



# *Manuel de l'hygiène et salubrité*

## **Partie 4**

### **La prévention**

#### **Contamination croisée, première partie**

Lorsque nous disons que les aliments ont subi une contamination croisée, cela signifie qu'un produit alimentaire en a contaminé un autre, comme lorsque les jus s'écoulent sur des légumes crus.

Il est donc nécessaire de disposer de systèmes favorisant un comportement hygiénique. Le contrôle de l'hygiène alimentaire est devenu une question d'actualité. Les outils de nettoyage peuvent propager des bactéries d'une pièce à l'autre si elles sont utilisées dans plusieurs phases de production ou à des fins très différentes, telles que l'utilisation des mêmes outils de nettoyage pour les surfaces en contact avec les aliments ou non. Pour éviter que cela ne se produise, il faut utiliser des outils visuellement distincts. Vikan a développé une couleur.

Avec ces outils de nettoyage, l'entreprise peut établir un plan de séparation où les couleurs indiquent l'utilisation des outils et l'endroit où ils doivent être utilisés. En outre, Vikan a mis au point des outils parfaitement adaptés à la tâche de nettoyage en question. Devrait-il y avoir des tâches de nettoyage qui nécessitent des outils de nettoyage spéciaux, ce qui peut bien sûr être extrêmement important.

La contamination croisée peut être une cause de détérioration des produits alimentaires et de maladies graves. Elle doit donc constituer un domaine à systématiser de manière à minimiser les risques liés au traitement des aliments.

Une bonne hygiène peut être assurée par la mise en place de bonnes routines, à savoir:

- Connaissance de base des micro-organismes et de la manière dont les micro-organismes utiles peuvent être exploités et ceux qui sont dangereux minimisés.
- Une organisation appropriée, qui assure uniformément une bonne hygiène.

- Méthodes de nettoyage appropriées, spécialement conçues pour l'industrie alimentaire. Des outils de nettoyage de haute qualité et bien conçus, adaptés à la tâche de nettoyage.
- Agents de nettoyage et de désinfection, utilisés aux bonnes doses et conformément aux instructions.
- Les ustensiles et l'équipement sont conçus de manière ergonomique et peuvent être utilisés en toute sécurité.
- Que les utilisateurs soient informés de l'utilisation correcte de l'équipement et des risques associés au nettoyage et à l'hygiène.

