

Sécurité alimentaire en Horeca : maîtrisez les dangers

Identifiez les dangers et classez les aliments par niveau de risque pour un autocontrôle efficace.

LES 4 TYPES DE DANGERS À CONNAÎTRE

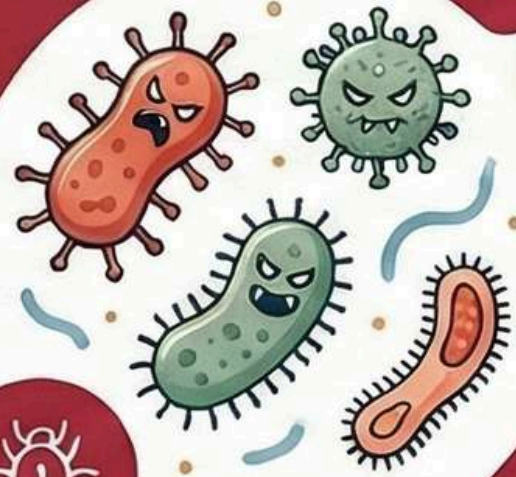
Dangers physiques

Objets étrangers (verre, métal, plastique, cheveux) contaminant les aliments.



Dangers biologiques

Le plus grand risque : bactéries (salmonelles), virus et parasites.



Dangers chimiques

Substances nocives (pesticides, produits de nettoyage, métaux lourds).

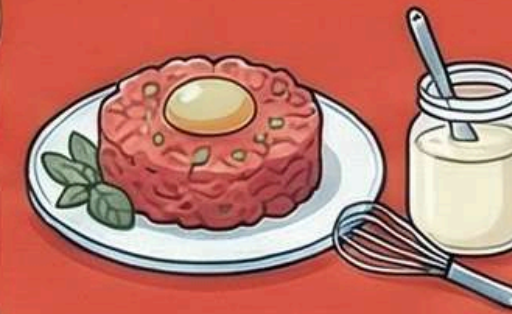


Allergènes

Substances provoquant des réactions graves et des risques de contamination croisée.

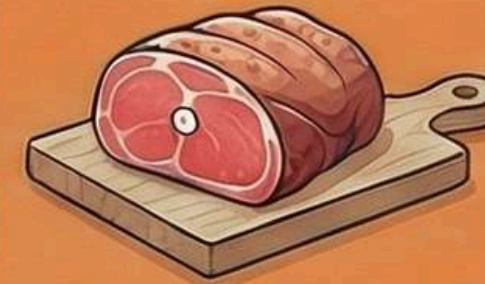


CLASSER LES ALIMENTS PAR NIVEAU DE RISQUE BIOLOGIQUE



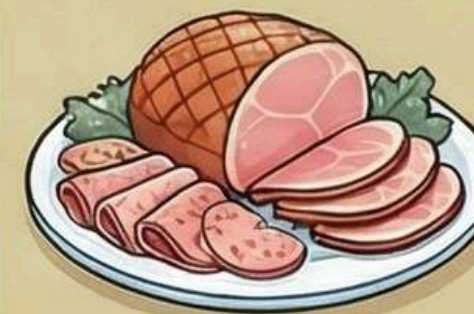
Catégorie 1 : Risque TRÈS ÉLEVÉ

Produits servis crus ou peu cuits (tartare, mayonnaise maison, huîtres).



Catégorie 2 : Risque ÉLEVÉ

Produits crus qui sont ensuite bien cuits en cuisine (viande à rôtir).



Catégorie 3 : Risque MODÉRÉ

Produits déjà cuits, servis froids ou peu réchauffés (jambon cuit).



Catégorie 4 : Risque FAIBLE

Produits cuits avant ET pendant la préparation (soupes en conserve réchauffées).





