu, ...) doivent être refroidies immédiatement après leur confection et conservées au réfrigérateur (24h max).
- Les œufs frais doivent être stockés au frigo en zone sale.

G.4 La découpe

La découpe des aliments est une étape à ne pas négliger car le risque de contamination est élevé.

Veillez à avoir le bon matériel:

- ✓ Evitez les planches en bois. La planche doit être fabriquée en un matériau non absorbant, non corrosif et non toxique.
- ✓ Régulièrement (en fonction de l'utilisation), rabotez la planche pour éviter les entailles.
- ✓ N'utilisez jamais la planche comme « repose-plat ».
- ✓ Utilisez des planches différentes pour la découpe des produits crus et des produits préparés.

Lors de l'étape de découpe il faut veiller à:

- ✓ Nettoyer et désinfecter entre 2 opérations,
- ✓ Utiliser des gants jetables si l'aliment n'est pas cuit par la suite,
- ✓ Ne jamais découper des produits cuits sur une planche qui a été utilisée pour découper des produits crus,
- ✓ Emballer le surplus qui n'a pas été découpé ou tranché.

G.5 La congélation

Afin de limiter les risques liés à la congélation:

- ✓ Limiter les quantités utilisées,
- ✓ Congeler en petites portions (ne jamais dépasser 3 kg). Attention aux produits



- comme le potage, les sauces, ... qu'on a tendance à congeler en grandes quantités,
- ✓ Emballer correctement le produit. Eviter les casseroles ou l'aluminium,
 - ✓ Indiquer correctement sur l'emballage de façon lisible :
 - La dénomination du produit,
 - La date de congélation,
 - La DLU (+ 2 mois),
 - ✓ Ne jamais recongeler un produit décongelé.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES:

Certains produits ne peuvent pas être congelés par la cuisine, à moins qu'elle ne dispose d'une cellule de congélation rapide (voir procédure de stockage au congélateur).

G.6 La décongélation

Aucune décongélation ne peut se pratiquer à température ambiante La décongélation bien conduite est lente sous température contrôlée ou rapide par passage du négatif au positif.

Les aliments doivent parfois être décongelés pour être traités ultérieurement. Pour ce faire, déposez les produits surgelés en gastronomes 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).

Lorsqu'il faut décongeler des petits grammages (< 500 g), l'usage du four à micro-ondes en position "décongélation" 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.

On peut aussi, exceptionnellement, placer l'aliment sous un filet d'eau froide continuellement renouvelée (pas de l'eau stagnante).

Actuellement, le matériel spécialisé de cuisson (steamer, four à air pulsé vapeur, ...) permet de traiter correctement des produits surgelés en l'état.

G.7 Les huiles de friture**CONTROLE DES HUILES DE FRITURE**

- QUI : Membre de la cuisine
QUOI : Contrôle de la qualité et de la température des huiles de friture
QUAND : Avant l'utilisation de la friteuse
COMMENT :

Afin de garantir une qualité optimale des huiles de friture, le cuisinier devra prendre les mesures suivantes :

- Les thermostats sont obligatoirement bloqués pour ne pas dépasser 180°C.
- La température de l'huile de la friteuse (thermostat au maximum) doit être enregistrée par la société de maintenance 4X/an lors de la vérification du thermostat.
- Si le contrôle de la température n'est pas repris dans le contrat avec la société de maintenance, le personnel de la cuisine du centre prend la température de l'huile 4X/an et l'enregistre. (thermostat à fond ou à 180°C)
- L'huile de friture est filtrée lorsque l'on a préparé des produits panés si la friteuse dispose d'un système permettant cette opération sans risque.
- **Hors utilisation**, la friteuse doit toujours être couverte pour éviter toute contamination extérieure.
- Changer obligatoirement l'huile après avoir cuit du poisson (risque de contamination croisée des allergènes)
- Ne jamais compléter un bain de friture usagé avec de la nouvelle huile.
- La qualité de l'huile est contrôlée par des testeurs pour huile de friture à partir de la deuxième utilisation. Le résultat est enregistré sur le formulaire.
- La date de changement du bain de friture est également enregistrée

Enregistrement :

- Température, qualité et date de changement de l'huile de friture dans le FORMULAIRE =
ER 1.G.7 Enregistrement des températures pour les huiles de friture.

