



# Hygiène en cuisine

Je m'en lave les mains?



**MISSION:**  
**IMPOSSIBLE**

# POURQUOI?

## Securité alimentaire

- ✓ Lois nationales
- ✓ Bonnes pratiques Suisses (OFSP, laboratoire cantonale)
- ✓ Recommandations internationales

# Ordonnance DFI sur l'hygiène (OHyg)

- Locaux et installations propres et en bon état
- **Garantir les bonnes pratiques d'hygiène**, incluant la prévention des contaminations
- Récipients, appareils, instruments, équipements et autres objets entrant en contact avec des denrées alimentaires doivent:
  - Être régulièrement nettoyés et désinfectés si nécessaire pour éviter tout risque de contamination
  - Être conçus, construits et entretenus de manière à réduire autant que possible le risque de contamination
- Hygiène personnelle:
  - Toute personne doit veiller à avoir une hygiène personnelle et une propreté adéquate lorsqu'elle utilise des denrées alimentaires
  - La personne responsable doit sensibiliser le personnel aux problèmes d'hygiène et notamment à l'hygiène des mains

# Ordonnance DFI sur l'hygiène (Ohyg)

- La personne responsable est tenue de prendre toutes les mesures nécessaires, dans le cadre de son **autocontrôle**, afin que:
  - Les critères d'hygiène des procédés soient respectés
  - Les critères de sécurité des denrées pendant toute la durée de conservation des produits soient respectés
- Lorsque la personne responsable valide ou vérifie le bon fonctionnement de ses procédures fondées sur les principes de la méthode HACCP ou sur les bonnes pratiques d'hygiène

# Ordonnance sur les denrées alimentaires (ODAIIOUs)

- Les produits nutritifs ne peuvent contenir des substances et des organismes qu'en quantité ne présentant aucun danger pour la santé humaine
- La personne responsable doit veiller à ce que:
  - Les denrées alimentaires et les objets usuels ne subissent pas d'altérations préjudiciables sous l'effet de microorganismes, de substances étrangères ou d'autres causes
  - Les denrées alimentaires dont elle a la responsabilité soient propres à la consommation humaine, compte tenu de l'usage prévu
- La personne responsable doit **prendre toutes les précautions et mesures nécessaires pour maîtriser les risques d'atteinte à la santé humaine**

# Ordonnance sur les denrées alimentaires (ODAIIOUs)

- Les instruments importants de l'autocontrôle sont notamment:
  - La maîtrise des procédures (bonnes pratiques d'hygiène, bonnes pratiques de fabrication)
  - Le recours à des procédures conformes aux principes de la méthode HACCP
  - La traçabilité
  - Le prélèvement d'échantillons ainsi que l'analyse des denrées alimentaires et des objets usuels
- **Surveillance permanente fondée sur les principes de l'HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points), visant à maîtriser les risques biologiques, chimiques et physiques

# PROBLEME?

## Maladies infectieuses

✓ Toxi-infections alimentaires

# Toxi-infections en Suisse

- Surveillance des foyers en Suisse depuis 1988

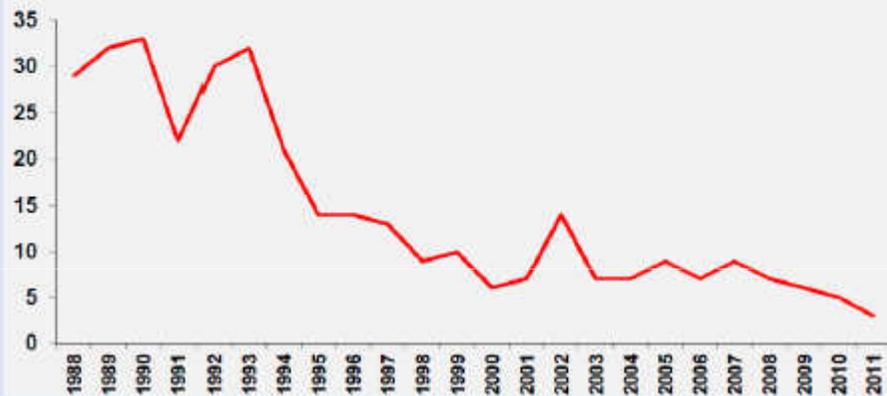


Figure 18. Foyers de toxi-infection alimentaire avec agent pathogène détecté déclarés à l'OFSP de 1988 à 2011.

