

Les principales erreurs qui peuvent être à l'origine d'une toxi-infection alimentaire :

① **Température de conservation des produits incorrecte.**

BONNES PRATIQUES

- Respecter les températures suivantes :
- Poissons, crustacés et mollusques : entre 0 °C et 2 °C.
 - Viandes, produits à base de crème ou de lait cru : < 4 °C.
 - Produits laitiers, desserts lactés, beurre et matières grasses : < 4 °C.
 - Aliments surgelés, glaces, crèmes glacées et sorbets : < -18 °C.

② **Cuisson insuffisante.**

BONNES PRATIQUES

- Vérifier que la chair animale n'est plus rose.
→ Atteindre au moins 65 °C pour toute cuisson.
→ Porter les préparations le permettant à ébullition.

③ **Conservation à chaud incorrecte.**

BONNES PRATIQUES

- Maintenir les aliments et accompagnements (sauces, ...) à plus de 65 °C.
→ La durée de conservation d'un produit maintenu entre 10 °C et 65 °C doit être inférieure à 2 heures.

④ **Refroidissement insuffisant ou trop lent des préparations alimentaires.**

BONNES PRATIQUES

- Ne pas laisser les aliments cuits plus de deux heures dans la gamme de température 10 °C ⇨ 65 °C.
→ Atteindre le plus rapidement possible les températures citées en ①.

⑤ **Délai entre le moment de la préparation et la consommation trop long.**

BONNES PRATIQUES

- Privilégier la préparation à la demande.

⑥ Réchauffage des produits insuffisant.

BONNES PRATIQUES

→ Toujours réchauffer les aliments déjà cuits à plus de 65 °C.

⑦ Contamination croisée lors de mauvaises manipulations (exemple : les contacts entre des denrées crues et des denrées cuites ou prêtes à être consommées par l'intermédiaire des ustensiles ou des équipements).

BONNES PRATIQUES

→ Séparer les denrées.
→ Nettoyer les ustensiles après avoir manipulé chaque denrée et avant de les réutiliser.
→ S'organiser et favoriser le principe de la marche en avant (dans le temps et dans l'espace).

⑧ Dates Limite de Consommation (DLC) et d'Utilisation Optimale (DLUO).

BONNES PRATIQUES

→ Exiger une traçabilité des matières premières.
→ Respecter les DLC.
→ Ne pas faire trop de réserves à l'avance pour respecter les DLUO.
→ Protéger les denrées alimentaires et les préparations alimentaires lors de leur stockage en chambres froides.

⑨ Défaut d'hygiène du personnel.

BONNES PRATIQUES

→ Se laver les mains avec du produit lavant et désinfectant avant de manipuler toute denrée.
→ Utiliser de l'eau potable pour tous les usages.
→ Utiliser une tenue propre, adaptée et utilisée exclusivement pour cet usage.

⑩ Nettoyage et désinfection des ustensiles et des équipements insuffisants (plan de travail, planches à découper, trancheuses, broyeurs, couteaux, ...).

BONNES PRATIQUES

→ Ne pas utiliser d'équipements en bois.
→ Nettoyer et désinfecter les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.
→ Nettoyer le sol et empêcher tout contact entre le sol et les denrées.