

Mangez sans risques

VOUS AVEZ LES CARTES EN MAINS

UNE ALIMENTATION SANS RISQUES

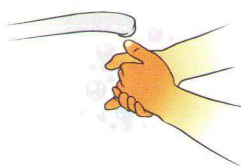
C'est d'abord la responsabilité des professionnels de l'alimentaire (artisans, industriels...) sous le contrôle des services de l'État

C'est ensuite à vous de jouer

LES MAINS, PREMIER OUTIL DE TRAVAIL :

Lavez-vous les mains :

- avant de préparer les aliments,
- entre chaque manipulation de produits différents,
- avant de passer à table,
- après être allé aux toilettes.



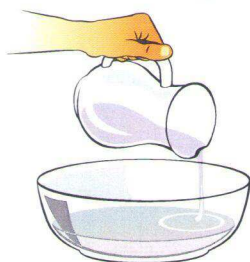
LA PROPRETÉ DU MATÉRIEL :

- Lavez les surfaces et le matériel en contact avec les denrées.
- Pensez à nettoyer et à désinfecter régulièrement votre réfrigérateur (eau savonneuse, eau javellisée par exemple).



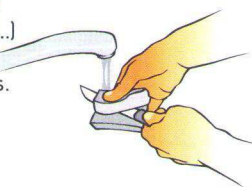
L'UTILISATION D'EAU ET DE PRODUITS SÛRS :

- Utilisez uniquement de l'eau potable pour la préparation des denrées.
- Lavez bien les fruits et légumes avant consommation.



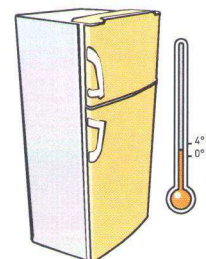
LA PRÉPARATION DES DENRÉES :

- Lavez le matériel (planches à découper, couteaux...) que vous venez d'utiliser pour les aliments crus avant de les réutiliser pour d'autres aliments.
- Préparez les plats au dernier moment et conservez les au réfrigérateur.



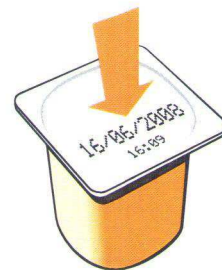
LES TEMPÉRATURES :

- Évitez toute rupture de la chaîne du froid (transports, attente des repas...)
- Vérifiez que la zone la plus froide de votre réfrigérateur est entre 0 et 4°C.
- Placez dans cette zone les produits les plus sensibles (viande, poisson, ...).
- Décongelez les produits surgelés au réfrigérateur et non à température ambiante.
- Faites bien cuire les aliments et maintenez-les très chauds jusqu'au service.



LE STOCKAGE DES ALIMENTS :

- Respectez les dates limites d'utilisation et les températures de conservation des aliments.
- Ne conservez pas trop longtemps les aliments entamés, même au réfrigérateur.
- Pensez à protéger les denrées alimentaires (récipients fermés, film alimentaire ou papier aluminium).
- Séparez la viande, la volaille et le poisson cru, des autres aliments, et en particulier des légumes non emballés.



VOUS ÊTES PLUSIEURS PERSONNES VICTIMES D'UNE INFECTION DIGESTIVE

qui peut être en lien avec un même repas

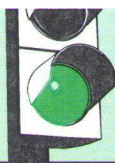
- Chaque malade doit consulter un médecin afin que des examens puissent être prescrits et un traitement instauré si nécessaire.
- Le patient signale au médecin s'il y a plusieurs cas similaires, en vue de la déclaration à la DDASS.
- Les services de l'État diligents les enquêtes pour déterminer l'origine de l'infection :
 - la DDASS mène l'enquête épidémiologique auprès des malades.
 - la DDSV et les autres services recherchent l'origine alimentaire (aliment ou défaut d'hygiène).

CELA PERMET D'ADAPTER LE TRAITEMENT MÉDICAL ET DE PRÉVENIR TOUT NOUVEL ACCIDENT ALIMENTAIRE.



