

Procédure n° : POL-PRO-DRHTA-486	Date d'émission : 2007-11-19
Titre : Manipulation sécuritaire des aliments	Date de révision : 2017-01-12

Source : Direction des ressources humaines, techniques et alimentaires

Responsable de l'application : Chef du service alimentaire

Destinataires : Personnel du service alimentaire de la Résidence
Personnel
Personnel du Centre de jour
Personnel des Résidences Roch-Pinard

1. Objectifs

Toute nourriture destinée à la consommation doit se conformer aux exigences des lois et règlements des gouvernements provincial et fédéral en plus d'un règlement spécifique à la Communauté urbaine de Montréal. La direction de l'inspection des aliments du service de l'environnement de la Communauté urbaine de Montréal veille à l'hygiène et à la salubrité.

Nous devons répondre à ces exigences afin d'assurer la protection du consommateur en veillant au respect des règles d'hygiène et de salubrité reliées aux activités de préparation, transformation, conservation et manipulation des aliments.

La présente politique fait partie intégrante du programme de prévention et de contrôle des infections de l'établissement.

2. Politique

L'hygiène et la salubrité des aliments doivent être une préoccupation de tous les instants pour les manipulateurs d'aliments. Le manipulateur d'aliments doit toujours se rappeler que son travail est directement relié à la santé du consommateur.

Les personnes âgées peuvent être plus susceptibles de contracter des maladies d'origine alimentaire et de développer des complications. Par conséquent, nous devons opter pour des pratiques de manipulation sans risque.

Le chef de service, avec la collaboration du chef d'équipe production, du chef d'équipe distribution et la technicienne en diététique, doit s'assurer que toutes les personnes impliquées dans la préparation et le service mettent en application les recommandations prescrites dans cette politique.

3. Toxi-infections alimentaires

Un aliment peut déjà être contaminé avant son acquisition, par contact avec des microorganismes présents dans les sols comme certains légumes par exemple. Tout élément extérieur qui entre en contact avec les aliments peut constituer une source de contamination. Les mains, les surfaces de travail, l'équipement en sont des exemples flagrants.

La présence de microbes pathogènes n'entraîne pas nécessairement des modifications dans l'apparence, le goût ou l'odeur d'un aliment.

4. Qualité et innocuité (qui n'est pas nocif pour la santé) des aliments

Les manipulateurs d'aliments doivent adopter des méthodes de travail hygiéniques et salubres de façon à prévenir le développement des microorganismes dans les denrées alimentaires.

En plus de causer des intoxications, les microorganismes peuvent parfois être (mais pas toujours) responsables de la détérioration des aliments. Il faut noter cependant qu'un aliment d'apparence saine n'est pas signe d'absence de contamination. Le respect des règles d'hygiène et de salubrité permet de maintenir la qualité, l'apparence et la conservation des aliments tout en sauvegardant la bonne réputation de l'établissement.

5. Les aliments potentiellement dangereux

Les aliments potentiellement dangereux sont les aliments dans lesquels les bactéries pathogènes croissent rapidement à moins qu'ils ne soient maintenus à une température appropriée; chaleur au-dessus de 60 °C (140 °F) ou réfrigération au-dessous de 4 °C (40 °F).

Les aliments particulièrement vulnérables à la contamination bactérienne sont :

