

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS LA MANIPULATION ET LA CONSERVATION DES PRODUITS PRÉPARÉS

COVID-19



| INDEX |

1 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET COVID-19

2 PRODUITS PRÉPARÉS: DÉFINITION

3 MESURES D'HYGIÈNE DANS LA RÉCEPTION DES ALIMENTS

3.1 MESURES SPÉCIFIQUES DANS LA RÉCEPTION
DES PRODUITS PRÉPARÉS

4 MESURES D'HYGIÈNE DANS LE STOCKAGE ET
LA CONSERVATION DES PRODUITS PRÉPARÉS

5 MESURES D'HYGIÈNE DANS LA PRÉPARATION ET LA
MANIPULATION DES PRODUITS PRÉPARÉS

5.1 LIGNES DIRECTRICES ET RECOMMANDATIONS DANS LES ZONES
DE PRÉPARATION DES ALIMENTS POUR LA RÉDUCTION DU RISQUE
DE LA CONTAGION PAR LE CORONAVIRUS SARS-COV-2

5.2 CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES DANS LA PRÉPARATION ET LA
MANIPULATION DES PRODUITS PRÉPARÉS

5.3 MESURES D'HYGIÈNE SPÉCIFIQUES DANS LA PRÉPARATION ET
LA MANIPULATION DES PRÉPARATIONS FROIDES

5.4 MESURES D'HYGIÈNE SPÉCIFIQUES DANS LA PRÉPARATION ET
LA MANIPULATION DES PRÉPARATIONS CHAUDES

6 MESURES D'HYGIÈNE DANS LA CONSERVATION DES
PRODUITS PRÉPARÉS

6.1 CONSERVATION AU CHAUD

6.2 CONSERVATION AU FROID

7 MESURES D'HYGIÈNE POUR LA RÉGÉNÉRATION
DES ALIMENTS PRÉPARÉS

8 MESURES D'HYGIÈNE DANS LE STOCKAGE
DES PRODUITS PRÉPARÉS

| PRÉFACE |

Afin de soutenir les professionnels/les de l'hôtellerie dans les pratiques d'hygiène et de sécurité face à la COVID-19, ARAVEN a créé cinq guides qui mettent en relief l'importance de l'hygiène et la sécurité alimentaire dans la restauration:

- Nettoyage et désinfection de conteneurs et d'ustensiles de cuisine.
- Hygiène et sécurité alimentaire dans la manipulation et la conservation de fruits et légumes frais
- Hygiène et sécurité alimentaire dans la manipulation et la conservation de viandes et poissons (protéines animales)
- Hygiène et sécurité alimentaire dans la manipulation et la conservation d'aliments secs
- Hygiène et sécurité alimentaire dans la conservation de produits cuisinés

Des professionnels du BCC Innovation, le centre technologique du Basque Culinary Center, ont collaboré au développement du contenu de ce guide. Ce projet s'inscrit dans l'initiative de parrainage par ARAVEN des "Directives d'hygiène et de sécurité alimentaire", élaborées par le Basque Culinary Center et Euro-Toques.

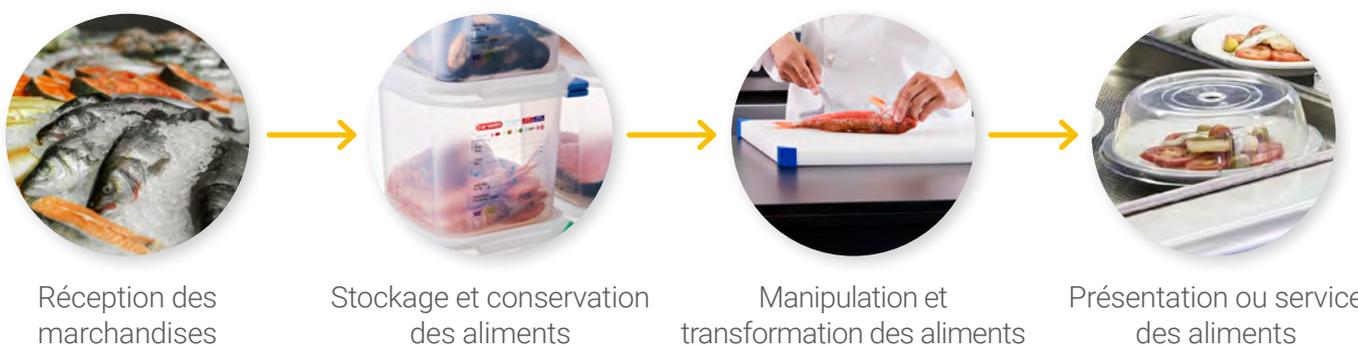
Ces actions témoignent de la volonté des deux institutions d'aider les entreprises de restauration à améliorer leurs mesures de prévention et de sécurité en proposant des mesures générales et spécifiques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables aux restaurants, qui contribuent à regagner la confiance de leurs clients.

