



CENTRE DE  
COORDINATION  
DE LUTTE CONTRE  
LES INFECTIONS  
NOSOCOMIALES

---

# HYGIENE EN RESTAURATION DANS LES ETABLISSEMENTS DE SANTE

Conseils  
pratiques

Aide à l'application de l'Arrêté du 29.09.97

## GROUPE DE TRAVAIL

• **Animation :**

**Catherine QUESNEL**  
Médecin Hygiéniste

CCLIN Sud-Ouest  
CHU Pellegrin - Bordeaux

05.56.79.60.58

• **Membres du Groupe :**

**Claude ALBERT**  
Adjoint Technique en Restauration

Centre Hospitalier - Tulle

05.55.29.80.21

**Marielle BANDIERA**  
Infirmière Hygiéniste

Centre Hospitalier - Libourne

05.57.55.26.35

**Rémi BATIFOULIE**  
Qualiticien

Clinique "Les Cigognes" - Pau  
Clinique Ecot-Gaucher - Pau

05.59.02.58.28

**Agnès BRASILES**  
Infirmière Hygiéniste

CHU - Purpan Toulouse

05.61.77.90.16

**Robert CABRERA**  
Diététicien

Centre Hospitalier  
- Saint Gaudens

05.61.89.80.00

**Alain CAMUS**  
Technicien en Hygiène

CHU Dupuytren - Limoges

05.55.05.68.31

**Martine CAZES**  
Diététicienne

Centre Hospitalier - Auch

05.62.61.37.40

**Céline CHATON**  
Diététicienne

Centre Hospitalier - Brive

05.55.92.60.00

**Jacques CLOTTES**  
Responsable en Cuisine

CHU Dupuytren - Limoges

05.55.05.67.02

**Jean François DAL'CIN**  
Cadre Infirmier Hygiéniste

Centre Hospitalier - Cadillac

05.56.76.52.74

**Geneviève GUILLOT**  
Diététicienne

CHU La Milétrie - Poitiers

05.49.44.42.65

**Jacqueline LAPEYRE**  
Cadre Infirmier Hygiéniste

Hôpital Bon Sauveur - Albi

05.63.48.54.72

**Catherine LAVEAU**  
Diététicienne

Centre Hospitalier - Libourne

05.57.55.35.54

**Chantal LEGER**  
Cadre Infirmier Coordonnateur

CCLIN Sud-Ouest  
CHU La Milétrie - Poitiers

05.49.44.42.05

**Chantal LITZELMANN**  
Infirmière Hygiéniste

Centre Hospitalier Pasteur - Langon  
Centre Hospitalier - Bazas

05.56.76.57.15

**Guy MATHIEU**  
Cadre Infirmier Hygiéniste

CH Camille Claudel  
La Couronne

05.45.67.59.59

**Anne MAURO**  
Infirmière Hygiéniste

Centre Hospitalier - La Réole  
Centre Hospitalier - Monségur

05.56.61.52.21

**Bernard MONMEJA**  
Ergonome Chef de projet cuisine centrale

CH Camille Claudel - La Couronne

05.45.67.59.70

**Marcelle MOUNIER**  
Pharmacien Biologiste

CHU Dupuytren - Limoges

05.55.05.68.31

**Danielle SOULIER**  
Cadre Infirmier Hygiéniste

Centre Hospitalier - Tulle

05.55.29.80.25

# SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b> .....	3
<b>HYGIÈNE DU PERSONNEL EN RESTAURATION</b> .....	4
<b>ETAPE 1 :</b> Réception et contrôle des denrées .....	6
<b>ETAPE 2 :</b> Désempilage .....	8
<b>ETAPE 3 :</b> Stockage des matières premières.....	9
<b>ETAPE 4 :</b> Déconditionnement (déboitage-désouvidage) et mise en attente éventuelle .....	11
<b>ETAPE 5 :</b> Ateliers de fabrication (chaud, froid, boucherie, pâtisserie, légumerie, préparations spécifiques...).....	13
<b>ETAPE 6 :</b> Les différentes liaisons .....	24
<b>ETAPE 7 :</b> Conditionnement et Allotissement .....	26
<b>ETAPE 8 :</b> Distribution, maintien et / ou remise en température.....	27
<b>ETAPE 9 :</b> Consommation.....	28
<b>ETAPE 10 :</b> Gestion des déchets ("eaux grasses").....	30
<b>ETAPE 11 :</b> Traitement de la Vaisselle.....	31
<b>ETAPE 12 :</b> Entretien / Désinfection du matériel, des locaux et des véhicules de transport .....	32
<b>AUTOCONTRÔLES</b> .....	34
<b>LEXIQUE</b> .....	36
<b>RÉGLEMENTATION</b> .....	38
<b>ANNEXES</b> .....	41

# INTRODUCTION

Pourquoi ce document du C.CLIN Sud-Ouest sur la restauration collective pour les établissements de soins et assimilés ?

## Il est une réponse à la réglementation :

- le Décret n° 99-1034 du 06 décembre 1999 qui abroge le Décret n° 88-657 du 06 mai 1988 sur l'organisation de la lutte contre les infections nosocomiales ;
- les Ordonnances n° 96-346 du 24 avril 1996 et le Décret n° 97-311 du 07 avril 1997 ;
- l'Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ;
- l'Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

## L'ensemble de ces textes a pour objectif :

- la lutte contre les toxi-infections alimentaires,
- l'amélioration de façon continue de la qualité des soins et de la prise en charge globale du patient,
- la mise en place de la démarche HACCP avec obligation de résultats.

Les services logistiques, donc les services de restauration, sont expressément concernés et doivent mettre en place les moyens nécessaires pour répondre à l'obligation de résultats.

## Au-delà de cet aspect réglementaire, ce document présente d'autres intérêts :

- il prend en compte la spécificité de la restauration des établissements de soins et assimilés,
- il se soucie d'améliorer la qualité de la prestation alimentaire qui, au-delà des besoins physiologiques, participe aux soins,
- il a l'ambition d'accompagner de façon simple les établissements dans leur démarche de mise en place de la méthode HACCP. Le but est de faciliter, ou du moins de ne pas alourdir, le travail de l'ensemble des équipes qui oeuvrent dans le cadre de la restauration.

## Ces recommandations sont :

- un outil méthodologique d'analyse des risques spécifiques aux établissements de soins,
- un outil de gestion de ces risques dans cet environnement.

Il s'adresse à tous les professionnels, du magasinier au personnel des services.

**Il introduit une dimension nouvelle, celle d'un collectif, professionnel et responsable, qui doit gérer sans discontinuité la chaîne de restauration.**

# HYGIÈNE DU PERSONNEL EN RESTAURATION

## Références :

- Article 27 et 28 de l'Arrêté du 29 septembre 1997
- Arrêté du 10 mars 1977
- Article R 232-2-2 du Code du Travail
- Recommandation n° 49 des 100 recommandations

## ☛ LA PROPRETE CORPORELLE EST FONDAMENTALE POUR LE PERSONNEL TRAVAILLANT EN RESTAURATION

La fonction restauration doit assurer une qualité nutritionnelle et organoleptique, mais aussi une qualité hygiénique.

Ceci implique entre autre une hygiène corporelle fondamentale pour le personnel assurant cette fonction. Son but est d'éviter la contamination des denrées par des micro-organismes transmis lors des diverses activités.

Des mesures simples garantissent la maîtrise de ce point critique qu'est l'hygiène corporelle individuelle.

Arriver propre sur le lieu de travail.

Se laver les mains impérativement :

- en arrivant sur son lieu de travail et à chaque reprise de travail,
- avant et après chaque manipulation des denrées,
- avant et après être allé aux toilettes,
- avant et après avoir mangé,
- avant et après avoir fumé,
- avant et après chaque changement de gants,
- après s'être mouché,
- après s'être recoiffé,
- après avoir manipulé des matières contaminantes (légumes terreux, emballages...).

### • Rappel

- mains et poignets sans bijoux ni montre,
- ongles courts, nets, sans vernis.

### • Technique

- bien se mouiller les mains et les avant-bras (lave-mains à commande non manuelle),
- prendre une dose de savon liquide à l'aide du distributeur équipé de cartouche jetable,
- bien savonner les mains (insister au niveau des espaces interdigitaux), les poignets et les avant-bras,
- rincer très soigneusement les mains, poignets avant-bras,
- essuyer par tamponnements avec des essuie mains à usage unique,
- jeter le papier à usage unique dans la poubelle sans la toucher avec les mains.

*Une mauvaise technique liée au manque de mouillage des mains et / ou un excès de savon et / ou un mauvais rinçage et / ou un essuyage trop énergique peut favoriser l'irritation des mains, le dessèchement de la peau et provoquer ainsi des problèmes d'intolérance.*

## ☞ L'UTILISATION CORRECTEMENT MAITRISEE DES GANTS A USAGE UNIQUE

Pour la manipulation des produits alimentaires qui ne subiront pas de cuisson ultérieure et de façon systématique en cas de lésion cutanée.

Le port des gants ne dispense pas du lavage des mains.

Changement des gants selon le principe "Un gant, Un geste".

## ☞ LE COMPORTEMENT

Interdiction de :

- fumer en dehors des locaux réservés à cet usage,
- manger sur les lieux de production,
- goûter les préparations avec le doigt goûteur ! Utiliser une cuillère propre à chaque fois.