Hygiène en cuisine professionnelle: les règles d'or pour éviter la contamination



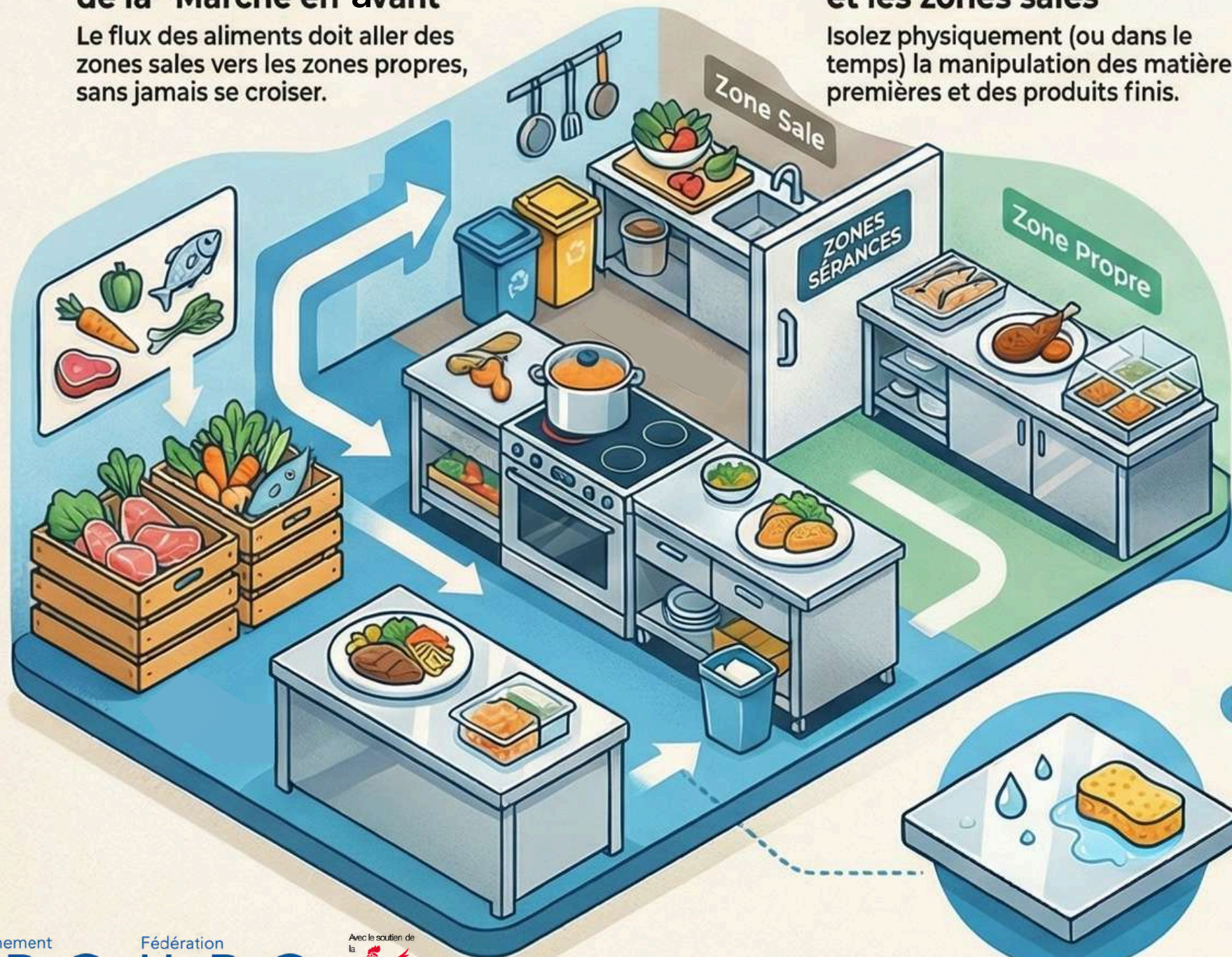
Les règles d'hygiène essentielles pour les cuisines professionnelles afin de prévenir la contamination des aliments se concentrant sur l'organisation des locaux, le choix des matériaux et les bonnes pratiques du personnel.

