

Procédure n° : POL-PRO-DRHTA-451	Date d'émission : 2007-11-19
Titre : Normes d'hygiène et de salubrité à respecter par le personnel et les visiteurs	Date de révision : 2020-01-14

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 de La Résidence Berthiaume-Du Tremblay
Personnel du Centre de jour
Personnel des Résidences Le 1615 et Le 1625
Personnel du Bistro du QG

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 du service alimentaire, avec la collaboration du chef d'équipe production, du chef d'équipe distribution et de 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), charcuteries et autres;
- Produits de la viande y compris volaille et gibier;
- Mets ou salades à base de viande, de poisson ou de fruits de mer;
- Poissons ou fruits de mer, crus ou cuits et transformés;
- Sauces, mayonnaise;
- Soupe, bouillon;
- Champignons frais emballés;
- Huiles assaisonnées à l'ail frais ou aux herbes aromatiques fraîches qui n'ont pas subies de traitement commercial;
- Lait et produits laitiers, œufs crus ou cuits et produits des œufs;
- Flans, poudings, crème fouettée et crème pâtissière;

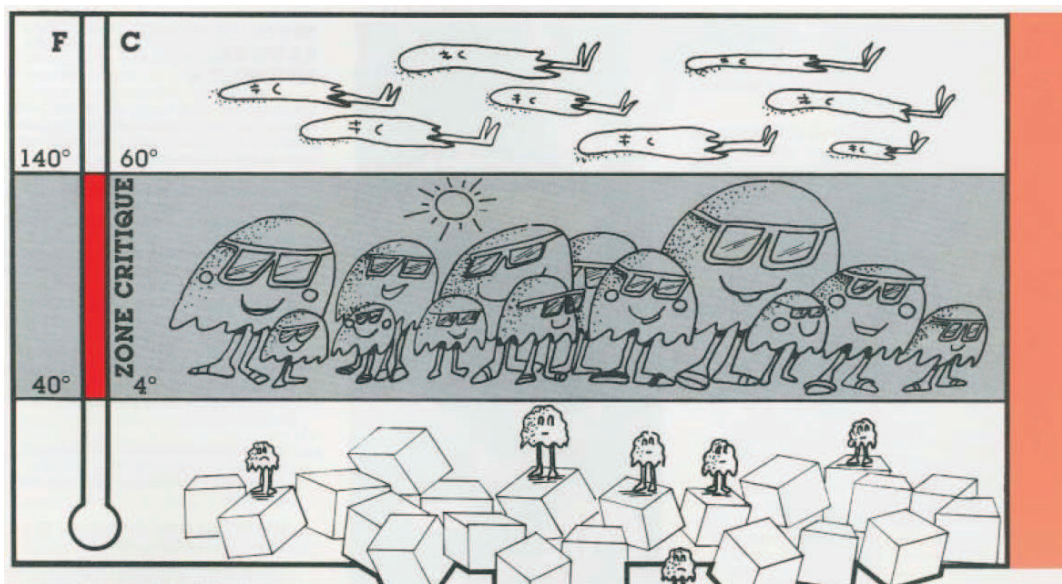
- Légumes cuits;
- Jus de fruits et de légumes frais;
- Fruits et légumes coupés (melons, pastèques, citrouilles) et salade de fruits et de légumes;
- Aliments d'origine végétale cuits par exemple pâtes alimentaires, riz, céréales, légumes cuits;
- Pâtes alimentaires fraîches, mets préparés, salades et autres aliments à base de viande, d'œufs, de lait et de légumes;
- Aliments constitués de germes crus;
- Céréales cuites.

Le chef du service alimentaire assure un suivi rigoureux en consultant les veilles médiatiques sur le rappel des aliments.

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 35 °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. Les cuisiniers consignent l'information dans un registre (annexe 2) et assure le suivi si requis;
- Réfrigérer les aliments qui doivent être conservés au froid à 4 °C (40 °F) ou moins;
- Maintenir les aliments chauds à une température de 60 °C (140 °F) ou plus, et ce, jusqu'au moment de les servir;
- Utiliser un thermomètre pour déterminer la température interne des aliments lorsque vous les cuisez, les réchauffez et pour les aliments placés dans les tables chaudes. 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;
- Réfrigérer 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 coulent et contaminent les aliments cuits;
- Éviter de réfrigérer ou de congeler de grandes quantités de viandes crues hachées ou de parures préparées sur place;
- Servir les aliments immédiatement après leur préparation sinon les placer au réfrigérateur ou les maintenir à 60 °C (140 °F) ou plus (**incluant les cabarets destinés aux résidents**). La quantité de bactéries double toutes les 15 minutes;
- Conserver les aliments congelés à -18 °C (0 °F);
- Décongeler les aliments au réfrigérateur à 4 °C (40 °F) ou au four à micro-ondes. Les viandes peuvent être décongelées dans l'eau froide dans un contenant placé sous l'eau potable maintenue à 21°C ou moins en veillant à ce que l'aliment soit complètement submergé et si elles sont dans un emballage étanche. 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;

- Dégivrer et nettoyer les réfrigérateurs et congélateurs régulièrement. Le tableau des tâches hebdomadaires des préposés au service alimentaire prévoit la tâche de façon hebdomadaire. Vous éviterez ainsi l'accumulation d'odeurs et autres problèmes qui pourraient éventuellement engendrer un mauvais fonctionnement des appareils;
- Un aliment potentiellement dangereux décongelé ne doit pas être congelé de nouveau.