**H** LA DISTRIBUTION DES REPAS**CONTRÔLE DE LA DISTRIBUTION DES REPAS**

<u>QUI</u> :	Le personnel de cuisine
<u>QUOI</u> :	Distribution correcte des aliments (chauds et froids)
<u>QUAND</u> :	Prendre la température avant le service pour la chaîne du chaud et avant de charger les vitrines pour le froid

COMMENT :

La distribution doit se faire en prêtant attention aux points suivants:

- Hygiène du personnel :
 - Le personnel doit porter une coiffe, avoir une tenue propre, claire et adaptée.
 - Le personnel doit se laver les mains avant manipulation des denrées alimentaires.
 - Le personnel doit porter un masque en cas de rhume.
 - Le personnel doit avoir des ongles courts, propres, non vernis et ne doit pas porter de bijoux.

- Respect des consignes de temps et température.

- Ne jamais manipuler les aliments à mains nues:

Le personnel doit porter des gants si le contact direct avec la denrée est inévitable.



- Entretien de l'endroit de travail, des matériaux, de la vaisselle :
 - Veiller à une hygiène correcte de ceux-ci.
 - Si possible, laisser les fenêtres du restaurant fermées pour éviter l'entrée de nuisibles
 - Respect de la séparation entre les plats froids et chauds (régénérés ou non)

Lors d'un réchauffement en « vrac »:

- Sortir les mets froids de la chambre froide au dernier moment, juste avant le réchauffement.
- Ne pas laisser les aliments à température ambiante.

Lors du portionnement des plats réfrigérés :

- Sortir les plats réfrigérés au dernier moment de la chambre froide.
- Enlever le couvercle ou le film protecteur uniquement au moment du service

En liaison chaude:

- Allumer les bains-maries de manière à ce qu'ils soient à température (au-dessus de 85°C) au moment du service.
Vérifier et enregistrer 1X/ semaine la température des bains-maries: celle-ci doit être supérieure à 85°C.
- **Contrôler la température des mets avant de démarrer le portionnement ou la distribution. La température doit être supérieure ou égale à 65°C.**
- Le bain-marie ne sert qu'à tenir chaud et ne sert jamais à réchauffer.
- Eviter les temps d'attente. Afin de garantir la qualité gustative des mets proposés, il est déconseillé de les conserver plus de 2 heures en comptoir chaud.
- Réapprovisionner au fur et à mesure.
- Eviter l'échange des températures entre les mets froids et les mets chauds.

En liaison froide :

Si aucune pièce réfrigérée n'existe (pièce maintenue entre 15 et 18°C) pour la **préparation** des plats froids, ou la manipulation des autres aliments frais, l'organisation de la production doit se faire de manière à ce que les aliments restent le moins longtemps possible à température ambiante.

Après préparation, les aliments doivent être stockés à nouveau dans le réfrigérateur.

Les produits utilisés le jour même doivent être filmés mais pas étiquetés.

- Vérifier la température des mets avant de commencer le portionnement ou la température du meuble réfrigéré (< 7°C, idéalement 4°C).
- Les plats non recouverts pourront se conserver durant 2 à 3 heures maximum, les plats couverts durant 24 heures maximum.
- Respecter les limites de la période de conservation entre la production et la consommation de la nourriture (Tableau GUIDE DES DATES LIMITES D'UTILISATION DE PRODUITS ENTAMES/DECONDITIONNES)

Ne pas oublier de mettre à disposition des pinces et des couverts pour permettre au client de se servir.

Tous les aliments proposés aux convives doivent être protégés de manière à ce qu'ils ne puissent pas être contaminés par les mêmes convives.

Si des distributeurs de sauces sont mis à disposition des clients, n'oubliez pas de les nettoyer correctement.

Enregistrement:

- Température des vitrines en distribution dans le FORMULAIRE = 1.3.G.1 Enregistrement des températures des vitrines réfrigérées
- Température des aliments en distribution dans le FORMULAIRE = 1.3.G.2 Enregistrement des températures des aliments en distribution
- Température des bains-marie dans le FORMULAIRE = 1.3.G.2 Enregistrement des températures des bains-marie.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES:

Idéalement la température de départ des mets doit être de 80 à 85°C pour avoir 65°C à cœur au moment de la distribution. On peut classer les techniques de préparation selon les sources de chaleur. On parle de : cuire, cuire sous pression, cuire à la vapeur, pocher, blanchir, rôtir, frire, mijoter, braiser, cuire à l'étouffée, glacer, gratiner, préparer aux micro-ondes, etc.

La température peut varier du simple au double en fonction de la technique utilisée: 100°C pour de l'eau qui bout et 200°C pour une cuisson au four. Cela a des répercussions sur la température interne du produit, tout comme le temps de cuisson. N'hésitez pas à utiliser une sonde pour les cuissons au four afin de contrôler la température à cœur du produit.

