



alco tra



LA

BOÎTE

À

OUTILS

Des Pros  
du  
Tourisme

POUR TOUS

Par filière



Restaurateurs



Débits de boissons



Hébergeurs



Activités de  
pleine nature



Lieux de visite et  
sites culturels

# 9. L'hygiène en 9 points clés



alcotra

CONSEIL  
GÉNÉRAL  
ALPES DE HAUTE PROVENCE

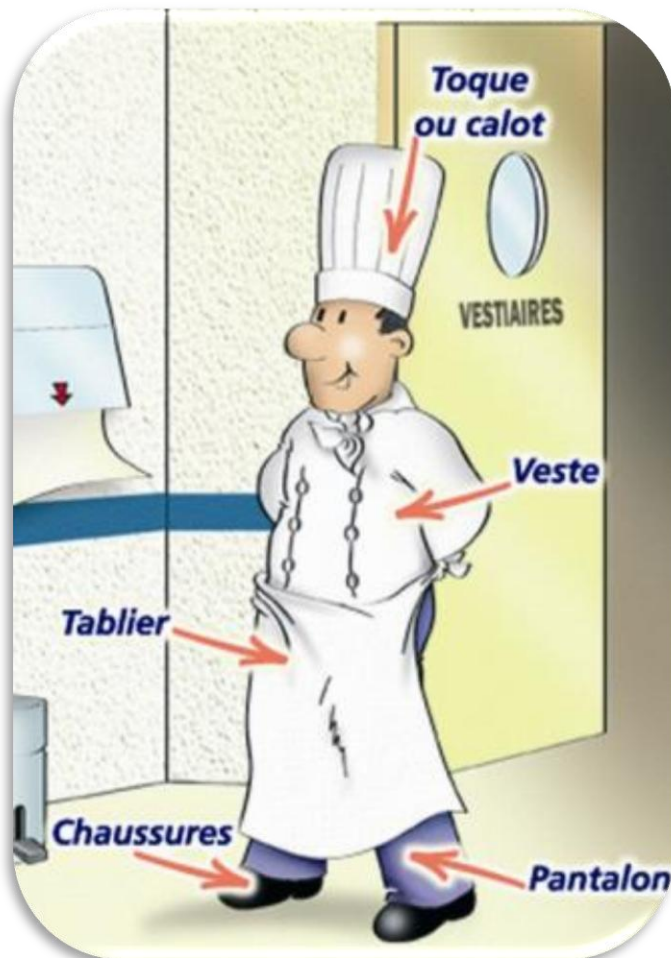
Filières  
concernées



## 9. L'hygiène en 9 points clés

### Point 1 : Hygiène personnelle

TOUJOURS PORTER UNE TENUE ADAPTEE



### LE LAVAGE DES MAINS



C'est votre premier outil de travail. Les laver autant de fois qu'il est nécessaire dans la journée.



alcootra



Filières  
concernées



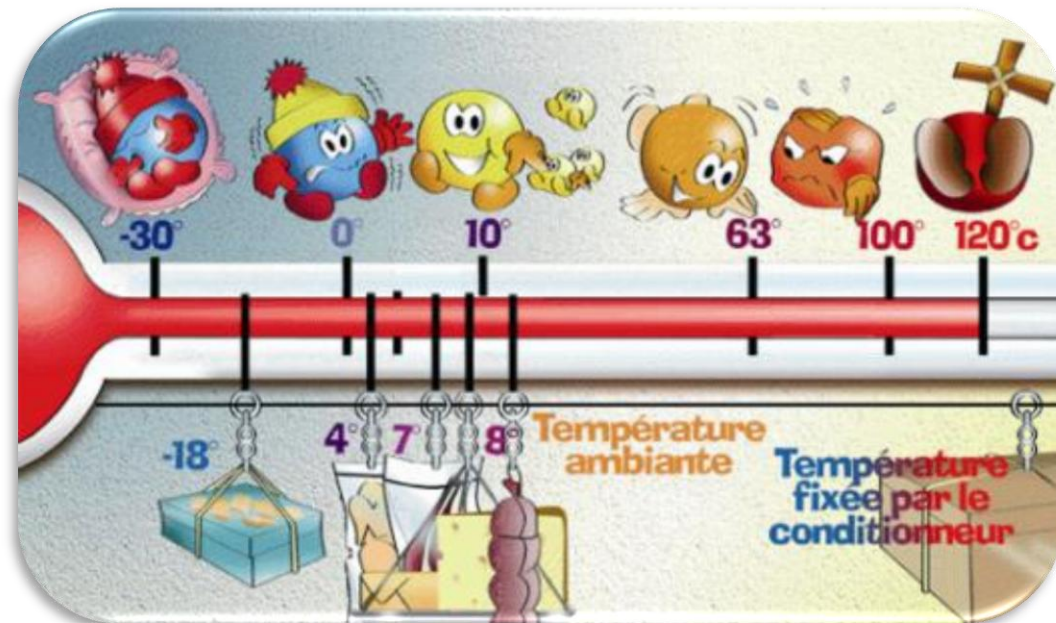
## 9. L'hygiène en 9 points clés

### Point 2 : Respect des températures

**Le respect des températures est un des points clés de l'hygiène.** Vous devez contrôler celles-ci à chaque livraison et quotidiennement sur vos frigos et congélateurs.

