

4 Hygiène des ustensiles de cuisine et autres équipements

Soyez prudent face à la contamination croisée !

On parle de contamination croisée lorsque des bactéries sont transférées aux légumes frais ou aux aliments déjà cuits par l'intermédiaire d'ustensiles de cuisine contaminés — tels que des couteaux, des planches à découper ou des passoire — ou encore par des mains souillées.



Colorer les ustensiles de cuisine en fonction des types d'aliments peut se révéler utile.

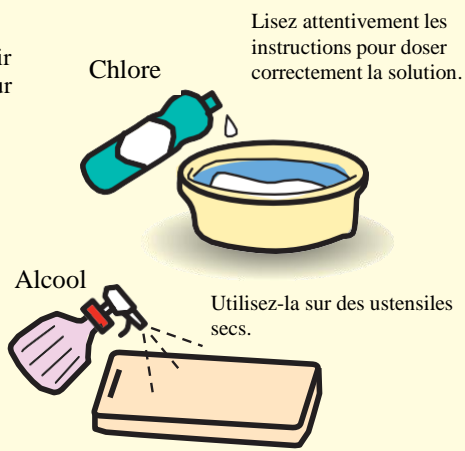
1 Hygiène des planches à découper, couteaux, torchons, etc.

Préparez suffisamment de planches à découper, de couteaux et de torchons. Utilisez des ustensiles différents selon les types d'aliments (viande, poisson, légumes, etc.) lors de toutes les étapes de la préparation des aliments.

2 Comment désinfecter

Désinfectez les ustensiles selon les instructions suivantes après les avoir lavés. Après la désinfection, séchez les ustensiles avant de les ranger pour éviter toute contamination.

Catégories	Température/Concentration	Temps	Article
Ébullition	Environ 100°C	Au moins 5 minutes	Torchon, Serviette
	Environ 80°C		Planche à découper, Couteau
Chlore	Concentration de chlore : 200 ppm (200 mg par litre d'eau)	Au moins 5 minutes	Planche à découper, Couteau, Torchon, Réfrigérateur
Alcool désinfectant	70%		Planche à découper, Couteau, Réfrigérateur, Plan de travail



3 Hygiène des réfrigérateurs

Vérifiez chaque jour la température à l'intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un thermomètre à distance.

- Réfrigérateur : 10 °C ou moins
- Congélateur : -15°C ou moins
- Compartment réfrigéré : 4 °C ou moins

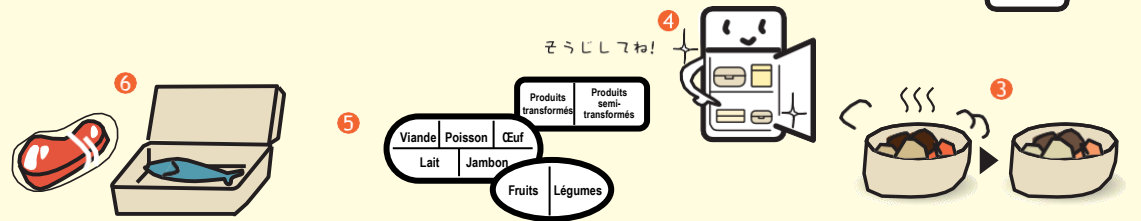
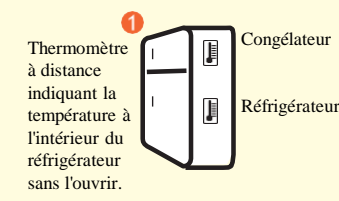
Ne remplissez pas le réfrigérateur avec trop d'aliments. (Environ 70 % de la capacité maximale.)

Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mettre au réfrigérateur.

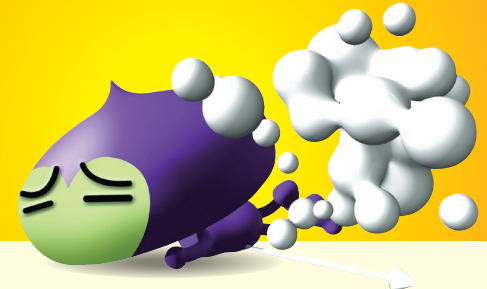
Nettoyez l'intérieur du réfrigérateur environ une fois par semaine.