## ☞ LES VESTIAIRES

Conformes à la législation du travail :

- armoire individuelle pour chaque agent assurant la séparation entre les vêtements de ville et de travail (Article R-232-2-2 du Code du Travail),
- sanitaires : postes de lavage des mains, douches et WC réservés au personnel des cuisines, ne donnant pas directement sur les locaux de la cuisine.

## ☞ LES VETEMENTS DE TRAVAIL

Tout le personnel de la cuisine doit porter une tenue propre et adaptée, comprenant :

- une coiffe recouvrant toute la chevelure,
- un masque recouvrant la bouche et le nez pour la manipulation des produits qui ne subiront pas de cuisson ultérieure, et/ou en cas d'infection rhinopharyngée (le masque filtrant les particules d'un diamètre supérieur à 4 µ est un minimum),
- une tenue de couleur claire changée au minimum une fois par jour,
- des chaussures réservées au travail en parfait état de propreté.

Cette tenue doit être protégée ou changée lors de toute sortie des cuisines. Chaque jour les sacs à linge sale contenant les tenues sont évacués vers la blanchisserie.

**Tout visiteur** doit également se laver les mains, revêtir une tenue à usage unique comprenant une coiffe, un masque, une blouse (jetable ou lavable) même pour une courte visite. Le port des surchaussures n'a pas fait la preuve de son efficacité pour la prévention du risque infectieux.

Chaque responsable de cuisine veille à l'observance du port de la tenue.

Spécificités liées aux postes :

- secteur de travail froid ⇨ parka matelassée propre réservée à chaque secteur, si possible personnalisée,
- zone de conditionnement plateaux et distribution des repas ⇨ Surblouse ou tablier propre.

## ETAPE n° 1

### RÉCEPTION ET CONTRÔLE DES DENRÉES

Références :  
Article 5 de l'Arrêté du 29 septembre 1997  
Arrêté du 20 juillet 1998

Opération qui consiste à valider la conformité de la livraison et à accepter les denrées.

#### ■ QUAND ?

A toutes les livraisons.



#### ■ QUI ?

Par un personnel formé à la réception des denrées en présence du livreur.

Personnel vêtu d'une tenue propre. Les chaussures de sécurité sont conseillées.



#### ■ OÙ ?

Zone de réception, protégée des intempéries, libre de tout encombrement (quai de déchargement par exemple) et parfaitement nettoyée.



#### ■ AVEC QUEL MATERIEL ?

Chariots et autres matériels (transpalettes, diable...) en parfait état de propreté, réservés à la réception.

Balance étalonnée en parfait état de propreté.

Thermomètre à sonde en parfait état de marche et vérifié régulièrement, nettoyé et désinfecté avant et après chaque intervention (fréquence à définir par l'établissement). cf. Etape n° 12.



#### ■ COMMENT ?

Dès l'arrivée du livreur, se munir :

- du document de contrôle des denrées à la réception (Annexe 1),
- du document des températures à respecter (Annexe 2),
- du bon de commande ou bon de réception.



#### ■ CONTROLER

Le livreur :

- respect des horaires de livraison (cahier des charges),
- tenue propre (cahier des charges),
- ne pas fumer en livrant,
- ouverture des portes du véhicule en présence du réceptionnaire.



Le camion :

- conformité du moyen de transport à la catégorie des denrées transportées,
- état de propreté du véhicule, des rayonnages, du matériel utilisé pour le transport,
- absence de produits non alimentaires,
- respect de la garde au sol,
- vérification de l'enregistrement et contrôle manuel de la température (produits frais et surgelés). Ne monter dans le camion qu'avec accord du livreur (accès défini dans le cahier des charges).

Les produits :

- intégrité des emballages et des conditionnements (pas de poches percées, boîtes flochées, cabossées, rouillées, becquées, colis ouverts, emballages souillés ou détériorés...),
- étiquetage : nom du produit, estampille (numéro de marque de salubrité pour les denrées d'origine animale), DLC / DLUO, numéro de lot, etc...,
- aspect qualitatif des denrées (fraîcheur, calibre, défauts, etc...),
- température prise entre deux conditionnements, avec une sonde nettoyée et désinfectée (écart toléré de 3° C par rapport aux températures réglementaires),
- conformité de la livraison au bon de livraison,
- conformité du bon de livraison avec le bon de commande ou de réception.

• Remplir les documents :

- après vérification, remplir le document "Fiche Contrôle Réception" (Annexe 1) et signer (livreur et réceptionnaire),
- signer le bon de transport et / ou le bon de livraison et conserver un exemplaire (réceptionnaire),
- remplir la fiche de non conformité si nécessaire (Annexe 3) (réceptionnaire).

• Après la réception :

- ranger le thermomètre à sonde après l'avoir nettoyé et désinfecté,
- archiver les documents. La durée d'archivage est à définir au sein de chaque établissement en fonction des modes de marché.

• Agir rapidement :

- contrôle et stockage en priorité des denrées nécessitant un entreposage aux températures les plus basses,
- stockage rapide en chambre froide négative ou positive ou décartonnage si nécessaire.

POINTS  
CLES



Acheminement rapide des denrées vers leur lieu de stockage.

Respect des températures de conservation relatives à chaque type de denrée.

## ETAPE n° 2

### DESEMBALLAGE

Références :

Articles 14 et 17 de l'Arrêté du 29 septembre 1997

Opération qui consiste à supprimer l'emballage primaire (tout dispositif de protection, manutention ou stockage qui n'est pas en contact direct avec le produit : cartons, casiers, cageots, plastiques...) afin de limiter le risque de contamination du produit à partir de l'emballage.

#### ■ QUAND ?



A effectuer après la réception, avant ou après le stockage suivant l'organisation du travail propre à l'établissement.

#### ■ QUI ?



Magasinier ou cuisinier selon la structure de l'établissement, vêtu d'une tenue propre.

#### ■ OÙ ?



Dans un local si possible réservé au désempilage alimentaire, de préférence en froid positif et ventilé, à proximité de la zone de réception ou de stockage pour limiter l'attente du produit.

Nettoyage du local et des chariots (cf étape 12). Les chariots doivent être faciles à entretenir, à nettoyer et à désinfecter.

#### ■ COMMENT ?



Préserver l'intégrité de l'emballage secondaire et vérifier que le conditionnement soit correctement étiqueté.

Évacuer les emballages dans un chariot ou un conteneur jusqu'au local déchets, au minimum une fois par jour.

### POINTS CLES



Les emballages primaires doivent rester en dehors de la zone de production.

L'étiquetage doit être conservé pour assurer la traçabilité.



## ETAPE n° 3

### STOCKAGE DES MATIERES PREMIERES

Références :

Articles 6a, 7g et 16 de l'Arrêté du 29 septembre 1997

Opération qui consiste à organiser le rangement des matières premières selon leur température de conservation afin de prévenir tout risque de contamination et de prolifération des micro-organismes.

#### ■ QUAND ?

Dès réception et contrôle, avant ou après déemballage.



#### ■ QUI ?

Magasinier ou cuisinier selon la structure de l'établissement  
vêtu d'une tenue propre.



#### ■ OÙ ?

Épicerie et produits secs :

Dans le magasin des denrées alimentaires, aéré, avec une faible luminosité, sec pour éviter les moisissures, à une température compatible avec la bonne conservation des denrées.



⇒ *Produits concernés : uniquement les produits conditionnés*

- Produits appertisés
- Produits lyophilisés
- Produits déshydratés
- Produits diététiques
- Légumes secs
- Biscottes
- Boissons (jus de fruits, vin, lait UHT, eau conditionnée, etc...)
- Condiments (huile, etc..)
- Sucre
- Farine
- Céréales (riz, pâtes...)
- Biscuits

Denrées en froid positif :

En chambre froide. Les denrées sont stockées par famille de produits selon la température préconisée (Annexe 2).

Les chambres froides sont localisées le plus près possible de la zone de transformation. S'il n'y a qu'une seule chambre froide, la température doit être la plus froide (0 à + 3°C).

A l'intérieur de la chambre froide, l'établissement met en place un plan de rangement (le plus propre en haut, le plus "sale" en bas).

Denrées en froid négatif :

Dans une chambre froide négative à température inférieure ou égale à - 18°C (Annexe 2).

## ■ COMMENT ?



### Épicerie et produits secs :

- gestion des denrées alimentaires "premier entré, premier sorti",
- ne rien poser à même le sol,
- respect des DLC et des DLUO,
- entretien des locaux suivant un plan de nettoyage et de désinfection,
- lutte contre les insectes et les rongeurs suivant un programme de désinsectisation et de dératisation (plan de lutte contre les animaux indésirables).

L'usage unique (assiettes, barquettes, serviettes, etc...) destiné à être en contact avec les denrées alimentaires, peut être stocké dans ce même local en conservant l'emballage primaire.

### Denrées en froid positif et froid négatif :

- document de relevé de la température de l'enceinte pour mise en place de la traçabilité (annexe 4) ou tout autre moyen d'enregistrement,
- contrôle visuel extérieur de la température,
- gestion dynamique du stock : premier entré, premier sorti,
- respect des DLC et des DLUO,
- absence de produit à même le sol,
- respect des règles d'hygiène du personnel,
- protection des produits (film, couvercle...),
- entretien de la chambre froide selon un plan de nettoyage et de désinfection,
- limitation des temps d'ouverture des portes.
- ouverture des portes déconseillée pendant les périodes de dégivrage.

## POINTS CLES



Respect des températures de conservation relatives à chaque type de denrée.

