PECB

*When Recognition Matters*

# NOTIONS FONDAMENTALES DE L'HYGIÈNE ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Aujourd'hui, nous sommes habitués à entendre et à lire dans les titres des nouvelles, des maladies d'origine alimentaire. Des exemples d'épidémies d'origine alimentaire survenues les dernières années incluent E :coli, O157 : H7 lié au bœuf haché et aux salades de poulet préparées, la listériose liée aux produits laitiers, les infections à la salmonelle liées aux concombres, l'hépatite A liée aux fruits surgelés, etc. Parmi tous les types d'aliments, l'aliment le plus courant qui est une source d'infections mortelles est la viande et la volaille. En bref, les dangers alimentaires se trouvent dans tous les types d'aliments et ils peuvent être introduits à chaque étape de la chaîne alimentaire, de la production primaire jusqu'à la consommation finale.

Le Codex Alimentarius a défini l'hygiène alimentaire comme "toutes les conditions et les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et l'aptitude à l'utilisation des aliments dans toutes les étapes de la chaîne alimentaire » et la sécurité alimentaire comme « une assurance que les aliments ne sont pas nocifs pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage prévu. »

Parfois, même les grandes entreprises ne respectent pas les pratiques les plus fondamentales de la sécurité alimentaire et leurs produits deviennent dangereux. Dans la plupart des cas, ces infractions peuvent avoir des impacts sérieux sur la santé des consommateurs. Afin d'identifier les dangers et les contrôler avant qu'ils ne menacent la sécurité des aliments et la santé des consommateurs, les entreprises des denrées alimentaires mettent en œuvre un système de management de la sécurité alimentaire basé sur les principes de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Points de contrôles critiques et analyse des dangers).

## L'hygiène personnelle

La préparation des aliments industriels et domestiques et le maintien d'une bonne hygiène personnelle lors de la manipulation des aliments sont très importants pour prévenir les maladies d'origine alimentaire. Le personnel malade n'est pas le seul élément qui constitue une menace à la sécurité alimentaire. Toutes les personnes impliquées dans la préparation des aliments peuvent être une source de contamination.

Ainsi, les personnes qui s'occupent des aliments devraient percevoir des normes plus élevées en matière d'hygiène personnelle afin de s'assurer que la nourriture n'est pas contaminée à cause les dangers de la sécurité alimentaire.

Les points ci-dessous représentent quelques-unes de bonnes pratiques générales d'hygiène dont devraient tenir compte tous ceux qui préparent des aliments.

1. Les mains doivent être lavées régulièrement et de manière efficace avec de l'eau propre et du savon, surtout avant et après avoir préparé des aliments, avoir utilisé des ustensiles de cuisine, après avoir été aux toilettes et après avoir manipulé les matières premières, les déchets ou des produits chimiques.

2. Il faut éviter d'éternuer ou de tousser dans les mains ou se toucher les cheveux, le nez ou la bouche pendant la manipulation des aliments. Dans le cas où ces gestes ne peuvent pas être évités, on doit absolument se laver les mains.

3. Éviter les habitudes malsaines telles que manger, boire, mâcher et fumer pendant qu'on travaille avec la nourriture.

4. Le personnel qui travaille dans les zones de manutention des aliments doit porter des tenues adaptées et propres et si nécessaire des vêtements de protection, par exemple, des chapeaux de maintien des cheveux, des gants, un tablier etc.

## Contrôle du temps et de la température

Le contrôle du temps et de la température joue un rôle crucial dans la sécurité alimentaire ainsi que dans la prévention des maladies d'origine alimentaire. Le contrôle du temps et de la température sont importants pour les processus tels que la cuisine, le maintien au chaud, le réchauffage, le refroidissement, la congélation et la décongélation des aliments. Les micro-organismes, en particulier les bactéries sont capables de se développer à des températures différentes et sont habituellement classifiés en fonction de la température à laquelle ils se développent ; comme les psychrophiles, les mésophiles et les thermophiles. La plupart des micro-organismes pathogènes sont mésophiles et ont une température optimale de croissance d'environ 37°C (la température du corps humain). Quand les conditions sont favorables, des bactéries se divisent et doublent leur nombre de cellules toutes les 20 minutes, donc une cellule bactérienne peut atteindre le nombre de 16 millions de cellules en 8 heures. La façon dont les aliments sont cuits est aussi importante que la façon dont ils sont préparés et stockés. La gamme de température, dans laquelle les pathogènes peuvent se développer et située entre 4°C et 60°C, est communément appelé la « zone du danger ». La meilleure pratique est de consommer les aliments immédiatement après la cuisson; si cela n'est pas possible, la quantité du temps que les aliments passent dans la zone du danger doit être réduite au minimum et ne doit pas passer plus de 6 heures au total entre 60°C et 4°C. Pour prévenir les abus du temps-température les associations suivantes peuvent être utilisées comme référence :