Sécurité alimentaire



niveau élevé

Agent pathogène	Nombre de flambées								
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Salmonelles entériques	4	5	5	3	1	3	4	1	1
<i>Salmonella</i> Typhi/Paratyphi	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Campylobacter jejuni</i>	5	1	-	2	3	2	2*	2	1
<i>Shigella sonnei</i>	-	-	-	1	-	1	-	-	-
<i>Escherichia coli</i> (VTEC, EPEC)	1	-	-	1	-	-	1*	-	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	-	-	-	1	2	1	-	-	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	1	-	-	-	1	1	1	3	3
<i>Clostridium perfringens</i>	2	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Clostridium botulinum</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Clostridium difficile</i>	-	1	-	-	-	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i>	1	-	-	1	-	-	-	-	-

\* Foyer de toxi-infection alimentaire dû à la contamination du réseau de distribution d'eau d'un village, dans lequel plusieurs agents pathogènes (bactériens et viraux) ont été mis en évidence [37].

# Toxi-infections en Suisse

**Tableau 2.** Denrées alimentaires incriminées dans le cadre de foyers de toxi-infection dus à des agents bactériens mis en évidence, 1993-2010

Denrée alimentaire	Nombre de flambées
Plats à base d'œufs	71
Viande et plats à base de viande	33
Lait et produits laitiers (fromage, beurre, crème, lait à boire)	16
Lait cru / contact avec des vaches	5
Salades / plats préparés par des traiteurs	6
Plats industriels / sauces	7
Eau de boisson	8
Pâtisseries	3
Source inconnue	42

**Tableau 3.** Lieux de l'infection (*settings*) dans les flambées dont l'agent bactérien a été mis en évidence, 1993-2010

Lieu de l'infection	Nombre de flambées
Restaurant / hôtel / cantine	70
Ménage / entreprise du secteur alimentaire	31
Hôpital / home	26
Fête / réception	17
Militaire	11
Camp de jeunes / camp de vacances	8
Commune	5
Ecole / jardin d'enfants / crèche	6
Voyage à l'étranger	3
Vente ambulante / kiosque / snack	3
Sans indication	11

# MISSION

## Gestion du risque

- ✓ Homme
- ✓ Aliments
- ✓ Cuisine

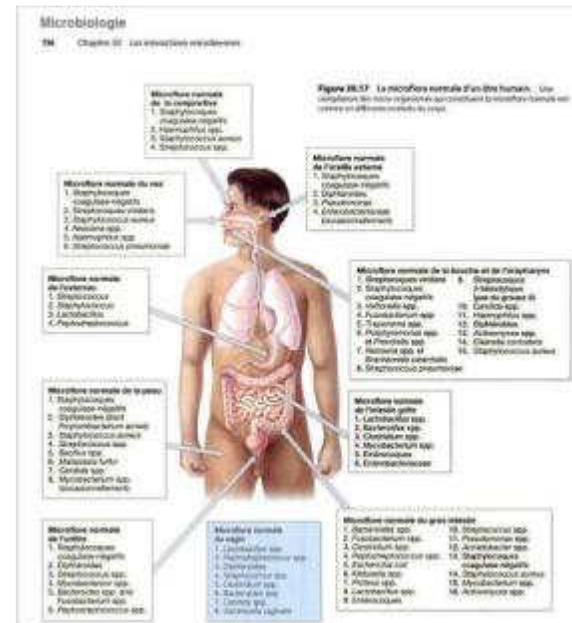
# Gestion du risque

- Mesures pour éviter la contamination des aliments par des microorganismes devenant ainsi une source de danger pour la santé du consommateur
  - hygiène personnelle
  - manipulation et stockage des aliments
  - environnement des denrées alimentaires