Respect du plan de rangement (éviter les emballages primaires au contact de produits).

Assurance de la traçabilité.



## ETAPE n° 4

### DECONDITIONNEMENT (DEBOITAGE-DESOUVIDAGE) ET MISE EN ATTENTE EVENTUELLE

Références :

Art. 5, 17, 18, 36 et 42 de l'Arrêté du 29 Septembre 1997

Opération qui consiste à supprimer la protection en contact direct avec le produit avant d'entrer en zone de fabrication. L'objectif est de préserver la qualité microbiologique des denrées.

#### ■ QUAND ?

Au moment le plus proche de la fabrication.

Deux possibilités :

- soit utilisation immédiate,
- soit mise en attente en chambre froide.



#### ■ QUI ?

Agent ayant mission.



#### ■ OÙ ?

Entre les zones de stockage et les zones de fabrication, si possible dans un local spécifique ou à défaut sur un plan de travail propre réservé à cet usage.

Équipement de la zone :

- poste de lavage des mains équipé,
- plans de travail fixes ou mobiles,
- point d'eau pour le traitement des denrées.

Matériel :

- ouvre boîtes, ciseaux, couteaux,
- bacs de transport et/ou de cuisson ou de stockage gastronorme (GN),
- film alimentaire
- poubelle à ouverture non manuelle.



#### ■ COMMENT ?

##### A) PERSONNEL

La tenue vestimentaire sera propre et adaptée aux manipulations à effectuer. L'hygiène des mains sera scrupuleusement respectée. Le port du masque et des gants sera respecté si le produit ne subit pas une cuisson ultérieure.



### POINTS CLES



Agir le plus rapidement possible.

La traçabilité doit être assurée.

La DLC du produit fini ne doit pas dépasser la DLC initiale des constituants (se référer à la plus courte).

*B) PRODUITS*

Organiser le travail dans l'espace ou le temps selon le principe de la marche en avant. Vérifier une dernière fois la DLC ou la DLUO. Assurer la traçabilité : garder les étiquettes (exemple mis en annexe 7).

*C) A L'OUVERTURE DU CONDITIONNEMENT*

Nettoyer et rincer les couvercles des boîtes avec un détergent ou un détergent désinfectant alimentaire. Retourner, égoutter.

Contrôler l'odeur, la couleur et la consistance du produit.

Ne pas mettre en contact la denrée avec l'extérieur de l'emballage.

Acheminer les aliments vers les ateliers de fabrication le plus rapidement possible ou les mettre en attente en chambre froide (cf ci-dessous).

Évacuer les conditionnements le plus rapidement possible.

Si matières premières entamées, conserver les informations concernant le produit (Annexe 7).

**MISE EN ATTENTE SI FABRICATION DIFFÉRÉE**

Cette opération est destinée à réaliser la protection de certaines denrées alimentaires à la suite d'un déconditionnement.

**1 - Les produits déconditionnés sont conservés :**

- dans des contenants propres ;
- à l'abri de toute contamination (film alimentaire ou couvercle) ;
- dans une enceinte spécifique comprise entre 0 et + 3° C, si possible entre la zone de déconditionnement et la zone de production chaude et froide, afin de respecter le principe de marche en avant des produits.

**2 - Les produits entamés** ( cornichons, olives, moutarde,...) restent en attente dans les mêmes conditions, filmés ou avec couvercle.

**3 - Les produits congelés** sont mis en chambre froide (0 à + 3° C) pour décongélation lente, posés sur une grille permettant un bon égouttage.

**POINTS  
CLES**



A aucun moment le produit ne doit attendre à l'air libre, ni à température ambiante.

Il est interdit de faire décongeler les produits à température ambiante.



## ETAPE n° 5

### ATELIERS DE FABRICATION

#### ETAPE n° 5-1 : Ateliers de préparation chaude

Références :

Articles 5, 17, 20, 35 et 37 de l'Arrêté du 29 Septembre 1997

Opération qui consiste à transformer des matières premières en plat cuisiné servi en liaison chaude ou en liaison froide. Le risque essentiel est la contamination des produits après cuisson due à un traitement thermique insuffisant ou à des manipulations non conformes.

#### ■ QUAND ?

Le plus près possible de la consommation ou du passage en cellule de refroidissement.



#### ■ QUI ?

Cuisinier, personnel qualifié ou formé.



#### ■ OÙ ?

Local en zone propre, spécifique, idéalement placé entre la zone de déconditionnement et celle de refroidissement si liaison froide, ou la zone de distribution si liaison chaude.



#### ■ COMMENT ?



##### Tenue et comportement :

- le masque est non imposé en zone de cuisson, le port de gants est non conseillé à cause du risque de brûlure,
- le doigt "goûteur" est interdit. Une cuillère propre est utilisée chaque fois qu'il est nécessaire de goûter !
- l'usage unique est préconisé pour la sortie des plats du four. A défaut, les torchons réservés à ce seul usage sont tolérés et changés aussi souvent que nécessaire.

##### Matières premières :

- seules les matières premières déconditionnées pourront entrer dans cette zone,
- le maintien en température des plats chauds ne devra jamais être inférieur à + 63°C.

Documents :

## ⇒ De travail

Diagramme de fabrication,

Fiches techniques de préparation mentionnant les couples temps température,

Planning de passage des préparations en cellule de refroidissement en corrélation avec le planning de cuisson.

## ⇒ De contrôles

Planning de travail.

Fiche de suivi du produit (cf Annexe 5) :

- contrôle des températures et temps de cuisson,

- contrôle des températures des produits refroidis. Les thermomètres servant pour ces contrôles doivent être parfaitement désinfectés entre deux opérations (Cf Etape n° 12).

**POINTS  
CLES**

Le plat cuisiné est soit mainte-  
nu  $\geq + 63^{\circ}\text{C}$ , soit conditionné,  
filmé, identifié et refroidi à une  
température  $\leq + 10^{\circ}\text{C}$  en  
moins de deux heures si  
liaison froide.



## ETAPE n° 5

### ATELIERS DE FABRICATION

#### ETAPE n° 5-2 : Ateliers de préparation froide

Références :

Articles 1, 5, 23, 35 de l'Arrêté du 29 Septembre 1997

Opération qui consiste à transformer des matières premières cuites ou crues en plat préparé et conditionné (assiette ou barquette), servi froid quel que soit le type de distribution. Les risques essentiels sont la contamination des produits lors de la préparation et la multiplication des microorganismes.

#### ■ QUAND ?



Immédiatement après déconditionnement ou sortie du produit de la chambre froide ou de la cellule de refroidissement.

#### ■ QUI ?



Cuisinier, personnel qualifié ou formé.

#### ■ OÙ ?



Local en zone propre, spécifique, au besoin réfrigéré ( $\leq + 12^{\circ} \text{C}$ ).

Local conçu pour respecter la marche en avant et éviter les déplacements intempestifs et non justifiés, idéalement placé après la zone de déconditionnement et avant la chambre froide de stockage ou la zone de distribution si celle-ci est contiguë.

#### ■ COMMENT ?



Tenue et comportement :

- les gants doivent être utilisés et impérativement enlevés ou jetés après avoir manipulé des produits crus,
- le masque et la coiffe sont obligatoires,
- le doigt goûteur est à proscrire !

Matières premières :

- commencer le travail de préférence par les produits cuits,
- agir en séquence pour éviter la remontée en température du produit,
- il ne doit pas y avoir de transit de produits chauds dans ce local,
- étiqueter et stocker les préparations correctement filmées ou protégées par un couvercle directement en chambre froide (0 à + 3°C).

Documents :

⇒ De travail

Diagramme de fabrication,

⇒ De contrôles

Planning de travail.

Contrôle quotidien de la température des locaux et des denrées.

Assurer la traçabilité.

## POINTS CLES



Le temps de passage des produits dans cette zone sera aussi court que possible.

Le plan de travail sera nettoyé, désinfecté et rincé entre deux opérations.

La planification des opérations est très importante notamment en séparant dans le temps les manipulations des denrées crues et cuites.

## ETAPE n° 5

### ATELIERS DE FABRICATION

#### ETAPE n° 5-3 : Atelier de boucherie

Références :

Articles 8, 15, 24 et 41 de l'Arrêté du 29 Septembre 1997

Note n° 8126 du 10 août 1998

Circulaire DQ/SVHA/C80 n° 8082 du 27 juin 1980

Opération qui consiste à désosser, découper, désouvider et hacher la viande. Le risque essentiel est la contamination croisée des viandes (viandes crues, viandes cuites).

#### ■ QUAND ?



Matières 1 <sup>ères</sup>	Carcasses	Quartiers	Sous vide muscle ou piécés	Volailles
Désossage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1<sup>ère</sup> opération sur la viande.</li> <li>- Stocker la viande désossée entre 0 et + 3° C (conseiller un maximum de 4 jours).</li> <li>- Eliminer les os dans un local réfrigéré spécifique entre 0 et + 3° C.</li> </ul>		/	/
Parage Dénervage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le jour du désossage, enlever graisse et peau.</li> <li>- Eliminer les produits de parage et dégraissage dans le même local que les os.</li> </ul>		/	/
Désouvidage	/	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 heures avant l'utilisation au minimum.</li> <li>- Egouttage (grille inox ou plastique alimentaire).</li> <li>- Emballages évacués le plus rapidement possible.</li> </ul>	
Découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le plus près possible de l'utilisation</li> <li>- La viande piécée sera stockée dans des récipients propres, compatibles alimentaires, couverts et datés.</li> </ul>			
Hachage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ne pas hacher les viandes crues destinées à la cuisson plus de deux heures avant la consommation.</li> <li>- Si elles ne sont pas cuites immédiatement, elles sont conservées à l'abri des contaminations et à une température comprise entre 0 et + 3° C.</li> </ul>			/

■ **QUI ?**

Boucher, personnel qualifié ou formé.



