

L'hygiène... au sens propre

L'hygiène et la sécurité des aliments sont toujours des questions délicates dans le monde de la restauration... et sont souvent relayées dans les médias grands publics sous leur mauvais jour, ternissant alors l'image de la profession. D'aucuns diront qu'elles coûtent cher à mettre en place et à maintenir à un très haut niveau, mais Vrïne Canon souligne qu'elles rapportent plus qu'elles ne coûtent en définitive, « c'est un état d'esprit, un engagement profond de chaque restaurateur face à ses clients ».

Ingénieur en agroalimentaire avec une spécialisation en hygiène et sécurité sanitaire, Vrïne Canon a créé il y a tout juste un an le blog <http://www.hygiene-securite-alimentaire.fr> dédié aux restaurants, métiers de bouches et aux formateurs. Vrïne Canon nous présente les grandes problématiques en matière d'hygiène et vous invite à l'interroger en direct sur son blog.



Snack&Foods : *On entend parler de risque sanitaire en matière de restauration commerciale. Quel risque le restaurateur fait-il courir à ses clients en leur servant un plat ?*

Vrïne Canon : Certains restaurateurs ne sont

pas conscients de l'existence des risques que les clients prennent en mangeant hors domicile. En tant que professionnel de l'agroalimentaire, c'est pourtant une chose que vous devez absolument savoir. Le restaurateur doit savoir maîtriser le risque et le rendre acceptable pour ses clients, c'est-à-dire leur garantir qu'ils ne tomberont pas malade. Comment vos clients prennent-ils des risques ?

Dans une cuisine, de nombreux dangers existent. Ainsi, il est possible que l'eau du robinet soit contaminée par des traces de médicaments ou par des micro-organismes lors de fortes pluies ; quand on laisse la fenêtre ouverte, le vent emporte avec lui son lot de poussières et de micro-organismes ; quand

les ustensiles sont mal nettoyés il reste des résidus alimentaires même infimes qui sont des sources de nourriture pour les micro-organismes et source de contamination pour d'autres denrées alimentaires ; il peut arriver que le plan de travail soit mal rincé, les dangers biologiques et chimiques sont alors bien présents... Bref, les dangers sont cachés partout dans les moindres recoins d'une cuisine. Et si rien n'est fait pour maintenir une hygiène acceptable, alors vous faites courir un risque important à vos clients.

Snack&Foods : Comment réduire ce risque ?

V.C : Il y a plusieurs choses à étudier dans cette notion. Tout d'abord la probabilité que le risque peut varier. Cette probabilité va de 0 à 1. 1, le maximum, signifie qu'il est certain que ce risque se réalise. Ainsi, on sait que les steaks hachés peuvent être potentiellement dangereux, à cause,

par exemple, de certaines pratiques d'abattage qui entraînent la contamination de la viande de boeuf. Pour réduire ce danger, il suffit de cuire cette viande. Si vous cuisez cette viande peu de temps, vous aurez encore une probabilité d'avoir une viande contaminée. Par contre, une cuisson plus poussée, permet de réduire cette probabilité jusqu'à 0,01. Ensuite dans la notion du risque, il y a la composante de gravité, qui est un peu plus complexe, car 2 nouveaux paramètres rentrent en jeu. Tout d'abord, le danger lui-même. En effet, en ce qui concerne le danger biologique, certains micro-organismes se révèlent plus pathogènes que d'autres, pour les dangers chimiques certains polluants sont plus cancérigènes que d'autres et il en va de même pour les dangers physiques (par exemple un morceau de verre ou un poil). Le type de personne concernée fait également varier cette gravité. En effet, certaines catégories

de personnes sont plus fragiles que d'autres : les femmes enceintes, les immunodéprimés, les enfants et les personnes âgées.

Ainsi si vous conjuguez ces deux composantes : une viande bien cuite dans laquelle il reste une probabilité de 0,01 d'avoir encore des micro-organismes pathogènes encore vivants dedans et que cette bactérie est peu pathogène. Si elle est ingérée par une personne âgée, celle-ci risque alors de développer une grave maladie. Par contre cette même viande avec cette même bactérie, consommée par une personne robuste ne provoquera qu'un mal de ventre, au pire une diarrhée.

Comme on ne peut pas deviner qui est potentiellement une personne sensible et que vous ne savez pas quel type de bactérie est en train de se développer dans votre viande ou votre sandwich, il est donc vivement recommandé de réduire le risque. Et pour cela de nombreux moyens existent.