1 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET COVID-19

Dans un contexte d'exigence maximale d'hygiène, comme nous le constatons actuellement avec COVID-19, afin d'éviter des infections et des intoxications, il est nécessaire de réévaluer les dangers, d'en identifier quelques nouveaux et de mettre en œuvre des mesures préventives et des points de contrôle supplémentaires afin d'augmenter la sécurité alimentaire.

Tout au long de la chaîne alimentaire, les aliments sont soumis à différents processus de transformation et à diverses situations de risque qui peuvent les contaminer. Pour éviter ces contaminations, il est essentiel de maîtriser les dangers qui peuvent affecter l'innocuité des aliments et de les gérer correctement afin d'en minimiser une grande partie d'eux.

La sécurité alimentaire doit être garantie tout au long de la chaîne alimentaire. Dans le secteur HORECA pour la gestion et le traitement des aliments en cuisine, les phases suivantes sont identifiées :



Il faut renforcer les mesures d'hygiène dans toutes les phases de la manipulation des aliments.

Préalablement à ces quatre phases, les établissements devront appliquer les mesures nécessaires pour empêcher les employés de contracter la COVID-19, éviter l'exposition et la transmission du virus en renforçant notamment les pratiques d'hygiène dans la manipulation des aliments. ⁽¹⁾

Le guide suivant se concentre sur les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire concernant la manipulation et la conservation des produits préparés.

Les mesures d'hygiène sont la meilleure barrière pour prévenir la dissémination du coronavirus.

2 PRODUITS PRÉPARÉS: DÉFINITION

Un produit préparé ou plat cuisiné est une élaboration culinaire résultant de la préparation à cru ou de la cuisson ou de la précuisson d'un ou plusieurs produits alimentaires d'origine animale ou végétale, avec ou sans l'ajout d'autres substances autorisées et, le cas échéant, assaisonnée. Il peut être présenté sous emballage ou non et prêt à la consommation soit directement soit après un réchauffage ou un traitement culinaire supplémentaire. ⁽²⁾

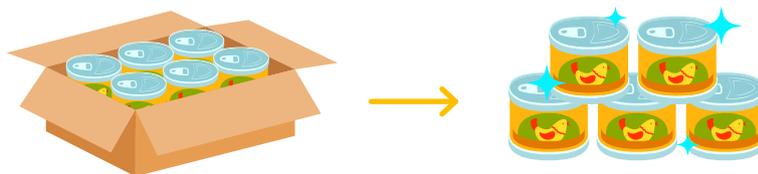
3 MESURES D'HYGIÈNE DANS LA RÉCEPTION DES ALIMENTS

Il est nécessaire de s'assurer que les matières premières reçues respectent les prescriptions sanitaires et de qualité établies pour éviter que les aliments peuvent poser un risque pour la santé des consommateurs. On doit se conformer aux dispositions du système HACCP.



Pour la réception des matières premières dans les services de restauration, on recommande de: ⁽²⁾

- » **Aménager une zone délimitée d'échange des marchandises.** Il doit avoir un espace réservé pour la réception/ retour des marchandises (zone spécifique, table, marque sur le sol...), situé près de la porte d'accès des marchandises, séparé physiquement ou temporairement des autres zones.
- » **Retirer les emballages** des matières premières reçues (boîtes en carton, sacs en plastique). L'emballage est l'enveloppe la plus extérieure de l'aliment, conditionné ou non, utilisé durant sa distribution et son transport.