■ **OÙ ?**

Local en zone propre, spécifique et réfrigéré.



■ **COMMENT ?**



	Gants et tablier anti coupure	Gants à usage unique	Masque	Coiffe
Désossage	obligatoire	non	non	oui
Découpe	obligatoire	non	non	oui
Désouvidage	non	oui	non	oui
Hachage	non	oui	oui	oui

Matériel :

- les gants anti-coupures doivent être entretenus régulièrement (cf recommandations du fabricant),
- le bois est déconseillé en cuisine centrale. Cependant, il est toléré pour les billots en bois debout et pour les planches à découper amovibles (bois dur) pour la section des parties osseuses. Les billots sont grattés ou rabotés régulièrement pour éviter la pénétration des souillures dans les fissures du bois (Circulaire n° 8082 du 27 juin 1980).

Documents :

- de contrôle : planning de travail,
- de traçabilité : provenance des denrées d'origine animale par l'agrément du fournisseur, la marque de salubrité sur l'emballage ou la copie de dispense annuelle (cf Annexe 1).

**POINTS  
CLES**



Le plan de travail sera nettoyé, désinfecté et rincé entre deux opérations de nature différente.

La maîtrise des contaminations croisées est impérative.



## ETAPE n° 5

### ATELIERS DE FABRICATION

#### ETAPE n° 5-4 : Atelier de pâtisserie

Références :

Articles 5,1 de l'Arrêté du 29 Septembre 1997

Opération qui consiste à préparer les pâtisseries, les entremets, et les entrées chaudes. Le risque essentiel est la contamination des préparations au cours des nombreuses manipulations.

#### ■ QUAND ?

En fonction du temps de conservation propre à chaque produit, dans le respect de la réglementation.



#### ■ QUI ?

Pâtissier, personnel qualifié ou formé.



#### ■ OÙ ?

Local en zone propre, spécifique, adapté aux préparations effectuées.



#### ■ COMMENT ?

Tenue et comportement :

- les gants, la coiffe et le masque sont obligatoires pour les préparations froides et pour les produits finis.
- le doigt " goûteur " est interdit. Une cuillère propre et différente est utilisée chaque fois qu'il est nécessaire de goûter !



Matières premières :

⇒ Pour les œufs :

- privilégier les œufs liquides et les ovo-produits pasteurisés et utiliser des conditionnements adaptés à l'usage,
- en cas d'utilisation des œufs coquilles, se fournir auprès d'un centre d'emballage agréé et tenir compte des DLC, les conserver à température constante, en privilégiant la chambre froide positive.

Documents :

- ⇒ de travail :  
Diagramme de fabrication.
- ⇒ de contrôles  
Planning de travail.  
Fiche de suivi du produit  
(cf Annexe 5).

### POINTS CLES



Le plan de travail sera nettoyé, désinfecté et rincé entre deux opérations.

Le refroidissement s'effectuera en cellule de refroidissement de  $\geq + 63^{\circ} \text{C}$  à  $\leq + 10^{\circ} \text{C}$  en moins de deux heures.

Etiqueter et stocker les préparations froides correctement filmées ou protégées par un couvercle directement en chambre froide (0 à + 3°C).

Agir en séquences.



## ETAPE n° 5

### ATELIERS DE FABRICATION

#### ETAPE n° 5-5 : Atelier légumerie

##### Références :

Articles 6F et 17 de l'Arrêté du 29 septembre 1997

Opération qui consiste à préparer les légumes et les fruits avant leur entrée en zone de production.

Dans cet atelier vont transiter les légumes et les fruits destinés à être lavés, épluchés, essorés, tranchés ou râpés.

Les risques essentiels sont :

- la contamination entre les fruits et les légumes "terreux" et "propres" sachant que certains seront consommés crus, après assaisonnements et d'autres seront consommés cuits,
- la contamination liée un nettoyage insuffisant.

#### ■ QUAND ?

Le plus près possible de leur traitement en zone de production.

#### ■ QUI ?

Cuisinier ou personne formée.

#### ■ OÙ ?

Dans un local spécifique réservé à cet usage, conçu pour être lavé à grande eau.

Cette pièce sera aménagée pour recevoir les divers matériels nécessaires : éplucheurs, bacs de lavage,essoreuses, robots de tranchage, etc...

Elle est située entre la chambre froide réservée aux fruits et légumes "terreux" et la zone de production.

#### ■ COMMENT ?

L'opération de lavage doit être effectuée de façon très minutieuse.

##### Tenue et comportement :

- le personnel devra revêtir une tenue spécifique ou une tenue de protection qui sera changée lors de l'entrée en zone de production.

##### Organisation du travail :

- en raison de la variété des fruits et légumes à traiter (plus ou moins "sales") et de la variété des tâches effectuées dans ce lieu, le travail sera organisé selon le principe de la marche en avant,
- les surfaces et matériels seront lavées, désinfectées et rincées à grande eau entre chaque opération.

Les déchets seront éliminés rapidement.



## POINTS CLES



Prévoir dans cet atelier une organisation du travail permettant une marche en avant dans le temps et / ou l'espace.

Les légumes frais et les fruits frais sont rincés à l'eau du réseau ou à l'eau chlorée (20 ml d'eau de javel à 12° chlorométrique pour 50 l d'eau suivi d'un rinçage à l'eau du réseau).

En l'absence de réglementation, se conformer aux recommandations des Services Vétérinaires du département.

## ETAPE n° 5

### ATELIERS DE FABRICATION

#### ETAPE n° 5-6 : Préparations spécifiques

#### CHAMP D'APPLICATION

Seront pris en compte ici :

- la préparation des "mixés",
- l'alimentation en secteur protégé.

#### LA PREPARATION DES "MIXES"

Opération qui consiste à transformer les mets de façon à les rendre accessibles à des personnes dont le coefficient de mastication est faible (personnes âgées, interventions buccales ou dentaires...).

Attention : le hachage ou le mixage entraîne une contamination dans la masse de l'aliment.

#### ■ QUAND ?

Le plus près possible du service (pour les viandes hachées crues, le délai est de deux heures entre le hachage et le service au patient).



#### ■ QUI ?

Personnel qualifié ou formé.



#### ■ OÙ ?

En zone de production adaptée au type de liaison.



#### ■ COMMENT ?

Tenue adaptée au local (froid ou chaud).

Matières premières :

Mets préparés dans la cuisine ou préparations prêtes à l'emploi (pasteurisées).

Matériel :

Le risque de contamination est augmenté lors du mixage ou hachage. Il est impératif que le matériel soit rigoureusement nettoyé et désinfecté entre deux opérations.



### POINTS CLES



Le mixage et / ou le hachage favorise la contamination dans la masse de l'aliment :

- conditions de propreté rigoureuse lors de la préparation,
- délai entre la fabrication et le service le plus bref possible,
- respect des températures.



Documents :

⇒ de travail

Diagramme de fabrication.

⇒ de contrôles

Contrôle de la température des locaux

Traçabilité du nettoyage du matériel.

Traçabilité des produits entrant dans la préparation.

**L'ALIMENTATION EN SECTEUR PROTEGE**

⇒ Pour qui :

Tout patient atteint d'une aplasie médullaire, qu'elle soit idiopathique ou consécutive à une chimiothérapie hématotoxique (alimentation "protégée").

Tout patient dont l'aplasie est constituée ou est prévue inférieure à 500 polynucléaires, après intensification pour autogreffe ou allogreffe de moelle osseuse ou après chimiothérapie très hématotoxique (alimentation "décontaminée").

⇒ Pourquoi :

N'apporter aucun microorganisme pathogène.

Réduire l'apport de microorganismes non pathogènes.

Aucun aliment ne pouvant être stérile, on le considère comme "décontaminé" quand la flore microbienne totale est inférieure à 100 000 bactéries par gramme.

**CONTRAINTE**

Exclusion de certains aliments dont il est difficile de contrôler la qualité microbiologique (ex : crudités) ou qui sont d'emblée riches en microorganismes (ex : le poivre, le thé sont naturellement riches en *Aspergillus*), ou qui ont subi des manipulations (ex : charcuteries, fromages à la coupe, pâtisseries fraîches, pain et viennoiserie non emballés mécaniquement, fruits ne pouvant être épluchés...).

Préparation particulière des aliments pour en diminuer au maximum la charge microbienne.

Formation du personnel aux mesures d'hygiène indispensables pour le service des repas aux malades.

Conseils aux familles pour éviter toute source de rupture de l'action protectrice mise en œuvre par l'équipe hospitalière autour de ces patients.

**■ QUI ?**

Le personnel de cuisine. Le personnel du service.

La famille (surtout dans les services d'enfants).

**■ OÙ ?**

Cuisine centrale. Local réservé à cet usage.



## ■ COMMENT ?



La distribution de ce service sera prioritaire.

Office du service permet en fonction de son organisation de retraiter le plat chaud au plus près de sa consommation (four à chaleur pulsée...).