Pensez aussi à mélanger régulièrement les préparations afin d'uniformiser la cuisson.



I LE TRANSPORT

Lors de stages à l'extérieur du bâtiment : voile, équitation, VTT, ou lors des « sport aventure », des repas doivent être transportés et consommés à l'extérieur du restaurant du centre.

LE TRANSPORT

<u>QUI :</u>	Le personnel qui livre les repas
<u>QUAND :</u>	Lors du transport
<u>QUOI :</u>	Tous les aliments chauds et froids

COMMENT :

- Le personnel qui transporte les aliments doit porter une tenue propre et adopter un comportement hygiénique.
- Utiliser des contenants propres et efficaces afin de maintenir les chaînes de température chaudes ou froides lors du transport des aliments (bacs ou sacs isothermes, camionnettes réfrigérées).
- Planifier correctement les heures de livraisons pour éviter un temps d'attente trop long entre le départ et la consommation des repas.
- Consommer les repas dès réception ou les stocker dans un frigo ou les laisser dans les bacs isothermes si la durée d'attente n'est pas trop importante et que les bacs permettent un maintien correct de la température.
- La température des plats chauds doit rester supérieure à 65°C et inférieure à 4°C pour les repas froids.
- Les produits qui peuvent être transportés à température ambiante doivent être bien emballés ou couverts pour prévenir une contamination croisée.
- Prendre les températures avant le départ et à l'arrivée.

Manuel Autocontrôle**VERSION 1**

Lors des sorties pendant la journée ou les personnes emportent un pique-nique avec eux car il n'est pas possible de leur livrer les repas, privilégiez des aliments qui présentent le minimum de risque.

Aliments à proscrire	Aliments à privilégier
<ul style="list-style-type: none"> - Laitages préparés maison - Fromages à pate molle (camembert, reblochon...) - Glaces - Pâtisseries maison ou industrielles - Mayonnaise ou toute autre sauce - Omelette - Plats cuisinés (pizza, quiche...) - Viande hachée (boeuf, cheval...) - Laitages au lait cru 	<ul style="list-style-type: none"> - Briquette de lait nature ou aromatisé (type UHT) - Fromages en portion individuelle préemballée (ex : babybel, vache qui rit...) - fromage à pâte cuite pressée cuite (gruyère, gouda...) - Pains - Salades composées (taboulé, pates, riz...) fraîches ou en conserves - Charcuteries cuites ou fumées (jambon, blanc de poulet, ...) -fruits frais ou en compote - Assaisonnement pour salades acidifié (vinaigre, citron) - Desserts industriels (yaourt,..) - Biscuits secs - charcuteries (jambon sec, saucisson sec...)

Emballer soigneusement les aliments avant de partir. Si les repas ne sont pas consommés au moment du repas, ils doivent être jetés.

Enregistrement:

- Température des aliments transportés dans le FORMULAIRE = 1.3.I. Enregistrement des températures des aliments transportés

**J** LE REFROIDISSEMENT**LE REFROIDISSEMENT**

<u>QUI</u> :	Le personnel de cuisine.
<u>QUAND</u> :	Lors du refroidissement
<u>QUOI</u> :	Tous les plats chauds

COMMENT :

Le refroidissement doit se faire le plus rapidement possible.

Vous devez veillez à :

- portionner en petites quantités (5 kg ou l maximum) et en fines couches,
- utiliser du matériel propre,
- laisser refroidir les plats quelques minutes à température ambiante (pas plus de 15 min),
- mettre les plats dans une cellule de réfrigération rapide ou dans le frigo,

Vous devez passer de 65 à 10°C en 2 h maximum avec une cellule de réfrigération et de 65 à 3°C en 12 heures avec une chambre froide conventionnelle

Si vous ne disposez pas d'une cellule de refroidissement rapide, faite attention à la quantité de plats chauds et à la capacité de votre frigo. Les plats mis dans l'enceinte réfrigérée risquent de faire monter la température de celle-ci.

**K** LE PLAT TEMOIN**PRELEVEMENT DU PLAT TEMOIN**

- QUI : Personnel de cuisine
- QUAND : Prélèvement avant le service avec un ustensile propre
- QUOI : Prélever un exemplaire de chaque denrée alimentaire servie au repas
(potage - plat du jour – salade bar – plat froid - dessert maison)
- COMMENT :

1. Travailler de manière hygiénique (mains, matériel et récipients propres), et respecter les chaînes de température de façon à garantir la qualité du plat témoin.
2. Le plat témoin doit toujours être constitué de minimum 100g d'aliments au total (aliments du même plat mélangés).
3. L'échantillonnage est fait dans une assiette semblable à celle servie aux résidents ou dans un récipient adapté.
4. L'échantillon doit pouvoir être identifié : étiquette avec :
 - Date
 - Moment du prélèvement
 - Heure du prélèvement
 - Personne ayant réalisé le prélèvement
 - Provenance de l'échantillon
 - Intitulé du plat
5. Le plat témoin doit être réfrigéré le plus rapidement possible et situé le plus près de la source de froid.
6. Le plat témoin doit être conservé au minimum 3 jours dans le frigo.



