

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

NETTOYAGE *ET* DÉSINFECTION
D'USTENSILES *ET* SURFACES
DANS LES RESTAURANTS

COVID -19



| INDEX |

1 HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

2 LE CORONAVIRUS, SE TRANSMET-IL PAR LES ALIMENTS ?

3 QUELS SONT LES RISQUES SPÉCIFIQUES DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION ?

4 QUELLES MESURES PRÉVENTIVES POUVONS-NOUS ADOPTER DANS LES RESTAURANTS ?

5 COMMENT EFFECTUER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION DES SURFACES ?

6 COMMENT RÉALISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION DES USTENSILES DE CUISINE ?

7 COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION DES USTENSILES DE CUISINE ?

| 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 d'aliments et ustensiles
- Hygiène et sécurité alimentaire dans la manipulation et la conservation de légumes frais
- Hygiène et sécurité alimentaire dans la manipulation et la conservation d'aliments secs
- Hygiène et sécurité alimentaire dans la manipulation et la conservation de viandes et poissons (protéines animales)
- Hygiène et sécurité alimentaire dans la conservation de produits cuisinés

Des professionnels du BCC Innovation, centre technologique du de 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

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le circuit HORECA, de même que l'industrie alimentaire, doit appliquer des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire suivant les principes de l'Analyse des Risques aux Points Critiques de Contrôle (HACCP) afin de gérer les risques qui peuvent affecter la sécurité des denrées alimentaires et d'en prévenir la contamination. À cet effet, il est recommandé de suivre les Principes Généraux d'Hygiène des Aliments établis par le Codex Alimentarius⁽¹⁾, et de mettre en œuvre des programmes de bonnes pratiques d'hygiène, de nettoyage et d'assainissement, de délimitation des zones de transformation des aliments, de contrôle des fournisseurs, de stockage, de distribution et de transport.

L'Hygiène et la Sécurité Alimentaire font partie de priorités absolues des restaurants.

La Sécurité des denrées alimentaires ne dépend pas uniquement de leur état et du type de processus auxquels ils sont soumis. Les matières en contact avec les denrées jouent aussi un rôle important.

Les produits commercialisés par Araven sont conçus en fonction des recommandations établies par le Code International de bonnes pratiques en matière d'hygiène et de santé alimentaire (CODEX ALIMENTARIUS).

2

LE CORONAVIRUS, SE TRANSMET-IL PAR LES ALIMENTS ?

Le **COVID-19** est une maladie respiratoire qui se transmet essentiellement au travers du contact entre les individus et du contact direct du nez, de la bouche et des yeux avec les microgouttes qu'une personne infectée exhale en toussant ou en éternuant. Une personne peut s'infecter si, après avoir touché une surface ou un objet contaminé ou la main d'une personne atteinte, elle porte sa propre main à la bouche, au nez ou aux yeux .⁽²⁾

Jusqu'à présent, **il n'a pas été démontré que les virus** à l'origine de maladies respiratoires comme COVID-19, **puissent se transmettre au travers des aliments ou des emballages alimentaires**, car ils ont besoin d'un hôte animal ou humain pour se multiplier.⁽³⁾

Actuellement, il n'y a pas d'évidences indiquant que le coronavirus se transmet au travers des aliments.



3

QUELS SONT LES RISQUES SPÉCIFIQUES DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION ?

Les individus porteurs du virus SARS-CoV-2, familièrement connu comme “coronavirus” peuvent infecter d'autres personnes au travers des sécrétions respiratoires (toux, éternuements ou les petites gouttes qui sont expulsées en parlant (Gouttes de Flügge). Par ailleurs, ces gouttes peuvent perdurer sur les surfaces et peuvent provoquer de nouvelles infections s'il se produit un contact. Dans le cas concret des restaurants, ces surfaces peuvent être des ustensiles, des surfaces de travail ou les aliments mêmes.

La persistance du virus sur la surface dépend des conditions d'humidité et de température, ainsi que de la nature de la surface. À des températures plus élevées (à partir de 30 °C) la persistance est plus faible. Une étude récente sur la survie du virus, réalisée dans un laboratoire contrôlant l'humidité relative et la température, a montré que la période de survie peut atteindre 72 heures sur le plastique et l'acier inoxydable, 4 heures sur le cuivre et 24 heures sur le carton. ⁽⁴⁾



4

QUELLES MESURES PRÉVENTIVES POUVONS-NOUS ADOPTER DANS LES RESTAURANTS ?

Pour éviter la transmission du coronavirus dans les services des restaurants, nous devons :

- » Renforcer les pratiques d'hygiène du personnel.
- » Intensifier les processus de nettoyage et désinfection des installations, des appareils et des surfaces, ustensiles, emballages et conteneurs d'aliments.
- » Protéger les articles et ustensiles de cuisine de l'exposition environnementale.
- » Éviter l'entrée de matières d'emballage (sachets plastique, caisses en carton inutiles) aux installations du restaurant (entrepôt, cuisine et chambres froides).