Réduisez votre consommation de 25% et maximisez votre communication



PORTE DE VERSAILLES, FRANCE
11-15 NOV. 2012
Hall 7.2, Stand K78

*

Minimisez votre consommation

Maximisez l'attention











SCA
Life



<http://www.facebook.com/Tork.France>

Toute la gamme serviettes



www.tork.fr

SCA HYGIENE PRODUCTS - S.A.S au capital de 83.390.129 € - RCS Bobigny 509 395 109 - ©Ivan Saurage

Snack&Foods : Oui mais pour réduire ces risques, quelles réglementations suivre ?

V.C : Il est vrai que sur mon blog nombre de jeunes entrepreneurs dans la restauration m'interrogent souvent sur les normes à mettre en place en cuisine. Avec la crise, des personnes se lancent dans la restauration et le plus souvent comme traiteurs. Elles commencent souvent par créer leur statut d'auto-entrepreneur et se lancent dans la confection de plats chez eux, dans leur cuisine personnelle. Mais rapidement ces jeunes professionnels se rendent compte qu'il y a beaucoup de réglementations à respecter.

Or, afin de protéger le consommateur, cette réglementation est dense et quelque fois un peu opaque. Je parle bien de réglementation et non de norme. En effet, la réglementation sanitaire concerne tout ce que le Gouvernement français et l'Europe imposent et qui peuvent entraîner des sanctions en cas de leur non-respect, tandis que les normes

ne sont pas une obligation en soi et relèvent de la démarche volontaire.

Plus précisément doivent être respectées la réglementation sanitaire, la réglementation des boissons alcooliques (permis d'exploitation : licence IV) et la réglementation sur la facturation (TVA, produits et quantités)... Étant moi-même spécialisée dans la réglementation sanitaire, je pourrais vous aider sur ce point en répondant à des questions précises via mon blog. Ainsi, un traiteur ou un cuisinier doit respecter : le Paquet Hygiène (composé de divers règlements européens comme les n°178/2002, n°852/2004 et n°853/2004) ; les Bonnes pratiques d'hygiène (je vous recommande d'ailleurs l'ouvrage d'Edmond Neirinck sur Le bon usage du guide des bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur ; l'arrêté du 21 décembre 2009 ; ainsi que l'arrêté du 5 octobre 2011. Ensuite, en fonction de certaines spécificités, comme vendre vos plats préparés à un autre professionnel, il y aura des réglementa-

tions sanitaires supplémentaires à respecter.

Snack&Foods : Certains professionnels craignent des contrôles inopinés de la DGCCRF. Cela est-il possible ?

V.C : Cela pourrait le devenir... mais pour l'heure il ne s'agit que d'un projet de loi. Mais, cela montre bien que le Gouvernement attache de plus en plus d'importance aux respects des réglementations et de l'hygiène en matière de restauration commerciale. D'ailleurs, depuis le 5 octobre 2011, le Gouvernement a imposé une formation obligatoire, « Permis d'exploitation » pour les futurs et les jeunes professionnels de la restauration commerciale. Cette obligation est entrée en vigueur au 1^{er} octobre dernier. Un tel renforcement de la législation et de la formation aux questions sanitaires me paraît naturel dans la mesure où nous consommons de plus en plus en hors domicile, le risque sanitaire que prend le consommateur s'accroît donc de la même manière. ■

Les bonnes pratiques du SNARR

Depuis de nombreuses années, le Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (Snarr) s'engage dans la sensibilisation aux règles d'hygiène. Les enseignes du Snarr développent des formations à l'hygiène et à la sûreté alimentaire, adaptées au niveau de responsabilité de chacun, de l'équipier au manager. Par ailleurs ces enseignes ont mis en place de nombreux autocontrôles, confiés à des organismes tiers indépendants qui s'ajoutent aux contrôles réguliers des pouvoirs publics. Au niveau de la profession, des initiatives existent également et sont initiées par la Commission Sûreté Alimentaire du Snarr. Cette commission est chargée de travailler sur toutes les questions relatives à l'hygiène, à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments. Cette commission a notamment développé un Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène qui résume

l'ensemble des bonnes pratiques à mettre en œuvre en restauration rapide (matières premières, locaux, personnel). Ce guide rappelle également les textes de références applicables en termes d'hygiène et de sécurité. Y sont également traitées l'analyse des dangers (méthode HCCP), la gestion des non-conformités et la gestion de la traçabilité.

Enfin, les restaurateurs doivent désormais suivre une formation « Permis d'exploitation » qui rappelle les différentes règles. Le Groupement national de la restauration, dont fait partie le Snarr, a développé, via GNR-Formation, un programme de formation pour ce permis d'exploitation et y intègre un volet sur les règles d'hygiène afin de sensibiliser tout chef d'entreprise, adhérent ou non du Snarr, à ces problématiques essentielles pour la profession.