



## Des Fêtes de fin d'année en toute sécurité.



**Les fêtes de fin d'année approchent. Fruits de mer, foie gras, fruits frais vont faire une entrée massive dans vos établissements. Afin de protéger vos clients des risques d'intoxication alimentaire, nous vous proposons de suivre quelques préconisations simples et efficaces.**

### Check list des points critiques à contrôler avant la réception des denrées :

PRECONISATION	OBJECTIF	OUI/NON
Contrôler le bon fonctionnement des afficheurs de températures des chambres froides et réfrigérateurs ainsi que de vos thermomètres. Au besoin, faire intervenir un frigoriste.	Les produits réfrigérés et surgelés doivent être conservés à la bonne température (cf. tableau des températures réglementaires de stockage en page 2) afin de les protéger du risque de développement microbien.	
Effectuer le nettoyage et la désinfection complète (sol, murs, plafond, évaporateurs, étagères...) des chambres froides et réfrigérateurs.	Assurer l'hygiène du matériel et de l'environnement : le nettoyage pour éliminer les souillures physiques, la désinfection pour détruire les microbes présents sur les surfaces.	
Gérer le stock actuel et sa bonne rotation : Vérifier les DLC et DLUO et éliminer les produits non conformes. Respecter la règle du « premier entré, premier sorti » .	Eviter la péremption des produits et limiter le risque de manque de fraîcheur des denrées. C'est également l'occasion de « faire du tri » .	

### Les bonnes pratiques d'hygiène pendant les fêtes

#### Hygiène du personnel :

- Le personnel doit porter une tenue de travail adaptée et propre (calot ou charlotte, blouse, tablier, pantalon, chaussures de sécurité).
- Le lavage des mains doit être régulier et efficace (utiliser un savon bactéricide adapté au lavage des mains).
- Protéger les plaies éventuelles (doigtier, pansement).
- Faire en sorte que les personnes souffrant de symptômes grippaux ne soient pas en charge des préparations.

#### Hygiène des préparations :

- Maîtriser la chaîne du froid : le temps maximum de conservation hors froid des denrées est de 20 min.
- Maintenir la liaison chaude (les préparations chaudes doivent être maintenues à +63°C minimum).
- La durée de vie d'une préparation culinaire est de J+3, J étant le jour de préparation.
- Les préparations et denrées déconditionnées doivent être filmées et identifiées. (jour de décongélation, de préparation, de tranchage, de déconditionnement...)

# Les règles de stockage à respecter

## Rappel des températures réglementaires de stockage par type de denrées

Arrêté 21 décembre 2009 (annexe 1)	T°C max	Arrêté 21 décembre 2009 (annexe 1)	T°C max
		Règle générale	+4°C
Glaces, crèmes glacées, viandes hachées & préparation viandes congelées, produits de la pêche congelés	- 18°C	Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé → Pour les carcasses entières et pièces de gros	+7°C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12°C	Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé, PCEA (Préparation Culinaire Elaborée à l'Avance)	+3°C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	- 9°C	Viandes hachées / séparées mécaniquement / Produits de la pêche frais, non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés (ex : terrine de crabe...)	+2°C

## Respect des règles pour un rangement optimal

- **Décartonner** les produits avant leur stockage notamment en chambre froide positive.
- **Ne pas surcharger les chambres froides** afin de permettre une bonne circulation de l'air et un bon refroidissement des produits.
- **Ne rien stocker au sol**, mais sur des caillebotis ou des caisses en plastique retournées.
- Ranger les produits par niveau de contamination selon le schéma suivant :

