

# FOOD



L'hygiène en milieu alimentaire impose aux opérateurs du secteur de prévoir, mettre en place et maintenir une procédure d'auto-contrôle qui se base sur le système **HACCP** (acronyme de l'anglais **Hazard Analysis and Critical Control Points**, que l'on peut traduire par "Système d'analyse des risques et de contrôle des points critiques"), qui discipline la pratique correcte en termes d'hygiène à l'intérieur de toutes les activités qui ont trait à la manipulation/préparation de denrées alimentaires.

## SYSTÈME HACCP ET ANALYSE DES RISQUES

Le système HACCP se fonde sur 7 principes reconnus au niveau international:

### PRINCIPE 1

#### Identification et analyse des dangers

Identifier les dangers potentiels associés à la production d'un aliment au cours de toutes ses phases, de la culture ou de l'élevage à la production et la distribution jusqu'à la consommation (par ex: ingrédients, procédures de préparation, emballage, stockage, distribution).

Il existe différents types de dangers:

**BIOLOGIQUE:** contamination d'aliments par des organismes vivants (bactéries, moisissures, parasites, insectes).

**PHYSIQUE:** présence de corps étrangers (poils, sable, bois, métal, etc.).

**CHIMIQUE:** détergents, pesticides, médicaments.

### PRINCIPE 2

#### Identification des CCP (points critiques de contrôle)

Identifier toutes les opérations pour lesquelles une action préventive ou de contrôle est en mesure d'éliminer le danger (par ex: lavage des mains, assainissement des toilettes, nettoyage des plans de travail, utilisation de matériels adéquats, etc.).

### PRINCIPE 3

#### Définition des limites critiques

Établir les limites critiques qui doivent être observées pour être sûr que tous les CCP sont sous contrôle (par ex: temps de cuisson, température, humidité des entrepôts).

### PRINCIPE 4

#### Définition des procédures de monitoring

Mettre en place une série d'actions préventives et de mesurages pour surveiller dans les limites de sécurité les CCP (par ex: contrôle des fournisseurs, contrôle des températures, contrôle de l'hygiène).

### PRINCIPE 5

#### Définition et planification des mesures correctives

Établir par avance les actions à mettre en place quand le monitoring indique qu'un CCP en particulier n'est pas sous contrôle (par ex: prolonger la température de cuisson, etc.).

### PRINCIPE 6

#### Définition des procédures de vérification

Établir des procédures de vérification pour confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement (par ex: inspections, contrôles, éléments de preuve internes et/ou externes, analyses chimiques et microbiologiques, vérification températures frigo).

### PRINCIPE 7

#### Définition des procédures d'enregistrement

Prévoir un document spécifique concernant toutes les procédures d'enregistrement fidèles à ces principes et à leurs applications. La documentation doit être signée par le responsable du plan d'auto-contrôle et une grande partie du contrôle officiel (inspections et audits) de la part des services de prévention se base en effet sur cette dernière.



### HYGIÈNE EN MILIEU ALIMENTAIRE

Durant la production/préparation d'aliments, il est nécessaire d'adopter des précautions spéciales concernant le transport, la conservation, la manipulation, la réfrigération, la surgélation, la cuisson des aliments. Afin d'obtenir des niveaux d'hygiène adéquats, il est essentiel d'appliquer: un nettoyage/désinfection rigoureux des locaux et des équipements de préparation en évitant que des résidus d'aliments et/ou organiques restent sur les instruments (en faisant particulièrement attention au lavage fréquent des mains au moyen de produits prévus à cet effet) et le nettoyage des vêtements portés (blouses, combinaisons, gants, etc.). Voici quelques normes à appliquer pour le nettoyage des équipements:

#### LAVAGE DES FOURS, PLAQUES ET GRILL

Les graisses brûlées qui sont cancérigènes altèrent le goût des aliments et produisent de mauvaises odeurs. Si le four ne devait pas être nettoyé, il deviendrait un récipient à microorganismes. La désincrustation est importante pour le fonctionnement correct des équipements et pour un bon rendement thermique, pour l'élimination des mauvaises odeurs et pour éviter l'accumulation de saleté.

#### LAVAGE DES HOTTES D'ASPIRATION ET DES FILTRES

La hotte doit être nettoyée pour éviter que les graisses dissoutes retombent sur les aliments. Les filtres doivent être nettoyés pour permettre une correcte aspiration de la vapeur et afin de filtrer l'air.

#### LAVAGE DES CUISEURS DE PÂTES ET DES BOUILLOIRES

Un bon nettoyage des cuiseurs de pâtes et des bouilloires est important pour éviter que des résidus d'amidon et de graisse soient à nouveau cuits et puissent donc polluer les cuissons successives en altérant le goût de la nourriture.



En plus de ces précautions, les opérations de nettoyage suivantes sont conseillées:

- Nettoyage des chambres pour une bonne conservation des aliments, pour éliminer la prolifération de moisissure et de mauvaises odeurs.
- Nettoyage des bennes à ordures et des poubelles pour éliminer l'odeur qui se forme à partir de la putréfaction des déchets et pour maintenir une bonne hygiène (réduction des infestations).
- Nettoyage des toilettes pour améliorer l'environnement de travail, réduire le danger de transmission de microbes, éliminer les mauvaises odeurs.
- Nettoyage des poignées pour réduire au maximum les contaminations croisées.
- Nettoyage des sols étant donné que 80 % de la saleté finit sur le sol.

L'hygiène personnelle est fondamentale dans les milieux en contact avec les aliments. On conseille donc de bien se laver les mains:

- avant de prendre son service
- entre deux préparations de matières premières différentes
- en sortant des toilettes
- après la manipulation de n'importe quel produit sale.

Il est essentiel d'utiliser correctement des gants qui ne remplacent toutefois pas le lavage des mains. Ils doivent être changés ou retirés après le contact avec la partie contaminée.



**Des produits consacrés au secteur du food processing sont présents dans la gamme Sutter Professional, où il est nécessaire d'adopter des standards de nettoyage et d'hygiène élevés. Des conseillers expérimentés sont à la disposition des clients pour la création de procédures personnalisées pour le nettoyage dans ce secteur d'activité.**