

Hygiène des locaux et du matériel

L'hygiène des locaux, du matériel et des ustensiles est primordiale dans la bonne gestion d'une cuisine.

Chaque entreprise dispose de son plan de nettoyage : cette fiche a pour but la planification des tâches de nettoyage et désinfection, l'indication de leur fréquence, des produits et du matériel à utiliser, etc.

LES PRODUITS D'ENTRETIEN

Différents produits doivent être régulièrement employés pour nettoyer et désinfecter :

- **L'eau** : élément de base à tout nettoyage, elle dissout les salissures et a un pouvoir dégraissant lorsqu'elle est utilisée chaude. Elle est un solvant et a la capacité de dissoudre de nombreuses salissures qui sont solubles, dans l'eau froide ou l'eau chaude (le sang, par exemple, ne sera pas soluble dans l'eau chaude car il devient solide au contact de la chaleur).
- **Les détergents (en poudre ou liquides)** : ils augmentent les pouvoirs nettoyants de l'eau, diluent les graisses mais ne désinfectent pas. Exemples de surfaces à nettoyer : les sols, les plaques électriques et les grilles, les poignées, les façades, les brûleurs des fours et fourneaux.
- **Les désinfectants (propriétés antimicrobiennes)** : ils détruisent les microbes. Exemples de surfaces à désinfecter : les sols, les matériels (parois intérieures des réfrigérateurs, congélateurs, chambres froides...), les plans de travail, les circuits des machines (à glace, à chantilly...).
- **Les détergents-désinfectants** : il s'agit de détergents additionnés de substances désinfectantes. Un temps de repos peut être nécessaire. Les salissures grasses et les micro-organismes sont visés par ce produit.
- **Les abrasifs (en poudre, réalisés à base de pierre ponce)** : ils nettoient, dégraissent, désinfectent parfois et sont particulièrement utiles pour enlever d'épaisses salissures et des dépôts de calcaire. Exemple de surface à nettoyer avec un abrasif : les plaques électriques (à utiliser comme première étape de plonge pour enlever les plus grosses salissures).

- **Le vinaigre blanc** : il permet d'ôter les dépôts de calcaire sur les éviers et robinetteries. Additionné de gros sel, il permet de nettoyer les cuivres.
- **Le savon liquide désinfectant** : pour se laver les mains et les avant-bras.
- **Les produits spécifiques** : pour les portes de four, les lave-vaisselle...
- **Les produits contre les nuisibles** : des raticides contre les rongeurs et des insecticides (produits adaptés selon l'insecte sous forme d'aérosols, d'appâts ou de diffuseurs électriques). Ces rongeurs ou insectes sont surtout attirés par la présence de nourriture, mais également par la température qui peut régner dans les restaurants. Le problème majeur, c'est qu'ils sont de petite taille et qu'ils peuvent se faufiler facilement dans les locaux.

Attention!

Un rinçage à l'eau s'impose après l'utilisation d'un désinfectant ou d'un abrasif.

UTILISATIONS

Il est primordial de nettoyer et désinfecter quotidiennement le plan de travail et les ustensiles. Il faut surtout bien consulter les indications présentes sur l'emballage des produits avant toute utilisation pour connaître leur nocivité, leur dosage, la température de l'eau, un éventuel temps de repos... Afin d'éviter les risques d'inaction, d'incompatibilité ou de réaction chimique dangereuse, il convient d'utiliser un seul produit à la fois. Pour les plus nocifs d'entre eux, il est obligatoire de porter des gants afin que le produit ne soit pas en contact avec la peau.

STOCKAGE

Les produits doivent être stockés à température ambiante, à l'écart des aliments, dans une armoire ou un local fermé. Il faut, comme pour les denrées, respecter les dates de péremption ainsi que les conditions de stockage des produits. Conservez-les dans leur emballage d'origine pour les identifier sans risque et continuer de bénéficier de tous les renseignements présents sur l'étiquette.

HYGIÈNE PAR RESPECT DES MÉTHODES DE TRAVAIL

LE REFROIDISSEMENT RAPIDE

La zone critique microbienne concerne les préparations d'une température de + 63°C à + 10°C.

Le refroidissement positif a pour objectif de stocker les préparations en évitant leur altération et ralentir le développement des micro-organismes.

On utilise une cellule de refroidissement rapide : elle permet d'atteindre + 10°C en moins de deux heures. Elle doit se trouver dans la zone de cuisson du laboratoire.

LA CHAÎNE DU FROID

Il s'agit du maintien des produits à une température optimale constante tout au long de leur production : à la centrale d'achat fournisseur, durant la livraison en camion, à la réception, par le stockage en chambre froide et durant la distribution.

On parle de rupture de chaîne du froid lorsqu'il y a une élévation de la température prescrite. La croissance microbienne est accélérée, la durée de vie du produit et ses qualités organoleptiques réduites.

Selon l'état des aliments, les degrés de conservation varient :

- **les aliments périssables** : + 8°C maximum,
- **les aliments très périssables** à température ambiante : + 4°C maximum,
- **les aliments congelés** : - 12°C maximum,
- **les aliments surgelés** : - 18°C maximum.

Attention!

Référez-vous à l'étiquetage qui indique la température de conservation à respecter. Elle peut être contrôlée par un relevé et enregistrement des températures de production et des chambres froides.

CONSERVATION DES PRODUITS PAR LA CUISSON

La cuisson a une incidence positive sur la conservation des produits et favorise la qualité sanitaire des produits par destruction des micro-organismes nuisibles pour notre santé. Différents procédés y ont recours :

- **la pasteurisation** : destruction des micro-organismes par action de la chaleur, entre 60 et 90°C, puis refroidissement brutal,
- **la stérilisation** : destruction des micro-organismes et des germes par action de la chaleur à partir de 100°C,
- **le traitement à ultra haute température (U.H.T.)** : destruction des micro-organismes par action de la chaleur à partir de 135°C pendant 1 à 5 s, puis refroidissement brutal et conditionnement aseptique. Une conservation à température ambiante est possible,
- **l'appertisation (conserves)** : conditionnement du produit dans un récipient étanche à température inférieure à 55°C, puis stérilisation (destruction des micro-organismes et enzymes par action de la chaleur). Une conservation à température ambiante est possible.