Aménagement et organisation des locaux

Équipements et hygiène du personnel

1 Respectez le principe de la "Marche en avant"

Le flux des aliments doit aller des zones sales vers les zones propres, sans jamais se croiser.



2 Séparez les zones propres et les zones sales

Isolez physiquement (ou dans le temps) la manipulation des matières premières et des produits finis.

1 Utilisez des plans de travail et ustensiles conformes

Ils doivent être lisses, lavables, non toxiques et résistants (ex: l'inox).



2 Prévoyez des installations adéquates pour le personnel

Les vestiaires et toilettes doivent être séparés de la cuisine et bien équipés.



3 Choisissez des matériaux et surfaces adaptés

Utilisez des surfaces lisses, imperméables, faciles à nettoyer et de couleur claire.



3 Interdisez de fumer, manger ou mâcher en cuisine

Ces actions sont des sources directes de contamination des aliments par la salive.

Réception des marchandises

La qualité d'un repas commence par celle des matières premières. Un contrôle rigoureux à la réception est donc une étape fondamentale pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire dans votre établissement, en s'assurant que seuls les produits conformes entrent dans vos cuisines.

Étape 1 : Sélection du fournisseur

Le prix n'est pas le seul critère de choix

Évaluez aussi l'hygiène, les conditions de livraison et le conditionnement des produits.



Étape 2 : Contrôle systématique à l'arrivée



1. Inspecter visuellement le produit et son emballage

Cherchez toute anomalie sur les boîtes, emballages, étiquettes ou sur le produit lui-même.



2. Mesurer la température des produits sensibles

Utilisez un thermomètre pour vérifier que la chaîne du froid a bien été respectée.



3. Ranger immédiatement et correctement

Stockez les produits dans le quart d'heure, en séparant les catégories et sans contact avec le sol.

Étape 3 : Savoir refuser une livraison (signaux d'alarme)



Emballages défectueux

Boîtes bombées, rouillées, cabossées ou emballages déchirés, salis, ouverts.



Produits suspects

Couleur, odeur ou aspect anormal et dates limites d'utilisation dépassées.



Températures incorrectes

Tout produit dont la température exigée n'est pas respectée doit être refusé.

Stockage des marchandises

Un stockage adéquat des marchandises est fondamental pour garantir la sécurité alimentaire.

Stockage à sec : l'entrepôt

Contrôlez l'environnement

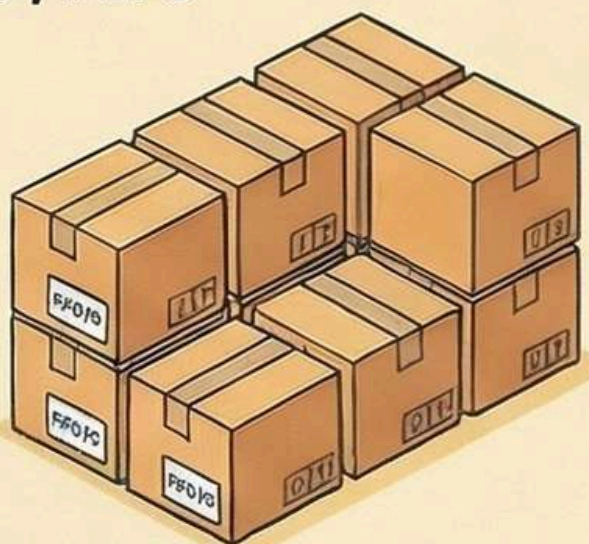


Maintenez 15-20°C, 30-40% d'humidité et évitez la lumière directe du soleil.

Séparez les produits

Isolez les aliments des produits non alimentaires, surtout les produits chimiques.

Appliquez le principe FIFO / FEFO



Assurez une bonne rotation pour utiliser les produits les plus anciens en premier.



