

GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

POUR LES ENTREPRISES DU SECTEUR HORECA





Faites-vous plaisir !

Profiter de la vie ensemble !
Se sentir bien au Luxembourg :
l'hospitalité à l'état pur.

📍 Rue du Nord
Luxembourg-Ville

VISIT 
LUXEMBOURG

Retrouvez
des idées de sortie
et d'autres expériences
à faire sur
www.visitluxembourg.com



Téléchargez la nouvelle
Appli VisitLuxembourg

GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

POUR LES ENTREPRISES DU SECTEUR HORECA

Le guide est téléchargeable en 3 langues sous www.horesca.lu



PRÉFACE



C'est avec grande satisfaction que j'ai pris note de l'initiative des responsables de la Fédération des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg de mettre à jour leur Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les entreprises du secteur HORECA.

La première version de ce guide avait été élaborée en 2014 et est devenue rapidement la référence en matière d'assurance de la sécurité alimentaire dans le secteur.

En effet, le secteur HORECA est un secteur particulièrement dynamique qui se caractérise par de fréquentes nouvelles créations d'établissements et par une évolution continue des méthodes de fabrication et de distribution.

La réglementation alimentaire, elle aussi, évolue constamment pour s'adapter au progrès technique et scientifique en matière de sécurité alimentaire.

La présente mise à jour du guide de l'HORESCA tient compte de ces évolutions et permet au secteur d'ajuster ses méthodes de travail au niveau actuel des connaissances ceci afin d'assurer aux consommateurs le niveau le plus élevé possible de protection en matière de sécurité alimentaire.

Le règlement CE N° 852/2004 définit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire. Il impose notamment l'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP (hazard analysis – critical control points), associées à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène dans toutes les exploitations de la chaîne alimentaire.

Le même règlement incite les branches du secteur alimentaire à élaborer et diffuser des guides nationaux de bonnes pratiques pour faciliter l'application des exigences réglementaires sur le terrain.

Ces guides sont particulièrement utiles aux entreprises, et notamment aux exploitations de petite taille, car ils permettent aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la méthode HACCP en développant des éléments de maîtrise concrets, spécifiques au secteur de l'HORECA et adaptés à leur structure d'entreprise.

Avec la présente mise à jour, la fédération HORESCA souligne une fois de plus sa volonté de prendre ses responsabilités en matière de sécurité alimentaire et de soutenir les établissements du secteur dans la mise en application des exigences réglementaires.

Elle a réalisé un travail de qualité et adapté à la panoplie des activités des établissements de restauration au Luxembourg.

Avisé favorablement par mes services, je suis en mesure de valider cette deuxième version du « **Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les entreprises de l'HORECA** », et j'encourage vivement tous les exploitant du secteur à l'appliquer car ceci permettra aux clients des établissements de restauration d'avoir entière confiance dans les services proposés.

Je tiens à féliciter tout particulièrement les initiateurs de ce projet, les remercie pour l'excellent travail réalisé et les encourage à adapter aussi à l'avenir leur guide aux évolutions technologiques et scientifiques en matière de sécurité alimentaire.

Madame P. LENERT
Ministre de la Protection des consommateurs



Chers Membres,

J'ai le grand plaisir de vous annoncer la sortie de notre nouveau « Guide de bonnes pratiques d'hygiène » dans le secteur Horeca.

Il s'agit de la deuxième édition de notre guide qui est adapté aux tendances du marché mais surtout aux textes législatifs en vigueur. Il s'adresse aux différentes branches de notre secteur et à l'ensemble du secteur de l'hospitalité.

De nouveaux chapitres ont été développés, afin de mieux vous informer et préparer aux défis du secteur.

Simple d'utilisation le guide passe de l'enregistrement obligatoire de votre établissement auprès de l'autorité compétente en matière d'hygiène alimentaire, à la marche en avant, en passant de l'étiquetage, des allergènes, des dangers encourus jusqu'aux informations générales incluant des codes QR à scanner avec votre mobile.

Nous avons le souhait de vous apporter un guide facile d'utilisation vous aidant à trouver les réponses à vos questions.

Ce nouveau guide d'hygiène pratique s'inscrit dans la continuité de notre mission de vous apporter un soutien à la gestion quotidienne de votre tâche des obligations légales en matière de sécurité alimentaire au Luxembourg.

Je rejoins Madame la Ministre aux félicitations envers les auteurs et professionnels qui ont contribué à cette nouvelle édition de notre guide.

Un grand merci !

François KOEPP
Secrétaire général de l'HORESCA

LA MISSION

Toute entreprise qui exerce une activité liée à la production, à la transformation et à la distribution de denrées alimentaires, est tenue de connaître et de respecter les dispositions légales et réglementaires.

L'objectif de ce guide est d'éviter un danger inacceptable pour le produit, l'utilisateur et le consommateur. Le but consiste à assurer une bonne maîtrise de la sécurité alimentaire en établissant les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication qui sont à respecter au sein des établissements HORECA selon la réglementation d'hygiène alimentaire.

Les causes de contamination sont divisées en 5 groupes (règles des 5M) :

- Contaminations liées au matériel, aux équipements.
- Contaminations liées à la main d'œuvre.
- Contaminations liées à la méthode.
- Contaminations liées à la matière.
- Contaminations liées au milieu.

Les locaux, les équipements et les ustensiles de travail doivent être dans un état impeccable. Aussi le personnel doit connaître les règles relatives à l'hygiène personnelle et à l'hygiène des denrées alimentaires et de leurs préparations et doit les appliquer au quotidien. Pour cela, le personnel doit être initié aux règles d'hygiène alimentaire à appliquer, soit participer régulièrement à des formations sur la sécurité alimentaire.

Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire sont repris au niveau des programmes de prérequis qui comprennent entre autre :

- Les infrastructures.
- Le nettoyage et la désinfection efficaces des infrastructures.
- La lutte préventive contre les nuisibles.
- La prévention des contaminations (physiques, chimiques, biologiques et allergéniques).
- L'hygiène et le comportement irréprochable du personnel.
- La maîtrise de la chaîne du froid et du chaud.
- Des procédures claires dans la production.
- La traçabilité des denrées alimentaires.
- La documentation.
- La maintenance et l'étalonnage.
- La gestion des déchets.
- Le contrôle de l'air et de l'eau.
- Le choix des matières premières

En suivant fidèlement ce guide de bonnes pratiques d'hygiène validé par les autorités, les petits établissements du secteur sont dispensés de la mise en place d'un système HACCP complet.

En outre, le Guide peut être utilisé comme un modèle dans le cadre d'une auto-évaluation et peut aider les exploitants à se préparer aux inspections des autorités de contrôle alimentaire.

L'Horesca vous a élaboré un système d'auto-contrôle, que vous pouvez utiliser systématiquement de manière digitale.



horesca.lu

Grâce aux procédures de surveillance régulières qui sont intégrées dans le système d'autocontrôle, vous pourrez détecter de façon précoce d'éventuels problèmes et réduire ainsi les coûts associés au gaspillage alimentaire.

AVIS À L'UTILISATEUR DU GUIDE

Les rédacteurs du guide ont tenté, dans la mesure du possible, de tenir compte de toute la réglementation applicable. Cette réglementation peut cependant évoluer. Il importe donc que l'utilisateur du guide suive cette évolution et respecte la réglementation modifiée. En cas de discussion sur les points du guide qui sont susceptibles d'interprétation, la réglementation prime.





A. CADRE LÉGAL

A.1 DISPOSITIONS LÉGALES

Les crises alimentaires des années 1990 ont conduit l'Union européenne et ses états membres à définir un ensemble de règles communautaires dans le domaine de la sécurité alimentaire.

Ainsi, à partir de l'an 2000, plusieurs règlements sont entrés en vigueur pour modifier la législation alimentaire en place.

Règlement (CE) n° 178/2002 :

Il s'agit d'un règlement de base (« Basic Food Law ») qui est destiné à assurer un niveau élevé de protection de la santé à tous les stades de la chaîne de production alimentaire.

Ce règlement de base contient :

- Les exigences et dispositions générales de la législation alimentaire
- L'instauration de l'autorité européenne de sécurité alimentaire
- L'instauration de procédures en matière de sécurité alimentaire

Le paquet « hygiène » résume les règlements suivants :

Règlement (CE) n° 852/2004 :

Dispositions relatives à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 853/2004 :

Règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n° 1831/2003 :

Règlement établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux

Règlement (CE) n° 2073/2005 :

Règlement concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Règlement (UE) n° 1169/2011 :

Dispositions concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Dès décembre 2014, il est obligatoire d'indiquer les ingrédients qui peuvent causer des allergies et des intolérances

De plus amples informations sur les dispositions légales spécifiques telles que les produits d'origine animale, les additifs, les contaminants, les matériaux entrant en contact avec les denrées alimentaires sont disponibles sur le site



www.securite-alimentaire.public.lu :

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/legislation/nationale.html>

La totalité des textes applicable est publiée sur les portails suivant :



EURLEX : qui reprend l'ensemble de la réglementation européenne applicable

<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>



LEGILUX : qui reprend l'ensemble de la législation luxembourgeoise.

<https://legilux.public.lu/>

A.2 RÈGLEMENT (CE) N° 852/2004 RELATIF À L'HYGIÈNE DES ALIMENTS

Le règlement (CE) n° 852/2004 en vigueur depuis 2004 est essentiel pour ce guide. Il comprend les exigences générales en matière d'hygiène que les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter à tous les stades de la chaîne alimentaire. Le but prioritaire est celui d'assurer un niveau élevé de protection aux consommateurs.

Ce règlement souligne l'importance de la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire. Ceux-ci doivent prendre des mesures de sécurité appropriées pour garantir des produits sains et sûrs et mettre en œuvre comme il se doit toutes les dispositions en vue d'assurer la sécurité alimentaire.

Les articles 7 à 9 du règlement concernent l'élaboration de lignes directrices pour de bonnes pratiques d'hygiène et pour l'application des principes HACCP. Ces lignes directrices permettent de présenter plus en détail la manière dont les exploitants du secteur alimentaire peuvent satisfaire aux exigences légales qui sont exprimées de manière plus générale dans le règlement.

Le règlement (CE) n° 852/2004 :

- régit la manipulation correcte des denrées alimentaires.
- contient les règles générales en matière d'hygiène alimentaire.
- s'applique à toutes les étapes de production, de manipulation, de distribution et d'exportation de denrées alimentaires.

Mots-clés du règlement :

- Hygiène alimentaire : toutes les mesures et dispositions nécessaires servant à contrôler les dangers alimentaires pour l'homme et garantir qu'un aliment est propre à la consommation.
- Sécurité alimentaire : la garantie qu'un aliment ne nuit pas à la santé du consommateur final lorsqu'il est préparé et/ou consommé.

A.3 LE SYSTÈME HACCP

La mise en œuvre et le respect du règlement (CE) n° 852/2004 se basent sur le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Ce système d'autocontrôle fait partie du recueil de règles relatives à la sécurité alimentaire « Codex Alimentarius » (OMS et FAO) et sert à identifier, évaluer, comprendre et maîtriser les dangers provoqués par les denrées alimentaires aux différentes étapes du processus. Par « danger », on entend tous les événements non désirés qui surviennent lors de la fabrication d'aliments et qui sont susceptibles de causer un danger pour la santé du consommateur.

Selon le règlement européen relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, il n'est cependant pas nécessaire d'élaborer un système HACCP complet et propre à l'entreprise s'il existe un guide spécifique au secteur contenant des éléments fondés sur les principes HACCP et validés par les autorités compétentes.

Le présent guide fournit les bases nécessaires pour que le secteur HoReCa puisse mettre en œuvre des règles de bonnes pratiques d'hygiène et est fondé sur les principes HACCP : il décrit les dangers potentiels et les points d'hygiène critiques, il définit les points de contrôle les plus importants, depuis la réception de la marchandise jusqu'au nettoyage, et établit des procédures appropriées pour assurer la sécurité alimentaire.

Le guide a été validé par le ministre de la protection des consommateurs en tant que ministre compétent pour la sécurité alimentaire.



B. OBLIGATIONS LÉGALES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE AU LUXEMBOURG

En 2018 le Gouvernement luxembourgeois a mis en application une nouvelle législation en matière de contrôle des denrées alimentaires.

En effet, la loi du 28 juillet 2018 prévoit la mise en application des règlements européens en matière de sécurité des denrées alimentaires au Luxembourg en définissant les autorités de contrôle et les sanctions en cas d'infraction.



<https://legilux.public.lu/eli/etat/leg/loi/2018/07/28/a675/jo>

Cette loi met en application un certain nombre d'obligations pour les établissements alimentaires dont les établissements du secteur HORESCA.

B.1 L'ENREGISTREMENT OBLIGATOIRE DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

En effet, en vertu du règlement 852/2004/CE en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2006, et le règlement UE N° 2017/625 toute entreprise ou établissement de la chaîne alimentaire au Luxembourg doit être connue des autorités compétentes.

Pour cela, tout exploitant du secteur alimentaire notifie ainsi à l'autorité compétente appropriée chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Au Luxembourg, les modalités de cet enregistrement sont définies dans le règlement grand-ducal du 15 janvier 2021 fixant les modalités d'enregistrement des établissements des exploitants du secteur alimentaire



<https://legilux.public.lu/eli/etat/leg/rgd/2021/01/15/a51/jo>

Les démarches d'enregistrement se font via un formulaire en ligne sur le guichet. lu disponible sous :



<https://guichet.public.lu/fr/entreprises/commerce/securite-alimentaire/securite-alimentaire/enregistrement.html>

B.2 OBLIGATION DE NOTIFIER LES RAPPELS ET LES RETRAITS DE DENRÉES ALIMENTAIRES DANGEREUSES

De même, cette loi prévoit que les établissements du secteur alimentaire ont l'obligation de notifier les rappels et les retraits de produits dangereux. Pour cela un formulaire disponible sur [guichet.lu](https://guichet.public.lu/fr/entreprises/commerce/securite-alimentaire/securite-alimentaire/notification.html) doit être utilisé.



<https://guichet.public.lu/fr/entreprises/commerce/securite-alimentaire/securite-alimentaire/notification.html>





SOMMAIRE

1. DANGERS POUR L'ALIMENTATION	14
1.1 Dangers chimiques	16
1.2 Dangers physiques	17
1.3 Dangers biologiques	17
1.4 Ingrédients allergènes	19
2. INFRASTRUCTURES ET ENTRETIEN	20
2.1 Organisation des locaux	22
2.1.1 Respecter la marche en avant et éviter une contamination croisée	22
2.1.2 Assurer une zone de réception et de stockage des marchandises	24
2.1.3 Différencier zone chaude et zone froide, dans la mesure du possible	24
2.1.4 Séparer les secteurs (zones propres et les zones souillées)	24
2.1.5 Prévoir des locaux à usage du personnel (vestiaires, toilettes, réfectoire)	24
2.1.6 Protéger le stockage des produits et du matériel de nettoyage	25
2.1.7 Séparer le stockage des déchets et emballages (recyclables et consignes)	25
2.2 Aménagement et équipement des locaux	26
2.2.1 Faciliter l'entretien des surfaces (sols, murs, plafonds et portes)	26
2.2.2 Éclairage, ventilation et fenêtres	26
2.2.3 Prévoir suffisamment de lavabos et assurer la qualité d'eau potable	27
2.2.4 Plans de travail, ustensiles et appareils de cuisine	28
2.3 Emballages alimentaires et équipements alimentaires	28
2.3.1 Emballages jetables et recyclables	28
2.3.2 Emballages réutilisables ou consignés et équipements réutilisables	29
2.4 Hygiène et propreté	30
2.4.1 Nettoyage et désinfection	30
2.4.2 Vaisselle	35
2.4.3 Linge propre et linge sale	36
2.4.4 Prévention et lutte contre les nuisibles	36
2.4.5 Gestion des déchets et poubelles	37
3. HYGIÈNE DU PERSONNEL	38
3.1 Santé du personnel	40
3.2 Comportement hygiénique approprié	40
3.2.1 Tenue vestimentaire adéquate	41
3.2.2 Lavage hygiénique des mains	42
3.3 Formations et instructions	43
4. RÉCEPTION, PRODUCTION ET DISTRIBUTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES	44
4.1 Réception des marchandises	46
4.2 Stockage alimentaire et non-alimentaire	48
4.3 Déstockage et déconditionnement	49

4.4	Épluchage et lavage	50
4.5	Tranchage et portionnement	51
4.6	Techniques de préparation spécifiques	51
4.6.1	Dressage à la douille	51
4.6.2	Fouetter et mélanger	51
4.6.3	Paner	51
4.7	Conservation des denrées alimentaires	52
4.7.1	Conditionnement sous-vide	52
4.7.2	Marinage	54
4.7.3	Salage	54
4.7.4	Fumage	54
4.7.5	Lactofermentation	55
4.7.6	Cuisson	55
4.8	Chaîne du froid	56
4.8.1	Températures conseillées au stockage des denrées alimentaires	58
4.8.2	Préparation	61
4.8.3	Décongélation	62
4.8.4	Régénération et remise à température	62
4.8.5	Refroidissement des produits alimentaires	62
4.8.6	Maintien au chaud	64
4.8.7	Transport	64
4.9	Traitements thermiques	65
4.9.1	Cuissons à trop haute température - acrylamides	65
4.9.2	Fre	66
4.9.3	Barbecue	67
4.9.4	Cuissons à basse température	67
4.9.5	Cuissons sous-vide	68
4.10	Service	68
4.11	Présentation d'un buffet	69
4.12	Plats à emporter	69
4.13	Vente au distributeur automatique	70
4.14	Surproduction et restes alimentaires	71
4.15	Restes à emporter	72
4.16	Donations	72
5.	GESTION DES BONNES PRATIQUES	74
5.1	L'étiquetage	76
5.2	Obligation légale de déclarer les allergènes	76
5.3	La traçabilité des denrées alimentaires	79
5.4	Les moyens de vérification concernant l'application correcte des mesures d'hygiène	80
5.5	Additifs alimentaires	82
5.6	Conformité des fournisseurs	82
6.	INFORMATIONS GÉNÉRALES	84
6.1	La documentation relative à l'hygiène alimentaire	86
6.2	La législation et les liens utiles	88
6.3	Lexique	89

1. DANGERS POUR L'ALIMENTATION

1.1 DANGERS CHIMIQUES

1.2 DANGERS PHYSIQUES

1.3 DANGERS BIOLOGIQUES

1.4 INGRÉDIENTS ALLERGÈNES







Pour pouvoir atteindre une bonne hygiène alimentaire, il convient de connaître les dangers que peuvent provoquer les aliments. On distingue quatre types de dangers ou d'influences négatives qui peuvent affecter la qualité des aliments de sorte qu'ils deviennent impropres à la consommation.

1.1 DANGERS CHIMIQUES

La contamination chimique des aliments peut survenir à n'importe quelle étape de la production, depuis la production des matières premières jusqu'à la consommation du produit final.

Les dangers chimiques peuvent être dus à la présence des substances suivantes : produits de nettoyage ou désinfectants, histamine, acrylamides, pesticides, bisphénol A (BPA), métaux lourds, nitrites et nitrates, sulfites, dioxines, résidus de médicaments pour animaux, etc.

COMMENT LIMITER LES RISQUES CHIMIQUES AU SEIN DU SECTEUR HORESCA ?

- Acheter des matières premières de qualité et veiller à un stockage adéquat.
- Respecter les procédures de nettoyage et de désinfection des locaux, des machines et du matériel.
- Assurer un entretien régulier des locaux, des machines et du matériel.
- Sensibiliser le personnel.
- Ne pas stocker des produits chimiques avec des produits alimentaires.
- Respecter les consignes de fabrication (Acrylamide, nitrosamines, ...)
- Etc.

1.2 DANGERS PHYSIQUES

On parle de dangers physiques lorsque l'alimentation contient des corps étrangers, dangereux ou indésirable tels que : verre, bois, métal, caillou, insectes, cheveux, morceau d'os ou d'arête etc.. En effet certains de ces corps peuvent blesser le consommateurs au niveau de la bouche ou du système digestif (objets pointus, coupants ou durs : coupures, blessures dans les organes de digestion, cassures de dents etc).

COMMENT LIMITER LES RISQUES PHYSIQUES ?

- Assurer un entretien régulier des locaux, des machines, du matériel et des ustensiles.
- Contrôler et surveiller les denrées alimentaires à la réception, pendant la production et lors de la distribution.
- Sensibiliser le personnel.
- Lutter contre les insectes.
- Prévention de la cassure de corps en verre
Ex. : Couvres-lampes en matériel incassable
Ex. : Protocole en cas de bris de glace (que faire en cas de ...)

1.3 DANGERS BIOLOGIQUES



Les dangers biologiques tel que les bactéries, virus, parasites et moisissures peuvent être présents dans les matières premières ou apparaître lors du stockage et de la préparation des repas. Ils sont dus à des micro-organismes pathogènes ou nuisibles qui peuvent provoquer des intoxications alimentaires chez l'homme ou avoir d'autres répercussions dangereuses. Pour être en mesure de se reproduire, les micro-organismes ont besoin de certaines conditions telles que la chaleur, la nourriture et l'humidité. Des exemples de dangers biologiques sont notamment : les salmonelles, les moisissures, les streptocoques, les bactéries *E. coli*, *Listeria*, *Staphylococcus aureus*, etc.

- Danger biologique** → par contamination bactérienne
 → par multiplication bactérienne
 → par survie des germes
 → par des toxines produites par des micro-organismes
 (deux sortes : thermosensibles (= détruits par la chaleur)
 ou thermotolérantes non détruits par la chaleur)

COMMENT LIMITER LES RISQUES BIOLOGIQUES ?