- » En l'absence de double emballage, désinfecter l'emballage avant de le placer dans la zone de stockage et procéder à une **désinfection des emballages** qui auront été en contact avec l'extérieur durant l'opération d'approvisionnement.
- » Les bons de livraison et justificatifs doivent être laissés sur la table pour éviter le contact du personnel avec le fournisseur et doivent toujours rester dans cette zone de réception.
- » Après la réception et/ou manipulation des paquets/commandes, on doit **nettoyer et désinfecter la zone et le personnel doit se laver les mains avec de l'eau et du savon désinfectant.**



AUTRES CONSIDÉRATIONS

- » L'établissement doit disposer d'un **plan de contrôle des fournisseurs** pour garantir la qualité du produit.
- » Les aliments réceptionnés doivent être contrôlés pour garantir **l'intégrité du conditionnement et de l'emballage**, la **température** correcte de l'aliment, **l'étiquetage correct** et la durée de vie utile du produit, les **conditions d'hygiène** du transport et la conformité avec les bons de livraison.
- » Lorsque les produits réceptionnés seront transférés dans des **réipients** qui appartiennent à l'établissement, s'assurer que les récipients sont propres et **désinfectés**.
- » **Identifier** les récipients utilisés pour la conservation et le stockage avec les informations nécessaires qui permettront la **traçabilité** de tous les produits.
- » Tenir des **registres** qui démontreront les vérifications réalisées à la réception des produits. ⁽³⁾
- » Ne pas entrer des emballages de transport des matières premières dans les zones de préparation. ⁽³⁾
- » Une fois la marchandise est reçue et toutes les formalités sont réalisées, l'employé devra se laver les mains avec de l'eau et du savon en suivant les indications fournies par des organismes officiels comme l'OMS ou avec du gel hydroalcoolique. ⁽⁴⁾

3.1 MESURES SPÉCIFIQUES DANS LA RÉCEPTION DES PRODUITS PRÉPARÉS

- ✓ Les produits préparés doivent être maintenus au froid jusqu'à leur cuisson ou régénération, en les retirant du froid selon les besoins. ⁽⁴⁾
- ✓ A la réception des produits préparés, il faut garantir qu'il n'y ait pas de rupture de la chaîne du froid entre les phases de réception et stockage (en réfrigération ou congélation).
- ✓ Vérifier l'étiquetage des produits (dates de consommation) et éliminer ou retourner les produits qui ne répondront pas aux spécifications exigées du fournisseur.

Lorsque les produits préparés sont transférés vers des systèmes de stockage de l'établissement, il faut les identifier avec les informations de l'étiquette originale (marque du produit, numéro de lot, date d'ouverture et date de péremption ou date limite de consommation) dans le nouveau récipient, en garantissant la **traçabilité** de la matière première.



Il faut garantir la traçabilité de tous les aliments qui sont utilisés en restauration.

4 MESURES D'HYGIÈNE DANS LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION DES PRODUITS PRÉPARÉS

Conserver les **produits préparés** dans les conditions d'humidité et de température qu'indique le fabricant du produit.

Tous les produits élaborés doivent être **parfaitement identifiés** dans les zones de stockage.

Il faut réaliser une **gestion appropriée des allergènes** afin d'éviter des allergies et/ou intolérances.

Les **produits pour personnes allergiques** (sans gluten, sans œuf, sans lait, etc.) doivent être stockés séparément des autres, dans des **récipients fermés**, tant dans la réserve que dans le réfrigérateur (étagères différentes, boîtes, placards, etc.).

Conserver toujours les **fiches techniques** des fournisseurs pour des consultations ultérieures et les étiquettes originales des produits.



5

MESURES D'HYGIÈNE DANS LA PRÉPARATION ET LA MANIPULATION DES PRODUITS PRÉPARÉS

On doit avoir implémenté un système HACCP actualisé au contexte de la COVID-19.



