

Règles d'hygiène dans la gastronomie collective

Chaque année, en Allemagne, on signale environ 100 000 cas de maladies qui peuvent avoir été causées par la présence dans les aliments de micro-organismes, notamment des bactéries, des virus ou des parasites. Le nombre de cas non déclarés est beaucoup plus élevé, selon les estimations des experts. Celui qui confectionne des aliments pour autrui, porte une grande part de responsabilité. La nourriture doit être inoffensive pour la santé et d'une qualité parfaite. Pour réussir, il est important que l'ensemble du personnel de cuisine fasse grand cas de la propreté et de l'hygiène pendant son travail quotidien en cuisine. Cela vaut pour l'hygiène personnelle du corps et des mains, pour la manipulation sûre et adéquate des aliments et pour la propreté dans la cuisine et dans l'ensemble de l'entreprise. Les règles d'hygiène suivantes précisent clairement et brièvement aux employés de la restauration collective ce qui est important dans la pratique quotidienne de la cuisine collective.



Quand on travaille dans la restauration collective, on doit toujours faire attention à son hygiène personnelle, à la manipulation correcte des aliments et à la propreté de son poste de travail.

L'hygiène personnelle

Avoir toujours le corps propre

Sur la peau, en particulier sur le cuir chevelu, vivent un grand nombre de micro-organismes. Ils peuvent moins proliférer si le corps est fraîchement lavé. C'est pourquoi l'hygiène personnelle est si importante. Le lavage régulier des cheveux délivre le cuir chevelu des pellicules qui constituent une source de nutriments pour les micro-organismes.

Garder les ongles propres et coupés court et ne pas leur mettre de vernis

C'est surtout sous les ongles longs que des micro-organismes peuvent s'accumuler. C'est pourquoi les ongles doivent être coupés le plus court possible. La saleté sous les ongles vernis n'est pas visible et le vernis peut également se décoller, c'est pourquoi les ongles vernis sont interdits en cuisine.

Séparer strictement vêtements personnels et vêtements de travail

Des micro-organismes peuvent arriver dans une cuisine sur des vêtements personnels. Il est donc obligatoire de porter des vêtements propres et adaptés. Ils doivent être conservés dans le vestiaire, séparément des vêtements privés.

Utiliser chaque jour des vêtements et des torchons propres

Des micro-organismes s'accumulent sur les vêtements et les torchons de travail et peuvent contaminer les aliments. Changez donc quotidiennement vos vêtements et torchons de travail utilisés dans la cuisine. Les tissus doivent être légers et lavables à 95 °C.

Toujours porter un couvre-chef dans l'enceinte de la cuisine

Le cuir chevelu humain perd de temps en temps des pellicules. En outre, nous perdons des cheveux tous les jours. Les pellicules et les cheveux dans les aliments sont dégoûtants et insalubres parce qu'ils sont fortement colonisés par des micro-organismes. Par conséquent, portez toujours un couvre-chef au travail. Les cheveux longs doivent rester attachés.

Avant le début du travail : ôter bijoux et montres

La transpiration accumule de l'humidité sous les bijoux et les montres, les bactéries peuvent donc se multiplier facilement. En outre, les bijoux peuvent empêcher le nettoyage complet des mains et des avant-bras. Par conséquent, quittez vos bijoux avant de commencer votre travail. Les boucles d'oreilles et les colliers eux-aussi ne doivent pas être portés au travail.

Se laver régulièrement et soigneusement les mains et les désinfecter

Nos mains entrent partout en contact avec des agents pathogènes. Se laver les mains avec de l'eau chaude et du savon, puis les sécher avec des serviettes jetables empêche leur transfert sur la nourriture. Toujours se laver les mains dans le lavabo prévu pour cela. Les éviers, dans lesquels on lave la nourriture ou les ustensiles de cuisine, sont interdits au lavage des mains. Lavez-vous soigneusement les mains avant de commencer votre travail, après chaque pause, ainsi que régulièrement entre les phases de travail. Les mains doivent être désinfectées après le lavage, surtout quand on a travaillé avec des aliments crus, en particulier de la viande, de la volaille et des œufs et après avoir utilisé les toilettes. Respecter les consignes de l'entreprise pour l'hygiène personnelle.

