



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTRE DU COMMERCE
ET DE LA PROMOTION DES EXPORTATIONS



GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE



Méthode HACCP pour la « Restauration Rapide »



Programme d'Appui
à la mise en œuvre de l'Accord d'Association



Programme financé
par l'Union Européenne
Géré par le Ministère du
Commerce et de la promotion des
exportations

GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Méthode HACCP pour la « Restauration Rapide »



Programme d'Appui Spécifique
à la Surveillance et l'Encadrement du Marché



Programme financé par l'Union Européenne

Sommaire

1.	Domaine d'application et objectif	4
2.	Termes et définitions	5
3.	Bonnes pratiques d'hygiène	10
3.1.	Infrastructures et matériel (voir FP 1)	15
3.1.1.	Disposition des lieux	15
3.1.2.	Locaux	15
3.1.3.	Alimentation en eau (voir FP 2)	15
3.1.4.	Flux d'air (voir FP 1)	15
3.2.	Équipement – Ustensiles (voir FP 4)	15
3.2.1.	Maîtrise des contaminants physiques	15
3.2.2.	Maîtrise des contaminants chimiques, produits de nettoyage	16
3.2.3.	Maintenance	16
3.3.	Maîtrise des nuisibles et des animaux (voir FP 3)	16
3.4.	Matières premières (voir FP 5)	17
3.5.	Personnel	17
3.5.1.	Hygiène des membres du personnel (voir FP 6)	17
3.5.2.	Toilettes et vestiaires du personnel (voir FP 1)	18
3.6.	Organisation	18
3.6.1.	Gestion des achats (voir FP 5)	18
3.6.2.	Gestion du stockage (voir FP 7)	18
3.6.3.	Nettoyage et désinfection (voir FP 8)	19
3.6.4.	Gestion des déchets (voir FP 9)	19
3.7.	Gestion des températures (voir FP 10)	20
3.7.1.	Produits froids	23
3.7.2.	Produits chauds	23
3.8.	Bonnes Pratiques de fabrication (voir FP11)	23
3.8.1.	Traitement aliments bruts	23
3.8.2.	Viandes Hachées	24
3.8.3.	Marinades et assaisonnement	24
3.8.4.	Congélation- décongélation	24
3.8.5.	Friture	25

3.8.6. Maîtrise des recettes et ingrédients	25
3.9. Dispositions relatives aux salles de service (voir FP12)	27
3.10. Transport	27
4. Procédures de retrait de produits	27
5. Fiches pratiques	29
6. Eléments de maîtrise des bonnes pratiques, approche HACCP	44
7. Bibliographie	55
7.1. Réglementation applicable	55
7.2. Autre documentation	56
8. ANNEXES	57
Annexe 1 Durée de conservation conseillée des produits	58
Annexe 2 - Mémo température des denrées réfrigérées, surgelées, et maintenues au chaud	59
Annexe 3 - Les dangers	60
Annexe 4 - La contamination microbienne	63
Annexe 5 - Tableau des dangers microbiologiques pris en compte dans l'approche HACCP	65
Annexe 6 - Proposition de document d'enregistrement.....	77
Annexe 7 - Utilisation de l'eau de javel	81
Annexe 8 - Affichette « lavage des mains »	83
NOTES	86

Avis à l'utilisateur du guide :

Le présent guide, dans la mesure du possible, tient compte de toute la réglementation algérienne en vigueur. Cette réglementation peut cependant évoluer. Il importe donc que l'utilisateur du guide suit cette évolution et respecte la réglementation modifiée. En cas de discussion sur les points du guide qui sont susceptibles d'interprétation, la réglementation prime



Avant-propos

Ce guide a été réalisé dans le cadre du programme PASSEM, financé par l'Union Européenne. Il peut cependant en aucun cas être considéré comme reflétant l'avis de l'Union Européenne.

Il a été réalisé en tenant compte des nombreuses observations en restauration rapide ainsi que de la réglementation en vigueur et « l'état de l'art » dans le domaine scientifique.

1. Domaine d'application et objectif

Ce document a été conçu pour la restauration rapide.

La restauration rapide peut être définie comme une restauration à emporter, pouvant aussi être consommée sur place, et dans tous les cas rapidement servie.

Son objectif est de donner des recommandations relatives à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, générales ou spécifiques de la restauration rapide au regard des dangers considérés en y incluant des recommandations concernant l'application des principes HACCP, quand cela s'avère utile.

N.B : La définition du centre national du registre du commerce (CNRC) est trop restrictive. Il a été constaté que dans l'usage, beaucoup de types de restauration peuvent être qualifiés de « restauration rapide » (exemple : rôtisseries, pizzerias, fabriques de karantika, fabriques de produits traditionnels...)

Les dispositions de ce guide sont en général aussi applicables à d'autres types de restauration.

2. Termes et définitions

Action corrective

On entend dans ce guide par action corrective, toute action visant à corriger une anomalie et ses conséquences éventuelles sur les denrées alimentaires et /ou à éviter sa réapparition.

Autocontrôle

Tout examen, vérification, prélèvement, ou toute autre forme de contrôle sous la responsabilité de l'exploitant destiné à vérifier l'efficacité de sa maîtrise sanitaire.

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et d'aliments sûrs pour la consommation humaine.

Chaîne du chaud/froid

Ensemble des procédés qui visent à maintenir et à garantir le respect des températures de conservation des denrées alimentaires périssables jusqu'à leur consommation.

Consommateur

Toute personne physique ou morale qui acquiert, à titre onéreux ou gratuit, un bien ou un service destiné à une utilisation finale, pour son besoin propre ou pour le besoin d'une autre personne ou d'un animal dont il a la charge.

Conditionnement

L'action de placer une denrée alimentaire dans un emballage ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée.

Contaminant

Tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement au produit alimentaire et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité.

Contamination

Introduction ou présence d'un contaminant (3.7) dans un aliment ou dans un environnement alimentaire

Note 1 : La contamination inclut le transfert de contaminant(s) par contact ou tout autre moyen (appelée communément contamination croisée).

Note 2 : La contamination chimique peut, par exemple, provenir d'un surdosage de produit détergent ou désinfectant ou d'un mauvais rinçage.

Danger (sanitaire)

Agent biologique, chimique ou physique, présent dans les denrées alimentaires pouvant avoir un effet néfaste sur la santé.

Date de durabilité minimale DDM ou « à consommer de préférence avant » (Date limite d'utilisation optimale DLUO)

La date d'expiration du délai fixé sous la responsabilité de l'intervenant concerné, durant lequel la denrée alimentaire reste pleinement commercialisable et conserve ses qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées, dans les conditions d'entreposage indiquées, s'il y a lieu.

Au-delà de cette date, la denrée alimentaire doit être retirée de la commercialisation, même si elle reste pleinement satisfaisante.

Date limite de consommation DLC

La date fixée sous la responsabilité de l'intervenant concerné au-delà de laquelle les denrées rapidement altérables sont susceptibles de présenter un danger immédiat pour la santé humaine ou animale. Après cette date, la denrée alimentaire ne doit plus être commercialisée.

Denrée alimentaire - Aliment

Toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine ou animale, englobant les boissons, la gomme à mâcher et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabacs.

Désinfection

Réduction au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments.

Emballage

L'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même.

Hygiène des denrées alimentaires

Les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte-tenu de l'utilisation prévue.

Liaison chaude/froide

Procédé visant à maintenir par la chaleur ou le froid la stabilité microbiologique des préparations culinaires en vue d'une distribution et une consommation différée dans le temps ou séparée dans l'espace.

Nettoyage

Élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.

Nuisibles

Insectes, rongeurs et tous autres animaux capables de contaminer directement ou indirectement les aliments.

Produits froids

Toutes denrées alimentaires froides, dont les plats cuisinés.

Produits chauds

Plats cuisinés chauds, y compris préparations chaudes en cours.

Salubrité des denrées alimentaires

Assurance que les denrées alimentaires sont de qualité acceptable pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel elles sont destinées.

Sécurité des denrées alimentaires

Assurance que les denrées alimentaires sont sans danger pour le consommateur quand elles sont préparées et/ou consommées conformément à l'usage auquel elles sont destinées.

Système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise « HACCP » (Hazard Analysis Critical Control Point).

Ensemble des actions et procédures écrites à mettre en place au niveau des établissements pour évaluer les dangers et identifier les points critiques qui menacent la salubrité et la sécurité des denrées alimentaires dans le but de les maîtriser.



3. Bonnes pratiques d'hygiène

3.1. Infrastructures et matériel

(voir FP 1)

3.1.1. *Disposition des lieux*

Les abords doivent être bien entretenus afin de limiter les risques de développement de nuisibles (souris, insectes...) qui peuvent être des sources de maladies.

La zone de service à rue doit être maintenue en bon état d'entretien et de propreté.

La taille des locaux doit être adaptée à l'activité.

L'organisation des locaux doit permettre une « marche en avant » et une séparation suffisante des activités ayant des niveaux d'hygiène différents : préparation froide / cuisson, lavage de légume / préparation culinaire... Une séparation dans le temps efficace, avec phase de nettoyage, est envisageable en cas de nécessité.

Les installations doivent être entretenues pour une bonne maîtrise des risques corps étrangers et de façon à faciliter le nettoyage

3.1.2. *Locaux*

Les surfaces poreuses sont interdites car très difficiles à nettoyer et à désinfecter.

Les sols, portes, murs et plafonds doivent être faciles à nettoyer et Les surfaces éventuellement à désinfecter.

Les surfaces doivent être lisses, lavables, imputrescibles et aptes au contact alimentaire, non toxiques.

Inacceptable : surfaces en bois, polystyrène, brique nue, plâtre nu, pierre absorbante, tissus, tapis...

Satisfaisant : surfaces en inox, panneaux laqués, résine, peinture lessivable, carrelage, pierre lisse...

Marche en avant

Dans l'espace

- **Des zones différentes pour :**
 - Les denrées de niveau d'hygiène différent
 - Les denrées et les déchets
 - Les denrées et la vaisselle sale
 - Les denrées et les substances dangereuses
 - Le chaud et le froid
- **Des circuits évitant leurs croisements**