5.1

LIGNES DIRECTRICES ET RECOMMANDATIONS DANS LES ZONES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS POUR LA RÉDUCTION DU RISQUE DE LA CONTAGION PAR LE CORONAVIRUS SARS-COV-2 ⁽⁵⁾

- ✓ **Séparer les zones** des différents employés au moyen de marques sur le sol ou autres mesures similaires.
- ✓ Réaliser une **désinfection générale** des **surfaces de travail** avant de commencer chaque service.
- ✓ Disposer de **distributeurs de savon désinfectant** à côté du lavabo.
- ✓ Utiliser du papier pour le séchage des mains et l'éliminer dans des poubelles avec couvercle à commande non manuelle.
- ✓ Effectuer un **nettoyage des outils et équipements** de travail avec les produits recommandés entre tâches et à la fin de la journée.
- ✓ Dans les zones de préparation, on doit renforcer l'hygiène dans la manipulation des emballages pour éviter les contaminations croisées.

5.2

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES DANS LA PRÉPARATION ET LA MANIPULATION DES PRODUITS PRÉPARÉS

Les **produits préparés** qui devront être conservés pour leur utilisation et consommation ultérieure font l'objet de certaines recommandations de base en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Séparer, spatialement ou temporairement, la manipulation et la préparation des matières premières de **différents types d'aliments** (principalement les légumes, viandes ou poissons) pour **éviter de potentielles contaminations croisées**.⁽⁶⁾

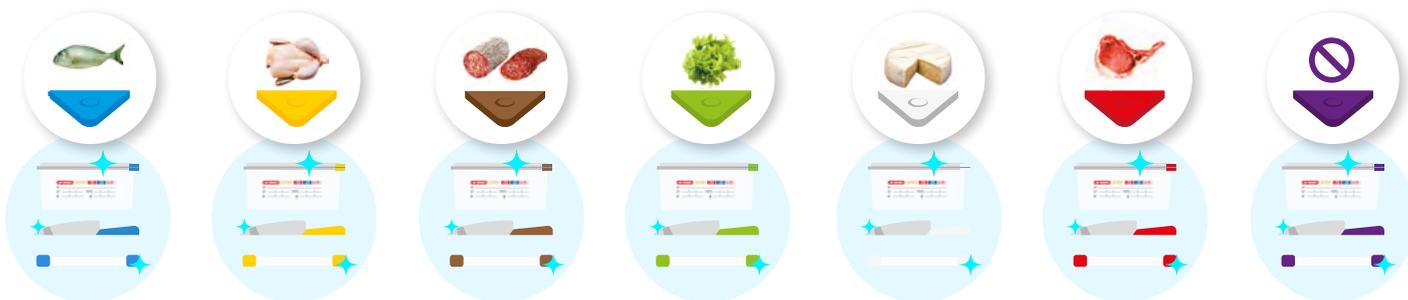


Séparer, spatialement ou temporairement, la **zone de préparation froide** de la zone de préparation **chaude**.⁽⁶⁾



On ne doit jamais manipuler simultanément dans les mêmes zones des aliments crus et des aliments semi-élaborés ou préparés.

Identifier les planches de coupe et les ustensiles pour éviter le croisement entre les différentes familles de matières premières.



Préparer les plats cuisinés qui ne seront pas congelés ou réfrigérés dans le plus bref laps de temps possible avant leur consommation.

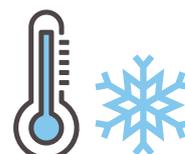
Conserver dans des récipients appropriés, fermés et identifiés les aliments cuisinés excédentaires. ⁽⁶⁾

5.3 MESURES D'HYGIÈNE SPÉCIFIQUES DANS LA PRÉPARATION ET LA MANIPULATION DES PRÉPARATIONS FROIDES

Utiliser un masque dans les cas où il n'y a pas de traitement thermique durant la préparation. ⁽⁶⁾
On déconseille l'utilisation de gants en latex en raison des potentielles réactions allergiques qu'il provoque chez les personnes sensibles: utiliser des gants jetables en vinyle ou nitrile.

