

# Covid-19 et hygiène en restauration

## La compil

La crise sanitaire a mis en lumière s'il en était besoin l'hygiène comme élément primordial pour lutter contre la propagation de la covid-19 mais aussi rassurer et fidéliser la clientèle.

### SOMMAIRE

SUSPENSION DU PASS VACCINAL ET FIN DU PORT DU MASQUE

1

NETTOYAGE ET DESINFECTION : LES BONS GESTES

2

LE LAVAGE ET LE SÉCHAGE DES MAINS

3

LA MARCHÉ EN AVANT

4

HYGIÈNE ET LIVRAISON DES REPAS

5



Selon une étude quantitative réalisée par Geco Food Service entre le 20 mai et le 20 septembre 2020 sur la restauration hors domicile  
**"24% des clients se renseignent avant leur venue sur les mesures d'hygiène prises par l'établissement"**

Toujours selon cette étude, la moitié des Français a peur d'aller au restaurant par crainte d'être contaminé.

**L'hygiène** est désormais le critère d'attention fortement privilégié dans le choix d'un restaurant

60 %

Hygiène

27 %

Origine géographique des produits

26 %

Prix

12 % Bio



# PASS VACCINAL

Suspension à compter du 14 mars 2022

## Suspension du pass vaccinal et fin de l'obligation du port du masque

À compter du lundi 14 mars, un décret du 12 mars suspend le pass vaccinal activité et met fin à l'obligation du port du masque à quelques exceptions près comme les transports collectifs et les établissements de santé.

Un décret du 12 mars publié au *Journal Officiel* du 13 mars 2022 suspend le pass vaccinal activités, dans tous les lieux et événements où il s'appliquait jusqu'alors. Il n'est plus nécessaire de présenter un pass vaccinal pour accéder aux bars, restaurants, discothèques, espaces de loisirs ou sportifs...

**Il ne s'agit que d'une suspension. La base légale du pass vaccinal existe toujours jusqu'au 31 juillet 2022. Ce qui permet au gouvernement de pouvoir le rétablir en cas de reprise de l'épidémie.**

En revanche le pass sanitaire (schéma vaccinal complet, certificat de rétablissement, contre-indication à la vaccination ou test négatif de moins de 24 heures) est maintenu pour les personnes de 12 ans et plus se rendant dans des services et des établissements de santé ou médicaux-sociaux soit pour des soins programmés, soit pour accompagner ou rendre visite à des personnes accueillies dans ces services. Le pass sanitaire n'est pas exigé en cas d'urgence ou pour faire un test covid.

### Fin de l'obligation du port du masque

Depuis le 28 février 2022, le port du masque n'était plus obligatoire dans les lieux, services et événements soumis au pass vaccinal. Le personnel comme les clients des bars et restaurants n'étaient plus obligés de porter le masque dans la mesure où ces lieux étaient soumis à l'obligation du pass vaccinal.

**A partir du 14 mars, le port du masque n'est plus imposé dans aucun des lieux où il s'imposait encore à l'exception des transports collectifs de voyageurs et des établissements de santé. Il n'est plus nécessaire de porter le masque dans les établissements hôteliers ni pour la clientèle ni pour le personnel.**

De même le port du masque n'est plus nécessaire dans les commerces, les entreprises, les écoles, les lieux de culte...

Pour autant, si le port du masque n'est plus obligatoire dans une majorité de lieux, le gouvernement recommande fortement aux personnes fragiles du fait de leur âge ou de leurs pathologies de maintenir le port du masque dans les lieux clos et les grands rassemblements.

*(Décret n°2022-352 du 12 mars 2022 modifiant le décret no 2021-699 du 1<sup>er</sup> juin 2021 prescrivant les mesures générales nécessaires à la gestion de la sortie de crise sanitaire, publié au JO du 13 mars 2022, texte 25).*

### Publication du Guide repère des mesures de prévention des risques de contamination au Covid-19

En remplacement du protocole sanitaire jusque-là en vigueur, le ministère du Travail diffuse un "Guide repère des mesures de prévention des risques de contamination au Covid-19 hors situation épidémique" dans sa version du 15 mars 2022. Ce document de 2 pages (contre 25 pour le protocole sanitaire en entreprise dans sa dernière version) rappelle les grands principes de prévention.