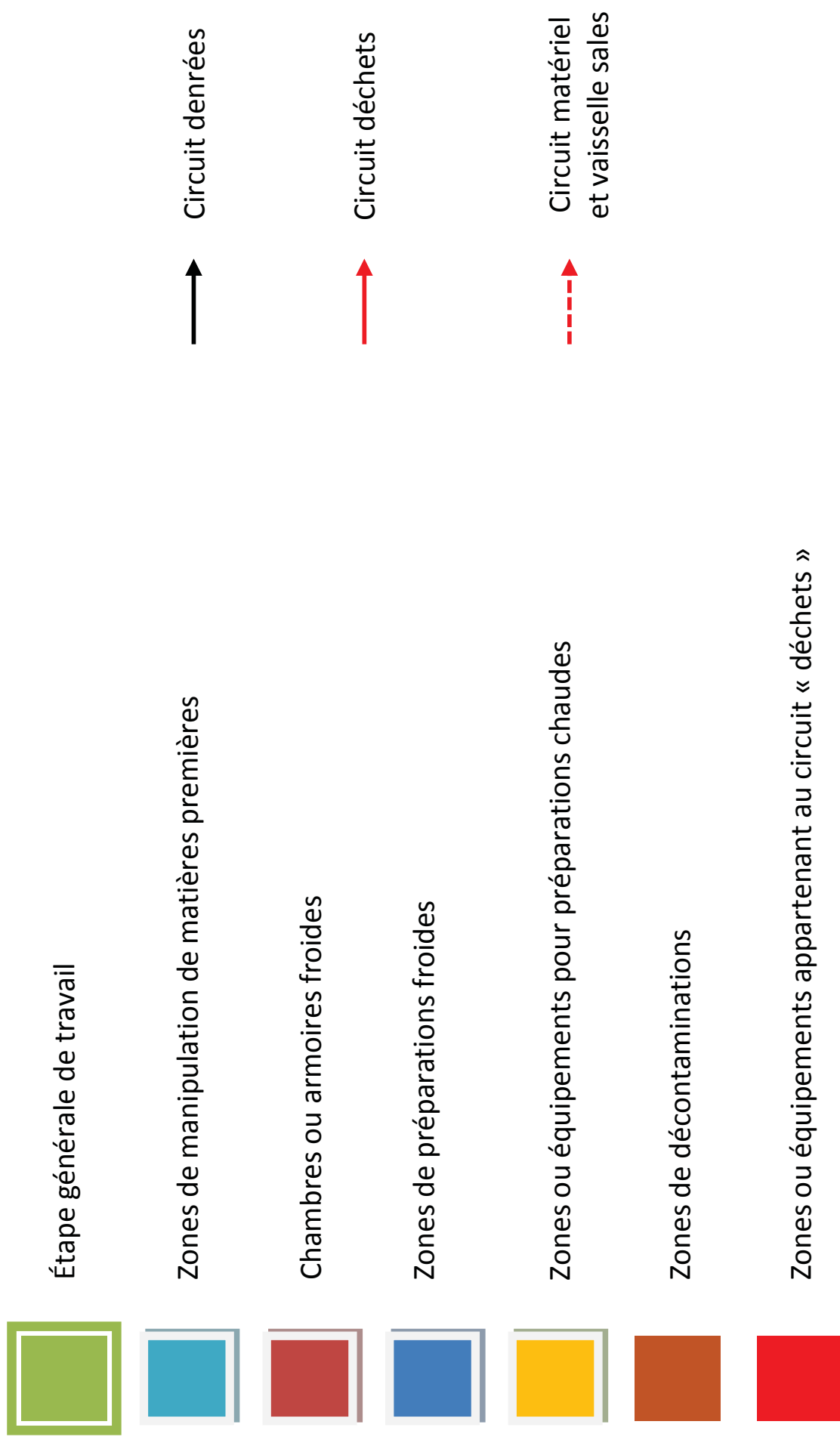
Marche en avant

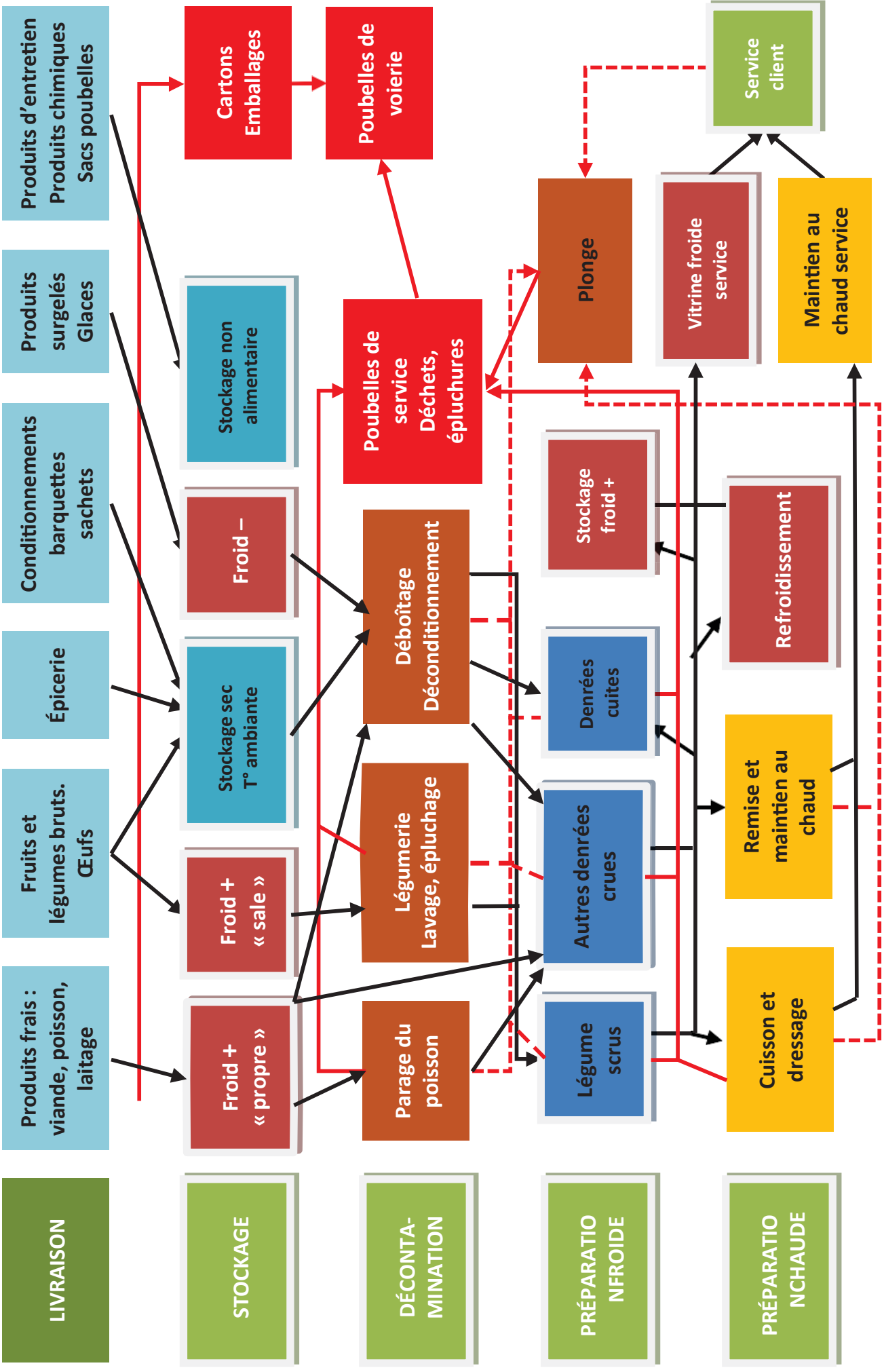
Dans le temps

- Deux choses différentes peuvent passer **au même endroit** sous réserve de ne pas s'y trouver en même temps
- Cas général pour le nettoyage
- La zone qui a contenu quelque chose de contaminant est **nettoyée avant utilisation** pour une denrée propre



Diagramme « Marche en avant » - Restauration rapide





3.1.3. Alimentation en eau **(voir FP 2)**

La qualité de l'eau utilisée est fondamentale en restauration, tant dans les activités de préparation des repas que dans les opérations de nettoyage.

L'utilisation d'eau potable permet la maîtrise des risques de contaminations chimiques et microbiologiques.

Le raccordement au réseau public d'eau potable est recommandé.

Les locaux doivent être équipés d'alimentation en eau potable et en quantité suffisante

Le réseau interne au restaurant doit être en matériaux adaptés.

Les locaux doivent disposer d'une alimentation en eau chaude.

Les locaux doivent disposer d'un système d'évacuation des eaux usées (ex : siphon de sol) évitant toute stagnation d'eau sale.

3.1.4. Flux d'air **(voir FP 1)**

Les flux d'air doivent être maîtrisés.

L'air entrant est potentiellement une source de contaminants (poussières, polluants, insectes, ...) : il doit provenir de zones propres et au besoin être filtré. Il convient d'éviter tout flux d'air d'une zone contaminée vers une zone propre.

L'air sortant permet d'éliminer des risques (humidité, fumées, air vicié...) : hotte au-dessus des zones de cuisson pour limiter la condensation, extraction des fumées.

3.2. Équipement – Ustensiles **(voir FP 4)**

3.2.1. Maîtrise des contaminants physiques

L'environnement, les équipements et les ustensiles peuvent être sources de corps étrangers : éclats de verre (éclairage, verrerie), morceaux de métal (couteaux), plastique (bacs, emballages), papier, bois, agrafes, trombones, cailloux, éclats de peinture ou de plâtre, morceaux de vaisselle...

L'intégrité du bâtiment, des matériels, des ustensiles et de la vaisselle doit faire l'objet d'une surveillance très régulière. Les écarts doivent être traités.

3.2.2. Maîtrise des contaminants chimiques, produits de nettoyage

La contamination par des ustensiles de mauvaise qualité ou inadaptés est possible. Moules en silicone ou en antiadhésif de mauvaise qualité, relargage par des plastiques mal utilisés (chauffage non prévu), utilisation de supports impropres au contact alimentaire ou poreux (papier, bois, ...).

Les produits de nettoyage sont fréquemment à l'origine de contaminations chimiques.

Le respect des doses d'utilisation est essentiel. Le rinçage après utilisation est aussi très important pour éliminer les produits chimiques.

Ces produits doivent être stockés séparément des denrées alimentaires. Il en va de même pour tout autre produit chimique (détartrant, insecticide, produits contre les rongeurs ...)

3.2.3. Maintenance

Le maintien en bon état des installations, intégrité des surfaces et bon fonctionnement des équipements, est fondamental.

Les surfaces dégradées peuvent devenir des sources de microbes, de résidus chimiques et de corps étrangers. Elles ne peuvent plus être nettoyées suffisamment et peuvent déverser des particules étrangères dans les aliments.

Les équipements dégradés ne peuvent plus assurer leur fonction. Ainsi un réfrigérateur avec un joint dégradé ou partiellement absent n'a plus la possibilité de maintenir le froid, un filtre abîmé ou encrassé nuit au bon fonctionnement d'une hotte, un thermostat défaillant peut générer des surchauffes ou des insuffisances de cuisson...

3.3. Maîtrise des nuisibles et des animaux

(voir FP 3)

Les animaux sont porteurs de maladies (zoonoses ou vecteurs sains). Aucun animal, même domestique, n'est autorisé dans les zones de préparation.

Si nécessaire, des dispositifs de lutte contre les nuisibles (rongeurs, insectes rampants et volants) doivent être mis en place.

Les ouvertures sur l'extérieur doivent limiter l'entrée d'insectes

volants (moustiquaires...).

Des dispositifs entretenus de piégeage d'insectes volants doivent être mis en place si nécessaire.

Lorsque la présence d'animaux est constatée, des dispositifs de lutte doivent être en place.

Les dispositifs de lutte mis en place ne doivent pas constituer une source de contamination.

3.4. Matières premières

(voir FP 5)

La qualité du produit fini dépend en grande partie de la qualité des matières premières. (Voir aussi achats - fournisseurs).

Le prix ne peut être le seul critère.

Les critères visibles de contrôle doivent être pris en compte : Couleur, Odeur, Aspect, Conditionnement, Composition, Etiquetage, Intégrité du conditionnement, Température, Durée de vie, ...

Le contrôle est à faire à l'achat ou à la réception.

Une fois réceptionnées, les matières premières doivent être utilisées rapidement et/ou stockées dans un endroit adapté.

3.5. Personnel

3.5.1. Hygiène des membres du personnel (voir FP 6)

Le personnel peut être une source importante de contamination lors de la manipulation des denrées alimentaires.

- Le personnel doit être en bonne santé et respecter les règles applicables en matière d'aptitude médicale à l'emploi. Une attention particulière est apportée aux personnes malades et/ou blessées.
- Le personnel doit respecter un très bon niveau d'hygiène corporelle. Le lavage des mains doit être très fréquent.
- La tenue du personnel peut être une source de contamination microbienne, notamment aux postes de manipulation des denrées alimentaires.
- Le personnel doit être formé aux BPH en application dans l'établissement.

3.5.2. Toilettes et vestiaires du personnel (voir FP 1)

Il convient de permettre au personnel de respecter ses obligations en matière d'hygiène afin de limiter les risques de contamination par le personnel ou par sa tenue.

Des vestiaires et des toilettes sont mis à disposition du personnel.

Les toilettes ne donnent pas directement sur les zones de production et sont ventilés vers l'extérieur.

Des lavabos fonctionnels se trouvent à proximité immédiate des toilettes.

Des produits appropriés pour se laver les mains et un dispositif hygiénique de séchage des mains sont mis à disposition.

Un local spécifique pour le stockage des tenues propres est vivement recommandé. Il n'est cependant pas obligatoire, des équipements adaptés pouvant être mis en place afin d'éviter tout contact entre les tenues de travail propres, le linge sale et les tenues de ville.

3.6. Organisation

3.6.1. Gestion des achats (voir FP 5)

Le risque est d'utiliser des matières premières initialement contaminées par des agents biologiques, chimiques ou par des corps étrangers.

Il est donc essentiel d'avoir une confiance élevée dans la maîtrise des risques sanitaires assurée par le fournisseur.

Pour cela, il importe de bien connaître ses fournisseurs qui doivent être autorisés selon la réglementation en vigueur.

3.6.2. Gestion du stockage (voir FP 7)

Au cours du stockage, les matières premières peuvent être exposées à des risques :

- de multiplication bactérienne (mauvaise maîtrise des températures, dépassement de DLC, etc.) ;
- de contamination microbienne (conditionnement altéré, contamination croisée) ou chimique (fluide frigorigère, produits d'entretien, etc.).

Durant la phase d'entreposage, la prévention des risques de

contamination des denrées passe notamment par :

- un stockage différencié des fruits et légumes bruts
- un stockage différencié des produits dangereux (cf. « gestion des produits dangereux »)
- la maîtrise des opérations de nettoyage
- la maîtrise des nuisibles
- la protection des denrées dans des conditionnements aussi hermétiques que possible.