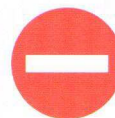
Recommandations pour une bonne hygiène alimentaire en séjour de vacances





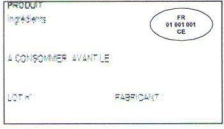




A FAIRE



Référence

A NE PAS FAIRE



	A FAIRE	Référence	A NE PAS FAIRE
TRANSPORT 	Utiliser une glacière à + 3°C maximum, avec accumulateurs de froid (plaques ou bouteilles d'eau congelée) pour les pique-niques, les courses et le transport de produits frais	ANNEXE 3	Transporter les produits frais à température ambiante
APPROVISIONNEMENT 	Vérifier les dates de péremption et l'intégrité de l'emballage Faire les courses au jour le jour	ANNEXE 3	Utiliser les boîtes cabossées
UTILISATION DES PRODUITS CONGELÉS 	Décongeler dans une enceinte réfrigérée Cuisiner directement les produits congelés	ANNEXE 4	Décongeler à température ambiante Congeler soi-même un produit frais Recongeler un produit ayant déjà été congelé
STOCKAGE AU RÉFRIGÉRATEUR 	Localiser l'endroit le plus froid du réfrigérateur à l'aide du thermomètre qui s'y trouve, sa température doit y être au maximum de 3° C. Vérifier cette température tous les jours et y stocker les plats préparés. Conserver toutes les denrées dans des récipients lavables, propres et hermétiques ou les protéger par un film plastique	ANNEXE 4	Surcharger les réfrigérateurs Introduire dans le réfrigérateur des cartons et emballages plus ou moins sales (mais penser à conserver les étiquettes)
TRAÇABILITÉ 	Conserver 5 jours et réserver aux services de contrôle un échantillon de chaque préparation servie en quantité suffisante (100 g à conserver entre 0° et +3°). Conserver toute la durée du séjour (et 5 jours au delà) : • tous les menus y compris petits déjeuners, goûters et les modifications apportées au dernier moment • l'étiquetage des denrées achetées en référence avec leur date d'utilisation Afficher l'origine de la viande bovine servie		Faire analyser de sa propre initiative ces échantillons Conserver le code barre Mélanger toutes les étiquettes du séjour
HYGIÈNE 	Se laver les mains efficacement et fréquemment, en particulier : • à la reprise du travail • à la sortie des toilettes • après s'être mouché • après manipulation de cartons, matériels sales, poubelles, déchets, produits chimiques... • après manipulation de matières premières souillées (œufs, volailles, légumes...) • avant de travailler des produits sensibles (mayonnaises...) Equiper le poste de lavage de savon liquide, d'une brosse, d'un système d'essuyage à usage unique, d'une poubelle Veiller à la propreté corporelle : ongles courts et propres, blessures aux mains protégées par un gant, cheveux propres et retenus		Faire entrer des animaux en cuisine Disposer des plantes vertes Fumer en cuisine Manger en cuisine Goûter les plats avec les doigts (une cuillère propre à chaque fois) Utiliser les mêmes gants tout le long du service
LAVAGE DE LA VAISSELLE 	Rincer correctement à l'eau potable après lavage Laisser égoutter, sans essuyage Ranger dans un endroit propre à l'abri de la poussière		Ranger les glacières et les containers sans les avoir nettoyés
ENTRETIEN NETTOYAGE 	Placer les produits hors de portée des enfants dans un meuble spécifique Réaliser et mettre en application un plan de nettoyage et les fiches d'enregistrement correspondantes	ANNEXE 5	Mélanger les produits : les désinfectants tels l'eau de javel ne sont à utiliser qu'après lavage et rinçage des surfaces
GESTION DES DÉCHETS 	Éliminer systématiquement les déchets de la cuisine après chaque service Laver et désinfecter régulièrement les poubelles et leurs supports Ranger les poubelles de voiries à l'extérieur ou dans un local réservé à cet usage et les sortir en dehors des périodes de préparation des repas		Réutiliser les restes de plats présentés au service, ils sont impropres à la consommation et doivent être éliminés Faire pénétrer les poubelles de voirie dans la cuisine

EN CAS DE SUSPICION DE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE, PRÉVENIR EN ILLE-ET-VILAINE :

VOUS ÊTES PLUSIEURS PERSONNES VICTIMES D'UNE INFECTION DIGESTIVE qui peut être en lien avec un même repas

- Chaque malade doit consulter un médecin afin que des examens puissent être prescrits et un traitement instauré si nécessaire.
- Le patient signale au médecin s'il y a plusieurs cas similaires, en vue de la déclaration de la TIAC à la DDASS.
- Les services de l'État diligentent les enquêtes pour déterminer l'origine de l'infection :
 - la DDASS mène l'enquête épidémiologique auprès des malades.
 - la DDSV et les autres services recherchent l'origine alimentaire (aliment ou défaut d'hygiène)

Cela permet d'adapter le traitement médical et de prévenir tout nouvel accident alimentaire.

