

# fiche



## hygiène : les bons réflexes

le  
savez-vous

les  
principes  
à respecter

### LES RISQUES MICRO-BIOLOGIQUES

Différents micro-organismes existent : bactéries, moisissures, levures et virus

Les bactéries :

Les microbes sont présents partout (air, vêtements, aliments, ...) et mesurent 0.01 millimètres. Ils ne sont pas visibles à l'œil nu.

On les classe en 3 catégories :

Les **pathogènes** : c'est-à-dire dangereux pour l'être humain, par exemple : Listeria, Salmonella, Staphylocoque doré... La maîtrise des différentes étapes de fabrication vise à éviter les contaminations et la multiplication (cuisson, emballage).

**D'altération** : ils altèrent les qualités organoleptiques (odeur, goût...) du produit mais ne sont pas dangereux.

Les **utiles** : ils servent dans la fabrication des aliments, (ex : Lactobacillus bulgaricus et Streptococcus thermophilus dans la fabrication du yaourt).

Les moisissures et levures

Elles peuvent altérer les aliments, mais certaines sont dangereuses. Elles sont aussi utilisées dans certaines fabrications (ex : levure pour la fermentation de la bière).

Les virus

Ils sont plus petits que les bactéries. Ils peuvent parfois être transmis à l'homme.

### LES AUTRES RISQUES :

Au delà du risque microbiologique, les aliments peuvent aussi subir des contaminations physiques (ex : film alimentaire, éclat de verre, cheveux...) ou chimiques (reste de liquide vaisselle, ...).

Certains aliments peuvent aussi être contaminés par des parasites, vers ou insectes (ex : Tenia dans le porc ou bœuf mal cuit, Anisakis dans le poisson cru)

Pour « vivre » et se multiplier, les micro-organismes ont besoin de paramètres optimaux en terme de :

**Température** : idéale entre 10 et 65°C pour la plupart d'entre eux,

**Eau** : indispensable à leur développement,

**Milieu Nutritif** : ils apprécient particulièrement les protéines et les sucres (ex viande et poisson crus...),

**pH** : les micro-organismes se développent peu ou pas en milieu acide (citron, tomate...) ou basique (savon). Ils préfèrent les pH neutres. Les germes pathogènes ne se développent plus en dessous du pH 4.5.



à lire  
également

Les règlements 852/2004 ou 853/2004 et Guide des Bonnes Pratiques  
La fiche sur le transport des denrées alimentaire pour les liaisons chaudes et froides  
La fiche sur la traçabilité et auto contrôle.

2 types de contaminations existent :

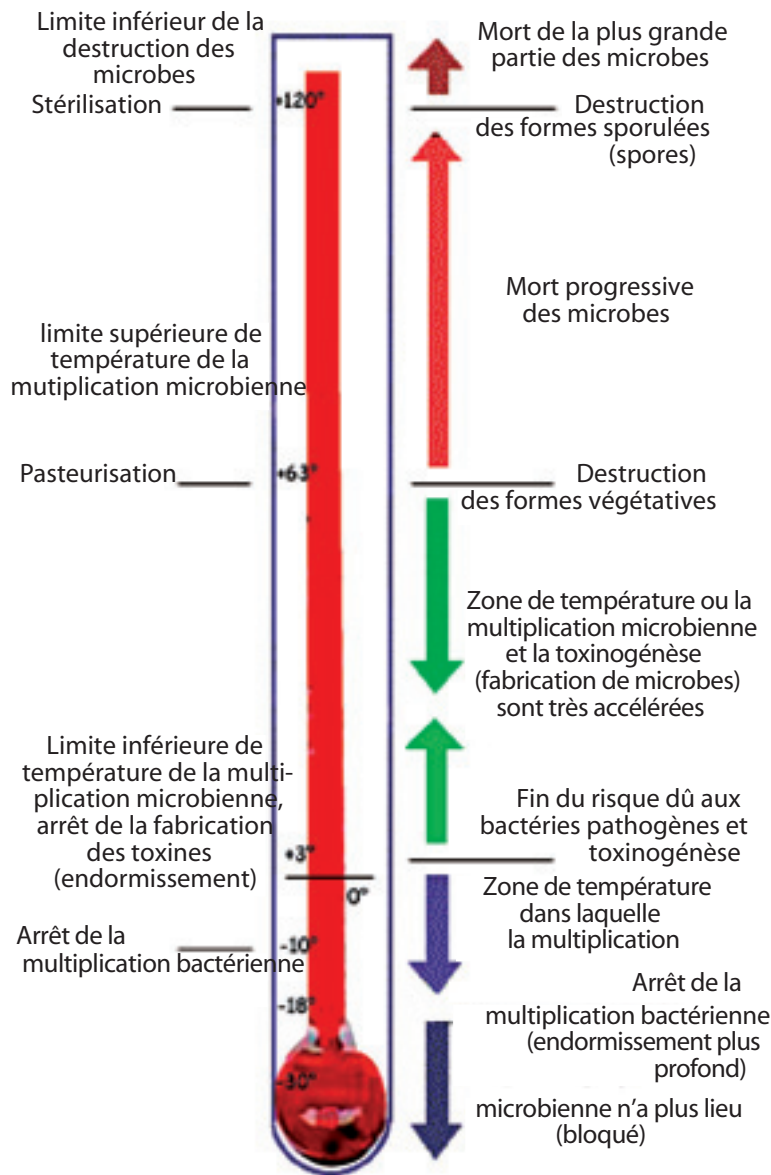
- **Initiale ou primaire** : les aliments sont contaminés avant réception dans l'entreprise.
- **Exogène ou re-contamination** : contamination accidentelle, directe ou non.

Pour lutter contre ces contaminations, il faut être vigilant à 5 éléments !

Les 5 M

- **Matériel** : ex couteaux, hachoirs, matériels de cuisson, doivent être propres et fiables...
- **Matière première** : si elle est contaminée, elle peut être « dangereuse ». Il faut vérifier les DLC et l'état des emballages...
- **Milieu** : la propreté du local et des véhicules, la potabilité de l'eau, la ventilation sont des éléments essentiels...
- **Méthode** : une rupture de la chaîne du froid, une cuisson ou un refroidissement mal maîtrisé peuvent entraîner une prolifération microbienne importante...
- **Main d'œuvre** : les personnes qui manipulent des denrées alimentaires doivent avoir une bonne hygiène corporelle et vestimentaire et être en bonne santé (porteur sain, maladie, blessure...).

affichez-moi



Le rôle des **températures** !

**Contrôle :**

Vous devez produire des résultats d'analyses pour les produits finis utilisant un certain nombre de matières premières et des prélèvements de surfaces.

**L'HYGIÈNE DU PERSONNEL**

**La tenue :**

- Tenues professionnelles propres et adaptées
- Chaussures adaptées (antidérapantes, de sécurité, blanches...)
- Porter une charlotte ou une coiffe
- Avoir les ongles propres

**Quand doit-on se laver les mains ?**

- A la sortie des toilettes
- Après s'être mouché
- Après manipulation de produits ou de denrées contaminantes (ex : déchets, cartons, légumes, volailles crues, œufs, poissons...)
- Avant manipulation de produits fragiles (hachage, produits cuits, prêts à servir, mise sous vide, tranchage...)
- Avant chaque reprise de travail

**Comment ?**

- Eau chaude et froide (ou tiède)
- Savon Liquide
- Brosse à ongles
- Système d'essuyage unique (Papier jetable, tissu enrouleur)
- Poubelle fermée et actionnée non manuellement

