

VOTRE CARNET D'INFORMATION



NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT

DANS LES ÉTABLISSEMENTS ALIMENTAIRES

RÉDACTION ET COORDINATION

Direction générale de la santé animale
et de l'inspection des aliments

PHOTOGRAPHIES

Éric Labonté, MAPAQ
iStockphoto

CONCEPTION GRAPHIQUE

Direction des communications

RÉVISION LINGUISTIQUE

Direction des communications

ÉDITION

Direction des communications

REMERCIEMENTS

La DGSAIA tient à remercier toutes les personnes qui ont
contribué à l'élaboration et à la révision de ce document.

RESSOURCE

Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments

Téléphone : 1 800 463-5023

Courrier électronique : dgsaia@mapaq.gouv.qc.ca

Site Internet : www.mapaq.gouv.qc.ca

© Gouvernement du Québec

Dépôt légal : 2013

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives Canada

ISBN 978-2-550-68426-8 (imprimé)

ISBN 978-2-550-68425-1 (PDF)

Imprimé sur du papier Rolland Enviro100,
contenant 100 % de fibres recyclées postconsommation

TABLE DES MATIÈRES

POURQUOI NETTOYER ET ASSAINIR ?	3
NETTOYER.....	5
ASSAINIR	9
PROCÉDURE MANUELLE ET AUTOMATIQUE.....	13
AVEC QUOI NETTOYER ET ASSAINIR ?	18
QUAND NETTOYER ET ASSAINIR ?	20
PLANIFICATION.....	22
SÉCURITÉ ET ENTREPOSAGE.....	24
POUR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS.....	25





POURQUOI NETTOYER ET ASSAINIR ?

POUR ASSURER L'INNOCUITÉ ET LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS QUE VOUS MANIPULEZ

Un nettoyage et un assainissement adéquats des surfaces de travail, du matériel, des ustensiles et de l'équipement qui entrent en contact avec les aliments diminuent les risques de contamination de ceux-ci. Ce sont des moyens efficaces de prévenir les toxi-infections alimentaires et d'assurer l'innocuité des aliments.

En effet, le nettoyage et l'assainissement permettent l'élimination des particules d'aliments et des saletés qui contribuent à la croissance des microorganismes. De plus, ces deux étapes réduisent le nombre de microorganismes et préviennent la formation de biofilms. Enfin, elles préviennent les risques associés aux réactions des personnes souffrant d'allergies alimentaires.

POUR ÊTRE CONFORME AU RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS

Le nettoyage et l'assainissement contribuent à la salubrité des aliments tout au long de leur préparation et, par le fait même, leur conformité avec la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29) et le Règlement sur les aliments (RLRQ, chapitre P-29, r. 1).

ET AUSSI POUR ÉVITER LES BIOFILMS

Un biofilm est formé de bactéries qui ont la capacité d'adhérer à des surfaces et à des pièces d'équipement ainsi que de s'y multiplier. Une fois qu'elles y sont bien fixées, elles sécrètent des substances ou gommages qui leur permettent d'y adhérer davantage. Les bactéries contenues dans le biofilm peuvent s'en détacher et être une source constante de contamination pour les aliments. Le biofilm peut aussi abriter des bactéries pathogènes, telles que *Listeria monocytogenes*, *E. coli* ou *Salmonella*, et causer des toxi-infections alimentaires. Une fois établi, le biofilm fournit aux bactéries un environnement favorable à leur survie. Il est alors difficile de le déloger. De plus, il réduit l'efficacité du nettoyage et de l'assainissement.





NETTOYER



NETTOYER

Le nettoyage sert à déloger toutes les particules et les saletés des surfaces entrant en contact avec les aliments. **Cette mesure est essentielle et préalable à l'assainissement.**

TROIS ÉTAPES :

1. PRÉLAVAGE



2. LAVAGE



3. RINÇAGE



Consultez votre fournisseur de produits de nettoyage et d'assainissement pour vous assurer de choisir le détergent approprié.

1. Prélavage

Le prélavage permet d'enlever la majorité des particules et résidus d'aliments. Il favorise l'action nettoyante du détergent à l'étape suivante.

2. Lavage

Le lavage sert à retirer toute trace de saletés des surfaces par l'action d'un détergent. **Il permet de retirer de ces surfaces un certain nombre de microorganismes, mais ne les tue pas.** De plus, le lavage déloge les allergènes.