Si les **préparations culinaires froides** sont composées de produits soumis à un traitement thermique, comme par exemple le riz ou les pâtes pour salades, les fruits de mer, les légumes cuits à la vapeur, etc., ces pré-élaborations doivent être refroidies dans le plus bref délai possible, préalablement à l'assemblage de l'assiette. ⁽⁶⁾

Une fois prêtes, **les préparations froides doivent être protégées** dans des récipients avec couvercle et doivent être maintenues **en réfrigération** à 3 °C au maximum jusqu'à leur service. ⁽⁶⁾



Max. 3°C

La préparation d'aliments comportant de **l'œuf** entre autres ingrédients et qui ne seront pas soumis ultérieurement à un traitement thermique atteignant au minimum 75 °C (par exemple: mayonnaise, sauce cocktail, mousses, meringue, tiramisu ou autres produits similaires), doit être réalisée avec des **ovoproduits d'origine industrielle** liquides ou déshydratés, pasteurisés ou stérilisés et ils ne doivent pas être conservés plus de 24 heures après leur élaboration, pas même en réfrigération. ⁽⁴⁾

Il est recommandé que la **zone spécifique pour la manipulation** de ce type de produits soit une chambre froide pour réduire au minimum les manipulations des aliments dans les zones de cuisson. Lorsque la cuisine sera petite, on pourra recourir à la séparation temporaire: **ne pas réaliser simultanément d'opérations avec des aliments crus et cuisinés** en procédant au nettoyage et désinfection après chaque changement de tâche.



5.4

MESURES D'HYGIÈNE SPÉCIFIQUES DANS LA PRÉPARATION ET LA MANIPULATION DES PRÉPARATIONS CHAUDES

Durant le traitement thermique de cuisson et/ou conservation, le **coeur de l'aliment** doit atteindre une température d'au moins **65 °C** (et pendant un laps de temps non inférieur à **2 min**); bien qu'on recommande que cette température soit de 75 °C ou même 80 °C pour disposer d'une plus grande marge de sécurité. ⁽⁶⁾

Après qu'on a réalisé la préparation à chaud (cuisson), procéder à la **conservation à chaud** ou au **refroidissement**, c'est à dire, l'abaissement de température:



- ✓ **Minimiser le temps où il est maintenu à température ambiante**, en établissant la limite à 30 minutes ou que la température ne descende pas sous 65 °C. ⁽⁶⁾
- ✓ **Refroidir rapidement**. Garantir une diminution de la température au coeur de l'aliment dès 65 °C ou des températures supérieures jusqu'à 8 °C en moins de deux heures. ⁽⁴⁾

6

MESURES D'HYGIÈNE DANS LA CONSERVATION DES PRODUITS PRÉPARÉS

Protéger de l'exposition ambiante tous les aliments traités jusqu'au moment de leur consommation. L'application d'un traitement thermique sur un aliment ne garantit pas l'absence de contamination ultérieure

6.1

CONSERVATION AU CHAUD

La conservation au chaud des produits préparés peut se faire au moyen de différentes techniques: ⁽⁷⁾



BAIN MARIE SIMPLE OU BAIN MARIE THERMOSTATIQUE:

Le récipient qui contient l'aliment est introduit dans l'eau bouillante ou la vapeur. Cette méthode maintient les aliments à une température uniforme, et c'est conseillée pour les **soupes et bouillons**. Les bains maries doivent être remplis fréquemment et leur température vérifiée régulièrement.



TABLES CHAUFFANTES:

Les plateaux qui sont placés sur les tables (Par exemple, **aux buffets ou cantines scolaires**), sont chauffés dès leur partie inférieure. On recommande de disposer les aliments cuisinés en **petites quantités** et d'augmenter la **fréquence de réassortiment**. De cette manière, on évite la perte de chaleur qui se produit dans la partie supérieure des grandes portions et qui favorise le développement de micro-organismes.



LAMPES CHAUFFANTES À INFRAROUGE:

Les lampes sont utilisées pour les aliments d'épaisseur fine et son utilisation exige un réassortiment fréquent des aliments car ils peuvent sécher et se rétrécir.



ARMOIRES CHAUFFANTES:

On les utilise pour les **tourtes, les poissons et les frites**, et parfois, pour les **viandes à l'assiette**. La température des aliments doit être vérifiée régulièrement car les courants d'air les refroidissent.