Stockage au froid : réfrigération & surgélation

Séparez le cru du cuit/nettoyé

Placez les produits finis en haut et les produits crus (viandes, légumes terreux) en bas.

Emballez, couvrez et datez tout



Aucun aliment ne doit être laissé à l'air libre ; étiquetez avec la date.

Contrôlez et enregistrez les températures chaque jour



La surveillance quotidienne est essentielle pour garantir la chaîne du froid.

Aide-mémoire : Durées de conservation maximales recommandées

Nature de la denrée	Poisson frais	Viande hachée	Volaille	Produits surgelés (non gras)
Durée de conservation	1 à 3 jours	1 jour	2 jours	6 mois maximum

Hygiène en cuisine : les étapes clés de la préparation

1. Déballer



Utiliser une zone de déballage dédiée.
Isoler l'aliment de son emballage extérieur pour éviter toute contamination.



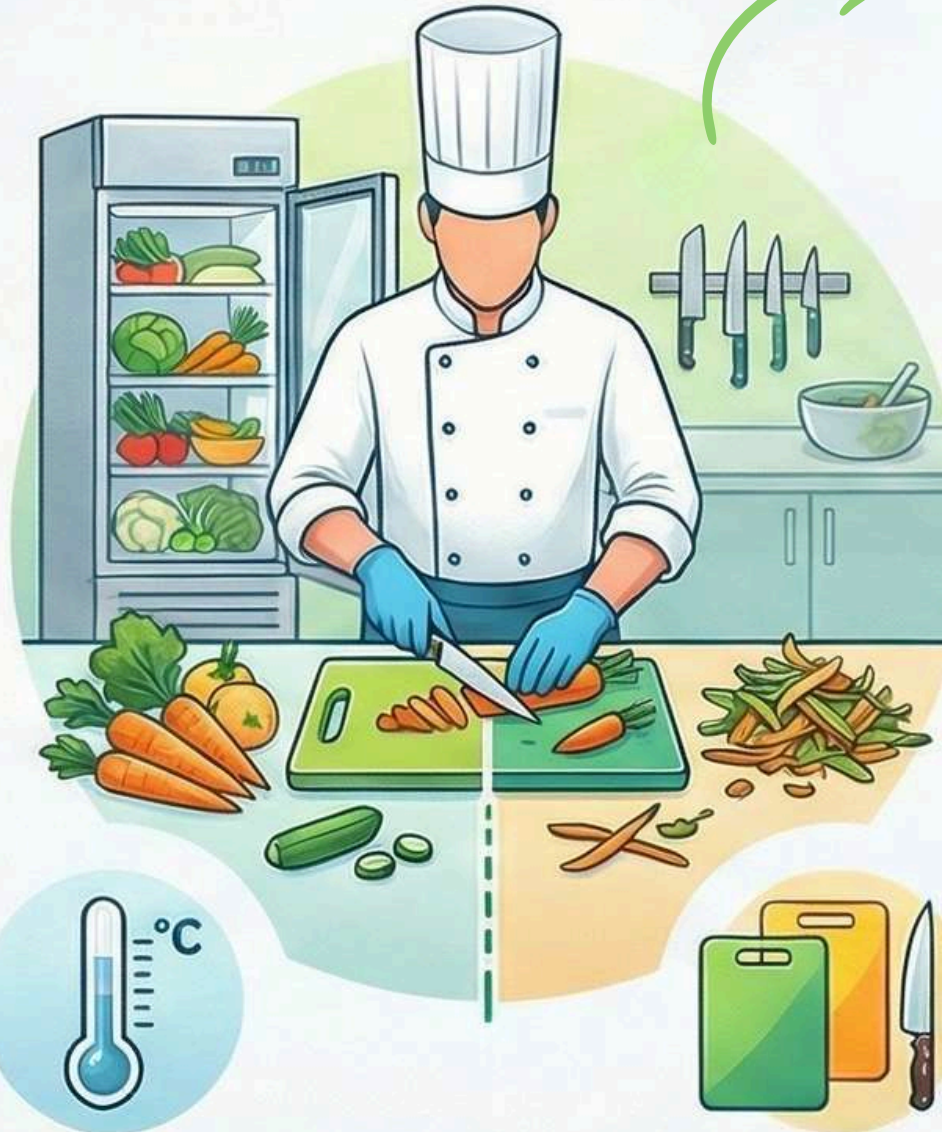
Transférer dans des récipients propres.