Ne pas tousser ou éternuer au-dessus des denrées alimentaires

Même les gens en bonne santé portent dans le nez et dans la gorge des bactéries qui peuvent causer une intoxication alimentaire. Détournez-vous toujours des aliments quand vous toussiez ou éternuez, afin que ces bactéries et éventuellement ces virus n'atterrissent pas dans les aliments transportées par de petites gouttelettes. Toussez dans votre coude et utilisez un mouchoir en papier pour nettoyer votre nez. Jetez ensuite le mouchoir puis allez vous laver les mains et désinfectez-les.

Couvrir les plaies ouvertes pour qu'elles soient imperméables à l'eau

Les plaies ouvertes ne doivent en aucun cas entrer en contact avec les aliments, car elles peuvent contenir des bactéries susceptibles d'empoisonner la nourriture. Elles doivent donc être recouvertes d'un pansement imperméable à l'eau, d'un bandage propre et d'un doigtier ou d'un gant en caoutchouc. Il est donc conseillé d'utiliser si possible des matériaux de couleur, car ceux-ci sont plus faciles à identifier en cas de perte.

Ne pas fumer

L'enceinte de la cuisine est strictement non-fumeur parce que des cendres ou même des mégots de cigarettes pourraient tomber dans la nourriture. Ceci est dangereux pour la santé et particulièrement dégoûtant.

Les troubles et les symptômes tels que la diarrhée et les vomissements répétés doivent être immédiatement signalés au chef de cuisine

Les personnes qui souffrent d'une maladie pouvant être transmise par les aliments ou présentant des symptômes de maladies transmissibles ne peuvent pas s'occuper de nourriture et ne doivent pas pénétrer dans l'enceinte de la cuisine quand il existe une possibilité de transmission d'agents pathogènes. Surtout, en cas de diarrhée, par exemple, mais aussi en présence de plaies purulentes, de grand rhume ou de toux, le danger d'une propagation des agents pathogènes à travers les aliments est particulièrement important, ce malgré le maintien d'une bonne hygiène. C'est pourquoi la direction de la cuisine doit rapidement être mise au courant.

La direction de la cuisine doit être informée de tout retour de vacances, sans protection vaccinale, de pays ayant un fort taux de prévalence des maladies contagieuses telles que l'hépatite ou la diarrhée, ou si le collaborateur a été lui-même malade dans un tel pays

Lors d'une infection par le virus de l'hépatite, les malades sont contagieux de 7 à 14 jours avant l'apparition des premiers symptômes. Après une maladie diarrhéique, les personnes ayant été atteintes peuvent encore expulser aux toilettes des agents pathogènes, même si elles ont surmonté la maladie et se sentent de nouveau en bonne santé. Grâce à des mesures de protection individuelle, telles que suivre les instructions concernant l'hygiène des mains et la désinfection, ou l'attribution d'un WC séparé, on peut empêcher la propagation des agents pathogènes. C'est pour cela que la direction de la cuisine doit être informée.

L'hygiène alimentaire

Lors du contrôle de l'entrée des marchandises, seuls des aliments d'une qualité irréprochable doivent être acceptés

Des micro-organismes nuisibles ou des parasites peuvent pénétrer dans l'entrepôt par l'intermédiaire de denrées alimentaires dont l'emballage est contaminé ou endommagé. C'est ainsi que la marchandise qui y est entreposée peut être contaminée. Vous devez donc vérifier les marchandises livrées et la qualité de leurs emballages.

S'assurer de la réfrigération en continu de la marchandise

Des denrées alimentaires insuffisamment réfrigérées peuvent être pourries. Vérifiez donc lors du contrôle des marchandises entrantes si les denrées alimentaires ont été livrées correctement réfrigérées. C'est particulièrement important pour des produits comme la viande, les volailles, le poisson et les produits laitiers.

Séparer les travaux propres des travaux sales

Des micro-organismes peuvent être transmis à des marchandises propres et pures à partir de marchandises contaminées, c'est-à-dire à partir de denrées ou

d'équipements de travail contaminés par des microbes alimentaires, aussi bien pendant la transformation que lors du stockage. Stockez les aliments crus et cuits complètement couverts dans des récipients séparés. Les ustensiles utilisés peuvent être eux-aussi contaminés par des germes. Séparez par exemple la distribution de nourriture et le retour de la vaisselle dans le temps ou dans l'espace. N'utilisez jamais les mêmes ustensiles de cuisine pour la préparation d'aliments crus et d'aliments déjà cuits, sans les avoir très soigneusement nettoyés au préalable.