REGLES POUR LE MAINTIEN CORRECT AU CHAUD

- » Sélectionner la technique la plus appropriée en fonction du type de préparation.
- » Maintenir les aliments préparés à une température **égale ou supérieure à 65 °C**. Vérifier régulièrement la température.
- » Le temps de maintien au chaud **ne doit pas dépasser 3 heures**.
- » Les équipements de maintien au chaud doivent atteindre 65 °C avant d'y placer les aliments.
- » Dans les bains Marie, la température de l'eau doit dépasser 80 °C et on doit maximiser la surface de contact entre l'eau et le récipient contenant la préparation.
- » Si la température du système de conservation au chaud est inférieure à 65 °C, on doit procéder au réchauffage de la préparation à une température supérieure à 75 °C et à la révision de l'équipement.
- » On recommande l'utilisation de couvercles ou éléments qui éviteront le déversement des préparations sur les équipements/récipients de conservation isotherme et pourra provoquer une contamination ultérieure.
- » Effectuer un contrôle quotidien des températures des espaces où sont conservés les produits préparés, comprenant les bains Marie, chariots et tables chauffantes, vitrines, etc.

6.2 CONSERVATION AU FROID

On doit réduire le temps de permanence à **température ambiante** des produits préparés qui seront consommés à froid (**maximum 30 minutes**).

Maintenir la chaîne du froid des aliments préparés jusqu'à leur cuisson, réchauffage ou service.

REGLES POUR LE REFROIDISSEMENT DES ALIMENTS PRÉPARÉS

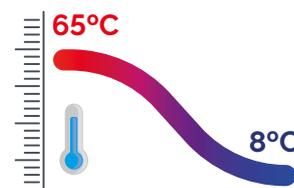
Les aliments cuisinés doivent être refroidis rapidement (abaisser la température) pour éviter la prolifération des micro-organismes, au moyen de techniques et/ou équipements qui garantiront une **diminution** de la température au coeur de l'aliment dès **65 °C à moins de 8 °C en moins de deux heures**.



Abaisser la température ne doit pas être confondu avec conserver les aliments en chambres froides.

Pour obtenir une descente rapide de la température d'un aliment, on peut utiliser différentes techniques:

- » Bain de glace
- » Azote liquide
- » Cellule de refroidissement



UTILISATION CORRECTE DES CELLULES DE REFROIDISSEMENT

- » Répartir l'aliment cuisiné en petites portions accélère le processus de refroidissement.
- » On ne doit pas introduire d'aliments chauds dans des réfrigérateurs qui ne sont pas prévus à cette fin.
- » Pour garantir le bon fonctionnement d'une cellule de refroidissement, on ne doit pas dépasser sa capacité maximale.
- » On ne doit pas introduire dans les cellules de refroidissement de préparations d'aliments à des températures supérieures à 55 °C. L'aliment cuisiné doit être transféré dans des récipients de plus petite taille et refroidi jusqu'à 55 °C, avant de l'introduire dans une cellule de refroidissement. Introduire des aliments à des températures supérieures à 55 °C peut avoir des conséquences négatives :

Effet igloo: Formation de givre à la surface de l'aliment, empêchant le passage du froid à l'intérieur. Ce processus favorise la prolifération des micro-organismes et le processus de fermentation.

Le fonctionnement de la cellule de refroidissement peut être endommagée et il entraîne un surcoût d'énergie.

- » On ne doit pas introduire d'aliments chauds dans les réfrigérateurs ou chambres froides près d'autres aliments car ils augmenteront la température ambiante de la chambre et, par voie de conséquence, la température des autres aliments.
- » A la fin de la journée, on doit s'assurer que la cellule de refroidissement est éteinte avec la porte ouverte et qu'il ne reste aucun aliment à l'intérieur.



Après le refroidissement rapide, les produits préparés doivent être **conservés à une température comprise entre 1 °C et 4 °C** jusqu'à leur réchauffage ultérieur ou leur consommation finale.

Pour préserver les aliments réfrigérés d'une possible contamination, ceux-ci doivent être conservés dans des récipients munis de couvercles appropriés, parfaitement hermétiques.