- Respecter les démarches des bonnes pratiques d'hygiène; à la réception, pendant le stockage, à la production et lors de la distribution.
- Surveiller les températures dès la réception jusqu'à la distribution.
- Assurer la chaîne du froid.
- Maîtriser le plan de nettoyage.
- Éviter les problèmes de moisissures des infrastructures et installations.
- Sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène personnelle.
- Lutter de façon préventive contre les nuisibles.
- Etc.



Mia

cheffe cuisinière
depuis 12 ans



**L'apprentissage,
pour avancer
ensemble !**

Tom

bientôt apprenti
chez Mia



Une initiative de

CHAMBER
OF COMMERCE
LUXEMBOURG
POWERING BUSINESS

L'apprentissage dans le commerce, les services, l'Horeca ou l'industrie offre des perspectives d'avenir aux jeunes talents, tout en renforçant la compétitivité des entreprises formatrices.
Apprentis bien formés = futurs collaborateurs qualifiés.

www.winwin.lu

Suis-nous   

1.4 INGRÉDIENTS ALLERGÈNES

Les allergènes présents dans les aliments sont des substances susceptibles de causer des réactions d'intolérances et des réactions allergiques. Pour les réactions allergiques, dans le pire des cas, des chocs anaphylactiques peuvent se produire. Depuis le 14 décembre 2014, les allergènes doivent aussi figurer sur les produits en vrac.

(Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires).
Au Luxembourg :

Règlement grand-ducal du 25 août 2015 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles et de santé ainsi que le marquage du numéro de lot.



<https://legilux.public.lu/eli/etat/leg/rgd/2015/08/25/n9/jo>

Les allergènes les plus connus et réglementés au niveau de la réglementation européenne sont : les céréales contenant du **gluten** avec le nom générique (blé, orge, avoine, etc.), , les **œufs**, le **poisson**, les **arachides**, le **soja**, le **lait** (y compris le lactose), les **fruits à coque** avec le nom générique (noix, noisettes, amandes, etc.), le **céleri**, la **moutarde**, les graines de **sésame**, le **sulfite**, le **lupin**, les **crustacés**, les **mollusques**.

Si les aliments contiennent des ingrédients allergènes à déclarer, ceux-ci doivent être indiqués par écrit dans une langue officielle du pays.

COMMENT LIMITER LES RISQUES ALLERGIQUES ?

- Acheter des matières premières de qualité et veiller à un stockage adéquat.
- Contrôler les ingrédients.
- Maîtriser la contamination croisée.
- Sensibiliser le personnel et mettre en place une meilleure connaissance des allergènes à déclaration obligatoire.
- Communiquer des informations exactes et fiables au consommateur et assurer l'indication de présence des 14 ingrédients allergènes réglementaires.

A photograph of a clean, professional kitchen. The walls are covered in white square tiles. The countertops and equipment are made of polished stainless steel. In the foreground, there's a stainless steel counter with a sink and a faucet. In the background, there are more stainless steel shelves and a large stainless steel pot on a stove. The lighting is bright and even.

2. INFRASTRUCTURES ET ENTRETIEN

2.1 ORGANISATION DES LOCAUX

2.2 AMÉNAGEMENT ET ÉQUIPEMENT DES LOCAUX

2.3 EMBALLAGES ALIMENTAIRES

2.4 HYGIÈNE ET PROPRETÉ



2.1 ORGANISATION DES LOCAUX

Par leur nature ou leur conception, les locaux et les équipements ne doivent pas être des sources de contaminations pour les denrées alimentaires ni favoriser la multiplication des germes. Les locaux doivent être suffisamment grands pour permettre de réaliser les tâches auxquelles ils sont destinés. L'accès doit être strictement limité aux personnes compétentes.

Les locaux doivent être facilement nettoyables et désinfectables.

Définir des règles pour les visiteurs.

2.1.1 Respecter la marche en avant et éviter une contamination croisée

La marche en avant c'est le chemin que doivent suivre les aliments, le matériel, le personnel, les déchets..., afin d'éviter un croisement entre flux « propre » et flux « contaminé » et garantir ainsi la non-contamination des denrées alimentaires depuis la réception jusqu'à la distribution. Idéalement ce principe se traduit par une disposition des emplacements ou des locaux assurant une progression des produits, en évitant tout retour en arrière.

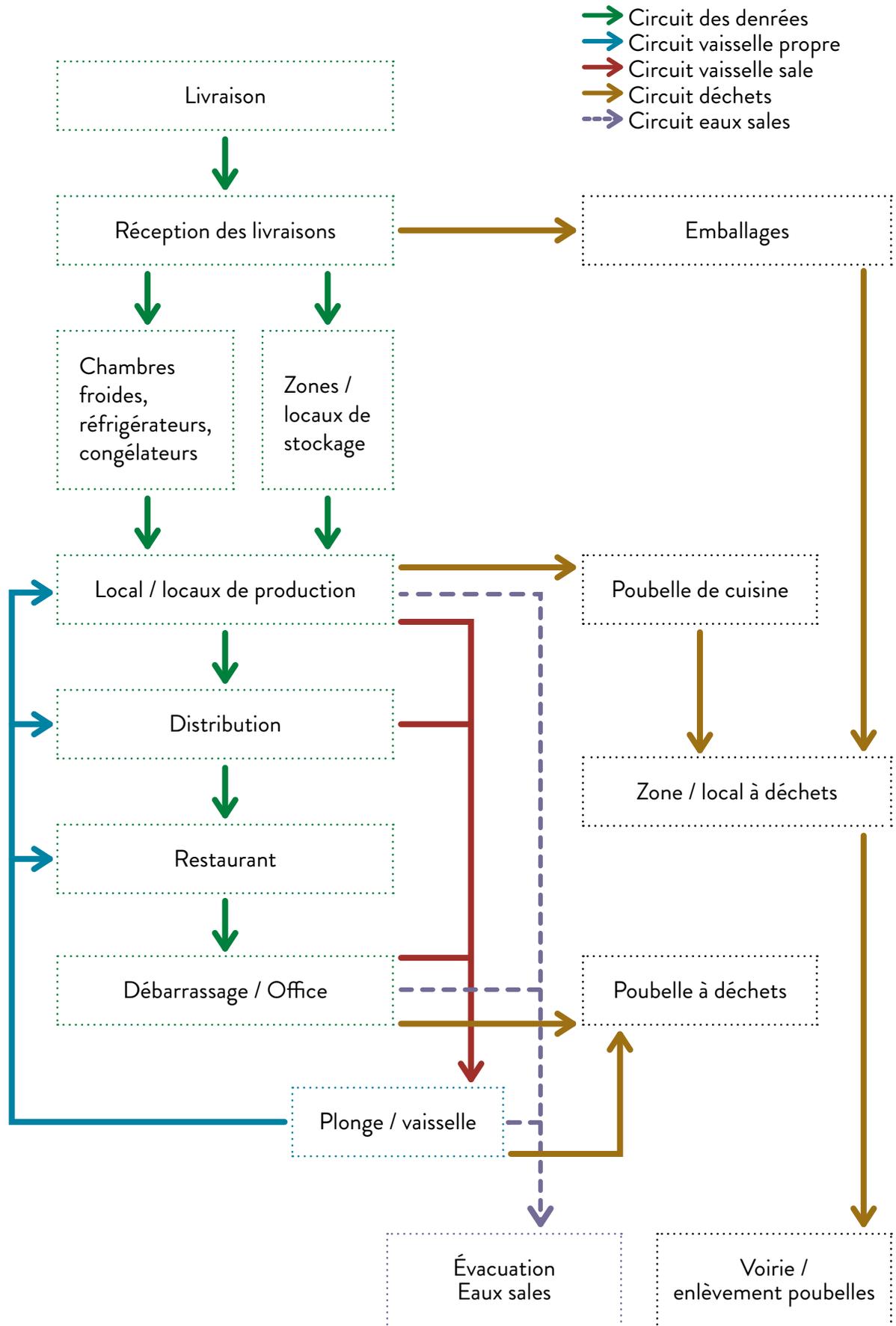
Exemple : marche en avant sans une contamination par un croisement d'autres aliments, personnes, déchets...sales ou éventuellement contaminés. Si ce principe ne peut être respecté dans l'espace, il faut le respecter dans le temps.

Par exemple : la préparation des légumes dans la même zone où vous découpez la volaille est possible sous condition que la manipulation des légumes ne soit pas faite au même moment/temps que la découpe de la volaille. Il faut prévoir un nettoyage et une désinfection entre les différentes manipulations.



MARCHE EN AVANT

EXEMPLE DES CIRCUITS PRINCIPAUX EN CUISINE



2.1.2 Assurer une zone de réception et de stockage des marchandises

Les marchandises doivent être livrées de préférence par une entrée séparée afin de permettre la marche en avant et de ranger correctement dans les locaux/ endroits de stockage. Ces locaux doivent permettre un stockage des marchandises à des températures appropriées. L'établissement doit disposer de suffisamment d'installations frigorifiques séparées et/ou de solutions de rangement séparées pour les matières premières d'une part et les aliments préparés d'autre part.

Solutions de stockage requises :

- Réserve pour les denrées non périssables (pâtes, farine, conserves, etc.)
- Solutions de stockage pour fruits et légumes
- Réfrigérateurs et congélateurs

Les locaux de stockage doivent facilement à nettoyer, secs et clairement structurés.

2.1.3 Différencier zone chaude et zone froide, dans la mesure du possible

Les infrastructures permettant de séparer la zone de production chaude de la zone de production froide facilitent le maintien des températures et limitent le risque d'une contamination croisée.

2.1.4 Séparer les secteurs (zones propres et les zones souillées)

Le but est d'éviter la contamination d'un produit propre par une séparation suffisante entre les secteurs propres et les secteurs souillés.

Zones propres : zone de production avec ses plans de travail, les réfrigérateurs, congélateurs, les chambres froides, etc.

Zones souillées : zone de réception des livraisons, recyclage, stockage des déchets, sanitaires, plonge (réception vaisselle), nettoyage de légumes et fruits, manipulation de denrées alimentaires crues à risque (volaille, poissons, crustacés, ...), etc

2.1.5 Prévoir des locaux à usage du personnel (vestiaires, toilettes, réfectoire)

On entend par-là les locaux où le personnel de cuisine et de salle s'habille, mange ou fait usage des installations sanitaires. Des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel. Ils se situent le plus près possible de l'entrée par laquelle arrive le personnel qui de préférence rejoindra la cuisine sans repasser par l'extérieur. Les sanitaires ne peuvent en aucun cas être directement accessibles depuis des locaux dans lesquels des aliments sont manipulés.

Le personnel doit disposer d'un vestiaire (placard ou local) lui permettant :

- De revêtir sa tenue de travail, de déposer sa tenue de ville ainsi que ses effets personnels.
- Le linge sale et le linge propre ne doivent pas être mélangés.
- De même, la tenue de ville et la tenue de travail doivent être rangées dans des espaces distincts

2.1.6 Protéger le stockage des produits et du matériel de nettoyage

Un espace, une zone ou un local adapté pour le stockage des produits et du matériel de nettoyage doit être prévu. Ce stockage (réserve) des produits doit être séparé des denrées alimentaires et fermé dans la mesure du possible. Idéalement, cet endroit est pourvu d'un évier-déversoir.

Remarque : La présence d'un produit de nettoyage entamé est tolérable en production, à condition de ne pas constituer une source de contamination par contact directe ou indirecte pour les denrées alimentaires.

2.1.7 Séparer le stockage des déchets et emballages (recyclables et consignés)

Cet endroit doit être en dehors de la zone de production.

L'aire ou le local de stockage ne doivent pas attirer les nuisibles. Ce local doit être ventilé.

Garder les déchets alimentaires dans la mesure du possible au frais, ce qui ne veut pas dire que les poubelles réfrigérées soient une obligation mais peuvent avoir leur sens dans des cas particuliers. Ce qui compte c'est que les déchets ne soient pas exposés au soleil ou à une source de chaleur...

Les conteneurs doivent être gardés fermés afin de ne pas attirer les nuisibles.

La taille du local ou de l'espace doit permettre un triage et un traitement adéquat des emballages à recycler.

Les emballages consignés méritent également une attention particulière. Stocker les emballages consignés dans un endroit séparé auquel les fournisseurs peuvent accéder sans devoir traverser la cuisine.



→ Rincer les emballages consignés afin qu'ils n'attirent pas les insectes nuisibles, qu'ils ne dégagent aucune mauvaise odeur ou qu'ils ne constituent pas un foyer où peuvent se développer bactéries et moisissures.



2.2 AMÉNAGEMENT ET ÉQUIPEMENT DES LOCAUX

Les exigences relatives aux locaux et à leur équipement concernent tous les locaux de production et toutes les pièces annexes servant à la réception et au stockage des marchandises, ainsi que les locaux à usage du personnel. Les sols, carrelages, murs, portes, plafonds, escaliers, fenêtres, éléments de chauffage, tuyaux, etc. peuvent être une source de contamination s'ils sont composés de matériaux non-adéquats ou s'ils sont mal entretenus. Les espaces doivent faciliter la mise en pratique des bonnes pratiques d'hygiène.

2.2.1 Faciliter l'entretien des surfaces (sols, murs, plafonds et portes)

Les murs, plafonds, sols et plans de travail doivent être faciles à nettoyer et, si besoin, à désinfecter. Veiller à ce que les surfaces soient lisses et non absorbantes. Lors de la conception, éviter les niches, coins ou endroits difficiles à nettoyer.

Les portes sont intactes et bien entretenues.

Les sols sont suffisamment pentus pour permettre une évacuation facile de l'eau. Les grilles d'évacuation sont fonctionnelles et propres.

CONSEILS :

- Assurer que le silicone dans les joints est en bon état
- Changer les carrelages cassés et réparer les trous
- Réparer ou remplacer le matériel abîmé
- Utiliser des matériaux adéquats et éviter le bois, etc...

2.2.2 Éclairage, ventilation et fenêtres

Les espaces de travail sont suffisamment éclairés de lumière artificielle ou de lumière naturelle. Les ampoules et néons sont protégés par des caches imperméables. Lorsque les ampoules sont pourvues p.ex. d'un tube protecteur, un cache n'est pas nécessaire.

NE PAS OUBLIER :

- de remplacer les ampoules qui ne fonctionnent plus
- de nettoyer régulièrement les caches des lumières
- de vérifier si les caches ne sont pas cassées

Le système de ventilation (naturel ou mécanique) doit permettre d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone probablement contaminée vers une zone propre. Les locaux doivent être conçus de façon à limiter les phénomènes de condensation. Ceci est surtout important dans les zones humides (plonge, nettoyage des légumes,...) en cuisine chaude et dans le local à déchets. Les hottes doivent être dimensionnées en fonction de la nature et du volume d'activité de l'établissement. Par ailleurs, elles doivent être correctement entretenues et faire l'objet d'une maintenance appropriée. Elles doivent être conçues de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres.

Les fenêtres qui s'ouvrent sont dotées de moustiquaires amovibles et facile à nettoyer.

2.2.3 Prévoir suffisamment de lavabos et assurer la qualité d'eau potable

- Lave-mains à eau chaude et froide, avec un robinet qui ne soit pas actionné manuellement (commande au genou, au pied, à bras articulé ou détecteur de présence).

Des distributeurs :

- de savon désinfectant
- de papier essuie-mains
- de désinfectant (facultatif)
- avec une crème ou lotion protectrice (conseillé)
- une poubelle à action non-manuelle pour les papiers essuie-mains utilisés

Remarque : Le(s) lave-main(s) doit (doivent) être facilement accessible(s), près d'une zone à fréquence d'utilisation élevée et des activités soit disant « sales ».

- Évier déversoir à eau chaude et froide () destiné uniquement au nettoyage des surfaces. L'installation n'est pas forcément à prévoir dans la production, mais de préférence dans la zone de stockage du matériel et des produits de nettoyage.
- Éviers de préférence à double bac réservés au lavage des denrées alimentaires. Dans le cas d'insuffisance d'éviers, prévoir la séparation dans le temps des différentes manipulations, bien entendu avec un nettoyage/désinfection intermédiaire.
- Éviers de préférence à double bac réservés au lavage des verres, derrière le comptoir.

Assurer la qualité de l'eau potable.

CONSEILS :

Bien entretenir les installations, de préférence par une maintenance professionnelle. Éviter l'eau stagnante. Après une période d'inactivité, rincez la tuyauterie d'eau froide pendant au moins 5 minutes. La température de l'eau chaude doit être à l'endroit le moins favorable de 55°C (action de prévention légionnelles). Bien nettoyer et décalcariser les robinets. En cas de production de glaçons assurer un nettoyage correct et régulier de la machine, de la pelle et du récipient de stockage. Pour les installations de débit utilisant de l'eau potable, veiller au changement régulier des filtres.

RESPONSABILITÉS :

L'eau utilisée dans l'établissement pour nettoyer les aliments et préparer les repas doit avoir la qualité d'eau potable et répondre aux exigences minimales du règlement grand-ducal modifié du 7 octobre 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

<https://legilux.public.lu/eli/etat/leg/rgd/2002/10/07/n1/jo>

La qualité de l'eau potable est surveillée par les autorités communales. Le fournisseur d'eau (à savoir l'Administration Communale) est obligé de publier une analyse de l'eau potable au moins une fois par an et, sur demande, de fournir des informations sur sa qualité.

Cependant, la commune est responsable de la qualité de l'eau **uniquement** jusqu'à l'établissement !

Le cas échéant demander une analyse auprès de l'AGE.



2.2.4 Plans de travail, ustensiles et appareils de cuisine

Toutes les surfaces (plans de travail, chambres froides, plaques de four, etc.) qui entrent en contact avec les aliments doivent toujours être dans un état irréprochable, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être fabriquées avec un matériau lisse, résistant à l'usure et à la corrosion et non toxique.

Tous les appareils et machines doivent être en bon état et figurent dans le plan d'hygiène et de nettoyage. Les appareils de cuisine qui sont rarement utilisés sont à recouvrir afin de les garder à l'abri de la poussière ou d'autres contaminations possibles.

Les ustensiles de travail, les récipients, casseroles et poêles sont adaptés pour le domaine alimentaire et ne représentent pas de dégâts comme par exemple des rayures dans une poêle Teflon.

2.3 EMBALLAGES ALIMENTAIRES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES

Les matériaux d'emballage doivent assurer une protection adéquate des produits afin de réduire au minimum la contamination, empêcher les dégâts et permettre un étiquetage adéquat. Les matériaux d'emballage doivent être propres, ne pas être nocifs pour l'organisme et sont à stocker à l'abri des contaminations possibles.

Remarque : Les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires sont définis comme étant non seulement les emballages et conditionnements, mais aussi les récipients et ustensiles de cuisine, matériaux, machines et matériels utilisés dans la production, le stockage ou le transport de denrées alimentaires.

En général des pictogrammes signalent l'utilité des emballages. Par exemple certains matériaux ne doivent pas être chauffés.

2.3.1 Emballages jetables et recyclables

Il ne faut pas recycler pour un usage alimentaire des anciens récipients de produits chimiques. D'une manière générale, la réutilisation des emballages à usage unique (bouteilles, etc...) est à éviter.

CONSEIL :

Ne pas utiliser les sacs de supermarchés ou de poubelle pour le stockage alimentaire. Dans des conditions normales d'utilisation (pas de surchauffe ou de contact avec des produits toxiques), il n'y a pas de migration de matière entre le contenant et le produit qu'il soit aqueux, gras, acide ou même alcoolisé.

2.3.2 Emballages réutilisables ou consignés et équipements réutilisables

Les emballages réutilisables doivent être suffisamment durables, faciles à nettoyer et au besoin, à désinfecter selon les instructions du fabricant.

À NOTER :



Ce pictogramme peut figurer non seulement sur les contenants alimentaires mais aussi sur des ustensiles de cuisine et des gants.

Afin d'utiliser des gants pour la préparation des denrées alimentaires, il faut que les gants soient destinés au contact alimentaire. Pour cette raison, le pictogramme ou une mention indiquant le contact alimentaire doit se trouver sur l'emballage des gants.

Il est important de vérifier les instructions du fabricant (l'étiquette ou l'emballage, la déclaration de conformité, la fiche technique), de les conserver et de les suivre.

Cette obligation ne s'applique pas uniquement sur les emballages, mais sur tous les matériaux et objets qui peuvent entrer en contact avec des denrées alimentaires par exemple une casserole, des vaisselles, des lubrifiants pour les appareils alimentaires.

Il faut s'abstenir d'utiliser des objets qui ne sont pas destinés au contact alimentaire, surtout pour la décoration par exemple des figurines non destinées au contact alimentaire.

De plus, il faut remplacer les objets abîmés car ils peuvent présenter un danger pour la santé et/ou ils peuvent entraîner une modification inacceptable de composition de la denrée, par exemple une poêle où le revêtement antiadhésif présente des fissures ou des planches qui présentent des fissures massives ou des récipients en plastique cassés.



Des détails approfondis sur par exemple l'aluminium, mélamine ou fibres de bambou sont disponibles sous le lien :

<http://www.securite-alimentaire.public.lu>



2.4 HYGIÈNE ET PROPRETÉ

Une infrastructure bien entretenue est une garantie pour combattre les micro-organismes vecteurs de maladies et d'altération. L'ordre et la propreté constituent aussi la carte de visite de l'établissement.

2.4.1 Nettoyage et désinfection

Agir avec méthode !
Nettoyer avant de désinfecter !

Éliminer les souillures, assurer un état de propreté impeccable pour éviter la multiplication de germes.

*Nettoyer ou produire, il faut choisir !
Nettoyer, c'est bien, salir moins, c'est mieux !*

QUELQUES RÉFLEXIONS :

- Définir une personne responsable ou une équipe de nettoyage.
- Respecter les procédures de nettoyage, les consignes d'utilisation des produits et des matériels, les règles de sécurité.
- Pour les zones difficiles à nettoyer, ne pas négliger le brossage manuel.
- Un mauvais nettoyage entraîne une multiplication des germes due aux résidus de protéines et graisses.
- Après nettoyage, laisser un équipement et des surfaces secs.