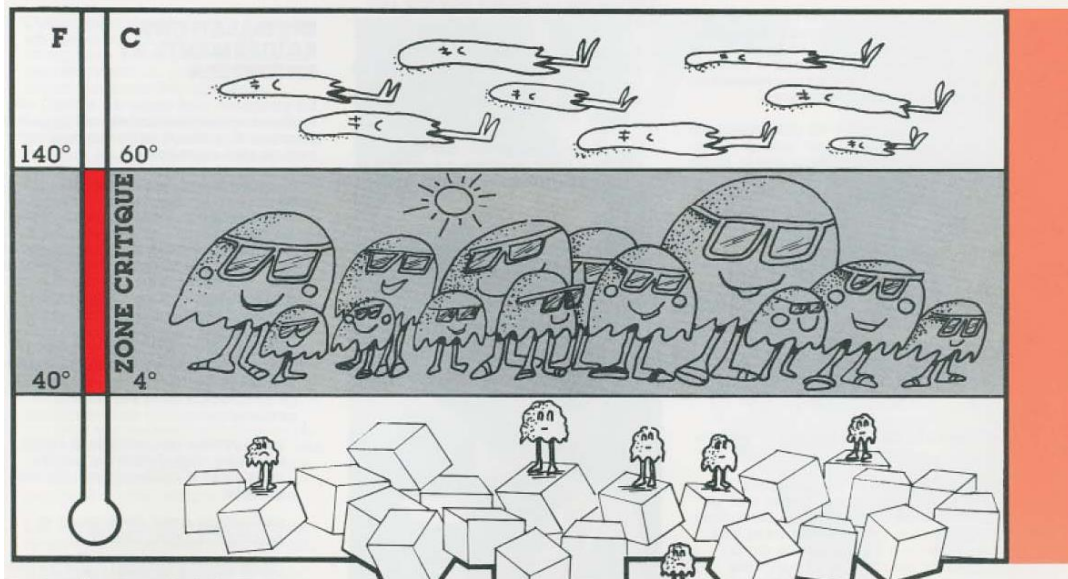
- Viande ou volaille, crue ou cuite (à l'exception des saucissons secs);
- Mets ou salades à base de viande, de poisson ou de fruits de mer;
- Poissons ou fruits de mer, crus ou cuits;
- Sauces, mayonnaise;

- Lait et produits laitiers, œufs crus ou cuits;
- Flans, poudings, crème fouettée et crème pâtissière;
- Légumes cuits;
- Céréales cuites.

6. Conservation des aliments

Parmi les facteurs qui contribuent au développement des bactéries, le facteur **temps - température** vient en tête. La majorité des toxi-infections alimentaires est attribuable à un mauvais contrôle de la température des aliments. Les bactéries sont des êtres vivants qui se nourrissent, éliminent des déchets et se développent rapidement dans les aliments chauds et humides. À une température variant de 350 °C (95 °F) à 45 °C (113 °F) leur nombre peut doubler en quinze (15) minutes. Les bactéries ont également une prédilection pour les aliments non acides ou de faibles acidités comme les œufs, le lait et la viande.

Les températures se situant entre 4 °C (40 °F) et 60 °C (140 °F) constituent la zone critique des aliments.



À l'intérieur de cette zone, les bactéries survivent et se multiplient plus facilement. Vous retrouverez à l'Annexe 1, un tableau indiquant la durée recommandée pour la conservation des aliments.

Recommandations

- Placer un thermomètre précis dans chaque réfrigérateur, comptoir réfrigéré et congélateur. En vérifier quotidiennement la température;

- Réfrigérez les aliments qui doivent être conservés au froid à 4 °C (40 °F) ou moins;
- Maintenez les aliments chauds à une température de 60 °C (140 °F) ou plus, et ce, jusqu'au moment de les servir;
- Utilisez un thermomètre pour déterminer la température interne des aliments lorsque vous les cuisez ou les réchauffez. De cette façon, vous serez en mesure de vérifier si l'aliment est cuit comme il se doit et vous vous assurerez par la même occasion que tous les microorganismes ont été détruits par la chaleur;
- Réfrigérez les aliments de façon à permettre une circulation d'air libre entre eux. Les aliments cuits préparés en grandes quantités doivent être placés dans des contenants peu profonds d'au plus dix (10) centimètres (4 pouces) de profondeur afin d'accélérer leur refroidissement.
- Couvrir les contenants une fois refroidis. Disposer les aliments cuits au-dessus des aliments crus et non le contraire afin d'éviter qu'ils ne coulent et contaminent les aliments cuits;
- Évitez de réfrigérer ou de congeler de grandes quantités de viandes crues hachées ou de parures préparées sur place;
- Servez les aliments immédiatement après leur préparation sinon les placer au réfrigérateur ou les maintenir à 60 °C (140 °F) ou plus. **Ne laissez jamais les aliments périssables à la température ambiante plus d'une à deux (2) heures;**
- Conservez les aliments congelés à 18 °C (0 °F);
- Décongelez les aliments au réfrigérateur à 4 °C (40 °F) ou au four à micro-ondes. Pour éviter la contamination croisée, décongelez les aliments crus dans des contenants couverts sur la tablette du bas du réfrigérateur afin qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments et qu'ils ne coulent pas sur eux. Il ne faut jamais faire décongeler un aliment à la température de la pièce, car les surfaces extérieures qui dégèlent en premier sont exposées trop longtemps à une température qui favorise le développement des germes;
- Dégivrez et nettoyez les réfrigérateurs et congélateurs régulièrement. Vous éviterez ainsi l'accumulation d'odeurs et autres problèmes qui pourraient éventuellement engendrer un mauvais fonctionnement des appareils.

