

**CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS
PRECUISINES ET CUISINES EN RESTAURATION COLLECTIVE****CAC/RCP 39-1993****TABLE DES MATIERES**

	PAGE
PREFACE EXPLICATIVE	2
Section I - CHAMP D'APPLICATION	3
Section II - DEFINITIONS	3
Section III - EXIGENCES D'HYGIENE DANS LES ZONES DE PRODUCTION ET DE RECOLTE	4
Section IV - (A) ETABLISSEMENT DE PRODUCTION OU DE PREPARATION: CONCEPTION ET INSTALLATIONS.....	4
(B) SALLES DE SERVICE: CONCEPTION ET INSTALLATIONS	9
Section V - ETABLISSEMENT: EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE	10
Section VI - HYGIENE DU PERSONNEL ET EXIGENCES SANITAIRES	12
Section VII - ETABLISSEMENT: EXIGENCES D'HYGIENE EN MATIERE DE TRANSFORMATION	14

INTRODUCTION

Le Code d'usage international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments cuisinés et précuisinés en restauration collective a été adopté par la 20e session de la Commission du Codex Alimentarius en 1993. Ce Code a été adressé à tous les Etats Membres et Membres associés de la FAO et de l'OMS comme texte de caractère consultatif, et il appartient à chaque gouvernement de décider de l'usage qu'il entend en faire.

La Commission a estimé que les Codes d'usages pourraient fournir d'utiles listes de spécifications à respecter pour les autorités nationales chargées du contrôle alimentaire et de l'application de la réglementation.

**CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS
PRECUISINES ET CUISINES EN RESTAURATION COLLECTIVE**

CAC/RCP 39-1993

PREFACE EXPLICATIVE

- A. On s'est attaché, dans la mesure du possible, à rendre le présent Code conforme au plan de présentation et au contenu des Principes généraux d'hygiène alimentaire.
- B. La nécessité de ce code est fondée sur les considérations ci-après:
1. Les données épidémiologiques montrent qu'une grande partie des maladies d'origine alimentaire sont dues à des aliments préparés en vue de la restauration collective.
 2. Les opérations de restauration collective présentent des risques particuliers en raison de la manière dont les aliments sont entreposés et manipulés.
 3. Les cas d'intoxication alimentaire peuvent toucher un grand nombre de personnes.
 4. La restauration collective s'adresse souvent à des personnes particulièrement vulnérables: enfants, personnes âgées ou malades hospitalisés, et notamment ceux dont le système immunitaire est déprimé.
- C. Le système de l'analyse des risques - point critique de contrôle pour leur maîtrise (HACCP) a été appliqué au Code.

Cette procédure comprend:

1. Une évaluation des risques associés à la culture, à la récolte, à la transformation, à la fabrication, à la commercialisation, à la préparation et/ou à l'utilisation d'une matière première ou d'un produit alimentaire donné.
2. La détermination des points critiques nécessaires au contrôle de tous les risques identifiés.
3. La mise en place de procédés pour assurer le suivi des points de contrôle critiques.

Ces points ont été identifiés dans le Code et des notes explicatives décrivant les risques et indiquant la nature et la fréquence des contrôles à exercer ont été insérées dans les paragraphes correspondants (CCP - Notes) OMS/ICMSF 1982. Rapport de la Réunion OMS/ICMSF sur l'analyse des risques, application du système du point critique de contrôle à l'hygiène alimentaire. Organisation mondiale de la santé VPH 82/37, Genève, ainsi que le Manuel ICMSF sur les principes et l'application du système HACCP.

- D. Des inspecteurs et du personnel suffisamment entraînés, ainsi qu'une infrastructure sanitaire adéquate sont nécessaires à une bonne application du Code.

SECTION I - CHAMP D'APPLICATION

1. Le présent code traite des prescriptions d'hygiène à observer pour la cuisson des aliments crus et la manipulation des aliments cuisinés et précuisinés destinés à nourrir des collectivités nombreuses telles que les enfants des écoles, les personnes âgées des maisons de retraite, ou encore, au moyen de chariots, les malades des établissements de soins et des hôpitaux ainsi que les personnes dans les prisons, les établissements scolaires et les institutions analogues. Ces catégories de personnes se voient toutes proposer, collectivement, les mêmes types d'aliments. Ce genre de restauration collective à caractère social ne laisse au consommateur qu'un choix limité. Le présent code ne concerne pas la production industrielle de repas complets, mais peut fournir sur certains points des indications utiles aux personnes qui sont amenées à s'en occuper. Pour simplifier, on n'a pas envisagé le cas des aliments servis crus au consommateur. Il ne s'ensuit pas nécessairement que ces aliments ne présenteront pas de risques pour la santé.

2. Les aliments couverts par ce code sont définis aux paragraphes 2.6.a et 2.6.b de la section II. Les informations figurant dans les paragraphes suivants ne concernent que les aliments précuisinés tels que définis au paragraphe 2.6.b : paragraphes 4.3.14.2, 4.3.14.3, 4.3.19.2, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9.4 et 7.9.5

SECTION II - DEFINITIONS

2. Aux fins du présent code, les termes et expressions ci-après sont définis comme suit:

2.1 **Restauration**: préparation, entreposage et, le cas échéant, livraison des aliments aux fins de consommation par le consommateur, sur le lieu de préparation ou dans un lieu annexe.

2.2 **Etablissement de restauration**: cuisine où des aliments sont préparés ou réchauffés en vue de la restauration.

2.3 **Aliment réfrigéré**: produit dont toutes les parties sont maintenues à une température ne dépassant pas 4°C et qui ne sont pas entreposées pendant plus de cinq jours.

2.4 **Nettoyage**: élimination des souillures, des résidus alimentaires, de la poussière, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.

2.5 **Contamination**: présence d'une matière indésirable dans le produit.

2.6 a) **Aliments cuisinés**: aliments cuits et gardés chauds ou réchauffés pour être servis au consommateur.

b) **Aliments précuisinés**: aliments cuits, rapidement refroidis et conservés réfrigérés ou congelés.

2.7 **Désinfection**: réduction, sans nuire au produit, au moyen d'agents chimiques ou de procédés physiques hygiéniquement satisfaisants, du nombre de microorganismes à un taux qui n'entraînera pas une contamination dangereuse des produits alimentaires.

2.8 **Etablissement**: tout bâtiment ou toute zone où sont manipulés des aliments après la récolte, ainsi que leurs abords s'ils relèvent de la même autorité.

2.9 **Manutention des aliments**: toute opération de préparation, de transformation, de cuisson, d'emballage, d'entreposage, de transport, de distribution et de vente d'aliments.

2.10 **Manipulateur d'aliments**: toute personne qui touche les aliments, du matériel ou un ustensile utilisé dans la manutention des aliments, ou qui entre en contact avec eux.