Remplacer l'emballage d'origine et noter les informations du produit si nécessaire.

2. Nettoyer les produits bruts



Trier les déchets et les évacuer directement



Travailler rapidement et au frais.

Sortir les produits du réfrigérateur au dernier moment pour limiter l'exposition.

Employer du matériel spécifique.

Utiliser des planches à découper dédiées et les nettoyer aussitôt après usage.

Utiliser un évier réservé aux aliments.

Ne pas y laver les mains ou évacuer de l'eau savonneuse.

Sécher avec du matériel adapté.

Essuie-tout pour viande/poisson, essoreuse propre pour salades et légumes.

Préparation des aliments : les bonnes pratiques d'hygiène

Les principales précautions à respecter lors de la préparation des denrées alimentaires, en particulier pour les étapes de l'étiquetage, la manipulation des œufs et la décongélation, afin de limiter les risques bactériologiques et de garantir la sécurité des consommateurs.

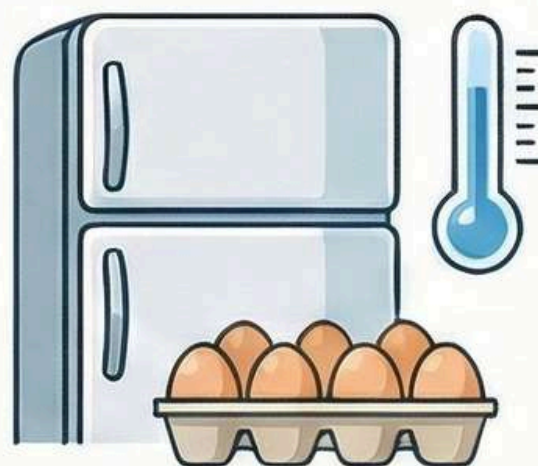
Étiquetage



Étiquetez clairement Chaque produit reconditionné



Manipulation des œufs



Stockez les œufs au frais et à l'obscurité.

Cela maintient la fraîcheur et limite la risque de salmonelle.



N'utilisez jamais d'œufs déjà cassés ou fissurés.

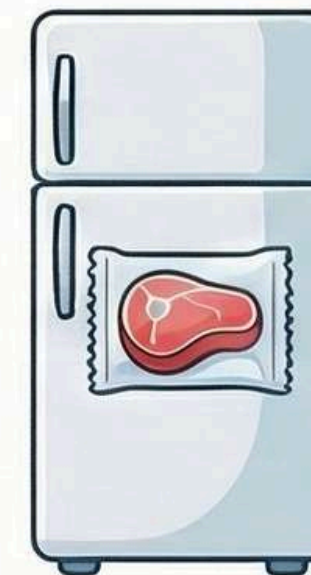
Les œufs cassés accidentellement doivent être utilisés immédiatement.



Les préparations à base d'œufs crus doivent rester au froid.

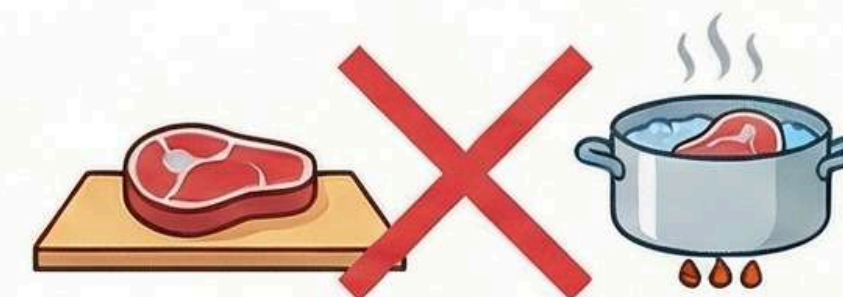
Consommez rapidement les mousses, mayonnaises ou tiramisu maison.