ATTENTION AU LAVAGE À GRANDE EAU !

- Éviter de laver le sol à grande eau à moins de prendre des précautions et qu'il y ait un siphon de sol.
- Éviter les hautes pressions, qui peuvent projeter des souillures sur les surfaces de travail, les murs, le mobilier et les plafonds.

Avant d'élaborer le plan de nettoyage, les notions suivantes doivent être connues :

- Le **nettoyage** est l'action d'enlever les souillures physiques et chimiques.
- La **désinfection**, est l'action de réduire les microorganismes à un seuil qui ne pose plus de problème pour la santé. Il n'y a pas de désinfection correcte sans un nettoyage préalable. Il est nécessaire d'assurer le nettoyage et la désinfection de façon régulière et efficace sur toutes les surfaces.

Il est indispensable de se procurer auprès du fournisseur des produits de nettoyage et de désinfection, les fiches techniques et les fiches de données de sécurité des produits utilisés. La fiche technique du produit décrit la procédure d'utilisation du produit : pour quel matériel le produit est efficace, quelle concentration est nécessaire, etc. ?

La fiche de données de sécurité définit entre autre la procédure à suivre en cas d'accident : produit dans les yeux, Attention, les plans de nettoyages effectués par un fournisseur de produits de nettoyage sont rarement adaptés à l'établissement ! Ils sont en tout cas à vérifier, voire à adapter.

Plans de nettoyage

Un plan de nettoyage est vivement conseillé (dans certaines très petites structures familiales où il n'y a pas de personnel, le plan de nettoyage n'est pas forcément nécessaire...). Le plan aide à maintenir la propreté en tout endroit et à tout moment et surtout à ne rien oublier ! Ce plan peut être réalisé sous forme de tableau.

Un plan de nettoyage doit être accessible au personnel dans chaque local.

ÉLABORATION DU PLAN DE NETTOYAGE

Surfaces et objets	Tout ce qui doit être nettoyé doit se retrouver dans le plan de nettoyage
Produits de nettoyage	Nom du produit, concentration d'utilisation
Fréquence de nettoyage	Quand et combien de fois faut-il nettoyer ?
Procédure de nettoyage	Quel matériel est utilisé pour nettoyer ? Comment nettoie-t-on ? Temps d'action du produit de nettoyage
Responsabilité	Qui nettoie ? Qui est chargé d'effectuer le nettoyage ?
Validation	Date et signature de la personne en charge du nettoyage pour confirmer son action

DÉFINITION DES SURFACES ET OBJETS À NETTOYER :

Locaux	Sols, murs, portes et poignées, plafonds, siphons, égouts...
Matériel	Petits ustensiles, moules de fabrication, poubelles...
Machines	Machines de production, ventilateurs, climatiseurs, joints...
Structures	Tables, tiroirs, plans de travail, chariots...
Sanitaires	Vasque, lunette, chasse d'eau...

LES PRINCIPAUX PRODUITS POUR UN NETTOYAGE CORRECT :

1. Liquide vaisselle (à la main)

Liquide vaisselle pour le lavage à la main
Casseroles, petit matériel, ustensiles de cuisine...

2. Dégraissant

Dégraissant liquide pour le nettoyage des cuisines
Sol et murs de la cuisine, hotte d'aération, four, friteuse...

3. Nettoyant

Nettoyant permettant de nettoyer toutes les surfaces
Rincer à l'eau ! Respecter le temps d'action !

4. Désinfectant

P.ex. chiffons jetables désinfectant, mousse désinfectante
Pour surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires, tels les surfaces de travail, trancheuses, planches à découper, etc.

5. Acide nettoyant

Nettoyant puissant pour des surfaces incrustées
Four, gril, salamandre, plaques et grilles du four...

6. Détartrant

Nettoyant acide pour éliminer les dépôts de calcaire
Machine à vaisselle, bain-marie, cuiseur à vapeur...

7. Nettoyant pour vitres

Nettoyant pour les surfaces en verre
Fenêtres, miroirs...

La fréquence de nettoyage

La fréquence est à déterminer par la personne responsable ou par l'entreprise. La fréquence se définit aussi par le jour de la semaine (p.ex. journée plus calme), soit selon le genre d'équipement ou local et selon la disponibilité du personnel.

Quand ? après usage, par jour, par semaine, par mois, par trimestre ou annuelle.
Conseil : Pour la fréquence de plus d'un jour il est conseillé de fixer le jour de nettoyage. Par exemple: tous les lundis pour un nettoyage hebdomadaire.

Quoi ? en fonction des locaux et des équipements

a) Contact direct : plan de travail, récipients, petit matériel, machines,...

b) Contact indirect : ventilateurs, joints de portes, filtres,...

Qui ? Définir les personnes, s'il y a plusieurs personnes Le personnel doit savoir utiliser les produits de nettoyage et connaître la technique de nettoyage.

EXEMPLE :

Prévoir un nettoyage et une désinfection des poignées de portes de préférence quotidiennement. Pour les portes et les fenêtres un nettoyage mensuel est suffisant. Sauf salissure visible.



La fiche technique du produit décrit :

- La concentration du produit.
- Le mode d'utilisation du produit.
- La température de l'eau à utiliser.
- Le temps d'action du produit chimique.
- La nécessité de rincer ou non la surface ou le matériel.
- Les mesures de sécurité.

ATTENTION !

- Ne pas mélanger les produits.
- Respecter le dosage conseillé par le producteur.
- Acheter des produits adaptés pour le secteur alimentaire.
- Garder les produits dans les emballages du producteur afin de conserver l'étiquette.

Prévoir le matériel nécessaire et conforme

Brosse, raclette, pelle, balai, lavette, mop...

Le matériel de nettoyage doit être adapté au secteur alimentaire. Utiliser des manches lisses et des brosses en plastique etc

Éviter le bois, les fibres de cocos, etc

Un matériel de nettoyage sale, ne donne pas un résultat propre !

Après usage le matériel peut être fortement contaminé. Il doit être nettoyé et stocké à l'écart des denrées alimentaires.

CONSEILS :

- Éviter les torchons (« Kichendicher ») pour le nettoyage.
- Le papier à usage unique est plus hygiénique.
- Prévoir du matériel de nettoyage facile à entretenir

Identification du matériel de nettoyage par code couleur

Adopter un code couleur permet d'identifier l'utilisation du matériel ou du produit. Le but est de limiter le risque de contaminations en évitant d'utiliser le même matériel pour différentes manipulations. Dans un plan de nettoyage, le code couleur facilite la définition du matériel et des tâches. Le code couleur est une possibilité, mais il ne faut pas trop multiplier les couleurs... bien souvent on peut se contenter de 2 couleurs, - une couleur spécifique pour tous les plans de travail et le matériel de production et - une autre pour le reste...



EXEMPLE DU CODE COULEUR DANS UN ÉTABLISSEMENT :

Bleu (nettoyage des surfaces)

Portes, lampes, armoires, chaises, rebords de fenêtre, radiateurs, bureau et mobilier

Jaune (nettoyage des sanitaires)

Lavabo, douche, baignoire, carrelage, robinetterie, tablettes

Rouge (nettoyage des WC)

Cuvette de WC, urinoirs, carrelages attenants à la « zone de projections »

Vert (nettoyage de la cuisine)

Surfaces et appareils de la cuisine

Blanc (désinfection)

Surfaces et appareils, là où nécessaire et souhaité

Détail de la procédure de nettoyage

Rangement de la salle, du poste de travail, des instruments

Éliminer les matières organiques (ramasser les déchets, ne pas oublier les siphons).

Raclage des souillures

Arrosage des surfaces avec de l'eau et raclage des souillures grossières.

Nettoyage

Utilisation d'un détergent

- choix selon type de souillures, qualité de l'eau, type de nettoyage, type de support,
- utilisation variant selon la température, l'action mécanique, la concentration, le temps de contact.

Désinfection

- Éliminer les microbes présents sur une surface : action bactéricide et fongicide.
- Empêcher la multiplication des microbes : action bactériostatique.

Rinçage

Lavage à l'eau potable pour éliminer les résidus des produits de nettoyage utilisés. Selon les produits, le rinçage peut avoir lieu après le nettoyage ou après la désinfection !

Séchage

Limiter toute trace de produits chimiques présents sur les surfaces.

Pourquoi une désinfection ?

La désinfection adéquate entraîne une réduction supplémentaire des microorganismes sur les surfaces et le matériel.

Une désinfection est recommandée :

- pour les surfaces de travail entrant en contact direct avec les denrées alimentaires (plans de travail, planches à découper...),
- pour les appareils ne servant pas à un traitement par chaleur (hachoir à viande, trancheuse, cutter, mélange-batteur, balances, ...)
- pour les toilettes.

CONSEILS :

- Utiliser une mousse désinfectante qui a l'avantage de rester accrochée sur des surfaces verticales.
- Utiliser un désinfectant qui ne nécessite pas de rinçage mais à condition que ce soit un désinfectant alimentaire !
- Une désinfection après un mauvais nettoyage est inutile.
- Un nettoyage efficace peut éliminer une grande partie des germes. Dans certains cas une désinfection n'est plus nécessaire.

FACILITER LE NETTOYAGE :

- Limiter le matériel encombrant sur les tables de travail, les étagères et le sol.
- Veiller à ce que chaque coin à nettoyer soit accessible.
- Choisir du matériel facile à démonter et entretenir.
- Ne pas stocker (produits, aliments, emballages etc.) à même le sol.

2.4.2 Vaisselle

Débarrassage de la vaisselle qui provient du client

Le risque d'une contamination croisée lors du débarrassage est à éviter. L'endroit en cuisine où les plats à servir sont « transmis » (table, plan de travail, passe-plat, ...) est séparé physiquement de l'endroit où l'on dépose tout ce qui est desservi du restaurant. Les restes alimentaires provenant des assiettes du client et les autres déchets sont immédiatement débarrassés et éliminés. Si la plonge ne peut être faite immédiatement, la vaisselle sera de préférence rincée.

Préférer le lave-vaisselle à la vaisselle à la main

La température de l'eau pour le lave-vaisselle est plus élevée à la température de l'eau lors du lavage manuel. Le contact avec un essuie ou une éponge est limité lors de l'utilisation du lave-vaisselle. Le temps de contact du matériel avec l'eau est plus long et le rinçage à l'eau claire est en général plus efficace.

Vaisselle automatique

Mesures de précaution :

- Contrôler systématiquement la température de l'eau de lavage et de l'eau de rinçage dans la machine.

Températures de l'eau du lave-vaisselle :

Zone de prérinçage : 35 à 40°C

Zone de lavage : 55 à 60°C

Zone de rinçage : 85 à 90°C

Une des raisons d'une vaisselle non-propre pourrait être entre autres, due à une température de prérinçage trop élevée, tandis qu'une vaisselle humide peut être la conséquence d'une température de rinçage trop basse.

- Contrôler régulièrement (tous les mois) le système de dosage automatique des produits de lavage.
- Vérifier régulièrement le bon fonctionnement des jets et éliminer régulièrement les traces de calcaire.
- Éviter que des objets sales n'entrent en contact avec des objets propres.
- Veiller à ce que les ustensiles de cuisine et le petit matériel soient bien rincés.
- Prévoir suffisamment de temps pour que les ustensiles de cuisine et le petit matériel puissent égoutter et que l'eau de rinçage se soit évaporée. Limiter au strict minimum l'utilisation d'un essuie.
- Enlever après chaque service la saleté présente sur le filtre et nettoyer celui-ci à l'eau chaude.

Utilisation des essuies

Si cela s'avère nécessaire, utiliser toujours des essuies propres et en changer après chaque service. De préférence éviter de réutiliser des essuies qui ont séché après utilisation.



SÉPARER LES TÂCHES PROPRES ET LES TÂCHES SALES

- ➔ Trier la vaisselle sale et la mettre au lave-vaisselle.
- ➔ Sortir la vaisselle propre et la ranger.

Toujours se laver les mains avant de manipuler des ustensiles de cuisine et du petit matériel propres. Ranger immédiatement les ustensiles de cuisine et le petit matériel propres dans un endroit à l'abri des poussières et si possible au frais, à l'abri des vapeurs.



Vaisselle manuelle

Mesures de précaution :

- Utiliser une eau de lavage la plus chaude possible, soit à la température maximale supportable pour les mains.
- Remplacer l'eau de lavage et de rinçage aussi souvent que nécessaire.
- Doser correctement les détergents.
- Renouveler fréquemment les éponges et autres ustensiles utilisés pour la vaisselle.
- Disposer les ustensiles de cuisine et le petit matériel de façon à faciliter son égouttage et afin de limiter l'utilisation des essuies.

Vaisselle du gros matériel

Les recommandations s'appliquant au lavage du gros matériel sont en grande partie comparables à celles s'appliquant au lavage des ustensiles de cuisine et du petit matériel. La seule différence est que le gros matériel est en général resté en cuisine et n'était donc pas en contact avec un client.

2.4.3 Linge propre et linge sale

Débarrassage de la vaisselle qui provient du client

Les vêtements de cuisine, les essuies et torchons, les lavettes, le linge de table sont à stocker de préférence en un endroit central en dehors de la production en cuisine. La lingerie doit être localisée dans un endroit séparé. Il faut éviter que le linge propre n'entre en contact avec le linge sale.



→ Prévoir suffisant de linge propre, et tout particulièrement les vêtements de travail, pour permettre leur remplacement immédiat dès qu'ils sont souillés.

2.4.4 Prévention et lutte contre les nuisibles

Un plan de lutte contre les nuisibles permet dans un premier temps de détecter la présence de nuisibles et dans un deuxième temps de les éliminer. Les locaux et les équipements doivent être maintenus en bon état et correctement et régulièrement nettoyés, de manière à éviter l'accès des nuisibles et à éliminer les sites de reproduction potentiels.

Les nuisibles

Les rongeurs (rats, souris...) peuvent transmettre par leurs déjections et par contact des microorganismes pouvant provoquer des maladies graves. Ces infections proviennent d'un contact indirect avec des eaux usées, des excréments ou directement en touchant le rongeur. Des morsures peuvent créer des dégâts et contaminer les denrées alimentaires.

Les insectes volants (guêpes, mouches, moustiques, ...) et les insectes rampants (cafards, blattes, fourmis ...) représentent une source permanente de contamination.

Le meilleur moyen est la prévention afin d'empêcher l'entrée des nuisibles

- Les ouvertures (portes, fenêtres) doivent être dans la mesure du possible maintenues hermétiquement fermées. Cependant les fenêtres peuvent être laissées ouvertes à condition d'être équipées de protections appropriés (moustiquaire ou grillages par exemple).
- Les trous (passage de câbles, de tuyaux ou de canalisations) doivent être bouchés ou colmatés.
- Les paniers siphons des grilles d'évacuation doivent être en place et maintenus propres. Vérifier que les siphons d'évacuation d'eau soient toujours remplis d'eau. Des évacuations asséchées facilitent l'entrée des cafards dans les locaux.
- Limiter les sources d'humidité (eau stagnante...) dans les locaux.
- Éviter les emballages de transport sales comme les cartons, palettes et caisses en bois dans les locaux de production ou de stockage.
- Garder les denrées alimentaires au stock toujours couvertes ou enfermées.
- Maintenir les poubelles fermées et propres.

LE PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES :

Un dossier complet comprend :
 Un contrat avec une firme spécialisée.
 Un plan avec positionnement des appâts.
 Des fiches techniques des produits utilisés.
 Des rapports de contrôle réguliers.

2.4.5 Gestion des déchets et poubelles

- Prévention des déchets.
- Notre objectif sera de diminuer les déchets au maximum possible.
- Respect de l'environnement.
- Le recyclage est une obligation légale et le triage des déchets prend du temps.
- Plus vous éviterez les déchets, moins il vous en coûtera.

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Évacuer régulièrement les déchets en évitant le contact avec les denrées alimentaires.
- Les déchets alimentaires et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible en dehors des locaux de production et distribution. Certainement les évacuer chaque jour ou après chaque service.
- Veiller à ce que les déchets ne croisent pas les zones propres en cuisine.

LES POUBELLES :

- Utiliser des poubelles faciles à laver et à désinfecter ou des sacs jetables étanches et solides. Le couvercle de la poubelle doit s'ouvrir à l'aide d'une pédale. Les poubelles sont à placer à un endroit stratégiquement idéal et sécuritaire.
 Veiller à assurer un nettoyage régulier des poubelles, surtout celles en zone de production.

Séparer le stockage des déchets et emballages

Voir chapitre 2.1.7



3. HYGIÈNE DU PERSONNEL

3.1 SANTÉ DU PERSONNEL

3.2 COMPORTEMENT HYGIÉNIQUE APPROPRIÉ

3.3 FORMATIONS ET INSTRUCTIONS



Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit veiller à ne pas contaminer les aliments en respectant un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

Cas des personnes extérieures

Des personnes extérieures à l'entreprise (maintenance, livraison...) sont susceptibles de circuler dans les locaux. A cet effet doivent être prévues des dispositions spécifiques pour éviter tout risque de contamination de l'environnement de travail et des produits : mise à disposition de tenue de protection, circuit de circulation, horaires d'intervention (intervention en-dehors des heures de fabrication par exemple)...

3.1 SANTÉ DU PERSONNEL

Le personnel doit être en état de santé non susceptible de nuire à la sécurité sanitaire des aliments. L'exploitant de l'établissement doit prévoir à l'embauche ou après une longue maladie un contrôle de santé adapté pour un emploi du secteur de l'alimentation. Les visites médicales (médecine de travail) doivent être réalisées en fonction de la réglementation en vigueur et l'ensemble des certificats d'aptitude doivent être archivés et consultables lors des contrôles.

En cas de toux ou de rhume porter au besoin un masque et respecter rigoureusement le lavage des mains.

Signaler à son supérieur hiérarchique une maladie grave, comportant un risque de contamination alimentaire, (p.ex. hépatite virale A, diarrhée, vomissements...).

En cas de blessure, la plaie est à traiter correctement (désinfection, pansement...). La présence d'une trousse de secours est conseillée.

3.2 COMPORTEMENT HYGIÉNIQUE APPROPRIÉ

La sensibilisation systématique du personnel sur les gestes de bonnes pratiques d'hygiène est une nécessité afin de garantir un travail dans le plus grand respect de l'hygiène et d'éviter que les personnes prennent des mauvaises habitudes.

QUELQUES EXEMPLES D'UN BON COMPORTEMENT HYGIÉNIQUE :

- Il est élémentaire de soigner son hygiène personnelle avant d'aller au travail.
- Ne pas porter des vêtements civils ni de bijoux (montres, bagues, bracelets, boucles d'oreilles, piercing, etc.) pendant le travail.
- En quittant le lieu de travail pour aller aux toilettes ou faire une pause (aller fumer, faire des achats, se relaxer...) ôter ou protéger si possible la tenue de travail.
- Ne pas apporter des objets personnels (p.ex. GSM) dans les zones de production
- Assurer à tout moment une hygiène sécuritaire des mains (lavage fréquent et après toute opération salissante).
- Éviter un contact alimentaire avec la sueur.
- Ne pas manger en cuisine ou derrière le comptoir pendant les heures de service.
- Goûter la nourriture uniquement avec une cuillère propre destinée à cette fin et à éliminer en vaisselle après le goûter.
- Ne pas se moucher, tousser ou éternuer sur les aliments.
- Respecter l'interdiction de fumer dans l'établissement.

3.2.1 Tenue vestimentaire adéquate

Les cheveux

- Les cheveux doivent être courts ou attachés.
- Garder les cheveux propres.
- Recouvrir la totalité des cheveux par une coiffe (Toque, charlotte jetable, casquette lavée au quotidien, ...).
- S'il n'y a pas de cheveux, il est quand même conseillé de prévoir une coiffe.
- Les barbes longues sont à éviter ou à recouvrir.
- Ne pas porter les mains à la tête pendant la production ou le service.

Le personnel doit disposer d'une tenue propre, complète et renouvelée assez fréquemment, réservée aux périodes de travail.

EN CUISINE, LA TENUE SE COMPOSE :

- d'un pantalon,
- d'une veste avec éventuellement un tablier,
- d'une coiffe et
- de chaussures spécifiques/adaptées.

A RESPECTER :

- Conserver la tenue de travail propre dans un endroit propre et protégé.
- Ne pas utiliser la tenue vestimentaire comme essuie-main.
- Garder le linge sale en dehors de la production.

Importance particulière ! Après avoir manipulé des déchets et avant de passer à la production, respecter l'hygiène personnelle et notamment les indication de lavage hygiénique des mains.



3.2.2 Lavage hygiénique des mains

Les mains, qui sont le plus souvent au contact direct des denrées alimentaires, doivent être considérées dans la restauration, comme le premier outil. L'hygiène des mains est la mesure essentielle à appliquer pour prévenir une transmission des germes. Ceci explique qu'une attention particulière doit être accordée à leur propreté.



MESURES DE PRÉCAUTIONS :

- Porter des ongles courts.
 - Ne pas appliquer de vernis sur les ongles.
 - Éviter les ongles artificiels.
 - Ne pas porter des bijoux.
- Exceptionnellement : les alliances qui sont autorisées si elles ont une surface lisse et si elles sont faciles à nettoyer et dans un parfait état de propreté.

Fréquence de lavage des mains

Le lavage complet des mains est une opération qui prend un peu de temps. Il est nécessaire d'en définir la fréquence et les situations où il doit être exécuté. Il est important de se laver les mains dans les situations où l'on est pratiquement certain que les mains ont été souillées. Ce lavage immédiat après les manipulations sales, va ramener les mains à un statut sanitaire satisfaisant mais va aussi éviter une nouvelle contamination des surfaces de contact.

