

	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)
	FICHE : EVITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS

COMPETENCES LANGAGIERES :

-comprendre les consignes et les recommandations en termes d'hygiène

-connaître le lexique des ustensiles, du matériel et de l'équipement

APTITUDES TRAVAILLEES : compréhension écrite

 **Activité 1**

- 1) Quel est le titre du document page 2 ? (Cochez la bonne réponse)
 - Hygiène dans la cuisine
 - Hygiène pour les professionnels de la restauration
 - Hygiène au domicile
 - Règles d'hygiène pour éviter les intoxications alimentaires

- 2) De qui provient ce document ? (Cochez la bonne réponse)
 - De la norme HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
 - Du ministère de la santé
 - De l'ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire)
 - De la CPAM (Caisse Primaire d'Assurance Maladie)

- 3) A quoi sert ce document ? (Cochez la bonne réponse)
 - Transmettre des recettes de cuisine
 - Vendre du matériel de cuisine
 - Expliquer l'importance d'une alimentation équilibrée
 - Limiter les risques d'intoxication alimentaire

- 4) Que contient ce document ? (Cochez la bonne réponse)
 - Des conseils
 - Des recommandations
 - Des obligations
 - Des lois



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

FICHE : EVITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS

HYGIÈNE DANS LA CUISINE

10 recommandations pour éviter les intoxications alimentaires

Chaque année, en France, un tiers des toxi-infections alimentaires déclarées surviennent au domicile. Des aliments mal conservés, pas assez cuits, ou des transferts de contaminants entre aliments, peuvent par exemple nous rendre malades.

Quelles sont donc les règles à respecter pour limiter les risques d'intoxication alimentaire ?



#1 DES MAINS TOUJOURS BIEN PROPRES

Avant et pendant la préparation des repas, lavez-vous bien les mains avec de l'eau et du savon.



#2 PAS DE CUISINE AVEC LA GASTRO

Évitez de préparer les repas en cas de gastro-entérite. Faites-vous remplacer ou soyez très vigilant sur le lavage des mains. Privilégiez des aliments nécessitant peu de préparation.



#3 AU FRIGO SANS TARDER

Placez les aliments au réfrigérateur au plus tard 2 heures après leur préparation.



#4 UN FRIGO TOUJOURS PROPRE

Nettoyez régulièrement votre réfrigérateur. Si des aliments se répandent à l'intérieur, nettoyez immédiatement. Emballez bien vos aliments.



#5 UNE TEMPÉRATURE BIEN RÉGLÉE



Maintenez la température de la zone la plus froide de votre réfrigérateur entre 0 et +4°C. Vérifiez également l'étanchéité des portes.

#6 À CHAQUE TYPE D'ALIMENT SA PLANCHE À DÉCOUPER

Une planche pour la viande et les poissons crus, une autre pour les produits cuits et les légumes propres. Utilisez des ustensiles et des plats propres une fois vos aliments cuits.



#7 TOUT PRÊT, VITE MANGÉ

Conservez au frais vos produits traiteurs, plats cuisinés, pâtisseries à base de crème ou aliments non préemballés. Consommez-les dans les trois jours après achat.



#8 HACHÉ BIEN CUIT

Les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées doivent consommer la viande hachée cuite à cœur pour se protéger des agents pathogènes.



#9 VIGILANCE SUR LE CRU

La consommation de viande ou de poisson crus et de produits laitiers au lait cru est fortement déconseillée aux enfants, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées.



#10 LE BIBERON AU FRAIS

Les repas et biberons des nourrissons ne doivent pas rester plus d'une heure à température ambiante et plus de 48 heures au réfrigérateur.



www.anses.fr
Consultez notre article « Conseils d'hygiène dans la cuisine »
Cette infographie est en licence Creative Commons :
attribution, pas d'utilisation commerciale,
pas de modification.



	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)
	FICHE : EVITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS



Activité 2

D'après les recommandations du document page 2, répondez aux questions suivantes

1) Entourez la personne qui peut cuisiner ?



2) Entourez le frigo qui est à la bonne température ?



3) Entourez la bonne configuration ?



	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)
	FICHE : EVITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS



Activité 3

Observer le document page 5 et répondez aux questions suivantes

1) Comment peut-on avoir une intoxication alimentaire ?

.....

.....

2) Quel aliment cause la plus grande partie des cas d'intoxication alimentaire ?

.....

.....

3) Quels sont les symptômes de l'intoxication alimentaire ?

-
-
-
-
-

4) Quels sont les conseils de prévention pour limiter les risques d'intoxication alimentaire ?

-
-
-
-
-



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

FICHE : EVITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS

INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

Pourquoi la sécurité alimentaire est-elle si importante ?

Comment tomber malade ?



Quelques faits...

250 000 à 750 000 cas d'intoxications alimentaires chaque année en France



La **volaille** cause une **grande partie** de ces cas



250 maladies alimentaires différentes



La **Salmonellose** cause le plus grand nombre d'**hospitalisations**

Quelques responsables



- Salmonelle
- E.coli
- Norovirus
- Maladie de la vache folle
- Trématodoses d'origine alimentaire

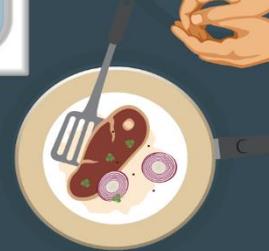
Symptômes



Conseils de prévention



Séparez aliments crus et cuits



Nettoyez les zones et les outils destinés à la préparation d'aliments

Gardez votre nourriture aux bonnes **températures**



Utilisez de l'**eau propre** à la consommation

Sources : Réseau Sentinelles (websenti.u707.jussieu.fr/sentweb/)

<http://www.rentokil.fr/securite-alimentaire/>

Rentokil

	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)
	FICHE : EVITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS

Activité 4



D'après ce que vous venez de voir, indiquez si les comportements et les situations sur les photos permettent ou non d'éviter la contamination des aliments



Evite la contamination



N'évite pas la contamination

Situation 1 :

Des aliments différents sur la planche à découper, dont un contenant de type boîte en plastique.

Situation 2 :

Mise à l'écart de denrées alimentaires présentant un défaut d'emballage.

Situation 3 :

Une poubelle sans couvercle et sans commande au pied

Situation 4 :

Un bac de plonge plein avec beaucoup de vaisselle sale et de résidus alimentaires en attente.

Situation 5 :

Une personne qui s'essuie les mains avec une serviette à usage unique.

Situation 6 :

Des planches à découper posées à même le sol.

Situation 7 :

Contrôle régulier de la température des plats en attente d'être servis.



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

FICHE : EVITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS



Situation 1 :

Des aliments différents sur la planche à découper, dont un contenant de type boîte en plastique.



Situation 2 :

Mise à l'écart de denrées alimentaires présentant un défaut d'emballage.



Situation 3 :

Une poubelle sans couvercle et sans commande au pied



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

FICHE : EVITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS



Situation 4 :

Un bac de plonge plein avec beaucoup de vaisselle sale et de résidus alimentaires en attente.



Situation 5 :

Une personne qui s'essuie les mains avec une serviette à usage unique.



Situation 6 :

Des planches à découper posées à même le sol.



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

FICHE : EVITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS



Situation 7 :

Contrôle régulier de la température des plats en attente d'être servis.