- 2.11 **Hygiène alimentaire:** ensemble des mesures nécessaires pour garantir l'innocuité, le bon état et la sécurité des aliments à toutes les étapes de leur culture, de leur production ou de leur fabrication, jusqu'au moment où ils sont servis à des individus.
- 2.12 **Aliment congelé:** produit dont toutes les parties sont maintenues à une température égale ou inférieure à -18°C.
- 2.13 **Lot:** quantité déterminée d'aliments cuisinés ou précuisinés produits en même temps et, pour l'essentiel, dans les mêmes conditions.
- 2.14 **Restauration collective:** préparation, entreposage et/ou livraison et service des aliments à un grand nombre de personnes.
- 2.15 **Matériaux d'emballage:** tous récipients tels que boîtes à conserve, bouteilles, cartons, casiers, caisses et sacs ou matériaux d'emballage et de protection tels que feuilles métalliques, pellicules plastiques, métal, papier, papier paraffiné et tissu.
- 2.16 **Ravageurs:** insectes, oiseaux, rongeurs et tous autres animaux capables de contaminer directement ou indirectement les aliments.
- 2.17 **Dresser un repas:** composer ou placer un repas pour une seule personne dans ou sur un récipient approprié où il sera conservé jusqu'à la livraison au consommateur.
- 2.18 **Répartition en portions:** répartition des aliments, avant ou après la cuisson, en une ou plusieurs portions.
- 2.19 **Aliments potentiellement dangereux:** aliments susceptibles de permettre une croissance rapide et progressive de microorganismes infectieux ou toxigènes.

SECTION III - EXIGENCES D'HYGIENE DANS LES ZONES DE PRODUCTION ET DE RECOLTE

Ces dispositions ne sont pas visées par le présent code.

Pour les prescriptions relatives aux matières premières, voir la Section VII.

SECTION IV - A) ETABLISSEMENT DE PRODUCTION OU DE PREPARATION: CONCEPTION ET INSTALLATIONS

La présente section couvre les zones où les aliments sont préparés, cuisinés, refroidis, congelés et entreposés.

- 4.1 **Emplacement.** Les établissements devraient être situés dans des zones exemptes d'odeurs désagréables, de fumée, de poussière ou autres contaminants, et qui soient à l'abri des inondations.
- 4.2 **Voies d'accès et aires carrossables.** Les voies d'accès et les aires desservant l'établissement, qui sont situées dans son périmètre ou à proximité immédiate, devraient être réalisées en dur de manière à être carrossables. Elles devraient être munies d'un système d'égouts approprié et pouvoir être nettoyées.
- 4.3 Bâtiments et installations**
- 4.3.1 Les bâtiments et les installations devraient être construits selon les règles de l'art et maintenus en bon état. Tous les matériaux de construction retenus ne devraient pas pouvoir transmettre de substances indésirables aux denrées alimentaires.

4.3.2 Des dégagements suffisants devraient être aménagés pour permettre le bon déroulement de toutes les opérations.

4.3.3 L'agencement retenu devrait permettre un nettoyage facile et adéquat, ainsi qu'un strict respect de l'hygiène alimentaire.

4.3.4 Les bâtiments et les installations devraient être conçus de façon à empêcher la pénétration et l'installation de ravageurs, ainsi que l'entrée de contaminants extérieurs tels que fumée, poussière, etc.

4.3.5 Les bâtiments et les installations devraient être conçus de telle manière que les opérations pouvant donner lieu à des transferts de contamination soient séparées soit par leur implantation, soit par des cloisons ou par tout autre moyen efficace.

Note: Les transferts de contamination contribuent de manière importante aux épisodes d'intoxication alimentaire. Les aliments peuvent être contaminés par des organismes nocifs après la cuisson, parfois par un employé mais plus fréquemment par contact direct ou indirect avec des aliments crus. Les opérations telles que le nettoyage et le lavage des légumes, le lavage du matériel, des ustensiles, de la vaisselle et des couverts, ainsi que le déballage, le stockage et la réfrigération des matières premières devraient s'effectuer dans des salles distinctes ou des endroits spécialement conçus à cet effet. La direction et l'inspection des denrées alimentaires devraient s'assurer périodiquement que le principe de la séparation est bien respecté (Voir également la Note-CCP à l'alinéa 4.4.1).

4.3.6 Les bâtiments et installations devraient être conçus de manière à faciliter l'hygiène des opérations grâce à leur déroulement régulier depuis l'arrivée de la matière première jusqu'à l'obtention du produit fini, et ils devraient assurer des conditions thermiques convenant à la transformation et au produit.

4.3.7 Dans les zones de manutention des denrées alimentaires:

- **Les sols**, s'il y a lieu, devraient être en matériaux étanches, non absorbants, lavables et antidérapants; ils ne devraient pas être crevassés et ils devraient être faciles à nettoyer et à désinfecter. Le cas échéant, ils devraient avoir une inclinaison suffisante pour permettre aux liquides de s'écouler par des orifices munis de siphons.
- **Les murs**, s'il y a lieu, devraient être construits en matériaux étanches, non absorbants et lavables; ils devraient être de couleur claire. Jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, leur surface devrait être lisse et sans fissure et ils devraient être faciles à nettoyer et à désinfecter. Le cas échéant, les angles formés par les murs, les murs et le sol et les murs et les plafonds devraient être obturés et arrondis afin d'en faciliter le nettoyage.
- **Les plafonds** devraient être conçus, construits et finis de façon à empêcher l'accumulation de saleté et à réduire au minimum la condensation de vapeur, le développement de moisissures et l'écaillage; ils devraient être faciles à entretenir.
- **Les fenêtres** et autres ouvertures devraient être construites de façon à éviter l'accumulation de saleté et celles qui s'ouvrent vers l'extérieur devraient être munies de grillages contre les insectes. Les grillages devraient être facilement amovibles pour permettre leur nettoyage et leur entretien. Les rebords internes des fenêtres, s'il y en a, devraient être inclinés pour empêcher qu'ils ne servent d'étagères.
- **Les portes** devraient avoir des parois lisses et non absorbantes, se fermer automatiquement et être hermétiques.

- **Les escaliers, cages d'ascenseur, équipements et accessoires** tels que plates-formes, échelles, goulottes, etc., devraient être disposés et réalisés de manière à éviter la contamination des aliments. Les goulottes devraient être munies de regards d'inspection et de nettoyage.

4.3.8 Dans les zones de manutention des denrées alimentaires, tous les équipements et accessoires situés en position haute devraient être installés de façon à éviter une contamination directe ou indirecte des aliments et des matières premières par la formation d'eau de condensation pouvant dégoutter sur les produits et ils ne devraient pas entraver les opérations de nettoyage. Ils devraient être isolés au besoin; leur agencement et leurs finitions devraient être de nature à empêcher l'accumulation de saleté et à réduire au minimum la condensation, le développement de moisissures et l'écaillage. Ils devraient être faciles à nettoyer.

4.3.9 Les locaux d'habitation, les toilettes et les lieux où sont gardés les animaux devraient être entièrement séparés des zones de manutention des denrées alimentaires et ne pas donner directement sur ces dernières.

4.3.10 Le cas échéant, les établissements devraient être conçus de manière à ce que l'on puisse en surveiller l'accès.

4.3.11 Il conviendrait d'éviter l'emploi de matériaux difficiles à nettoyer et à désinfecter, le bois par exemple, à moins que l'on ne soit sûr qu'ils ne seront pas une source de contamination.