3.6.3. Nettoyage et désinfection (voir FP 8)

Le nettoyage permet d'éliminer les souillures visibles présentes sur une surface (résidus alimentaires, graisses, tartre, etc.).

Le nettoyage précède toujours la désinfection.

La désinfection d'une surface non nettoyée ne sert à rien.

La désinfection permet de détruire la majorité des microorganismes.

Pour assurer les opérations de nettoyage et de désinfection, l'usage de produits chimiques est courant. Ceux-ci peuvent présenter des risques importants de contamination chimique.

Il convient de veiller au respect des doses d'utilisation, des modes d'application et en particulier des phases de rinçage.

Les matériels utilisés pour le nettoyage doivent être très bien entretenus (éponges, serpillières, ...).

Par ailleurs le stockage des produits chimiques, et le stockage des matériels doivent être éloignés des autres stockages et surtout des zones de préparation.

Les opérations de nettoyage doivent avoir lieu, de préférence, à la fin du service. La présence de matériel sale en attente constitue une source de contamination et doit être évitée.

Pour les opérations de nettoyage non journalières, il est recommandé de les planifier et d'en suivre la réalisation.

3.6.4. Gestion des déchets (voir FP 9)

Les déchets sont une source de contamination pour les locaux, les matériels et les denrées. Ils constituent une source d'attraction pour les nuisibles et sont source de pollution.

Le traitement des déchets est en 4 phases : la collecte, l'évacuation, le stockage et l'élimination.

La gestion des déchets requiert des pratiques rigoureuses, un matériel adapté et un personnel attentif.

3 points d'attention :

- La séparation rapide et totale des déchets d'avec les productions.
- L'évacuation organisée, sans écoulement au sol et en veillant à ne pas contaminer les sols entre le stockage des déchets et la production.
- Une élimination rapide et complète des abords de l'établissement.

3.7. Gestion des températures

(voir FP 10)

La température intervient de façon très importante sur le comportement des microbes.

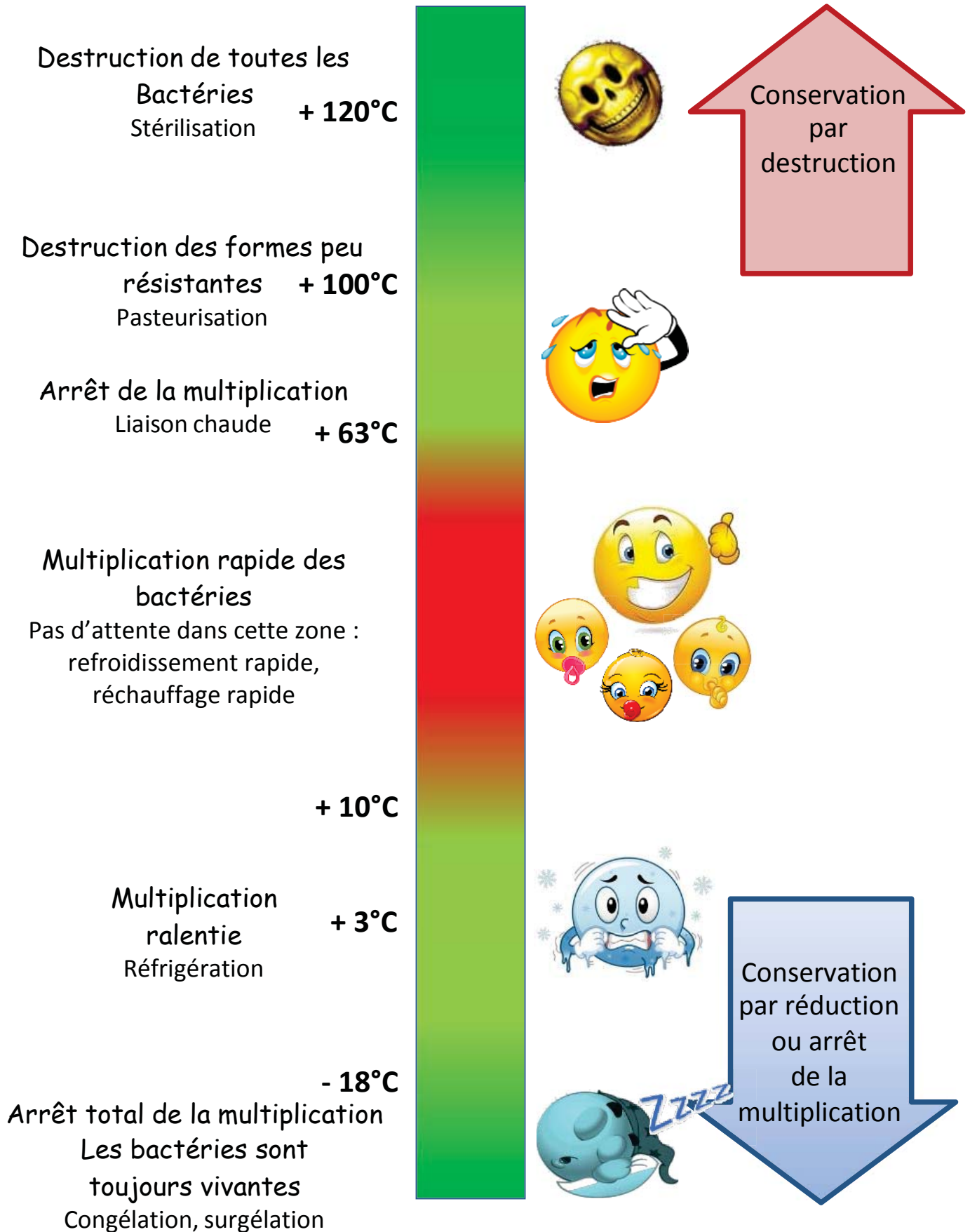
Les microbes se multiplient rapidement à une température tiède (10°C-55°C).

Les microbes ne se multiplie que très lentement au froid (moins de 10°C) et au chaud (plus de 55°C).

La cuisson à plus de 63°C détruit les microbes sensibles à la chaleur. Certains microbes survivent toutefois à cette cuisson. C'est le cas des germes sporulés qui peuvent être la cause de toxi-infections alimentaires. Un plat cuisiné n'est pas stérilisé et doit donc être conservé au chaud ou au froid.



Effet de la température



3.7.1. Produits froids

Les produits froids doivent être stockés, le plus vite possible après leur préparation, à une température de moins de 4°C.

Les produits périssables achetés emballés portent réglementairement une température de conservation sur leur étiquetage (responsabilité du fournisseur) : celle-ci ne doit pas être dépassée.

Le poisson frais, étant un produit très sensible, nécessite une température de conservation entre 0°C et 2°C. La mise sur glace permet d'assurer cette température.

Les écarts doivent être limités en température (pas plus de 3 degrés si possible), mais aussi dans le temps. Plus l'écart de température est important plus le temps d'attente doit être limité. (Une température ne dépassant pas 10°C pendant moins d'une heure avant le service est tolérable).

3.7.2. Produits chauds

Respecter les barèmes de cuisson ou les méthodes de cuisson qui doivent permettre d'atteindre une température à cœur supérieure à 63 °C.

Servir immédiatement après cuisson ou maintenir la denrée à une température supérieure à 63 °C (four, maintien sur le feu, bain-marie, armoire chaude...).

Si un plat cuit doit être conservé ou servi froid, son refroidissement doit se faire dès la fin de la cuisson. Ce refroidissement doit se faire de façon à ce que la température à cœur passe de 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures. (Privilégier le portionnement en petits volumes et la mise rapide au réfrigérateur. Mettre la casserole dans un bain d'eau avec glaçon est également possible.)

Réchauffer rapidement : la température doit atteindre 63 °C en moins de 1 h. Si le produit ne peut pas être porté à 63 °C, le réchauffer juste avant de servir.

3.8. Bonnes Pratiques de fabrication

(voir FP11)

3.8.1. Traitement aliments bruts

La préparation des produits bruts (essentiellement légumes, poissons et œufs) est une étape importante au cours de laquelle sont retirées des parties sales et contaminées : épiluchures, coquilles et écailles.

Les produits bruts sont porteurs de contaminants (bactéries, moisissures, corps étrangers...). La première phase de préparation consiste à séparer ce qui va être consommé de ce qui n'est pas consommable et à éliminer les déchets.

Durant toute cette phase les produits bruts et les déchets doivent être tenus à l'écart des aliments prétraités. Les légumes doivent être soigneusement lavés et le poste de travail doit être nettoyé après utilisation.

Les légumes destinés à être consommés crus peuvent utilement être désinfectés (produit chloré, eau de javel). Dans ce cas, un rinçage soigneux doit être appliqué pour éviter tout résidu chimique.

3.8.2. Viandes Hachées

Les viandes hachées sont des produits sensibles à haut risque sanitaire. Elles doivent être traitées dans le strict respect de la réglementation en vigueur.

Les viandes hachées et préparations à base de viandes hachées crues doivent être commercialisées dans les 24 heures qui suivent leur fabrication. Afin d'être en mesure de maîtriser ce délai, ces produits doivent être correctement identifiés et étiquetés (date, heure de fabrication).

Ces produits très périssables doivent être conservés dans des conditions de températures conformes à la réglementation (voir tableau de températures) et à l'abri de tout risque de contamination.

3.8.3. Marinades et assaisonnement

Les produits marinés ou assaisonnés sont des produits crus auxquels ont été ajoutées des préparations culinaires (eau, huiles, épices...). Cela reste des produits fragiles qu'il convient de protéger de la multiplication microbienne par une température faible.

3.8.4. Congélation- décongélation

Les établissements de restauration rapide ne sont, en général, pas équipés pour effectuer des congélations. Cette pratique n'est pas envisagée dans ce guide.

La cuisson sans décongélation, quand elle est possible, est à privilégier. La décongélation si elle n'est pas suivie d'une cuisson immédiate doit

se faire au froid (0°C à 4°C) en veillant à éliminer les exsudats (jus de décongélation).

Les produits décongelés sont des produits fragiles qui doivent être conservés au froid (0°C à 4°C pour la majorité des produits, 0°C à 2°C pour le poisson) et au maximum 4 jours, jour de décongélation compris.

La décongélation aux micro-ondes est possible uniquement si elle est suivie d'une cuisson immédiate.

La décongélation à température ambiante est interdite.

3.8.5. Friture

Les graisses et huiles de friture se détériorent en cours d'utilisation : il se forme des composés dangereux (composés polaires ne devant pas dépasser 25% et polymères de triglycérides ne devant pas dépasser 14% selon la réglementation en vigueur).

Pour limiter les risques, il faut donc :

- Sélectionner une huile adaptée à la friture
- Séparer si possible dans 2 friteuses différentes les frites des autres produits
- Ne pas chauffer l'huile au-dessus de 175°C
- En cours d'utilisation, enlever tous les débris carbonisés
- Après utilisation, filtrer l'huile et couvrir les baignoires en fin de service
- Lors du remplacement du bain, nettoyer et désinfecter l'intérieur de la cuve
- Surveiller l'huile régulièrement à l'aide d'un contrôle visuel ou à l'aide de tests rapides ou de testeurs.
- À chaque contrôle et/ou à chaque changement d'huile, noter le résultat sur la fiche d'enregistrement

3.8.6. Maîtrise des recettes et ingrédients

Tout restaurateur doit être en mesure d'indiquer les ingrédients mis dans ses plats. Ses recettes doivent être connues et stables. La composition détaillée de ses achats est connue et conservée. Ces informations doivent être tenues à disposition des clients et des inspecteurs.



3.9. Dispositions relatives aux salles de service (voir FP12)

Il est important d'éviter tout risque de contamination au moment du service, la zone de service constitue de plus une vitrine de l'établissement pour les consommateurs.

Les tables, recouvertes d'un matériau lavable, doivent être :

- nettoyées après le départ de chaque client ;
- lavées à l'eau chaude additionnée d'un détersif adéquat, rincées et séchées après chaque service.

La présence d'animaux dans cette zone est strictement interdite ;

Les ustensiles susceptibles de se trouver en contact avec les aliments sont tenus en parfait état de propreté et changés aussi souvent que nécessaire.

Les denrées alimentaires et les boissons déjà servis au consommateur ne doivent pas être destinées à l'alimentation humaine, à l'exception de ceux qui n'ont pas été déconditionnés et qui se conservent à température ambiante.

3.10. Transport

Le transport éventuel des matières premières ainsi que la livraison de plats préparés doivent s'effectuer de façon à limiter les risques de contamination ou d'altération des produits.