Séparez clairement les aliments crus, semi-transformés et transformés.

Enveloppez la viande et le poisson dans une pellicule plastique ou placez-les dans des récipients avec couvercle.

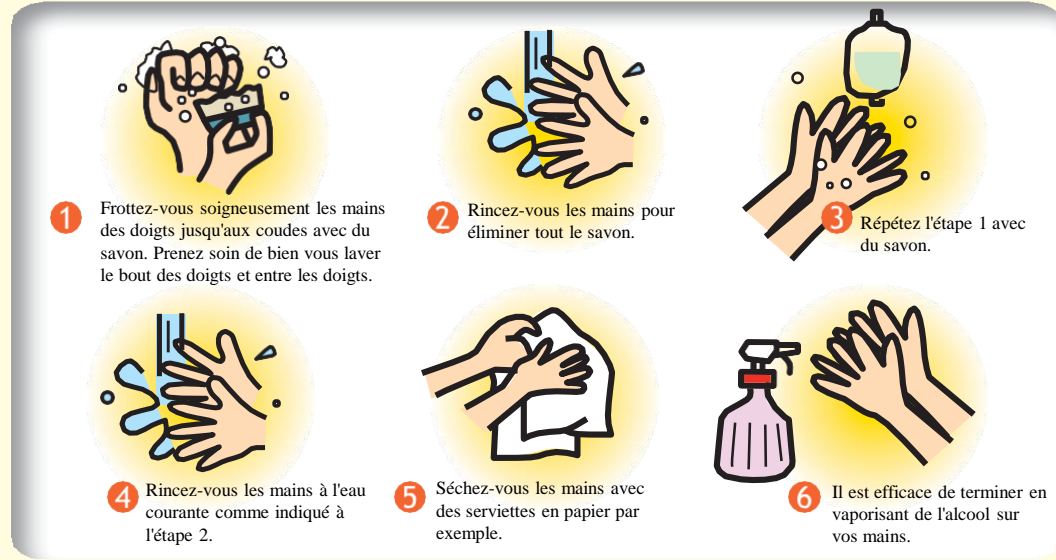


5 Hygiène pour les manipulateurs d'aliments



1 Bases pour le lavage des mains

Lavez-vous les mains régulièrement, par exemple avant de commencer à travailler, de passer à une autre tâche, et après être allé aux toilettes.



2 Points à vérifier en début de travail

Créez une liste de contrôle de chaque installation à inspecter avant le début des opérations.

Liste de contrôle du maintien de l'hygiène pour les travailleurs (exemple) Mois/Jour/Année		
	Points à contrôler	Travail effectué
1	Avez-vous des symptômes tels que la diarrhée ou le rhume ?	<input type="radio"/>
2	Avez-vous des coupures aux doigts ? (Si vous avez des coupures aux doigts, ne touchez pas directement la nourriture.)	<input type="radio"/>
3	Portez-vous des vêtements de travail propres, une toque, un masque et des chaussures, tous utilisés uniquement pour le travail ?	<input type="radio"/>
4	Vos vêtements de travail ne comportent-ils pas de taches ou de saletés ?	<input checked="" type="radio"/>
5	Avez-vous retiré toutes vos bagues ou montres ?	<input type="radio"/>
6	Vos ongles sont-ils coupés courts ?	<input type="radio"/>
7	Avez-vous bien lavé vos mains ?	<input type="radio"/>