L LES ALLERGENES

Suite à une augmentation des cas d'allergies diverses : gluten, lactose,... vous devez prendre un maximum de précaution :

- Connaitre les problèmes liés aux allergies,
- Connaître la composition des repas servis,
- Pouvoir répondre aux consommateurs sur la présence ou nom de certains aliments/ingrédients,
- Pouvoir lire correctement les étiquetages alimentaires,
- Eviter les contaminations croisées lors du stockage, préparations des repas,...

SYMPTOMES DES ALLERGIES ALIMENTAIRES :

Respiratoires :

Nez qui coule ou congestion nasale, Éternuement

Asthme (difficulté à respirer) , Toux et râle

Cutanés :

Gonflement des lèvres, de la bouche, de la langue, du visage et/ou de la gorge (angioedème)

Urticaire , Éruptions ou rougeurs (prurit), Démangeaisons , Eczéma

Gastro-intestinaux :

Crampes abdominales, Diarrhée, Nausée, Vomissement, Coliques

Ballonnement

Systemiques :

Choc anaphylactique (choc sévère généralisé)

**LISTE DES ALLERGENES :**1. Déclaration obligatoire légalement sur l'étiquetage

- 1 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produit
- 2 Crustacés et produits à base de crustacés
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poissons
- 5 Arachides et produits à base d'arachides
- 6 Soja et produits à base de soja
- 7 Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil,
- 8 pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits
- 9 Céleri et produits à base de céleri
- 10 Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 Graines de sésame et produits à base de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées
- 12 en SO₂
- 13 Lupin
- 14 Mollusques

2. Autres allergènes

Gélatine, fructose, Maïs, cacao, levures, saccharose, Légumineuse, Bœuf, Porc, Poulet, Glutmate, Acide Benzoïque (E 210 à 213), Parabens, Tartrazine (E 102), Jaune Orangé S (E110), Azorubine, Amarante, BHA/BHT (E 320 - E 321), Rouge de cochenille A (E 124), Acide sorbique (E 200 à E 203), Cannelle, Vanille



1.4. BONNES PRATIQUES DE NETTOYAGE ET DESINFECTION

Tout le petit et le gros matériel, les tables de travail, les locaux et les chambre froides, ... utilisés 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 et 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

Le nettoyage et la désinfection de routine peuvent être réalisés de la manière suivante :

A. NETTOYAGE

- ✓ Eliminer les saletés grossièrement
Exemple : à l'aide d'un morceau de papier, balayer, ...
- ✓ Démonter les appareils à nettoyer
- ✓ Nettoyer à l'aide d'un détergent
(bonne concentration du produit, bonne température de l'eau)
- ✓ Rincer à l'eau



B. DESINFECTION

- ✓ Désinfecter à l'aide d'un désinfectant adapté aux entreprises alimentaires/cuisines en respectant les instructions d'utilisation. Le désinfectant utilisé doit être repris dans la liste positive de l'Afsca (<http://www.health.belgium.be/eportal/Environment/Chemicalsubstances/Biocids/ListofagreedProducts/index.htm>) et avoir un numéro d'autorisation.
- ✓ Rincer convenablement à l'eau de manière à éliminer les restes de produit
- ✓ Laisser sécher à l'air ou frotter avec du papier à usage unique

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.

Pour un désinfectant, il est en outre utile de connaître le temps d'action et de l'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" inutilement.

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.



C. LAVE-VAISSELLE

Pour le petit matériel (à vérifier 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 filtres doivent être régulièrement entretenus.

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

Les températures à respecter pour le lavage de la vaisselle sont les suivantes :

Zone de prélavage < 35 à 40°C

Zone de lavage 55 à 65°C

Zone de rinçage > 85 à 90°C

En principe, il ne peut y avoir de contact direct entre les produits et l'utilisateur. Les produits contenus dans des récipients sont libérés dans le lave-vaisselle par l'intermédiaire d'une pompe.

