④

Le billet

d'Animation Enfance du Haut-Rhin

Bonnes pratiques d'hygiène en « restaurant satellite »

Juin 2016

Animation ENFANCE du Haut-Rhin

www.animation-enfance-haut-rhin.fr

Animation ENFANCE du Haut-Rhin

Edito

L'alimentation conditionne la santé physique et psychologique de l'enfant. Il est donc important de proposer des produits variés de bonne qualité gustative et dans la mesure du possible, issus d'une agriculture propre et durable. Une bonne alimentation fait partie intégrante des missions éducatives des ACM.

L'autre aspect important est la « sécurité et hygiène » liés aux pratiques durant le temps de préparation et de mise en place des repas.

Ce billet aborde la méthode des 5 M : Main-d'œuvre, Milieu, Matériel, Matière, et Méthode, ainsi que, l'HACCP et la prévention des TIAC.

Ce Billet reprend les principales règles concernant l'hygiène alimentaire mais ne saurait se substituer à la réglementation en vigueur (Rappel des principaux textes en fin de document)

Quelques définitions…

L'hygiène alimentaire : c'est l'ensemble des conditions et des mesures nécessaires pour maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques, et garantir la sécurité alimentaire et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (de la réception à la distribution).

La restauration collective : c'est une activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.

La cuisine centrale : c'est un établissement dont une partie de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite.

Un restaurant satellite : c'est un établissement desservi par une cuisine centrale (majorité des ACM)

Les 5M : permettent de rechercher méthodologiquement, les causes d'un problème ou d'un disfonctionnement et proposer des mesures préventives.

- Main-d'œuvre : Toute personne intervenant ou non en cuisine
- Milieu : Tous les locaux faisant partie de l'unité de restauration
- Matériel : Tout le petit et gros matériel
- Matière première : Toute denrée alimentaire
- Méthode : Fonctionnement et organisation

HACCP : Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise.
C'est un système basé sur 7 principes qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments

Traçabilité : c'est la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation à la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire.

TIAC : Les Toxi-infections Alimentaires Collectives, c'est la survenue d'au moins deux cas groupés d'une même symptomatologie, le plus souvent digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Règlement (CE) N° 852/2004

"Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection"

"Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires… "

Les points clé :

- Formation initiale et continue du personnel
- Mise à disposition du personnel des instructions appropriées pour chaque poste de travail (exemples : contrôle à réception, prise de température, nettoyage/désinfection, décontamination des fruits et légumes, hygiène manuelle,...)
- Suivi médical du personnel
- Instruction sur la conduite à tenir en cas de maladie.

Règlement (CE) N° 852/2004

"Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles ; permettre de prévenir (...) le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires ..."

"…Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être en bon état d'entretien…"

Les points clé :

- Superficie suffisante pour l'activité
- Sectorisation des activités « propres »(déboitage, zone de préparation…) et « sales » (retour des plats, stockage déchets…) dans l'espace et/ou dans le temps
- Mise en place de la marche en avant : accès du personnel aux zones propres, sans transiter par les zones sales
- Prévention des contaminations aéroportées
- Surfaces lisses et lavables
- Dispositif adéquat d'aération, d'extraction des buées, de ventilation.

Règlement (CE) N° 852/2004

"Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus.
Désinfection. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.''
"… l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise…"

Les points clé :

- Présence de dispositifs nécessaires pour assurer l'hygiène manuelle du personnel (lave-mains, distributeur de savon bactéricide, essuie-mains à usage unique…)
- Systèmes hygiéniques de collecte des déchets
- Équipements de stockage et de conservation des denrées, adaptés en volume et en température aux différentes étapes (chaud, froid, ambiant), et des dispositifs évitant le stockage au sol.
- Matériaux lisses, lavables, inaltérables et non toxiques
- Remplacement ou élimination des matériels inutilisés, vétustes, usagers, rouillés…
- Systèmes de rangement séparant les tenues de ville des tenues de travail, la collecte du linge sale…
- Équipements de surveillance (thermomètres…) permettant d'assurer les contrôles nécessaires.
- Systèmes de nettoyage et désinfection adéquats des outils et équipements.