4.3.12 Approvisionnement en eau

4.3.12.1 Un approvisionnement abondant en eau, conforme au "Guide pour la qualité de l'eau de boisson" de l'OMS, à pression et à température appropriées, devrait être assuré, ainsi que des installations convenables pour son entreposage éventuel et sa distribution, et une protection suffisante contre les contaminations.

Note: Des prélèvements devraient être effectués régulièrement mais leur périodicité devrait dépendre de l'origine et de l'utilisation de l'eau, l'échantillonnage devant être plus fréquent par exemple lorsqu'il s'agit d'adduction privée que dans le cas d'approvisionnement public. On pourra utiliser du chlore ou d'autres désinfectants. En cas de chloration, il conviendrait de déterminer quotidiennement le chlore libre au moyen d'essais chimiques. Le point d'échantillonnage devrait se situer de préférence au point d'utilisation mais il serait utile d'effectuer de temps à autre un prélèvement au point d'arrivée de l'eau dans l'établissement.

4.3.12.2 Un système devrait être prévu pour assurer un approvisionnement suffisant en eau potable chaude.

4.3.12.3 **La glace** devra provenir d'eau potable; elle devra être fabriquée, manipulée et entreposée dans des conditions telles qu'elle soit protégée de toute contamination.

4.3.12.4 **La vapeur** utilisée directement au contact des aliments ou des surfaces au contact des aliments ne devrait contenir aucune substance présentant un risque pour la santé ou susceptible de contaminer le produit.

4.3.12.5 **L'eau non potable** utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre les incendies et à d'autres fins analogues ne concernant pas les aliments devrait être acheminée par des canalisations entièrement distinctes, repérées de préférence par une couleur spécifique et ne comportant aucun raccordement ni aucune possibilité de reflux dans les conduites d'eau potable.

4.3.13 **Evacuation des effluents et des déchets.** Les établissements devraient disposer d'un système efficace d'évacuation des effluents et des déchets, qui devrait être maintenu en permanence en bon état. Toutes les conduites d'évacuation des effluents (y compris les réseaux d'égouts) devraient être construites de façon à éviter toute contamination des approvisionnements d'eau potable. Toutes les conduites d'évacuation devraient

être correctement raccordées et conduire à un égout.

4.3.14 Réfrigération

4.3.14.1 Les établissements devraient disposer de réfrigérateurs et/ou de congélateurs suffisamment grands pour y recevoir des matières premières, à des températures adéquates, conformément aux dispositions des alinéas 7.1.4 et 7.1.5.

Note: La contamination croisée par des agents pathogènes entre les produits crus et les aliments cuisinés se produit souvent à l'intérieur du réfrigérateur. C'est pourquoi les aliments crus, en particulier la viande, la volaille, les produits liquides à base d'oeufs, le poisson et les fruits de mer, doivent être strictement isolés des aliments préparés, en utilisant de préférence des réfrigérateurs différents.

4.3.14.2 Les établissements devraient également disposer de réfrigérateurs et/ou de congélateurs ou de dispositifs (tunnel de congélation) qui permettent le refroidissement et/ou la congélation, conformément aux dispositions des sections 7.7 et 7.8.

Note: Un système de refroidissement rapide, spécialement conçu à cet effet, est souhaitable. Le refroidissement ou la congélation rapides de grandes quantités d'aliments nécessite un matériel capable d'extraire rapidement la chaleur de la quantité maximale d'aliments susceptible d'être produite.

4.3.14.3 Les établissements devraient aussi disposer de réfrigérateurs et/ou de congélateurs ou de dispositifs qui permettent l'entreposage à l'état refroidi et/ou congelé d'une quantité d'aliments préparés correspondant à l'activité quotidienne maximale de l'établissement et qui soient conformes aux dispositions des sections 7.7 et 7.8.

4.3.14.4 Toutes les enceintes réfrigérées devraient être munies de dispositifs de mesure de la température. L'utilisation d'enregistreurs de température est recommandée lorsqu'elle se justifie. Ces dispositifs devraient être clairement visibles lorsqu'ils sont utilisés et placés de manière à enregistrer aussi précisément que possible la température maximale de l'aire réfrigérée. Les chambres de stockage sous réfrigération et/ou congélation devraient être équipées de systèmes d'alarme de température.

Note: L'exactitude des dispositifs d'enregistrement de la température devrait être vérifiée à intervalles réguliers et testée sur un thermomètre étalon. Ces vérifications devraient être effectuées avant l'installation des dispositifs et, ultérieurement, une fois par an au moins, ou le cas échéant plus fréquemment, en vue de garantir leur exactitude. Un enregistrement daté de ces vérifications doit être conservé.

4.3.15 Vestiaires et toilettes

Tous les établissements devraient comporter des vestiaires et des toilettes adéquats, convenables et bien situés. Les toilettes devraient être conçues de façon à assurer l'évacuation des matières dans de bonnes conditions d'hygiène. Ces endroits devraient être bien éclairés, ventilés et, le cas échéant, chauffés; ils ne devraient pas donner directement sur des zones de manutention des aliments. Des lavabos munis d'eau tiède ou d'eau chaude et d'eau froide, d'un produit approprié pour se laver les mains et d'un dispositif hygiénique de séchage, devraient se trouver à proximité immédiate des toilettes et être placés de telle manière que l'employé doive passer devant en retournant à la zone de travail. Les installations dispensant l'eau chaude et l'eau froide, devraient être munies de mélangeurs. Lorsque des serviettes en papier sont utilisées, des distributeurs et des réceptacles devraient se trouver en nombre suffisant à côté de chaque lavabo. Il est préférable que les robinets ne puissent être manoeuvrés à la main. Des écriteaux devraient enjoindre au personnel de se laver les mains après avoir fait usage des toilettes.

4.3.16 Lavabos dans les zones de transformation

Dans tous les cas où la nature des opérations l'exige, il devrait y avoir des installations adéquates et commodes permettant au personnel de se laver et de se sécher les mains et, au besoin, de les désinfecter. Ces installations devraient être munies d'eau tiède ou d'eau chaude et d'eau froide, ainsi que d'un produit approprié pour le lavage des mains. Les installations dispensant l'eau chaude et l'eau froide devraient être munies de mélangeurs. Il devrait y avoir un dispositif convenable de séchage des mains. Lorsque des serviettes en papier sont utilisées, des distributeurs et des réceptacles devraient se trouver en nombre suffisant à côté de chaque lavabo. Il est préférable que les robinets ne puissent être manoeuvrés à la main. Les installations devraient être munies de conduites d'évacuation raccordées aux égouts et dotées de siphons.

4.3.17 Installations de désinfection

Le cas échéant, il faudrait prévoir des installations adéquates pour le nettoyage et la désinfection des outils et du matériel de travail. Ces installations devraient être construites en matériaux résistant à la corrosion et faciles à nettoyer, et elles devraient être alimentées en eau chaude et froide en quantité suffisante.

4.3.18 Eclairage

Un éclairage naturel ou artificiel suffisant devrait être assuré dans tout l'établissement. Lorsqu'il y a lieu, l'éclairage ne devrait pas altérer les couleurs et l'intensité lumineuse ne devrait pas être inférieure à:

540 lux à tous les points de préparation et d'inspection des aliments
220 lux dans les salles de travail
110 lux ailleurs.