7. Tableau des températures de cuisson

<u>Viande hachée</u>	
Boeuf/porc/veau haché	71 °C (160 °F)
Poulet haché/dinde hachée	80 °C (176 °F)
<u>Viande de boeuf</u>	
	63 °C (145 °F)
	71 °C (160 °F)
	77 °C (170 °F)
Rôtis ou steaks de boeuf roulés	71 °C (160 °F)
Bifteck minute	71 °C (160 °F)
<u>Viande de porc</u>	
Côtelettes de porc	
Rôtis	
Jambon frais salaisoné	
Jambon complètement cuit (à réchauffer)	60 °C (140 °F)
<u>Volaille</u>	
Poulet entier farci, dinde entière farcie	82 °C (180 °F)
Poulet entier - sans farce	82 °C (180 °F)
Dinde entière - sans farce	77 °C (170 °F)
Morceaux de poulet ou de dinde	77 °C (170 °F)
<u>Farce</u>	
Cuite séparément	74 °C (165 °F)
<u>Oeufs et plats aux oeufs</u>	
Plats et sauces aux oeufs, crème anglaise	71 °C (160 °F)
<u>Restes</u>	
Réchauffés	74 °C (165 °F)

8. Manipulation des aliments

Pour éviter que les aliments ne se détériorent, il est essentiel de réduire les sources de contamination en gardant scrupuleusement propre tout ce qui entre en contact avec la nourriture. Les recommandations suivantes empêcheront la multiplication des bactéries.

Recommandations

- Protégez les aliments des contaminations en les recouvrant de pellicules d'emballage approuvées, de couvercles lavables ou d'écrans protecteurs. Ne déposez jamais les contenants ou récipients directement sur le sol;
- Assurez-vous que les viandes ou aliments carnés (à base de viandes) entreposés ou utilisés proviennent exclusivement de source autorisée;

- Protégez les aliments de toutes les sources de contamination comme les éternuements et la toux. Évitez de toucher aux surfaces d'ustensiles et d'équipements qui entrent en contact avec les aliments;
- Ne jamais utiliser la même assiette ou les mêmes ustensiles pour la viande crue et la viande cuite.
- Lavez et désinfectez adéquatement les équipements, les ustensiles et les surfaces de travail après avoir manipulé des aliments crus (viande et légumes) et avant de manipuler des aliments cuits ou prêts à servir dans le but de prévenir la contamination croisée;
- Lavez les fruits et les légumes avec de l'eau du robinet et une brosse à légumes propres;
- Conservez et préparez séparément, dans des endroits distincts, les aliments crus et les aliments cuits;
- Effectuez régulièrement une rotation des produits en utilisant en premier lieu les aliments achetés depuis plus longtemps;
- Éliminez immédiatement les produits détériorés;
- Remettez au cuisinier chef d'équipe les boîtes de conserve bombées ou bosselées, celles qui giclent lorsqu'on les ouvre, de même que celles qui contiennent des aliments à l'apparence ou à l'odeur anormale. N'y goûtez pas. Les aliments en conserve ne doivent pas séjourner dans leur contenant d'origine une fois celui-ci ouvert, car la boîte peut se corroder et ainsi altérer l'aliment qu'elle contient. Avant d'ouvrir la boîte, lavez le couvercle afin d'empêcher que de la poussière ou des organismes nuisibles ne s'y introduisent.

