

 <p>LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG Ministère de la Santé</p> <p>Direction de la santé</p>	Sécurité alimentaire	Rev. 03	Page 1/4
	F-007	Appl.: 27.07.2016	
Fiche informative – Contaminations croisées - HORECA			
Rédigé: FZ	Vérifié: CJ/JPM	Approuvé: PH	
Mise à jour le : 26 juillet 2016	par : FZ		

L'hygiène en restauration consiste à recevoir des denrées alimentaires brutes, à les transformer et à les porter sur la table du client, tout en empêchant la multiplication des microbes qu'elles renferment et en essayant d'en ajouter le moins possible.

Nous sommes entourés en permanence par un monde « Fantôme » ou Invisible, le monde des Microbes. Ils sont partout: dans la terre, dans les eaux, dans l'air, sur les objets, dans les aliments, sur notre peau, dans notre corps... Ces bactéries ne sont habituellement pas nocives et vivent dans un milieu déterminé. Cependant, des troubles peuvent apparaître lorsque leur nombre devient trop important.

- La flore normale des eaux:
L'eau, même potable, n'est jamais stérile, et contient des germes non nocifs
- La flore banale des aliments:
L'ensemble des aliments renferme toujours une certaine proportion d'espèces bactériennes qui sont généralement caractéristiques d'un type d'aliment donné. Elles n'entraînent aucune modification si leur quantité reste normale.
- La flore de la peau et des muqueuses:
Les bactéries cutanées, sont réparties sur le cuir chevelu, le visage, les espaces interdigitaux (entre les doigts). Une grande diversité de germes existe dans la bouche. Il est important de remarquer que les flores du nez et de la gorge renferment des proportions non négligeables de bactéries infectieuses.

Les bactéries ont la capacité de se multiplier extrêmement rapidement et de manière exponentielle. La multiplication rapide des microbes a besoin de la coexistence des facteurs suivants: un milieu nutritif, de l'humidité, une température ambiante voir tiède. Toutes ces conditions sont hélas réunies dans une cuisine et surtout dans les aliments eux-même. Un plat quelconque renferme déjà au départ plusieurs milliers de bactéries par gramme. Prenons l'exemple d'un plat cuisiné, à 10.000 bactéries par gramme et donc conforme aux normes autorisées. S'il est ensuite abandonné à température ambiante durant deux heures, il contiendra 640.000 bactéries/gr, après 3 heures, 5 millions de bactéries/gr, après 4 h, 40 millions de bactéries/gr. Dans ces conditions, le plat devient très vite impropre à la consommation.

Les mesures nécessaires pour rester en-dessous du seuil critique de contamination microbienne sont les suivantes :

1. Empêcher la multiplication du nombre de bactéries présentes dans les aliments en les gardant à des températures basses, inférieures ou égales à 4°C.
2. Minimiser la contamination des aliments:
 - En réduisant la pollution microbienne du petits matériels, couteaux, planches à découpe, de la vaisselle, des surfaces,... grâce aux nettoyages et aux désinfections,
 - En protégeant les aliments grâce à des couvercles, des films alimentaires... surtout dans les frigos et congélateurs ventilés,
 - En maintenant une hygiène stricte du personnel manipulant les denrées alimentaires, nettoyage fréquent des mains, tabliers propres, pas de personnel malade en cuisine, les plaies protégées...
3. Eviter toute contamination croisée en respectant la marche en avant.