Il est apparu que les produits de lavage à l'état solide, délivrés automatiquement après dilution, paraissent beaucoup plus sûrs que ceux à l'état liquide.

Il serait donc souhaitable, pour autant que le lave-vaisselle le permette, d'avoir recours aux substances conditionnées à l'état solide.

Si ce type de produit solide est utilisé, il convient de s'assurer que la forme des bidons est telle que toute erreur d'utilisation des produits soit rendue impossible

Référez-vous à la circulaire du 19/01/2000 : **Substances utilisées par les lave-vaisselle industriels installés dans les cuisines et cafétérias.**



D. PRODUITS ET MATERIELS 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 une surcharge de stockage).

Rappelons que les produits de nettoyage et de désinfection doivent toujours être stockés séparément (càd pas avec les produits Food) et qu'ils sont sensibles aux agressions de l'air, de la lumière et de la chaleur. Les produits corrosifs et les liquides seront placés sur les étagères du bas, dans des bacs de rétention (Cf. les fiches de données de sécurité pour le mélange éventuel de produits).

La législation demande qu'ils soient stockés dans une armoire ou un local réservé à cet effet et suffisamment aéré, fermant à clé.

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

Le matériel d'entretien est toujours en métal et/ou en plastique et jamais en bois et/ou en produit naturel.

Le matériel d'entretien est toujours rangé correctement: il est préférable de suspendre le matériel la tête en bas (jamais au sol). Evitez de déposer les brosses, raclettes tête en haut contre un mur.

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



E. LOCAUX ET MATERIEL

E.1 Les locaux

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

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 et facilement lavable.

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

Les sterputs seront toujours couverts d'une grille-siphon qui ne enlevée que pour 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.

Ne pas oublier d'intégrer dans le plan de nettoyage les portes, fenêtres, poignées, plinthes, joints, ...



E.2 Surface de travail

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

Les bacs contenant des matières premières seront placés à côté des plans de découpe, ceci pour éviter des contaminations.

A côté du nettoyage et de la désinfection, 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). S'il n'est pas possible de les raboter, elles sont éliminées.

E.3 Petit matériel en bois

Le bois est interdit dans les cuisines.

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

Il doit être remplacé par du matériel lisse, facilement lavable (plastique, métal,...).

E.4 Le stockage du petit matériel

Après un bon nettoyage et une bonne désinfection, il faut s'assurer d'un stockage correct du petit matériel.

Il est également important de garder les tiroirs, étagères et armoires propres et de les nettoyer et désinfecter régulièrement.

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.

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



E.5 Poches et douilles

Après avoir été nettoyées, 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 de préférence des poches à usage unique (jetables).

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

E.6 L'ouvre-boîte

Dès sa première utilisation, la lame de l'ouvre-boîte 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 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. Le nettoyage complet se fait en fin de journée.

F. PLANNING

Un planning des opérations de nettoyage et de désinfection est établi pour la cuisine. Il reprend, pour chaque zone concernée:

- les surfaces,
- les fréquences,
- les produits à utiliser,
- la personne chargée de ces opérations si c'est possible ou le poste.

Le nettoyage doit être effectué par des personnes formées à l'utilisation des produits. Les prestations se font conformément au planning de nettoyage et sont enregistrées sur les formulaires adéquats.

Manuel Autocontrôle**VERSION 1****Documents :**

- Afficher le plan de nettoyage et désinfection
- Fiches techniques et de sécurité de tous les produits utilisés

Enregistrement :

- Enregistrement du nettoyage périodique (pas le journalier) dans le FORMULAIRE = ER 1.4.
Enregistrement du nettoyage périodique.



1.5. LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Diverses mesures de prévention sont réalisées dans les cuisines :

- 1) Infrastructure en bon état et régulièrement contrôlée :
 - Egouts munis de systèmes anti-retour (cloches)
 - Présence de moustiquaires pour les fenêtres et portes qui donnent vers l'extérieur
 - Fermeture des portes de la cuisine

- 2) La lutte contre les animaux nuisibles (rongeurs et insectes rampants et volants) est sous-traitée à une firme spécialisée.

Les documents suivants sont consignés par le responsable du service:

- Une copie du contrat
- Le plan des installations reprenant les appâts référencés et numérotés
- Les fiches techniques et de sécurité des produits utilisés
- Les rapports de contrôle
- La lutte contre les insectes volants est réalisée par le placement d'insectiseurs dans les endroits stratégiques

Documents:

- le contrat avec la société extérieure
- un plan avec la localisation des appâts
- les rapports de passage
- les fiches techniques et de sécurité des produits utilisés



1.6. LES FLUX

Une étude des flux est effectuée à l'aide du consultant externe lors de la mise en place du système HACCP.