9. Hygiène personnelle

La propreté et la santé du personnel affecté à la préparation des repas sont essentielles. Les précautions suivantes sont nécessaires pour éviter la contamination des aliments :

Précautions à prendre

- Lavez soigneusement vos mains et au besoin les avant-bras avec de l'eau et du savon :
 - Avant de débiter votre travail;
 - Après usage des toilettes;
 - Avant de manipuler des aliments;
 - Après avoir manipulé des aliments crus (la volaille, par exemple);
 - Après avoir mangé, fumé;
 - Après avoir éternué, toussé, vous être mouché;
 - À toute autre occasion où les mains se salissent.
- Portez des vêtements de travail propres ;

- Ne portez aucun vernis à ongles, faux ongles, ni montres, faux cils, bagues, boucles d'oreilles, chaînes, colliers ou autres bijoux ou tout autre objet pouvant tomber dans les aliments (ornements de perçage sur le nez ou les sourcils, etc.);
- Portez une résille ou un bonnet qui recouvre entièrement les cheveux et un couvre-barbe s'il y a lieu;
- Évitez de manipuler des aliments lorsque vous souffrez de grippe ou de rhume et portez un masque (voir politique PRO-DSP-617 sur la prévention et le contrôle de l'influenza);
- Évitez de manipuler des aliments lorsque vous souffrez de diarrhée ou de vomissement. Avisez votre supérieur immédiat qui vous retirera de votre milieu de travail (voir politique POL-PRO-DSH-210 concernant la prévention et le contrôle de la gastro-entérite);
- Gardez toutes les coupures aux mains, propres et recouvertes.

10. Installations, équipements et entretien

La propreté des aires de travail est tout aussi importante que l'hygiène personnelle afin d'éviter la contamination des aliments;


Recommandations

- L'équipement, les appareils, les surfaces de travail et les ustensiles doivent être nettoyés et désinfectés au moins une fois par jour et plus souvent si nécessaire, notamment après avoir manipulé des aliments crus. Les équipements séparables en plusieurs morceaux doivent être démontés afin d'assurer un nettoyage et une désinfection plus complète. Un nettoyage adéquat suivi d'une désinfection appropriée assure l'élimination des microorganismes. Le détergent seul ne suffit pas à empêcher la transmission et la multiplication des microorganismes. Le nettoyage doit s'effectuer comme suit :
 - Prélavage (récavage) à l'eau chaude afin d'enlever toutes parcelles d'aliments ou autres saletés;
 - Nettoyage avec détergent et rinçage à l'eau chaude;
 - Désinfection avec immersion dans de l'eau chaude d'au moins 82 C (180 °F) pour environ une minute (vaisselle, ustensiles) ou immersion ou pulvérisation à l'aide d'une solution désinfectante (équipement volumineux);
 - Séchage à l'air libre.

Chaque désinfection doit être obligatoirement précédée d'un nettoyage en profondeur, car les désinfectants ont peu d'effet en présence de saleté. Pour être efficaces, les produits de nettoyage doivent être approuvés pour usage alimentaire et utilisés selon le mode d'emploi prescrit par le fabricant.

- Les torchons doivent être utilisés uniquement pour essuyer les surfaces de travail, être nettoyés avec un détergent, rincés entre les usages et changer quotidiennement;
- L'équipement et les appareils destinés à la préparation d'aliments doivent servir exclusivement à cet usage. Ils doivent être conçus de matériau lisse, dur, non toxique et facile à nettoyer. Si l'appareil n'est pas en une seule pièce, il doit être démontable afin d'assurer un nettoyage complet de chaque pièce d'équipement;
- L'utilisation des tampons à récurer en nylon est recommandée. Les tampons ou brosses métalliques représentent un danger de contamination pour les aliments;
- Les produits de nettoyage, désinfectants et autres produits toxiques doivent être entreposés dans un endroit distinct des locaux où sont conservés ou préparés les aliments. Ces produits peuvent être à l'origine d'une contamination accidentelle des aliments. Conséquemment, il peut en résulter des empoisonnements alimentaires;
- Un programme de contrôle et d'extermination des insectes, des rongeurs et de tout autre animal nuisible est primordial;
- Les ordures doivent être gardées dans un endroit réservé à cette fin dans des contenants propres, fermés hermétiquement et inaccessibles aux insectes et autres animaux.