# Hygiène personnelle

- Objectif:
  - Limiter la contamination des aliments par l'intermédiaire des mains



# Hygiène personnelle

- Mesures de prévention:
  - Douche journalière
  - Changer régulièrement les vêtements de travail (au moins 1xj)
  - Ongles courts, sans vernis ou french manicure ou gel
  - Enlever les bijoux et les montres
  - Porter une coiffe
  - Porter un masque chirurgical si besoin (manipulation des produits qui ne subiront pas d'ultérieure cuisson ou en cas d'affections respiratoires ou problèmes cutanées au niveaux du visage)
  - **Lavage des mains**
  - Porter gants jetables pour certains travaux (ne remplace pas le lavage des mains)
  - Recouvrir les petites blessures par des pansements étanches pendant le travail

# Manipulation et stockage des aliments

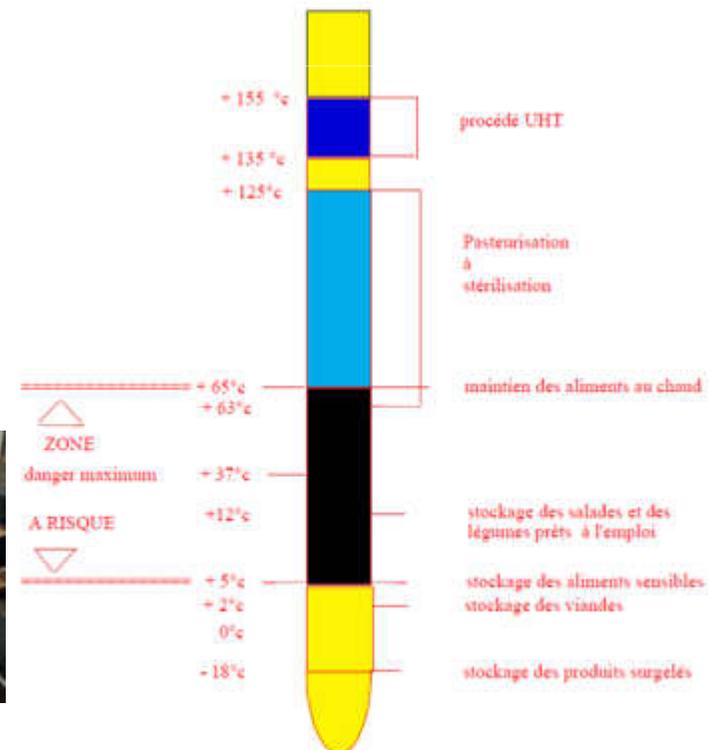
- Objectif:
  - Limiter la contamination des aliments par des microorganismes et en limiter leur développement

## TEMPERATURES MAXIMALES DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

NATURE	TEMPERATURE maximale des denrées
Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés.	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Divers produits transformés à base de viande plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produits à base de poisson.	
Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais)	
Viandes d'animaux de boucherie, viandes de gibier ougulé	+ 7° C
Lait pasteurisé	+ 8° C
Oeufs réfrigérés	+ 5° C
Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi	+ 4° C
Préparations de viandes de toutes espèces, comprenant la chair à saucisse et la saucisse crue, viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes, ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4° C
Abats et préparation de viandes en contenant	+ 3° C
Viandes hachées et préparation de viandes hachées. Réfrigérées	+ 2° C
Poissons, mollusques et crustacés conditionnés (à l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants)	Glace fondante ou température de celle-ci 0° C. à + 2° C
Congelées	
Autres denrées congelées à l'exception des poissons	- 12° C
Toutes denrées surgelées au sens du décret du 09.09.1964 modifié et poissons congelés, glaces et crèmes glacées	- 18° C