Décongélation



Méthodes sûres : au frigo, au micro-ondes ou sous l'eau froide.

Décongelez toujours les produits emballés et en petites portions.



JAMAIS à température ambiante ou dans l'eau chaude.

Ces méthodes favorisent la prolifération rapide des bactéries.



Jetez toujours le liquide de décongélation (exsudat).

C'est une source majeure de contamination pour les autres aliments.

La chaîne du chaud : maîtriser les températures

Les principes fondamentaux de la température



Objectif de cuisson : atteindre 60°C à cœur



Cette température, maintenue assez longtemps, est nécessaire pour détruire la plupart des bactéries nocives.

Zone de danger : entre 10°C et 45°C

C'est dans cette plage que les bactéries se développent le plus rapidement.

Montée en température : de 10°C à 60°C en moins d'une heure

Il est crucial de traverser la zone de danger le plus vite possible.

Points de vigilance par technique de cuisson

Friture



Huile à moins de 175°C. Une surchauffe peut générer des produits chimiques nocifs comme l'acrylamide.

Cuisson sous vide



Technique à haut risque

Exige une hygiène rigoureuse, des produits ultra-frais et un contrôle strict du couple temps/température.

Maintien au chaud

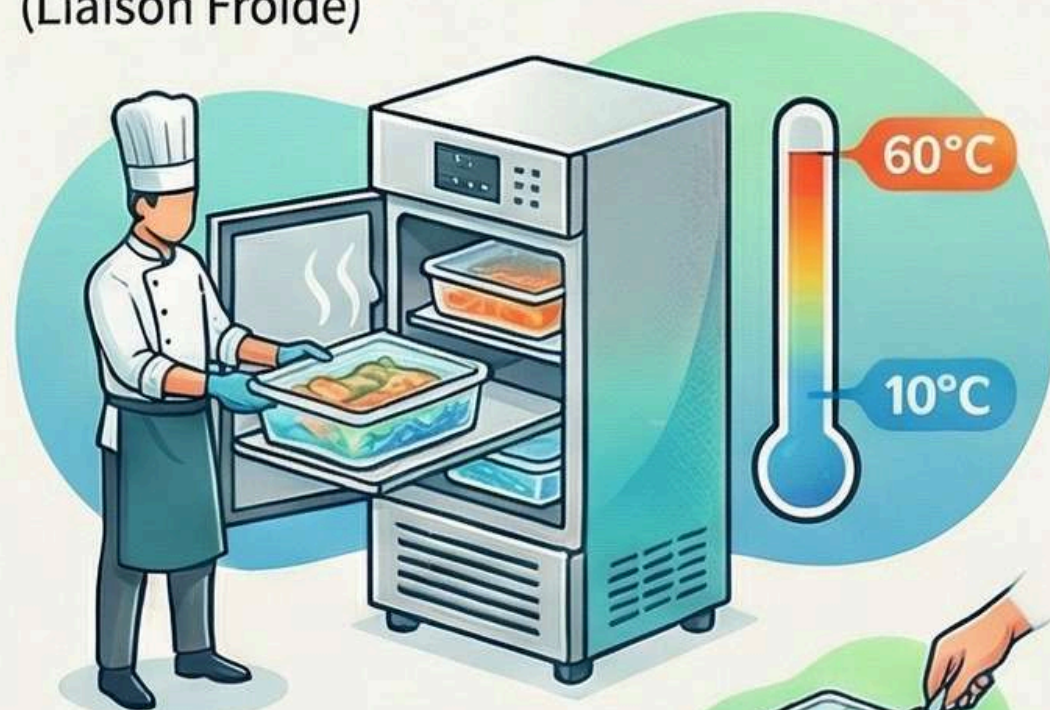


Jamais en dessous de 60°C

Utilisez des équipements adaptés (bain-marie, four) pour conserver les plats avant le service.