Les ampoules et appareils disposés au-dessus des denrées alimentaires, quel qu'en soit le stade de préparation, devraient être du type dit de sûreté et être protégés de façon à empêcher la contamination des aliments en cas de bris.

4.3.19 Ventilation

Une ventilation adéquate devrait être assurée pour empêcher la chaleur excessive, la condensation de vapeur et la poussière ainsi que pour remplacer l'air vicié. Le courant d'air ne devrait jamais aller d'une zone souillée à une zone propre. Les orifices de ventilation devraient être munis d'un grillage ou de tout autre dispositif de protection en un matériau résistant à la corrosion. Les grillages devraient être aisément amovibles en vue de leur nettoyage.

Il conviendrait d'installer au-dessus des cuisinières un dispositif permettant d'évacuer avec efficacité les vapeurs de cuisson.

Dans les salles où des aliments sont manipulés après refroidissement, la température ne devrait pas dépasser 15°C. Cependant, si la température de 15°C ne peut être maintenue, les aliments manipulés ou préparés ne devraient être exposés à la température ambiante que pour une période aussi brève que 30 minutes ou moins (voir 7.6).

4.3.20 Installations pour l'entreposage des déchets et des matières non comestibles

Des installations devraient être prévues pour l'entreposage des déchets et des matières non comestibles avant leur évacuation de l'établissement. Ces installations devraient être conçues de façon à empêcher que les ravageurs puissent y avoir accès et à éviter la contamination des aliments, de l'eau potable, du matériel, des locaux ou des voies d'accès aménagées sur les lieux.

4.4 Equipement et ustensiles

4.4.1 Matériaux

L'ensemble de l'équipement et des ustensiles utilisés dans les zones de manutention des aliments et pouvant entrer en contact avec ces derniers devraient être fabriqués à partir de matériaux ne risquant pas de transmettre aux produits des substances toxiques, des odeurs ou des saveurs indésirables, qui soient non absorbants, résistants à la corrosion et capables de supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection. Les surfaces devraient être lisses et exemptes de cavités et de fissures. Parmi les matériaux convenables, on peut citer l'acier inoxydable, le bois reconstitué et les caoutchoucs artificiels. Il conviendrait d'éviter l'emploi de bois et autres matériaux difficiles à nettoyer et à désinfecter, à moins que l'on soit sûr qu'ils ne seront pas source de contamination. Il faudrait éviter l'emploi de matériaux pouvant donner lieu à une corrosion par couplage.

Note-CCP: Les équipements et les ustensiles constituent une source éventuelle de contamination croisée. Il est essentiel, en plus du nettoyage habituel, de désinfecter soigneusement tous les équipements et ustensiles utilisés pour les aliments crus avant de s'en servir pour des aliments cuits ou précuits. Dans toute la mesure du possible, des ustensiles séparés doivent être utilisés pour les aliments crus et pour les aliments cuits. Si cela n'est pas possible, il faut procéder à un nettoyage et une désinfection complets.

4.4.2 Aspects sanitaires des plans, de la construction et de l'aménagement

4.4.2.1 *L'ensemble du matériel et des ustensiles* devrait être conçu et construit de façon à écarter tout risque en matière d'hygiène et à en permettre le nettoyage et la désinfection faciles et complets; dans la mesure du possible, il devrait pouvoir être inspecté visuellement. L'équipement fixe devrait être installé de telle façon qu'il soit aisément accessible et qu'il puisse être nettoyé à fond.

Note: Seul un matériel bien conçu sera utilisé dans les opérations de cuisson en grande quantité. On ne peut pas faire de restauration collective dans des conditions satisfaisantes en se contentant d'augmenter la taille ou d'accroître le volume ou le nombre des équipements traditionnellement utilisés dans les cuisines de ménage. La capacité du matériel utilisé devrait être suffisante pour permettre la production des aliments dans de bonnes conditions d'hygiène.

4.4.2.2 Les récipients destinés à recevoir les matières non comestibles et les déchets devraient être étanches, en métal ou tout autre matériau imperméable, faciles à nettoyer, ou jetables après usage; ils devraient bien fermer.

4.4.2.3 *Toutes les enceintes réfrigérées* devraient être munies de dispositifs de mesure ou d'enregistrement de la température. Ces dispositifs devraient être clairement visibles et être placés de manière à enregistrer avec autant de précision que possible la température maximale de l'aire réfrigérée.

Note: l'exactitude des dispositifs d'enregistrement de la température devrait être vérifiée à intervalles réguliers.

4.4.3 Marquage de l'équipement

L'équipement et les ustensiles servant aux matières non comestibles ou aux déchets devraient porter des marques d'identification et ne pas être utilisés pour les produits comestibles.

4.4.4 Stockage des équipements et des ustensiles

Les équipements portables tels que cuillers, batteurs, casseroles, poêles, etc. devraient être protégés de toute contamination.

SECTION IV - B) SALLES DE SERVICE: CONCEPTION ET INSTALLATIONS

La présente section couvre les locaux où sont servis les aliments, ceux-ci pouvant au besoin y être réchauffés et entreposés.

En principe, les critères mentionnés à la Section IV-A s'appliquent également à ces salles.

Lorsque les aliments servis sont ceux définis au paragraphe 2.6.a, les paragraphes 4.3.14.2, 4.3.14.3 et 4.3.19.2 ne sont pas applicables.

SECTION V - ETABLISSEMENT: EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE

5.1 Entretien

Les bâtiments, le matériel, les ustensiles et l'ensemble des équipements de l'établissement - y compris les égouts - devraient être maintenus en bon état et en bon ordre. Dans la mesure du possible, les locaux devraient rester exempts de vapeur, de buée et d'eaux résiduaires.

5.2 *Nettoyage et désinfection* - Lavage de la vaisselle

5.2.1 Le nettoyage et la désinfection devraient satisfaire aux prescriptions du présent Code. Pour plus ample information à ce sujet, voir l'Appendice I des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CCA/Vol.A Ed.2), 2ème rév. (1985)).

5.2.2 Afin d'empêcher la contamination des aliments, l'ensemble du matériel et des ustensiles devrait être nettoyé aussi souvent que nécessaire et désinfecté chaque fois que les circonstances l'exigent.

Note: Le matériel, les ustensiles, etc., qui sont en contact avec des aliments, et notamment des aliments crus (poisson, viande, légumes) seront contaminés par les microorganismes. Cela risque d'affecter d'autres produits qui feront ultérieurement l'objet d'une manutention. C'est pourquoi il est nécessaire de les nettoyer et, lorsqu'il y a lieu, de les démonter à intervalles fréquents pendant la journée, du moins après chaque pause et lorsque l'on passe d'un produit alimentaire à l'autre. Le démontage, le nettoyage et la désinfection à la fin de la journée de travail ont pour but d'empêcher la prolifération d'une flore éventuellement pathogène. Il conviendrait de contrôler au moyen d'inspections périodiques.