Signé le 12 janvier 2017
Date

par 
Directrice des ressources humaines,
techniques et alimentaires

Source : Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q. chapitre P-29)

Tableau de conservation des aliments

	Réfrigérateur 4 °C (40 °F)	Congélateur -18 °C (0 °F)
<u>Viande fraîche</u>		
Boeuf - steaks, rôtis	2-4 jours	10-12 mois
Porc - rôtis, côtelettes	2-4 jours	8-12 mois
Agneau - rôtis, côtelettes	2-4 jours	8-12 mois
Rôtis de veau	2-4 jours	8-12 mois
Viande hachée	1-2 jours	2-3 mois
<u>Volaille fraîche</u>		
Poulet entier ou dinde entière	2-3 jours	1 an
Morceaux de poulet ou de dinde	2-3 jours	6 mois
<u>Poisson frais</u>		
Poisson maigre (morue, plie, etc.)	3-4 jours	6 mois
Poisson gras (saumon, etc.)	3-4 jours	2 mois
Mollusques et crustacés (palourdes, crabe, homard)	12-24 heures	2-4 mois
Pétoncles, crevettes, mollusques et crustacés cuits	1-2 jours	2-4 mois
<u>Jambon</u>		
Jambon en conserve	6-9 mois	Ne pas congeler
Jambon, entièrement cuit (en moitié ou en tranche)	3-4 jours	2-3 mois
<u>Bacon et saucisses</u>		
Bacon	1 semaine	1 mois
Saucisse crue (porc, boeuf ou dinde)	1-2 jours	1-2 mois
Saucisses de petit déjeuner et galettes de saucisses précuites, fumées	1 semaine	1-2 mois
<u>Restes</u>		
Viande, plats à la viande, plats aux œufs, ragoût ou légumes cuits	3-4 jours	2-3 mois
Sauce au jus de viande et bouillon de viande	1-2 jours	2-3 mois
Volaille et poisson cuits	3-4 jours	4-6 mois
Soupes	2-3 jours	4 mois
<u>Hot-dogs et viandes préparées</u>		
Hotdogs	2 semaines	1-2 mois
Hotdogs - paquet ouvert	1 semaine	
Viandes préparées	2 semaines	1-2 mois
Viandes préparées - paquet ouvert	3-5 jours	1-2 mois
<u>Aliments fins</u>		
Entrées, froides ou chaudes	3-4 jours	2-3 mois
Salades achetées ou préparées à la maison	3-5 jours	Ne pas congeler

	Réfrigérateur 4 °C (40 °F)	Congélateur -18 °C (0 °F)
<u>Plats congelés</u>		
Gardez au congélateur jusqu'au moment de servir		3-4 mois
<u>Oeufs</u>		
Frais - dans la coquille	3-4 semaines	Ne pas congeler
Frais - hors de la coquille	2-4 jours	4 mois
Durs	1 semaine	Ne se congèle pas bien
Substituts d'oeufs	10 jours	1 an
Paquet ouvert	3 jours	Ne pas congeler
<u>Produits laitiers</u>		
Lait	Vérifier la date de consommation recommandée	6 semaines
Lait - contenant ouvert	3 jours	
Fromage cottage	Vérifier la date de consommation recommandée	Ne se congèlent pas bien
Fromage cottage - contenant ouvert	3 jours	
Yogourt	Vérifier la date de consommation recommandée	1-2 mois
Yogourt - contenant ouvert	3 jours	
Fromage - à pâte molle	1 semaine	Ne se congèle pas bien
Fromage - à pâte semi-molle	2-3 semaines	8 semaines
Fromage - à pâte ferme	5 semaines	3 mois
Fromage - à pâte dure	10 mois	Jusqu'à un an
Fondu	Plusieurs mois	3 mois
Fondu - contenant ouvert	3-4 semaines	Ne pas congeler
Beurre - salé	8 semaines	1 an (salé)
Beurre - non salé	8 semaines	3 mois
Beurre - contenant ouvert	3 semaines	Ne pas congeler
<u>Mayonnaise commerciale</u>		
(réfrigérer après ouverture)	2 mois	Ne pas congeler
<u>Légumes</u>		
Haricots verts ou haricots jaunes	5 jours	8 mois
Carottes	2 semaines	10-12 mois
Céleri	2 semaines	10-12 mois
Laitue à feuilles	3-7 jours	Ne pas congeler
Laitue iceberg	1-2 semaines	Ne pas congeler
Épinards	2-4 jours	10-12 mois
Courge d'été	1 semaine	10-12 mois
Courge d'hiver	2 semaines	10-12 mois
Tomates	pas recommandé de réfrigérer	2 mois