Pour les patients en aplasie profonde, il est nécessaire de :

- laver les emballages des aliments avec un DDA, de les rincer à l'eau stérile avant de les ouvrir (de préférence sous flux laminaire) et de les mettre dans un récipient stérile pour la distribution (ou de les ouvrir dans la chambre),

- laver les fruits à l'eau stérile pour soit les éplucher sous flux laminaire pour les déposer dans un récipient stérile soit les donner au malade qui les épluche,

- utiliser de la vaisselle stérile ou désinfectée.

### Documents :

⇒ Pour les aliments

Documents de travail et de contrôle en fonction des préparations.

⇒ Pour le matériel

Documents de maintenance.

## POINTS CLES



Respecter les règles d'hygiène  
et les contraintes alimentaires.

Concilier la qualité organolep-  
tique et la charge micro-  
bienne de l'aliment.

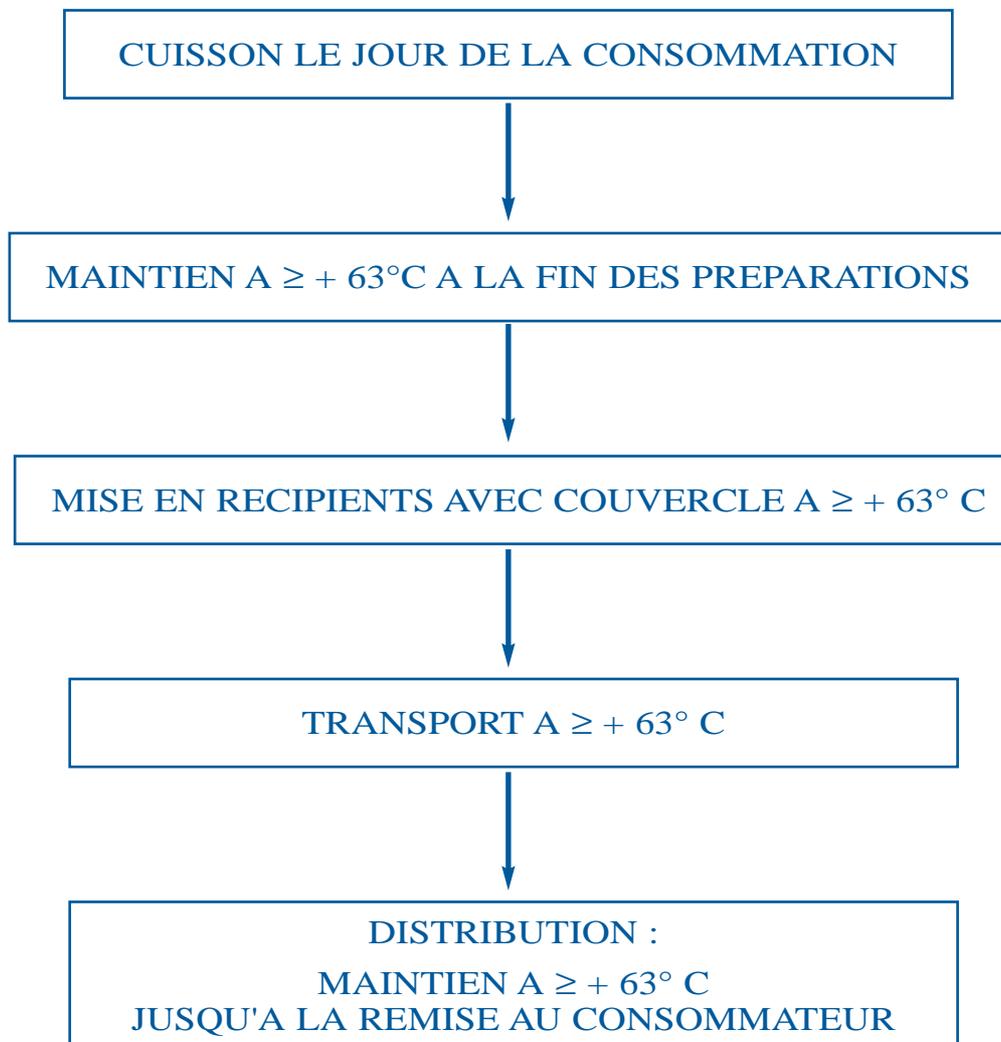
## ETAPE n° 6

### LES DIFFERENTES LIAISONS

#### LIAISON CHAUDE

Références :

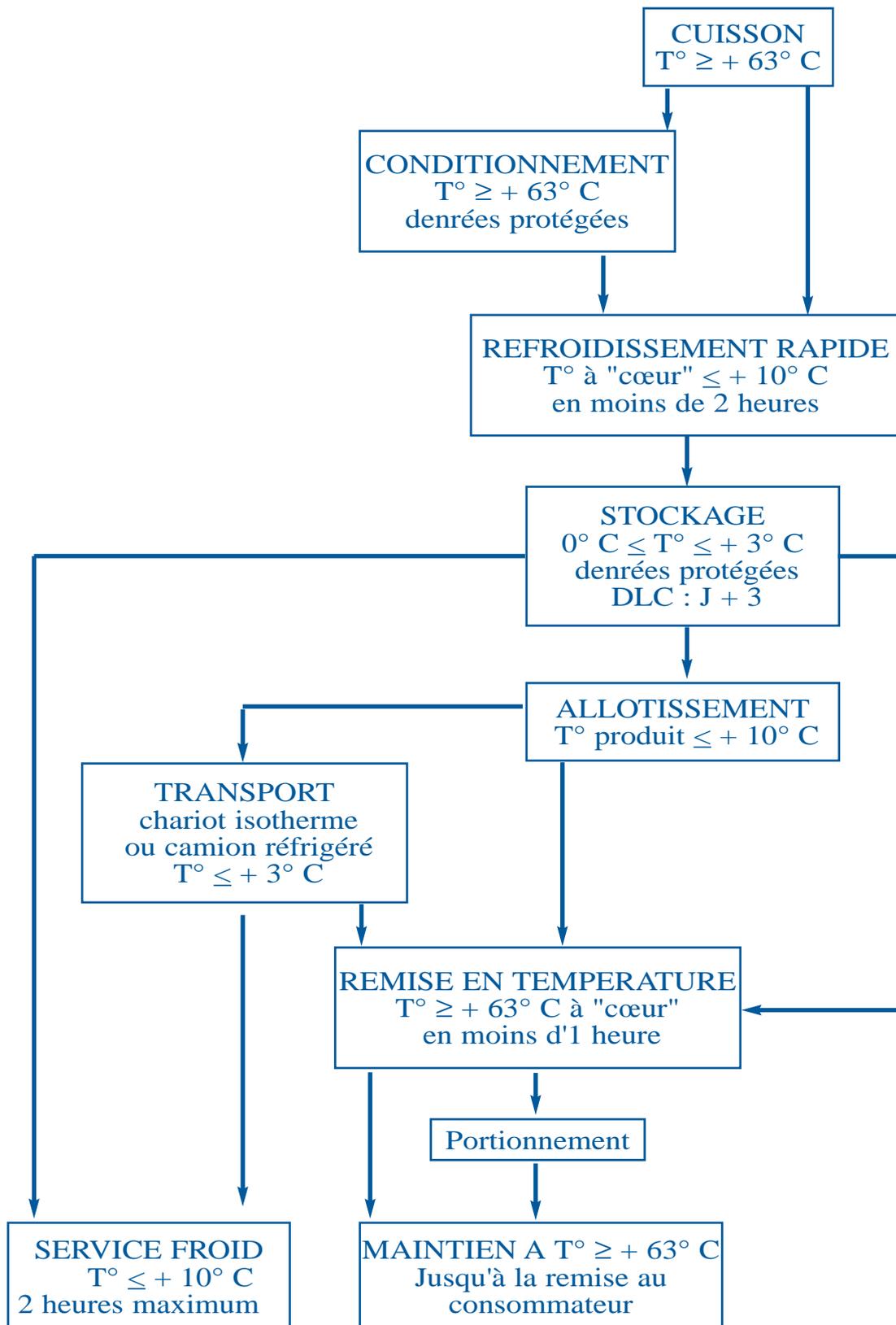
Article 19, 37 de l'Arrêté du 29 septembre 1997



## LIAISON FROIDE POSITIVE

Références :

Article 21, 22, 23 de l'Arrêté du 29 septembre 1997  
Arrêté du 20 juillet 1998



## ETAPE n° 7

### CONDITIONNEMENT ET ALLOTISSEMENT

Références :

Articles 5,19,20,21,35,37,41, 43 de l'Arrêté du 29 Septembre 1997

Opération qui consiste à répartir toute préparation froide ou chaude, en unité de distribution ou de stockage. Le risque essentiel est la contamination des produits finis pendant l'allotissement.

#### ■ QUAND ?

Le plus près possible de la consommation.



#### ■ QUI ?

Personnel formé ou qualifié.



#### ■ OÙ ?

Local ou matériel, spécifique adapté à la liaison, au besoin réfrigéré.



#### ■ COMMENT ?

S'assurer que les contenants soient propres et que leur température est compatible avec le type de liaison.



Respecter les délais et les contraintes de températures spécifiques à chaque liaison.

### POINTS CLES



Le port du masque est obligatoire, de même un changement de tenue (surblouse ou tablier propre) est nécessaire surtout si le personnel vient d'effectuer une tâche " sale ".

Les mains doivent être parfaitement propres.

Il convient d'éviter les déplacements inutiles.