Les équipements utilisés doivent être propres et doivent permettre de :

- Protéger les denrées alimentaires transportées de toute souillure ou contamination
- Respecter la chaîne du chaud ou du froid

4. Procédures de retrait de produits

En cas de retrait produit, demandé par un fournisseur ou par l'administration, une vérification est réalisée sur les stocks et les en-cours. En cas de présence de produits concernés, ils sont traités selon l'alerte et/ou détruits.









5. Fiches pratiques

Ces fiches présentent des situations couramment observées qui sont classées en fonction de leur degré de conformité aux bonnes pratiques d'hygiène en restauration rapide et peuvent permettre au professionnel d'auto-évaluer ses pratiques et de les améliorer.



« **Inacceptable** » : caractérise ce qui ne doit pas être présent dans une activité de restauration, sauf exception rare et justifiée.









« **Peu satisfaisant** » : caractérise les solutions possibles, mais ne devant pas être encouragées.

« **Satisfaisant** » : La meilleure solution recommandée

FICHE 1 AMENAGEMENTS DES LOCAUX	
Dispositions générales	
Objectif	Les locaux sont adaptés à l'activité et aménagés de façon à réduire les risques de contamination des produits alimentaires
	L'aménagement des locaux et leur surface me permet d'exercer mon activité avec une bonne séparation des opérations sales (Lavage-épluchage des légumes, nettoyage des poissons, lavage de la vaisselle, traitement des déchets) et des opérations propres (tranchage, assaisonnement, cuisson, dressage des assiettes...).
	Mes locaux sont suffisamment ventilés pour évacuer la fumée ou la vapeur, la persistance de mauvaises odeurs et l'installation de moisissures.
	Il n'y a, dans mes locaux, ni mauvaises odeurs, ni moisissures.
	Les sols, murs et plafonds sont construits et entretenus de façon à permettre un nettoyage facile et efficace (lisses, lavables, imputrescibles).
	Un système d'évacuation des eaux usées suffisant et sans reflux, ni odeurs est présent.
	Les surfaces (sols, murs, plafonds) sont difficilement nettoyables (peinture ancienne, carrelage un peu abîmé), mais je parviens à maintenir un environnement propre.

	Je n'arrive pas à m'organiser de façon à ce que le sale ne côtoie pas le propre.
	Le mur ou le plafond, en zone de manipulation de produits, sont très dégradés et s'effritent en risquant de contaminer les produits.
	Les surfaces sont trop irrégulières ou trop dégradées pour pouvoir être nettoyées.
	J'utilise des tissus ou des tapis pour couvrir les murs ou les sols ou en rideau de séparation à proximité des zones de préparation d'aliments.
Toilettes et vestiaires du personnel	
Objectif	Permettre au personnel de respecter ses obligations en matière d'hygiène personnelle.
	Mon personnel dispose d'un vestiaire ou d'un local dédié au rangement de ses effets personnels (vêtements de ville, sacs, chaussures de ville).
	Les tenues de travail peuvent être rangées à l'abri des salissures et séparées des vêtements non professionnels.
	Le personnel a accès à des toilettes correctement aménagées : <ul style="list-style-type: none"> • bien entretenues, nettoyées, désinfectées et aérées, • non directement reliées aux locaux où l'on trouve des denrées alimentaires non emballées, • équipées d'un lavabo, avec de l'eau courante chaude et froide, d'un distributeur de savon liquide et d'un moyen hygiénique pour le séchage des mains, • équipées en papier hygiénique et/ou douchette fonctionnelle, • où il est indiqué que le lavage des mains est obligatoire après le passage aux toilettes.
	Les toilettes du personnel et du public sont communes.
	Les toilettes disponibles sont équipées de WC à la Turc correctement entretenus.
	Je pratique une activité de type traditionnel dans un local de petite taille qui ne dispose pas de toilettes, mais mon personnel a accès à des toilettes correctement équipées à proximité (habitation, toilettes publiques).
	Un espace situé dans le local de préparation, mais éloigné des zones de préparation, permet à mon personnel d'y poser ses effets personnels.
	Mon personnel ne dispose de lave-mains qu'en cuisine.
	Mon personnel ne dispose pas de lave-mains et ne peut se laver les mains qu'au point d'eau utilisée pour les aliments ou la vaisselle.

	Mon personnel ne peut pas déposer ses effets personnels ailleurs qu'à proximité des zones de préparation.
	Les toilettes sont absentes ou non utilisables dans des conditions hygiéniques.

FICHE 2 EAU	
Objectif	L'eau, la vapeur et la glace, qui sont en contact avec des denrées alimentaires, doivent toujours être de qualité potable.
	Je n'utilise que de l'eau du réseau public.
	Je dispose de plusieurs points d'eau différents pour : <ul style="list-style-type: none"> • le lavage des mains • le lavage des aliments • la vaisselle
	Je peux m'organiser pour que mon point d'eau, s'il est unique, ne soit pas encombré par de la vaisselle quand je dois laver des aliments.
	J'utilise une source d'eau extérieure (source, puits, citerne). Je m'assure que cet approvisionnement est autorisé, conformément à la réglementation en vigueur. J'utilise pour le puisage et le transport, des contenants propres et adaptés.
	N'ayant qu'un point d'eau en cuisine, j'utilise, pour nettoyer les aliments, des bassines propres qui ne servent qu'à cela.
	J'utilise de l'eau qui n'a pas été vérifiée comme potable (eau de citerne privée, puisage privé non vérifié) pour mes sanitaires, et j'ai de l'eau de réseau pour l'alimentaire, avec risque d'erreur, le réseau non potable n'étant pas clairement identifié pour mon personnel.
	J'utilise uniquement de l'eau qui n'a pas été vérifiée comme potable (eau de citerne privée, puisage privé non vérifié).
	Je n'ai pas organisé l'utilisation de mon point d'eau unique et les aliments côtoient la vaisselle sale au moment de leur lavage.








FICHE 3 LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Objectif	Absence de contamination ou de détérioration des denrées par des nuisibles.
	Je veille à réduire au maximum les accès de nuisibles : absence de trous dans les murs, étanchéité des passages de câbles et tuyaux, espaces sous portes les plus petits possibles.
	Les ouvertures de ventilation sont toutes équipées de filtres ou de moustiquaires.
	Absence de nuisibles (insectes, rongeurs, oiseaux) et absence de traces de leur présence (cadavres de nuisible, déjections, nids...).
	Je veille à entretenir les abords (absence de déchets qui traînent) et les réserves (absence de sacs mal fermés ou éventrés) de façon à ne pas attirer les nuisibles.
	Si j'utilise des produits de lutte contre les nuisibles, je veille à éviter la contamination chimique des denrées. Et je stocke les produits toxiques utilisés de façon bien séparée des produits alimentaires. Je n'utilise que des produits autorisés par la législation en vigueur.
	En présence de traces de nuisibles ou de nuisibles, je ne mets pas en place de moyen de lutte.
	J'utilise des produits toxiques (blé rouge ou insecticide par exemple) sans précaution vis-à-vis des produits alimentaires.












FICHE 4 EQUIPEMENT MATERIEL

Objectif	L'équipement et le matériel ne constituent pas une source de contamination et sont adaptés à mon activité.
	Je n'utilise que du matériel en bon état et facilement lavable.
	Mes équipements frigorifiques sont en bon état et suffisants en volume pour assurer : <ul style="list-style-type: none"> • le stockage des produits à bonne température, • la séparation entre les produits « sales » (boissons, produits bruts) et les produits propres (produits nus, produits prêts à servir).
	J'ai suffisamment de matériel pour ne pas utiliser le même matériel pour les produits bruts, les produits crus, les produits cuits. Ou je le nettoie entre chaque utilisation
	Tous mes réfrigérateurs, vitrines froides et congélateurs sont équipés d'un thermomètre en état de fonctionnement.
	Je n'utilise que des ustensiles et contenants aptes au contact alimentaire.
	Certains de mes équipements ou petits matériels présentent des dégradations qui ne nuisent pas à leur fonctionnement mais les rendent plus difficiles à nettoyer.
	Mes appareils de maintien au froid (réfrigérateurs, chambres froides) sont mal réglés et ne me permettent pas de conserver ou de présenter des produits à température réglementaire, mais sans dépasser 10°C.
	Mes appareils de maintien en température chaud (bain-marie, plaque chauffante, étuve) sont mal réglés et ne permettent qu'un maintien au chaud compris entre 55 °C et 60°C.
	Mes appareils de maintien au froid (réfrigérateurs, chambres froides) sont défectueux ou mal réglés et ne me permettent pas de conserver ou de présenter des produits en dessous de 10 °C.
	Mes appareils de maintien en température chaud (bain-marie, plaque chauffante, étuve) sont défectueux ou mal réglés et ne me permettent qu'un maintien en dessous de 55°C.
	Les joints de mes appareils frigorifiques sont abîmés. Ils ne sont pas nettoyables et ne jouent plus leur rôle de fermeture efficace.
	Mon matériel ou mes équipements présentent des dégradations qui peuvent entraîner des risques de corps étrangers dans les aliments.
	Mon matériel ou mes équipements sont dégradés au point de ne plus être nettoyables.
	J'utilise du matériel ou des contenants qui ne sont normalement pas destinés au contact alimentaire.

FICHE 5 FOURNISSEURS ET ACQUISITION DES PRODUITS


Objectif	N'utiliser que des produits de qualité sanitaire satisfaisante
	<p>Mes fournisseurs sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • autorisés par l'administration en conformité avec la réglementation en vigueur • peuvent me fournir des garanties quant à la sécurité alimentaire
	J'ai identifié tous mes fournisseurs et je tiens un registre des livraisons et /ou je classe correctement tous mes documents commerciaux (bons de livraison, factures).
	Si un fournisseur me vend des produits non satisfaisants ou douteux, je change de fournisseur s'il ne se corrige pas.
	Je ne suis pas en mesure de fournir, de façon vérifiable, l'information sur le fournisseur de certains de mes produits.
	J'achète des produits à des fournisseurs non autorisés.
	Ma viande est issue d'abattage clandestin ou familial.
	J'achète à prix réduit des produits non commercialisables au regard de la législation en vigueur (date limite de consommation dépassée, produits présentant des altérations importantes, poissons avec aspect ou odeur traduisant un manque de fraîcheur)

FICHE 6 SANTE et HYGIENE DU PERSONNEL















Objectif	Le personnel ne doit pas être une source de contamination des denrées.
SANTE	
	Mon personnel sait qu'il doit m'informer s'il est malade et s'il présente des symptômes de maladie non compatibles avec la manipulation des produits alimentaires (par ex. diarrhée, plaie suppurée, mal de gorge important...).
	Mon personnel suit régulièrement le programme de visite médicale conformément à la réglementation en vigueur (visites médicales analyses semestrielles) et je conserve les certificats.
	En cas de plaie sur les mains, mon personnel utilise des gants à usage unique.
	Mon personnel a reçu une formation à l'hygiène.
	Le suivi de la santé de mon personnel est irrégulier et /ou les certificats ne sont pas tous conservés.
	Mon personnel manipule les denrées alors qu'il présente des signes importants de maladie pouvant entraîner une contamination des produits : toux importante, diarrhée, vomissement, plaie infectée non protégée.
	Il n'y a aucun suivi médical du personnel.
HYGIÈNE GÉNÉRALE	
	<p>Mon personnel se lave les mains au minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • à chaque début de service, • avant et après chaque pause, • après chaque passage aux toilettes, • après avoir toussé, éternué, s'être mouché... • après avoir touché du matériel sale (poubelle, balai, serpillière...), • après avoir touché des produits bruts (légumes non lavés, produits en carton...), • après avoir manipulé des denrées crues • si elles sont sales.
	Mon personnel ne porte pas de bijoux apparents s'il participe à la préparation des denrées.
	Mon personnel évite toute pratique non hygiénique incompatible avec l'activité (fumer, manger, mâcher du chewing-gum ...)
	Mon personnel garde des ongles courts, non vernis et propres s'il participe à la préparation des denrées.

	Mon personnel ne se lave pas les mains suffisamment.
	Mon personnel s'essuie les mains sur son tablier
	Mon personnel de cuisine sort fumer en tenue de travail
TENUE	
	Mon personnel porte une tenue propre complète et spécifique (coiffe couvrant toute la chevelure ou charlotte, blouse), chaussures différentes des chaussures de ville, s'il participe à la préparation des denrées.
	Mon personnel de service dispose d'une tenue propre dédiée.
	Le personnel ne participant pas à la préparation des aliments peut porter sa tenue de ville propre.
	Mon personnel porte une tenue visuellement sale (saleté ancienne non directement liée aux activités en cours).
	Mon personnel de préparation travaille en tenue de ville non protégée.
	Mon personnel travaille avec des gants sales, ou ne se lave pas les mains avant de mettre les gants.
	Mon personnel travaille avec des gants abîmés et ne respecte pas le principe de l'usage unique.











