

Le milieu

Les locaux doivent être à usage professionnel, dans la continuité du point de vente ; ils sont bien entendus **propres** et facilement nettoyables, bien ventilés et munis de moyens d'évacuation des eaux efficaces : il faut donc soigner la conception sur **plan**.

La notion de **marche en avant** doit être respectée de l'entrée du personnel à la sortie des déchets, avec une séparation marquée entre les secteurs propres/sales et chauds/froids.

L'alimentation en **eau** doit être maîtrisée (analyse annuelle de l'eau, plan des points d'eau numérotés, intégration des embouts de robinets au plan de nettoyage) car le professionnel est responsable de son réseau.

Les **nuisibles** (insectes et rongeurs) sont gérés par une prévention de l'intrusion et un plan de lutte comportant un plan des appâts sur site, les fiches techniques des appâts utilisés, les fiches de suivi de ces appâts (contrôles, actions correctives).

La méthode

La **maîtrise du froid** est essentielle en hygiène alimentaire : à réception, au stockage, en préparation, au transport ou encore au service.

La **maîtrise du chaud** est aussi importante : cuisson, refroidissement, remise en température.

Il faut donc mesurer cette maîtrise (thermomètres dans les enceintes, laser, sonde, thermographes) et enregistrer ces contrôles.

Le **nettoyage-désinfection** nécessite un plan qui prend en compte la nature des surfaces et des souillures ; il détermine le produit, les fréquences et les méthodes.

Le matériel

Les zones de travail doivent être équipées de **lave-mains** à commandes non manuelles, alimentés en eau courante chaude et froide et équipés de distributeurs à savon liquide et à papier à usage unique.

Le matériel au même titre que les locaux doit être **propre, facile à nettoyer et à désinfecter** pour limiter les contaminations croisées (pas de matériaux putrescibles ni d'ustensiles poreux, appareils démontables, matériaux résistants aux désinfections).

Pour le **transport** de toute denrée, des conditions d'hygiène adaptées sont mises en place : véhicule réfrigéré ou caisson isotherme équipé de plaques eutectiques, maintenus aux températures cibles pour chaque type de denrées.

Les matières

A réception, **contrôler la livraison et enregistrer ces contrôles** (températures, états des produits et des conditionnements, quantités, DLC / DLUO).

Pour éviter les contaminations croisées, **séparer les denrées de niveaux d'hygiène différents** (terreux, viandes crues, œufs, produits finis...).

Dans une même enceinte mettre les plus contaminés en bas, filmer les produits entamés, protéger les produits nus.

Attention au respect des DLC - DLUO !

En préparation **respecter la marche en avant** dans l'espace ou dans le temps.

La main d'œuvre

- Hygiène corporelle soignée
- Tenue vestimentaire adaptée et entretenue
- Lavages des mains corrects et fréquents
- Comportements respectueux de l'hygiène
- Visite médicale à l'embauche puis renouvelée, et à chaque reprise après un arrêt de travail
- Formation à l'hygiène de l'ensemble du personnel et formation à la sécurité sanitaire pour les responsables.