CONTACTS

Les actions des services de l'État sont coordonnées au sein de la MISSA. Vous pouvez prendre contact avec l'un ou l'autre.

Direction départementale des affaires sanitaires et sociales (DDASS)

13, avenue de Cucillé - BP 3173 - 35031 RENNES CEDEX
Service inspection de la santé - Service santé environnement
Tél : 02.99.02.18.00

Direction départementale des services vétérinaires (DDSV)

24, rue Antoine Joly - 35000 RENNES
Service sécurité sanitaire des aliments
Tél : 02.99.59.89.00

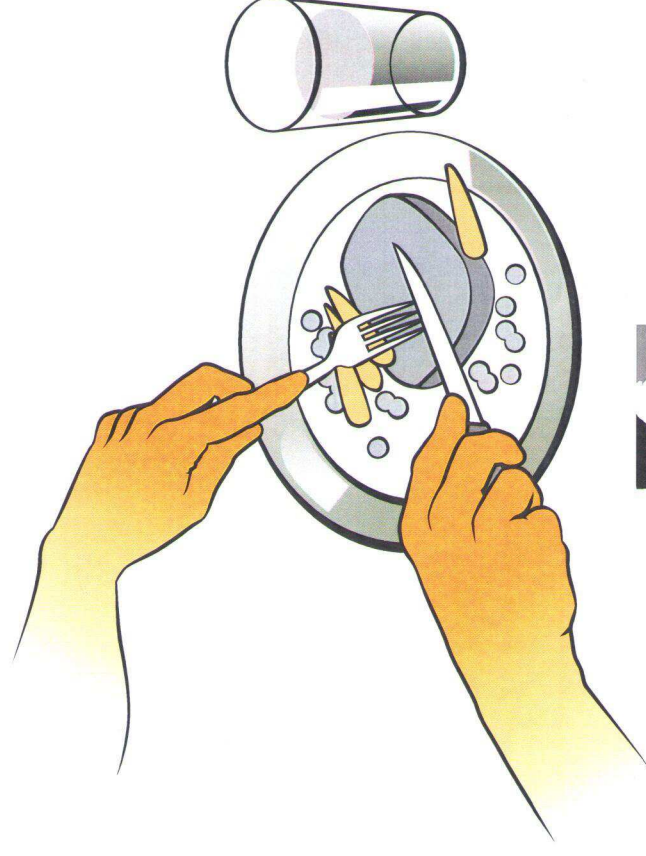
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Cité Administrative - Boulevard de la Liberté - CS 92104 - 35021 RENNES CEDEX 9
Unité service du consommateur
Tél : 02.99.29.76.00

MISSION INTER-SERVICES DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EN ILLE-ET-VILAINE
(M.I.S.S.A.)

MANNGEZ SANS RISQUES

VOUS AVEZ LES CARTES EN MAINS



MISSION INTER-SERVICES DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EN ILLE-ET-VILAINE
(M.I.S.S.A.)
2008

EVITEZ LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES

QU'EST CE QU'UNE TIAC ?

On appelle toxi-infection alimentaire collective (TIAC) la survenue d'au moins deux cas similaires d'infection digestive (diarrhée, vomissements, maux de ventre, fièvre) dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

C'est une maladie à déclaration obligatoire qui conduit les services de l'État à mener une enquête pour en connaître l'origine et proposer des mesures de prévention individuelles ou collectives adaptées.

Y EN A-T-IL BEAUCOUP ?

En France, 908 foyers de TIAC ont été déclarés en 2006, impliquant 9415 malades dont 808 hospitalisés et quelques décès.

En Ile-et-Vilaine, 24 foyers ont été signalés aux services de l'État, la même année.

OÙ ET QUAND ONT-ELLES LIEU ?

Elles surviennent aussi bien en milieu familial qu'en restauration collective ou commerciale.