Règlement (CE) N° 852/2004
"Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction des micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue… »

Températures maximales des denrées congelées ***Température maximale de la denrée alimentaires sans limite inférieure***		
Nature des denrées	Température de conservation pour l'entreposage et le transport	Température de conservation dans les restaurant satellites
Glaces et sorbets	- 18°C	- 18°C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12°C	- 12°C

Températures maximales des denrées réfrigérées		
Nature des denrées	Température de conservation pour l'entreposage et le transport	Température de conservation dans les restaurant satellites
Denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4°C
Denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3°C	+ 3°C

Température minimale en liaison chaude	
Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63°C

Tableau extrait de l'Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires , n'hésitez pas à consulter cet arrêté pour plus de précisions., cliquez ici

La réception

La réception des marchandises est une étape importante dans la démarche de sécurité alimentaire. En effet, la marchandise que le fournisseur vous livre peut présenter des dangers potentiels. Il vous appartient de contrôler et de veiller à la conformité sanitaire des denrées alimentaires réceptionnées et stockées.

Les relevé de température

On distingue plusieurs étapes pendant lesquelles les températures doivent être maîtrisées afin de lutter contre les micro-organismes pathogènes responsables de Toxi-infections Alimentaires Collectives (TIAC):

- La réception des denrées alimentaires
- Le stockage des denrées alimentaires
- Le traitement thermique pendant la cuisson des préparations
- Le stockage des produits finis
- Le refroidissement rapide des préparations
- La remise en température des préparations
- La décongélation
- La distribution

Pensez à étalonner régulièrement votre sonde

La maîtrise des températures permet de :

- Stopper ou Limiter la multiplication des micro-organismes ;
- Détruire ou réduire le nombre de micro-organismes.

Le Nettoyage et la désinfection :

Le nettoyage des locaux et surfaces de la cuisine doivent être réalisé en se posant quelques questions

- Quelles sont les surfaces à nettoyer ;
- Quelle méthode employer,
- Quel produit utiliser,
- Quel matériel utiliser,
- Quelle fréquence ;

La gestion des déchets :

On distingue plusieurs types de déchets :

● Les eaux grasses, qui sont les déchets alimentaires provenant des cuisines et de la salle de restaurant doivent être mises dans des sacs poubelles, fermés, étanches et évacuées vers les conteneurs à déchets en attente de leur enlèvement.

● Les cartons, emballages et contenants divers ayant servis au transport ou rangement des aliments doivent être amenés vers un endroit de stockage à partir duquel ils pourront être évacués dans des conditions conformes à la réglementation. Les déchets d'emballages ne doivent pas être mélangés à d'autres déchets qui ne peuvent être valorisés selon la ou les mêmes voies.

Le plan de lutte contre les nuisibles :

2 Possibilités :

● Intervention d'une société spécialisée dans la lutte contre les nuisibles.

● Mise en place par l'accueil d'un plan de lutte décrit dans le PMS.

La traçabilité

Les documents à conserver :

● Fiches de contrôles à la réception mentionnant au minimum

- date de livraison ;
- nom du fournisseur ;
- nature des denrées ;
- température des denrées ;
- les numéros de lots (fortement recommandé)

● Étiquette des denrées achetées individuellement

Combien de temps ?

Le règlement ne prévoit pas de durée minimale de conservation des registres, le comité permanent de la chaine alimentaire* a néanmoins déterminé des durées de conservation des documents en fonction des produits :

● Durée de conservation de la denrée non spécifiée , conservation des documents pendant 5 ans

● Durée de conservation des denrées + 6 mois conservation des documents pendants 5 ans

● Produits très périssables (durée < 3 mois ou non précisée : ex : fruits, légumes, pâtisseries…) 6 mois après fabrication ou livraison.