Remarques :

- Une hydratation des mains préventive est à recommander en dehors des heures de travail pour éviter une peau sèche et abîmée. Lors du travail il faut l'éviter car la crème risque de contaminer les aliments.
- Si les surfaces de contact (poignées, outils, ...) sont massivement contaminées, l'hygiène des mains n'est pas possible, car elles se recontaminent immédiatement dès la reprise d'activité.

Lavage des mains après les manipulations ou en situations sales

QUELQUES EXEMPLES :

- À l'arrivée sur le lieu de travail.
- Après passage aux toilettes ou au vestiaire.
- Après s'être mouché.
- Après avoir touché un téléphone.
- Après manipulation des poubelles.
- Après manipulation des emballages de livraisons (cartons de livraison...).
- Après manipulation des aliments à risque ou contaminés (œufs en coquilles, légumes terreux, volaille, gibier, poisson...).
- En passant de la manipulation des denrées alimentaires crues à la manipulation des denrées cuites.

COMMENT SE LAVER LES MAINS ?

Rincer les mains à l'eau tiède

afin d'enlever les souillures superficielles.

Appliquer suffisamment de savon

Un savon liquide désinfectant est conseillé sinon il faut prévoir une désinfection adéquate après le lavage des mains.

Frotter les mains consciencieusement

en insistant aux endroits critiques de la main jusqu'à l'avant-bras.

Bien rincer à l'eau tiède propre

Sécher à l'essuie-mains à usage unique (papier).

Le port de gants

Le port éventuel de gants ne doit pas dispenser l'utilisateur de se laver les mains avant de les enfiler. Les gants doivent être changés aussi souvent que nécessaire. Ne pas prendre des aliments propres ou finis avec les mêmes gants que des aliments crus ou sales.

Le port de gants n'est pas une obligation légale. Pour les opérations de grillade, où il n'y a pas de contact direct avec les denrées alimentaires en raison de l'utilisation d'ustensiles (ex : pinces), les gants en sont même à déconseiller vu le danger de brûlures.

Pour assurer un niveau d'hygiène correct des mains, il est préférable de se les laver après les opérations sales et avant la manipulation des aliments.

L'utilisation de gants à usage unique peut être recommandée pour certaines opérations délicates comme le dressage final de denrées qui ne subissent plus d'étape de réchauffement.

Lave-mains - Prévoir suffisamment de lavabos

Voir chapitre 2.2.3

3.3 FORMATIONS ET INSTRUCTIONS

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que :

- le personnel soit encadré et dispose d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle,
- les responsables de la mise en œuvre des recommandations du guide aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP.

L'entreprise doit conserver toutes les attestations ou listes de présence (avec titre, contenu, date, nom du formateur, noms des participants et signatures) et renouveler au besoin les formations.

Un encadrement est proposé par l'Horesca la fédération du secteur.



- 
- 4.1 RÉCEPTION DES MARCHANDISES
 - 4.2 STOCKAGE ALIMENTAIRE ET NON-ALIMENTAIRE
 - 4.3 DÉSTOCKAGE ET DÉCONDITIONNEMENT
 - 4.4 ÉPLUCHAGE ET LAVAGE DES LÉGUMES
 - 4.5 TRANCHAGE ET PORTIONNEMENT
 - 4.6 TECHNIQUES DE PRÉPARATION SPÉCIFIQUES
 - 4.7 CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES
 - 4.8 CHAÎNE DU FROID
 - 4.9 TRAITEMENTS THERMIQUES
 - 4.10 SERVICE

4. RÉCEPTION, PRODUCTION ET DISTRIBUTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- 
- 4.11 PRÉSENTATION D'UN BUFFET
 - 4.12 PLATS À EMPORTER
 - 4.13 VENTE AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE
 - 4.14 SURPRODUCTION ET RESTES ALIMENTAIRES
 - 4.15 RESTES À EMPORTER
 - 4.16 DONATIONS



Il est primordial de choisir soigneusement les fournisseurs qui respectent les bonnes pratiques d'hygiène ou qui disposent d'un système HACCP. La qualité du produit fini dépend en grande partie de la qualité des aliments de départ. Le prix des matières premières ne peut être le seul critère de sélection. La tendance se dirige clairement vers les produits régionaux et de qualité.

Une bonne collaboration avec les fournisseurs est indispensable afin de faciliter la communication et pour pouvoir :

- Assurer une traçabilité des produits.
- Remonter les « feedback » des réclamations.
- Obtenir les fiches techniques des produits livrés.
- Obtenir une déclaration correcte des allergènes.

4.1 RÉCEPTION DES MARCHANDISES

Les principes essentiels de ces démarches sont :

- Propreté des camions.
- Propreté de la tenue de protection et comportement hygiénique du chauffeur-livreur.
- Séparation des différentes catégories de produits livrés.

Respect de la marchandise concernant

- la qualité,
- la quantité,
- la température,
- la propreté des emballages,
- l'état intact des emballages,
- l'étiquetage.

À LA RÉCEPTION :

- Vérifier si la livraison correspond à la commande.
- Respecter la chaîne du froid.
- Assurer un suivi régulier des températures.
- Enregistrer les contrôles.
- Contrôler :
 - l'aspect et la texture,
 - la couleur,
 - l'odeur,
 - la date limite de consommation (DLC) des denrées,
 - la date de durabilité minimale (DDM) des denrées.

Obligation d'éliminer ou renvoyer :

- Tout aliment altéré (odeur, couleur ou texture changée) ou périmé devenu impropre à la consommation (dépassement d'une DLC). Vérifier en profondeur les denrées à DDM dépassée pour leur aspect, goût et odeur.
- Tout aliment à température non conforme.





- Tout aliment pouvant avoir été contaminé, par exemple :
 - Des aliments dont l'emballage est ouvert ou endommagé.
 - Des contenants qui coulent.
 - Des emballages dont le plastique est brisé.
 - Des œufs dont la coquille est brisée ou sale.
 - Des fruits ou des légumes pourris, noircis ou fendus.
 - Des viandes ou des poissons dont la couleur ou l'odeur sont inhabituelles.
 - Des pommes de terre dont la chair est verte.
 - Des boîtes de conserve bombées ou fendues...

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Documenter le contrôle de la livraison (par exemple via un cachet sur le bon de livraison).
- Ranger les denrées alimentaires dès réception. Les produits sensibles sont à ranger en premier.
- Définir les heures de livraisons afin d'éviter une livraison pendant les heures de pointe ou d'absence de personnel effectuant la réception.
- Ne pas accepter une livraison d'éléments incorrects et le signaler éventuellement au fournisseur.
- Ne pas accepter une livraison alimentaire sans une réception conforme (par exemple, la livraison traîne dans les couloirs ou devant la porte de l'entreprise).
- Enlever les emballages de transports éventuellement contaminés avant de ranger la marchandise (plastique, carton ondulé, palette en bois...)

LE MARQUAGE DE DATE SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES

Plusieurs types de marquage de dates existent pour les denrées alimentaires.

Ce type de marquage n'est obligatoire que pour les denrées alimentaires préemballées.

DDM Date de durabilité minimale

Leur étiquetage comporte la mention « à consommer de préférence avant le... » ou « à consommer de préférence avant fin... », Ce type de date est réservée aux denrées alimentaires qui ne sont pas très périssables.

La DDM concerne principalement :

- Les denrées sèches (pâtes, biscuits, café...).
- Les produits stérilisés (conserves, lait UHT).
- Les produits surgelés ou les boissons par exemples.

Ces denrées sont parfaitement comestibles après dépassement de la date.

DLC Date limite de consommation

On les reconnaît à la mention « à consommer jusqu'au », ce type de date est réservée aux denrées alimentaires qui sont microbiologiquement très périssables.

Ces denrées ne doivent plus être consommées après dépassement de la date.

DÉROGATION : LES ALIMENTS SANS MARQUAGE DE DATE

Il y a des aliments où l'apposition d'une quelconque date n'est pas requise par la réglementation. Il s'agit de denrées très stables (sel de cuisine, vinaigres, sucres à l'état solide, ...) qui se conservent particulièrement bien ou qui sont à utilisation très rapide sans pour autant étant microbiologiquement très périssables.



<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/faq/indication-date.html>

4.2 STOCKAGE ALIMENTAIRE ET NON-ALIMENTAIRE

Dès que les marchandises livrées ou achetées arrivent au stockage dans l'établissement, il faut les ranger correctement. Les locaux doivent être clairement structurés et le stockage des aliments doit se faire à des températures appropriées.

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Garder les installations de stockage en bon état et propres (plan de nettoyage).
- Ne pas stocker les produits alimentaires en contact direct au sol.
- Les aliments emballés qui ne doivent pas être conservés au frais sont à ranger dans un local sec et bien ventilé.
- Contrôler visuellement l'état du produit.
- Assurer un emballage intact.
- Assurer un étiquetage adéquat. Garder si possible les produits entamés dans leur emballage d'origine afin de conserver l'étiquette du producteur = traçabilité
- Protéger les aliments ouverts (par exemple dans un récipient fermé ou couvert d'un film alimentaire).
- Respecter le principe du "first in - first out" FIFO. Les aliments nouvellement arrivés sont rangés vers l'arrière pour que les dates de péremption (DLC et DDM) les plus proches soient à l'avant et utilisés en premier.
- Surveiller les dates limites de conservation DLC et les dates de durabilité minimale DDM.
- Éviter un stockage trop important de produits.
- Commander des conditionnements adaptés à l'utilisation.
- Respecter les températures de stockage conseillées par le producteur.
- Vérifier au moins 1x/jour (de préférence à l'arrivée du personnel) la température des réfrigérateurs et congélateurs en utilisant un thermomètre fiable.
- Favoriser la circulation du froid. Les grilles de ventilation des enceintes réfrigérées ne doivent pas être bloquées par un entassement de produits.
- Lorsque les produits ne peuvent pas être séparés dans des enceintes réfrigérées placer :
 - Le moins contaminé en haut, le plus contaminé en bas.
 - Les plus sensibles en haut, les moins sensibles en bas.
 - Il faut les sectoriser : les produits bruts (fruits et légumes non lavés, produits encore sous leur suremballage...) doivent être rangés sur les étagères du bas, les préparations doivent quant à elles être placées en haut.
- Les matières premières à distance des produits finis.
- Séparer visiblement les différentes catégories de produits :
 - Les produits d'origine animale et d'origine végétale.
 - Les produits alimentaires et les produits non-alimentaires.
- Les marchandises à usage professionnel sont clairement séparées des marchandises à usage privé.

Ranger à l'écart des denrées alimentaires :

- Les produits chimiques et toxiques (p.ex. produits de nettoyage, détergents, ...).
- Les outils de bricolage et de peinture.
- Les déchets et les emballages consignés

4.3 DÉSTOCKAGE ET DÉCONDITIONNEMENT

Lors du déballage des aliments et produits des mesures adéquates doivent être prises.

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Protéger la tenue de travail propre.
- Enlever les emballages sales et les emballages de transport utilisés par les fournisseurs.
- Nettoyer et désinfecter le plan de travail après l'opération de déballage.
- Se laver les mains après avoir manipulé les cartons ou autres emballages de transport.
- S'assurer de la propreté des emballages alimentaires en cas de transvasement.

PROCÉDURE DÉBOÎTAGE

- Nettoyer les boîtes poussiéreuses avant de les ouvrir. Veiller à ce qu'aucun résidu de métal n'aboutisse dans les aliments lors de l'ouverture d'une boîte de conserve.
- Rincer directement les restes d'aliments présents sur l'ouvre-boîte avec de l'eau chaude. Nettoyer l'ouvre-boîte avec du détergent et le désinfecter.
- Utiliser, dès que possible, des récipients de cuisine (muni de couvercle en cas de stockage) pour remplacer le matériel d'emballage initial qui est directement évacué.
- Les renseignements concernant ce produit (nom, origine, éventuellement le numéro de lot) seront cependant recopiés sur le nouveau conditionnement si celui-ci n'est pas utilisé immédiatement et la nouvelle date limite d'utilisation doit être mentionnée.



4.4 ÉPLUCHAGE ET LAVAGE

Le respect de la marche en avant des marchandises et l'utilisation d'un évier propre nécessite une attention particulière afin d'éviter une contamination croisée.

MESURES DE PRÉCAUTION :

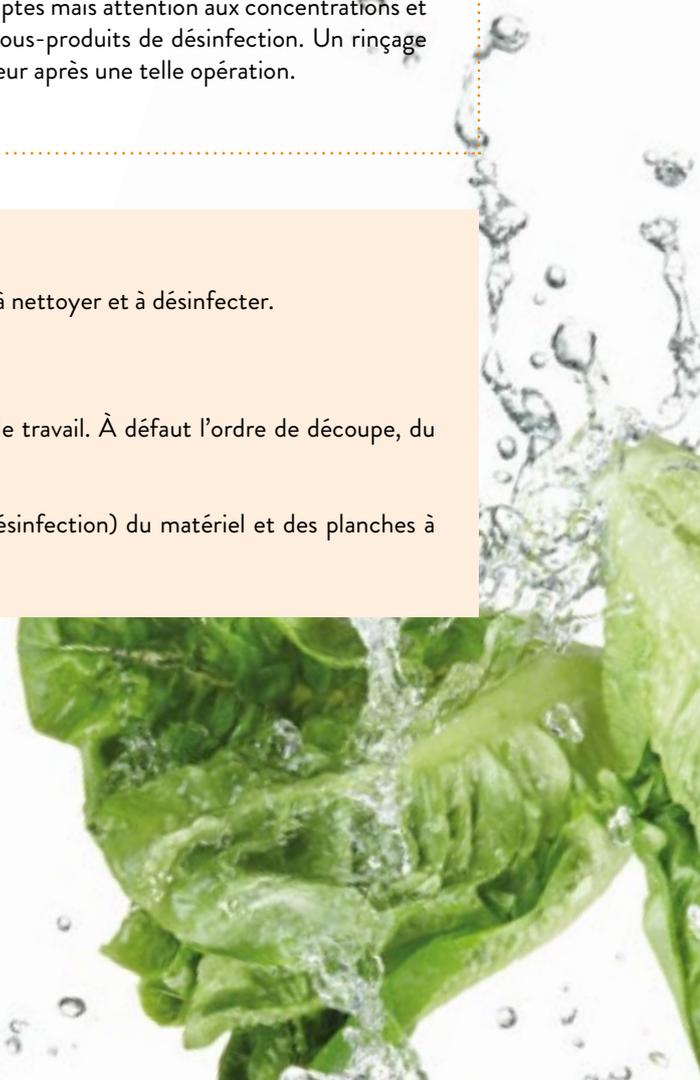
- Éviter tout croisement entre les produits propres et les produits sales.
- Retirer les produits du réfrigérateur qu'au dernier moment, les traiter immédiatement et de préférence à une température ambiante fraîche.
- Limiter le temps de manipulation et surveiller la chaîne du froid
- Respecter toujours un ordre logique : tout d'abord nettoyer, laver, éplucher et ensuite découper.
- Trier les déchets (emballages, épluchures, ...) et les évacuer directement dans une poubelle avec couvercle.
- En cas d'utilisation d'une poubelle dite « poubelle de table », celle-ci doit être vidée dans une poubelle de cuisine avec couvercle immédiatement après les manipulations concernées.
- Laver les aliments de préférence dans un évier destiné à ce but. Lorsqu'il n'y a qu'un seul évier disponible, utiliser un récipient réservé uniquement au rinçage des denrées alimentaires ou nettoyer l'évier à fond.
- Laver les aliments à risque élevé comme les fruits, les salades, les légumes, les herbes, ... correctement à l'eau potable froide.
- Vérifier la propreté de l'essoreuse en cas d'utilisation pour la salade, les légumes etc.
Même les salades et légumes de quatrième gamme (préparés et emballés) nécessitent un lavage.

REMARQUE :

- Il existe des techniques pour réduire les germes lors du nettoyage des légumes. Acidification de l'eau avec du vinaigre ou utilisation de produits chlorés ou de désinfection adaptés mais attention aux concentrations et aux risques de formation de sous-produits de désinfection. Un rinçage abondant est toujours de rigueur après une telle opération.

PLANCHES À DÉCOUPER

- Le matériel et les planches à découper sont en bon état, faciles à nettoyer et à désinfecter.
- Séparer la découpe des aliments crus et cuits.
- L'identification des planches par le code couleur peut faciliter le travail. À défaut l'ordre de découpe, du moins contaminé au plus contaminé doit être suivi.
- Respecter la fréquence de nettoyage (et éventuellement de désinfection) du matériel et des planches à découper entre chaque manipulation et après chaque usage.



4.5 TRANCHAGE ET PORTIONNEMENT

Vu le contact direct du matériel avec les aliments à trancher et portionner, il est d'une nécessité absolue de respecter une hygiène parfaite pendant le traitement et d'utiliser un matériel et des surfaces de travail irréprochables.

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Utiliser du matériel propre et des emballages alimentaires appropriés. Si nécessaire, nettoyer ou même désinfecter entre deux opérations les plans de travail, planches à découper, couteaux, trancheuses, etc
- Les aliments manipulés sont recouverts et remis immédiatement au réfrigérateur.
- Refermer les emballages entamés et utiliser le plus vite possible.
- Assurer la traçabilité et surveiller le respect de l'étiquetage. Surtout en cas de déballage et reconditionnement en plus petites portions.
Voir étiquetage chapitre 5.1

4.6 TECHNIQUES DE PRÉPARATION SPÉCIFIQUES

Prendre les mesures adéquates lors de la préparation pour éviter les contaminations et maintenir les températures sécuritaires.

4.6.1 Dressage à la douille

- Utiliser des douilles adéquates et propres.
- Les poches à douille réutilisables doivent être d'une propreté irréprochable, nettoyées en profondeur, désinfectées, séchées et stockées correctement.
- L'utilisation des poches à douille jetables est conseillée.
- Ne sucer en aucun cas l'embout d'une poche à douille remplie !

4.6.2 Fouetter et mélanger

- La propreté du matériel utilisé et l'hygiène des mains sont primordiales.
- Limiter le temps de manipulation et surveiller la chaîne du froid.
- Veiller à la température de chauffage dès la préparation des aliments à risques élevés (haché, sauce hollandaise, sabayon, ...).
- Ne goûter en aucun cas, la préparation avec les doigts !

4.6.3 Paner

- La panure d'un aliment est à prévoir si possible au dernier moment.
- Le stockage de la chapelure doit se faire à un endroit sec et propre.
- Garder la mise en place des aliments le plus longtemps possible au réfrigérateur.
- Limiter le temps de manipulation et surveiller la chaîne du froid.
- Aucun reste de panure contenant des œufs ne peut être conservé.



4.7 CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Le but est de conserver les propriétés gustatives et nutritives et les caractéristiques de texture et de couleur des denrées alimentaires, ainsi que leur comestibilité, et d'éviter d'éventuelles intoxications alimentaires.

Selon les denrées et les moyens disponibles, différentes techniques sont utilisées dans la restauration pour conserver des aliments. Les méthodes courantes de conservation de la nourriture comprennent la réfrigération, la congélation, la mise en sous vide...

D'autres méthodes aident non seulement à maintenir l'aliment mais lui ajoutent aussi du goût, comme la salaison, le sucrage (p.ex. confiture), l'ajout d'un acide (p.ex. vinaigre), l'ajout d'huile ou le fumage.

Moins fréquentes dans la restauration sont les méthodes comme le séchage, la pasteurisation, l'appertisation (conserves), l'ajout de conservateurs...

En cas d'utilisation d'agents conservateurs ou d'additifs alimentaires en général (conservateurs, édulcorants, colorants etc.) :

- Il faut respecter la réglementation en la matière : (règl CE N° 1333/2008).
- Acheter ces améliorants auprès de fournisseurs pouvant fournir les produits en qualité alimentaire.
- Respecter les consignes d'utilisation du producteur car pour certains améliorants des limites maximales sont à respecter dans le produit fini.



Plus d'informations sont disponibles sous :

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Additifs.html>

4.7.1 Conditionnement sous-vide

Mettre en « sous vide » = extraire l'air et souder l'emballage hermétiquement.

Le conditionnement sous-vide a pour principe d'éliminer l'air entre la denrée et le conditionnement. Le procédé ne permet pas d'assainir la denrée.

Il existe deux types de bactéries :

1. Les bactéries aérobies qui ont besoin d'oxygène pour vivre.
2. Les bactéries anaérobies qui ne peuvent vivre en présence d'oxygène.

La mise en sous-vide réduit la quantité d'air donc l'action de l'oxygène. Les bactéries aérobies seront entravées. Mais les bactéries anaérobies restent un risque. En retirant l'air ambiant de l'emballage les risques d'altération peuvent être réduits.

La maîtrise des bonnes pratiques doit être garantie pour la conservation sous-vide. Une mise sous-vide correcte et étanche évite la perte d'humidité dans les produits tels que la viande et le fromage, ainsi les produits ne perdent pas de poids pendant leur conservation avant de les consommer. De même, les produits secs reçoivent une protection optimale contre la pénétration d'humidité.

Ce qui est moins utilisé dans la restauration est la réalisation des atmosphères modifiées ou protectrices.

RAPPEL :

L'oxygène cause la dégradation des protéines, des lipides (graisses) et des hydrates de carbone, provoquée par des bactéries et/ou enzymes naturellement présents dans les aliments.