Les règles d'or de la chaîne du froid

Refroidissement rapide (Liaison Froide)



**De 60°C à 10°C
en moins de
2 heures**

Traversez cette zone de température critique le plus rapidement possible.



**Divisez en
petites portions**

Répartissez les aliments par 5 kg ou 5 L maximum, sur une hauteur de 4-5 cm.



**Étiquetez et conservez
3 à 4 jours maximum**

Indiquez le nom du plat, la date de refroidissement et la date limite de consommation.

Régénération (Réchauffage)



**Atteindre 60°C à cœur
en moins d'une heure**

Réchauffez les plats le plus rapidement possible juste avant de les servir.



**Réchauffez uniquement
la quantité nécessaire**

Le produit réchauffé doit être consommé le jour même.



**Ne jamais conserver
les restes**

Jetez tout plat réchauffé qui n'a pas été consommé.

Préparations froides



**Maintenez
les produits sous 7°C**

Travaillez dans un local frais (12-14°C) ou très rapidement.



**Travaillez par
petites quantités**

Ne sortez du réfrigérateur que les ingrédients nécessaires et renouvelez-les souvent.



**Au frigo ou servez
immédiatement**

Ne laissez jamais les préparations terminées à température ambiante.

Hygiène et sécurité alimentaire lors du service des buffets et des boissons

La fiche détaille notamment les exigences relatives au maintien des températures pour les plats chauds et froids, à l'organisation sécurisée des buffets ainsi qu'à l'entretien technique des installations de débits de boissons.

Le service des plats chauds



Température à cœur :
≥ 60°C

Maintenir les bains-marie à 85°C minimum pour garantir cette température.

Durée de conservation maximale : 4 heures

Ne jamais conserver un plat au chaud au-delà de cette durée.



Pas de réapprovisionnement direct

Toujours vider et nettoyer les récipients avant de les remplir à nouveau.

Le service des plats froids



Séparer les aliments

Isoler les produits crus des produits cuits pour éviter la contamination croisée.

Zéro reste de buffet

Ne jamais conserver ou réutiliser les restes d'un buffet froid.

Températures de Conservation Critiques

Catégorie	Température Max.
 Plats froids généraux	7°C
 Viandes hachées & Poissons crus	4°C

L'entretien des installations



Nettoyage quotidien obligatoire

Nettoyer les robinets et rincer les conduites chaque jour à la fermeture.



Entretien périodique enregistré

Désinfecter entièrement les installations (ex: bière) et tenir un registre.



Gestion des stocks : FIFO

Appliquer le principe "Premier entré, premier sorti" pour tous les fûts.

CONTRÔLEZ LES PRODUITS A LA RECEPTION



Hygiène du véhicule



Date de péremption



Etat de l'emballage



Odeur et couleur
des produits



La température des produits réfrigérés et surgelés

	Viandes fraîches et produits à base de viande	0°C à 7°C
	Viandes hachées, préparation de viande	0°C à 4°C
	Viandes fraîches de volaille, lapin, et petit gibier sauvage	0°C à 4°C
	Produits de la pêche (frais ou transformés)	0°C à 4°C
	Moules, huîtres, coquilles, St Jacques, palourdes... (vivants)	T° indicative de +7°C à +10°C Pas de fluctuation soudaine de la t°
	Produits de la pêche conservés vivants dans un vivier	T° de viabilité Pas de fluctuation soudaine de la t°
	Produits laitiers (non stérilisés)	0°C à 7°C
	Produits portant la mention "à conserver au frais"	0°C à 7°C
	Produits surgelés	Inférieure ou égale à -18°C
	Pâtisserie à base de crème	0°C à 7°C