5.2.3 Les précautions voulues doivent être prises pendant le nettoyage et la désinfection des salles, des équipements et des ustensiles pour éviter que les aliments ne soient contaminés par l'eau de lavage, les détergents, et les désinfectants. Les produits de nettoyage doivent être conservés dans des récipients non destinés à recevoir des aliments clairement marqués. Les détergents et désinfectants devraient convenir à l'usage auquel ils sont destinés et être agréés par l'autorité compétente. Tout résidu laissé par ces substances sur une surface susceptible d'entrer en contact avec les aliments devrait être éliminé par rinçage à grande eau (potable) avant que les locaux ou l'équipement ne soient réutilisés pour la manipulation des aliments.

Note: L'utilisation de jets à haute pression donnant naissance à des aérosols, il ne faudrait pas les employer pendant la production. Il faudrait également, lors de l'utilisation de tuyaux à haute pression, veiller à ne pas contaminer les surfaces venant en contact avec les aliments avec des organismes en provenance des planchers, des caniveaux, etc. La présence d'humidité peut favoriser le développement de Listeria monocytogenes et d'autres microorganismes pathogènes. Il conviendrait donc de maintenir les équipements et les planchers aussi secs que possible.

5.2.4 Immédiatement après l'arrêt du travail quotidien, ou à n'importe quel autre moment si les circonstances l'exigent, les sols - y compris les rigoles, les structures auxiliaires et les murs des zones de manipulation des aliments devraient être nettoyés à fond.

5.2.5 Le matériel d'entretien et de nettoyage, y compris les produits chimiques de nettoyage, tels que balais, fauberts, aspirateurs, détergents, etc., devraient être maintenus et entreposés de façon à ne pas contaminer les aliments, ustensiles, équipements ou linges.

5.2.6 Les vestiaires et les toilettes devraient être tenus propres en permanence.

5.2.7 Les voies d'accès et les cours situées à proximité immédiate des bâtiments et desservant ces derniers devraient être tenues propres.

5.3 Programme de contrôle de l'hygiène

Un programme permanent écrit prévoyant la p_océdure de nettoyage et de désinfection devrait être prévu pour chaque établissement de façon à garantir que toutes les zones soient convenablement nettoyées et que les aires, l'équipement et le matériel critiques fassent l'objet d'une attention particulière. La propreté de l'établissement devrait être confiée à un seul responsable, faisant partie du personnel permanent de l'entreprise et indépendant de la production. Ce responsable devrait connaître parfaitement les dangers inhérents à la contamination. Tout le personnel affecté au nettoyage de l'établissement devrait être bien formé aux méthodes d'entretien.

5.4 Entreposage et évacuation des déchets

Dans les cuisines et les salles de préparation des aliments, les sous-produits et les déchets devraient être placés dans des sacs étanches qui ne seront utilisés qu'une seule fois ou dans des récipients réutilisables convenablement étiquetés. Ceux-ci devraient être scellés ou munis d'un couvercle et sortis de l'aire de travail dès qu'ils sont pleins ou après chaque période de travail et placés (sacs à usage unique) ou vidés (récipients réutilisables) dans des poubelles couvertes qu'il ne faut jamais introduire dans la cuisine. Les récipients réutilisables devraient être nettoyés et désinfectés chaque fois qu'ils sont rapportés dans la cuisine.

Les poubelles devraient être conservées dans un local fermé réservé à cette fin, à l'écart des salles d'entreposage des aliments. Ce local devrait être maintenu à une température aussi basse que possible, bien ventilé et protégé contre les insectes et les rongeurs; il devrait être facile à nettoyer, à laver et à désinfecter. Les poubelles devraient être nettoyées et désinfectées après chaque utilisation.

Les cartons et les emballages devraient, dès qu'ils sont vides, être traités de la même façon que les déchets. Le matériel de compression des déchets devrait être maintenu à l'écart des aires de manutention des aliments.

Si un système d'évacuation des déchets par conduite est installé, il est essentiel que les abats, les débris et les déchets soient placés dans des sacs fermés à usage unique. L'ouverture des conduites devrait être nettoyée et désinfectée chaque jour.

5.5 Exclusion des animaux domestiques

Les animaux en liberté ou pouvant présenter un risque pour la santé devraient être exclus des établissements.

5.6 Lutte contre les ravageurs

5.6.1 Un programme permanent et efficace de lutte contre les ravageurs devrait être appliqué. Les établissements et leurs abords devraient faire l'objet de contrôles réguliers afin de déceler tout signe d'infestation.

Note: Il s'est avéré que les insectes et les rongeurs sont des vecteurs de bactéries pathogènes entre les aires de contamination et les aliments préparés et les surfaces qui entrent en contact avec les aliments; par conséquent, on devrait interdire leur présence dans les aires de préparation des aliments.

5.6.2 Au cas où des ravageurs pénétreraient dans l'établissement, les mesures nécessaires devraient être prises pour les éliminer. Ces mesures qui comportent un traitement par des agents chimiques, physiques ou biologiques, ne devraient être appliquées que sous le contrôle direct d'un personnel parfaitement au courant des dangers inhérents à un tel traitement, y compris les risques de rétention de résidus dans le produit. Ces mesures devraient être conformes aux recommandations de l'autorité compétente. Il faudrait tenir un registre approprié des pesticides utilisés.

5.6.3 Les pesticides ne devraient être utilisés que si d'autres mesures de précaution ne peuvent être employées efficacement. Avant l'application de pesticides, il conviendrait de protéger tous les aliments, l'équipement et les ustensiles contre une éventuelle contamination. Après application, l'équipement et les ustensiles contaminés devraient être entièrement nettoyés pour enlever les résidus avant d'être réutilisés.

Note CCP: L'utilisation de pesticides devrait être enregistrée et vérifiée périodiquement par un responsable qualifié.

5.7 Entreposage des substances dangereuses

5.7.1 Les pesticides ou autres substances non alimentaires pouvant présenter un danger pour la santé devraient porter une étiquette mettant en garde contre leur toxicité et indiquant leur mode d'emploi. Ils devraient être entreposés dans des pièces ou des armoires fermées à clé et réservées exclusivement à cet effet et ils ne devraient être distribués et manipulés que par du personnel autorisé et dûment formé. Toutes précautions devraient être prises pour éviter la contamination des aliments. Les récipients pour aliments et ceux utilisés pour la manipulation des aliments ne devraient pas servir à mesurer, diluer, distribuer ou entreposer des pesticides ou d'autres substances.

5.7.2 Sauf pour des raisons d'hygiène ou lorsque le procédé de production l'exige, aucune substance susceptible de contaminer les aliments ne devrait être utilisée ou entreposée dans les zones de manipulation des aliments.

5.8 Effets personnels et vêtements

Les effets personnels et les vêtements ne devraient pas être laissés dans les zones de manipulation des aliments.

SECTION VI - HYGIENE DU PERSONNEL ET EXIGENCES SANITAIRES

6.1 Formation en matière d'hygiène

Les directeurs d'établissements devraient organiser à l'intention de toutes les personnes chargées de la manipulation des aliments une formation permanente aux méthodes de manipulation hygiéniques des aliments et à l'hygiène personnelle, afin qu'elles connaissent les précautions nécessaires pour éviter la contamination des aliments. L'instruction devrait notamment porter sur les articles du présent Code qui traitent de ces questions.

