

Elaboration et mise en œuvre du GBPH "Restauration commerciale"

**Charly BELISSON - UMIH
Danièle DELEVAL - FNRF - UMIH du Nord**

Le guide des Bonnes Pratiques Hygiène Restaurateur

- Validé le 19 décembre 1997
- Un outil pour aider le restaurateur au quotidien
- Il s'inscrit dans les nouvelles exigences et modification de l'arrêté du 9 mai 1995
- Il constitue une approche lisible des principes de la méthode HACCP
- Il a été réalisé par des restaurateurs, pour des restaurateurs
- L'inobservation des recommandations du GBPH ne saurait constituer une infraction
- Seule l'inobservation des dispositions des arrêtés est susceptible d'entraîner des poursuites pénales

Le GPBH Restaurateurs

- Mise en place d'un système proportionné aux risques sanitaires encourus dans la restauration
- Responsabilisation des restaurateurs dans leurs démarches de maîtrise des risques
- Application volontaire
- Outil de justification privilégié du respect des exigences essentielles vis-à-vis des administrations de contrôle

Le GPBH Restaurateurs

- **Méthode : Application de la démarche HACCP**
- **Identification des produits**
- **Analyse des dangers**
- **Définition des moyens de maîtrise**
- **Proposition de moyens simples de surveillance**

Le GPBH Restaurateurs

- **Moyens : 4 types de fiches de bonnes pratiques présentant simultanément les dangers relatifs à un produit ou à une opération, les moyens de maîtrise et les éléments simples de surveillance qui y sont associés**
- **Matières premières**
- **Opérations**
- **Environnement de travail**
- **Fabrication**

Le GPBH Restaurateurs

Fiches de bonnes pratiques "Matières premières"

1 - Fruits et légumes

2 – Viandes, Volaille, Gibier, Abats, Chairs,...

3 – Charcuterie, salaison achetées en l'état

4 – Poissons, Crustacés, Coquillage

5 – Œufs

.../...

Le GPBH Restaurateurs

2 Viandes, volailles, gibiers, abats, chairs, préparations crues

La viande constitue par sa composition un excellent milieu de culture pour les micro-organismes. C'est pourquoi s'agissant d'une denrée fragile, il faut la travailler avec beaucoup de précaution. Certains produits susceptibles de transmettre des germes dangereux doivent être manipulés avec un soin particulier. C'est le cas : - de la volaille (contaminante par la peau, les pattes, les viscères), - du gibier (contaminant par les poils ou les plumes et les viscères), - des abats (riches en sang et, par ailleurs, très vulnérables).

ETAPES	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE
Réception	<p>VIANDE FRAICHE NON CONDITIONNEE ET PREPARATIONS CRUES</p> <p>Contamination</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ La viande est une source potentielle de germes. Elle peut contaminer. ● les autres produits lorsqu'elle est livrée non emballée, ● le véhicule de transport, ● le matériel de transport (caisses, ...), ● le manipulateur. ■ Les emballages, les cartons, ... dans lesquels sont livrés les morceaux de viande (volaille, ...) peuvent être source de contamination pour d'autres produits, voire pour les lieux de stockage. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Au cours de cette opération, il s'agit de réduire au mieux le danger de contamination. ● Séparation physique des produits et/ou protection des produits sensibles pendant le transport et à la réception. ● Nettoyage et désinfection périodiques du véhicule (CI FBP- Opération n°27 " Nettoyage et désinfection ") ● Nettoyage efficace du matériel de transport. ● Lavage efficace des mains après réception (CI FBP- Environnement de travail n°1 " Hygiène du personnel ") ■ Eliminer les cartons, emballages souillés, ... dès réception et traverser les produits dans des contenants propres. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contrôle visuel ■ N&D ■ N&D ■ Info Hygiène ■ Contrôle visuel

Le GPBH Restaurateurs

Fiches de bonnes pratiques "Opérations"

1 – Réception de matières premières

2 – Stockage en réserve sèche

3 - Stockage en froid positif

4 – Stockage en froid négatif

5 – Déstockage

6 – Tranchage, hachage, râpage

7 – Cuisson

.../...

Le GPBH Restaurateurs

Fiches de bonnes pratiques "Environnement de travail"

- 1 – Hygiène du personnel
- 2 – Matériel et équipements
- 3 – Air – Eau
- 4 – Décors
- 5 - Animaux

Le GPBH Restaurateurs

POINT CLÉF N°1 : HYGIÈNE DES MANIPULATEURS

Objectif :

Limiter l'apport des germes provenant des manipulateurs (hygiène corporelle, tenue, mains, comportement, ...)