## TEMPERATURE DANS LA MANIPULATION DES ALIMENTS

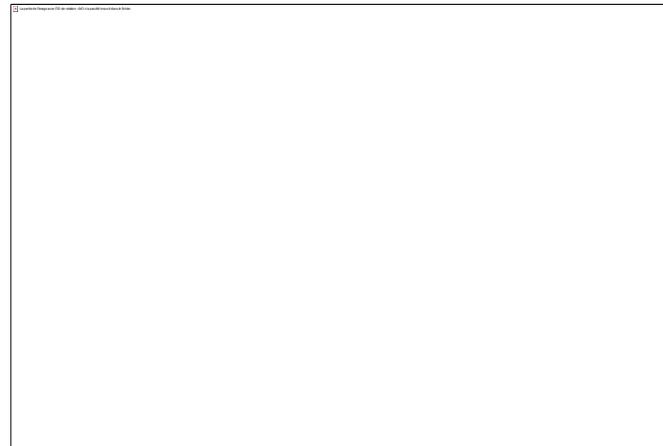


# Manipulation et stockage des aliments

- Mesures de prévention:
  - Utiliser uniquement des marchandises de première qualité
  - Se conformer au principe de la marche en avant
  - Se conformer aux températures correctes, respecter la chaîne du chaud et du froid
  - Séparer les produits alimentaires crus des produits cuits
  - Eviter tout contact entre le liquide de décongélation de la viande et de la volaille et l'aliment même
  - Abolir l'emploi de torchons à tout faire
  - Ne pas réutiliser le même matériel et ustensiles (ex.: couteaux et planches à découper) pour manipuler les aliments crus et cuits
  - Enlever les déchets de manière appropriée et régulière

# Hygiène de l'environnement

- Objectif:
  - Choix des ustensiles et des appareils pour permettre une application optimale des règles d'hygiène, éviter le risque de contamination croisée et la recontamination des denrées