Ils mettront en évidence les circuits des:

- Matières
- Personnes
- Déchets



1.7. VERIFICATION DES APPAREILS DE MESURE

VERIFICATION DES THERMOMETRES

QUI : Le personnel de la cuisine

QUOI : Contrôler le bon fonctionnement des thermomètres à sonde.

QUAND : 1X/an

COMMENT :

- Faire bouillir de l'eau et prendre la température celle-ci, elle doit être équivalente à 100°C.
- Faire fondre de la glace à température ambiante, le thermomètre doit indiquer 0°C (température de la glace qui fond).
- Enregistrer les températures sur le document adéquat et conserver les enregistrements pendant 2 ans.

Une différence de 1°C est tolérée. Si l'écart est plus important, vous devez remplacer votre thermomètre.

Enregistrement :

- Calibrage du thermomètre dans le FORMULAIRE = ER 1.F.9 Calibrage du thermomètre.



1.8. BRIS DE VERRE

Tous les bris de verre, de porcelaine (tasse, assiette) ou de plastique rigide survenant dans les espaces où des denrées alimentaires ou du matériel sont susceptibles d'être contaminés (cuisine de production, laverie de vaisselle, buffet de distribution, ...) sont enregistrés sur le formulaire « Enregistrement des bris de verre ».

En cas de bris (c-à-d. bris ou fêlure) de vaisselle, bouteille, néon ou tout autre bris de verre, plastique rigide dans une de ces zones, susceptible d'avoir provoqué une contamination, il faut veiller à ce que les aliments ou le matériel susceptibles d'être contaminés soient exempts de tout éclat ou débris.

Tout aliment contaminé, ou suspecté de l'être, est immédiatement éliminé.

Tout matériel fêlé ou abîmé, susceptible de contaminer les aliments, est à éliminer et à remplacer immédiatement. Dans le cas où ce matériel devrait impérativement être utilisé pour le bon fonctionnement de la cuisine, toutes les précautions nécessaires seront entreprises (vérification du matériel après préparation) et une copie du bon de commande sera conservée par le responsable jusqu'à réception du dit matériel.

Enregistrement :

- Enregistrement des bris de verre dans le FORMUALAIRE = ER 1.7 Enregistrement des bris de verre



1. HACCP

Les cuisines des centres de la Communauté Française utilisent la méthode HACCP pour déterminer les risques engendrés par leurs activités de préparation des repas.

Cette méthode s'applique en 12 étapes, reprises dans 7 principes.

1. Constituer l'équipe HACCP (étape 1)
2. Décrire le produit et identifier l'utilisation attendue (étape 2)
3. Définir le champ de l'étude (étape 3)
4. Elaborer le diagramme de fabrication (étape 4)
5. Vérifier le diagramme de fabrication (étape 5)
6. Dresser la liste des dangers (étape 6)
7. Identifier les points critiques (étape 7)
8. Etablir les cibles et normes plafond (limite critique) pour chaque CCP (Etape 8)
9. Etablir un système de surveillance pour chaque CCP (Etape 9)
10. Etablir les mesures de correction (Etape 10)
11. Préparer la vérification (Etape 11)
12. Etablir un système d'enregistrement et de documentation (Etape 12)



2.1. EQUIPE HACCP

A. OBJECTIF

Assurer la sécurité des produits proposés lors des repas par la maîtrise des dangers physiques, chimiques, microbiologiques.

Missions :

1. Etablir l'ensemble des programmes préalables
2. Réaliser l'étude HACCP
 - Constituer l'étude HACCP
 - Rassembler les données relatives au(x) produit(s)
 - Etablir le diagramme de fabrication
 - Réaliser l'étude des dangers et déterminer les actions préventives
 - Déterminer les CCP
 - Déterminer les actions correctives et les enregistrements
3. Revoir l'étude en cas de :
 - Modification de méthodes
 - Nécessité suite à une non-conformité

B. PARTICIPANTS

- Chaque directeur des centres :
- Une personne de la cuisine :
- Un consultant externe :
- Un conseiller en prévention (si nécessaire)



2.2. DESCRIPTION DU PRODUIT ET UTILISATION ATTENDUE

A. ENTREPRISE:

Les différents centres de la communauté française reprenant :

- des centres sportifs
- des centres de vacances
- des IPPJ
- des centres culturels
- des administrations centrales et régionales

B. ORGANISATION DES ACTIVITES DE LA CUISINE:

A réaliser avec chaque centre (h de nettoyage, réception des marchandises, préparation h de service (matin, midi et soir))