5

COMMENT EFFECTUER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION DES SURFACES ?

L'Organisation Mondiale de la Santé informe que le nettoyage à fond des surfaces environnementales avec de **l'eau et du détergent ainsi que l'application de désinfectants** d'usage courant (comme l'hypochlorite de sodium) sont des **procédures efficaces** et suffisantes.

Un nettoyage et une désinfection corrects des surfaces préviennent la transmission du coronavirus entre les personnes.



“

Pour la désinfection efficace, les surfaces doivent être nettoyé d'abord avec de l'eau et du détergent et après désinfectées.

”



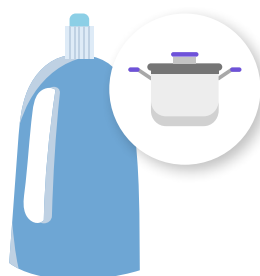
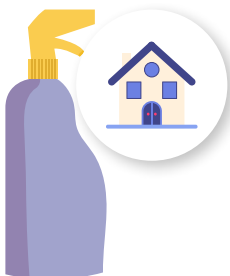
La désinfection des surfaces peut être effectuée avec différents produits. Pour une désinfection efficace des surfaces, on peut utiliser des solutions à base d'eau: soit de **l'éthanol** à 62–71%, du **peroxyde d'hydrogène** à 0,5% ou de l'hypochlorite **de sodium** (javel) à 0,1% laissez agir pendant 1 minute (rincez avec de l'eau et sécher avec du papier absorbant). D'autres agents biocides comme le chlorure de benzalkonium à 0,05-0,2% ou le digluconate de chlorhexidine à 0,02% sont moins efficaces. ⁽⁵⁾

Dans le cas des **surfaces en acier inoxydable** comme les tables, les supports et les machines, il est recommandé d'utiliser des produits **désinfectants sans chlore**, comme les peroxydes ou phénoliques ou un produit virucide, car la javel car la javel corrode facilement ce matériau lorsque la surface est rayée ou fissurée.

PRÉCAUTIONS que nous devons prendre lors de la désinfection:

Utiliser toujours des **produits désinfectants autorisés**:

- » Sélectionner le type de désinfectant en fonction du type de surface à désinfecter. (Note: Il existe des désinfectants à usage environnemental pour l'industrie alimentaire ou l'hygiène humaine, pour plus d'informations, contactez votre fournisseur des produits de nettoyage et hygiène).
- » Pour les surfaces qui seront en contact avec des aliments, utiliser des désinfectants spécifiques pour surfaces et matériaux en contact avec les aliments.
- » Pour une désinfection efficace, **suivre les indications du fabricant** (garder les fiches techniques).
- » **Ne pas mélanger les produits** désinfectants, cela pourrait avoir des effets toxiques.



USAGE ADEQUAT DE LA JAVEL

Lorsque vous utilisez de la javel (hypochlorite de sodium) comme désinfectant, il est conseillé de:

- ✓ Diluer la javel dans de l'eau froide (l'eau chaude diminue son efficacité).
- ✓ Préparer la dilution chaque jour pour assurer le pouvoir désinfectant.
- ✓ Les surfaces doivent être rincées avec de l'eau propre après un temps de contact suffisant.
- ✓ Ne pas mélanger la javel avec d'autres produits désinfectants comme par exemple l'ammoniaque, car il génère des vapeurs toxiques.
- ✓ Utiliser des concentrations de javel de 0,1% pour obtenir un effet désinfectant:

PRODUIT	MODE D'EMPLOI	OBSERVATIONS
Javel commerciale 50 g/l	Ajouter 20 ml de javel à 1 litre d'eau	Une cuillère à soupe contient entre 15 et 20 ml environ
Javel commerciale de 40 g/l	Ajouter 25 ml de javel à 1 litre d'eau	

RECOMMANDATIONS concernant les matières utilisées dans le nettoyage:

Si possible, il est recommandé d'utiliser des **articles de nettoyage à un seul usage** et éviter les systèmes de nettoyage en tissu ou matières absorbantes comme les torchons en tissu ou les lavettes.

6

COMMENT RÉALISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION DES USTENSILES DE CUISINE ?

Tout **l'équipement et les ustensiles** utilisés dans la zone de conservation et de manipulation des aliments qui peuvent entrer en contact avec les denrées **doivent être fabriqués dans un matériau qui ne transmet pas de substances toxiques, d'odeurs ni de goûts, qui est non absorbant, résistant à la corrosion et capable de supporter les nettoyages et désinfections répétés**. Les surfaces devront être lisses et ne présenteront pas de trous ou de fissures.

Il faut vérifier le bon fonctionnement du lave-vaisselle, notamment les températures de fonctionnement, ainsi que la dose correcte de produits chimiques de nettoyage et de désinfection. Laver les ustensiles de cuisine, de préférence au lave-vaisselle, avec des cycles de rinçage atteignant des températures de 80 °C.