6.2 Examen médical

Les personnes en contact avec les aliments au cours de leur travail devraient subir un examen médical avant d'être engagées si, après avis pris auprès des autorités médicales, l'autorité compétente le juge nécessaire pour des motifs épidémiologiques, en raison de la nature des aliments préparés dans l'établissement ou à cause des antécédents médicaux du futur employé. Un examen médical devrait également être effectué

chaque fois qu'il s'impose pour des raisons cliniques ou épidémiologiques.

6.3 Maladies transmissibles

La direction devrait prendre les mesures nécessaires pour qu'aucune personne reconnue atteinte ou soupçonnée d'être atteinte d'une maladie transmissible par les aliments ou porteuse de germes d'une telle maladie, ou encore souffrant de blessures infectées, d'infections ou d'irritations de la peau ou de diarrhée, ne soit autorisée à travailler dans une zone quelconque de manipulation des aliments, ou à un poste où elle risque de contaminer directement ou indirectement les aliments par des microorganismes pathogènes. Toute personne ainsi affectée devrait immédiatement informer la direction de son état.

Note CCP: Au cas où l'accès des zones de manipulation d'aliments est interdit à un employé atteint d'une maladie transmissible, seul un expert médical habilité pourra autoriser cet employé à reprendre son travail.

6.4 Blessures

Toute personne qui présente une coupure ou une blessure devrait s'abstenir de toucher des aliments ou des surfaces en contact avec des aliments tant que la blessure n'est pas entièrement protégée par un pansement imperméable, solidement fixé et bien visible. Un service de premiers soins devrait être prévu à cet effet.

6.5 Lavage des mains

Pendant son service, toute personne travaillant dans une zone de manipulation des aliments devrait se laver les mains souvent et à fond avec un produit approprié et de l'eau courante chaude et potable. Le personnel devrait toujours se laver les mains avant de se mettre au travail, immédiatement après avoir fait usage des toilettes, après avoir touché des objets souillés et chaque fois que nécessaire.

Immédiatement après avoir manipulé des matières susceptibles de transmettre des maladies ou de contaminer les aliments, le personnel devrait se laver les mains et les désinfecter. Des écriteaux devraient enjoindre au personnel de se laver les mains. Un contrôle devrait être exercé pour faire respecter cette consigne.

6.6 Propreté personnelle

Toute personne affectée à la manipulation des aliments devrait observer, pendant les heures de travail, une très grande propreté personnelle et porter en permanence des vêtements protecteurs - y compris des coiffes et des chaussures - qui devraient être lavables ou jetables après usage et devraient être maintenus dans un état de propreté compatible avec la nature du travail effectué.

Les tabliers et autres accessoires ne devraient pas être lavés et/ou séchés dans des zones de manipulation ou de préparation des aliments. Pendant les périodes où les aliments sont manipulés à la main, il faudrait retirer des mains tout bijou ne pouvant être convenablement désinfecté. Le personnel engagé dans la manipulation des aliments ne devrait pas porter de bijoux risquant de se détacher.

6.7 Comportement du personnel

Tout ce qui serait susceptible de contaminer les aliments - manger, faire usage de tabac, ou toute autre pratique non hygiénique, mâcher (par exemple: gomme, bâtonnets, noix de bétel, etc.) - cracher notamment, devrait être interdit dans les zones de manipulation des aliments.

6.8 Gants

Si des gants sont utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires, ils devraient présenter les caractéristiques voulues de solidité, de propreté et d'hygiène. Le port de gants ne dispense pas de se laver soigneusement les mains.

Note: Les gants peuvent servir à protéger du produit l'employé préposé à sa manipulation et à rendre la manutention des aliments plus hygiénique. Les gants déchirés ou troués devraient être jetés pour éviter toute fuite de sueur accumulée qui déposerait sur les aliments un grand nombre de microorganismes. Les gants en tricot métallique sont particulièrement difficiles à nettoyer et à désinfecter en raison de leur texture. Un nettoyage soigneux est nécessaire et doit être suivi de chauffage ou d'immersion prolongée dans un désinfectant. Les gants devraient être fabriqués à partir d'une matière adaptée au contact des aliments. Certains gants fabriqués à partir de fibres recyclées peuvent ne pas convenir à cet usage.

6.9 Visiteurs

Des précautions devraient être prises pour empêcher les personnes qui visitent les zones de manipulation des aliments de les contaminer. Parmi ces précautions, on peut envisager notamment l'emploi de vêtements de protection. Les visiteurs devraient respecter les dispositions visées aux sections 5.8, 6.3, 6.4 et 6.7 du présent code.

6.10 Surveillance

Des surveillants qualifiés devraient être expressément chargés de veiller à ce que tous les membres du personnel respectent l'ensemble des dispositions énoncées aux sections 6.1 à 6.9 inclusivement.

SECTION VII - ETABLISSEMENT: EXIGENCES D'HYGIENE EN MATIERE DE TRANSFORMATION

7.1 Prescriptions relatives aux matières premières

7.1.1 Aucune matière première ni aucun ingrédient ne devrait être accepté par l'établissement si l'on sait qu'il contient des parasites, des microorganismes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères ne pouvant être ramenés à des niveaux acceptables par les procédés normaux de tri et/ou de préparation ou de transformation.

7.1.2 Les matières premières ou les ingrédients devraient être inspectés et triés avant la cuisson et des examens de laboratoire devraient être effectués au besoin. Seuls des matières premières ou des ingrédients propres et sains devraient être utilisés pour la préparation des aliments.

7.1.3 Les matières premières et les ingrédients entreposés dans l'établissement devraient être maintenus dans des conditions de nature à empêcher leur détérioration, à les protéger contre la contamination et à réduire au minimum les dommages. Il conviendrait de prévoir une rotation convenable des stocks de matières premières et d'ingrédients; les quantités en stock ne devraient pas être excessives.

7.1.4 Les aliments crus d'origine animale devraient être entreposés à une température comprise entre +1°C et +4°C. Les autres aliments réfrigérés, certains légumes par exemple, devraient être conservés à une température aussi basse que possible, compte tenu des impératifs de qualité.

Note: Les premiers entrés sont les premiers sortis est en général un bon principe à appliquer. Mais, à lui seul, l'âge des produits ne rend compte qu'imparfaitement de la qualité. Il faut également tenir compte des antécédents des matières premières, qu'il

s'agisse de la qualité intrinsèque ou des températures auxquelles elles ont été exposées, de façon à pouvoir utiliser les différents lots dans l'ordre voulu. Dans le cas des matières premières réfrigérées, plus la température de stockage est basse, à condition de ne pas congeler, mieux cela vaut. Certains agents pathogènes humains courants sont susceptibles de se multiplier, même si ce n'est que lentement, aux températures de refroidissement. *Yersinia enterocolitica* se multiplie très lentement à 0°C, *Clostridium botulinum* de type E et les types B et F non protéolytiques à 3,3°C et *Listeria monocytogenes* à 0°C.

7.1.5 Les matières premières congelées qui ne sont pas immédiatement utilisées devraient être maintenues ou entreposées à une température égale ou inférieure à -18°C.

7.2 Prévention des transferts de contamination

7.2.1 Des mesures efficaces devraient être prises pour empêcher la contamination d'aliments cuisinés et précuisinés par contact direct ou indirect avec les matières premières à un stade antérieur de transformation. Les aliments crus devraient être bien séparés des aliments cuisinés et précuisinés (voir aussi l'alinéa 4.4.1).

