

Hygiène des locaux et des matériels

Les locaux

 En cuisine : Serpillères, éponges, chiffons en tissu car les bactéries aiment s'y réfugier

On utilise des **chiffons papier** à usage unique, des **raclettes**.

Les matériels

Les matériels sont systématiquement lavés entre la manipulation de denrées différentes. Ils peuvent également être stérilisés ou lavés en lave vaisselle à haute température.

Hygiène des Personnes

 De porter des bagues et bracelets, en cuisine comme en salle

 De se laver les mains avant la manipulation des aliments et des ustensiles, entre la manipulation de deux denrées.

 De revêtir la **tenue professionnelle adaptée**

En cuisine

- Couvre-chef (calot, toque, charlotte ...)
- Veste blanche et pantalon en coton
- Tour de cou
- Tablier
- Chaussures de sécurité blanche

La tenue doit être propre et entretenue correctement

En salle

- Cheveux longs noués
- Mains propres, ongles courts
- Tenue propre
- Technique de port des assiettes adaptée

Le petit mot de l'équipe

Ce document a été réalisé à partir des observations, études et activités conduites par les jeunes de Troisième de l'Enseignement Agricole lors d'un **stage en alternance** de **sept semaines** ; stage réalisé dans le cadre du Thème « **Le Cadre de Vie** ».

Il ne présente qu'une partie du travail que les jeunes ont conduit en matière d'hygiène et de sécurité dans le milieu de la restauration. Il n'aborde qu'un aspect de la filière qui, des agriculteurs aux serveurs, garantit aux consommateurs que nous sommes, qualité et sécurité des produits, plaisirs de la table et convivialité

L'équipe s'associe aux jeunes pour remercier les professionnels qui les ont accueillis et accompagnés dans leur structure entre décembre 2012 et mars 2013

Ont contribué à ce projet

**Guillaume, Barbara, Alexia, Gianni,
Morgann, Emma, Laure, Laura, Aymerick,
Mélissa, Cyril, Irvin, Thomas, Daniel,
Mickael, Axelle, Axel, Mathieu, Mathias,**

Document téléchargeable au format PDF sur notre site

www.mfr-laroque.com

Conception, réalisation et impression par nos soins



A L'ATTAQUE

Face aux

T.I.A.C



**Les professionnels de la restauration face aux
risques de contaminations alimentaires**

**RPJ 2013
TROISIEME ENSEIGNEMENT AGRICOLE
2012—2013**

MFR LA ROQUE D'ANTHERON
Village de Vacances de La Baume, BP15
13640 La Roque d'Anthéron 04.42.50.41.27
www.mfr-laroque.com

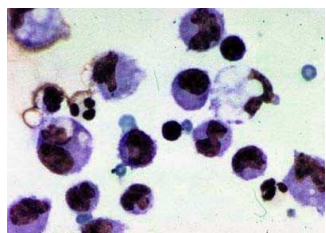
**RÉUSSIR
autrement**

Toxi Infection Alimentaire Collective : Infection alimentaire qui touche de façon simultanée un groupe plus ou moins important de personnes ayant consommé des denrées alimentaires contaminées. Dans la majorité des cas, elles sont liées à la prolifération de bactéries.

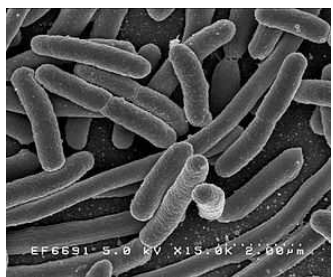
Quelques bactéries à l'origine de maladies alimentaires



La Salmonelle est une bactérie qui se trouve dans la viande crue, les œufs, et la volaille. Elle Provoque la salmonellose qui se manifeste par des crampes abdominales et des diarrhées. Dans certains cas, elle peut être mortelle



La listéria est une bactérie qui se trouve dans les produits laitiers. Elle Provoque la listériose qui se manifeste par méningite, avortement, septicémie



E-Coli est une bactérie qui se développe dans les matières fécales et peut contaminer les aliments en cas de mauvaise hygiène. Elle provoque des diarrhées parfois mortelles

Autres maladies alimentaires courantes

L'HEPATITE A : Maladie du foie provoquée par un virus oro-digestif véhiculé par contact direct ou par des eaux souillées de matières fécales. Maladie rarement mortelle

Le VER SOLITAIRE : Le Ténia est un vers qui se développe dans le tube digestif de son hôte en consommant une partie de l'alimentation de ce dernier. Il peut mesurer de 1 à 9 mètres et se transmet à l'Homme à cause d'une mauvaise cuisson de la viande de bœuf ou de porc

Le développement des bactéries

Les bactéries alimentaires aiment la chaleur. Elles se développent dans un milieu dont la température est comprise **entre 4 et 65 degrés**. En dessous de quatre degrés **leur développement** est ralenti mais il faut descendre **en dessous de - 18°** pour qu'il soit **stoppé**. En général, au dessus de + 65° elles sont **tuées**.

Respecter la Chaine du Froid

Pour **limiter le développement bactérien**, les professionnels de la restauration sont obligés de respecter le chaine du froid. Cela consiste à **limiter le temps** durant lequel un produit frais ou surgelé est exposé **à la température ambiante**.

Le Froid Positif

On désigne ainsi les aliments dont la température de conservation est supérieure à 0° mais inférieure à 6°

- Légumes frais + 5° maximum
- Viandes et poissons frais + 2° maximum

A dessus de ces températures les aliments ne sont plus propres à la consommation. Il doivent être détruits

Le Froid Négatif

C'est ainsi qu'on appelle les produits finis ou semi-finis congelés

- Quel que soit le produit - 18° maximum

Au dessus, les produits doivent être détruits

Le Transport, une étape importante

Toute denrée froide doit être transportée dans un véhicule réfrigéré qui peut contenir une zone fraîche à +2° maximum et une zone « congelés » à -18° maximum.

Quand il prend en charge les marchandises, le transporteur vérifie la température des produits et peut les refuser si elle n'est pas conforme

A la livraison, transporteur et client vérifient la température des zones. Le client vérifie la température des produits avec une sonde qu'il plante au cœur de l'emballage.

Le client peut les refuser si l'une ou l'autre de ces températures n'est pas conforme

La conservation des aliments

Produits surgelés conservés dans leur emballage d'origine (traçabilité) dans des congélateurs dont la température est inférieure ou égale à -18°



De Mélanger les denrées alimentaires

- Œufs / Produits laitiers dans un réfrigérateur à +2° maximum
- Viandes et poissons dans un réfrigérateur à +2° maximum
- Légumes dans un réfrigérateur à + 5° maximum

Relevé quotidien des températures et report sur un tableau



De congeler les préparation culinaires

La surgélation des préparations culinaires dans un congélateur est interdite. Elle n'est autorisée que si on utilise une **cellule de refroidissement**



De faire entrer des cartons en cuisine

Les denrées et produits doivent être décartonnés dans un espace qui ne communique pas avec la zone de préparation



De dépasser les dates de péremption



De réutiliser les préparations en collectivité

Manipulation des denrées



De laisser les denrées à température ambiante. Elles sont sorties des zones froides **au dernier moment**



D'utiliser des **ustensiles en bois** (planches à découper, spatules ...) qui offrent un nid aux bactéries



De travailler les légumes sur un plan de travail destinés à d'autres préparations. Les légumes sont lavés, et travaillés dans une « Légumerie »



De croiser le « propre » et le « sale »