7

MESURES D'HYGIÈNE POUR LA RÉGÉNÉRATION DES ALIMENTS PRÉPARÉS

La régénération est le processus par lequel un aliment cuisiné maintenu en réfrigération ou congélation est soumis à un traitement thermique qui élève sa température jusqu'à la température de service (au moins 65 °C) afin de le servir dans des conditions d'hygiène et gastronomiques. ^(4,6)

Il est très important d'obtenir l'augmentation de température dans le plus bref laps de temps possible pour éviter la prolifération des micro-organismes.

REGLES POUR LE PROCESSUS DE REGENERATION

- » Les aliments doivent seulement être régénérés une fois (éviter plusieurs réchauffages).
- » On doit utiliser des procédures qui permettront d'atteindre des températures supérieures à 75 °C au coeur du produit le plus rapidement possible (idéalement en moins d'une heure).
- » Ne pas utiliser de systèmes de maintien au chaud (chariots chauffants, bains Marie, etc.) pour la régénération des aliments car ils ne disposent pas de la puissance nécessaire.
- » Les aliments liquides (sauces, bouillons...) doivent être portés à ébullition.
- » Les aliments régénérés doivent rester à une température d'au moins 70 °C au coeur du produit jusqu'à leur consommation.

8

MESURES D'HYGIÈNE DANS LE STOCKAGE DES PRODUITS PRÉPARÉS

Mesures devant être prises en compte dans les chambres froides:

- ✓ L'intérieur doit être propre et sec.
- ✓ On ne doit pas dépasser leur capacité.
- ✓ Séparer les aliments de manière appropriée pour faciliter la circulation de l'air.
- ✓ Enregistrer la température des chambres froides pour garantir leur bon fonctionnement.
- ✓ Identifier les produits au moyen d'étiquettes sur lesquelles on indiquera le nom du produit, l'origine, la date d'entrée, le poids, etc.
- ✓ Ne pas laisser des récipients d'aliments directement posés sur le sol.



L'introduction des aliments dans des **réipients hermétiques** permet une optimisation de l'espace de même qu'une gestion efficace des services de restauration



Une bonne organisation de la chambre froide réduit les risques hygiéniques et sanitaires et améliore la productivité en cuisine

Une protection appropriée des aliments préparés réduit le risque de contamination croisée ainsi que la transmission d'odeurs d'un produit à l'autre.

Il est recommandé d'entreposer les matières premières, les produits préparés, les produits d'origine animale et végétale dans des chambres différentes. Lorsque la séparation dans des **chambres différentes** selon le type d'aliments ne sera pas possible, maintenir la séparation physique entre les différents types d'aliments.



Placer les aliments préparés dans la partie supérieure des chambres froides pour éviter les possibles contaminations croisées suite au déversement d'autres aliments.

Les aliments préparés et à consommation non immédiate doivent être **identifiés avec la date de préparation et on doit respecter la durée de vie utile du produit.**



Les étagères / rayonnages sont perforés pour faciliter la circulation de l'air froid et sont dépourvus d'angles aigus, coins ou parties saillantes pour éviter les accumulations de restes d'aliments et d'eau de condensation.

- RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES -

1. Organisation Mondiale de la Santé (OMS). COVID-19 et sécurité sanitaire des aliments : orientations pour les entreprises alimentaires. Orientations provisoires. 2020.
2. Décret Royal 3484/2000 du 29 décembre établissant les règles d'hygiène pour la préparation, distribution et commerce des plats cuisinés. Bulletin Officiel de l'Etat du 12 janvier 2001, numéro 11. (Dernière modification : 8 mars 2011).
3. Ministère de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme. Mesures pour la réduction de la contagion par le coronavirus SARS-CoV-2 : Services de restauration. Lignes directrices et recommandations. Mai 2020.
4. AENOR. Hôtellerie. Services de Restauration. Exigences de prestation du service. UNE 167013. Madrid : AENOR, 2017.
5. Institut pour la Qualité Touristique Espagnole (ICTE). Mesures pour la réduction de la contagion par le coronavirus SARS-CoV-2 Partie 5 : Services de restauration. Lignes directrices et recommandations. Spécification UNE 0066-5. Mai 2020.
6. AENOR. Hôtellerie. Exigences de sécurité alimentaire et de procédé pour unités centrales de production et distribution en liaison froide. UNE 167014. Madrid : AENOR, 2014.