Note: La viande crue, la volaille, les oeufs, le poisson, les mollusques et le riz sont fréquemment contaminés par des agents pathogènes d'origine alimentaire lorsqu'ils arrivent dans les établissements de restauration. La volaille, par exemple, contient souvent des salmonelles qui peuvent se transmettre à la surface du matériel, aux mains des employés et à d'autres matériaux. La possibilité de reprints de contamination doit toujours être envisagée.

7.2.2 Les personnes qui manipulent des matières premières ou des produits semi-finis susceptibles de contaminer les produits finis ne devraient pas toucher ces derniers tant qu'elles n'ont pas ôté tous les vêtements de protection ayant été directement en contact avec des matières premières ou des produits semi-finis et souillés par eux et n'ont pas revêtu des vêtements de protection propres.

7.2.3 Le personnel devrait se laver soigneusement les mains entre les opérations de manipulation à différents stades de la transformation.

Note: Les personnes chargées de la manipulation des aliments peuvent être à l'origine de contaminations. Les ingrédients cuits, dans une salade de pommes de terre par exemple, peuvent être contaminés par des employés pendant le mélange. L'analyse des risques devrait donc comporter une surveillance des pratiques du personnel de cuisine en ce qui concerne la manipulation des aliments et le lavage des mains.

7.2.4 Les produits crus pouvant présenter des risques devraient être traités dans des salles séparées, ou dans des zones physiquement séparées de celles où sont préparés les aliments prêts à la consommation.

7.2.5 Tout le matériel ayant été en contact avec des matières premières ou des matières contaminées devrait être nettoyé et désinfecté à fond avant d'entrer en contact avec des aliments cuisinés et précuisinés. Il est préférable de prévoir des instruments distincts pour les matières premières et les aliments cuisinés et précuisinés, notamment pour les opérations de tranchage et de hachage.

7.3 Utilisation de l'eau dans le processus de production des aliments

Les fruits et légumes crus devant être servis aux repas devraient auparavant être soigneusement lavés à l'eau potable.

7.4 Décongélation

7.4.1 Les produits congelés, en particulier les légumes, peuvent être cuits directement sans avoir été décongelés. En revanche, les gros morceaux de viande ou les pièces de volaille volumineuses doivent souvent être décongelés avant cuisson.

7.4.2 Lorsque la décongélation est pratiquée à part de la cuisson, ce ne pourrait être que:

a) dans un réfrigérateur maintenu à une température inférieure ou égale à 4°C,

ou

b) sous l'eau courante potable maintenue à une température inférieure à 21°C, pendant une durée ne dépassant pas 4 heures.

ou

c) dans un four à micro-ondes du commerce, mais uniquement lorsque les aliments doivent être transférés jusqu'à des unités de cuisson classiques dans le cadre d'un processus de cuisson continu ou lorsque l'ensemble du processus de cuisson se déroule de manière ininterrompue dans le four à micro-ondes.

Note CCP: Les dangers associés à la décongélation comprennent la contamination croisée due à l'égouttage et à la croissance de microorganismes à l'extérieur avant que l'intérieur ne soit décongelé. Il convient de vérifier à intervalles réguliers les plats à base de viande ou de volaille pour s'assurer que le processus de décongélation est terminé avant toute transformation ultérieure ou bien augmenter la durée du processus de transformation compte tenu de la température de la viande.

7.5 Cuisson

Note: La cuisson devrait être conçue pour conserver la valeur nutritive des aliments.

Note: Ne se servir que des graisses ou huiles fabriquées à cet effet. Il ne faut pas surchauffer les graisses et huiles destinées à la friture. La température dépendra de la nature de la graisse ou de l'huile utilisée. Respecter l'indication donnée par le fournisseur ou les prescriptions réglementaires, s'il en existe; mais on ne devrait pas porter la température des graisses ou huiles de friture au-dessus de 180°C.

Les graisses et les huiles devraient être filtrées avant chaque opération de friture, afin d'éliminer les particules d'aliments au moyen d'un filtre spécialement adapté à cet effet. (Toute friteuse doit être munie d'un robinet pour permettre l'évacuation de l'huile par le fond). La qualité des graisses ou des huiles devrait être vérifiée périodiquement pour en contrôler l'odeur, la saveur et la couleur en état de fumée; elles devraient être remplacées si nécessaire. Si la qualité paraît douteuse, l'huile de friture peut être contrôlée au moyen d'un matériel d'essai commercial. Si le résultat est positif, on pourra mettre un échantillon à l'essai pour en déterminer le point de fumée et la teneur en acides gras libres et notamment en composés polaires.

Note CCP: Les graisses ou huiles de friture peuvent présenter des risques pour la santé des consommateurs. Aussi faut-il contrôler strictement la qualité de ces produits.

Note: Les graisses et les huiles de friture ne devraient pas être surchauffées. Les graisses et les huiles devraient être changées immédiatement dès que l'on note un changement de couleur, de saveur ou d'odeur.

7.5.1 La durée et la température de la cuisson devraient être suffisantes pour assurer la destruction des microorganismes pathogènes non sporogènes.

Note: Les pièces de viande désossées se prêtent bien à la cuisson, mais l'opération qui consiste à enlever l'os et à rouler la viande transférera des microbes de la surface vers le centre là où ils sont mieux protégés contre la chaleur de la cuisson. Si l'on veut préparer sans risque du boeuf saignant, le centre des pièces doit atteindre une température minimale de 63°C afin d'éliminer la contamination par les salmonelles. L'utilisation d'autres couples temps/température permettant d'assurer la sécurité des aliments est acceptable.

Dans le cas des grosses pièces de volaille, où les salmonelles représentent également un risque et que l'on consomme généralement bien cuites, les salmonelles seront tuées si l'on obtient une température de 74°C à l'intérieur du pilon. Il n'est pas recommandé de farcir l'intérieur des grosses pièces de volaille (a) parce que la farce peut être contaminée par les salmonelles et risque de ne pas atteindre une température suffisamment élevée pour les tuer et (b) parce que les spores de *Clostridium perfringens* survivront à la cuisson. D'autres techniques permettent de farcir sans danger les grosses pièces de volaille, notamment en limitant le volume de farce en contrôlant le temps de cuisson et la température du centre géométrique de la pièce de volaille et en enlevant immédiatement la farce pour servir ou pour faciliter le refroidissement de la viande. Les volailles farcies se refroidissent très lentement, ce qui permet à *Clostridium perfringens* d'y proliférer. L'efficacité de la cuisson devrait être vérifiée régulièrement en mesurant la température des parties critiques des aliments.

7.5.2 Lorsque des produits grillés, rôtis, braisés, frits, blanchis, pochés, bouillis ou cuits, ne sont pas destinés à être consommés le jour même de leur préparation, la cuisson devrait être suivie d'un refroidissement aussi rapide que possible.

7.6 Répartition en portions

7.6.1 Des conditions d'hygiène rigoureuses devraient être respectées à ce stade. La répartition en portions doit être achevée dans les délais les plus rapides, soit au maximum 30 minutes pour tous les produits réfrigérés.