Les barquettes doivent être étiquetées.



## ETAPE n° 8

### DISTRIBUTION, MAINTIEN ET/OU REMISE EN TEMPERATURE

Références :

Articles 19,22,23,37,38 de l'Arrêté du 29 Septembre 1997  
Articles 20 et 21 de l'Arrêté des transports du 20 juillet 1998

Opération qui consiste à distribuer les plats destinés à être consommés froids ou chauds en respectant les normes d'hygiène de référence (température et temps en particulier).

#### ■ QUAND ?

Le plus près possible de l'allotissement, juste avant la consommation.



#### ■ QUI ?

Le personnel responsable de la distribution.



#### ■ VERS ?

- le restaurant attenant à la cuisine,
- les restaurants satellites (cuisines satellites et offices de remise en température),
- les unités de soins.



#### ■ COMMENT ?

- en liaison froide ou chaude,
- en conditionnement individuel ou collectif,
- en plateaux reconstitués ou non.

Le transport sera adapté à la liaison avec respect de la température jusqu'à la remise au consommateur.



### POINTS CLES



Respecter les températures de conservation et les temps réglementaires.

Respecter les règles d'hygiène lors des opérations de chargement et de déchargement.

Eviter toute ouverture intempestive des enceintes à température contrôlée.

## ETAPE n° 9

### CONSOMMATION

Opération qui consiste à servir le repas au consommateur et éventuellement à l'aider à prendre son repas.

#### ■ QUAND ?



A heure fixe suivant les établissements, deux fois par jour pour les repas principaux, une fois par jour pour le petit déjeuner et les collations.

#### ■ QUI ?



Les personnes ayant mission : AS, IDE, ASH, hôtelières, etc...

#### ■ OÙ ?



Dans la chambre du malade,  
Dans la salle à manger,  
Dans la cafétéria.

#### ■ COMMENT ?



⇒ Dans la chambre

Le repas est servi sur un plateau.

Une étape préalable permet de s'assurer que les personnes sont confortablement installées, prêtes à prendre le repas (mains propres, table débarrassée et propre, serviette de table personnelle et propre, changée à chaque repas et réservée à cet usage, verre et carafe propres, sonnette à portée de mains).

La personne ayant mission se lave les mains, et revêt une tenue propre (tablier...), s'assure de la conformité du contenu du plateau : régime, pain, couverts, etc...

Les patients nécessitant une aide au repas seront de préférence servis en dernier de façon à assurer cette aide dans de meilleures conditions.

Le respect de la température des plats jusqu'au dernier plateau est impératif.

⇒ A la salle à manger

Soigner la présentation et la propreté des tables. S'il existe des nappes, elle seront changées chaque jour au minimum, au mieux à chaque repas.

Veiller à la convivialité du repas.

Mêmes consignes que précédemment pour les personnes qui servent le repas.

⇒ A la cafétéria

S'assurer de la bonne présentation des tables, de la propreté des carafes et du conditionnement des condiments (privilégier les conditionnements à usage unique).

Le personnel assurant la distribution doit :

- avoir une coiffe enveloppante, une tenue de service propre, des mains propres,
- ne pas toucher les préparations avec les mains,
- servir avec des ustensiles propres,
- veiller à la conservation des aliments à la bonne température.

## POINTS CLES



Préserver la qualité du service pour la satisfaction du patient.

Laisser au malade 1/2 heure au minimum pour prendre son repas.

Ne jamais desservir le plateau sans s'assurer que le malade ait terminé son repas.

Noter les non-conformités et les événements indésirables.

Pour desservir, ne pas dérocher dans le couloir du service. Mettre les plateaux sur des grilles et les emporter dans l'office "sale" ou la plonge centrale pour les défaire.

En salle à manger, emporter les assiettes et couverts tels quels dans le local vaisselle. Ne pas dérocher dans la salle.

Aucun composant du plateau (même non entamé) ne sera conservé ou réchauffé.

Pour les malades absents lors du service et en cas de repas différé, il faut servir des plateaux repas qui respectent le couple temps température ou bien commander un repas froid qui sera conservé au réfrigérateur de l'office alimentaire.

Dans tous les cas, chaque établissement adaptera ce type de distribution particulière à ses possibilités en respectant la gestion du risque.

### **CONSOMMATION DIFFÉRÉE : Repas pique-nique**

Les composants du pique-nique seront adaptés à ce type de prestation.

La conservation doit permettre le respect de la chaîne du froid (conteneur isotherme).

Aucun reste ne sera conservé.

Prévoir des assiettes et couverts à usage unique, des sacs poubelles, de l'eau en bouteilles capsulées.

## ETAPE n° 10

### GESTION DES DECHETS (" EAUX GRASSES" )

Références :

Loi n° 75-633 du 15 juillet 1975 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux.

Arrêté du 22 mars 1985

Article 14 de l'Arrêté du 29 septembre 1997

Les reliefs de repas sont assimilables aux déchets ménagers.

#### ■ QUAND ?

Immédiatement après le repas, avant la vaisselle.



#### ■ QUI ?

Les agents ayant mission.



#### ■ OÙ ?

Lieu de dérochage (office "sale" ou plonge). Idéalement ce local est pourvu de deux issues : une pour l'entrée du matériel sale, l'autre pour la sortie du matériel lavé (local séparé en deux : une zone de lavage, une zone de stockage).



En dehors des locaux de conservation et de manipulation des denrées.

Respecter la marche en avant.

#### ■ COMMENT ?

⇒ Avant tout lavage

Pour les déchets solides : Eliminer par raclage dans une poubelle à parois lisses, facile à nettoyer, munie d'un sac plastique à l'intérieur.

Pour les déchets mixtes : Si les salissures sont difficiles à enlever, l'évacuation des eaux grasses se fera au travers d'une grille ou d'un tamis pour récupérer les déchets solides. Les effluents liquides seront éliminés vers le bac dégraisseur prévu par la réglementation.

⇒ A la fin de l'opération

Nettoyer le matériel.

Se laver les mains.



### POINTS CLES



La récupération des denrées et des boissons déjà servies au consommateur est interdite.

Respecter la marche en avant.

L'utilisation des eaux grasses et des déchets de cuisine pour l'alimentation des porcins et des carnivores domestiques est interdite (sauf en cas d'autorisation spécifique du Commissaire de la République).

Evacuer après chaque repas les eaux grasses des offices ou de la plonge centrale vers le local prévu à cet effet.

## ETAPE n° 11

### TRAITEMENT DE LA VAISSELLE DES CONSOMMATEURS

Références :

Articles 29,39,46 de l'Arrêté du 29 Septembre 1997

Arrêté du 08 septembre 1999

Opération qui consiste à laver et à désinfecter (procédé thermique ou chimique) la vaisselle ayant servi au transport, à la distribution et au service du repas. La batterie de cuisine n'est pas concernée par cette fiche (cf Etape 12).

Au niveau des risques, aucune contamination par la vaisselle n'a été rapportée à ce jour.

Le lavage en machine assure une efficacité en raison des paramètres de température, d'action mécanique et de séchage.

#### ■ QUAND ?

Sans délai après utilisation.



#### ■ QUI ?

Les agents ayant mission.



#### ■ OÙ ?

Sur le lieu de consommation (office et / ou plonge centrale).



#### ■ COMMENT ?

Machine à laver la vaisselle : respecter les cycles de température et les consignes de chargement. Vérifier la présence des produits lessiviels et le bon fonctionnement de la machine et en particulier la bonne qualité du séchage.



#### Lavage manuel :

- lavage avec un détergent vaisselle correctement dosé, utilisé à bonne température (changer le bain autant de fois que nécessaire),
- rinçage abondant à l'eau courante à la température la plus haute possible,
- essuyage en privilégiant le papier absorbant.

Même si la désinfection systématique à l'eau de javel lors du lavage manuel ne fait pas l'objet d'un consensus, le seul usage d'un détergent ne permet pas d'obtenir une efficacité microbiologique similaire à celle obtenue en machine.

### POINTS CLES



Sans délai.

Respecter l'unité de lieu (site de l'établissement).

Avoir un plan de nettoyage et de maintenance de la machine (joints, filtre, etc...).

Aucune vaisselle sale ne doit être introduite en cuisine (utiliser le local approprié au traitement de la vaisselle).

Se laver les mains avant de toucher la vaisselle propre.



## ETAPE n° 12

### ENTRETIEN, DESINFECTION DU MATERIEL, DES LOCAUX ET DES VEHICULES DE TRANSPORT

Références :

Articles 12, 13 de l'Arrêté du 29 Septembre 1997

Article 8 de l'Arrêté du 20 juillet 1998

Opération qui consiste à :

- éliminer par le nettoyage les souillures visibles,
- diminuer par la désinfection la contamination microbienne.

Dans le but :

- d'éviter la contamination croisée et la recontamination des denrées,
- de commencer la journée de travail avec un outil de production propre,
- d'élaborer un plan de nettoyage/désinfection en listant et classant par famille les locaux, les surfaces et le matériel.

#### ■ QUAND ?

Cf plan de nettoyage (Annexe 6).



#### ■ QUI ?

Le personnel formé à cette opération. Le personnel responsable des opérations doit marquer son nom sur la feuille de contrôle.



#### ■ COMMENT ?

Utiliser un produit détergent et un produit désinfectant répondant au minimum aux normes de bactéricidie, homologué par le Ministère de l'Agriculture, ou un produit détergent désinfectant répondant aux mêmes critères (DDA).