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>	
Saignante	63 °C (145 °F)
Moyenne	71 °C (160 °F)
Bien cuite	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	71 °C (160 °F)
Rôtis	71 °C (160 °F)
Jambon frais salaisoné	71 °C (160 °F)
Jambon complètement cuit (à réchauffer)	71 °C (160 °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

- Protéger 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;
- Protéger 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;
- Laver et désinfecter 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;
- Laver les fruits et les légumes avec de l'eau du robinet et une brosse à légumes propres;
- Conserver et préparer séparément, dans des endroits distincts, les aliments crus et les aliments cuits;
- Effectuer régulièrement une rotation des produits en utilisant en premier lieu les aliments achetés depuis plus longtemps;
- Éliminer immédiatement les produits détériorés;
- Remettre au cuisinier chef d'équipe les boîtes de carton souillées contenant des aliments, 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. Ne pas y goûter. 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, laver le couvercle afin d'empêcher que de la poussière ou des organismes nuisibles ne s'y introduisent;
- Le cuisinier chef d'équipe doit assurer un suivi auprès des distributeurs ou fabricants pour tout produit défectueux.

9. Entreposage des aliments

Pour s'assurer que les aliments sont sans danger pour le consommateur, les précautions suivantes doivent être prises pour l'entreposage :

- S'assurer que la rotation des aliments est appropriée. Utiliser le principe « premier entré, premier sorti »;
- Veiller à ce que la durée de conservation indiquée sur les produits soit adéquate;
- Maintenir les aliments réfrigérés (4 °C ou moins) ou congelés (-18 °C ou moins) à une température interne sécuritaire, et ce, à toutes les étapes, depuis la manutention jusqu'à l'entreposage et au service;
- Regrouper les produits selon leur nature et leur état;
- S'assurer que les viandes, les volailles et les poissons crus ne seront jamais en contact avec les produits cuits ou prêts à manger;
- Entreposer les viandes, les volailles et les poissons crus dans des contenants et des emballages couverts, et disposez-les sous les aliments prêts à manger, pour éviter que leur jus s'écoule;
- Entreposer les aliments qui contiennent des allergènes en dessous de ceux qui en sont exempts;
- Utiliser des supports de rangement afin que les récipients ou les contenants ne soient jamais déposés directement sur le sol. Les supports doivent se trouver à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas des supports fixes et de 8 cm pour les supports amovibles;
- Garder les produits non emballés à l'abri des manipulations du public (exception des fruits et légumes frais).

10. Hygiène personnelle

La propreté et la santé du personnel affecté à la préparation des repas sont essentielles. Pour tous les manipulateurs d'aliments en cuisine, les précautions suivantes sont nécessaires pour éviter la contamination des aliments :

Précautions à prendre

- Laver 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.
- Porter des vêtements de travail propres;

- Ne porter aucun vernis à ongles, faux ongles, ni montres, faux cils (sauf si lunettes protectrices), 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.);
- Porter une résille ou un bonnet qui recouvre entièrement les cheveux et un couvre-barbe s'il y a lieu. Le port du filet est également obligatoire pour les visiteurs circulant dans la cuisine;
- Éviter 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);
- Éviter de manipuler des aliments lorsque vous souffrez de diarrhée ou de vomissement. Avisez votre supérieur immédiat qui vous retirera de votre milieu de travail pour une période allant jusqu'à 48 heures après la fin des symptômes (voir politique POL-PRO-DQCRI-GRQ-310 concernant la prévention et le contrôle de la gastro-entérite);
- Garder toutes les coupures aux mains, propres et recouvertes. Si vous devez porter un diachylon, vous devez porter un gant par-dessus;
- Changer de gants entre chaque tâche comportant du cru et du cuit et se laver les mains;
- Changer de gants entre l'entretien des équipements et des aires de travail et la manipulation des aliments;
- Retirer le tablier avant le service au table et avant d'aller à la toilette.

11. 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 (récurage) 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. Un contrat de service est prévu avec un fournisseur externe;
- 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. Ces contenants doivent être propres et assainis dès qu'ils sont vides.

12. Références

- ITHQ – formation en hygiène et salubrité des aliments.
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires - Gouvernement du Québec
Dépôt légal : 2018 Bibliothèque et Archives nationales du Québec Bibliothèque et Archives Canada ISBN 978-2-550-82842-6 (PDF - 2e édition, 2018).
- Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q. chapitre P-29).

Signé le 14 janvier 2020
Date


par 
Directrice des ressources humaines, techniques
et alimentaires

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

Registre de vérification des températures ambiantes

INTRODUCTION

Vérifiez régulièrement la température ambiante des unités de réfrigération, de congélation, de maintien au chaud (réchaud) et la température interne des aliments. Créez un registre des températures et assurez-vous qu'il est utilisé. Les températures doivent être consignées dans des formulaires prévus à cet effet.

Pour prendre la température des aliments potentiellement dangereux, établissez des moments particuliers, tels que lors de la réception des produits, de la préparation (cuisson, réchauffage et refroidissement), de l'entreposage ou du service des aliments. Assurez-vous que les thermomètres sont étalonnés.

Registre de vérification des températures ambiantes

Semaine du : _____

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Date							
Heure							
Heure							
Unité 1 :							
Unité 2 :							
Unité 3 :							
Unité 4 :							
Unité 5 :							
Unité 6 :							
Unité 7 :							
Responsable :							
Responsable :							

Réfrigérateur : entre 0 °C et 4 °C**Congélateur** : moins de -18 °C**Réchaud** : 60 °C et plus**Si la température n'est pas conforme aux normes, il faut :**

1. aviser le responsable : _____;
2. placer les aliments dans une unité fonctionnelle le plus tôt possible.