

**RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

Les règles d'hygiène fixées par la réglementation doivent être respectées. 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.

Hygiène des matières premières et des ingrédients

Lors de l'achat ou de la livraison	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier que les DLC (date limite de consommation) ne sont pas dépassées.- Vérifier que les aliments ne sont pas souillés, que les emballages sont intacts, que le sous-vide n'est pas fuité.- Pour les aliments congelés, vérifier qu'ils ne sont pas décongelés, qu'il n'y a pas de trace 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">- Veiller à ce qu'il n'y ait pas de rupture de la chaîne du froid dans la conservation des denrées alimentaires.- 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.- Disposer d'un thermomètre pour vérifier que la température de conservation est respectée : 0°C à +4°C pour les denrées réfrigérées et -18°C pour les denrées congelées.
Lors du stockage	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier que les températures des équipements froids et chauds sont toujours maîtrisées : 0 à +4°C, <-18° ou >+65°C.- Si des glacières (= conteneurs isothermes) sont utilisées pour stocker temporairement les aliments, vérifier que la température est toujours maîtrisée : 0 à +4°C, <-18° ou >+65°C. Pour le stockage de denrées réfrigérées et congelées dans les glacières, ajouter régulièrement de la glace ou renouveler les pains de glace gelés.- La traçabilité des denrées alimentaires d'origine animale doit être conservée en permanence => laisser les étiquettes avec DLC, n° de lot..., sur les produits même entamés.- Utiliser des récipients de stockage en matériaux inoxydables ou inertes, facilement lavables, équipés d'un couvercle. Ne pas utiliser des cartons de récupération pour stocker les denrées alimentaires.- Protéger les aliments nus dans des boîtes hermétiques ou avec du film alimentaire lorsqu'ils sont rangés au réfrigérateur ou au congélateur.- 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.

Hygiène du fonctionnement

- Ne JAMAIS laisser des denrées à température ambiante.
- Ne pas décongeler les denrées alimentaires animales et d'origine animale à température ambiante ou dans l'eau. Les décongeler à une température comprise entre 0°C et +4°C ou rapidement au micro-ondes ou directement lors de la cuisson.
- Lors des manipulations, éviter de contaminer les denrées par les mains, ustensiles, conditionnements et air ambiant ?
- Veiller à conserver les préparations réfrigérées à une température comprise entre 0°C et +4°C : poisson cru, salade russe, casse-croûtes, viandes froides, charcuterie, mayonnaise, dessert à la crème....
- Veiller à conserver les plats cuisinés chauds à une température supérieure à +65°C.
- Adapter les quantités de denrées manipulées ou présentées à la vente pour assurer la maîtrise des températures.
- Les plats cuisinés à l'avance et conservés par la chaleur doivent être consommés le jour de leur préparation. Les restes sont jetés.
- Les produits présentés au consommateurs ou dont la température de conservation n'a pas toujours été < à +4°C sont jetés.

- Ne JAMAIS recongeler des denrées décongelées sauf si elles ont subi une transformation (cuisson, saumurage, marinade, fumage...).

- Pour pouvoir congeler des denrées alimentaires, il faut disposer d'un équipement adapté à cette activité (volume et capacité à produire du froid) et être autorisé par le Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique. Seule la congélation de denrées fraîches est possible, à savoir dans la 1ère moitié de la DLC ou juste après l'élaboration de la denrée (cf article 16 de l'arrêté 1116/CM du 06/10/2006). Cette activité nécessite un enregistrement des opérations et un étiquetage adéquat avec notamment une DLC et la mention « **produit décongelé, ne doit pas être recongelé** » en caractères visibles, lisibles et indélébiles d'au moins 5 mm de hauteur.

Hygiène du personnel manipulant des denrées alimentaires

Hygiène des mains	<ul style="list-style-type: none"> - Maintenir les mains propres, les laver avec du savon et de l'eau potable. Penser à nettoyer les ongles qui doivent être le plus court possible. - Se laver les mains : <ul style="list-style-type: none"> - après être allé aux toilettes, - après avoir touché des produits souillés (œufs, légumes) ou des objets souillés (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"> - Assurer une formation régulière aux bonnes pratiques d'hygiène - Arrêter son activité en cas de maladie infectieuse pouvant présenter un risque de transmission par les denrées alimentaires comme par exemple : angine, diarrhée ou vomissements ; plaies ou ulcérations sur les parties exposées de la peau des doigts ou des mains. - Lors de la préparation ou de la vente d'aliments, éviter : <ul style="list-style-type: none"> o de se toucher la bouche, le nez et les yeux, o de fumer, de cracher, d'éternuer et de tousser au-dessus ou à proximité des produits alimentaires, o de goûter les plats, les sauces avec les doigts. - Porter une coiffe, des chaussures et vêtements de travail adaptés, réservés à cette activité et propres.

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

Nettoyage désinfection	<ul style="list-style-type: none"> - Maintenir les locaux et les équipements en parfait état de propreté. L'entretien et la désinfection constituent l'un des principaux points clés de l'hygiène et de la sécurité des aliments. - Les éléments susceptibles d'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. - Le nettoyage approfondi de l'ensemble des locaux et des installations est programmé et réalisé à intervalles réguliers. - Choisir des produits de nettoyage et de désinfection adaptés en fonction de la nature des matériaux, du type de souillures et du protocole de nettoyage et de désinfection envisagé. Privilégier les produits qui permettent de réaliser en même temps les actions de nettoyage et de désinfection (produits professionnels). - L'utilisation de produits non adaptés au nettoyage de surfaces destinées au contact alimentaires peut conduire à une contamination chimique 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"> - Le lavage de la vaisselle doit être effectué à l'eau chaude et avec un détergent. - Ne pas utiliser de la vaisselle rayable (plastique) ou ébréchée.

Elimination des déchets

- Prévoir des poubelles fermées en nombre suffisant et en bon état. Les déchets devront être présentés régulièrement à la collecte.

- Placer les poubelles dans un local (ou sur 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