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Veiller à la propreté de la machine à mise sous-vide et à choisir le bon emplacement. Il n'est pas nécessaire de disposer d'un local spécifique mais il faut respecter des conditions d'hygiène rigoureuses.
- L'emballage, doit être un emballage alimentaire, destiné pour une conservation sous-vide. Utiliser les sacs adaptés au volume et à la nature des produits (produits avec os...) à mettre sous-vide. Seuls des sachets spécifiques pour la cuisson sous-vide sont à utiliser.
- Les sacs sous-vide sont à ranger dans un endroit propre et sec à l'abri des contaminations.
- Réserver cette pratique à des produits de qualité microbiologique irréprochable.
- Les sacs ne doivent pas être trop remplis et les résidus alimentaires et pliures en partie haute du sachet doivent être éliminés pour assurer une parfaite soudure.
- Le risque est d'autant plus important que le conditionnement sous-vide est mal réalisé et que les produits conditionnés sous-vide ne sont pas stockés au froid (température comprise entre 0 et + 4 °C). Après ouverture du conditionnement, il est préférable d'utiliser les produits dans le plus bref délai.
- Il est fortement conseillé que le personnel suive une formation spécialisée pour la pratique du conditionnement sous vide.



4.7.2 Marinage

Par définition, une marinade consiste à immerger dans une solution aromatique à base de vinaigre, de vin, de citron ou d'huile, des viandes, poissons et condiments.

Outre sa vocation à aromatiser la préparation, la marinade a pour objet, quand elle est correctement menée, de réduire l'activité bactérienne, responsable de l'altération du produit et de permettre ainsi sa consommation avec ou sans cuisson en procédant par acidification et/ou privation d'air. L'acidification permet uniquement de stabiliser le produit et non de l'assainir. Le marinage de couverture (à base d'huile) aboutit à la formation d'un milieu désaéré.

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Ne mariner que des denrées alimentaires de bonne qualité et de première fraîcheur.
- Il est déconseillé de mariner des aliments ayant subi une décongélation.
- Veiller à une acidité suffisante de la marinade ce qui prolonge la conservation.
- Couvrir, étiqueter et stocker correctement les produits à mariner.
- Limiter le temps de conservation lors d'une marinade chaude.
- Garder les aliments marinés au frais.
- Ne pas réutiliser les marinades.

4.7.3 Salage

Le salage se définit comme l'action d'imprégner de sel une denrée périssable (poisson, viande, etc.) pour en favoriser la conservation. En effet, la présence de sel induit une diminution des quantités d'eau et d'oxygène disponibles et aboutit quand le salage est bien conduit à un ralentissement de la plupart des bactéries. Cependant le salage n'assainit pas les aliments et donc il convient de réserver à cette opération des produits de qualité et de 1^{ère} fraîcheur. Le taux de sel incorporé ayant diminué au fil du temps, il est donc nécessaire de conserver au froid les produits salés.

4.7.4 Fumage

A côté de la salaison et du séchage, le fumage appartient au groupe des trois procédés de conservation les plus anciens. Les rôles principaux du fumage sont : l'aromatisation, la coloration et la préservation de l'aliment.

Le fumage à chaud a un effet anti-microbien, dû à sa température élevée jusqu'à 100°C. Il est recommandé d'utiliser un fumoir en acier inoxydable. Les autres métaux (acier galva, zingué ou aluminium), dégagent des métaux lourds en cas de fumage chaud et peuvent contaminer les produits fumés. En cas de chauffe du fumoir, il doit y avoir un bac à graisse pour éviter les coulures de graisse ou jus de cuisson dans la sciure ce qui provoque de la fumée cancérigène. La sciure, les copeaux de bois... doivent toujours venir d'une provenance sûre et 100 % naturelle. Des bois humides, moisiss, traités etc. peuvent donner lieu à des transferts de substances nocives pour la santé dans les produits fumés.

De même que le salage, le fumage actuel est plus léger et n'assure donc que très partiellement son action aseptisante.

Le but du fumage n'est plus tant d'assurer une longue conservation que de donner au produit des caractéristiques organoleptiques particulières (goût, odeur et couleur). Il convient donc de fumer des aliments de qualité sanitaire satisfaisante. Cette action doit être associée à l'action conservatrice du froid.

4.7.5 Lactofermentation

La lactofermentation des fruits et légumes, un procédé naturel de conservation fait son retour en cuisine.

La lactofermentation est la transformation des glucides en acide lactique par les ferments lactiques (micro-organismes spécifiques naturellement présents). Cette fermentation est utilisée depuis des siècles pour la conservation du lait (p.ex. yaourt), des légumes (p.ex. choucroute), de la viande (p.ex. saucisson).

Il n'existe pas (encore) de réglementation précise concernant la fermentation des légumes. Pour vérifier que la fermentation se déroule efficacement, il convient de vérifier la valeur pH (teneur en acide) des préparations fermentées avant de les mettre en conservation. Celle-ci doit être inférieure ou égal à 4 pour assurer que les bactéries pathogènes ne puissent pas se multiplier.

Que des aliments de première fraîcheur peuvent être utilisés. Les fruits et légumes de 1^{ère} ou 4^{ème} gamme ou en sous-vide ne peuvent pas être utilisés pour ce procédé. La flore naturelle doit être conservée.

4.7.6 Cuisson

La cuisson est une étape décisive pour la salubrité future du produit.

Son degré d'efficacité, en termes d'assainissement, dépend de la température à cœur et de la durée de cuisson. Plus la valeur pasteurisatrice de la cuisson (couple temps/température) est élevée, plus la proportion des germes détruits est importante. (p.ex. pasteurisation - traitement thermique entre 62°C et 88°C).

Le cuisinier doit s'appuyer sur une analyse des risques pour pratiquer des cuissons à des températures différentes.

Les techniques de cuisson voir chapitre 4.9



4.8 CHAÎNE DU FROID

Respect des températures

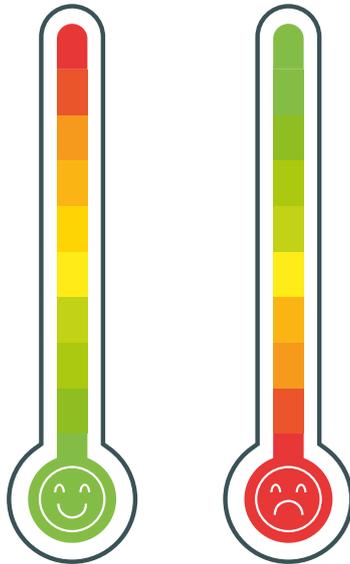
Le développement de micro-organismes dépend en grande partie de la température. Au froid (positif), les bactéries se multiplient lentement. Les températures très froides (froid négatif) empêchent leur croissance mais ne les tuent pas.

Pour empêcher la prolifération de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines, il faut s'assurer que les températures soient appropriées :

- À la réception des marchandises.
- Lors du stockage.
- Pendant la production.
- Lorsque la nourriture est maintenue à température.
- Lors de la distribution ou même lors de la livraison.

Zone de danger

En général, les températures critiques des denrées alimentaires se situent entre 10°C et 65°C et ce pendant toute la démarche de la production jusqu'à la distribution ! La température sécuritaire peut varier en fonction de la nature de l'aliment.



Thermomètre à sonde ou à infrarouge ?

- Un thermomètre à sonde permet de mesurer la température à cœur (viande, sauce, ...), ce qui est plus précis. Lorsque la consistance du produit ne permet pas de piquer dans le produit, ce qui peut être le cas des produits congelés, la sonde sera coincée entre les denrées alimentaires.
- Un thermomètre à infrarouge (auss appelé à laser) permet de mesurer la température à distance et n'entre pas en contact avec les aliments. La température mesurée est donc celle de la surface, ce qui permet un contrôle plus rapide. Lors de la mesure, la distance qui est à garder, entre l'appareil et le produit, est prescrite par le constructeur du thermomètre. La mesure s'effectue directement sur le produit et ne sera en aucun cas réalisée sur une paroi d'une enceinte réfrigérée ou sur la plaque réfrigérante d'une vitrine réfrigérée (réflexion du rayon IR). Il faut aussi éviter les surfaces réfléchissantes (voir prescriptions du constructeur).

Comment mesurer la température ?

- Se procurer un thermomètre fiable et adapté à l'utilisation.
- Choisir un thermomètre dont la sonde est adaptée tant pour mesurer des produits solides que des liquides.
- Nettoyer et désinfecter (par exemple avec des lingettes à l'alcool) parfaitement la sonde après chaque utilisation ou après avoir mesuré la température de différents produits (crus, préparés)
- Documenter et conserver les résultats des mesures, mentionner la date, le produit et le nom/paraphe de la personne qui a réalisé les mesures.

La température des réfrigérateurs et congélateurs est contrôlée et enregistrée quotidiennement. Pendant le cycle de dégivrage du congélateur ou pendant une utilisation intensive du réfrigérateur la température à la surface peut être beaucoup plus élevée que la température à cœur des produits.

POSSIBILITÉS DE CONTRÔLE :

- Soit par un enregistrement automatisé continu.
- Soit par un enregistrement manuel quotidien de la température affichée à l'intérieur de l'unité réfrigérée.
- Soit par une mesure de la température des produits présents dans les chambres froides, réfrigérateurs, congélateurs, ...



4.8.1 Températures conseillées au stockage des denrées alimentaires

TEMPÉRATURES DES PRODUITS FROIDS - Limites <u>maximales</u>					
Nature de la denrée alimentaire	Stockage / Entreposage (h)	Tolérance (e) maximale occasionnelle	Critères SECUALIM		
			Limite de NC (f)	Retrait (g)	
Produits surgelés ou congelés					
Produits <u>surgelés</u> / congelés	- 18°C	+ 3°C	- 15°C	> - 5°C	
Glaces	Stockée et emballée	+ 3°C	- 12°C	> - 5°C	
	Consommation directe	+ 3°C	- 9°C	> - 5°C	
	Soft Ice	+ 3°C	+ 6°C	> + 7°C	
Produits de la pêche					
<u>Mollusques bivalves vivants</u> (huîtres, moules, escargots, et autres coquillages) (b)	+ 10°C	/	+ 10°C	> + 15°C	
<u>Poissons frais</u> ou décongelés et <u>produits de crustacés et de mollusques</u> cuits réfrigérés (a)	Glace fondante ou température de celle-ci 0°C à + 2°C	+/- 2°C	+ 4°C	> + 8°C	
Produits de la pêche (<u>fumés / marinés</u>)	+ 7°C	+/- 2°C	+ 9°C	> + 12°C	
Animaux entier et/ou non découpés et ou non désossés					
<u>Viandes</u>	Volaille / lapin	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 8°C
	Petit gibier	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 8°C
	Grand gibier	+ 7°C	+/- 2°C	+ 9°C	> + 10°C
	Ongulés domestiques	7°C	+/- 2°C	+ 9°C	> + 10°C
Viandes et produits à base de viande					
<u>Viandes</u>	Haché et préparations (a)	+ 2°C	+/- 2°C	+ 4°C	> + 5°C
	Abats et préparations	+ 3°C	+/- 2°C	+ 5°C	> + 6°C
	Viandes découpées	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 8°C
	Préparations de viande	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 8°C
Œufs et ovo-produits					
<u>Œufs</u>	Frais (conseillé)	entre + 5°C + 8°C		Température ambiante (i)	
	Ovo-produits à l'exception des produits UHT	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 8°C
Produits traiteurs ou de pâtisseries					
<u>Pâtisseries</u> (avec garnitures non cuites)	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 10°C	
<u>Produits traiteurs</u> (salades composées, sandwichs (j), etc.)	+ 4°C	+/- 3°C	+ 7°C	> + 10°C	
Produits laitiers					
<u>Produits laitiers</u>	Lait cru	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 8°C
	Lait pasteurisé	+ 8°C	+/- 2°C	+ 10°C	> + 12°C
	Crème fraîche	+ 4°C	+/- 2°C	+ 6°C	> + 10°C
	Produits laitiers	+ 7°C	+/- 2°C	+ 9°C	> + 12°C
Vitrines de vente journalières (d)					
Produits dans les <u>vitrines de vente</u>	6°C	+/- 2°C	+ 8°C	> + 10°C	
Autres produits					
<u>Fruits et légumes en vrac</u>	Selon les recommandations fournisseur		Température ambiante (i)		
<u>Chocolats / pralines</u>	Selon les recommandations fournisseur		Température ambiante (i)		

TEMPÉRATURE DES PRODUITS CHAUDS - Limites minimales

Nature de la denrée alimentaire	Stockage / Entreposage (d)	Tolérance (e) maximale occasionnelle	Critères SECUALIM	
			Limite de NC (f)	Retrait (g)
Produits stockés / livrés chaud	+ 65°C	- 2°C	+ 63°C	< + 55°C
Produits chauds en distributeurs automatiques (c)	+ 70°C	- 2°C	+ 68°C	< + 60°C

TEMPÉRATURE DE FRITURE

Nature de la denrée alimentaire	Friture	Tolérance maximale	Limite de NC (f)
Huile de friteuse	< 175°C	max. 180°C	> + 180°C

- Utilisation le jour même, en l'absence de conservateurs ou d'agent de conservation ; pour la viande hachée préparée et consommée sur place après préparation, une tolérance de +5°C peut être appliquée.
- Ne peuvent être ouverts.
- Interruption de la vente dès que la température descend sous les 68°C.
- Les produits en vitrine de vente doivent être transférés en chambre froide pendant la nuit, sauf si la vitrine est à même d'assurer une température maximale de 4°C.
- Les tolérances ne s'appliquent pas aux produits réfrigérée et préemballés mentionnant une température de conservation (car la DLC a été définie sur base de cette température à respecter). Ces tolérances doivent être limitées dans le temps (t=durée pendant laquelle la température limite de stockage/entreposage peut être dépassée)
- Limite de non-conformité de température à partir de laquelle une action corrective s'impose pour résoudre le problème lorsque la durée « t » est dépassée.
- Limite à partir de laquelle les autorités de contrôles procèdent au retrait des produits concernés.
- Les références législatives se trouvent dans le tableau en page suivante.
- Le temps de conservation doit être adapté en fonction de la température de conservation (si les œufs sont conservés plus de 14 jours, ils doivent être impérativement être stockés au frigo).
- Les sandwiches à base de filet américain doivent être considérés comme « Haché et préparations ». La tolérance de +5°C, décrite au point (a) ne s'applique pas aux sandwiches préparés à l'avance.
- Attention : Par température ambiante est entendu une température ambiante normale (+/-20°C).

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Éviter d'installer un réfrigérateur ou congélateur dans un local à température trop élevée.
- Limiter la durée d'ouverture des réfrigérateurs / congélateurs.
- Favoriser une circulation facile de l'air froide entre les aliments.
- Prévoir le dégivrage régulier des réfrigérateurs et congélateurs.
- Contrôler le calibrage des thermomètres.
- Contrôler quotidiennement la température, fixation de température cible et de température limite.

RÉFÉRENCES LÉGISLATIVES

Produits surgelés	(7)+(9)+(10) +(11)+(12)
Glaces alimentaires	(9)
Produits de la pêche frais ou décongelés et produits de crustacés et de mollusque cuits réfrigérés (à l'exception des produits de la pêche et de coquillages vivants)	(1)+(9)
Mollusques bivalves (huîtres, moules, escargots, et autres coquillages)	(11)
Produits de la pêche (fumés / marinés)	(9)
Viandes de volailles et lagomorphes	(6)+(12)
Viande de gibier	(4)+(12)
Viandes d'ongulés domestiques	(3)+(12)
Viandes hachées et préparations de viandes hachées	(2)+(12)
Abats et préparations contenant des abats de viandes	(2)+(3)+(9)+(12)
Viandes fraîches et préparations à partir de viandes fraîches	(2)+(3)+(5) +(9)+(12)
Œufs frais	(9)+(12)
Ovo-produits à l'exception des produits UHT	(7)+(9)+(12)
Produits de la pâtisserie	(9)
Produits traiteurs	(9)
Lait, produits laitiers	(8)+(9)+(12)
Produits dans les vitrines de vente	(9)
Produits gardés ou livrés chaud	(9)
Produits chauds en distributeurs automatiques	(11)

- (1) Règlement ministériel du 7 octobre 1997 relatif aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de pêche.
- (2) Règlement Grand-ducal du 8 juillet 1996 établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes.
- (3) Règlement Grand-ducal du 7 juin 1996 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches.
- (4) Règlement Grand-ducal du 4 février 1994 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage.
- (5) Règlement Grand-ducal du 10 novembre 1993 relatif à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viandes et de certains autres produits d'origine animale.
- (6) Règlement Grand-ducal du 19 avril 1994 relatif à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille.
- (7) Règlement Grand-ducal du 19 octobre 1994 concernant les problèmes d'ordre hygiénique et sanitaire relatif à la production et à la mise sur le marché des ovo-produits.
- (8) Règlement ministériel du 10 août 1995 relatif à la production et à la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait.
- (9) Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, édité par la chambre des métiers et validé par le Ministre de la Santé, 2021.
- (10) Règlement Grand-ducal du 8 avril 1991 concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
- (11) Règlement Grand-ducal du 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires.
- (12) Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

4.8.2 Préparation

La production froide à risque

Œufs, desserts, poisson, salades, carpaccio, filet américain... Une température du produit final à maximum 4°C est recommandée.

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Réduire la température ambiante, le plus possible.
- Conserver les aliments le plus longtemps possible à maximum 4°C jusqu'à utilisation en production ou dressage avant envoi.
- Réduire le temps de manipulation et remettre les aliments préparés de suite au frais.
- Bien laver les aliments sales (y compris la salade en sachet prélavée).
- Lors de la préparation, éviter la contamination croisée et respecter la séparation des aliments crus et cuits.
- Utiliser des assiettes, bassines... bien froides pour les aliments sensibles.

Le poisson cru est très demandé par les consommateurs et peut être préparé sous différentes formes : sushis, tartares, carpaccios, marinades sans cuisson. Les poissons utilisés sont soit sauvages, soit issus d'élevage.

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Choisir les fournisseurs fiables et des poissons de première qualité.
- Maîtriser la chaîne du froid et suivre journalièrement les températures lors de la préparation, conservation, distribution ou exposition des produits. Les poissons crus doivent être conservés à +2°C au maximum ou sous glace.
- Hacher ou trancher au dernier moment dans un environnement à température adapté.

Un contrôle visuel s'impose.

Des parasites peuvent être présents dans les poissons sauvages, ils provoquent de graves troubles digestifs s'ils sont ingérés. Ces parasites sont détruits par la cuisson ou par la congélation.

Le riz à sushis, préparé à l'avance, est souvent travaillé à température ambiante pour faciliter le façonnage. Ceci présente un risque (*Bacillus cereus*) et n'est donc pas correct.

Les bonnes pratiques pour la manipulation de la viande hachée :

- La propreté des mains est impérative avant le début des opérations.
- Idéalement, le hachoir utilisé doit être réfrigéré.
- Le matériel (plan de travail y compris) doit être parfaitement propre et désinfecté (avant et après chaque utilisation).
- La viande utilisée doit être de bonne qualité et de première fraîcheur.
- Seule la quantité de viande nécessaire doit être hachée. La viande hachée destinée à une consommation crue doit être hachée au dernier moment.

La viande hachée destinée à une cuisson peut être conservée la journée au réfrigérateur entre 0 et 2°C à cœur. La cuisson devra être suffisante pour assurer la destruction des bactéries pathogènes (par exemple *E. coli*).

4.8.3 Décongélation

La production froide à risque

La décongélation est une opération délicate qui peut fragiliser le produit. Un produit en décongélation peut être recontaminé lorsqu'il est exposé à un environnement non protégé.

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Congeler les aliments en petits volumes ou en portions individuelles ce qui facilite la décongélation.
- La décongélation ne peut pas être faite à température ambiante (à l'exception des pains) ni dans un bain d'eau chaude.
- Éviter le contact du produit avec l'eau de décongélation. Poser l'aliment sur une grille en récupérant dans un bac l'eau de décongélation.
- Un aliment décongelé ne peut être congelé à nouveau. Sauf les produits qui ont subi un traitement thermique intensif (min. 65°C) peuvent à nouveau être congelés.

La décongélation doit se faire de préférence :

- à température réfrigérée de 4°C
- au micro-ondes
- en cuisson directe sans décongélation

Éviter aussi que les jus de décongélation contaminent d'autres produits.

4.8.4 Régénération et remise à température

Par régénérer, on entend le fait de réchauffer les plats jusqu'à une température minimale de 65°C à cœur. Cela peut se faire directement dans une casserole, au four, au four à micro-ondes, au four à vapeur ou dans l'eau bouillante lorsque le produit est conditionné dans un emballage fermé.

MESURES DE PRÉCAUTION :

- L'équipement technique, comme le four combiné ou à vapeur, destiné à réchauffer les aliments doivent être propre et en bon état.
- Les aliments et plats sont à réchauffer si possible juste avant d'être distribués.
- Ne réchauffer que la quantité nécessaire. Les restes ne peuvent pas être conservés.
- La remise à température doit se faire en moins d'une heure à une température de 65°C. Une régénération au bain-marie est à éviter.

4.8.5 Refroidissement des produits alimentaires

Le refroidissement des produits après cuisson consiste à abaisser rapidement la température à cœur du produit, tout particulièrement pour les produits sensibles comme par exemple des plats en sauce (Bouchée à la Reine, Blanquette ou ragoût, Sauce Bolognaise...).

La réfrigération rapide est l'application du froid positif à la conservation des denrées alimentaires. Un refroidissement rapide inférieur à 10°C en moins de 2 heures est important afin de limiter le risque d'une contamination et de multiplication des bactéries.

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Éviter de refroidir des grands volumes. Étaler les aliments chauds en couche mince ou répartir les denrées alimentaires en petites portions afin de faciliter le refroidissement.
- Couvrir correctement les denrées alimentaires.
- Veiller à la propreté des ventilateurs (moisissures...) et naturellement du réfrigérateur.

La congélation rapide est l'application du froid négatif à la conservation des denrées alimentaires. La congélation ne tue pas les germes. C'est simplement la multiplication bactérienne qui est interrompue. Sous condition d'une mise en congélation correcte, les produits congelés peuvent être conservés pendant plusieurs mois (selon la nature du produit).

