



Direction des études
Mission Santé-sécurité au travail dans les fonctions publiques (MSSTFP)

Hygiène alimentaire

Introduction

Le temps de travail ne permet pas souvent aux salariés de déjeuner chez eux et les oblige donc souvent à utiliser les restaurants administratifs ou des locaux de réchauffage mis à leur disposition sur les lieux de travail. L'ensemble des salariés peut être soumis aux risques d'intoxication alimentaire.

L'hygiène alimentaire est une préoccupation constante des personnes qui réalisent les repas, mais il ne faut pas oublier les conditions de travail des agents qui œuvrent en cuisine.

Principaux textes

Réglementation

Directive 93/43 CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

Directive 2004/41 du 21 avril 2004 abrogeant les directives 89/462 – 92/118 – 95/408.

Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Arrêté du 28 mai 1997 réglementant l'hygiène applicable à certains aliments et préparation alimentaires destinés à la consommation humaine.

Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Bibliographie

Guide de la restauration par M GODEFROY, CNAM **édition Jacques Lanore.**

Hygiène et restauration par Dominique Brunet-Loiseau **édition BPI** «les guides pratiques du CHR».

Démarche HACCP en restauration guide pour l'analyse des dangers édition BPI.

Publications INRS, entre autre ED 006, ED 78, ED 106,ED 77.

Développement

Les risques alimentaires

L'hygiène alimentaire recouvre l'ensemble des dispositions qui visent à :

- Limiter l'introduction d'éléments indésirables (micro-organismes, produits chimiques, éléments physiques) dans les denrées alimentaires,
- limiter le développement des micro-organismes et/ou le transfert des produits chimiques et éléments physiques dans ces denrées,
- assurer la destruction des micro-organismes.

La maîtrise de l'hygiène alimentaire repose sur la maîtrise des cinq grands paramètres encore dénommés les «5M» mis en œuvre dans la préparation des denrées alimentaires :

- Matières premières,
- milieu (locaux, environnement, équipements),
- matériels,
- méthodes (processus d'élaboration, nettoyage, désinfection),
- main d'œuvre (personnel).

L'aliment peut parfois n'être que le support d'une bactérie et transmettre une maladie sans que l'agent ne se développe dans l'aliment (tuberculose, brucellose). Ces maladies sont actuellement très rares.

Les aliments peuvent être contaminés par des micro-organismes dont la prolifération entraînera, pour le consommateur, une intoxication alimentaire dont la gravité dépend du micro-organisme en cause.

Les principales bactéries à l'origine des intoxications alimentaires sont :

- Les salmonelles,
- les clostridies,
- les listeria,
- les staphylocoques.

Les micro-organismes sont des bactéries qui ont besoin pour se développer de nourriture (même en très faibles quantités), de chaleur, d'humidité.

Dans des conditions idéales, les bactéries se multiplient toutes les 20 minutes (une bactérie en donne 16 millions après 8h). Les températures préférées des bactéries se situent entre 30° C et 60° C, mais certaines bactéries se développent à des températures plus basses, comme les listéria qui se développent encore au réfrigérateur.

Pour qu'une intoxication alimentaire apparaisse, il faut que l'aliment soit contaminé par un certain nombre de bactéries (en général, une seule bactérie ne rend pas malade, il en faut souvent un minimum de 100).

Pour qu'un germe se développe dans un aliment, il faut plusieurs facteurs :

- qu'il soit présent dans l'aliment,
- qu'il soit soumis à une température permettant son développement.

Les différentes mesures à mettre en place ont pour but d'empêcher la contamination et d'éviter la multiplication bactérienne dans les aliments.

Mesures de prévention

Contamination

Les mesures suivantes permettent d'empêcher la contamination des aliments :

- Marche en avant des denrées :
 - progression des denrées dans l'espace. Elle se fera sans retour en arrière, ni croisement des denrées,
 - progression des denrées dans le temps en ne travaillant jamais en même temps de denrées contaminées (légumes non lavés) et des denrées fragiles (découpe de viande),
 - séparation des secteurs sales et des secteurs propres (légumerie, zone de préparations froides, local poubelles par exemple),
 - aménagement des locaux avec des contraintes spécifiques en matière de sol, murs, plafonds, etc.,
 - acquisition de matériels facilement lavables et désinfectables,
 - respect des mesures d'hygiène, plan de nettoyage et de désinfection écrit,
 - respect des mesures d'hygiène des personnels (vestiaires, sanitaires, tenues vestimentaires),
 - lutte contre les insectes et les rongeurs,
 - travail de denrées saines (contrôle des matières premières).
-
- Multiplication bactérienne.
 - Les mesures suivantes permettent d'empêcher la multiplication bactérienne dans un aliment :
 - Respect des températures de cuisson > 65°C,
 - absence de stockage des aliments à des températures comprises entre 15° C et 65°C,
 - respect des températures de stockage au froid des denrées,
 - séparation suffisante des secteurs chaud et froid,
 - application d'un traitement de pasteurisation ou de stérilisation,
 - application d'un traitement de congélation ou de surgélation.

Mesures complémentaires.

Des mesures complémentaires sont mises en œuvre :

- Autocontrôles obligatoires des matières premières et des plats cuisinés permettant de connaître le degré de contamination éventuel des denrées produites par l'établissement,

- contrôle des mesures de nettoyage et de désinfection par des analyses de surface (analyse microbiologique permettant de mesurer la contamination du matériel ou des mains des opérateurs),
- formation obligatoire du personnel de cuisine aux règles d'hygiène et à la méthode H.A.C.C.P. (analyse et maîtrise des points critiques permettant analyse de risques alimentaires),
- mise en place et suivi des guides de bonnes pratiques.