3 Santé

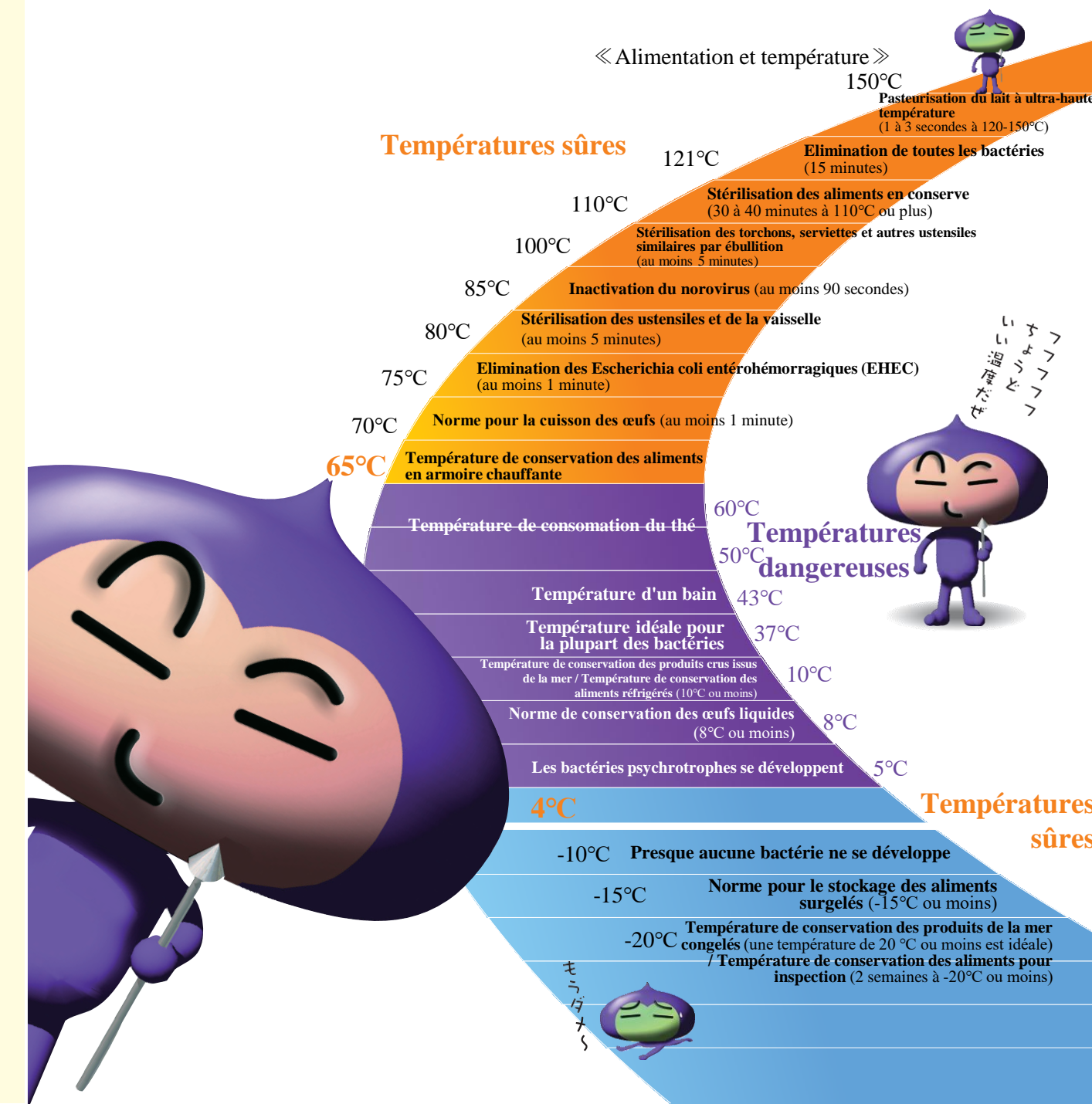
Même lorsque vous êtes en bonne santé, il arrive parfois que vous ayez des bactéries ou des virus responsables d'intoxication alimentaire dans votre organisme. Examinez régulièrement vos selles pour vérifier votre état. (Shigella, Salmonelle, EHEC, norovirus, etc.) Évitez de manger de la viande crue et des huîtres crues.