* *Le Comité permanent de la chaîne alimentaire assiste la Commission européenne dans la mise en œuvre de mesures de sécurité alimentaire aux divers niveaux de la chaîne alimentaire*

Plats témoins et TIAC

Les repas témoins :
il est vivement recommandé de réaliser des plats témoins pour toutes les denrées, même en l'absence de manipulation (découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage).
Le prélèvement doit être réalisé au plus près de la consommation à chaque période de repas et sont exclusivement réservés aux services officiels de contrôle en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

Les échantillons doivent :
-Etre représentatif des différends plats servis
-Etre prélevés en suffisamment grande quantité (100 gr minimum) pour analyse
-Etre clairement identifiés
-Etre conservés dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique (+3° maximum recommandé)
-Etre conservés pendant 5 jours à partir de la dernière présentation au consommateur des denrées soumises au prélèvement.

Procédure d'urgence en cas d'intoxication alimentaire :
• Arrêter la distribution si elle est toujours en cours et garder sous contrôle les consommateurs ayant déjà pris leur repas.
• Alerter le responsable de l'accueil de loisirs.
• Alerter le cabinet médical du secteur.
• Avertir le médecin de l'Agence Régionale de Santé (ARS)
• Avertir les services de la DDCSPP68 – Service Qualité Sécurité et loyauté des Produits Alimentaires.
• Tenir à dispositions des services de contrôle de l'état les repas témoins et toutes les fiches d'autocontrôle, de traçabilité des denrées alimentaires .

Pour plus d'informations : http://vosdroits.service-public.fr/professionnels-entreprises/F981.xhtml

Agence Régionale de Santé : http://www.ars.alsace.sante.fr

Coordonnées - site de Colmar :
45 rue de la Fecht
68000 COLMAR
03 69 49 30 04

Coordonnées – site de Strasbourg
14 rue du Maréchal Juin
67084 STRASBOURG Cedex
03 88 88 93 93
Courriel : ars-alsace-contact@ars.sante.fr

L'HACCP

Qu'est-ce que l'HACCP

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, ou Analyse des dangers et contrôle des points critiques) est la principale plateforme de législation internationale concernant la fabrication pour tous les acteurs de l'industrie alimentaire.

L'HACCP est un outil de gestion des risques reconnu internationalement qui permet une gestion optimale et responsable des problèmes de sécurité alimentaire. L'HACCP a pour objectif de valider la mise en place du système de sécurité alimentaire, et permet notamment de :

- Améliorer et maintenir le niveau d'innocuité des produits et de maîtrise des points critiques,
- Prendre conscience des risques susceptibles d'affecter la chaîne de production,
- Donner une preuve de conformité

Cet outil est donc plutôt prévu pour les fabricants et restaurateurs du secteur alimentaire..

Néanmoins, il est important de connaître son fondement et les 7 principes qui le constituent :

- Principe 1

Procéder à une analyse des risques.

- Principe 2

Déterminer les points critiques (CCP).

- Principe 3

Définir les limites critiques.

- Principe 4

Établir un système de surveillance des CCP.

- Principe 5

Établir des actions correctives à appliquer quand la surveillance indique une déviation par rapport à la limite critique définie.

- Principe 6

Établir les procédures de vérification du bon fonctionnement du système HACCP.

- Principe 7

Établir un système documentaire.

Note aux lecteurs

L'ensemble de ces recommandations est communiqué à titre indicatif, pour plus de renseignements, contacter la **D**irection **D**épartementale de la **C**ohésion **S**ociale et de la **P**rotection des **P**opulations au 03.89.24.83.74

Les sources et ressources

- La **D**irection **D**épartementale de la **C**ohésion **S**ociale et de la **P**rotection des **P**opulations - http://www.haut-rhin.gouv.fr/
- Le **C**ode de l'**A**ction **S**ociale et des **F**amilles - http://www.legifrance.gouv.fr/
- Le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt - http://agriculture.gouv.fr/
- Agence Régionale de Santé : http://www.ars.alsace.sante.fr

Contact :
Animation Enfance du Haut-Rhin
Coordinateur - Lauren Lindenschmidt
Tél. 03 89 33 28 36
Courriel : animation.enfance@gmail.com
Web : animationenfance68.fr

Les Partenaires d'Animation Enfance du Haut-Rhin

Animation
ENFANCE
du Haut-Rhin