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Ne jamais congeler des aliments avec une DLC à la limite ou même périmée.
- Éviter de congeler des aliments à risque (p.ex. haché de viande cru...).
- Les aliments sont à emballer et étiqueter correctement (dénomination du produit et date de congélation) avant la mise en congélation (p.ex. sac sous-vide). Pour faciliter la congélation rapide il faut partager la masse à congeler en volumes unitaires plus petits.
- Une congélation lente ne permet pas d'obtenir une bonne qualité du produit et favorise la multiplication des germes.

DURÉES DE CONSERVATION MAXIMALES RECOMMANDÉES POUR LA CONGÉLATION



Viandes cuites avec ou sans sauce	3 à 6 mois
Viande de bœuf crue	9 à 12 mois
Viande de porc crue	3 à 6 mois
Viande de volaille crue	9 à 12 mois
Poisson cru	3 à 6 mois
Pain	1 à 2 mois
Sauces	3 à 6 mois

Les données de ce tableau ne sont pas exhaustives, elles sont uniquement fournies à titre indicatif.

4.8.6 Maintien au chaud

Ce sont surtout les facteurs températures et temps qui jouent un rôle important.

Les repas peuvent être gardés au chaud à minimum 65°C et pas plus de 3 heures. Le maintien au chaud se fait en général, au four, au bain-marie, sur la cuisinière, dans une armoire chauffante....

Les repas sont à distribuer rapidement car il faut se demander quand on garde un aliment 3 heures au chaud à une température de 65°C si le résultat et la qualité organoleptique du produit sont acceptables. Le fait de devoir assurer une température à cœur élevée, ne donne pas toujours le résultat que le cuisinier et le consommateur souhaitent.

Une réfrigération conforme du produit suivie par une régénération au besoin est peut-être une meilleure solution.

4.8.7 Transport - Achats et livraisons

Au cours du transport, il est important de maintenir la température de conservation des produits afin d'éviter la multiplication des germes. Les équipements de transport sont à adapter :

- à la température désirée,
- à la durée de transport et
- à la température extérieure.

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Les récipients et/ou conteneurs (au besoin isothermes) pour le transport des aliments et repas doivent toujours être propres, nettoyés correctement et, si nécessaire, désinfectés. Ils servent exclusivement au transport d'aliments.
- Le moyen de transport (p.ex. voiture) doit être propre et nettoyé régulièrement. Le véhicule de livraison doit répondre aux bonnes pratiques d'hygiène (fumer, transport d'animaux, transport de déchets, transport de produits toxiques sont à proscrire). Il faut veiller à ce qu'il n'y ait pas de contamination croisée.
- Les aliments doivent être maintenus à une température appropriée. Une prise de température systématique permet un contrôle et assure une preuve des bonnes pratiques.

LIVRAISONS ALIMENTAIRES À DOMICILE

- Les préparations alimentaires doivent être transportés exclusivement dans des récipients fermés.
- Une séparation entre des produits/plats crus et cuits respectivement chauds et froids doit être assurée pendant le transport.
- Limiter à une distance appropriée pour permettre une livraison rapide et dans de bonnes conditions de température.
- Les clients sont renseignés sur la présence des 14 allergènes à déclaration obligatoire avant la conclusion de l'achat. Ces informations accompagnent les produits sous forme écrite. La présence de ces informations sur le site internet, en cas de commande par internet est également possible.

4.9 TRAITEMENTS THERMIQUES

La cuisson permet de modifier le goût, la texture, l'aspect... Le but de la cuisson d'un aliment est également d'éliminer certains germes en fonction de la température atteinte et du mode de cuisson.

Lors d'une cuisson, deux facteurs importants sont à respecter :

TEMPS, durée de cuisson **TEMPÉRATURE à cœur**

Certaines préparations et modes de cuisson (viande bleue, saignante ou à point, sauces émulsionnées...) ne permettent pas d'atteindre cette température à cœur. C'est pourquoi il est très important de respecter les bonnes pratiques d'hygiène.

Il faut surtout prêter une attention particulière à la viande de volaille et ses préparations.

4.9.1 Cuissons à trop haute température - acrylamides

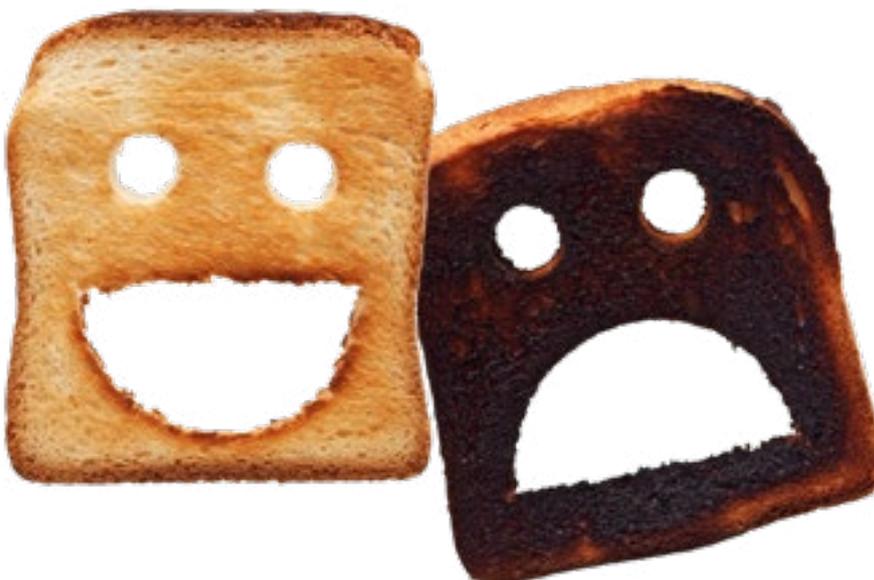
Ne jamais provoquer une altération des aliments en raison de températures trop élevées. Par exemple: un aliment carbonisé pendant la grillade.

« Faire dorer » et ne pas « carboniser ».

L'**acrylamide** est un contaminant chimique qui se forme en général dans les produits alimentaires riches en hydrates de carbones (amidon, sucre) et en asparagine, tels que les pommes de terre frites, les chips de pommes de terre, le pain, les biscuits et le café, lors des processus de cuisson à haute température tels que la friture, la cuisson au four et le rôtissage. On ne trouve pas ou peu d'acrylamide dans les aliments cuits dans l'eau. L'acrylamide peut provoquer des cancers et endommager l'ADN (acide désoxyribonucléique), le matériel génétique des cellules.

Les denrées alimentaires concernées par le règlement UE 2017/2158 sont :

- Frites, autres produits frits par immersion dans l'huile.
- Chips, snacks, crackers et autres produits de pommes de terre.
- Pain et produits de boulangerie fine.
- Céréales pour petit-déjeuner.
- Café et succédanés de café.



4.9.2 Frire

Température maximale de 175°C

L'huile de friture se dégrade en fonction du temps d'utilisation et des produits frits. La vitesse de dégradation peut dépendre du nettoyage de la friteuse, de la température de cuisson, de l'huile utilisée et des produits frits. Il est nécessaire de contrôler la qualité des bains de friture (Composés polaires). Pour pouvoir effectuer un contrôle précis, il existe des systèmes de mesure (test, testeurs).

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Les meilleures mesures de la qualité de l'huile se font à température ambiante lorsque l'huile a décanté. Vous améliorez ainsi la fiabilité et la sécurité de manutention (risques de brûlure ...).
- Une filtration régulière de l'huile peut prolonger sa durée de vie et sa qualité.
- Contrôler régulièrement l'huile. Une couleur brunâtre, une huile qui mousse ou qui est trouble peut signifier un changement d'huile.
- Prévoir une procédure de nettoyage de la friteuse.
- Ne jamais mélanger de l'huile ancienne avec l'huile nouvelle.
- Une huile qui mousse fort est une huile qui contient de l'eau.

Quelques mesures pour la réduction en acrylamides lors de la préparation et cuisson des frites :

- Choisir une variété de pomme de terre à faible teneur en sucre,
- Conserver les pommes de terre à une température supérieure à 6°C,
- Réduire le sucre des pommes de terre selon la méthode au choix :
 - a. Laver et faire tremper les pommes de terre coupées de préférence pendant une heure dans de l'eau froide. Rincer les frites dans de l'eau propre avant de procéder à la friture.
 - b. Faire tremper pendant quelques minutes dans de l'eau chaude. Rincer les frites dans de l'eau propre avant de procéder à la friture.
 - c. Blanchir les pommes de terre lorsque c'est possible.



<http://www.goodfries.eu/fr/>



https://securite-alimentaire.public.lu/content/dam/securite_alimentaire/fr/publications/link-liste/consommateur/F-163-ext-fiche-Conseil-de-preparation-acrylamide-rev01.pdf



4.9.3 Barbecue

L'utilisation de barbecues n'est pas interdite par la législation alimentaire. Dans le but d'éviter les flammes ouvertes à l'origine de la formation de substances nuisibles dans les grillades, il convient cependant d'éviter que des gouttes de graisse tombent sur la braise.

La cuisson des aliments à des températures élevées, en particulier en contact direct avec les flammes, conduit à la formation de composés chimiques dont certains ont des propriétés cancérigènes.

Il faut régler la hauteur de cuisson, au minimum 10cm au-dessus des braises dans le cas d'un barbecue à cuisson horizontale, ou mieux encore, opter pour un modèle à cuisson verticale.

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Veiller au nettoyage préalable des grilles et bacs de récupération des graisses pour les barbecues électriques/à gaz.
- Assurer la chaîne du froid des denrées alimentaires avant la grillade.
- Se laver les mains après les opérations sales et avant la manipulation des aliments.
Pour les opérations de grillade, où il n'y a pas de contact direct avec les denrées alimentaires en raison de l'utilisation d'ustensiles (ex : pinces), les gants en matière synthétique sont à déconseiller vu le danger de brûlures.

4.9.4 Cuissons à basse température

Une technique de cuisson économique qui limite entre autres la perte de poids et donne un produit tendre et de qualité.

La cuisson peut se faire dans un four à vapeur, un thermoplongeur, une marmite sous pression etc.

Les risques fréquents de cette méthode sont les températures à cœur et le temps de cuisson.

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Respecter les températures critiques pendant la cuisson (minimum 60°C), le refroidissement, la régénération et le maintien au chaud.
- Maintenir une propreté maximale pendant la manipulation.
- Après cuisson, refroidir rapidement par un bain d'eau glacée qui assure un arrêt immédiat de la cuisson, ou dans une cellule de refroidissement. En effet, les formes sporulées de *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum* et *Clostridium perfringens* ne sont pas détruites par un procédé de cuisson basse température, mais un refroidissement rapide immédiatement consécutif à la cuisson permet d'éviter leur germination.

Remarque : On prend des risques importants en cuisant par exemple du poulet à 36°C, même si c'est sur douze heures. En effet, les pathogènes ne sont pas éliminés et à ces températures la croissance bactérienne est favorisée. En plus le poulet constitue un substrat favorable à la croissance bactérienne.

4.9.5 Cuissons sous-vide

La cuisson sous-vide apporte une souplesse dans l'exploitation. C'est une technique permettant de cuire partiellement ou complètement un aliment, en préservant la majorité de ses saveurs et en limitant les pertes en eau et graisse donc l'assèchement.

La cuisson sous-vide des aliments peut également prolonger la durée de conservation des aliments grâce à la réduction de la quantité d'oxygène et à l'assainissement ou même pasteurisation obtenu par la cuisson. Le produit cuit emballé de façon étanche est à l'abri des recontaminations.

La cuisson est réalisée à une température inférieure à 100°C pendant une période prolongée dans une ambiance humide (thermoplongeur, cuiseur à vapeur, par exemple). La cuisson est obligatoirement suivie d'un refroidissement rapide, c'est-à-dire, baisse de la température <10°C en maximum de 2 heures, si l'aliment est destiné à la conservation.

Toutefois les risques inhérents à la pratique du sous-vide subsistent, si les conditions de réalisation ne sont pas parfaitement maîtrisées.

4.10 SERVICE

Le personnel de service a un impact sur la qualité et la sûreté des denrées alimentaires qui sont servies. La période du Covid-19 nous a bien montré l'impact du contact direct avec les clients.

Rappelons que les serveurs et tout personnel, qui sont amenés à manipuler des denrées alimentaires doivent bien suivre les bonnes pratiques d'hygiène, comme les cuisiniers.

Le « service » recouvre les actions de distribution des repas en salle ainsi qu'au comptoir, mais aussi les opérations de dressage et de débarrassage des tables.

Le service représente une étape avec des risques de contamination à ne pas sous-estimer. Les points de contact sont nombreux.

Entre débarrassage et dressage, les serveurs sont amenés à se laver fréquemment les mains. Assiettes, verres, pains, couverts et carafes doivent en effet être manipulés avec des mains propres.

Aussi la manipulation des casiers et des bouteilles, des emballages consignés ou du verre perdu sont des tâches « sales » et doivent être traitées de manière adaptée. Pour cela, il est indispensable qu'un lave-mains soit facilement accessible aux serveurs. A défaut, du gel hydroalcoolique peut être mis à disposition.

Concernant la déclaration des allergènes le personnel de service qui est le premier interlocuteur avec le consommateur doit savoir où trouver l'information écrite sur la présence des allergènes pour la fournir aux consommateurs intéressés.

4.11 PRÉSENTATION D'UN BUFFET

Les établissements de restauration sont nombreux à proposer des buffets chauds et/ou froids en libre-service (brunch, menu du jour, hors d'œuvre, fromages, petit-déjeuner).

Les sources de contamination essentielles des plats exposés aux buffets :
Personnel - matériel - vaisselle - infrastructure - air ambiant - consommateurs

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Vérifier que les garnitures et décorations ne posent pas un danger de contamination. Les plantes naturelles sont à enlever dans la zone du buffet. Utiliser de préférence des garnitures et des décorations qui peuvent être nettoyées.
- La présence d'animaux domestiques n'est pas acceptable au buffet.
- Veiller à la propreté des installations (tables et nappes du buffet, vitrine, présentoir...).
- Respecter les températures de distribution, c'est-à-dire une température inférieure ou égale à 7°C pour les plats froids (inférieure ou égale à 4°C pour les viandes hachées et poissons crus) et une température supérieure ou égale à 65°C pour les plats chauds. Si ces exigences ne peuvent pas être atteintes, limiter la présentation dans le temps. Pour les plats froids utiliser par exemple des éléments de refroidissement ou de la glace. Dresser le buffet le plus tard possible.
- Éviter de surcharger le buffet, réapprovisionner régulièrement pour mieux gérer les températures prescrites.
- Il est conseillé de séparer les produits de nature différente. Surtout les aliments à risque élevé, les produits crus et cuits, ...
- Recouvrir les plats le plus longtemps possible.
- Utiliser des ustensiles de services (pinces, cuillères, louches, ...) adéquats, propres et adaptés au plat à servir. Éviter que les ustensiles de service ne soient utilisés pour différents plats afin de limiter le risque d'une contamination (p.ex. allergène).
- Respecter l'hygiène des mains. Ceci pour le personnel et le consommateur.
- La réutilisation des restes du buffet présenté est fortement déconseillée.

4.12 PLATS À EMPORTER

Bonnes pratiques en général :

- Privilégier des plats cuits. Les plats sensibles comme sushi, tartare, filet américain, etc. sont à consommer au plus vite possible. La chaîne du froid et du chaud doit être assurée à tout moment.
- Les plats à emporter doivent être emballés ou protégés par un film plastique/aluminium, un couvercle, un carton ou un sachet. L'emballage doit être alimentaire. [Voir chapitre 2.3.](#)
- Prévoir des mesures pour éviter des risques de contamination par les récipients amenés par les consommateurs.
- Encourager l'utilisation de récipients qui sont aptes au contact alimentaire.
- Informer le consommateur de ses responsabilités en cas de plats à importer.
- Informer le client sur la déclaration des allergènes [voir chapitre 5.2.](#)
- Communiquer au client les températures de conservation et les délais de consommation.

4.13 VENTE AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

À côté de la vente à emporter les distributeurs automatiques connectés sont de plus en plus fréquents. Ces appareils permettent d'accéder à une véritable offre alimentaire à toute heure.

Des règles spécifiques s'appliquent à la vente dans des distributeurs automatiques :

- L'identification de l'exploitant (nom, adresse et contact) doit être clairement visible sur les appareils.
- Les sites et les distributeurs automatiques doivent, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter au maximum la contamination, en particulier par des animaux et parasites.
- Ils ne doivent pas être exposés directement aux rayons solaires.
- Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise.
- Des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils, équipements de travail et des mains.
- Les sources lumineuses intérieures qui produisent un réchauffement, même léger, doivent être isolées des compartiments qui contiennent des denrées alimentaires.
- Les réserves contenues dans la machine doivent être inspectées et réapprovisionnées par l'exploitant aussi fréquemment que la nature des produits l'exige.
- La vente des denrées qui se détériorent facilement est interdite, sauf si les appareils sont construits de façon à leur ménager une température appropriée à leur conservation. Ces appareils doivent être munis d'un dispositif automatique qui interrompt le fonctionnement de la distribution lorsque la température exigée n'est plus garantie.
- Dans le cas des distributeurs automatiques de boissons les parties de l'appareil dans lesquelles les matières premières, destinées à la préparation de boissons, sont stockées, ainsi que les tuyaux de l'appareil, sont constitués d'un matériau inaltérable, aux parois lisses, et conçus de façon telle que les aliments et les boissons débités soient protégés efficacement contre toute contamination microbienne ou autre.
- L'appareil est facilement démontable et devra être nettoyé régulièrement.
- Uniquement de l'eau en qualité potable est utilisée pour la préparation des boissons. Au cas où un réservoir d'eau est incorporé à l'appareil, il doit être conçu de façon telle que toute prolifération de micro-organismes dans l'eau soit exclue.
- L'appareil sera pourvu de gobelets individuels, placés de façon telle qu'ils soient protégés des souillures.
- Les denrées alimentaires qui sont distribuées chaudes sont maintenues en permanence à une température minimale de 70°C. La distribution est automatiquement interrompue lorsque la température descend en dessous de 68°C.
- Des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières (p.ex. préparations froides à 4 °C, tolérance 2 °C).
- Les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

Vous trouvez plus de détails dans le RGD 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires et dans la réglementation 852/2004 annexe II chapitre 3. Art. 10. Vente ou distribution automatique.



4.14 SURPRODUCTION ET RESTES ALIMENTAIRES

Utilisation ou élimination des denrées alimentaires ?

Une surproduction alimentaire qui a subi un refroidissement correct peut être utilisée sans soucis. Voir chapitre 4.8.5

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Réduire au minimum la quantité de restes et de déchets. Un gaspillage alimentaire créé par une surproduction est souvent dû aux buffets.
- Les restes qui se prêtent à une revalorisation, sont à conserver à température correcte et dans des récipients appropriés.
- Lors de l'utilisation des restes, leur qualité irréprochable et leur traçabilité sont à garantir.
- Les restes ne doivent pas être mélangés aux produits frais.
- La déclaration des allergènes est également à garantir après utilisation des restes.
- Les restes qui proviennent des tables et du buffet, sont à éliminer.

Par suite de la législation sur les déchets

« Un déchet est toute substance ou tout objet dont le détenteur se défait ou dont il a l'intention ou l'obligation de se défaire ». Une denrée alimentaire qui tombe sous la définition de déchet ne peut implicitement plus être redistribuée à des fins d'alimentation humaine et par la suite ce sera la législation relative aux déchets qui sera d'application. Cette définition et l'application de la législation relative est notamment importante dans le contexte d'une élimination voire valorisation de ces produits.

Redistribuer des denrées alimentaires (pertes de cuisine ou surproduction/restes) à des fins d'alimentation animale

Il importe de différencier :

- Les denrées alimentaires/pertes de cuisine contenant des ingrédients d'origine animale (viande, lait, poisson, œufs) sont interdites telles quelles dans l'alimentation animale et ne peuvent pas être redistribuées à cette fin. Uniquement après traitement et sous certaines conditions définies dans les règlements CE 1069/2009, 999/2001 et 183/2005, elles peuvent être utilisées dans ce contexte. Pour plus d'info www.asta.etat.lu
- Les denrées alimentaires à base d'ingrédients végétaux peuvent être utilisées dans le cadre de l'alimentation animale sous respect du règlement CE 183/2005 sur l'hygiène des aliments pour animaux.



<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/DonationAliment.html>



4.15 RESTES À EMPORTER

D'abord, il importe d'appliquer le principe de la marche en avant c'est-à-dire le producteur/ restaurateur devra veiller à ne plus retourner les restes du plat en cuisine/production pour éviter tout risque de contamination croisée.

Le client peut remplir lui-même un récipient/emballage mis à disposition par l'exploitant et conforme à la législation concernant les emballages et matériaux en contact avec les restes qu'il désire emmener mais il est préférable que le producteur/ restaurateur se charge de l'emballage en évitant tout danger de contamination croisée.

Par la suite, ce sera au client qu'incombera la responsabilité des restes emmenés.

4.16 DONATIONS

Seulement les denrées alimentaires propres à la consommation humaine au sens de la réglementation peuvent faire l'objet d'une donation vers des établissements caritatifs. Ces établissements sont considérés comme établissements alimentaires au sens de la réglementation et doivent donc respecter les obligations pertinentes de la législation alimentaire. Toutes les exigences concernant la sécurité alimentaire, l'étiquetage, la traçabilité et l'hygiène des denrées alimentaires sont donc applicables et à respecter impérativement.

Afin de clarifier ces exigences, les organisations représentatives du secteur alimentaire au Luxembourg ont établi une fiche dans le cadre des guides de bonnes pratiques d'hygiène prévus par la réglementation hygiène.