4 Formation à l'hygiène

Il est recommandé aux responsables de dispenser régulièrement des formations à l'hygiène. Cela permet aux employés de maintenir une bonne connaissance des règles d'hygiène et de sensibiliser les nouveaux travailleurs. *Les obligations des exploitants du secteur alimentaire ont été clarifiées avec la révision partielle de la loi sur l'hygiène alimentaire. Veillez à créer et conserver un registre des informations concernant les produits alimentaires que vous fabriquez et vendez.

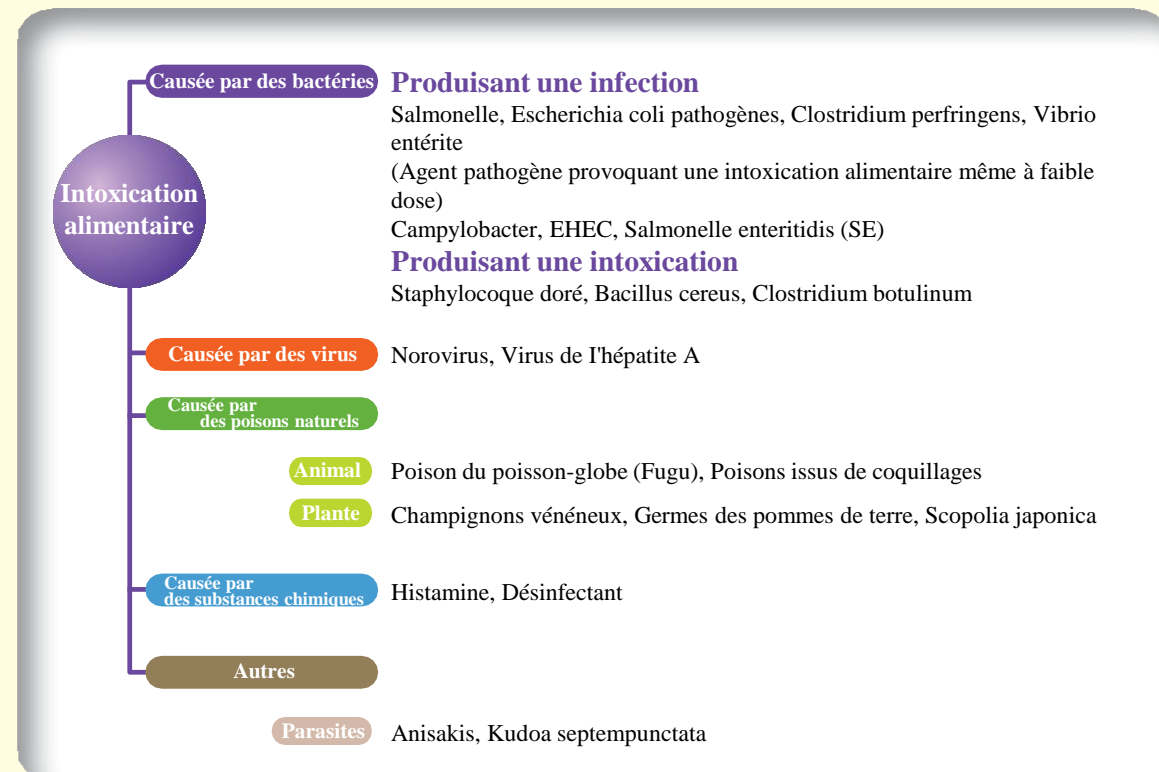
Comment prévenir les intoxications alimentaires

Manuel de formation à l'hygiène alimentaire



1 Types d'intoxication alimentaire

Les intoxications alimentaires sont catégorisées selon l'agent causal, avec des exemples types.



Le saviez-vous?

Les causes d'intoxication alimentaire peuvent se cacher dans les éléments suivants.