La méthode H.A.C.C.P.

La méthode HACCP (hasard analysis critical control point ; analyse des dangers et maîtrise des points critiques) est une méthode d'analyse des risques, de détermination des points critiques et de mise en place de mesures de correction lorsque les valeurs de référence fixées pour les points critiques ne sont pas respectées.

Elle a beaucoup de points communs avec l'évaluation des risques professionnels (inventaire des facteurs de risque, évaluation des probabilités et des gravités, mise en place et traçabilité des mesures de prévention).

Elle peut être évaluée sommairement en fonctions de plusieurs critères :

- Réalisation d'un plan de nettoyage et de désinfection qui doit être écrit et suivi. Des analyses (lames de contact par exemple) doivent être réalisées régulièrement pour contrôler l'hygiène de la cuisine après nettoyage),
- enregistrement des températures des chambres froides,
- contrôles des matières premières. Pour s'assurer que les matières premières reçues dans l'établissement soient de bonne qualité, des contrôles sont à mettre en place sur la propreté, la température des camions de livraisons, la qualité microbiologique des denrées, la traçabilité. Ces données doivent être enregistrées sur un document tenu à la disposition des services de contrôle,
- contrôles de produits finis. Des analyses microbiologiques sont à mettre en place sur les produits finis pour analyser la qualité sanitaire des plats mis à la consommation. Les repas témoins doivent être conservés pour, éventuellement, être analysés en cas d'incident.

Réglementation

Le contrôle et l'application de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire est du ressort de plusieurs administrations, notamment des suivantes :

- La direction départementale des services vétérinaires qui délivre l'agrément des établissements et contrôle l'application de la réglementation (arrêté du 29 avril 1997 entre autre),
- la direction des affaires sanitaires et sociales qui intervient lors d'intoxication alimentaire,
- la direction de la concurrence, consommation et répression des fraudes qui contrôle la loyauté des transactions,

- les services d'hygiène municipaux dans les grandes villes
- ...

Les professionnels se sont maintenant organisés pour fournir à leurs adhérents **des guides de bonnes pratiques** qu'il convient de suivre pour assurer le respect des règles de base en hygiène alimentaires.

Risques professionnels pour les personnes travaillant en cuisine

Les risques sont abordés par ordre décroissant d'apparition :

- risques de coupures, avec les outils tranchants (couteaux, machines à trancher),
- risques de brûlures, avec tous les appareils de cuisson,
- risques de glissades, avec les revêtements de sol qui ne sont pas toujours adaptés,
- risques de troubles musculo-squelettiques, avec les manutentions manuelles (lumbago, tendinites, etc.),
- risques liés à l'utilisation de produits chimiques, avec l'utilisation de tous les produits de nettoyage et de désinfection,
- risques liés aux ambiances de travail, avec le travail dans des salles froides (pour la conservation des denrées alimentaires) ou chaudes en zone de cuisson,
- risques liés au bruit en particulier dans les zones de lavage de la vaisselle où les machines sont très bruyantes,
- risques de stress liés à l'organisation du travail et au «coup de feu» au moment de la distribution des repas,
- risques communs à tous les locaux (incendie, électricité, gaz, etc.),
- ...

L'évaluation des risques professionnels doit être réalisée dans chaque cuisine en sus de l'analyse des risques en hygiène alimentaire par la méthode H.A.C.C.P.. Elle est traduite dans un document unique qui permet de faire une synthèse des différents risques et d'établir un programme de prévention présenté au C.H.S.

Les locaux sociaux mis à disposition des agents dans les administrations

Réglementation

Code du travail : R. 4228-19, R. 4228-22 à 25 :

Il est interdit de laisser les travailleurs prendre leur repas dans les locaux affectés au travail (article R. 4228-19 du code du travail).

R. 4228-22 : «Dans les établissements où le nombre de travailleurs désirant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est au moins égal à vingt-cinq, l'employeur est tenu, après avis du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou à défaut des délégués du personnel, de mettre à leur disposition un local de restauration».

Aménagement

L'aménagement doit comprendre :

- un point d'eau (chaude et froide) permettant entre autre le lavage des mains et le nettoyage des matériels (vaisselle),
- un appareil de réchauffage des denrées,
- un appareil de conservation des denrées (réfrigérateur),
- un système d'aération et de ventilation efficace.

Le local doit être pourvu de tables et de sièges avec dossier en nombre suffisant

Dans les établissements où le nombre de travailleurs désirant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est inférieur à vingt-cinq, l'employeur est tenu de mettre à leur disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité.

Par dérogation à l'article R. 4228-19, cet emplacement peut, sur autorisation de l'inspecteur du travail et après avis du médecin du travail, être aménagé dans les locaux affectés au travail, dès lors que l'activité qui y est développée ne comporte pas l'emploi de substances ou de préparations dangereuses (Article R. 4228-23 al. 2)

Entretien

Après chaque repas, l'employeur doit veiller au nettoyage du local de restauration ou de l'emplacement et des équipements qui y sont installés.

Un règlement spécifiant les modalités d'utilisation du local peut être présenté et discuté en C.H.S.