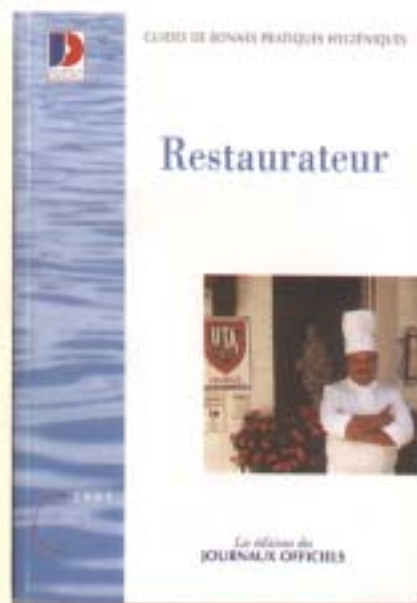


■ Des documents nécessaires

Guide des bonnes pratiques hygiéniques
disponible pour l'ensemble des métiers
de bouche



A se procurer aux
Editions des "Journaux officiels"
26 rue Desaix 75 015 Paris
01 40 58 75 00
www.journal-officiel.gouv.fr

■ Contacts

Professionnels



Chambre des métiers
27 avenue Raspail
94100 Saint-Maur-des-Fossés
01 49 76 50 00

Chambre de commerce et d'industrie
8 place Salvador Allende
94 000 Créteil
01 49 56 56 00

Organisme de formation

FAFIH- Délégation Ile-de-France
3 rue de la ville de l'évêque
75 008 Paris,
01 40 17 20 20

Administrations

Direction des services vétérinaires
12 rue du séminaire - MIN de Rungis
94 516 RUNGIS cedex
01 45 60 60 00

Pour tous renseignements

Service hygiène publique
CAPCVM - 14, rue Le Corbusier
94 046 Creteil cedex
01 41 94 31 35

www.agglo-plainecentrale94.fr

Conseiller communautaire délégué à l'hygiène publique :
Stéphane BAYET

Hygiène des métiers de bouche



PLAINE CENTRALE
DU VAL-DE-MARNE
COMMUNITE D'AGGLOMERATION

■ Locaux et matériels

Bois interdit

Séparer les secteurs propres des secteurs sales

Ne pas croiser le propre et le sale

Nettoyer et désinfecter les locaux et matériels

➔ Disposer de...

lavabo à commande non manuelle

brosse à ongles

distributeur de savon bactéricide

poubelle à commande non manuelle

essuie-mains à usage unique

chambres froides avec contrôle t°

➔ Les wc n'ouvrent jamais directement sur...

la cuisine

la salle à manger

Ranger le matériel et les produits

■ Denrées

- ➔ Contrôler la livraison (état, t°, conditionnement)
- ➔ Décartonnage avant stockage
- ➔ Respecter la chaîne du froid
- ➔ Conserver entre 0° et + 3° les denrées fraîches
- ➔ Conserver à - 18° les surgelés
- ➔ Conserver à + 63° les préparations chaudes
- ➔ Stockage à 10 cm du sol minimum
- ➔ Stockage séparé des produits non travaillés et cuisinés
- ➔ Utiliser des récipients pour contact alimentaire
- ➔ Filmer, étiqueter les produits: date, type, etc
- ➔ Tenir le registre des stocks
- ➔ Gérer les stocks: réparation, ordre d'arrivée, etc

d'entretien dans un endroit réservé à cet usage

■ Personnel

Hygiène corporelle

Pas de blessure non cicatrisée

Tenue vestimentaire complète, claire, propre, appropriée à l'activité

Aucun vêtement de ville visible



Lavage des mains et brossage des ongles

Formation en hygiène sur site obligatoire à renouveler tous les 2 ans