<https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/article/guide-repere-des-mesures-de-prevention-des-risques-de-contamination-au-covid-19>



# NETTOYAGE ET DESINFECTION : LES BONS GESTES



L'utilisation des produits d'entretien peut se résumer en **cinq points essentiels** : se repérer dans les différents produits, identifier leurs dangers, se protéger en les utilisant (gants, masque, lavage des mains après utilisation...), savoir les stocker et savoir les éliminer (par des filières de collecte sélective et après rinçage des bidons) pour protéger

l'environnement. Les produits désinfectant virucides sont également efficaces pour traiter les surfaces dans le cadre de la lutte contre un virus comme le coronavirus.

## Nettoyage et désinfection : une différence de taille

Le nettoyage est l'élimination des salissures visibles à l'oeil nu (déchets, résidus alimentaires, poussières...), dans le but d'obtenir une surface propre.

- Les micro-organismes ne pouvant se multiplier sans substances nutritives, un bon nettoyage permet d'éliminer 80 % des germes.
- Mais pour en éliminer la totalité, une désinfection est indispensable afin d'obtenir une surface ou du matériel sains.

Dans les deux cas, il est important de choisir des produits adaptés et conformes à la réglementation.

## Le détergent et ses agents anti-redéposition

Selon le règlement (CE) n° 648/2004, un produit détergent est une substance ou une préparation contenant des savons et/ou d'autres tensio-actifs (qui empêchent les salissures de se redéposer sur le support) destinés à un processus de lavage ou de nettoyage. Ils peuvent se présenter sous forme de liquide, de poudre, de pâte...

- Les produits destinés au pré-trempage (ou pré-lavage), au rinçage, au blanchiment du linge, les assouplissants pour lessive, ainsi que les produits de nettoyage des fours, grils et friteuses en font également partie.
- Les détergents sont classés selon leur pH (potentiel hydrogène) : les produits acides ( $\text{pH} < 7$ ) permettent d'éliminer les salissures basiques (tartre) et les produits basiques ( $\text{pH} > 7$ ) combattent les salissures acides (graisse cuites ou brûlées par exemple).
- Les produits de pH neutre ou proche de la neutralité, compris entre 6,5 et 8,9, seront plutôt des produits multisurfaces, des liquides-vaisselle ou des produits pour les vitres.

## Les désinfectants : pas de quartier pour les microbes



La désinfection n'est efficace que sur une surface propre. Les produits 2 en 1, détergents-désinfectants, permettent de gagner du temps et sont très pratiques lors de l'entretien courant de surfaces peu sales, mais ne sont pas suffisants pour des supports très encrassés.

Un temps de pose est indispensable pour laisser agir les désinfectants. Même si en fin de journée les minutes paraissent longues, respectez scrupuleusement la durée indiquée sur l'étiquette, habituellement de 5 à 15 minutes.

Tous les désinfectants utilisés doivent disposer d'une autorisation et satisfaire aux normes Afnor. Ils sont classés en fonction de leur action, indiquée sur l'étiquette :

Dénomination	Action	Normes françaises (NF)
<b>Produit bactéricide</b>	Détruit les bactéries	T 72-150 et T 72-151
<b>Produit virucide</b>	Détruit les virus	T 72-180 et T 72-181
<b>Produit fongicide</b>	Détruit les champignons microscopiques (levures et moisissures)	T 72-200 et T 72-201
<b>Produit sporicide</b>	Détruit les spores bactériennes, beaucoup plus résistantes que les formes végétatives	T 72-230 et T 72-231

Dans tous les cas, il convient de se référer aux conditions d'utilisation données par le fabricant pour obtenir une efficacité d'action optimale et éviter la contamination chimique des denrées par des résidus de produit. La dureté de l'eau doit notamment être prise en compte pour adapter les dosages. Les produits désinfectants virucides sont également efficaces contre les coronavirus, donc le Covid-19.