#### Conserver vos produits à juste température :

- ✓ en dessous de  $-18^{\circ}\text{C}$  pour les crèmes glacées
- ✓ en dessous de  $-15^{\circ}\text{C}$  pour les produits congelés et surgelés
- ✓ de  $0^{\circ}\text{C}$  à  $+4^{\circ}\text{C}$  maxi pour les viandes, volailles ; les pâtisseries à la crème : les plats cuisinés à l'avance (liaison réfrigérée)
- ✓ de  $+4^{\circ}\text{C}$  à  $+8^{\circ}\text{C}$  maxi pour les produits laitiers
- ✓ de  $+6^{\circ}\text{C}$  à  $+10^{\circ}\text{C}$  pour les fruits et légumes frais, les semi-conserves, les œufs
- ✓ de  $0^{\circ}\text{C}$  à  $+2^{\circ}\text{C}$  pour poissons, crustacés et mollusques sur glaces fondantes





Filières  
concernées



## 9. L'hygiène en 9 points clés

### Point 3 : Protection et identification des produits

- ✓ Protéger et dater vos produits en cours (3 jours de conservation)
- ✓ Surveiller vos D.L.C ( Dates Limites de Conservation)
- ✓ Avoir un rangement rationnel

#### NE PAS RANGER DANS UN MÊME FRIGO :

- Des fruits ou des légumes (souillés de terre et de poussières) et des viandes;
- Des poissons, du beurre, des fromages qui n'ont pas les mêmes températures de conservation;

*Si nécessaire (nombre de frigos insuffisant), bien séparer les produits dans des bacs fermés.*



Sortir toujours en premier les produits que vous avez rentrés en premier et vérifier les D.L.C



alcootra



Filières  
concernées



## 9. L'hygiène en 9 points clés

### Point 4 : Congélation

Pour rappel, les congélateurs sont des appareils de conservation et non de congélation.

La congélation de produits **est en principe interdite**, sauf mise en place d'une procédure adaptée avec cellule de congélation.

Si vous souhaitez la pratiquer, référez vous au guide des bonnes pratiques d'hygiène « Restaurateur ».



**NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ**



alcootra



Filières  
concernées



## 9. L'hygiène en 9 points clés

### Point 5 : La Décongélation



Ne jamais décongeler une denrée à température ambiante, dans la cuisine ou ailleurs, il faut :

- ✓ Soit la faire cuire sans décongélation préalable
- ✓ Soit la faire décongeler au frigo, entre 0°C et +4°C, totalement ou partiellement avant cuisson.

**A cette condition, le produit devra être utilisé dans les 3 jours (Notez la date de décongélation).**



## 9. L'hygiène en 9 points clés

### Point 6 : Le Refroidissement

#### AVEC UNE CELLULE DE REFROIDISSEMENT

- Procéder au refroidissement en abaissant la température du produit en moins de 2 heures.
- Le noter sur la feuille de refroidissement
- Conservation des plats entre 0 et +4°C filmés et datés pendant 3 jours.

#### SANS CELLULE DE REFROIDISSEMENT

- S'abstenir de faire cuire un plat la veille de sa consommation
- Le préparer le plus près possible du moment de sa consommation
- Le tenir constamment jusque là à une température supérieure à +63°C





alcootra



Filières  
concernées



## 9. L'hygiène en 9 points clés

### Point 7 : Les bonnes pratiques

Pendant le travail, s'efforcer de ne faire aucune faute d'hygiène :

- Ne goûter aucune sauce avec le doigt. Utiliser à cet effet, une cuillère qui ne sert qu'une fois et va immédiatement à la plonge ;
- N'essuyer aucun ustensile avec un torchon (Utiliser des essuie-tout jetables) ;
- N'utiliser pas de matériel sale ;
- Travailler les denrées «propres» et les denrées souillées sur des plans de travail différents ou, à défaut, désinfecter et rincer abondamment le plan de travail avant d'y déposer des denrées propres ».







Filières  
concernées



## 9. L'hygiène en 9 points clés

### Point 8 : Le nettoyage

Nettoyer, désinfecter, rincer abondamment à l'eau claire et ranger en parfait état de propreté et à l'abri de la poussière, le petit matériel (platerie, vaisselle, ustensiles de cuisine).

#### TRAITER AVEC UN SOIN TOUT PARTICULIER :

- Toutes les pièces de machines à trancher, râper, malaxer ou broyer, n'oubliez pas de les protéger.
- Toutes les pièces de la machine à hacher la viande. Grilles, couteaux, vis sans fin seront de plus placés dans un récipient propre et mis au frigo.