1. garder les aliments chauds à 60°C ou plus
2. laisser refroidir les aliments de 60°C à 20°C en 2 heures ou moins
3. refroidir les aliments frais de 20°C à 4°C en 4 heures ou moins
4. garder les aliments froids à 5°C ou moins
5. garder les aliments congelés à -18°C et à une température inférieure
6. décongeler les aliments dans un réfrigérateur à 4˚C ou moins

# Prévention de la contamination croisée

1. "Les personnes à la contamination" est la façon la plus courante de la contamination croisée et se produit quand les personnes qui travaillent avec de la nourriture ne suivent pas les bonnes pratiques d'hygiène de manière attentive. Les employés inexpérimentés et qui ne possèdent pas de connaissance sont la principale source de la contamination croisée ; pour cette raison, la formation des employés sur les bonnes pratiques d'hygiène personnelle et la surveillance du lavage des mains, les soins des mains, l'utilisation correcte des gants, etc. peuvent aider à éviter la propagation des dangers et la prévention de la contamination croisée des aliments.

2. "La contamination d'aliments en aliments" inclut le transfert des micro-organismes directement à partir d'autres aliments. Il est particulièrement dangereux que les aliments crus entrent en contact avec les aliments cuits ou prêts à être consommés. Par conséquent, le stockage correct des aliments en gardant tous les aliments couverts et la séparation des aliments prêts pour la consommation des aliments non lavés ou les aliments crus est la meilleure façon de prévenir ce type de contamination.

3. "L'équipement et la contamination des aliments" se produit quand les surfaces de travail et l'équipement ne sont pas correctement lavés et désinfectés entre chaque utilisation. Ainsi, le lavage et la désinfection de toutes les surfaces de contact alimentaire, y compris les planches à découper, la vaisselle, les comptoirs et les autres ustensiles, etc. aidera à prévenir ce type de contamination.

L'hygiène personnelle, le contrôle du temps et de la température et la prévention de la contamination croisée sont seulement trois questions importantes qui aident les entreprises des denrées alimentaires à prévenir les risques et protéger la nourriture. Cependant un système de management de la sécurité alimentaire efficace incluera les procédures de fonctionnement de la norme pour l'hygiène personnelle, le contrôle du temps/de la température et la prévention de la contamination croisée tout au long des processus des aliments.

Le PECB (Professional Evaluation and Certification Board) est un organisme de certification du personnel pour une large gamme normes professionnelles. Parmi les autres normes internationales il offre des services de formation et de certification ISO 22000 pour les professionnels qui souhaitent acquérir une connaissance approfondie des principaux processus du SMSA, les chefs de projet ou les consultants qui souhaitent préparer et soutenir un organisme dans la mise en œuvre du SMSA, les auditeurs qui souhaitent réaliser et diriger des audits de certification du SMSA et le personnel impliqué dans la mise en œuvre de la norme ISO 22000.

Les formations ISO 22000 et sur la sécurité des denrées alimentaires organisées par le PECB sont :

- Certified ISO 22000 Lead Implementer (5 jours)
- Certified ISO 22000 Lead Auditor (5 jours)
- Certified ISO 22000 Foundation (2 jours)
- ISO 22000 Introduction (1 jour)

ISO 22000 Lead Auditor, ISO 22000 Lead Implementer et ISO 22000 Master sont les programmes de certification accrédités par l'ANSI ISO/IEC 17024.

Narta Voca est la gestionnaire du produit de la santé, la sécurité et l'environnement (SSE) au PECB. Elle est chargée du développement et du maintien des cours de formation de la SSE. Pour toute question n'hésitez pas à la contacter à l'adresse hse@pecb.com.

Pour plus d'informations, veuillez visiter la page : http://www.pecb.com/site/renderPage?param=139