

## Les grands principes de l'hygiène alimentaire

Les mesures ci-dessous ne sont pas exhaustives. Elles reposent sur 3 grands fondements :

- Éviter la contamination des aliments,
- Limiter et/ou ralentir le développement des germes de contamination,
- Détruire les germes dangereux pour la santé.

Pour respecter ces principes, il faut :

- Se laver les mains après être allé aux toilettes, après avoir caressé un animal, après avoir manipulé de la terre ou des objets souillés par de la terre et plus généralement avant toute préparation d'aliments.
  - Après la manipulation d'aliments crus, se laver les mains et nettoyer les ustensiles de cuisine qui ont été en contact avec ces aliments.
  - Ranger les aliments crus (viande, légumes, etc.) séparément des aliments cuits ou prêts à être consommés.
  - Laver les légumes crus et les herbes aromatiques fraîches afin d'éliminer une partie des pesticides ainsi que la terre et les souillures pouvant être fortement contaminés en micro-organismes.
  - Respecter les températures de stockage :
    - - 18° C : aliments congelés,
    - Sur glace fondante (0° C à + 2°C) : poissons, crustacés mollusques autres que vivants,
    - + 4° C maximum : viandes fraîches, préparations contenant des produits d'origine animale (viande, œufs), pâtisseries, produits laitiers,
    - Supérieur à + 63° C : plats cuisinés livrés chauds, ou toutes températures indiquées sur le produit par le fabricant.
  - Cuire soigneusement les aliments de manière à obtenir une température à cœur élevée : un simple réchauffage des aliments n'est pas suffisant pour éliminer les germes pathogènes.
- Attention, un réchauffage au four à micro-ondes ne permet pas d'assurer une température homogène dans la totalité de l'aliment.
- Éviter les préparations à base d'œufs crus (mayonnaise, mousse au chocolat.....), celles-ci sont la principale cause d'intoxications alimentaires.

### La traçabilité

Elle permet de connaître l'origine et la composition des aliments.

Lors des enquêtes effectuées à la suite d'intoxications alimentaires, la traçabilité est un élément clé pour remonter à l'origine de l'incident. Il est donc nécessaire de conserver tous les éléments d'identification tels que : les étiquettes, les tickets de caisse, les factures.

Les denrées animales telles que les produits traiteurs doivent provenir de commerçants disposant d'un agrément ou d'une dérogation à l'obligation d'agrément délivrés par la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et le la Protection des Populations.

Par ailleurs, pour la vente de denrées alimentaires, comme pour tous autres produits ou services, les associations doivent le prévoir dans leurs statuts.

Renseignements : Service Communal d'Hygiène et de Santé

1 place du Forum 73000 Chambéry - schs.environnement@mairie-chambery.fr