Nettoyer, désinfecter et rincer à l'eau claire tout le gros matériel notamment les tables de travail, les plans de cuisson, les bacs, la machine à laver la vaisselle, les présentoirs et, **au moins une fois par semaine**, les grilles de la hotte d'extraction.

# 9. L'hygiène en 9 points clés

## Point 8 : Le nettoyage

Laver et désinfecter les lavettes, les brosses, les torchons (aucun ne doit être mis à sécher pour ressortir tel que).

Laver et désinfecter les sols avec **TACT** (Température, Action, Concentration, Temps de contact). Se référer aux indications du fournisseur et aux protocoles de nettoyage

Reporter vos nettoyages sur un planning justifiant de la bonne réalisation de celui-ci.



PLANNING DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION : TOILETTES									
QUOI	AVEC	QUAND	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	QUI
Murs Protocole n°1	Dégraissant Désinfectant <a href="#">Lire notice d'utilisation</a> Eau tiède Gants Brosse, éponge Chiffon jetable	Une fois par jour (avant le sol)							AIDE BARMAN PERSONNEL DE MENAGE
Sol Protocole n°3	Dégraissant Désinfectant <a href="#">Lire notice d'utilisation</a> Eau tiède Balais/brosse raclette	Une fois par jour							AIDE BARMAN PERSONNEL DE MENAGE
Poubelle Protocole n°7	Dégraissant Désinfectant <a href="#">Lire notice d'utilisation</a> Eau tiède Gants Brosse, éponge Chiffon jetable	Après le service							AIDE BARMAN PERSONNEL DE MENAGE
Lavabos Wc Protocole n°22	Nettoyant sanitaires Gants Brosse, éponge lavette	Une fois par jour et quand nécessaire							AIDE BARMAN PERSONNEL DE MENAGE
Miroir Protocole n°23	Produit vitres chiffon	Une fois par jour et quand nécessaire							AIDE BARMAN PERSONNEL DE MENAGE
Poignée Porte Interrupteur Protocole n°15	Lingette désinfectante	Une fois par jour							AIDE BARMAN PERSONNEL DE MENAGE



alcootra



Filières  
concernées



## 9. L'hygiène en 9 points clés

En permanence, conservez :

- La déclaration d'existence.
- Une copie de vos diplômes et stages en cuisine.
- Vos attestations de stages HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments).

Pendant 3 mois, conservez :

- Les relevés de température des points froids
- Le plan de nettoyage
- Les enregistrements de cellule de refroidissement

Pendant 15 jours, conservez :

- Les étiquettes d'identification après la fin des produits.

Dans tous les cas, se référer au **GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE RESTAURATEUR**

A commander sur : [www.ladocumentation.fr](http://www.ladocumentation.fr) / Réf 5905

### Point 9 : La Traçabilité





Filières  
concernées



## 9. L'hygiène en 9 points clés

### Vos contacts

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP) : Service Consommation

Mél : [DDCSPP@alpes-de-haute-provence.gouv.fr](mailto:DDCSPP@alpes-de-haute-provence.gouv.fr) - Tél. : 04 92 30 37 00

Département des Alpes de Haute Provence : Laboratoire Départemental Vétérinaire (autocontrôle, accompagnement, diagnostic, formation) :

Jérôme CHATARD, Directeur - Mél : [j.chatard@cg04.fr](mailto:j.chatard@cg04.fr) - Tél. : 04.92.32.39.33

Olivier ETIEVANT, Chef de service Hygiène alimentaire et Qualité

Mél : [o.etievant@cg04.fr](mailto:o.etievant@cg04.fr) - Tél. : 04 92 32 39 33

Certification HACCP ( Hazard Analysis Critical Control Point)

Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière 04 : Thierry SOUETRE, Président

Mél : [restaurant.lesvoyageurs0610@orange.fr](mailto:restaurant.lesvoyageurs0610@orange.fr) - Tél. : 04 92 73 21 02

Assistante de Direction : Mireille GAUDINO

Mél : [umih04@wanadoo.fr](mailto:umih04@wanadoo.fr) - Tél. : 04 92 31 06 64



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE  
DE LA COHESION SOCIALE  
ET DE LA  
PROTECTION DES POPULATIONS



U M I H



## FICHES « COMMERCIAL »

1. **Référencement internet : les points clés**
2. **Bien se commercialiser**
3. **Bien utiliser sa marque**

## FICHES « MARQUES ET LABELS »

4. **Informations générales sur les marques et labels**
5. **Démarche Qualité : Intérêt et méthode**
6. **Démarche environnementale : Intérêt et méthode**
7. **Tourisme et handicap : Intérêt et méthode**

## FICHES « REGLEMENTATION »

8. **Les affichages commerciaux**
9. **L'Hygiène en 9 points clés**
10. **Accessibilité : Comment se mettre aux normes**
11. **La réglementation relative à la vente de produits touristiques**

## FICHES « CONNAISSANCE DU TERRITOIRE »

12. **Tourisme : Vos interlocuteurs dans les Alpes de Haute Provence**