C. DESCRIPTION DES PRODUITS:

Tous les jours

Restaurant « chaud »:

- 1 menu du jour : plats chauds composés (viande, féculent, légume, sauce)
- Potage

Restaurant « froid »:

- Salade bar et plats froids : crudités, cuités, salades de pâtes, salades de pdt, salades de riz, sauces à base de mayonnaise
- Sandwichs
- Desserts maison : mousse chocolat, puddings, salades de fruits, riz au lait, fruits frais



- Desserts industriels : yoghourts, pâtisseries, confiseries

D. POPULATION CONCERNEE:

Suivant les centres :

- enfant de X à Y ans
- Adulte en bonne santé
- Exceptionnellement des femmes enceintes et des personnes âgées

E. LIEUX DE CONSOMMATION:

La plupart des repas sont consommés dans la cafétéria du centre même.

Les cafétérias offrent la possibilité d'emporter les sandwiches pour consommation à l'extérieur.

F. COUPLE PRODUIT/PROCEDE:

Toutes les familles d'aliments sont concernées dans la présente étude. L'étude a donc été réalisée pour les familles de produits suivantes :

Catégorie de produits	Type de produit correspondant
Produits crus servis froids	filet américain, crudités, fruits, yaourts, fromages, certaines charcuteries
Produits crus, cuits et servis chauds	viandes, poissons, légumes et féculents
Produits cuits maintenus chauds et servis chauds	potages, plats mijotés et gratin
Produits cuits refroidis et servis froids	pâtisseries, desserts lactés préparés maison
Produits préparés, réchauffés et servis chauds	Conserves, lasagnes, vol au vent



2.3. CHAMPS DE L'ETUDE

La présente étude HACCP s'étend:

1) Pour les aliments consommés dans le restaurant: de la livraison des matières premières jusqu'au service au.

2) Pour les aliments emportés par les clients/le personnel: de la livraison des matières premières au service des aliments dans le restaurant. Considérant le fait que l'aliment est emporté par le client et sort du champ de contrôle de la cuisine, celui-ci ne sera plus sous la responsabilité de la cuisine.

L'étude HACCP est réalisée depuis la réception des denrées jusqu'à la consommation des repas.



2.4. DIAGRAMME DE FABRICATION

Voir annexe



2.5. ANALYSE DES DANGERS, IDENTIFICATION DES POINTS CRITIQUES, DETERMINATION DES NORMES ET LIMITES. ETABLISSEMENT DU SYSTEME DE SURVEILLANCE ET DEFINITION DES MESURES DE CORRECTION

Voir annexe



2.6. MESURES DE VÉRIFICATION

1) Révision annuelle: chaque année, l'équipe HACCP se réunit afin d'identifier les mises à jour nécessaires du système par rapport aux pratiques de la cuisine.

2) Contrôles internes: effectués par le consultant externe :

- prélèvements mensuels d'échantillons pour analyses bactériologiques
- audits trimestriels des bonnes pratiques d'hygiène (3X/an)
- audits annuels de l'infrastructure

2.7. SYSTEME D'ENREGISTREMENT ET DE DOCUMENTATION

Le présent manuel constitue le dossier HACCP.

L'ensemble des formulaires complétés sont collectés par la responsable qualité, soigneusement classés et conservés durant une période de 2 ans.



3. TRACABILITE

Le système de traçabilité décrit ci-dessous est mis en place tant pour les aliments que pour les matériaux d'emballage.

3.1. DESCRIPTION DE L'UTILISATION DU PRODUIT

Tous les aliments produits par les cuisines de la Communauté Française sont consommés sur place. Nous sommes donc dans le cadre d'une relation B2C (Business to Consumer), ce qui implique que les obligations en matière de traçabilité se limitent à un registre d'entrée et à une traçabilité d'utilisation des produits.

3.2. REGISTRE D'ENTREE

L'objectif du registre d'entrée est de pouvoir fournir à tout moment, et pour tous les aliments / emballages, les informations suivantes:

- Nom du fournisseur
- Nature du produit
- Quantité livrée
- Date de livraison
- Identification du produit (n° de lot ou DLC)

Le registre d'entrée se base sur les principes suivants:

1) Collecte systématique des bons de livraison

Les bons de livraison de toutes les marchandises livrées sont collectés par la personne chargée de la réception. Une copie est gardée durant 2 ans minimum et les originaux sont ensuite transmis au service de comptabilité. Ils seront facilement accessibles en cas d'inspection ou d'incident.