FICHE 7 Gestion des stocks

Objectif	Éviter toute détérioration de la sécurité sanitaire des aliments stockés
	Je n'achète pas inutilement des grandes quantités de produits pour limiter mon temps de stockage et pratique la règle du premier entré / premier sorti (PEPS ou FIFO).
	Je respecte strictement les Dates Limite de Consommation (DLC) et je n'utilise pas de produit périssable périmé.
	Je veille à utiliser au plus vite les produits à DLUO dépassée.
	Je veille à conserver les indications de DLC et de DLUO (ou DDM) des produits tout au long de leur utilisation.
	J'évite le plus possible le stockage de produits non protégés.
	Je veille à ce que les produits dangereux ne soient pas stockés à proximité des produits alimentaires.
	J'identifie les produits alimentaires (légumes bruts, œufs, produits en carton ou en caisse) qui peuvent être source de contamination et je veille à ne pas les stocker à proximité de produits alimentaires (produits entamés, en cours de préparation ou plats préparés) non protégés.
	Je sépare dans le stockage autant que possible les produits crus des produits cuits.
	Je veille à ce que mes produits secs, entamés ou non, soient stockés à l'abri de l'humidité.
	Tous mes produits entamés sont correctement refermés ou remis dans un contenant fermé les protégeant de toute forme de contamination. Et je conserve les étiquettes de tous mes produits.
	Je n'ai pas suffisamment de réfrigérateurs ou de chambres froides pour bien séparer les différents produits, mais j'ai établi un plan de rangement (le plus contaminé en bas, le plus sensible en haut) et je protège tous mes produits (contenant fermés ou film alimentaire).
	Les produits dangereux ne sont pas dans une armoire, mais ils sont séparés des produits alimentaires.
	Je n'ai pas réussi à organiser mon stockage de façon à séparer efficacement sale/propre, cru/cuit, produits dangereux /aliment.
	Je stocke des produits entamés mal refermés ou avec un emballage éventré.
	Je conserve et / ou utilise des produits périssables à DLC dépassée.
















FICHE 8 NETTOYAGE DESINFECTION

Objectif	Mon environnement de travail n'est pas une source de contamination pour les produits qui seront servis au consommateur
	<p>J'ai établi un plan de nettoyage et identifié les choses devant être nettoyées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • après chaque utilisation • en fin de chaque service • tous les jours • une fois par semaine • une fois par mois
	Je respecte le mode d'emploi de mes produits de nettoyage
	Les poignées de porte sont propres et bien entretenues
	<p>Mes ustensiles et appareils de cuisine sont propres avant utilisation. Ils sont nettoyés au besoin entre deux utilisations différentes (ex : planche à découper ou matériel de tranchage servant successivement pour des produits différents)</p>
	Je ne fais pas de nettoyage et de désinfection à proximité de denrées non protégées
	Je range le matériel de nettoyage et les produits de nettoyage dans un endroit où ils ne risquent pas de contaminer des produits alimentaires
	Je n'utilise des désinfectants que sur des surfaces propres et en respectant le mode d'emploi.
	J'effectue toujours un rinçage soigneux après le nettoyage des surfaces en contact avec les produits alimentaires
	Mes locaux, équipements et matériel sont visuellement propres, mais je n'ai pas de plan de nettoyage
	Le matériel de nettoyage (ex : lavette) et/ou des produits de nettoyage traînent à proximité de denrées alimentaires non protégées, ou sur des plans de travail en cours d'utilisation pour la préparation des denrées
	Les produits de nettoyage ou de désinfection sont rangés à proximité de produits alimentaires dans les réserves
	Je n'effectue pas de rinçage après nettoyage des surfaces ou du matériel en contact avec les aliments
	J'utilise des produits sans connaître leur mode d'emploi
	J'utilise des produits qui ne sont pas adaptés ou autorisés pour le secteur alimentaire par la réglementation en vigueur.

















FICHE 9 DECHETS

Objectif	Eviter la contamination des aliments par les déchets.
	J'ai mis en place des poubelles propres fermées munies de sacs à usage unique en nombre suffisant pour qu'elles ne soient pas surchargées pendant l'activité.
	Je peux évacuer mes déchets facilement sans risque de contamination des aliments
	Les restes de table sont traités en déchets, sans risque de contamination des aliments préparés ou en cours de préparation
	J'utilise des poubelles fermées étanches sans sac à usage unique mais régulièrement nettoyées
	Mes poubelles sont sans couvercle mais propres et munies de sacs à usage unique
	J'utilise des moyens de stockage des déchets ne retenant pas les liquides (caisses, carton, panier...)
	Mes poubelles débordent
	Je laisse des déchets à proximité d'aliments au poste de travail
	Mes poubelles ne sont pas évacuées en fin d'activité
	Les abords de mon établissement sont encombrés par des déchets pouvant attirer les nuisibles.

FICHE 10 GESTION DES TEMPERATURES







Objectif	Les aliments ne se trouvent pas dans des conditions où les microbes vont se multiplier
	Je veille à ce que la température à cœur des plats chauds soit d'au moins +63°C de la fin de cuisson au service
	Mes préparations froides sont conservées avant le service à une température inférieure à 4°C ou à la température indiquée sur leur étiquetage. Dans les meubles froids de présentation au client, je ne dépasse pas un écart de 3°C par rapport à ces températures.
	Pour le service ou la présentation au client, le temps d'attente des plats chauds ou froids, en dehors des appareils de maintien en température, ne dépasse jamais 30 minutes
	Si je fais des préparations à l'avance, je m'assure de les refroidir rapidement (de 63°C à 10 °C en moins de deux heures)
	Je veille à réchauffer les plats rapidement (de 10°C à 63°C en moins d'une heure)
	Je dispose d'un thermomètre qui me permet de vérifier la température de mes produits en cas de doute
	En fin de service, je détruis les produits dont la température est inférieure à 55°C (produits chauds) ou supérieure à 7°C (produits froids non étiquetés) ou supérieure de plus de 3°C à la température indiquée sur leur étiquetage.
	Mes produits surgelés sont conservés à une température de – 18°C maximum, sans jamais dépasser – 15°C même pour des temps courts
	Mes poissons frais sont conservés et présentés « sur glace » (0°C à 2°C)
	Mes produits froids en attente de service sont conservés à une température ne dépassant pas 10°C.
	Mes produits chauds sont, en attente de service, à une température inférieure à 63°C, mais supérieure à 55°C.
	Mes produits chauds sont en attente à une température inférieure à 55°C, pendant un temps supérieur à une demi-heure ou un temps que j'ignore.
	Mes produits froids sont en attente à une température supérieure à 10°C pendant plus d'une demi-heure, ou un temps que j'ignore.
	Je conserve des produits surgelés à une température supérieure à – 12°C. (ex : – 7°C)
	Je conserve ou présente des poissons frais sans glace.

FICHE 11 INSTRUCTIONS DE TRAVAIL, BONNES PRATIQUES DE FABRICATION

Objectif	Le personnel connaît et applique les bonnes pratiques de fabrication.
Cuisson, maintien au chaud	
	Je veille à une cuisson à cœur de tous mes produits (au moins 63°C).
	Les plats qui sont conservés chauds sont autant que possible protégés des contaminations.
	Je veille à ne pas surchauffer mes huiles de friture (pas plus de 175°C).
	Je n'utilise pour la friture que des huiles adaptées.
	Je retire systématiquement le maximum des déchets carbonisés en cours de service et je filtre mon huile au moins une fois par jour.
	En dehors de leur utilisation, je couvre mes bains de friture pour éviter leur contamination et leur altération.
	Je veille à dégraisser régulièrement tout mon matériel de grillade pour éviter l'accumulation de graisse carbonisée.
	Je ne nettoie pas régulièrement ma friteuse qui présente des dépôts de graisse carbonisée importants.
	J'utilise une huile de friture visuellement altérée ou qui fume.
	J'utilise du matériel de grillade recouvert de graisse ancienne carbonisée.
	Je sers des produits sensibles (viandes hachées, préparation à base d'œuf) non cuits à cœur.
	Je sers des produits carbonisés.
Marinade Assaisonnement	
	Je conserve au froid (moins de 7°C) mes produits marinés ou pré-assaisonnés en attente de cuisson.
	Je laisse mes produits en attente de cuisson à température ambiante.
Maitrise des recettes et des ingrédients	
	Mon personnel effectuant le service connaît bien mes recettes et est en mesure de renseigner, à sa demande, le consommateur sur la présence éventuelle d'allergènes.
	Je ne suis pas capable de fournir l'information sur la présence ou l'absence de tel ou tel ingrédient dans mes produits

Viandes hachées	
	Mes viandes hachées et préparations à base de viandes hachées crues sont conservées à moins de 4°C et commercialisées dans les 24 heures.
	Je ne maîtrise pas la température de conservation de mes viandes hachées.
	Je commercialise des viandes hachées et préparations à base de viandes hachées sans pouvoir justifier qu'elles ont été préparées dans les 24h.
Congélation Décongélation	
	Je ne congèle aucun produit.
	Je respecte les règles de décongélation conformément à la réglementation en vigueur
	Je décongèle les produits au froid positif (0°C à 4°C).
	Je veille à décongeler les produits en les protégeant et dans des conditions qui permettent l'évacuation des liquides produits lors de la décongélation.
	J'utilise le micro-onde pour décongeler des produits que je ne cuis pas tout de suite.
	Je décongèle mes produits dans l'eau froide.
	Je décongèle des produits à température ambiante
	Je décongèle des produits dans leur carton.
Traitement des aliments bruts et en cours de préparation	
	J'élimine rapidement les déchets produits lors de l'épluchage des légumes ou du cassage des œufs.
	Je lave toujours soigneusement les légumes plusieurs fois, surtout ceux destinés à être consommés crus (au besoin, je les désinfecte).
	Si je pratique une désinfection des légumes, je respecte le mode d'emploi du désinfectant utilisé, et en particulier dans ce cas je respecte le dosage et veille à un rinçage très soigneux.
	Je laisse des épluchures de légumes ou des légumes non épluchés sur le plan de travail à proximité d'autres aliments non protégés.
	Je laisse des œufs coquilles non cuits sur le plan de travail à proximité d'autres aliments nus.

FICHE 12 Service

Objectif	Eviter la contamination des aliments lors du service au consommateur
	Les tables de la zone de restauration sont nettoyées et les nappes à usage unique sont changées après chaque client
	Un nettoyage complet de la zone de restauration et des tables est effectué entre chaque service
	En dehors des produits conditionnés et stables à température ambiante, aucun autre produit n'est resservi à un client différent.
	Les panetières contenant le pain coupé sont utilisées pour plusieurs clients successifs
	Mes tables ne sont pas nettoyées entre chaque client.
	Je recycle des produits déjà servis autres que les produits conditionnés et stables à température ambiante.

6. Éléments de maîtrise des bonnes pratiques, approche HACCP

Dans le cadre de la restauration rapide, la maîtrise des dangers d'origine alimentaire passe pour la majorité des établissements par la bonne application des bonnes pratiques générales d'hygiène



BPH	Élément à maîtriser	Type de surveillance à mettre en œuvre	Enregistrement souhaitables	Fiches traitant le sujet	Action corrective attendue
BPH 1 : Infrastructure (bâtiments et équipements)	Infrastructure hygiénique. Locaux et équipements adaptés à l'activité	Surveillance visuelle de l'état d'entretien et de propreté effective	Planning des travaux envisagé Devis Commandes Suivi des travaux	FP1FP4	Remise en état des locaux et équipements
BPH 2 : Nettoyage et désinfection	Planning de nettoyage et désinfection et/ou politique de nettoyage « au fur et à mesure » des utilisations.	Surveillance visuelle ponctuelle. Surveillance visuelle quotidienne Analyses microbiologiques le cas échéant.	Enregistrement des nettoyages prévus de façon non journalière	F8	Nettoyage et désinfection de la zone concernée. Resensibilisation et, si nécessaire, formation du personnel et/ou révision de la fréquence et de la méthode de désinfection.
BPH 3 : Lutte contre les nuisibles : priorité à la prévention.	Activités de maîtrise des nuisibles.	Surveillance des signes de présence Consommation des appâts éventuellement mis en place	Enregistrement des interventions suite à la présence de nuisibles	F3	Revoir et/ou renouveler les activités de maîtrise des nuisibles.