Réglementation :

Art. 4 : " Afin d'assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, ces mêmes locaux doivent comporter (...) des vestiaires ou des penderies (...) un nombre suffisant de lave-mains (...) "

Art. 7 : " (...) les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments. " (AM du 9 mai 1995)

Il s'agit d'assurer une parfaite hygiène corporelle du personnel.

- ▶ **Mettre à disposition un vestiaire** (placard ou local), permettant :
 - de revêtir une tenue propre, complète et renouvelée, réservée aux périodes de travail.
 - de déposer les vêtements de ville et les effets personnels.
- ▶ **Veiller à la propreté corporelle** : ongles courts et propres, cheveux propres et retenus.
- ▶ **Désinfecter et protéger les blessures.**
- ▶ **Assurer un lavage des mains efficace.**
Un point d'eau correctement équipé doit être disponible :
 - eau chaude et froide (ou tiède),
 - savon liquide,
 - brosse à ongles,
 - système d'essuyage à usage unique (papier jetable par exemple,
 - poubelle en cas d'essuyage au papier.
- ▶ **Assurer un lavage des mains fréquent** :
 - avant et en cours de travail,
 - après toute opération contaminante (ex : manipulations de volailles, d'œufs, cartons, poubelles, produits chimiques, ...),
 - avant la manipulation de produits sensibles (ex : hachage, tranchage, mise sous vide, préparation de la mayonnaise, ...).



Pour plus d'informations :
FBP Environnement du travail N°1 - hygiène du personnel.

Le GPBH Restaurateurs

1 Hygiène du personnel



La fiche concerne tous les membres du personnel, tant en cuisine qu'en salle.
 Si l'hygiène du personnel de laboratoire conditionne très étroitement la qualité des aliments préparés, le soin et la propreté de la tenue du personnel de salle véhiculent, en outre, l'image de l'établissement auprès de la clientèle.
 Le respect des recommandations en terme d'hygiène du personnel passe par une sensibilisation continue et une formation renouvelée.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE
<p>TENUE VESTIMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Les vêtements de ville sont chargés de particules et poussières atmosphériques. La tenue de travail est rapidement souillée par les salissures et projections diverses qu'elle recueille. Placés en contact étroit avec les aliments, les vêtements portés par le manipulateur deviennent alors une source de contamination. ■ Le corps en activité évacue un certain nombre de résidus, cellules et sécrétions (sueur, pellicules, cheveux). En période de travail, ils sont susceptibles de tomber dans les denrées en préparation. ■ Le " légendaire " torchon utilisé aussi bien pour saisir les plats chauds, éponger et nettoyer les surfaces, s'essuyer les mains, ... est chargé de salissures et débris. Il devient particulièrement contaminant pour les denrées, les surfaces, les mains, ... s'il est utilisé de manière abusive. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Porter, tant en salle qu'en cuisine, une tenue de travail propre, claire et réservée. Déposer les vêtements de ville (chaussures en particulier) et effets personnels dans les vestiaires ou les armoires mis à disposition pour cet usage. Renouveler quotidiennement la blouse de travail. S'équiper d'un tablier propre à chaque service. ■ L'équipement vestimentaire recueille ces sécrétions et protège les denrées en préparation. En fabrication, veiller à porter toque ou calet, tour du cou en tissu, ... ■ Limiter l'usage du torchon. Pour cela : <ul style="list-style-type: none"> - Substituer, autant que possible, le lavage des mains au simple essuyage. - Utiliser, pour l'essuyage ou le nettoyage sommaire des surfaces (plans de travail, ...) pendant le service ou quand l'activité est trop importante pour un lavage approfondi, une lavette rincée et régulièrement désinfectée. - Utiliser, autant que possible, des papiers jetables (pour l'essuyage des boîtes de conserve par exemple). Changer les torchons plusieurs fois par jour. Maintenir un stock suffisant de torchons propres. (CF FBP-Opération n°29 " Gestion du linge "). 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contrôle visuel ■ Contrôle visuel

Le GPBH Restaurateurs

Fiches de bonnes pratiques " Fabrication "

- 1 – Soupe de poisson
- 2 – Sauce béarnaise
- 3 – Sauce piémontaise
 - 3 bis – Mayonnaise
- 4 Sauce landaise
 - 4 bis – Sauce vinaigrette
- 5 – Assiette de fruits de mer
- 6 Bouchée à la reine
- .../....