Le détergent

Le détergent utilisé doit être approuvé pour un usage alimentaire (pour de plus amples renseignements, veuillez vous référer à la page 18).

Plusieurs types de détergents sont offerts sur le marché. Le choix doit se faire en fonction des particules d'aliments à déloger et de la nature de l'équipement à laver. Par exemple, les détergents alcalins permettent d'enlever les dépôts d'aliments fortement collés ou trop cuits, alors que les détergents acides sont efficaces pour retirer les dépôts calcaires. Le produit choisi doit être compatible avec les autres produits chimiques utilisés, tel l'assainisseur. Le détergent idéal devrait au moins satisfaire les exigences suivantes :

- Dissoudre et emporter les souillures;
- Ne pas endommager les surfaces de travail;
- Être entièrement soluble dans l'eau.

3. Rinçage

Le rinçage complète le lavage et permet d'enlever les substances dissoutes et d'éliminer les résidus de détergent, lesquels pourraient diminuer l'efficacité de l'assainisseur.





ASSAINIR

ASSAINIR

L'assainissement permet de réduire à un niveau sécuritaire le nombre de microorganismes qui se trouvent sur les surfaces et l'équipement, c'est-à-dire à un niveau assurant l'innocuité des aliments destinés aux consommateurs.

Si vous utilisez un produit combinant un détergent et un assainisseur, deux applications consécutives sont quand même nécessaires, selon les concentrations précisées par le fabricant. La première application servira au nettoyage et l'autre, à l'assainissement.

ATTENTION ! Pour un nettoyage et un assainissement efficaces, il est important de procéder aux deux étapes distinctement et de ne pas mélanger le détergent à l'assainisseur.

IL EXISTE DEUX MÉTHODES D'ASSAINISSEMENT :

L'assainissement thermique

Cette méthode consiste à détruire les microorganismes en les soumettant à l'action de l'eau chaude.

- La température de l'eau doit être d'**au moins 77 °C** durant 30 secondes ou d'**au moins 82 °C**.
- Cette méthode d'assainissement est efficace seulement lorsqu'il est possible de maintenir la température et le temps de contact appropriés.

L'assainissement chimique

Cette méthode consiste à détruire les microorganismes en les soumettant à l'action d'un produit chimique (assainisseur).

L'assainisseur

L'assainisseur doit être approuvé pour un usage alimentaire (pour de plus amples renseignements, veuillez vous référer à la page 18).

Cette méthode d'assainissement est efficace seulement si les instructions du fabricant sont respectées en ce qui concerne :

- la concentration;
- le mode d'utilisation;
- la température de l'eau;
- le temps de contact;
- la nécessité de rincer ou non la surface ou le matériel.

ATTENTION ! Respectez les instructions du fabricant pour éviter la présence de résidus et réduire les risques de contamination chimique des aliments.

Il existe de nombreux produits assainisseurs, principalement à base de chlore, d'iode ou d'ammonium quaternaire. Chacun a ses caractéristiques (efficacité, coût, facilité d'utilisation, compatibilité, etc.). Consultez votre fournisseur de produits de nettoyage et d'assainissement, afin de déterminer les produits qui pourront répondre aux besoins particuliers de votre établissement.

Il est recommandé d'alterner les produits chimiques pour maintenir l'efficacité de l'assainissement, et éviter que les microorganismes développent une résistance aux assainisseurs.





PROCÉDURE

MANUELLE ET AUTOMATIQUE

PROCÉDURE MANUELLE ET AUTOMATIQUE

ÉTAPE PRÉALABLE AU NETTOYAGE : DÉMONTAGE

- Cette étape préalable contribue à assurer l'efficacité du nettoyage et de l'assainissement de l'ensemble des pièces et des surfaces.
- Elle réduit l'accumulation d'eau et d'aliments, ce qui diminue les risques d'apparition de biofilms.
- L'équipement doit être démonté quotidiennement, ou plus fréquemment, si un risque de contamination se présente.

1. Prélavage

Les débris d'aliments devraient être enlevés au-dessus d'une poubelle, d'un dalot ou d'un réceptacle à ordures ou encore dans un lave-vaisselle en utilisant le cycle de prélavage.

Selon la situation, pour un nettoyage plus efficace, les ustensiles et l'équipement peuvent être rincés ou savonnés ou encore frottés avec un abrasif non métallique.