S'il est nécessaire de laver manuellement, il faudra suivre les étapes habituelles (laver et rincer) puis sécher avec des essuie-tout en papier d'un seul usage. ⁽⁶⁾

Toute la vaisselle, les couverts, les verres et les ustensiles de cuisine seront lavés, de préférence au lave-vaisselle, y compris les articles qui n'ont pas été utilisés (ils peuvent avoir été en contact avec un usager).

“ Les produits Araven sont conçu avec arrondi bords et aucun évidemment peut héberger des restes de la saleté et recoins qui peut loger des restes de saleté. Tous peuvent se laver dans le lave-vaisselle. ”



USTENSILES PLASTIQUES, VERRE ET MÉTAL:

Les autorités de Sécurité Alimentaire déconseillent l'utilisation de désinfectant pour nettoyer les conditionnements en verre, plastique et les boîtes de conserves, car certains sont poreux et permettent le passage de la substance désinfectante, ce qui pourrait contaminer l'aliment et par conséquent, implique un éventuel risque pour la santé. Pour nettoyer ce type de matières, l'eau et le savon sont recommandés.



Il est conseillé de ne pas utiliser les emballages jetables comme conteneurs d'aliments.



Les produits Araven contribuent à l'application des Pratiques Correctes d'Hygiène par les établissements HORECA, favorisant la prévention, la réduction ou l'élimination d'un éventuel risque lors des différentes phases de transformation et de manipulation des aliments. Ils ont été conçus avec le but de minimiser au maximum le risque de contamination des produits alimentaires. Par ailleurs, ces instruments de travail destinés à entrer en contact avec l'aliment sont fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter.

7 COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION DES USTENSILES DE CUISINE ?

Pour prévenir/éviter la contamination par coronavirus, il est recommandé de **PROTÉGER** de l'exposition **environnementale**⁽⁷⁾:

- ✓ Tous les ustensiles qui seront en contact avec les denrées alimentaires qui ne seront pas soumis à un traitement thermique.
- ✓ Vaisselle et couverts et ustensiles de cuisine lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Si possible, nettoyer, avant leur utilisation, au lave-vaisselle de préférence ou prendre d'autres mesures efficaces.

Type d'ustensiles de cuisine:

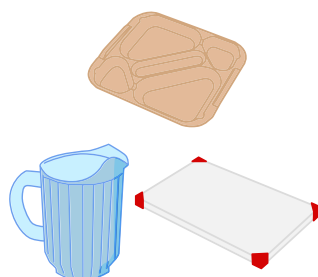
Petite taille:

- » Pincettes, couverts, couteaux, fouets, coupe-pâtes, gastronorms, éplucheurs, etc.
- » Grattoirs, fouets, spatules, entonnoirs, etc.
- » Bols, pots, vaisselle, etc.



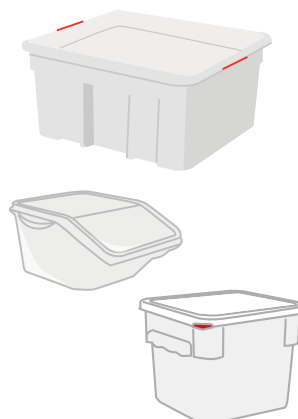
Taille moyenne:

- » Casseroles, poêles, plateaux, louches, écumeurs, passoirs, râpes, gastronorms, grilles, etc.
- » Bols, planches, cruches, assiettes, plats, etc.



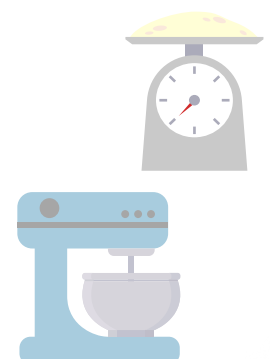
Grande taille:

- » Marmites, bacs gastronorm, seaux, etc.



Petit équipement:

- » Balances, thermomètres, robots de cuisine, pétrins, accessoires de robots, etc.



- RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES -

1. **Food and Agriculture Organization (FAO)**. Codex alimentarius: food hygiene basic texts (Nº. Ed. 3). s.l. : Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)., 2004.
2. **World Health Organization (WHO)**. Coronavirus disease 2019 (COVID-19). Situation Report - 66. 2020.
3. **Organización Mundial de la Salud (OMS)**. COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. Orientaciones provisionales. 2020.
4. Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 as compared with SARS-CoV-1. **Van Doremalen, N., Bushmaker, T., Morris, D. H., Holbrook, M. G., Gamble, A., & Williamson, B. N. & Lloyd-Smith, JO.** 2020, New England Journal of Medicine.
5. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and its inactivation with biocidal agents. **Kampf, G., Todt, D., Pfaender, S., & Steinmann, E.** 2020, Journal of Hospital Infection.
6. **World Health Organization (WHO)**. Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector. Interim guidance. 2020.
7. **Basque Culinary Center-Eurotoques**. Protocolo especial COVID-19 de prevención y seguridad en servicios de restauración. BCC; 2020.