<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/DonationAliment.html>

Elle a été validée par le Ministre de la santé dans le cadre du règlement CE N° 852/2004.

Machine à glaçons

La machine à glaçons est à intégrer dans le plan de nettoyage afin d'assurer un entretien rigoureux. Ni le froid, ni les boissons fortement alcoolisées ne peuvent détruire la concentration de germes résultant d'une insuffisance d'entretien. De la moisissure peut se développer sur les parois internes et au fond de la machine.

MESURES DE PRÉVENTION :

- Maintenir la machine à glaçons en bon état. (Détartrage, vérification et remplacement des filtres à eau, nettoyage du condenseur...).
- Nettoyer et désinfecter régulièrement la machine, la pelle et le récipient de stockage avec des produits homologués au contact alimentaire.
- Garder le couvercle de la machine fermé pour protéger les glaçons et éviter la formation de condensation qui favorise le développement des moisissures.
- Ne pas manipuler les glaçons avec les mains et conserver la pelle/pince en dehors de la machine dans un lieu propre.
- Le stockage des bouteilles de boissons dans les machines à glaçons n'est pas toléré car elles multiplient les sources de contaminations.

Le séparateur de graisse et son fonctionnement

Un séparateur de graisse a pour rôle de décharger les eaux usées avant le passage dans le réseau d'assainissement. Les eaux sales arrivent par la conduite d'évacuation des eaux usées dans le bac. Les graisses, plus légères que l'eau, se séparent de celle-ci et remontent à la surface puis se figent et s'agglomèrent. Le tuyau d'évacuation est situé en dessous du tuyau d'entrée et permet une évacuation de l'eau prétraitée (sans la graisse) vers le réseau d'assainissement collectif.

MESURES DE PRÉVENTION :

- Le bac à graisse doit être situé entre l'évacuation des eaux usées et le point d'évacuation au réseau d'assainissement collectif.
- Bien choisir l'emplacement du séparateur de graisse. Faciliter l'accessibilité au moment de la vidange par une firme. Il peut être installé à l'intérieur ou à l'extérieur de l'établissement, posé sur le sol ou enterré et de préférence dans un lieu ventilé.
- Le dimensionnement est principalement à adapter par rapport au nombre maximum de couverts servis, au volume d'eau consommé et le rythme d'entretien/vidange du bac.

Les résidus graisseux du bac sont des déchets qui doivent être collectés et traités par une entreprise spécialisée. Si le bac n'est pas vidangé et curé régulièrement, la couche superficielle de graisse va s'épaissir et, au bout de quelques semaines, elle va se mettre à fermenter et à dégager de mauvaises odeurs. Par ailleurs la couche de déchets située au fond du bac va augmenter et s'élever. La circulation de l'eau sera donc accélérée et les graisses n'auront plus le temps de décanter.

Les huiles alimentaires usagées ne doivent pas être déversées dans le bac à graisse mais faire l'objet d'un traitement spécifique.



5.1 L'ÉTIQUETAGE

5.2 OBLIGATION LÉGALE DE DÉCLARER LES ALLERGÈNES

5.3 LA TRAÇABILITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

**5.4 LES MOYENS DE VÉRIFICATION CONCERNANT L'APPLICATION
CORRECTE DES MESURES D'HYGIÈNE**

5.5 CONFORMITÉ DU FOURNISSEUR

5. GESTION DES BONNES PRATIQUES



5.1 L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage des denrées alimentaires est le premier moyen de communication entre le producteur et le vendeur de denrées alimentaires d'une part, et l'acheteur et le consommateur d'autre part.

Les trois fonctions essentielles :

- Identification des produits.
- Information du consommateur.
- Marquage du produit.



L'étiquetage des produits alimentaires livrés doit être correct. Idem pour les établissements qui souhaitent vendre des produits traiteurs emballés. La législation en vigueur définit les indications nécessaires, qui sont disponibles sur le site <http://www.securite-alimentaire.public.lu>

Vous y trouverez aussi un guide concernant l'étiquetage des denrées alimentaires. Une formation continue à ce thème est proposée par la House of Training à la Chambre de Commerce.

Dans la production d'une cuisine, toute denrée alimentaire destinée à être stockée plus de 24 heures et non pourvue d'un étiquetage ne permet pas d'assurer une bonne traçabilité et ne permet pas au personnel d'assurer le FIFO ! Un système d'étiquetage est surtout conseillé pour les produits congelés. Pour les produits conservés au frais une date de production est demandée. Dans une grande cuisine de collectivité un étiquetage détaillé est nécessaire.

CONSEIL :

Vous trouverez des étiquettes pré-imprimées qui vous facilitent le marquage des produits, dans le commerce.

5.2 OBLIGATION LÉGALE DE DÉCLARER LES ALLERGÈNES

Le règlement européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires oblige les exploitants alimentaires à déclarer la présence de quatorze groupes d'ingrédients.

Tous les exploitants du secteur alimentaire sont donc dans l'obligation d'informer le consommateur sur les ingrédients allergènes dans leurs produits.

Le consommateur allergique ou intolérant doit à tout moment pouvoir choisir des aliments qui conviennent à son régime alimentaire. L'information sur les allergènes est ainsi obligatoire pour tous les produits alimentaires, que ce soit pour les produits préemballés, les produits emballés sur demande, les produits sans étiquetage voire les plats vendus en vrac (p.ex. : carte apéritif, boissons, desserts, plat du jour,..).

Au Luxembourg, l'information sur les allergènes :

- Est à communiquer par écrit, dans au moins une des trois langues officielles (LU / FR / DE).
- Doit être facilement visible et clairement lisible.
- Est fiable et tenue à jour.

Comment déclarer ?

Le consommateur doit être informé sur les allergènes sans demande expresse de sa part (p.ex. : par affichage, pancartes, carte menu, tablette, PC ...). Les systèmes digitaux comme par exemple le QR Code sont une alternative bienvenue mais non exclusive, car ils ne sont pas technologiquement accessibles à tous les clients à tout moment.

Une possibilité est d'apposer une affiche clairement visible dans le restaurant/café/brasserie et/ou sur les cartes de menus mentionnant que des informations sur les allergènes et intolérances peuvent être obtenues auprès du personnel et sous quelle forme (dans au moins une des langues officielles au Luxembourg).

Dans le cas où ces informations sont disponibles sur un support à part, c-à-d. non accessible à première vue, l'exploitant doit en informer le client par écrit.

EXEMPLE :

« Un classeur détaillant les ingrédients allergènes de chaque produit est disponible sur demande auprès du personnel ».

Par ailleurs, les allergènes :

- Doivent être précédés d'une mention qui contient le terme « allergène ».
- Sont à énumérer pour chaque plat/produit proposé séparément.

L'indication des allergènes n'est **pas requise** lorsque la **dénomination de la denrée alimentaire** fait clairement **référence** à un ou plusieurs allergènes à déclaration obligatoire dans le produit.

Bien qu'il existe d'autres aliments pouvant déclencher une réaction allergique chez les personnes sensibles (p.ex. : le kiwi, les pignons de pin, les pois, la viande de poulet, etc.), seule la déclaration des allergènes repris dans la liste officielle ci-dessous est actuellement exigée en Europe. Ces derniers sont responsables de la majorité des réactions allergiques en Europe. Cette liste pourra éventuellement changer dans le futur.

L'expression « peut contenir... » ou une expression similaire, pour renseigner sur une éventuelle présence d'un ou plusieurs allergènes par suite d'une contamination croisée, ne peut pas remplacer les bonnes pratiques d'hygiène dans un établissement alimentaire. Ainsi, les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des mesures afin de gérer le risque d'une contamination croisée et de le réduire autant que possible.



La déclaration des substances ou produits suivants est obligatoire :

- Les **céréales** qui contiennent du gluten : Blé (épeautre, kamut), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées.
Alors que les céréales ont été regroupés au niveau de la liste, ils sont à considérer séparément lors de la déclaration d'allergènes. (p.ex. : « blé » et non pas « gluten »).
- Les **crustacés**
- Les **œufs**
- Les **poissons**
- Les **arachides**
- Le **soja**
- Le **lait**
- Les **fruits à coque** : Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia (noix du Queensland).
Alors que les fruits à coque ont été regroupés au niveau de la liste, ils sont à considérer séparément lors de la déclaration d'allergènes. (p.ex. : « amande » et non pas « fruit à coque »).
- Le **céleri**
- La **moutarde**
- Les graines de **sésame**
- Les **sulfites** et l'anhydride sulfureux (si >10mg/kg ou 10ml/L dans le produit fini)
- Le **lupin**
- Les **mollusques**



MESURES DE PRÉCAUTION :

- Contrôler l'étiquetage des ingrédients dans les produits alimentaires livrés par les fournisseurs. Demandez une info complète sur les allergènes dans ces produits par les fournisseurs.
- Stocker les produits correctement emballés ou enfermés afin d'éviter une contamination.
- Respecter la propreté du matériel, des surfaces de travail et des mains.
- Prévoir des procédures pour la préparation des plats afin de limiter les risques. Lors de la manipulation ou de la préparation d'aliments sans allergène, il faut absolument veiller à ce qu'il n'y ait pas de contamination croisée avec des aliments qui en contiennent. Autrement dit, il faut éviter de mélanger des aliments avec et sans allergènes.
- Veiller à ce que la liste des ingrédients allergènes tienne compte des changements de recettes.
- Surveiller les décorations (p.ex. noisettes hachées) lors de la déclaration des allergènes.
- Sensibiliser le personnel en cuisine et aussi en salle.

L'étiquetage de précaution « Peut contenir des traces de ... »

On parle de « traces » lorsqu'une substance est présente involontairement, en très faible quantité dans un produit en raison p.ex. d'une contamination croisée au cours du processus de fabrication. On fait la distinction avec l'ingrédient qui est par définition un « produit qui entre dans la composition d'un mélange ». Un ingrédient est donc un composé volontairement introduit dans un produit.

A la différence des ingrédients, l'étiquetage de précaution n'est actuellement pas réglementé au niveau européen et il n'existe donc aucune obligation d'indiquer les « traces » sur l'étiquetage. Cependant, les exploitants alimentaires sont dans l'obligation de mettre en place des mesures afin de gérer le risque d'une contamination croisée et de le réduire autant que possible.

Vente à distance de produits non-préemballés

Lors de la vente à distance (p.ex. : déjeuners à emporter réservés par téléphone ou commandés via site web) de denrées alimentaires en vrac, un nombre limité d'informations à donner avant la livraison est obligatoire. Ainsi, il importe de mettre une dénomination de vente ainsi que les informations allergènes à disposition du consommateur avant la conclusion de l'achat. L'information sur les allergènes doit aussi être mise à disposition du consommateur lors de la livraison.



Des fiches sont téléchargeables sous horesca.lu

5.3 LA TRAÇABILITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES



La traçabilité doit être établie dès la réception, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Le règlement en vigueur définit les obligations, qui sont disponibles sur le site <http://www.securite-alimentaire.public.lu>



<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Tracabilite.html>

MESURES DE PRÉCAUTION :

- Collaborer avec les fournisseurs.
- Garder les bons de livraisons/factures.
- Veiller à l'étiquetage correct des aliments.



5.4 LES MOYENS DE VÉRIFICATION CONCERNANT L'APPLICATION CORRECTE DES MESURES D'HYGIÈNE

La vérification permet de détecter si les bonnes pratiques d'hygiène dans votre établissement sont efficaces et vous permet de réagir sur un risque éventuel.

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs de chaque denrée alimentaire distribuée aux consommateurs, clairement identifiés, prélevés en quantité suffisante (150g de préférence) pour permettre leur analyse microbiologique et, le cas échéant, chimique, dans les meilleures conditions possibles. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours, après la dernière présentation au consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique. Donc, une conservation au froid positif, entre 0 et 4°C, est souhaitable. Les plats témoins ne sont pas une obligation légale. Par contre en cas de suspicion d'une toxi-infection alimentaire, les plats témoins permettent aux administrations compétentes de déterminer l'innocuité des denrées concernées ou de définir quel était l'aliment contaminé. Par ailleurs, les plats témoins peuvent fournir la preuve que votre établissement n'est pas à l'origine d'une toxi-infection. Vous trouverez une fiche informative sous :



<http://www.securite-alimentaire.public.lu>



https://securite-alimentaire.public.lu/content/dam/securite_alimentaire/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Hygiene-alimentaire/fiches_info/F-064-04.pdf

Les analyses de vérification enlevées périodiquement sont à faire de préférence par un laboratoire externe et accrédité ISO 17025. Ces résultats permettent de vérifier l'innocuité des aliments. Les analyses sont un moyen de vérification, mais ne constituent pas une obligation légale. L'Horesca collabore avec un laboratoire accrédité.

La prise des températures

Un thermomètre fiable est indispensable pour pouvoir prendre les températures des denrées alimentaires. La sonde du thermomètre doit être adaptée pour mesurer chaque type de produit (ferme, liquide, congelé, en sous-vide, ...) et chaque plage de températures. Après chaque utilisation nettoyer et désinfecter la sonde afin d'éviter une contamination. Enregistrer ou noter les températures dans une fiche de contrôle destinée à ce but. Vérifier régulièrement l'exactitude du thermomètre. (p.ex. l'eau glacée a une température de 0°C et l'eau bouillante a une température de 100°C).

Incertitudes de mesures ! La précision d'un thermomètre varie selon le producteur et le genre (sonde, infrarouge). Il arrive qu'une surface métallique ou un produit congelé irrite le mesurage infrarouge et donnent des fausses températures.

Voir chapitre 4.8

Les checklists sont un système d'autocontrôle périodique qui permettent de vérifier la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène. Ces évaluations peuvent servir comme preuve et limiter les oublis quand elles sont documentées par écrit.

QUELQUES EXEMPLES :

- Contrôle de l'état des infrastructures (état des lieux).
- Contrôle des livraisons (fiches de livraisons, fiches de non-conformité, calibrage du thermomètre...).
- Contrôle du stockage (températures, humidité, étiquetage, Fifo, propreté, séparation des marchandises...).
- Contrôle de la propreté générale et du plan de nettoyage.
- Contrôle des températures de production, manutention et distribution, éventuellement transport.
- Contrôle de la marche en avant (aliments, personnel, déchets, ...).
- Validation du plan de lutte contre les nuisibles.
- Contrôle du suivi médical du personnel.
- Suivi des connaissances et formations du personnel.
- Contrôle du comportement hygiénique du personnel - Etc.

L'Horesca met tout un système d'autocontrôle à disposition avec l'outil SAFE TO SERVE.

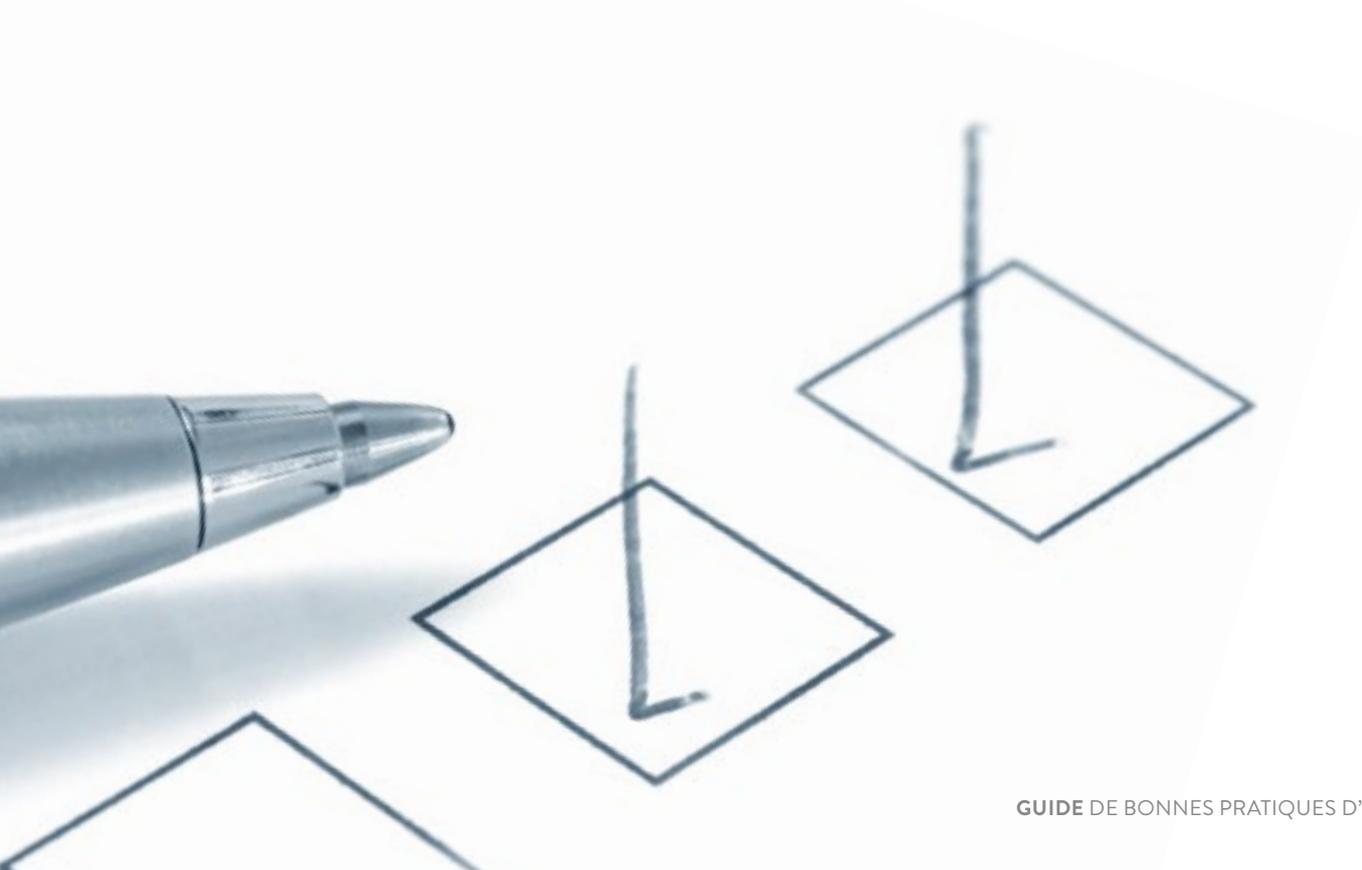
Gestion des plaintes

Une plainte est en général une non-satisfaction d'un client due à la qualité d'un plat. La gestion des plaintes peut clarifier les mauvaises prestations et faire entamer des corrections dans la maîtrise des risques.

Veillez informer le Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire en cas de malaise ou d'intoxication alimentaire. La notification d'un problème dans la chaîne alimentaire, d'un retrait de produits, d'un rappel de produits se fait sur le site guichet.public.lu



<https://guichet.public.lu/fr/entreprises/commerce/securite-alimentaire/securite-alimentaire/notification.html>



5.5 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs (également connus sous leur numéro E) sont des substances qui ne sont en général pas consommées comme aliment en soi. Ils sont ajoutés intentionnellement dans une denrée alimentaire pour un but technologique (p.ex. pour conserver, colorer, écumer, gélifier, etc.).

Les additifs alimentaires, les plus utilisés dans la restauration sont :

- les exhausteurs de goût comme les glutamates E 620 - E 625,
- les colorants comme l'E 100 curcumine,
- les gélifiants comme l'E 406 agar-agar,
- la poudre à lever E 500 carbonates de sodium (aussi connu sous son nom bicarbonate de sodium),
- les propulseurs comme l'E 942 protoxyde d'azote (également connu sous son nom gaz hilarant) et
- les édulcorants comme la sucralose E 955, les saccharines E 954 ou les cyclamates E 952, les glycosides de stéviol E 960 (également connu comme stevia).

Les additifs alimentaires et leur emploi sont réglementés au niveau européen. Pour cette raison, il est important de respecter le mode d'emploi du fabricant afin que le plat fini soit conforme au règlement sur les additifs alimentaires.

Attention ! Les additifs alimentaires pourraient également se trouver dans des pré-mélanges contenant plusieurs ingrédients différents (par exemple bouillon concentré ou un pré mélange de farine).

5.6 CONFORMITÉ DU FOURNISSEUR

Les établissements manipulant les produits d'origine animale et qui les fournissent à d'autres établissements alimentaires (dont les établissements du secteur Horeca) ne peuvent exercer leurs activités que si les établissements sont agréés auprès de l'autorité compétente.

Selon l'article 4 du règlement (CE) n° 853/2004, les établissements manipulant les produits d'origine animale soumis à des exigences conformément à l'annexe III ne peuvent exercer leurs activités que si l'autorité compétente les a agréés à l'exception des établissements n'assurant que :

- a) des activités de production primaire ;
- b) des opérations de transport ;
- c) le stockage de produits qui ne nécessitent pas une régulation de la température, ou
- d) des activités de vente au détail autres que celles auxquelles le règlement no 853/2004 s'applique (les établissements Horeca sont compris dans cette catégorie).

Comme demandé par la loi du 28 juillet 2018, l'Administration des services vétérinaires gère et met à jour la liste luxembourgeoise des établissements agréés et définit les procédures que doivent suivre les exploitants du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire lorsqu'ils sollicitent l'agrément de leurs établissements.

De son côté, la commission européenne tient à jour une liste de tous les établissements agréés européens.



Pour en savoir plus consultez <https://securite-alimentaire.public.lu/>



<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Etablissements-agrees.html>

Condition à respecter : Se procurer les produits d'origine animale comme :

- viandes,
- produits de la pêche,
- lait,
- œufs,
- cuisses de grenouilles et mollusques,
- gibier,
- et leurs produits transformés
- etc.

auprès d'établissements agréés. On reconnaît ces établissements facilement par la marque vétérinaire sur l'emballage.