7.6.2 Seuls devraient être utilisés des récipients bien nettoyés et désinfectés.

7.6.3 On utilisera de préférence des récipients à couvercle qui permettent de protéger les aliments contre la contamination.

7.6.4 Lorsqu'il est impossible, dans les grands établissements, de répartir en portions en moins de 30 minutes les aliments cuits et refroidis, cette répartition doit être effectuée dans des locaux distincts où la température ambiante devrait être de 15°C. La température des aliments doit être contrôlée au moyen de sondes thermiques. Les plats devraient être servis immédiatement ou bien entreposés au froid à 4°C.

7.7 Processus de réfrigération et conditions d'entreposage des aliments réfrigérés

7.7.1 Immédiatement après la préparation, la réfrigération devrait se faire aussi rapidement et efficacement que possible.

7.7.2 La température au coeur des aliments doit être ramenée de 60°C à 10°C en moins de deux heures. Le produit doit être ensuite immédiatement entreposé à la température maximale de 4°C.

Note: Il ressort des données épidémiologiques que les plus importants facteurs qui contribuent aux maladies d'origine alimentaire sont associés aux opérations qui suivent la cuisson. Par exemple, si le refroidissement est beaucoup trop lent, certaines parties de l'aliment demeurent pendant une période dangereusement longue dans une fourchette de température allant de 60°C à 10°C favorable à la croissance de microorganismes nocifs; le produit ne doit par conséquent pas être maintenu dans cette échelle de température pendant plus de 4 heures. L'analyse des risques doit évaluer les conditions de réfrigération.

7.7.3 Dès que la réfrigération est terminée, les produits devraient être placés dans un réfrigérateur. La température ne devrait pas excéder +4°C dans tout le produit et elle devrait être maintenue jusqu'à son utilisation finale. Il est nécessaire d'effectuer un contrôle régulier de la température d'entreposage.

7.7.4 La période d'entreposage entre la préparation de l'aliment réfrigéré et sa consommation ne devrait pas dépasser cinq jours, y compris le jour de cuisson et le jour de consommation.

Note: La période d'entreposage de cinq jours est directement liée à la température d'entreposage de +4°C.

7.8 Processus de congélation et conditions d'entreposage des aliments congelés

7.8.1 Immédiatement après avoir été préparés, les aliments devraient être congelés aussi rapidement et efficacement que possible.

7.8.2 Les aliments préparés puis congelés devraient être maintenus à une température égale ou inférieure à -18°C. Il est nécessaire de procéder à un contrôle régulier de la température d'entreposage.

7.8.3 Les aliments cuits et congelés peuvent être entreposés à une température égale ou inférieure à 4°C mais pendant une durée n'excédant pas cinq jours, et ne devraient pas être recongelés.

7.9 Transport

7.9.1 Les critères d'hygiène à respecter à l'intérieur des véhicules transportant des aliments cuisinés et précuisinés sont également applicables.

7.9.2 Pendant leur transport, les aliments devraient être protégés contre la poussière et autres polluants.

7.9.3 Les véhicules et/ou récipients destinés au transport des aliments chauds devraient être conçus pour maintenir la température des aliments à 60°C au moins.

7.9.4 Les véhicules et/ou récipients destinés au transport des aliments cuisinés-réfrigérés devraient être conçus pour ce type de transport. Les véhicules de transport sont conçus pour maintenir la température des aliments déjà réfrigérés et non pas pour les réfrigérer. La température des aliments précuisinés devrait être maintenue à 4°C mais peut monter jusqu'à 7°C pendant une brève période au cours du transport.

7.9.5 Les véhicules et/ou récipients destinés au transport des aliments cuisinés puis congelés devraient être conçus pour ce type de transport. La température des aliments cuisinés congelés devrait être maintenue à une température inférieure ou égale à -18°C, mais peut monter jusqu'à -12°C pendant une brève période au cours du transport.

7.10 Réchauffage et service

7.10.1 Le réchauffage des aliments devrait être effectué rapidement. Le processus de réchauffage devrait être adéquat; une température d'au moins 75°C au centre de l'aliment devrait être atteinte dans l'heure ou l'aliment cesse d'être réfrigéré. Des températures plus basses peuvent être utilisées pour le réchauffage, sous réserve que les combinaisons durée/température employées soient équivalentes au chauffage à une température de 75°C, au niveau de la destruction des microorganismes.

Note: Le réchauffage doit être rapide de telle sorte que l'aliment passe rapidement par la fourchette des températures à risques entre 10°C et 60°C. Cela nécessitera normalement l'utilisation de fours à air forcé ou de réchauffeurs à infrarouge et à micro-ondes. La température des aliments chauffés doit être périodiquement vérifiée.

7.10.2 Les aliments réchauffés doivent parvenir au consommateur aussitôt que possible après le processus de réchauffage et à une température d'au moins 60°C.

Note: Pour limiter les pertes de propriétés organoleptiques, les aliments devraient être maintenus à 60°C ou plus le moins longtemps possible.

7.10.3 Tous les aliments qui ne sont pas consommés devraient être jetés; ils ne doivent en aucun cas être réchauffés ou être de nouveau refroidis ou congelés.

7.10.4 Dans les établissements de libre-service, le système de service devrait être aménagé de sorte que les aliments offerts soient protégés contre une contamination directe susceptible de résulter de la proximité ou du fait du consommateur. La température des aliments devrait être inférieure à 4°C ou supérieure à 60°C.

7.11 Système d'identification et de contrôle de la qualité

7.11.1 Chaque récipient contenant des aliments devrait porter une étiquette indiquant la date de production, le type d'aliment, le nom de l'établissement et le numéro du lot.

Note: L'identification des lots est essentielle pour pouvoir procéder au rappel d'un produit quelconque, le cas échéant. Cette identification est également requise pour permettre d'appliquer le principe de "premier entré, premier sorti".

7.11.2 Les procédures de contrôle de la qualité devraient être appliquées par un personnel techniquement compétent, connaissant les principes et les méthodes de l'hygiène alimentaire, informé des dispositions du présent code et sachant utiliser l'approche HACCP pour le contrôle des pratiques en matière d'hygiène.

Note: Le contrôle des températures et des temps aux points de contrôle critiques est essentiel pour obtenir un produit sain. Il est utile d'avoir accès à un laboratoire de microbiologie alimentaire pour établir la validité des procédures instituées. Une vérification occasionnelle aux points critiques permet de vérifier en permanence l'efficacité des systèmes de gestion.

7.11.3 Lorsque les nécessités de sécurité le permettent, un échantillon d'au moins 150 g de chaque aliment prélevé sur chaque lot devrait être maintenu dans un récipient stérile à une température de 4°C au maximum pendant une période de trois jours au moins après la consommation du lot tout entier. Certains organismes ne tolèrent pas la congélation; aussi la réfrigération des échantillons est-elle recommandée de préférence à la congélation. L'échantillon devrait être prélevé sur le lot à la fin de la répartition en portions. Les échantillons devraient pouvoir être examinés aux fins de recherche au cas où l'on soupçonne une maladie d'origine alimentaire.

7.11.4 Les autorités sanitaires devraient tenir un fichier des établissements de restauration dont elles sont responsables et, à cet égard, un système d'immatriculation semble la meilleure solution.