

Les règles d'hygiène fixées par la réglementation sont à respecter. Elles sont complémentaires des bonnes pratiques d'hygiène.

Elles ont pour objectifs :

- de protéger le consommateur des intoxications alimentaires pouvant être induites par les aliments achetés en garantissant leur salubrité ;
- de donner au professionnel l'ensemble des prescriptions minimales à appliquer pour lui permettre d'élaborer des aliments sûrs sans risque de provoquer une intoxication alimentaire.

1. Hygiène des matières premières et des ingrédients

Lors de l'achat ou de la livraison	<ul style="list-style-type: none"> - Les DLC (date limite de consommation) ne sont pas dépassées. - Les emballages et les aliments ne sont pas souillés, les emballages sont intacts, le sous-vide n'est pas fuité. - Les aliments congelés ne sont pas décongelés, sans traces de décongélation-recongélation : déformation des emballages, présence de beaucoup de givre ou glace, prise en bloc des aliments, présence de liquide congelé.
Lors du transport	<ul style="list-style-type: none"> - Eviter les ruptures de la chaîne du froid. - Placer les denrées dans des équipements ou matériels permettant d'assurer la maîtrise des températures (véhicule frigorifique, glacière avec une source de froid : pain de glace, glace paillette) et assurer un transport le plus rapide possible. - Avoir un thermomètre pour vérifier la température de conservation : le réfrigéré entre 0°C à +4°C, le congelé à -18°C
Lors du stockage	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier les températures des équipements froids : 0 à +4°C, <-18° et chauds : >+65°C. - Si des glacières ou conteneurs isothermes sont utilisées pour stocker temporairement les aliments (quelques heures), la température doit toujours être : pour le froid 0 à +4°C, <-18°, si besoin ajouter régulièrement de la glace ou renouveler les pains de glace gelés. Pour le chaud >+65°C, des chauffeuses peuvent être installées - Conserver la traçabilité des denrées alimentaires d'origine animale ⇒ garder les étiquettes avec DLC, n° de lot..., sur les produits même entamés. - Utiliser des récipients en matériaux inoxydables ou inertes, facilement lavables, équipés d'un couvercle. Pas de cartons de récupération pour stocker les denrées alimentaires. - Protéger les aliments nus dans des boîtes hermétiques ou avec du film alimentaire. - Ranger les denrées sèches dans un lieu propre, clos, aéré, à l'abri des insectes et des animaux. - Ne pas stocker les denrées à même le sol.

2. Hygiène du fonctionnement

<ul style="list-style-type: none"> - Les denrées ne restent JAMAIS à température ambiante. - Décongeler entre 0°C et +4°C ou directement en cuisson ou rapidement au four micro-ondes. Ne pas décongeler à température ambiante ou dans l'eau. <p>Les denrées vendues décongelées sont étiquetées avec la mention « produit décongelé, ne doit pas être recongelé » et une DLC.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eviter de contaminer les denrées par les mains, ustensiles, conditionnements et environnement (poussières...). - Conserver les préparations réfrigérées entre 0°C et +4°C : poisson cru, salade russe, casse-croûtes, viandes froides, charcuterie, mayonnaise, dessert à la crème.... - Conserver les plats cuisinés chauds à une température supérieure à +65°C : barquettes, pizzas, quiches, nems, bouchons... - Adapter les quantités de denrées manipulées ou présentées à la vente pour assurer la maîtrise des températures. - Les plats chauds sont consommés le jour de leur préparation (DLC J0). Les restes sont jetés. - Les produits présentés aux consommateurs ou dont la température de conservation a dépassé +7°C sont jetés.
<ul style="list-style-type: none"> - Ne JAMAIS recongeler des denrées décongelées sauf si elles sont transformées (cuisson, saumurage, marinade, fumage...). - La congélation se fait dans équipement adapté à cette activité (volume et capacité à produire du froid). Seule les denrées fraîches sont congelées : dans la 1ère moitié de la DLC ou juste après l'élaboration de la denrée (art. 16 de l'arrêté 1116/CM du 06/10/2006). Tenir un registre des opérations (date, produit, quantité lot, DLUO...)