Le GPBH Restaurateurs

2 Sauce béarnaise



La sauce béarnaise est une préparation sensible. Les contraintes technologiques auxquelles elle est soumise (température de cuisson modérée, " liaison liée ", ...) ne permettent pas d'obtenir un assainissement efficace de la préparation, ni de garantir une conservation longue. Il convient donc d'être particulièrement attentif :

à la qualité des matières premières,
à l'hygiène des manipulateurs au cours des différentes étapes de fabrication et de service.

ETAPES	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE
CCP n°1 : Réception des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'utilisation d'œufs dont la coquille est fissée ou souillée ou qui ne sont pas d'extrême fraîcheur peut être à l'origine d'une contamination par des salmonelles. ■ Les jaunes d'œufs achetés sous vide, sous atmosphère modifiée ou les herbes surgelées sont sensibles aux ruptures de chaîne du froid. Par ailleurs, les produits sous vide ou sous atmosphère sont susceptibles de s'altérer après échéance de la DLC. Un conditionnement endommagé peut également avoir entraîné une contamination du produit. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ne pas utiliser d'œufs fêlés ou souillés. N'utiliser, pour la préparation de la sauce béarnaise, que des œufs de première fraîcheur. ■ S'assurer que la livraison des jaunes sous vide ou des herbes surgelées s'est faite dans les conditions de température qu'exige leur conservation. Refuser à réception les ovoproduits dont la DLC est dépassée ou trop proche ainsi que les produits dont le conditionnement est endommagé ou dont la température est trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Contrôle visuel
CCP n°2 : Préparations grésimées Oeufs : Casser Clarifier	<ul style="list-style-type: none"> ■ Au cours de la préparation de la sauce béarnaise, les œufs peuvent être contaminés par : <ul style="list-style-type: none"> ● un plan de travail et des ustensiles mal entretenus, ● le manipulateur. En particulier, à l'occasion du cassage des œufs, les germes présents à la surface de la coquille ou sur les mains du manipulateur sont susceptibles de contaminer l'intérieur de l'œuf. Par ailleurs, les œufs, porteurs de salmonelles, peuvent contaminer leur environnement (mains du manipulateur, ...) au moment du cassage. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pour prévenir ces contaminations : <ul style="list-style-type: none"> ● Nettoyer soigneusement le plan de travail et les ustensiles avant utilisation (cf FBP Opération n°27 " Nettoyage et désinfection "). ● Se laver efficacement les mains avant le cassage des œufs (cf FBP Environnement de travail n°1 " Hygiène du personnel "). Ne pas casser les œufs sur le bord du récipient dans lequel on les vide. Ne pas vider le contenu de la coquille avec le doigt. Se laver efficacement les mains après manipulation. 	<ul style="list-style-type: none"> ● N&D ● Info Hygiène

Le GPBH Restaurateurs

- **Éléments simples de surveillance**
- **Surveillance du nettoyage et de la désinfection**
- **Formation**
- **Information, sensibilisation relative à l'hygiène du personnel**
- **Savoir-faire professionnel, organisation du travail**
- **Recettes et documents techniques**
- **Contrôles sensoriels (odeur, texture)**
- **Contrôle de température**
- **Contrôle du temps**
- **Entretien et maintenance des équipements**
- **Prévention et lutte contre les nuisibles**

Le GPBH Restaurateurs

Elements simples de Surveillance

	Surveillance du Nettoyage et de la Désinfection
	Formation
	Information, sensibilisation relative à l'hygiène du personnel
	Savoir-faire professionnel, organisation du travail
	Recettes et documents techniques
	Contrôle sensoriel (odeur, texture...), en particulier contrôle visuel
	Contrôle de température
	Contrôle du temps
	Entretien et maintenance des équipements
	Prévention et lutte contre les nuisibles

L'icône  regroupe les icônes : ,  et  présents dans les fiches de bonnes pratiques.

Le GPBH Restaurateurs

Treize points clés à maîtriser

L'analyse des fiches de bonne pratique permet d'identifier 13 points clés à maîtriser dans le cadre d'une activité de restaurateur
Par exemple : l'hygiène des manipulateurs

Le GPBH Restaurateurs

HYGIENE DES MANIPULATEURS

Les manipulateurs sont une source importante de contamination

La prévention passe par :

Savon liquide

Brosse à ongles

Eau chaude et froide



- ▶ Avoir un lave-mains **équipé**
- ▶ Se laver les mains **efficacement et fréquemment**
- ▶ **Désinfecter et protéger** les blessures

Poubelle

Système d'essuyage à usage unique

Coque du casot



Weste

Tablier

Perceuse

Chaussures

- ▶ Avoir une tenue de travail **propre et complète**
- ▶ **Séparer le linge** propre et le linge sale