2. Lavage

Manuel

- Lavez en immergeant au complet l'instrument de travail dans une eau chaude **d'au moins 43 °C** et y ajouter un détergent approprié.
- Récurez rigoureusement pour enlever toutes les particules d'aliments.
- Changez l'eau dès qu'elle est souillée.
- Un évier à trois compartiments peut faciliter les opérations. Pour le lavage, vous pourriez utiliser le premier compartiment.

Lorsqu'un instrument est trop volumineux pour l'évier, vous pouvez le nettoyer et l'assainir à l'endroit où il se trouve, en suivant la procédure décrite sur l'étiquette du produit nettoyant ou assainissant ainsi que les directives du fabricant de l'appareil.

Automatique

Dans la plupart des établissements alimentaires, un lave-vaisselle est utilisé.

- Cet appareil doit être utilisé et entretenu conformément aux directives du fabricant.
- Il est conseillé d'afficher ces directives à proximité de l'appareil.
- L'utilisateur doit notamment s'assurer que l'approvisionnement en détergent est suffisant, que les orifices des bras de lavage ne sont pas obstrués et que la température de lavage est appropriée.
- L'eau de lavage doit être à une température **d'au moins 60 °C**.

3. Rinçage

Manuel

- Rincez l'instrument avec une eau dont la température est **d'au moins 43 °C**, distincte de l'eau du lavage et du prélavage.
- Dans un évier à trois compartiments, vous pourriez utiliser le deuxième compartiment.

Automatique

- La température de l'eau de rinçage doit être **d'au moins 82 °C** ou conforme aux recommandations du fabricant.

N'OUBLIEZ PAS QUE LES INSTRUMENTS SUIVANTS DOIVENT ÊTRE NETTOYÉS ET ASSAINIS À LA FRÉQUENCE PRESCRITE PAR LE FABRICANT OU À LA FRÉQUENCE NÉCESSAIRE POUR PRÉVENIR L'ACCUMULATION DE SALETÉS ET DE MICROORGANISMES :

- Réservoirs à glace;
- Becs serveurs de distribution de boissons gazeuses;
- Composantes internes des machines à glace;
- Tubes des distributrices de breuvages;
- Moulins à café;
- Équipement de vente d'eau;
- Équipement, distributeurs et contenants de libre service avant leur réapprovisionnement;
- Thermomètres.

4. Assainissement

Manuel

Assainissement thermique (ou à l'eau chaude)

- Mettez l'instrument en contact avec une eau chaude **d'au moins 77 °C pendant au moins 30 secondes.**

Assainissement chimique

- Suivez les instructions du fabricant qui figurent sur l'étiquette. Rincez si cela est recommandé.

Dans un évier à trois compartiments, vous pourriez utiliser le troisième compartiment.

Automatique

Un assainissement thermique est prévu lors du cycle de rinçage de la majorité des lave-vaisselles. Toutefois, certains effectuent un assainissement à basse température, en combinaison avec des produits chimiques, tel que le spécifie le fabricant.

5. Séchage

Que ce soit lors de la procédure manuelle ou automatique, le séchage est une étape importante pour prévenir l'accumulation d'eau stagnante, propice à la croissance des microorganismes.

Manuel

- Laissez sécher l'objet ou la surface à l'air ambiant, car les linges à vaisselle pourraient les contaminer de nouveau.

Automatique

- Généralement, les lave-vaisselles offrent un cycle de séchage.



AVEC QUOI NETTOYER ET ASSAINIR ?

Avec des produits approuvés pour un usage alimentaire

Les produits de nettoyage et d'assainissement doivent satisfaire aux normes prévues par la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C., 1985, c. F-27) ou être inscrits sur la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés, publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et accessible sur le site Web de celle-ci, à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca.

Avec de l'eau potable

À toutes les étapes du nettoyage et de l'assainissement, l'eau employée doit être potable en tout temps. Elle doit répondre aux normes du Règlement sur la qualité de l'eau potable (chapitre Q-2, r. 40).

Si vous n'avez pas d'approvisionnement en eau potable, il est obligatoire d'employer une eau de substitution qui satisfait aux normes du Règlement sur la qualité de l'eau potable, par exemple une eau embouteillée.

Pour savoir quoi faire en cas d'avis d'ébullition, visitez le site Web du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) : www.mapaq.gouv.qc.ca/avisebullition.