BPH	Elément à maîtriser	Type de surveillance à mettre en œuvre	Enregistrement souhaitables	Fiches traitant le sujet	Action corrective attendue
BPH 4 : Maintenance technique	Maintenance de tout le matériel. Présence de thermomètres en état	Surveillance continue des équipements. Vérification périodique de la disponibilité et du bon fonctionnement des thermomètres	Enregistrement anomalie panne : réparation	F4	Réparer ou remplacer le matériel en fonction des besoins. Achat nouveau thermomètre

BPH	Élément à maîtriser	Type de surveillance à mettre en œuvre	Enregistrement souhaitables	Fiches traitant le sujet	Action corrective attendue
<p>BPH 5 :</p> <p>Contamination physique et chimique liée à l'environnement de production</p>	<p>S'assurer que tous les produits dangereux sont correctement stockés.</p> <p>S'assurer que toutes les surfaces sont correctement rincées après désinfection.</p>	<p>Surveillance visuelle pendant la production.</p> <p>Absence de présence simultanée produits chimiques et aliments</p>	<p>Fiches techniques des produits dangereux utilisés</p> <p>Enregistrement des anomalies constatées et des mesures prises</p>	<p>F3</p> <p>F8</p> <p>F7</p>	<p>Revoir les procédures de nettoyage, désinfection et de rangement des produits dangereux.</p>

BPH	Élément à maîtriser	Type de surveillance à mettre en œuvre	Enregistrement souhaitables	Fiches traitant le sujet	Action corrective attendue
<p>BPH 6 : Allergènes (Contexte restauration rapide)</p>	<p>Connaissance des ingrédients composants les recettes servies au consommateur</p> <p>Limiter les contaminations croisées lors des préparations par une bonne organisation du travail</p>	<p>Visuelle pour l'organisation du travail.</p> <p>Suivi des recettes</p>	<p>Recettes des produits servis</p> <p>Liste des ingrédients utilisés dans l'établissement</p>	<p>F 11</p>	<p>Information correcte du personnel pour la délivrance de l'information au consommateur</p>

BPH	Élément à maîtriser	Type de surveillance à mettre en œuvre	Enregistrement souhaitables	Fiches traitant le sujet	Action corrective attendue
<p>BPH 7 : Gestion des déchets</p>	<p>Séparation totale des déchets par rapport aux matières premières et aux aliments.</p>	<p>Surveillance visuelle continue pour s'assurer du respect des conditions d'élimination et de l'absence de d'accumulation des déchets susceptible d'entraîner une contamination des équipements ou des locaux</p>	<p>Enregistrement des anomalies constatées et des mesures prises</p>	<p>F9</p>	<p>Éliminer immédiatement les déchets. Revoir et corriger les activités de gestion des déchets. Former à nouveau le personnel si nécessaire.</p>

BPH	Elément à maîtriser	Type de surveillance à mettre en œuvre	Enregistrement souhaitables	Fiches traitant le sujet	Action corrective attendue
<p>BPH 8 :</p> <p>Contrôle de l'eau</p>	<p>Utilisation uniquement d'eau potable, y compris pour la fabrication de glace.</p> <p>Circuit de distribution de l'eau en bon état</p>	<p>Dans le cas d'un approvisionnement autre que le réseau public,</p> <p>Identification de l'utilisation de puisage ou de citerne dûment contrôlés selon la réglementation en vigueur</p>	<p>Enregistrement des anomalies constatées et des mesures prises</p>	<p>F2</p>	<p>Changement éventuel de l'approvisionnement,</p> <p>Suspension temporaire d'activité au besoin</p> <p>Utilisation des approvisionnements palliatifs</p>

BPH	Elément à maîtriser	Type de surveillance à mettre en œuvre	Enregistrement souhaitables	Fiches traitant le sujet	Action corrective attendue
<p>BPH 9 : Personnel (hygiène, état de santé)</p>	<p>Règles d'hygiène du personnel</p> <p>État de santé du personnel.</p>	<p>Surveillance visuelle quotidienne du comportement du personnel</p> <p>Surveillance médicale du personnel selon la réglementation en vigueur</p>	<p>Certificat médical</p> <p>Attestation formation</p> <p>Enregistrement anomalies graves</p>	<p>F6</p>	<p>Information immédiate du personnel en cas de mauvais comportement</p> <p>Formation</p> <p>Prise en charge médicale, arrêt d'activité des personnes concernées autant que de besoin selon gravité</p>

BPH	Elément à maîtriser	Type de surveillance à mettre en œuvre	Enregistrement souhaitables	Fiches traitant le sujet	Action corrective attendue
<p>BPH 10 : Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p>	<p>Matières premières conformes aux exigences réglementaires.</p> <p>Fournisseurs dûment autorisés.</p>	<p>Présence d'étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les produits emballés.</p> <p>Identification des fournisseurs</p>	<p>Conservation des documents Commerciaux (factures, bons de livraison)</p> <p>Liste des fournisseurs</p>	<p>F5</p>	<p>Non utilisation des produits suspects</p> <p>Information fournisseur</p>

BPH	Élément à maîtriser	Type de surveillance à mettre en œuvre	Enregistrement souhaitables	Fiches traitant le sujet	Action corrective attendue
<p>BPH 11 : Contrôle de la température de l'environnement de stockage</p>	<p>La température de l'environnement de stockage (refroidissement rapide et congélation) est adaptée pour atteindre les exigences réglementaires de température des produits.</p>	<p>Surveillance automatique avec alarme et conservation des enregistrements automatisés s'ils existent</p> <p>Surveillance manuelle : contrôle au minimum une fois par jour de la température des enceintes frigorifiques et des produits.</p>		<p>FP4 FP10</p>	<p>Remplacer/réparer/régler les équipements frigorifiques.</p> <p>En fonction de la non-conformité, envisager l'élimination des produits affectés.</p>

BPH	Elément à maîtriser	Type de surveillance à mettre en œuvre	Enregistrement souhaitables	Fiches traitant le sujet	Action corrective attendue
BPH 12 : Méthodes de travail	Le personnel suit les instructions de travail et les procédures opératoires standard (ex : Codes des usages)	Contrôle visuel		F11	Former à nouveau le personnel.

7. Bibliographie

7.1. Réglementation applicable.

Loi n° 09-03 du 29 Safar 1430 correspondant au 25 février 2009, modifiée et complétée par la loi 18-09 du 25 Ramadhan 1439 correspondant au 10 juin 2018, relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes.

Décret exécutif n° 04-189 du 19 Joumada El Oula 1425 correspondant au 7 juillet 2004 fixant les mesures d'hygiène et de salubrité applicable aux produits de la pêche et de l'aquaculture.

Décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur.

Décret exécutif n° 17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.

Arrêté du 19 Chaoual 1417 correspondant au 26 février 1997, relatif aux conditions de préparation et de commercialisation des merguez.

Arrêté du 19 Joumada Eththania 1420 correspondant au 29 septembre 1999 fixant les règles de préparation et de mise à la consommation des viandes hachées à la demande

Arrêté du 13 Chaâbane 1420 correspondant au 21 novembre 1999 relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires

Arrêté du 3 Rabie El Aouel 1422 correspondant au 26 mai 2001 modifiant et complétant l'arrêté du 4 Safar 1416 correspondant au 2 juillet 1995 relatif à la mise à la consommation des vollailles abattues.

Arrêté du 20 Rabie Ethani 1425 correspondant au 9 juin 2004 modifiant et complétant l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000 relatif aux règles applicables à la composition et à la mise à la consommation des produits carnés-cuits.

Réglementation spécifique.

Il convient de prendre en compte les exigences spécifiques de chaque Wilaya.

7.2. Autre documentation

Codex Alimentarius.

Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire – CAC/RCP 1-1969 –

FAO.

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène dans la préparation et la vente des aliments de rue en Afrique

EFSA.

Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems – EFSA Journal 2017;15(3):4697

AFSCA (B)

Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca V2 2013

ISO

Norme ISO 22000-2018

ISO/TS 22002-2:2013 Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 2: Restauration

**Ministère du commerce, République Algérienne Démocratique et Populaire,
DGCERF :**

Guide de contrôle des huiles de fritures.



8. ANNEXES

Ce chapitre regroupe des informations utiles, et des propositions de documents pouvant être ajustés par les professionnels.

Annexe 1 Durée de conservation conseillée des produits

Source : guide autocontrôle HORECA – AFSCA 2013

Nature	Denrées alimentaires	Durée de conservation
Produits surgelés	Crème glacée artisanale	6 mois
	Autres produits surgelés	3 mois pour les produits gras 6 mois max. pour les autres produits
Denrées fraîches et réfrigérées	Poisson frais Coquillages et crustacés	1 à 3 jours
	Mollusques bivalves vivants et coquillage et crustacés vivants	2 à 3 jours
	Abats	1 à 2 jours
	Viande hachée et préparations de viande à base de viandes hachées	1 jour
	Volailles	2 jours
	Viandes	2 à 3 jours
	Produits réfrigérés ou pasteurisés entamés	2 à 3 jours
	Pâtisseries avec de la crème ou du pudding	1 à 2 jours
	Légumes et fruits	Quelques jours à 1 semaine
	Beurre, margarine	3 à 6 semaines
	Lait pasteurisé entamé	2 à 4 jours
	Sandwichs garnis et petits pains garnis	1 jour

Annexe 2 - Mémo température des denrées réfrigérées, surgelées, et maintenues au chaud

Nature	Denrées alimentaires	Température à cœur (légale ou recommandée)	Tolérance pendant courte période
Produits surgelés	Produits surgelés	- 18°C à - 12°C	de -18°C à -12°C
	Glace de consommation vendue au comptoir	-10°C (max 1 semaine)	Aucune
	Glace soft	Température la plus basse possible : max -5°C	Aucune
Produits réfrigérés	Poisson frais (préemballé ou non), produits de la mer dont mollusques et crustacés	De préférence sur glace 0 à 2°C	de 4 à 7°C
	Mollusques et crustacés (vivants)	Recommandé : de 4 à 7°C	
	Poisson transformé (fumé ...)	4°C	de 4 à 7°C
	Mollusques, coquillages et crustacés cuits	4°C	de 4 à 7°C
	Abats frais	3°C	de 3 à 6°C
	Viande hachée et préparations de viande à base de viandes hachées	0 à 4°C	de 4 à 7°C
	Merguez	4°C	Aucune
	Viande fraîche de volaille, de lapin et de petit gibier sauvage	4°C	de 4 à 7°C
	Viande fraîche découpées d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage	3°C	de 3 à 6°C
	Pâtisseries avec crème ou pudding	3°C	de 4 à 10°C
	Produits laitiers type lait fermenté, yaourt	6°C	De 6 à 10°C
	Beurre	6°C	De 6°C à 10°C
	Fromage pâte molle ou persillée	6°C	De 6°C à 10°C
	Autre fromage s	10 à 15°C	15 à 20°C
	Fruits et légumes	5 à 14°C	
	Fruits et légumes coupés (4 ^{ème} gamme)	Recommandé : de 4 à 7°C	de 7 à 10°C
	Œufs et préparation à base d'œuf cru	4°C	de 7 à 10°C
Produits cuits réfrigérés, sandwichs garnis	3°C	de 4 à 10°C	
Produits chauds	Service produits chauds	> 63°C	de 55°C à 63°C

D'après : L'arrêté interministériel du 21 novembre 1999 et le guide autocontrôle HORECA AFSCA 2013

Dans tous les cas, tenir compte des températures mentionnées sur l'étiquetage des produits avec une tolérance maximale de 3°C pendant une courte période (livraison, manipulation, service)

Annexe 3 - Les dangers

Il existe une importante population d'organismes vivants, invisibles à l'œil nu : ce sont des microorganismes. Parmi eux, certains sont dangereux pour l'Homme lorsqu'ils colonisent et se développent sur les aliments qu'il consomme.

Dans les conditions idéales, chaque bactérie se divise en deux toutes les 20 minutes. Ainsi, après 8 heures, une bactérie donne naissance à 16 000 000 de bactéries. Les microorganismes se multiplient donc très vite. En conséquence, le risque d'altération des aliments par les microorganismes peut augmenter très rapidement.

Certaines bactéries (*Clostridium* et *Bacillus spp* par exemple) peuvent aussi, dans certaines conditions produire des spores qui sont une forme de survie très résistante, à la chaleur et aux désinfectants.