La température d'utilisation, la concentration du produit, le temps de contact devront être définis suivant les indications du dossier technique.

Le matériel entrant en contact avec les aliments doit répondre à la marque NF Hygiène Alimentaire.

Les brosses, raclettes, lavettes... sont maintenues en parfait état de propreté.

Le plan de nettoyage peut être réalisé en 3 ou 5 étapes : l'un des deux plans sera choisi en fonction du degré de salissure, en incluant une fois par semaine au minimum le plan en 5 étapes.



Plan de nettoyage en 3 étapes :

- évacuation des déchets suivie d'un lavage à l'eau courante,
- nettoyage / désinfection : utilisation d'un détergent-désinfectant (frotter avec une brosse alimentaire répondant aux normes NF et laisser agir le produit),
- rinçage final.

Plan de nettoyage en 5 étapes :

- préalable au nettoyage : évacuation des déchets...,
- nettoyage avec un détergent (frotter avec une brosse alimentaire),
- rinçage,
- désinfection avec un désinfectant (laisser agir le produit),
- rinçage final.

Le matériel servant à l'entretien doit être nettoyé et désinfecté tous les jours.  
Ce matériel propre doit être correctement rangé dans la zone prévue à cet effet.

Documents de travail :

Plan de nettoyage et de désinfection (cf Annexe 6).

Le traitement de la batterie de cuisine peut se faire manuellement ou en lave-batterie en utilisant un détergent adapté. Laisser sécher.

## POINTS CLES



Toujours nettoyer avant de désinfecter.

Commencer la journée de travail avec du matériel propre.

Après nettoyage et désinfection, le matériel démontable (lames...) sera filmé et stocké en chambre (froid positif).

En cas d'utilisation de centrale de nettoyage et de désinfection, respecter les consignes du fabricant, prévoir la maintenance et l'information du personnel.

# AUTOCONTROLES

Références :  
Article 5-32 de l'Arrêté du 29 septembre 1997

Actions qui consistent à contrôler en interne :

- les installations, le matériel,
- l'environnement,
- les matières premières et les produits finis dans le but de maîtriser les risques.
- les pratiques.

## DENREES ALIMENTAIRES

### ■ QUAND ?

Fréquence à définir dans chaque établissement.



### ■ QUI ?

Par un agent formé.



### ■ OÙ ?

Sur les différents sites de la chaîne alimentaire, de la réception du produit à la remise au consommateur.



### ■ COMMENT ?

Par prélèvements ou par mesures physiques (cf. Fiches de contrôle de chaque étape).  
Par contrôle visuel.



L'enregistrement des résultats des autocontrôles des plats cuisinés est archivé et conservé selon une période définie par chaque établissement.

## ENVIRONNEMENT / MATERIEL

Contrôle de la circulation des flux d'air (surpression, dépression, etc...) et de la maintenance des VMC, de la maintenance des filtres.

Étalonnage régulier des instruments de mesure.

### ■ QUAND ?

La fréquence est à définir suivant le type d'environnement ou de matériel.  
Obligatoirement une fois par an pour les VMC.



### ■ QUI ?

Par un agent formé.



## ■ OÙ ?

Dans les différentes zones de la chaîne alimentaire.



## ■ COMMENT ?

Par prélèvements ou par mesures physiques, l'enregistrement des résultats de ces autocontrôles est archivé et conservé selon une période définie par chaque établissement.

Par contrôle visuel.



### **Contrôle de l'eau de boisson et de l'eau des fontaines réfrigérantes :**

Cf. Contrôles microbiologiques en hygiène hospitalière CCLIN Sud-Ouest.

**Contrôle des surfaces et du sol :** Le classement des zones est à déterminer en interne. Cf. Contrôles microbiologiques en hygiène hospitalière CCLIN Sud-Ouest. Il convient d'y rajouter la recherche des coliformes fécaux.

**Contrôle du matériel :** Surtout le matériel en contact avec les aliments ne subissant pas de cuisson ultérieure (Cf. Contrôles microbiologiques en hygiène hospitalière CCLIN Sud-Ouest).

Il convient d'y rajouter la flore revivifiable et les coliformes fécaux, plus éventuellement la recherche de *Listeria* et d'anaérobies sulfite-réducteurs.

## POINTS CLES



Toute non conformité sera suivie d'une action corrective et d'un nouvel autocontrôle.

Les autocontrôles en aucun cas ne peuvent se substituer à des études de vieillissement nécessaires à la prolongation d'une DLC ou d'une durée de vie en liaison froide.

La traçabilité des autocontrôles sera archivée.

## PLATS TEMOINS

La réglementation impose de conserver des plats témoins à la disposition exclusive des services officiels de contrôle.

"Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours de préférence en froid positif après la dernière présentation au consommateur..."

Les techniques de laboratoire d'analyses imposent de conserver une quantité égale au minimum à 2 fois 35 gr (100 gr est une bonne quantité).

## LEXIQUE

- ☞ Agir en séquence : Sortir ou entrer les matières premières des chambres froides au fur et à mesure des besoins.
- ☞ Allotissement : Répartition en lots.
- ☞ Analyse des risques : Procédure ayant pour but d'évaluer les dangers significatifs potentiels, d'évacuer leur probabilité d'apparition ainsi que leur degré de gravité.
- ☞ Appertisation : Procédé de conservation des denrées périssables par stérilisation à la chaleur, dans des récipients hermétiques.
- ☞ Auto-contrôles : Les auto-contrôles doivent porter sur la conformité des matières premières, les conditions de transport, les couples temps-températures, le nettoyage désinfection, la conservation du produit... Contrôles réalisés en interne, dans le but de maîtriser le risque.
- ☞ Avitailler : Fournir l'approvisionnement, le ravitaillement.
- ☞ Boîte becquée : Le serti est abîmé et prend la forme d'un bec. L'étanchéité n'est pas garantie.
- ☞ Boîte floche : Un des fonds (voir les deux) de la boîte est convexe mais une pression manuelle de la main peut lui donner la forme plane. Le flochage est un défaut du métal.
- ☞ C.L.A.N : Comité de Liaison Alimentation Nutrition.
- ☞ Conditionnement : Tout dispositif de protection directement en contact du produit : plastique, barquettes...
- ☞ Contamination microbienne : Altération par présence de micro-organismes indésirables. S'exprime en nombre de germes par gramme, millilitre ou centimètre carré d'une denrée.
- ☞ Crudités : Légumes crus consommés froids (carottes râpées, tomates en salade...)
- ☞ Cuidités : Légumes cuits consommés froids ou chauds (betteraves rouges, poireaux...)
- ☞ Danger : Tout ce qui menace ou compromet la sécurité alimentaire : danger biologique (microbes), chimique (produits), physique (corps étrangers), fonctionnel (défaut de goût, de texture).
- ☞ DDA : Détergent Désinfectant Alimentaire.
- ☞ Déconditionnement : Enlever l'emballage en contact avec l'aliment (déboîtement, desouvidage...),
- ☞ Dérocher : Enlever les plus importantes souillures.
- ☞ Diagramme : Description du procédé de fabrication d'un aliment (alimentation de malades à risques, alimentation collective...).
- ☞ DLC : Date Limite de Consommation (son respect est impératif). Elle est précisée par la mention : "à consommer jusqu'au..." concerne les denrées microbiologiquement très périssables.
- ☞ DLUO : Date Limite d'Utilisation Optimale. Elle est précédée de la mention : "à consommer de préférence avant..."

- ☛ Eaux grasses : Terme qui désigne les reliefs des repas.
- ☛ Emballage : tout dispositif de protection, manutention ou stockage qui n'est pas en contact direct avec le produit : cartons, casiers, cageots.
- ☛ Gastronorme : bac gastronorme, récipient modulaire permettant de préparer, congeler, débarrasser et servir les aliments. Les dimensions des bacs gastronomes correspondent aux normes internationales de standardisation du matériel de cuisson.
- ☛ GBPH : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, outils de travail spécifique à chaque type d'établissement du secteur alimentaire, permettant aux professionnels de garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires par son application.
- ☛ HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point : Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise. Méthode ou démarche d'analyse et de raisonnement permettant d'identifier les dangers et les risques. CCP : Critical Control Point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible de contrôler les risques.
- ☛ Liaison chaude : Maintien de l'aliment à + 63° C de sa cuisson à sa remise au consommateur.
- ☛ Liaison froide : Refroidissement des plats de + 63° C à une température inférieure ou égale à + 10° C (à cœur) en moins de 2 heures puis stockage dans une enceinte entre 0 et + 3° C. Durée de vie : J+ 3 sauf si la préparation a fait l'objet d'études de vieillissement réalisées par un laboratoire agréé.
- ☛ Marque de salubrité : Numéro d'estampille, numéro délivré par la Direction des Services Vétérinaires.
- ☛ Marche en avant : Destinée à ce qu'il n'y ait pas de croisement des denrées saines et souillées. Elle est réalisée si possible dans l'espace ou tout du moins dans le temps.
- ☛ Multiplification microbienne : Augmentation du nombre de micro-organismes (accroissement de type exponentiel).
- ☛ Niveau cible : Niveau ou valeur cible à atteindre ou à ne pas dépasser pour assurer que le point critique est bien maîtrisé.
- ☛ PCEA : plat cuisiné élaboré à l'avance.
- ☛ Point à risque : Point, étape ou procédure où il est possible de voir apparaître ou persister un danger relatif à la sécurité du produit.
- ☛ Point critique : Point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible d'exercer une action de maîtrise afin de prévenir ou de réduire à un niveau acceptable un danger relatif à la salubrité d'un produit alimentaire.
- ☛ Point déterminant : Point, étape ou procédure permettant de réduire la charge microbienne et donc d'améliorer la sécurité du produit.
- ☛ Remise en température : Elle s'effectue en moins d'une heure avec un passage de + 10° C à plus de 63° C (régénération) à cœur.
- ☛ Risque : Estimation de la probabilité de survenue d'un danger (fréquence).
- ☛ Traçabilité du produit : C'est pouvoir décrire le cheminement d'un produit tout au long de la chaîne alimentaire.