Avec des outils propres et appropriés

Les brosses, les instruments de récurage ainsi que les serviettes servant au nettoyage et à l'assainissement devraient être clairement désignés pour les surfaces auxquelles ils sont destinés et ils devraient être utilisés convenablement. Par exemple, pour le nettoyage des planches à découper, vous ne devez pas vous servir d'un linge initialement destiné au nettoyage des poubelles. N'oubliez pas de laver et d'assainir les brosses, les instruments de récurage ainsi que les serviettes employés pour le nettoyage et l'assainissement. De plus, changez-les régulièrement, car ils peuvent aussi être une source de contamination. Dès qu'un instrument commence à se détériorer, il devrait être changé. Les chiffons de table doivent être lavés et rincés après leur utilisation. Il est possible de les conserver par la suite dans une solution comportant un assainisseur, de manière à éviter le développement de microorganismes et la contamination. Cette solution doit être maintenue propre en tout temps.

Surfaces et matériel

Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact avec les aliments doivent :

- être démontables et accessibles pour le nettoyage, l'assainissement, l'entretien et, au besoin, l'inspection;
- être lisses, non absorbantes, imperméables et ne peuvent être corrodées. Elles sont exemptes de piqûres, de fissures ou de crevasses (équipement et ustensiles);
- résister aux traitements auxquels ils sont soumis lors des opérations de nettoyage et d'assainissement;
- être non toxiques et non en état ou en voie de putréfaction.

Préférez l'acier inoxydable aux matières plastiques et évitez les surfaces poreuses comme le caoutchouc.

Portez une attention spéciale aux joints.

Réparez ou remplacez les surfaces abîmées (manche de couteau) ou fissurées (planche à découper).

Le tampon métallique est proscrit. D'une part, il contient des produits qui ne sont pas permis pour un usage alimentaire et il détériore les surfaces prématurément. D'autre part, il risque de se dégrader à l'usage, ce qui représente un danger de contamination des aliments (particules du tampon métallique dans l'aliment préparé).

QUAND NETTOYER ET ASSAINIR ?

FRÉQUEMMENT, COMME L'INDIQUE LE TABLEAU SUIVANT :

FRÉQUENCE	EXEMPLES DE SITUATIONS
Après chaque utilisation	➤ Lorsque vous coupez ou manipulez différentes viandes crues sur une même surface de travail. ➤ Lorsque vous pelez des légumes non lavés et que vous préparez ensuite un sandwich au poulet sur la même surface de travail, par exemple. ➤ Lorsque les récipients contenant des aliments potentiellement dangereux sont complètement vides. ➤ Chaque fois qu'une contamination peut se produire (ustensile tombé sur le plancher, boîte livrée et déposée directement sur le comptoir, etc.).
Toutes les 4 heures	➤ Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont manipulés à la température ambiante.
Après chaque quart de travail (toutes les 8 heures environ)	➤ Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont manipulés dans un local dont la température se situe entre 4 °C et 10 °C.
Toutes les 24 heures	➤ Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont manipulés dans un local dont la température est de moins de 4 °C. ➤ Pour les surfaces qui entrent en contact avec des aliments potentiellement dangereux en libre service et maintenus à une température inférieure à 4 °C ou supérieure à 60 °C. ➤ Pour les surfaces des équipements de cuisson des aliments.
Selon la fréquence recommandée par le fabricant	➤ Cela comprend les réservoirs, les machines à glace, les distributrices, les moulins à café, les appareils de vente d'eau en vrac, etc.

Dans le contexte d'une contamination de l'environnement (feu, refoulement d'égout, etc.) ou d'une éclosion de toxi-infection, il importe d'employer des méthodes d'assainissement rigoureuses. Si une telle situation survient dans votre établissement, communiquez avec la Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments au 1 800 463-5023 pour obtenir des conseils personnalisés, selon la situation.

Une description et une liste des aliments potentiellement dangereux se trouvent dans le Guide des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires. Visitez le site du MAPAQ : www.mapaq.gouv.qc.ca/bonnespratiques.