Tous les bons de livraison contiennent le nom du fournisseur, le nom du produit, la quantité livrée et la date de livraison. La plupart contiennent un code de traçabilité, permettant l'identification du produit.

Le tableau de référencement des fournisseurs indique pour chacun si les bons de livraison offrent cette information ou non.

Tous les fournisseurs mettent à disposition du centre un numéro de téléphone en cas d'urgence. La cuisine devra y faire appel au cas où elle ne possède pas l'information sur l'identification du produit, dans le cadre d'une inspection, d'un test de traçabilité ou d'un incident. Ce numéro d'urgence est repris dans le tableau de référencement des fournisseurs.

3.3. TRACABILITE INTERNE: UTILISATION DES PRODUITS

Grâce à son système de traçabilité interne, la cuisine doit être capable, à tout moment, de faire le lien entre les aliments servis / emballages utilisés et ses informations de livraison.

Pour ce faire, plusieurs mesures sont entreprises:

A. Respect du principe F.I.FO.

Comme détaillé dans les bonnes pratiques d'hygiène, le principe du « First In First Out » doit toujours être respecté. Vous pouvez (pas d'obligation) indiquer sur une étiquette apposée sur le produit le jour de la livraison du produit afin d'éviter des problèmes de DLC même en respectant le FIFO. De plus, cette date facilitera le lien avec le bon de livraison.



B. Archivage des menus

Tous les menus sont collectés et archivés durant 2 ans minimum. N'oubliez pas d'indiquer les changements éventuels de dernière minute.

C. Bonne gestion de la congélation artisanale

Afin de garantir la traçabilité des aliments congelés par la cuisine, chaque congélation sera mentionnée dans le formulaire « Enregistrement des congélations artisanales » avec les informations suivantes:

- Nature du produit
- Quantité
- Date de congélation ou de production
- Date limite d'utilisation
- Date de sortie/utilisation

D. Bonne gestion des invendus

Dans le cas où des aliments sont réutilisés, ils sont entourés sur le menu et une flèche sera inscrite vers le jour suivant. Les aliments doivent également être correctement étiquetés. Seuls les repas qui sont consommés le jour de leur préparation et conservés dans les conditions optimales ne doivent pas être étiquetés.



4. GESTION DES INCIDENTS, NOTIFICATION OBLIGATOIRE

4.1. PRODUIT NON CONFORME

Lors de la constatation d'un produit non conforme, à tous les stades de production, de distribution ou de consommation (qualité visuelle, corps étranger, qualité microbiologique, ...):

- 1) Avertir le responsable du centre de la situation
- 2) Ne pas utiliser les aliments concernés et déposer les aliments dans les zones retour clairement identifiées des différentes enceintes de stockage (économat, frigo et congélateur)
- 3) Identifier l'origine de la non-conformité à l'aide d'un consultant
- 4) Si l'origine est interne : action interne
- 5) Si l'origine est externe : contacter par téléphone le fournisseur concerné pour lui décrire le problème constaté et confirmer cette plainte par mail (conserver le mail 2 ans)
- 6) Classer et conserver l'ensemble des documents liés à cette non-conformité (2 ans)



4.2. SUSPENSION DE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE

A. MESURES PREVENTIVES

Réalisation quotidienne d'échantillons de la production chaude: voir instruction: plat témoin

B. EN CAS DE PLAINTÉ POUR SUSPICIONS D'INTOXICATION

- 1) Eviter l'ébruitement du problème
 - 2) Prévenir le directeur du centre
 - 3) Prévenir la société Euro Consultants (contacter le GSM du consultant)
 - 4) Récouter le plus d'informations possibles au près du ou des plaignants, compléter le formulaire d'intervention urgente
 - 5) En cas de lien possible entre la cuisine et la plainte, touchant au moins 2 personnes des mêmes symptômes et ayant consommé le même repas, le service compétent de la Communauté Française prendra la responsabilité de procéder à la notification obligatoire auprès de l'AFSCA après un avis favorable de la société Euro Consultants
- Contacter l'UPC (Unité Provinciale de Contrôle) par téléphone
- Remplir le document de notification obligatoire, et le faxer
- 6) Classer et conserver l'ensemble des documents liés à cette plainte (2 ans)

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

1. Vous prévenez immédiatement votre hiérarchie qui décidera si vous devez prévenir EURO CONSULTANTS ou si elle le fait elle-même.
2. Un consultant d'EURO 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.). Vous pouvez commencer à compléter le document d'intervention urgente.
4. Au moment du contact avec votre consultant, conformez-vous strictement aux instructions qu'il 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'EURO CONSULTANTS.