Exemple pour les agréments luxembourgeois :



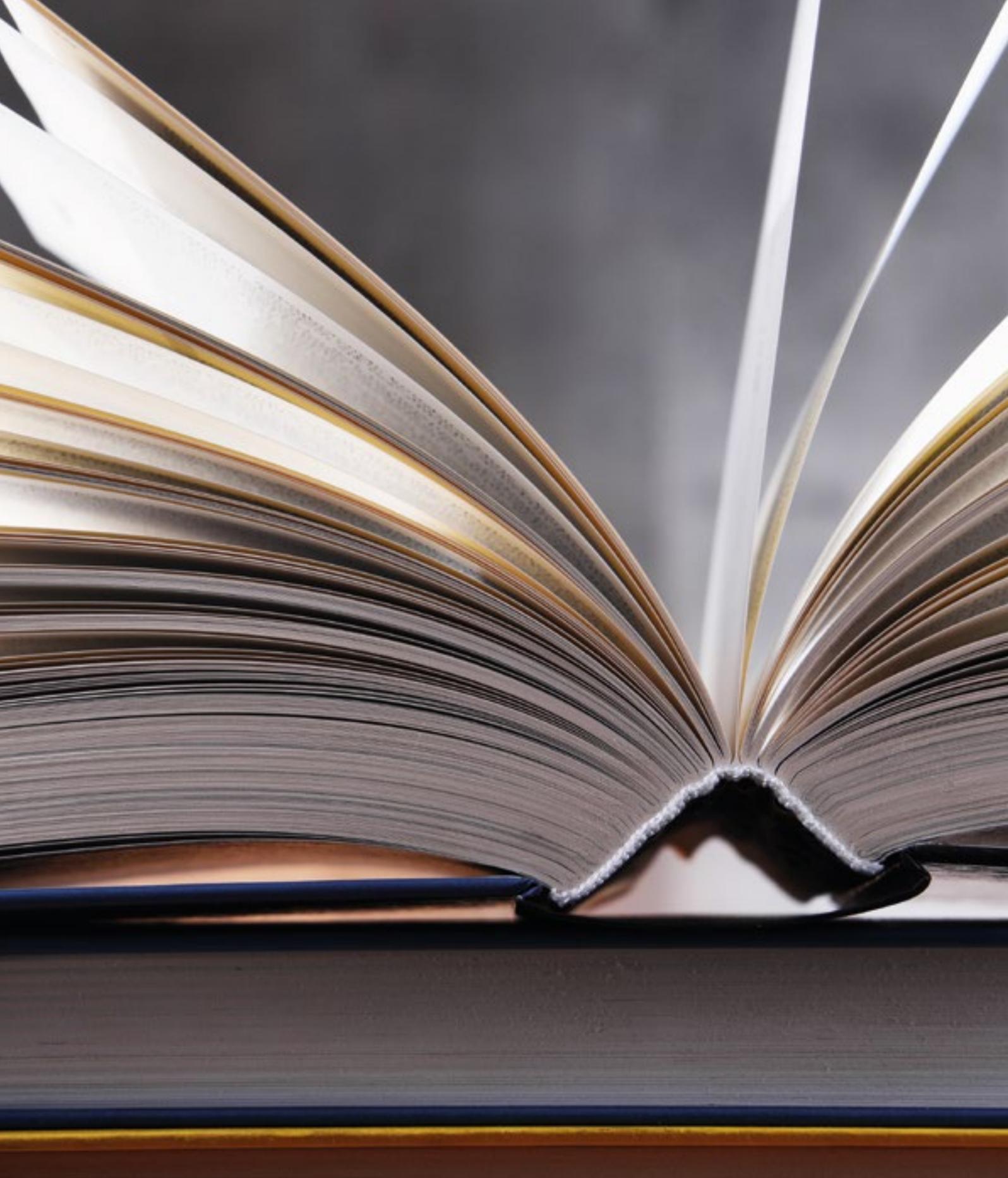


6.1 LA DOCUMENTATION RELATIVE À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.2 LA LÉGISLATION ET LES LIENS UTILES

6.3 LEXIQUE

6. INFORMATIONS GÉNÉRALES



6.1 LA DOCUMENTATION RELATIVE À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Il est nécessaire de témoigner des mesures prises en matière d'hygiène alimentaire dans le cadre de la restauration à l'aide d'une documentation appropriée, soigneusement classée, compréhensible et facilement accessible.

6.1.1 Plan de l'entreprise

Il indique la marche en avant, les zones propres et contaminées et les flux propres et sales.

Séparer une copie d'un plan, séparer les zones par des couleurs et définir les chemins par des flèches. Les détails sont décrits dans le guide. [Chapitre 2.1.1](#)

6.1.2 Plan de nettoyage des infrastructures et des machines

Les détails sont décrits dans le guide. [Chapitre 2.4.1](#)

Votre fournisseur de produits de nettoyage peut en général vous soutenir dans ce dossier.

6.1.3 Plan de lutte contre les nuisibles

Les détails sont décrits dans le guide. [Chapitre 2.4.4](#)

Le plan peut être réalisé en interne en cas de présence de personnel compétent pour le faire. Demander de préférence à une firme spécialisée.

6.1.4 Certificat annuel de l'administration communale relatif à la qualité de l'eau potable

Étant donné que les communes sont désormais responsables de la qualité de l'eau jusqu'à l'établissement, l'exploitant doit, selon le règlement (UE) 852/2004, aussi prouver à l'aide d'analyses d'eau régulières que l'eau de l'établissement répond à la norme.

6.1.5 Certificat de santé du personnel, adapté pour un emploi au secteur de l'alimentation

Demander au médecin la certification que la personne engagée dans votre établissement est apte à exercer son emploi.

6.1.6 Fiches de contrôles et de gestion

Les fiches suivantes servant à établir une documentation exemplaire sont répertoriées dans un dossier à part du guide et aussi téléchargeables sur horesca.lu

Plan de maintenance des appareils...

Preuves écrites concernant les formations

Un formulaire qui sert à inscrire la participation du personnel à des formations basées sur l'hygiène. Un certificat de la formation fait preuve.

Bons de livraisons ou factures

Assurer la traçabilité des aliments achetés. Les bons de livraisons ou factures approuvés « livraison contrôlée » sont à conserver dans un dossier.

Fiche de refus de marchandise

A remplir en cas de livraison non-conforme.

Contrôles de température

(réception + stockage + transport + refroidissement)

Elles constituent un moyen de vérification de la maîtrise des températures.

Documentation d'un autocontrôle / audit / analyses

Des enquêtes qui ont pour but de vérifier l'efficacité des mesures d'hygiène dans votre établissement. Un système de contrôle en version digitale et imprimé, est à votre disposition sur le site horesca.lu

Instructions de travail et affiches de sensibilisations

Manipulation des produits, hygiène des mains, fumer au lieu de travail ...

Contrôle de la friteuse

Les détails sont décrits dans le guide. [Chapitre 4.9.2](#)

Déclaration des allergènes

Les détails sont décrits dans le guide. [Chapitre 5.2](#)



6.2 LA LÉGISLATION ET LES LIENS UTILES

L'obtention d'un niveau élevé de protection de la vie et de la santé humaine est l'un des objectifs fondamentaux de la législation alimentaire.



Enregistrement obligatoire des entreprises du secteur alimentaire

<http://www.securite-alimentaire.public.lu>



Législation européenne

<http://www.securite-alimentaire.public.lu>



Règlement (CE) No 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu>

Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 (15) Les exigences concernant le système HACCP devraient prendre en considération les principes énoncés dans le Codex Alimentarius. Elles devraient prévoir une souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises. Il convient, notamment, de reconnaître que, dans certaines entreprises du secteur alimentaire, il n'est pas possible d'identifier les points de contrôle critiques et que, dans certains cas, de bonnes pratiques d'hygiène peuvent remplacer la surveillance des points de contrôle critiques.

De même, l'exigence prévoyant d'établir des « limites critiques » n'implique pas qu'il soit nécessaire de fixer une limite numérique dans chaque cas. En outre, l'exigence prévoyant de conserver les documents doit être souple afin de ne pas entraîner des charges injustifiées pour les très petites entreprises.



Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002

<http://eur-lex.europa.eu>



Notification obligatoire

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/notification_probleme.html

Information des consommateurs sur les denrées alimentaires

(p.ex. déclaration des allergènes...)

Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011



<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FR:PDF>

Codex Alimentarius pour le principe HACCP

CAC/RCP 1-1969, rév.4(2003)

Documents d'informations

Étiquetage des denrées alimentaires

Hygiène alimentaire

Plats témoins

Traçabilité

Critères microbiologiques



<http://www.securite-alimentaire.public.lu>



<http://www.horesca.lu>

6.3 LEXIQUE

6.2.1 Chaîne du froid

Maintenir une température adéquate des denrées alimentaires pour toutes les étapes, de la manutention jusqu'au service.

6.2.2 Contaminations croisées

Se dit d'un microorganisme qui est transféré d'un aliment à un autre, soit par contact direct soit par le personnel qui manipule des aliments, les surfaces de contact ou l'air. Les contaminations croisées ne se limitent pas seulement aux microorganismes... elles peuvent être dues à des produits chimiques (reste de produits de nettoyage, etc.). Le risque de contamination, est particulièrement présent au moment de la manipulation, de l'entreposage et de la distribution des aliments.

La contamination se produit :

- quand une denrée alimentaire entre en contact direct avec un aliment infecté,
- lorsqu'un aliment entre en contact avec de l'équipement, des surfaces de travail ou des mains contaminés.

QUELQUES EXEMPLES :

- Un poisson cru à risque entre en contact avec un produit cuit prêt à manger.
- Une caisse qui était déposée au sol est posée sur une table de travail en production.
- Un client avec des mains contaminées entre en contact avec les aliments d'un buffet.
- Une personne externe entre dans le local de production.

6.2.3 Danger

Agent biologique (micro-organisme), chimique, physique ou allergique qui peut causer une contamination qui aura un effet nocif sur la santé.

6.2.4 FIFO

L'abréviation de l'expression anglaise First In, First Out, que l'on peut traduire par « premier entré, premier sorti » est une technique fiable pour gérer/ranger un stock de marchandise.

6.2.5 HACCP

« Hazard Analysis Critical Control Point » Système d'analyse des risques, définissant les points critiques à maîtriser. Cette méthode définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments. Application du système HACCP. La mise en place d'un système HACCP est à appliquer par les grandes entreprises et pour les établissements qui ne suivent pas un guide de bonnes pratiques d'hygiène. Il est permis de remplacer la mise en place du système HACCP dans des entreprises de petite taille du secteur alimentaire en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène, qui doit être validé par le ministre en charge du contrôle officiel.

LES 7 PRINCIPES D'UN PLAN HACCP :

1. Réaliser l'analyse des risques.
2. Déterminer les points critiques (CCP), c'est-à-dire les points à maîtriser (PM).
3. Définir les limites critiques.
4. Établir un système de surveillance des points critiques.
5. Établir des actions correctives à appliquer en cas de dépassement de la limite critique.
6. Établir les procédures de vérification du bon fonctionnement du système HACCP.
7. Vérifier si le système est efficace. Établir un système documentaire. Une documentation des 6 points précédents permet de garantir un suivi, un autocontrôle et de faire preuve d'une application correcte du HACCP.



Afin de pouvoir réaliser les 7 principes du HACCP une personne ou équipe dédiée est indispensable. Un résumé de la démarche du HACCP est disponible sous : <http://www.securite-alimentaire.public.lu>

6.2.6 Ingrédient

Un ingrédient de cuisine est une substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et présent dans le produit fini bien que parfois sous une forme modifiée.

6.2.7 Maîtrise

Situation dans laquelle les méthodes suivies sont correctes et les critères sont satisfaits.

6.2.8 Micro-organismes

Les micro-organismes sont vivants et invisibles à l'œil nu. Dans ce groupe, on trouve notamment : les virus (en latin et signifie « poison »), les bactéries, les levures, les moisissures (spores) et les parasites.

Leur croissance est influencée par plusieurs facteurs tels que :

- l'eau,
- les éléments nutritifs (protéines, lipides, sucres, vitamines et minéraux),
- l'acidité,
- l'oxygène,
- les agents de conservation ainsi que
- la température et le temps d'exposition à celle-ci.

Certains micro-organismes ont des effets bénéfiques pour la transformation alimentaire (fabrication de yaourt, fromage...), d'autres provoquent des altérations (substance visqueuse ou mauvaise odeur) et certains sont nuisibles à la santé et peuvent causer des toxi-infections alimentaires, comme par exemple, les toxines, qui sont des substances toxiques élaborées par les bactéries ou les virus qui peuvent contaminer les denrées alimentaires par l'air, les surfaces, les insectes etc.

Les manifestations possibles d'une toxi-infection alimentaire sont vomissements, douleurs abdominales, diarrhées et fièvres...

Virus

Un virus se caractérise par sa capacité à se multiplier par division. Il a besoin pour cela d'infecter une cellule hôte pour utiliser sa machinerie. Les virus ne peuvent se répliquer qu'au sein de cellules vivantes. Toutefois, après pénétration du virus dans la cellule, les étapes peuvent différer selon la nature du virus. Tout être vivant peut être infecté par un virus. Il existe des virus de bactéries, des virus d'algues, des virus de plantes, des virus d'animaux,... Le Coronavirus nous a bien montré l'efficacité et les suites d'une infection par un virus.

Bactéries

Bactéries aérobies : bactéries qui ne peuvent survivre qu'en présence d'oxygène.

Bactéries anaérobies : bactéries qui ne peuvent survivre qu'en l'absence d'oxygène.

EXEMPLES DE BACTÉRIES DANGEREUSES RENCONTRÉES DANS LES ALIMENTS :

- *Bacillus cereus*
- *Clostridium perfringens*
- Les staphylocoques
- Les *Salmonella*
- La légionellose
- *E.coli*
- *Listeria monocytogenes*
- *Campylobacter*
- *Clostridium* etc.
- Les suites fréquentes d'une infection : douleurs abdominales, diarrhées, vomissement, fièvre, etc.



Parasites

La contamination de l'homme par les parasites digestifs du chat et du chien se fait par ingestion d'œufs microscopiques qui sont présents dans l'environnement immédiat. Les poissons, comme toute espèce animale, sont fréquemment parasités.

Il peut s'agir de parasites accrochés aux branchies, aux nageoires ou à la peau (on parle alors d'ectoparasites) ou de parasites infestant les viscères (foie, estomac, intestin), les gonades ou même les muscles (on parle alors d'endoparasites). Il est très courant que le poisson de pêche soit parasité par des larves. Les zones touchées sont essentiellement les mers tempérées et froides de l'hémisphère nord. Toutes les espèces sauvages peuvent être parasitées par les larves de ces nématodes, néanmoins certaines le sont plus fréquemment et plus abondamment. C'est le cas du hareng, maquereau, lotte, flétan et gadidés (lieu, morue, églefin, merlan, merlu...). Ces larves peuvent provoquer chez l'homme, lorsqu'elles sont ingérées vivantes, une affection de type gastro-intestinale appelée anisakiase ou anisakidose.

De par la seule complexité des phénomènes épidémiologiques et la variété des hôtes, il est difficile de maîtriser la présence des parasites chez les poissons. Aussi, la prévention de l'anisakidose passe par des mesures simples avant la consommation des produits.

En effet la congélation ou la cuisson suffisent à tuer ces larves et à les rendre inoffensives. Le poisson doit alors être, soit cuit au minimum à 60°C (la chair ne doit pas être rose au niveau de l'arête), soit congelé pendant au moins 24 heures à -20°C au cœur du produit avant d'être consommé cru ou peu cuit. Il y a aussi les parasites véhiculés par la viande de porc (d'où respect dû d'une cuisson complète).

Moisissures

Les moisissures sont avant tout connues pour leur effet d'altération des aliments, par exemple du pain et des fruits... Dans la chaîne alimentaire, les moisissures sont des décomposeurs naturels.

La prolifération des moisissures dépend des conditions suivantes :

- la présence de spores de moisissures (qui sont toujours présentes à l'intérieur d'un bâtiment et à l'extérieur),
- une température appropriée, variant entre 2 et 40 °C (voire plus),
- une source d'alimentation, c'est-à-dire tout ce qui est organique : fruits et légumes, autres aliments, livres, tapis, vêtements, bois, plâtre, etc.
- une source d'humidité. La « toxicité » de certaines moisissures dépend de l'espèce, mais aussi du milieu dans lequel elles se développent et de la maîtrise de manipulation. Les moisissures peuvent être sources de pollution de l'air intérieur et de contamination des denrées alimentaires.

Les toxines produites par les moisissures sont très résistantes (p.ex. à la pasteurisation). Elles sont souvent indétectables au goût et à l'aspect dans les aliments consommés.

6.2.9 Température à cœur

Température mesurée au centre d'un produit, d'un liquide ou d'une préparation.

6.2.10 Toxi-infection alimentaire

En langage courant, une intoxication alimentaire, est une maladie, souvent infectieuse et accidentelle, contractée à la suite de l'ingestion de nourriture ou de boisson contaminées par des microorganismes (bactéries, virus, parasites...).

Impressum

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène est une publication éditée sous la responsabilité de la fédération nationale HORESCA a.s.b.l. et validé officiellement par le Ministère de la Santé. Le guide est distribué à tous les membres de l'Horesca. Le guide est téléchargeable sous www.horesca.lu

Rédaction

HORESCA a.s.b.l. • BP 2524 • L-1025 Luxembourg
T +352 42 13 55-1 • Fax +352 42 13 55-299
horesca@pt.lu • www.horesca.lu

Réalisation

Claude Ries

Mise en page

brain&more - agence en communication, Luxembourg

Direction de la publication

François Koepf

Impression

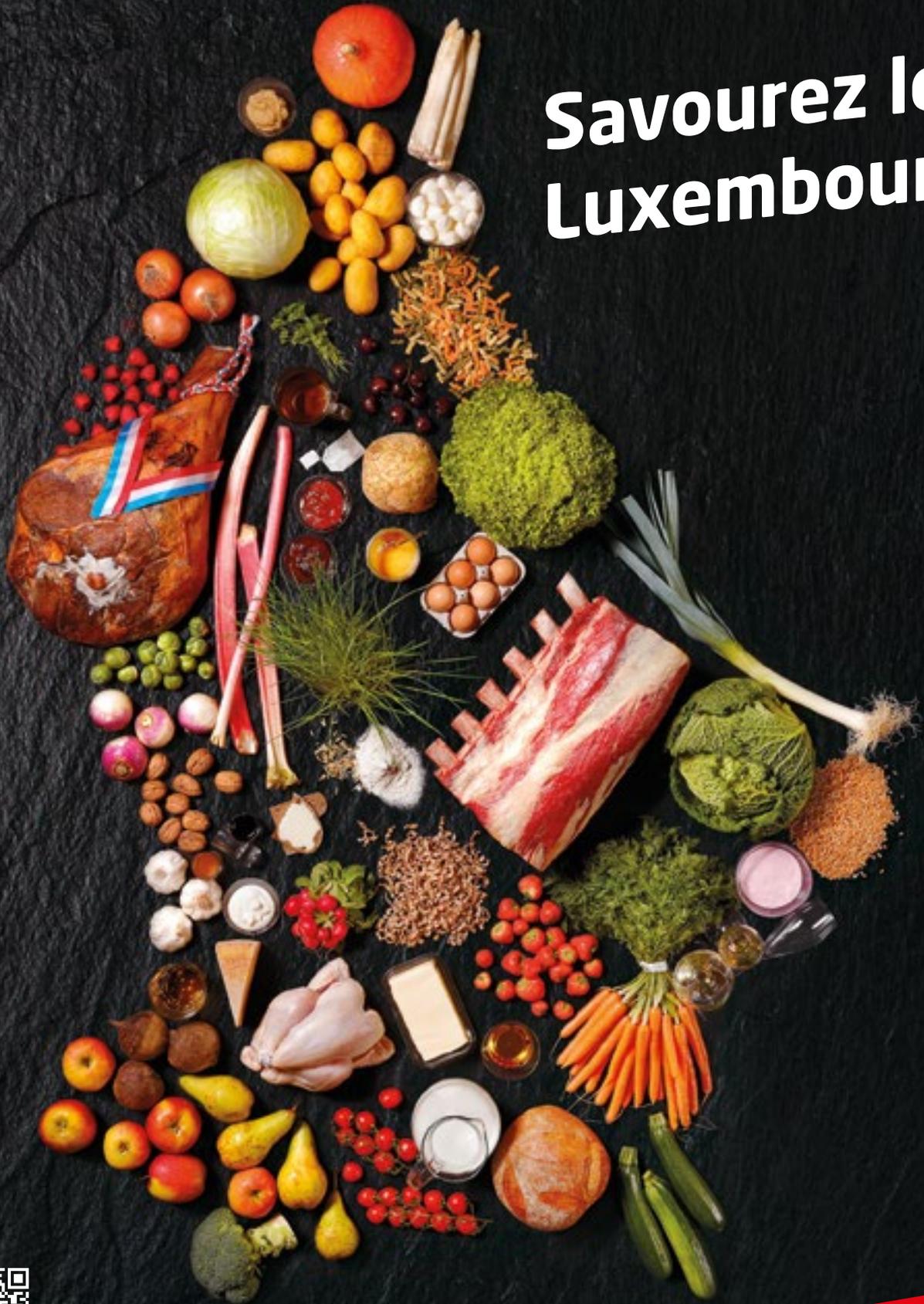
Imprimerie Heintz

Tirage

5 000 exemplaires



Savourez le Luxembourg



Le Luxembourg débarque dans votre assiette !

Les produits issus de l'agriculture luxembourgeoise se démarquent par leur qualité remarquable. Grâce à des chemins courts, ils assurent une parfaite traçabilité et un meilleur respect de l'environnement.

Plus d'infos sur www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu

Sou schmaacht
Lëtzebuerg

Savourez le Luxembourg