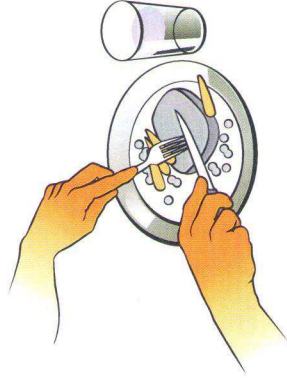
Il y en a toute l'année avec une recrudescence en été.

QUELS ALIMENTS SONT EN CAUSE ?

Il s'agit le plus souvent de la viande, du poisson ou des œufs, puis de la charcuterie. Le lait et ses dérivés peuvent être incriminés tout comme les coquillages.

QUELS GERMES SONT RESPONSABLES ?

Les salmonelles, les staphylocoques, les clostridium sont les germes les plus souvent en cause. Il existe aussi des réactions allergiques (histamine) notamment avec le poisson. Ces germes sont susceptibles de se développer dans les aliments à toutes les étapes de leur manipulation (stockage, préparation, conditionnement, transport...), surtout en cas de rupture de la chaîne du froid.



UNE ALIMENTATION SANS RISQUES

C'est d'abord la responsabilité des professionnels de l'alimentaire (artisans, industriels...) sous le contrôle des services de l'État

C'est ensuite à vous de jouer



LES MAINS, PREMIER OUTIL DE TRAVAIL :

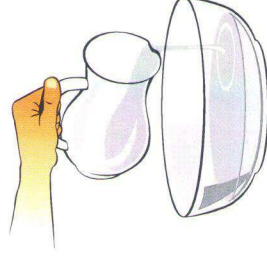
Lavez-vous les mains :

- avant de préparer les aliments,
- entre chaque manipulation de produits différents,
- avant de passer à table,
- après être allé aux toilettes.



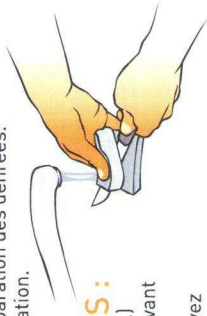
LA PROPRETÉ DU MATÉRIEL :

- Lavez les surfaces et le matériel en contact avec les denrées.
- Pensez à nettoyer et à désinfecter régulièrement votre réfrigérateur (eau savonneuse, eau javellisée par exemple).



L'UTILISATION D'EAU ET DE PRODUITS SÛRS :

- Utilisez uniquement de l'eau potable pour la préparation des denrées.
- Lavez bien les fruits et légumes avant consommation.

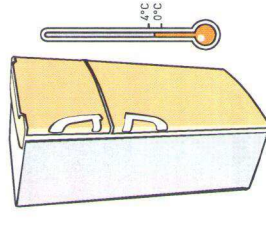


LA PRÉPARATION DES DENRÉES :

- Lavez le matériel (planches à découper, couteaux...)
- Lavez le matériel (planches à découper, couteaux...) que vous venez d'utiliser pour les aliments crus avant de les réutiliser pour d'autres aliments.
- Préparez les plats au dernier moment et conservez les au réfrigérateur.

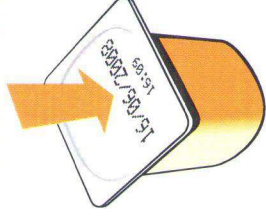
LES TEMPÉRATURES :

- Évitez toute rupture de la chaîne du froid (transports, attente des repas...)
- Vérifiez que la zone la plus froide de votre réfrigérateur est entre 0 et 4°C.
- Placez dans cette zone les produits les plus sensibles (viande, poisson, ...).
- Décongelez les produits surgelés au réfrigérateur et non à température ambiante.
- Faites bien cuire les aliments et maintenez-les très chauds jusqu'au service.



LE STOCKAGE DES ALIMENTS :

- Respectez les dates limites d'utilisation et les températures de conservation des aliments.
- Ne conservez pas trop longtemps les aliments entamés, même au réfrigérateur.
- Pensez à protéger les denrées alimentaires (récipients fermés, film alimentaire ou papier aluminium).
- Séparez la viande, la volaille et le poisson cru, des autres aliments, et en particulier des légumes non emballés.



AUSSI LE RESPECT DES REGLES D'HYGIÈNE EST IMPÉRATIF !