

15/ LES RÈGLES SANITAIRES EN CUISINE

- Conservation des aliments : les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être équipés de thermomètres. La vérification de la température se fait régulièrement deux fois par jour. Elle doit être, pour le réfrigérateur entre 0 et 4°C et pour le congélateur jusqu'à - 18°C maximum. Ces températures sont à noter sur un tableau.
- Préparation des repas : principe de la marche en avant dans le temps ou dans l'espace. Le circuit propre ne doit jamais croiser le circuit sale.
- Prélèvement d'un échantillon (de 80 à 100 g) de chaque plat cuisiné ou transformé. Il est prélevé en fin de service, étiqueté et conservé au réfrigérateur 5 jours au minimum.
- Mise en place des circuits et modalités d'évacuation des déchets.
- Élaboration d'un plan de nettoyage et de désinfection du matériel et des locaux.
- Autocontrôle des surfaces en contact avec les aliments permettant de vérifier l'efficacité du système HACCP.
- Analyse de l'eau : potabilité et recherche de légionelles une fois par an.
- Programmation d'un plan de dératisation et de désinsectisation.

La Direction départementale de la protection des populations (DDPP) est chargée du respect de la législation. Elle assure le contrôle de l'hygiène alimentaire. Elle peut intervenir à la demande, pour des conseils d'adaptation ou lors de modification d'organisation.

Direction départementale de la protection des populations

10 rue Claudius Buard
Immeuble Le Continental
42014 Saint-Étienne Cedex 2
Tél. 04 77 43 44 44