La spore reste dormante jusqu'à ce que les conditions de croissance redeviennent favorables. Elle germe alors pour redonner naissance à la bactérie sous sa forme «normale».

Certaines moisissures provoquent des maladies chez l'homme et les animaux par l'intermédiaire des toxines (appelées mycotoxines) qu'elles produisent, constituant ainsi un danger pour la santé publique.

Tout aliment porteur de moisissures peut servir de moyen de contamination. Cela peut être le cas de pratiquement tous les aliments, mais les produits les plus sensibles sont les fruits, les graines, les farines, les féculents.

Les virus sont de taille beaucoup plus petite que celle des bactéries. Les virus parasitent aussi bien les animaux que les hommes.

Parmi les virus, nombreux sont responsables de maladies plus ou moins graves telles que l'hépatite A, et les Virus des gastro-entérites (Norovirus par

exemple). Les virus sont sensibles aux désinfectants utilisés correctement et peuvent être détruits par une cuisson suffisante (pasteurisation).

Dans beaucoup de cas, bien préparer et bien cuire les aliments permet de contrôler et de réduire le nombre des microorganismes, car la plupart sont détruits par des températures dépassant 63°C. Il faut garder à l'esprit que des spores, forme de résistance de certaines bactéries, pourront cependant résister à ces températures et redonner naissance ultérieurement aux microorganismes pathogènes.

La présence de microorganismes dans les aliments peut résulter :

- soit d'une contamination des matières premières utilisées pour la préparation du plat ;
- soit d'une insuffisance de protection du plat lors de son élaboration et/ou de son stockage jusqu'à la consommation.

Les matières premières utilisées dans la production de ces aliments sont parfois souillées et peuvent, de ce fait, contribuer à la présence d'un nombre de germes trop élevé dans le produit fini dans le cas où les conditions de cuisson sont insuffisantes ou inefficaces.

L'une des principales causes de contamination microbienne des matières premières d'origine végétale (fruits qui poussent au sol, légumes-feuilles, etc.) est l'utilisation d'engrais organiques (humains ou animaux) non traités ou d'eau non potables.

Outre les agents biologiques (les microorganismes), d'autres agents sont responsables d'atteintes à la santé du consommateur : ce sont les agents chimiques et physiques.

Ainsi, au cours de la préparation, de la conservation et de la vente, les aliments peuvent être contaminés par diverses impuretés chimiques et physiques provenant des matières premières, des matériels, des mains des opérateurs et du milieu ambiant.

La présence de corps étrangers dans les aliments peut entraîner des blessures. C'est le cas notamment des corps étrangers durs, coupants ou piquants, par exemple :

- de morceaux de bois, provenant de l'environnement, des caisses, des huttes, etc.
- de cailloux
- de copeaux de métal provenant de l'environnement, de fil de fer, etc.
- des petits morceaux d'os
- d'objets personnels : bijoux portés par les préparateurs, etc.

Ces contaminations résultent de mauvaises pratiques lors de la préparation depuis l'approvisionnement jusqu'à la consommation. Elles peuvent être évitées assez facilement avec un bon comportement et un bon entretien de l'environnement de préparation.

L'utilisation de matériel non adapté au contact alimentaire, ainsi que la présence de substances dangereuses (produits d'entretien, produits de lutte contre les nuisibles...) dans les locaux où se trouvent des denrées non protégées, peuvent être responsables de l'introduction de dangers chimiques dans les denrées.

Annexe 4 - La contamination microbienne

	SOURCES	VECTEURS
	Éléments contenant de façon naturelle et constante des microbes	Éléments véhiculant les microbes à partir des sources qui les émettent
L'EAU	De très nombreux microbes vivent dans l'eau non potable	L'eau est utilisée en tant qu'ingrédient (soupe, eau de cuisson...) ou pour des opérations de lavage, ainsi l'eau peut devenir un vecteur de contamination
LE SOL ET LA TERRE	Le sol et la terre sont les habitats naturels de nombreux germes. Les produits les plus exposés sont les fruits et légumes	
L'HOMME ET LES ANIMAUX	Le corps de tous les êtres vivants , et ceci dès les premières heures de la vie, est un vaste réservoir de microbes : nez, bouche, gorge, peau, chevelure, cavités digestives et urinaires, contiennent d'innombrables populations microbiennes. Quel que soit son état de santé, l'homme est toujours une source de microbes. Les animaux sont également une source importante de microbes : les animaux de compagnie, les oiseaux, les nuisibles.	L'homme véhicule les microbes qu'il contient et ceux avec qui il entre en contact (les microbes du sol, les microbes d'une surface sale ...) Ainsi il peut contaminer les produits manipulés, tout particulièrement par l'intermédiaire des mains. Les animaux véhiculent les microbes qu'ils portent et peuvent contaminer l'environnement ou directement les aliments

<p>L’AIR</p>		<p>En raison de leur petite taille, les microbes sont véhiculés par l’air et se trouvent partout.</p> <p>Tout courant d’air favorise la dissémination des microbes, et doit être évité.</p> <p>Parmi les particules chargées en microbes qui sont en suspension dans l’air, on trouve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des poussières entraînées par le vent ou créées par certaines manipulations (balayage à sec du sol,...) - des postillons (parler, tousser, se moucher, éternuer). <p>En retombant sur les produits ou sur du matériel entrant en contact avec les produits, ces particules les contaminent.</p>
<p>LE LINGE</p>		<p>Le vêtement de travail, les torchons, sont des supports idéaux de microbes.</p> <p>Ils les absorbent, peuvent permettre leur développement si le linge est souillé par des aliments.</p>
<p>LES SURFACES ET LE MATERIEL</p>		<p>Les surfaces et le matériel constituent des nids à microbes d’autant plus importants que leur entretien physique est mauvais : fissures, rugosités, porosités. Déchets organiques et microbes s’accumulent dans les recoins et angles.</p> <p>Même propre du point de vue visuel, le linge, les surfaces et le matériel représentent une source de contamination. Mal entretenus, ils sont contaminants pour les aliments.</p>

Annexe 5 - Tableau des dangers microbiologiques pris en compte dans l'approche HACCP

Dangers	Sources du danger	Principaux aliments à considérer	Maladie humaine	Mode de pathogénicité	Température optimale (extrêmes)	pH optimal (extrêmes)	Aw	Résistance/sensibilité	Mesures de maîtrise
Salmonella (bactérie)	Intestins des animaux et de l'homme.	Œufs et produits à base d'œufs crus.	Fièvre	La bactérie elle-même (virulence)	35 – 37°C (+5 à 50°C)	7 – 7,5 (3,8 à 9,5)	0,99 (> 0,94)	Sensible à la chaleur (début de destruction dès 60°C)	Qualité des matières premières. BPH (lavage des mains).
	Environnement (sol, eau).	Viandes. Lait cru. Coquillages. Graines germées.	Diarrhées Vomissements Mortalité (0,8 %)						
									Température et temps de cuisson. Chaîne du froid.

Dangers	Sources du danger	Principaux aliments à considérer	Maladie humaine	Mode de pathogénicité	Température optimale (extrêmes)	pH optimal (extrêmes)	Aw	Résistance/sensibilité	Mesures de maîtrise
Salmonella typhi	Porteurs sains, eau contaminée, Contamination fécale	Eau et tout aliment manipulé consommés sans cuisson ou recontaminé après cuisson par un porteur sain	Fièvre prolongée Céphalées intenses Anorexie Constipation le plus souvent ou diarrhées Somnolence, prostration le jour, insomnie nocturne, macules rosées au niveau des flancs ou du thorax	La bactérie elle-même (virulence)	35 – 37°C (+5 à 50°C)	7 – 7,5 (3,8 à 9,5)	0,99 (> 0,94)	Sensible à la chaleur (début de destruction dès 60°C) Sensible aux désinfectants	Détection des porteurs sains, hygiène du personnel, eau potable

Dangers	Sources du danger	Principaux aliments à considérer	Maladie humaine	Mode de pathogénicité	Température optimale (extrêmes)	pH optimal (extrêmes)	Aw	Résistance/sensibilité	Mesures de maîtrise
Vibrio cholerae	Malades	Eau contaminée et aliments crus contaminés, produits de la mer contaminés (coquillages consommés crus)	Diarrhée sans fièvre	La bactérie elle-même (virulence)	37°C (5 à 43°C)	7,8-8,6 (4,8 à 11)	0,98 (>0,94)	Très sensible à la chaleur (début de destruction dès 52°C) Sensible aux désinfectants	Respect des zones de récolte des produits de la mer, respect de la chaîne du froid, utilisation d'eau potable
Listeria monocytogenes (bactérie)	Intestins des animaux. Très largement répandue dans l'environnement (sol, eaux souillées).	La plupart des aliments, surtout s'ils permettent la multiplication de la bactérie.	Formes neurologiques (méningites...) Septicémies Avortements Mortalité (20%)	La bactérie elle-même (virulence)	30 – 37°C (-2 à +45°C)	7 (4 à 9,6)	0,99 (> 0,92)	Début de destruction dès 55°C. Multiplication au froid. Persistance sur le matériel. Sensible aux désinfectants.	Chaîne du froid et DLC. Nettoyage-désinfection.

Dangers	Sources du danger	Principaux aliments à considérer	Maladie humaine	Mode de pathogénicité	Température optimale (extrêmes)	pH optimal (extrêmes)	Aw	Résistance/sensibilité	Mesures de maîtrise
Bacillus cereus (bactérie)	Présence abondante sous forme de spores dans le sol. Contamination importante des produits secs ou déshydratés, des épices, herbes aromatiques, céréales et farines.	Préparations à partir de ces ingrédients avec attente à des températures comprises entre 4 et 55°C (refroidissement lent)	<u>Forme émétique</u> : nausées, vomissements. <u>Forme diarrhéique</u> : diarrhées, douleurs abdominales.	Toxine émétique préformée dans l'aliment.	30 – 37°C (+ 4 à 55°C)	6 – 7 (4,3 à 9,3)	0,99 à 1 (> 0,92)	Bactéries, sous forme de spores, résistantes à la chaleur. Toxine émétique stable à la chaleur (90 min à 126°C !!)	BPH : surtout nettoyage des équipements. Consommation sans délai ou refroidissement et réchauffage rapide.

Dangers	Sources du danger	Principaux aliments à considérer	Maladie humaine	Mode de pathogénicité	Température optimale (extrêmes)	pH optimal (extrêmes)	Aw	Résistance/sensibilité	Mesures de maîtrise
Campylobacter spp (bactérie)	Surtout les oiseaux domestiques ou sauvages.	Vianes de volailles insuffisamment cuites.	Diarrhée Douleurs abdominales Fièvre Maux de tête	La bactérie elle-même (virulence)	41,5°C (30 à 45°C)	6,5 – 7,5 (4,9 à 9)	0,997 (> 0,987)	Bactérie sensible à la chaleur (destruction dès 65°C)	Nettoyage-désinfection du matériel entré en contact avec des volailles crues. Cuisson à cœur des volailles (disparition de la couleur rosée)
	Intestins des ruminants (bovins surtout). Fumier et eaux d'irrigation. Intestin de l'homme.	Vianes hachées. Lait cru et fromages au lait cru. Végétaux crus.	Colites hémorragiques. Syndrome hémolytique et urémique (SHU)	Virulence et toxines	40°C (+6 à 45,5°C)	6 – 7 (4,4 à 9)	0,995 (> 0,95)	Sensible à la chaleur (début de destruction dès 60°C) Sensible aux désinfectants	Qualité des matières premières. BPH (lavage des mains). Température et temps de cuisson. Lavage soigneux des légumes.

Dangers	Sources du danger	Principaux aliments à considérer	Maladie humaine	Mode de pathogénicité	Température optimale (extrêmes)	pH optimal (extrêmes)	Aw	Résistance/sensibilité	Mesures de maîtrise
Staphylococcus aureus (bactérie)	Peau, nez, gorge de l'homme et des animaux.	Surtout plats cuisinés manipulés après cuisson.	Vomissements violents	Toxine préformée dans l'aliment	35 – 41°C (+ 6 à 48°C)	6 – 7 (4 à 10)	0,99 (> 0,83)	Bactérie sensible à la chaleur, mais toxine stable.	BPH (lavage mains, port charlotte) Port de gants ou masques.
Clostridium perfringens (bactérie)	Très largement répandue dans l'environnement.	Plats à base de viande en sauce, cuisinés en grande quantité à l'avance.	Diarrhée. Violents maux de ventre.	Toxine fabriquée dans l'intestin si ingestion d'un grand nombre de bactéries.	40 – 45°C (10 à 52°C)	6 – 7 (5 à 8,3)	> 0,95	La cuisson ne détruit pas les bactéries sous forme de spores.	Refroidissement rapide et réchauffage rapide.