### Cuisine : zones de réception

Quoi ?	Sol	Murs et portes	Chariot de rangement	Poignées de portes, interrupteurs
<b>Produit</b>	(Dégraissant-désinfectant chloré) Diffusion	Dilution	Dilution	Dilution
<b>Quand</b>	Après livraison	Une fois par semaine	Après utilisation	Chaque jour
<b>Comment</b>	Eliminer les déchets	Se protéger	Se protéger	Imprégner une lingette
	Pulvériser avec le jet	Pulvériser avec le jet	Pulvériser	Frotter
	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes
	Brosser, frotter	Brosser, frotter	Brosser, frotter	Rincer, sécher avec du papier absorbant
	Nettoyer le siphon, rincer, racler	Rincer, laisser sécher	Rincer, sécher	Brosser, frotter



## Cuisine : plonge, batterie

Quoi ?	Sol	Murs et portes	Chariot de rangement	Poignées de portes, interrupteurs	Poubelles	Plans de travail
Produit	(Dégraissant-désinfectant chloré) Diffusion	Dilution	Dilution	Dilution	Dilution	Dilution
Quand	Après le service	Après le service	Après utilisation	Chaque jour	Chaque jour après le service	Chaque jour après le service
	Eliminer les déchets	Se protéger	Eliminer les déchets	Imprégner une lavette	Se protéger, enlever les sacs	Eliminer les déchets
	Pulvériser avec le jet	Pulvériser avec le jet	Pulvériser (ne pas oublier les roues du chariot)	Frotter	Pulvériser avec le jet	Pulvériser
	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes
	Brosser, racler	Brosser, frotter	Brosser, frotter	Brosser, frotter	Brosser, frotter	Brosser, frotter
	Rincer, racler, nettoyer le siphon	Rincer, laisser sécher	Rincer, essuyer avec un papier absorbant	Rincer, sécher avec du papier absorbant	Rincer, laisser sécher, remettre desv sacs poubelle	Rincer, essuyer avec un papier absorbant



## Zone de stockage : épicerie

Quoi ?	Sol	Murs et portes	Chariot de rangement	Poignées de portes, interrupteurs	Étagères
Produit	Dilution	Dilution	Dilution	Dilution	Dilution
Quand	Une fois par semaine	Une fois par trimestre (ou plus si nécessaire)	Se protéger	Chaque jour	Une fois par mois
	Éliminer les déchets	Se protéger	Éliminer les déchets	Imprégner une lavette	Éliminer les déchets
	Pulvériser avec le jet	Pulvériser avec le jet	Pulvériser (ne pas oublier les roues)	Frotter	Pulvériser
	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes
	Brosser, frotter	Brosser, frotter	Brosser, frotter	Frotter	Frotter
	Netoyer le siphon, rincer, racler	Rincer, laisser sécher	Rincer, essuyer avec un papier absorbant	Rincer, sécher avec du papier absorbant	Rincer, sécher avec du papier absorbant



## Le stockage à l'abri

- Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être stockés dans un local à part ou dans un placard, de préférence fermant à clé.
- Ne stockez pas de grandes quantités au même endroit et veillez à ce que le local soit bien ventilé et à température correcte.
- En cas de transvasement d'un bidon dans des contenants plus petits, identifiez bien ces derniers.
- Ne mélangez surtout pas deux produits différents, au risque d'un dégagement gazeux irritant ou toxique.

## La sécurité avant tout

Les personnes chargées de l'entretien des locaux doivent avoir à disposition les fiches de données de sécurité (FDS) des produits d'entretien.



Ces fiches sont obligatoires si le produit est un mélange de substances ou s'il contient des composés supposés dangereux. Ils sont à conserver dans un classeur pendant au moins 10 ans, délai parfois nécessaire pour qu'une maladie professionnelle se déclare.

Les fiches techniques peuvent suffire pour des produits présentant peu de risques pour l'utilisateur.