## REGLEMENTATION

**Arrêté du 26 juin 1974** réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance : ABROGE

**Loi du 15 juillet 1975** relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux, modifiée.

**Arrêté du 27 octobre 1975** relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires : ABROGE

**Arrêté du 10 mars 1977** relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

**Circulaire DQ/SVHA/C80 n° 8082 du 27 juin 1980** relative aux règles d'hygiène applicable aux matériels.

**Arrêté du 21 décembre 1979** relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

**Arrêté du 26 septembre 1980** réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animales : ABROGE

**Arrêté du 5 avril 1981** modifiant et complétant l'Arrêté du 27 octobre 1975 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires : ABROGE

**Arrêté du 22 mars 1985** relatif à la prévention de certaines maladies réputées contagieuses des animaux.

**Arrêté du 25 septembre 1985** relatif à des constituants de produits destinés au nettoyage de matériels pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

**Arrêté du 29 octobre 1987** modifiant l'Arrêté du 27 octobre 1975 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires : ABROGE

**Arrêté du 5 avril 1991** modifiant et complétant l'arrêté du 27 octobre 1975 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires : ABROGE

**Décret du 29 août 1991** relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière.

**Arrêté du 15 juin 1993** modifiant et complétant l'Arrêté du 27 octobre 1975 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires : ABROGE

**Circulaire DEPSE / C 95 - 7011-DRT n° 95 - 6 du 8 mars 1995** relative à la surveillance médicale des salariés procédant à la manipulation des denrées animales et d'origine animales.

**Arrêté du 28 mai 1997** relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine.

**Arrêté du 29 septembre 1997** fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. Ministère de l'agriculture et de la pêche.

**Arrêté du 11 mars 1998** modifiant l'Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

**Arrêté du 20 juillet 1998** fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

**Note de service DGAL/SDHA/N98/ n° 8126 du 10 août 1998.**

**Décret n° 98-885 du 28 septembre 1998** modifiant le Décret n° 68-593 du 04 juillet 1968 relatif aux déclarations de stocks des denrées alimentaires conservées en chambres froides.

**Décret n° 99-362 du 6 mai 1999** fixant les modalités de transmission à l'autorité sanitaire de données individuelles concernant les maladies visées à l'Article L. 11 du Code de la Santé Publique et modifiant le Code de la Santé Publique.

**Arrêté du 30 juillet 1999** modifiant l'Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine.

**Arrêté du 08 septembre 1999** pris pour l'application de l'article 11 du Décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

# ANNEXE n° 1

## FICHE CONTROLE RECEPTION

**DATE** **FOURNISSEUR**

HEURE	PRODUITS CONTROLES	PROPRETE ET RANGEMENT DU CAMION	TENUE DU LIVREUR	T° ENCEINTE CAMION	T° PRO-DUIT	INTÉGRITÉ EMBALLAGE	QUANTITÉ	QUALITÉ	MARQUE DE SALUBRITÉ	N° DE LOT	D.L.C. D.L.U.O	ACCEPTÉ REFUSÉ

C : CONFORME  
 NC : NON CONFORME

**RÉCEPTIONNAIRE**  
 Nom et Signature

**LIVREUR**  
 Nom et Signature

## ANNEXE n° 2

### TEMPERATURES MAXIMALES DE CONSERVATION DES DENREES ALIMENTAIRES

NATURE	TEMPERATURE maximale des denrées
Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés.	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Divers produits transformés à base de viande plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produits à base de poisson	
Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais)	
Viandes d'animaux de boucherie, viandes de gibier ongulé	+ 7° C
Lait pasteurisé	+ 6° C
Oeufs réfrigérés	+ 5° C
Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi	+ 4° C
Préparations de viandes de toutes espèces, comprenant la chair à saucisse et la saucisse crue, viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes, ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4° C
Abats et préparation de viandes en contenant	+ 3° C
Viandes hachées et préparation de viandes hachées	+ 2° C
Réfrigérées	
Poissons, mollusques et crustacés conditionnés (à l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants)	Glace fondante ou température de celle-ci 0° C à + 2° C
Congelées	
Autres denrées congelées à l'exception des poissons	- 12° C
Toutes denrées surgelées au sens du décret du 09.09.1964 modifié et poissons congelés, glaces et crèmes glacées	- 18° C

## ANNEXE n° 3

### FICHE DE NON-CONFORMITE

Avertir le responsable du service restauration.

Date et heure de livraison : .....

Nom du fournisseur : .....

Dénomination précise du produit : .....

Présentation : Frais, Conserve, Surgelés, 4ème Gamme, 5ème Gamme

Marque de salubrité : .....

Numéro du lot : .....

Date de fabrication : .....

D.L.C : .....

Quantité concernée : .....

PROBLEME	OBSERVATION DU RECEPTIONNAIRE
<p>Non respect de l'heure de livraison</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Température &gt; à la tolérance</li> <li>- Non respect des quantités</li> <li>- Non respect du calibrage ou du gram- mage</li> <li>- Emballages endommagés</li> <li>- Operculage défectueux</li> <li>- Boîtes cabossées, rouillées, becquées, bombées, floches</li> <li>- Absence d'étiquetage ou de D.L.C</li> <li>- D.L.C dépassée ou trop courte</li> <li>- Non respect de la qualité (maturité, odeur, aspect poisseux, moisissure...)</li> <li>- Autres...</li> </ul>	

Retour fournisseur le : .....

Destruction après accord du fournisseur le : .....

Nombre de non-conformités déjà signalées : .....

Fait le : ..... Nom et Signature :





METHODE H.A.C.C.P Nom de l'Etablissement :	PLAN DE NETTOYAGE-DESINFEC- TION	SECTEUR : .....	
		Date de Rédaction : .....	Date d'application : .....

LISTE DES TACHES	FONCTION	MATERIEL	PRODUITS	COMMENT	QUAND
Exemples : SOL MURS PORTES...	Nom de la personne ou nom du poste	Lister le matériel utilisé. Exemple : - Centrale de lavage et désinfection - Lave-pont - Raclette	Citer le nom du produit et ses carac- téristiques : Détergent, désinfec- tant, détergent- désinfectant, dilu- tion, température d'utilisation...	Décrire la méthode. Exemple : - Evacuer les déchets - Appliquer le pro- duit - Brosser le sol y compris sous les étagères - Laisser agir 15 minutes - Rincer à l'eau potable - Racler vers les évacuations	Tous les jours Après le service 1 fois par semai- ne...

## ANNEXE n° 5

SYSTEME HACCP U.C.P. de .....	TRACABILITE DE L'ETIQUETAGE DES PRODUITS	SECTEUR : .....	
		Température : .....	
		Date de Rédaction : .....	Date d'application : .....

QUOI	QUI	OU	QUAND	COMMENT
Etablir la liste des aliments d'origine animale manipulés dans le secteur concerné.	Préciser les postes ou les noms des personnes responsables des opérations.	Dans le secteur de référence précisé ci-dessus.	Le jour de l'utilisation ou éventuellement la veille.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Ouvrir les poches ou les boîtes de conserve.</li> <li>☛ Vider le contenu dans des bacs propres.</li> <li>☛ Prélever, sur l'emballage des poches, une étiquette pour chaque lot.</li> <li>☛ Garder le couvercle des boîtes de conserve où figurent les informations.</li> <li>☛ Conserver les étiquettes et les couvercles suivant un protocole interne au service.</li> <li>☛ Eliminer rapidement les emballages.</li>   <li>☛ Laisser l'étiquette sur l'emballage d'origine des produits entamés et mentionner la date d'ouverture sur le produit concerné.</li> <li>☛ Retranscrire, selon un protocole interne au service, les informations contenues sur l'étiquette pour permettre la traçabilité du produit utilisé.</li>   <li>☛ Collecter et classer, en fin de production, les étiquettes et le couvercles des produits déconditionnés pour la journée.</li> <li>☛ Archiver ces données indispensables à la traçabilité suivant un protocole interne au service.</li> </ul>

## ANNEXE n° 6

# NOTES

Area with horizontal dotted lines for taking notes.

*Directeur de la Publication : Dr. J-C LABADIE  
Responsable de la Rédaction : Daniel ZARO-GONI*

*Imp. NOFAL S.A. - LA TESTE - E-mail : [nofal@wanadoo.fr](mailto:nofal@wanadoo.fr)*

*Edition Juin 2000*



CENTRE DE COORDINATION DE LUTTE  
CONTRE LES INFECTIONS NOSOCOMIALES

**Centre Hospitalier Universitaire de Bordeaux**

---

Groupe Hospitalier Pellegrin - 33076 BORDEAUX - Tél. 05 56 79 60 58 - Fax : 05 56 79 60 12