Fiche informative – Contaminations croisées - HORECA

Rédigé: FZ

Vérifié: CJ/JPM

Approuvé: PH

Mise à jour le : 26 juillet 2016

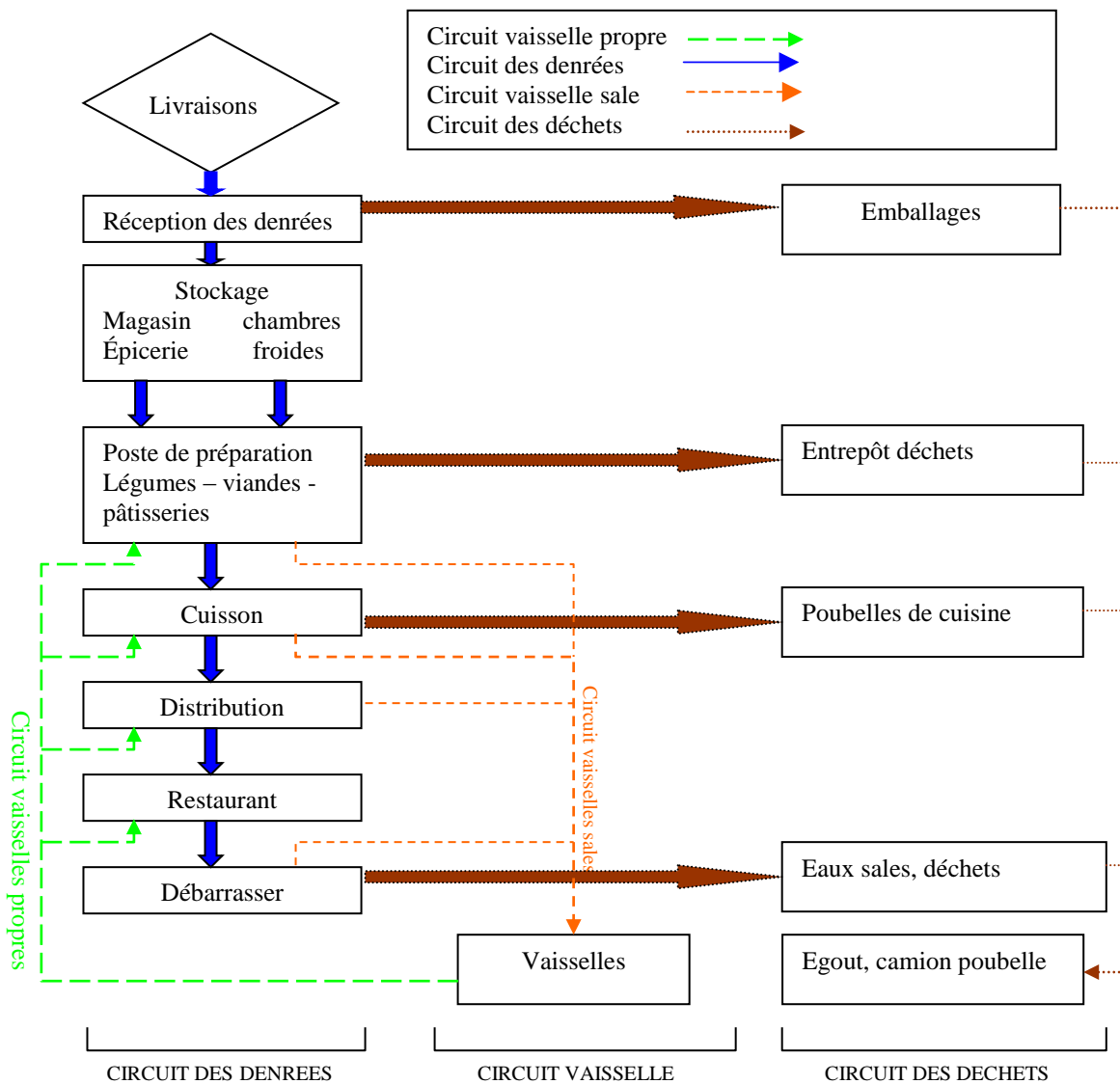
par : FZ

LA MARCHÉ EN AVANT

Des circuits en cuisine sont utilisés pour déplacer des denrées brutes, des plats cuisinés, de la vaisselle, des déchets et bien sûr évoluant au milieu de ces quatre éléments, du personnel poussant des chariots ou portant des charges lourdes.

La marche en avant oblige la répartition des postes de travail de façon à ce qu'au fur et à mesure de l'avancement vers l'assiette du consommateur, les matières qui risquent de souiller l'aliment sain soient éliminées les unes après les autres dès leur entrée en magasin.

Schéma :





Fiche informative – Contaminations croisées - HORECA

Rédigé: FZ

Vérifié: CJ/JPM

Approuvé: PH

Mise à jour le : 26 juillet 2016

par : FZ

Les lignes directrices de la marche en avant sont:


- Élimination des déchets en amont des secteurs de préparation culinaire ;
- Convergence des déchets sur un seul local de récupération adapté à cette fonction ;
- Les circuits d'évacuation des déchets ne doivent à aucun moment croiser un circuit de préparation culinaire, ce qui a pour effet d'éviter tout contact entre ce qui est contaminé et ce qui doit être consommé.

Le niveau de propreté dans une cuisine peut être divisé en plusieurs catégories de contamination :

Catégorie de contamination	Description des catégories de contamination	Quelles contaminations peuvent être présentes ?	Procédés pour diminuer la contamination
Niveau de contamination très élevé	Vaisselle sale Déchets	Contamination par les pathogènes	
Niveau de contamination élevé	Fruits et légumes non épluchés Viandes crues volaille crue, œufs Poissons et crustacés crus Saumon cru/fumé Emballages : carton, palette	Risque de contamination par des pathogènes → Salmonelles → Listéria	
Niveau de contamination intermédiaire	Légumes nettoyés Fruits épluchés Fruits nettoyés Viandes, poissons nettoyés,	Contamination par des micro-organismes pas pathogènes mais capable de dégrader les denrées	
Niveau de contamination bas	Plats préparés Denrées cuites Conserves Produits finis	Peu de contamination	
Niveau de contamination nul	Vaisselle propre	Très peu de contamination	

Les denrées alimentaires vont traverser les différentes catégories de contamination : du très contaminé au peu contaminé lors de leur préparation. Le principe de la marche en avant est que le circuit de l'aliment ne croise pas de manière directe ou indirecte une catégorie d'aliment, d'ustensiles ou de personnel de niveau plus contaminé.

Le danger de la contamination croisée survient lorsque les microbes se propagent des aliments crus aux aliments prêts à être consommés tels que les sandwiches, les desserts, les plats préparés...

 <p>LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG Ministère de la Santé</p> <p>Direction de la santé</p>	Sécurité alimentaire	Rev. 03	Page 4/4
	F-007	Appl.: 27.07.2016	
Fiche informative – Contaminations croisées - HORECA			
Rédigé: FZ	Vérifié: CJ/JPM	Approuvé: PH	
Mise à jour le : 26 juillet 2016		par : FZ	

Quelques exemples de contaminations croisées à combattre :

- Une personne lave des légumes crus ou de la viande crue, puis emballe un produit fini ;
- La vaisselle propre est essuyée avec le torchon servant à essuyer les plans de travail ;
- La planche à découpe est utilisée pour couper le poulet cru ou du saumon et puis pour couper la tarte ;
- Les légumes sont stockés dans le même frigo que les tartes et gâteaux. Attention le ventilateur des frigos et congélateurs répand les contaminations à la totalité des denrées alimentaires présentes dans le frigo. Les aliments doivent absolument être protégés par un couvercle ;
- Les gants de protection ne sont pas changés entre les étapes d'épluchage des légumes et la préparation de sandwiches. Si les gants de protection sont utilisés, ils doivent être changés lorsqu'on passe d'une classe de contamination à une autre classe de contamination. Ils suivent les mêmes règles que le nettoyage des mains.