Les denrées périssables doivent toujours être conservées au réfrigérateur et doivent être consommées rapidement

Même à température ambiante, de nombreux micro-organismes se multiplient très rapidement. Certains types de bactéries peuvent même ralentir leur croissance lorsqu'elles sont au froid. En conséquence, stockez toujours les aliments périssables en fonction de leur exigence de refroidissement et consommez-les rapidement. Les informations sur les emballages se référant aux dates limites de consommation ainsi que les conditions de stockage doivent être respectées.



En préparant des aliments, on a l'obligation d'effectuer un travail d'une hygiène absolue.

Transformez rapidement les denrées alimentaires

Lors de leur transformation en cuisine, les denrées alimentaires auront tendance à se mettre à la température ambiante. Transformez par conséquent rapidement les aliments légèrement périssables. Cela réduit le risque de prolifération de micro-organismes.

Réfrigérez les ingrédients cuits avant leur traitement ultérieur

Des micro-organismes arrivent sur les aliments lorsqu'ils sont découpés et transformés, par exemple lors de la découpe des pommes de terre et leur mélange à d'autres ingrédients. Si la nourriture est encore chaude, les bactéries peuvent se multiplier très rapidement. Il est donc nécessaire de transformer rapidement les ingrédients cuits ou entre-temps de les réfrigérer.

Toujours couvrir la nourriture

Couvrez les aliments pendant leur stockage et veillez toujours à ce qu'aucun micro-organisme ne puisse entrer par l'air. Les matériaux appropriés sont, par exemple, un couvercle, de la vaisselle propre ou des films alimentaires.

Faites décongeler complètement de grands morceaux de viande et de volaille ou des volailles entières avant de les préparer

Les gros rôtis et les pièces de volailles ainsi que les volailles entières dégèlent plus lentement que les morceaux fins et plats. Si les produits sont encore congelés à cœur, le temps de cuisson et la température ne suffiront probablement pas pour une cuisson complète. On ne peut donc pas être sûr que tous les micro-organismes ont été tués en toute sécurité et qu'ils ne vont pas se multiplier à nouveau lors du refroidissement.

Vider les liquides provenant de la décongélation de la volaille et de la viande

Les liquides provenant de la décongélation contiennent souvent des micro-organismes qui peuvent contaminer ou empoisonner la nourriture. Ils ne doivent par conséquent et en aucun cas entrer en contact avec d'autres aliments. Le mieux est de sécher les liquides provenant de la décongélation avec des serviettes jetables et de se laver immédiatement les mains en même temps que toutes les surfaces et ustensiles ayant été au contact de ces liquides puis de les désinfecter.

Goûter dans les règles de l'art

Il faut veiller à ce que de la salive n'entre pas au contact de la nourriture lorsque l'on goûte. Car on trouve tout naturellement des micro-organismes dans la bouche de chaque être humain. Utilisez une cuillère propre pour prendre une petite portion de l'aliment à goûter, posez cette petite quantité dans un bol ou goûtez directement avec la cuillère avec laquelle vous voulez essayer. La nourriture elle-même reste pure ainsi.

Ne touchez pas la nourriture ni l'intérieur des plats à mains nues

Il y a toujours des micro-organismes sur les mains. Ces micro-organismes peuvent se retrouver dans la nourriture ou sur les ustensiles lorsque vous les manipulez à mains nues. En conséquence, portez des gants propres pour couper les parts ou pour mélanger des aliments qui ne sont plus cuits. L'intérieur de la vaisselle ne doit pas être touché avec les mains.

Faire suffisamment chauffer les aliments

La chaleur tue la plupart des micro-organismes. Il est important que les aliments soient portés à une température de 72 degrés Celsius pendant deux minutes – pas uniquement en surface, mais aussi au cœur. Cela vaut également pour les aliments qui ont été stockés entre-temps au froid et qui doivent être servis chauds. Pour plus de sécurité, vous pouvez vérifier la température du cœur avec un thermomètre de cuisson.

Au moment de servir de la nourriture : les aliments ne doivent pas avoir une température inférieure à 65 degrés Celsius

De nombreux germes se multiplient très rapidement à des températures situées entre 15 et 55 degrés Celsius. Les plats chauds prêts à être distribués doivent avoir une température d'au moins 65 degrés Celsius. Cette température ne doit pas être maintenue pendant plus de trois heures.