# Hygiène de l'environnement

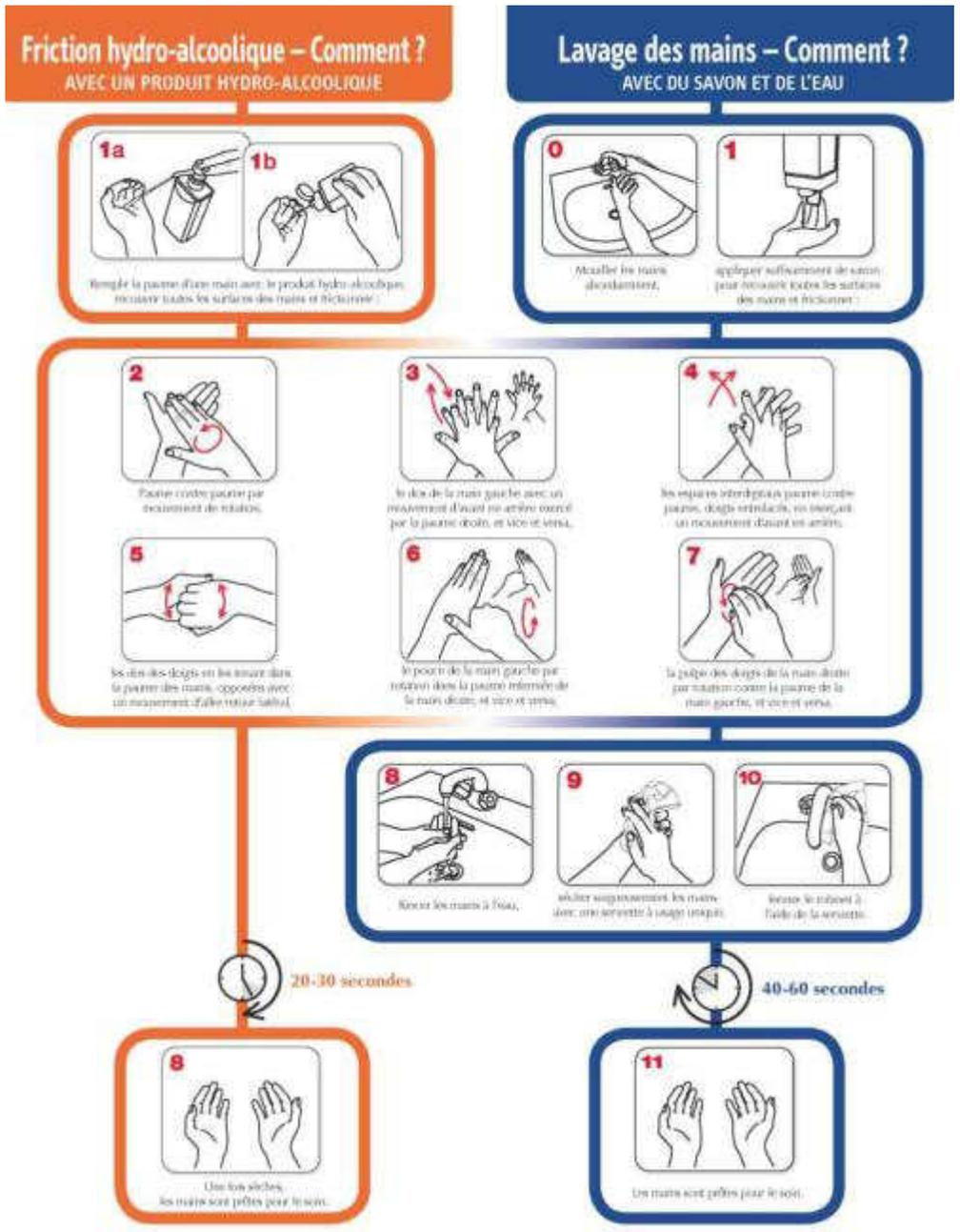
- Mesures de prévention:
  - Achat des appareils et du matériel
    - Démontage facile
    - Lavage aisé
    - Matériaux non poreux et résistants à la chaleur
    - Matériel à usage unique dans la mesure du possible)
    - Revêtements et surfaces construits avec matériaux étanches, lisses, faciles à nettoyer, résistants à la corrosion et non toxiques
  - Plan de nettoyage et désinfection (fréquence selon l'utilisation et l'organisation interne)
    - Instruments de travail: après chaque emploi
    - Appareils, poubelles: quotidiennement
    - Plan de travail, sols: après chaque service
    - Hotte d'aspirations: chaque semaine
    - Réfrigérateurs, congélateurs: régulièrement

# COMMENT?

## Lavage des mains

✓ Normatives internationales

Indiquée si contact avec aliments crus  
(surtout viande, volaille et oeufs)



Recommandé toujours

# QUAND?

## Si contamination

- ✓ Mains
- ✓ Aliments
- ✓ Matériels, ustensiles, appareils
- ✓ Environnement

# Indications à l'hygiène des mains

- **Avant propre:**
  - Pour la manipulation des aliments
  - Pendant la préparation des aliments
  - À chaque reprise de travail
- **Après sale:**
  - Après la manipulation des aliments, surtout crus
  - Après être allé aux toilettes
  - Après avoir éternué, s'être mouché, s'être gratté le visage ou touché les cheveux
  - Après chaque changement de gants
- **Entre 2 tâches:**
  - Épluchage, taillage, cassage des oeufs,...

# CONCLUSIONS

# Lavage des mains

Manipulation  
des aliments



Cuisine

Stockage  
des aliments



Ustensiles et  
plan de travail

Hygiène personnelle

Auto-contrôle

Désinfection matériel  
et environnement

**MERCI DE VOTRE ATTENTION**