Dangers	Sources du danger	Principaux aliments à considérer	Maladie humaine	Mode de pathogénicité	Température optimale (extrêmes)	pH optimal (extrêmes)	Aw	Résistance/sensibilité	Mesures de maîtrise
Clostridium botulinum (bactérie)	Environnement (sol, poussières, sédiments, eaux souillées)	Produits de charcuterie et conserves peu acides de fabrication familiale ou artisanale. Miel (danger pour les nourrissons)	Paralysie entraînant la mort par asphyxie (dans 5 à 25% des cas selon la prise en charge médicale)	Toxine botulinique = poison le plus puissant connu.	35 – 40°C (10 à 48°C) Min +3°C pour le type E retrouvé sur les poissons.	Entre 6 et 7 selon les souches. (4,6 à 9)	> 0,94	Bactérie (spore) très résistante à la chaleur (3 min à 120°C). Toxine détruite après 10 min à 100°C, mais résistante à la congélation.	Respect des barèmes de stérilisation. Utilisation de sel nitré pour les charcuteries. Respect de la chaîne du froid et des DLC.
Brucella	Animal malade	Lait et produits laitiers non traités thermiquement	Souvent non détectée, Septicémie en aigue, troubles articulaires en subaiguë ou en chronique	Virulence, Pas de croissance dans l'aliment	/	/	/	Pla pasteurisation est efficace (63°C / 30 minutes ou 72°C / 15 secondes)	Ne pas utiliser de produits laitiers non pasteurisé

Dangers	Sources du danger	Principaux aliments à considérer	Maladie humaine	Mode de pathogénicité	Température optimale (extrêmes)	pH optimal (extrêmes)	Aw	Résistance/sensibilité	Mesures de maîtrise
Norovirus	Intestin de l'homme. Eaux contaminées.	Fruits rouges (cultivés par irrigation) Coquillages Aliments manipulés par une personne infectée.	Vomissements Nausées Diarrhées	L'ingestion de quelques virus peut suffire	/	/	/	Relativement résistants à la chaleur : 30 min à 60°C	Origine des matières premières. BPH : lavage des mains, malades écartés de la production.

Dangers	Sources du danger	Principaux aliments à considérer	Maladie humaine	Mode de pathogénicité	Température optimale (extrêmes)	pH optimal (extrêmes)	Aw	Résistance/sensibilité	Mesures de maîtrise
Virus de l'Hépatite A	Homme infecté, eaux usées contaminées et produits issus de l'agriculture irrigués par écoulement ou aspersion.	Aliments crus (coquillages, fruits, légumes) Aliments manipulés par une personne infectée sans précaution d'hygiène et sans cuisson assainissant	Syndrome pseudo grippal, Troubles digestifs, hépatite	L'ingestion de quelques virus peut suffire	/	/	/	Sensible aux désinfectants chlorés Détruit par la chaleur mais relativement résistant avec une grande variabilité selon les produits : Confitures : 90°C /12 Min Coquillages : 90°C/2mim	Respect des règles d'hygiène et surtout lavage des mains, Respect des zones de récoltes ou d'élevage des coquillages Eau potable

Dangers	Sources du danger	Principaux aliments à considérer	Maladie humaine	Mode de pathogénicité	Température optimale (extrêmes)	pH optimal (extrêmes)	Aw	Résistance/sensibilité	Mesures de maîtrise
Mycotoxines	Moisissures issues des sols, plantes Locaux humides	Céréales, fruits, fruits à coques, Café	Variable selon la mycotoxine	Toxicité le plus souvent chronique variable selon les mycotoxines	/	/	/	Résistance variable à la chaleur selon la mycotoxine, substance possible à la cuisson	Veiller aux bonnes conditions de conservation des produits, qualité des matières premières

Dangers	Sources du danger	Principaux aliments à considérer	Maladie humaine	Mode de pathogénicité	Température optimale (extrêmes)	pH optimal (extrêmes)	Aw	Résistance/sensibilité	Mesures de maîtrise
Anisakis (ver des poissons)	Présent dans toutes les mers et océans.	Poisson cru ou peu cuit	<p><u>Forme gastro-intestinale</u> :</p> <p>Diarrhées, vomissements</p> <p>Risque d'occlusion intestinale</p> <p><u>Forme allergique</u> :</p> <p>Allergie digestive et/ou cutanée</p> <p>20 à 60% cas graves : choc anaphylactique</p>	<p>Larves vivantes pour la forme gastro-intestinale</p> <p>Une seule larve vivante ou morte pour une personne devenue allergique.</p>	/	/	/	<p>Destruction possible par la chaleur (> 60°C), par congélation, par salage/fumage (hareng saur)</p> <p>Attention : cela n'empêche pas les réactions allergiques.</p>	<p>Cuisson à cœur du poisson de mer.</p> <p>Eviscération rapide du poisson et congélation (- 20°C pendant 24 heures minimum) si consommation crue (carpaccio).</p>

Dangers	Sources du danger	Principaux aliments à considérer	Maladie humaine	Mode de pathogénicité	Température optimale (extrêmes)	pH optimal (extrêmes)	Aw	Résistance/sensibilité	Mesures de maîtrise
Histamine (poison provenant d'une dégradation de la denrée par des bactéries)	Mauvaises conditions d'hygiène et de conservation de certains poissons.	Thon pêché en eaux chaudes et refroidi trop lentement. Anchois salés, sauces de poisson.	<u>Pseudo-allergie</u> : rougeurs et éruptions cutanées, démangeaisons, nausées, diarrhée...	Ingestion de doses élevées d'histamine.	Pour les <u>bactéries</u> favorisant la fabrication d' <u>histamine</u> :	/	/	L'histamine est une molécule thermostable.	Eviscération et réfrigération rapide des poissons, respect de la chaîne du froid. Qualité hygiénique du lait utilisé pour la fabrication des fromages.

Annexe 6 - Proposition de document d'enregistrement

Nom de l'établissement					
Date					
Personne remplissant la fiche					
Visuel de la propreté en début d'activité		propre		sale	
Températures des chambres froides					
Chambre froide	Congélateur	Frigo1			Vitrine
Rappel température cible	-18°C	2°C			4°C
Température alerte	-15°C	7°C			10°C
Début activité					
Fin activité					
Vérification de la température des plats					
Plats froids			Plats chauds		
Plat	Heure	Température	Plat	Heure	Température

Produits cuits refroidis					
Produits	Température fin de cuisson	Heure mise à refroidissement	Température mise au froid	Heure contrôle de refroidissement	Température du produit refroidi
Huiles de friture					
Date et résultat du test ou changement d'huile					
Nettoyages non journaliers effectués					
Anomalies relevées ce jour et actions menées					

**APPROVISIONNEMENTS DU
JOUR**

Nom de l'établissement				
Date				
Personne remplissant la fiche				
Produit	Fournisseur	Quantité	DLC/ DLUO	Contrôle T°C éventuel

Anomalie fournisseurs et action menée

Annexe 7 - Utilisation de l'eau de javel

1. Propriétés de l'eau de Javel

Puissant désinfectant, économique. Elle détruit les bactéries, les moisissures, la majorité des spores et des virus.

2. Composition de l'eau de Javel

C'est une solution d'hypochlorite de sodium et de chlorure de sodium.

Il ne faut pas utiliser d'eau de javel parfumée, ni les pastilles qui peuvent avoir une composition non compatible avec l'usage alimentaire.

3. Présentation

En flacons à des concentrations de :

- 9° chlorométrique soit 2,6 % chlore actif
- 12° chlorométrique soit 3,6 % chlore actif
- 35° chlorométrique soit 9,6 % chlore actif

Un berlingot de 25 centilitres à 48° chlorométrique dilué avec 75 centilitres d'eau donnera un litre de 12° chlorométrique prêt à l'emploi.

4. Utilisation

L'eau de Javel doit être diluée avec de l'eau froide ou tiède, jamais avec de l'eau chaude.

L'eau de Javel doit toujours être utilisée **seule sans mélange avec aucun autre produit ménager.**

5. Application pratique

Utilisation	Dosage d'Eau de Javel à 9°C Chlorométrique soit 2,6 % chlore actif	Conseils
Locaux, sols, murs, portes, plans de travail, surfaces carrelées, plastifiées	2 verres (300ml) pour un seau d'eau (10 litres)	<i>Nettoyer, rincer, javelliser, laisser agir 10mn, rincer (à l'eau potable pour plans de travail).</i>
Gros matériels, poubelles, planches bois à découper.	20 verres (3 litres) pour un seau d'eau (10 litres)	<i>Démonter, racler, nettoyer, rincer, javelliser, laisser agir 15 mn, rincer.</i>
Vaisselle, batterie de cuisine, couverts, évier.	1 verre (150ml) pour un seau d'eau (10 litres)	<i>Nettoyer, rincer, javelliser, laisser agir 15mn, rincer à l'eau potable.</i>
Réfrigérateur	5 verres (750 ml) pour un seau d'eau (10 litres)	<i>Passer la solution javellisée à l'éponge, laisser agir 10 mn, rincer à l'eau potable.</i>
Toilettes, WC, Siphons	1 verre ½ (225 ml)	<i>Verser l'eau de javel directement laisser agir 15 mn, rincer.</i>
Eponges, lavettes	2 verres (300ml) pour un seau d'eau (10 litres)	<i>Laisser tremper 5mn, rincer.</i>
Légumes, crudités, aromates frais	3 cuillères à soupe (30 ml) pour 50 litres d'eau	<i>Tremper, laver à l'eau claire pendant 15 mn, vider l'eau, la remplacer par solution de javel, immerger les crudités, laisser agir 5mn, rincer eau potable, égoutter.</i>
NB : Ces mesures sont à diviser par 4 pour de l'eau de javel à 35° chlorométrique		

Source FAO guide « les bonnes pratiques d'hygiène dans la préparation et la vente des aliments de rue en Afrique »

LAVAGE DES MAINS

Se laver les mains à l'eau et au savon pendant 30 secondes est la mesure d'hygiène la plus efficace pour prévenir la transmission de tous les virus.

DES MAINS PROPRES FONT DES PRODUITS SAINS !

Aussi souvent que nécessaire et au moindre doute de souillure :



BIEN SE MOUILLER LES MAINS ET PRENDRE SUFFISAMMENT DE SAVON



FROTTEZ VOUS LES MAINS PAUME CONTRE PAUME



LAVEZ LE DOS DES MAINS



LAVEZ ENTRE LES DOIGTS



FROTTEZ LE DESSUS DES DOIGTS



LAVEZ LES POUCES



LAVEZ AUSSI LE BOUT DES DOIGTS ET LES ONGLES

BIEN SE RINCER LES MAINS À L'EAU

SÉCHEZ-VOUS LES MAINS AVEC UN ESSUIE MAINS À USAGE UNIQUE OU À L'AIR LIBRE. SI LE LAVE MAINS EST À COMMANDE, FERMER LE ROBINET AVEC L'ESSUIE-MAINS



PORTER UN MASQUE



**SE LAVER LES MAINS AVANT DE METTRE SON MASQUE
ET APRÈS L'AVOIR RETIRÉ**



**METRE ET ENLEVER LE MASQUE EN
LE PRENANT PAR LES LANIÈRES**



COUVRIR LE NEZ ET LA BOUCHE



UNE FOIS POSÉ, NE PLUS LE TOUCHER



**APRÈS UTILISATION, LE METTRE DANS UN SAC PLAS-
TIQUE ET LE JETER. S'IL EST EN TISSU, LE LAVER À 60°
PENDANT 30 MN.**

POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES



PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE



**SE LAVER RÉGULIÈREMENT LES MAINS OU UTILISER
UNE SOLUTION/GEL HYDRO-ALCOOLIQUE**



**TOUSSER OU ÉTERNUER DANS SON COUDE OU DANS
UN MOUCHOIR À USAGE UNIQUE**



SE MOUCHER DANS UN MOUCHOIR À USAGE UNIQUE



**SALUER SANS SERRER LA MAIN ET ARRÊTER LES
EMBRASSADES**

NOTES



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTRE DU COMMERCE
ET DE LA PROMOTION DES EXPORTATIONS

Cité Zerhouni Mokhtar El-Mohammadia. (Ex. les Bannaniers) - ALGER
Tél : (+213) 021 89 00 74/85
Fax : (+213) 021 89 00 34
Courrier : contact@commerce.gov.dz

www.commerce.gov.dz