Le Poulet
Campylobacter
Salmonelle



Les humains
Staphylocoque doré
Norovirus



Le boeuf
EHEC
Salmonelle
Campylobacter



Le porc
Salmonelle
Campylobacter
Virus de l'hépatite E



Les œufs
Salmonelle

Les grains

Bacillus cereus



Le poisson

Vibrio entérite
Virus de l'hépatite A
Histamine
Anisakis
Poison du poisson-globe (Fugu)



Les Coquillages

Vibrio entérite
Norovirus
Virus de l'hépatite A
Poisons issus de coquillages



Aliments sous vide

Clostridium botulinum



2 Trois principes pour la prévention des intoxications alimentaires bactériennes

1 Eviter

la contamination bactérienne

Propreté

Veillez maintenir l'hygiène des cuisines, des ustensiles et des personnes manipulant les aliments.

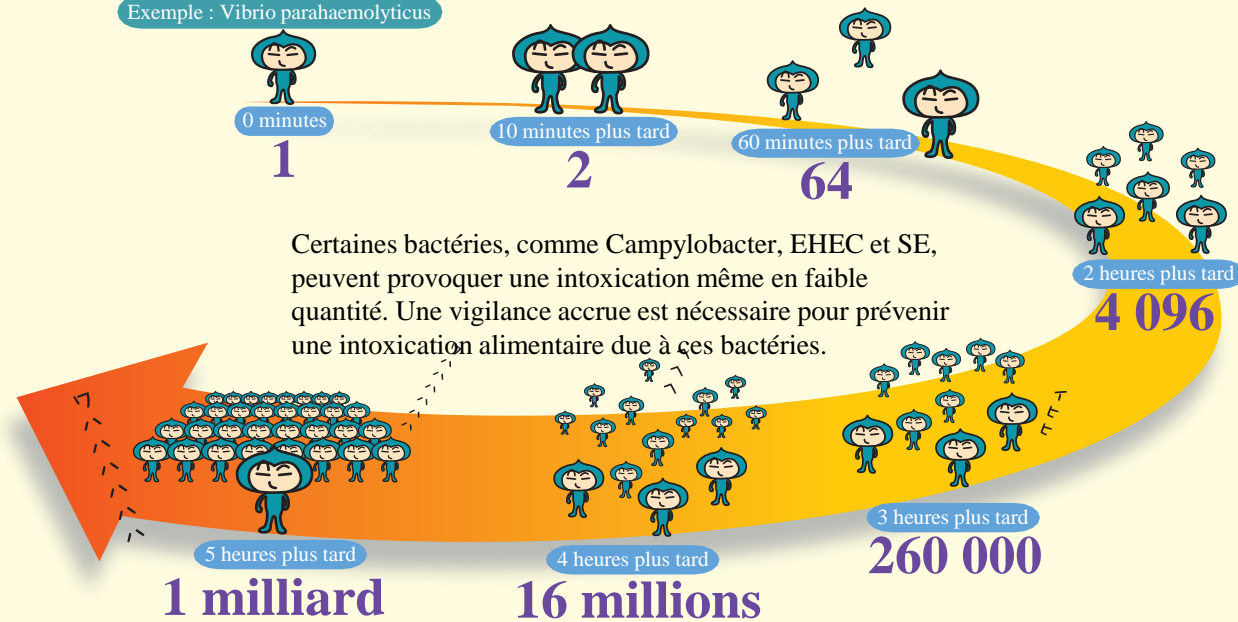
2 Empêcher

la croissance des bactéries

Rapidité et contrôle de la température

À température, humidité et nutrition idéales, les bactéries se multiplient de la manière suivante.

Exemple : Vibrio parahaemolyticus



Vérifiez l'étiquette (date limite de consommation, méthode de conservation, etc...) avant d'acheter des aliments.



Conservez les aliments dans un réfrigérateur ou un congélateur selon la température adéquate. Conservez les aliments dans une armoire chauffante à 65° C ou plus.



Mangez les aliments dès que possible après la cuisson. Jetez les aliments sans hésiter s'ils ont été cuits depuis longtemps.



