

HYGIENE ALIMENTAIRE

Une attention toute particulière doit être apportée à l'**hygiène des aliments** afin d'**éviter les contaminations** des aliments.

Pour ce faire :

- Les surfaces en contact avec les aliments doivent être parfaitement entretenues, nettoyées et désinfectées
- Les déchets doivent être éliminés et stockés dans des sacs hermétiquement fermés ou des poubelles fermées par un couvercle. Pour améliorer la propreté, l'utilisation de sacs étanches est souhaitable. Le tri sélectif des déchets en vigueur dans la commune doit être respecté.
- L'utilisation d'eau potable est une exigence tant pour la préparation et la cuisson des aliments que le lavage de la vaisselle et des mains après passage aux toilettes. Il en est de même pour l'eau servie pour la boisson ou pour celle utilisée pour la fabrication de glace.

De même il convient de respecter les règles relatives à la chaîne du froid :

- + 4°C maximum pour les produits très périssables comme les viandes, charcuteries, plats cuisinés, pâtisseries à la crème, produits laitiers pasteurisés, fromages découpés ou rapés, crème chantilly, produits au lait cru, etc. ;
- + 8°C maximum pour les produits périssables tels que yaourt, beurre, charcuterie sèche ;
- 18°C pour les produits surgelés et les glaces.

Quelques conseils élémentaires :

- Ne pas fumer.
- Interdire l'accès des animaux domestiques aux cuisines.
- Ne pas surcharger les enceintes réfrigérées et ranger les denrées par catégorie.
- Eviter la présence en chambre froide et en cuisine d'emballages poussiéreux (cagettes en bois, cartons, etc.).
- Filmer les produits sensibles.
- Maintenir les produits au froid jusqu'au service.
- Protéger les denrées contre les intempéries.
- Eviter le refroidissement lent des préparations et plats chauds, cause importante de toxi-infections alimentaires. Pour cela, préparer les plats le plus près possible du moment de leur consommation.
- Eliminer immédiatement toute denrée altérée ou dont la date limite de consommation (mentionnée par « à consommer avant le : ») est atteinte, ainsi que les boîtes de conserve bombées, cabossées, becquées ou rouillées (ne pas les utiliser).
- Filtrer l'huile et nettoyer régulièrement la friteuse. Eviter les surchauffes et renouveler le bain fréquemment.
- Ne pas déposer de denrées à même le sol, ni de récipients en contenant.

Toxi-infection alimentaire collective

Une toxi-infection alimentaire collective se définit par l'apparition d'au moins 2 cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinal, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. En cas d'apparition ou de suspicion de toxi-infection alimentaire, prévenir immédiatement la DDASS. Cette déclaration est obligatoire. C'est la DDASS qui réalisera l'enquête épidémiologique et qui alertera la direction départementale des services vétérinaires et/ou la direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

La souscription d'une assurance couvrant les risques de toxi-infection alimentaire collective est très fortement conseillée.

Le respect de ces conditions vous permettra d'éviter des accidents alimentaires aux conséquences parfois graves pour la santé des consommateurs. Toute toxi-infection alimentaire collective due à l'inobservation des règles élémentaires d'hygiène engagerait la responsabilité pénale et civile des organisateurs. En outre, le non-respect des règles rappelées ci-dessus est passible de poursuites devant les Tribunaux.