3. Hygiène du personnel manipulant des denrées alimentaires

Hygiène des mains	<ul style="list-style-type: none"> - Avoir les mains propres sans bijoux, porter les ongles courts, propres sans vernis. - Se laver les mains avec du savon et de l'eau potable aussi souvent que nécessaire et : <ul style="list-style-type: none"> • après être allé aux toilettes, • après avoir touché des produits souillés (œufs, légumes) ou des objets souillés (argent, poubelle), • après avoir été en contact avec des substances toxiques comme des désinfectants. - S'essuyer les mains avec des essuie-mains hygiéniques (papier à usage unique)
Généralité	<ul style="list-style-type: none"> - Se former aux bonnes pratiques d'hygiène, et s'informer - Ne pas préparer de denrées en cas de maladie infectieuse par ex : problème digestif : diarrhée ou vomissements ; angine, grippe, plaies des doigts ou des mains ou ulcérations sur les parties exposées de la peau. - Lors de la manipulation d'aliments, ne pas : <ul style="list-style-type: none"> • se toucher la bouche, le nez et les yeux, • fumer, cracher, éternuer et tousser au-dessus ou à proximité des produits alimentaires, • goûter les plats, les sauces avec les doigts. - Porter une coiffe, des vêtements et chaussures de travail adaptés, réservés à cette activité et propres.

4. Hygiène des locaux et des équipements (plans de travail, glacières, réfrigérateurs, congélateurs, ustensiles)

Nettoyage désinfection	<ul style="list-style-type: none"> - Les locaux et les équipements sont propres, en parfait état de propreté. L'entretien et la désinfection sont des principaux points clés de l'hygiène et de la sécurité des aliments. - Les éléments pouvant entrer en contact avec les denrées sont nettoyés et désinfectés chaque fois qu'il est nécessaire au cours du travail et, dans tous les cas, à la fin des opérations de la journée. - L'ensemble des locaux et des installations sont nettoyés en profondeur à intervalles réguliers et programmés. - Les produits de nettoyage et de désinfection sont adaptés aux matériaux, aux types de souillures et au protocole de nettoyage et de désinfection. Privilégier les produits à la fois nettoyant et désinfectant (produits professionnels). - Des produits non adaptés au nettoyage de surfaces en contact avec les aliments peuvent contaminer des denrées. - La javel ne nettoie pas. C'est un désinfectant qui n'est efficace que si on l'utilise après avoir nettoyé avec un détergent. Elle peut servir également à blanchir les équipements comme par exemple les planches à découper. Elle s'emploie seule, diluée dans de l'eau froide. - Prévenir et lutter contre les nuisibles.
Utilisation de vaisselle	<ul style="list-style-type: none"> - Laver la vaisselle à l'eau chaude et avec un détergent. - Ne pas utiliser de la vaisselle rayable (plastique) ou ébréchée.

5. Elimination des déchets

<ul style="list-style-type: none"> - Prévoir des poubelles fermées en nombre suffisant et en bon état. Les déchets sont collectés régulièrement. - Les poubelles sont dans un local ou une aire adapté et correctement entretenu pour ne pas constituer une source d'insalubrité. - Les huiles de fritures sont collectées et remises à une entreprise assurant leur traitement.
--

Références réglementaires : Délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 Délibération 87-48-AT du 29/04/87 art.4 Délibération 91-13-AT du 17/01/91 Art 8-11-12-13-29 Délibération 2001-24 APF du 08/02/2001	Arrêté 583/S du 09/04/1954 Arrêté n° 1116-CM du 6/10/2006 Arrêté n° 1750-CM du 14/10/2009 Arrête n° 184-CM du 17/02/2010 Arrêté n°1119-CM du 9/10/2006
--	--