Refroidir les denrées le plus rapidement possible

Pour des raisons de sécurité, une plage de température comprise entre 10 et 65 degrés Celsius ne devrait pas être utilisée pendant plus de deux heures pour éviter une croissance bactérienne. Le cas échéant, remplissez les aliments dans de petits récipients pour refroidir la nourriture. En effet, plus la quantité est réduite, plus elle se refroidit rapidement.

Hygiène en cuisine

La cuisine doit être en permanence bien tenue

Les ustensiles qui ne sont pas nécessaires pour cuisiner n'ont rien à faire dans la cuisine. Car de la saleté et des micro-organismes peuvent être transférés à la nourriture par leur intermédiaire. Retirez les emballages vides, tels que ceux des fruits et légumes ou des produits laitiers et videz immédiatement les boîtes de conserve hors de l'enceinte de la cuisine.

La cuisine, les entrepôts et les équipements de travail doivent toujours être propres

Les micro-organismes peuvent facilement proliférer dans des lieux sales et contaminés mais aussi sur des équipements de travail souillés. Si au contraire, les salles sont propres, si les machines et les ustensiles de travail sont nettoyés, les germes ne prolifèrent pas, par manque de nourriture. Nettoyez donc les machines et les ustensiles immédiatement après usage avec de l'eau chaude et des détergents.

Nettoyer en permanence les postes de travail et utiliser pour cela des lingettes de nettoyage, de préférence des lingettes jetables

Les restes d'aliments et les contaminants secs peuvent alors être très difficiles à enlever. Ils forment des troupeaux de germes qu'on ne peut pas voir à l'œil nu. C'est pourquoi il est nécessaire de bien nettoyer son poste de travail, soigneusement, à la fin de la journée de travail. Les lingettes sales, souvent utilisées, contiennent de nombreux micro-organismes qui, lors du nettoyage, peuvent se retrouver sur les surfaces de travail ou les ustensiles de travail. Utilisez alors quotidiennement des lingettes propres ou utilisez des lingettes jetables, que vous pouvez ensuite jeter.

Ne pas trop remplir les chambres froides

Si les chambres froides sont pleines, leur capacité de refroidissement diminue. La température interne peut augmenter jusqu'à un point où les micro-organismes peuvent se multiplier plus facilement. Une capacité de refroidissement suffisante est donc obligatoire. Assurez-vous également de ne pas mettre en chambre froide trop de marchandises en une fois.

Ne pas modifier le niveau de la température et le temps de nettoyage des lave-vaisselles

Des restes de nourriture peuvent rester accrochés à de la vaisselle propre, ce qui est dégoûtant et permet de nourrir les micro-organismes. Même si on est pressé : le temps de nettoyage nécessaire au lave-vaisselle doit être respecté. Veuillez également respecter les spécifications de température et de quantité de détergent. C'est uniquement comme cela que vous obtiendrez des résultats de nettoyage parfaits.

Les stocks de détergents et de désinfectants doivent être conservés en dehors de la cuisine

Les détergents, les désinfectants et les pesticides peuvent contaminer les aliments. Ils ne doivent pas être en contact avec de la nourriture et doivent donc être pour cela entreposés à l'extérieur de la cuisine. Une consommation accidentelle peut provoquer des brûlures chimiques et des intoxications.

Mentions légales

Edité par

Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft (BLE)
(Agence Fédérale de l'Agriculture et de l'Alimentation)
Président: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
ALLEMAGNE
Téléphone +49 228 6845-0
info@bzfe.de
www.ble.de, www.bzfe.de
Téléchargement: 1667 (allemand)

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
(Institut Fédéral Allemand pour l'Évaluation des Risques)
Président: Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel
Boîte postale 12 69 42
10609 Berlin
ALLEMAGNE
Téléphone +49 30 18412-0
Télécopie +49 30 18412-99099
bfr@bfr.bund.de
www.bfr.bund.de/en

Informations complémentaires dans la brochure de la BZfE 1323 «Hygiène dans la cuisine» (en allemand),
www.ble-medienservice.de

La présente version est une traduction de l'allemand. C'est la version allemande qui fait foi.

Version actualisée, Berlin et Bonn 2018/Reproduction autorisée avec l'accord du bureau de presse du BfR.