3 Tuer

les bactéries

Chauffage

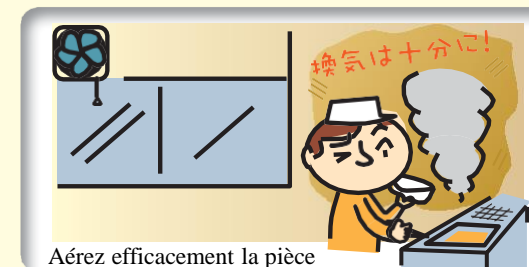
Lorsque vous réchauffez des aliments, procédez de manière à ce que la température au cœur des aliments atteigne 75 °C pendant au moins 1 minute. Certaines bactéries responsables d'intoxications alimentaires, comme le staphylocoque doré et Bacillus cereus, peuvent provoquer une intoxication alimentaire même après avoir été détruites par la chaleur, car les toxines qu'elles produisent ne sont pas décomposées. Soyez vigilants avec ces bactéries.

*Pour tuer le norovirus, il faut chauffer pendant au moins 90 secondes à 85-90°C.



3 Hygiène de la cuisine

- Aérez correctement la pièce et évitez les températures élevées et l'humidité. Installez un thermomètre et maintenez la température ambiante à 25 °C ou moins.
- Gardez le sol bien drainé et gardez-le sec autant que possible. Pensez à adopter rapidement un système sec.
- Ne nettoyez pas le sol avec de l'eau lorsque vous manipulez des aliments afin d'éviter toute contamination par les éclaboussures d'eau.
- Equipez les évier de savon et de désinfectant afin que les travailleurs puissent facilement se laver les mains à tout moment.
- Conservez les aliments de manière hygiénique dans les endroits prévus à cet effet. Installer les équipements de stockage des aliments à au moins 60 centimètres au-dessus du sol.
- Rangez la vaisselle et les ustensiles de cuisine propres et désinfectés dans des étagères équipées de portes.
- Pour éviter la contamination des aliments, gardez vos effets personnels et votre matériel de nettoyage séparés des aliments.
- Pour empêcher les nuisibles comme les mouches, les souris et les cafards d'entrer, installez, inspectez et réparez des moustiquaires et des grilles sur les évacuations d'eau.



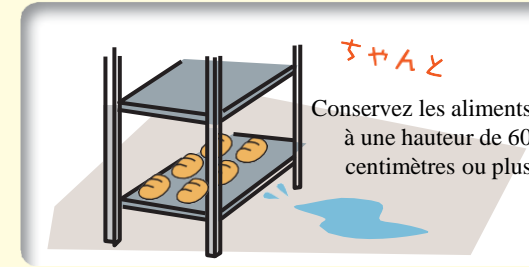
Aérez efficacement la pièce



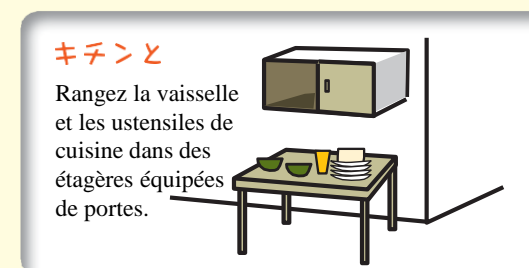
Évitez de nettoyer pendant que vous préparez les aliments
やめて!!



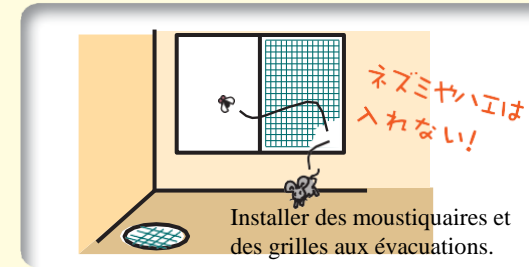
Rendez les évier de lavage des mains accessibles



ちゃんと
Conservez les aliments à une hauteur de 60 centimètres ou plus



キッチン
Rangez la vaisselle et les ustensiles de cuisine dans des étagères équipées de portes.



ネズミやハエは入れない!
Installer des moustiquaires et des grilles aux évacuations.

そんなに弱ってしまふー!