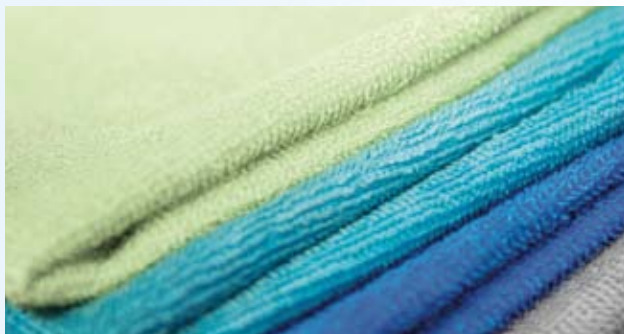


PLANIFICATION

UN ÉTABLISSEMENT ALIMENTAIRE SALUBRE EST LE RÉSULTAT D'UN PROGRAMME DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT BIEN PLANIFIÉ ET BIEN APPLIQUÉ.

Ce programme concerne toutes les surfaces de travail, le matériel, les ustensiles, l'équipement et tous les secteurs de l'établissement. Il indique à chaque employé sa tâche quotidienne en matière de nettoyage et d'assainissement. Une personne devrait être désignée pour veiller à son application. **De plus, ce programme doit présenter les renseignements suivants :**

- Le nom de la surface de travail, du matériel, de l'ustensile, de l'équipement ou de la pièce (ex.: friteuse, planche à découper, couteau, etc.) et les instructions relatives au démontage de l'appareil (s'il y a lieu);
- Les méthodes de nettoyage et d'assainissement à observer pour chaque surface de travail, matériel, ustensile, équipement ou pièce, les produits à utiliser et leurs concentrations, la température précise de l'eau, le temps de contact de l'assainisseur et toute autre directive du fabricant;
- La fréquence de nettoyage (horaire, quotidienne, hebdomadaire, etc.);
- La ou les personnes responsables du programme de nettoyage et d'assainissement.



IL EST FORTEMENT RECOMMANDÉ DE TENIR UN REGISTRE CONCERNANT L'APPLICATION DU PROGRAMME DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT.

Exemple :

REGISTRE DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT

Équipement	Fréquence	Méthode	Produits	Quantité	Température de l'eau et temps de contact	Responsable	Date

Mis à jour par : _____

Date : _____

SÉCURITÉ ET ENTREPOSAGE

TOUS LES PRODUITS CHIMIQUES, TELS LES DÉTERGENTS ET LES ASSAINISSEURS, SONT DES MATIÈRES DANGEREUSES SUSCEPTIBLES DE CAUSER DES ACCIDENTS, COMME DES BRÛLURES OU DES TOXI-INFECTIONS.

Il est donc essentiel d'observer les règles de sécurité suivantes :

- Respectez les instructions figurant sur l'étiquette du produit;
- Ne mélangez jamais des produits chimiques ;
- Conservez les produits de nettoyage et d'assainissement à l'écart des aliments et dans des contenants étanches et clairement désignés;
- Entreposez les produits de nettoyage et d'assainissement ainsi que les accessoires (vadrouilles, seaux, etc.) de manière qu'ils ne constituent pas une source de contamination pour les aliments. Quand vous utilisez ces produits, assurez-vous qu'aucun aliment ne se trouve à proximité. Si possible, effectuez les opérations de nettoyage et d'assainissement en dehors des heures de préparation des aliments.

SERVICES OFFERTS PAR LES FOURNISSEURS DE PRODUITS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT

Plusieurs fournisseurs de produits de nettoyage et d'assainissement offrent de la formation aux établissements alimentaires en ce qui concerne l'utilisation de leurs produits. Informez-vous auprès des représentants à ce sujet. De plus, certaines de ces entreprises disposent de matériel visuel, telles des affiches, qui indique les principales étapes d'une utilisation appropriée de leurs produits. Vous pouvez aussi vous procurer des contenants réutilisables, clairement désignés et gradués, qui présentent les dilutions ou dosages nécessaires pour obtenir des solutions aux concentrations efficaces.

POUR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS

Pour obtenir plus de détails sur les exigences relatives au nettoyage et à l'assainissement ou de l'information sur l'innocuité des aliments ou sur les règles à suivre en matière d'hygiène et de salubrité des aliments, ou encore pour rapporter une toxi-infection alimentaire ou déposer une plainte, communiquez avec le MAPAQ en utilisant l'un des moyens suivants :

- Composez le 1 800 463-5023 ou utilisez le courrier électronique : dgsaia@mapaq.gouv.qc.ca, afin de joindre la Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments;
- Visitez le site Web du Ministère : www.mapaq.gouv.qc.ca;
- Suivez MAPAQaliments sur Twitter : twitter.com/MAPAQaliments.