Pour les produits contenant des substances pures ou des familles de substances, des fiches toxicologiques précisent les risques, les recommandations d'utilisation, les caractéristiques et la réglementation concernant ces substances. Ces fiches sont mises à jour par l'INRS (Institut national de Recherche et de Sécurité).



# LE LAVAGE ET LE SÈCHAGE DES MAINS

Les diverses épidémies saisonnières et, cette année, celle du coronavirus, rappellent l'importance de cette opération, afin d'éliminer les germes présents sur les mains et de prévenir leur transmission.

**Bien se laver les mains est essentiel !**

## QUAND

- En arrivant à son poste de travail.
- Après avoir touché des aliments souillés.
- Après avoir réceptionné et décartonné les matières premières.
- Après vous être mouché ou après avoir éternué ou toussé.
- Après s'être touché les cheveux, le nez, le front...
- Avant toutes les opérations délicates : hachage, découpe, préparation de farce, de pâtes, assemblage de plats ou de desserts...
- À chaque changement de poste ou d'activité.
- Après avoir été aux toilettes.
- Avant et après le repas.

## COMMENT

- Retirer bagues, montre et tout autre bijou, puis remonter les manches jusqu'aux coudes.
- Bien mouiller les mains jusqu'aux avant-bras.
- Prendre une dose de savon bactéricide.
- Se frotter les mains jusqu'aux avant-bras pendant au moins 30 secondes : insister entre les doigts et utiliser une brosse à ongles.
- Rincer abondamment les parties savonnées.
- Sécher soigneusement les mains avec un essuie-mains à usage unique.



© GETTYIMAGES



- Zones les plus fréquemment oubliées
- Zones les moins fréquemment oubliées
- Zones nettoyées



Carte de contamination

- Très forte
- Forte
- Moyenne

## LES ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

- Des lavabos à commande non manuelle (ouverture au genou, au coude ou infrarouge).
- Un distributeur de savon bactéricide (nettoyé et réapprovisionné régulièrement).
- Un distributeur d'essuie-mains à usage unique.
- Une poubelle à commande à pied ou à ouverture automatique.

## LE MATÉRIEL, LES PRODUITS

- Savon liquide doux, de préférence antibactérien, avec un distributeur adapté.
- Brosse à ongles jetable ou régulièrement nettoyée et désinfectée.
- Les gels hydro-alcooliques : très pratiques pour se nettoyer et désinfecter les mains entre deux tâches peu salissantes, lorsque le point d'eau est un peu éloigné. Ils ne sont efficaces que sur des mains qui paraissent propres et ne sont qu'une solution d'appoint.
- Il faut se frotter également les mains pendant au moins 30 secondes pour une meilleure efficacité. Après quelques utilisations, ils peuvent laisser un film un peu collant sur la peau. Un lavage complet à l'eau s'impose alors.





# LA MARCHÉ EN AVANT

## Covid-19 et respect de la marche en avant

Le respect de la marche en avant permet d'éviter les contaminations croisées et de protéger le personnel et la clientèle. Le coronavirus monopolise actuellement l'actualité mais d'autres germes peuvent être véhiculés par des mains sales, du linge souillé ou des sanitaires mal nettoyés : staphylocoques, streptocoques, coliformes, mycoses, etc...

Le respect de la marche en avant permet une meilleure organisation, plus logique et efficace, et un gain de temps notable. Il n'y a pas d'aller-retour inutile et les conditions de travail n'en seront que meilleures.

Ce principe doit être pensé dès la conception des locaux et l'aménagement de la cuisine. Faites jouer la concurrence et choisissez un professionnel ayant de bonnes références pour cet aménagement. La direction départementale de la protection des populations (DDPP) de votre département peut également donner son avis et vous aider dans l'élaboration de votre projet. Et même si la marche en avant dans l'espace et le temps est bien respectée, cela ne suffit pas : une contamination est toujours possible par le biais du personnel (mains mal lavées, toux, cheveux...), d'un matériel sale (fouet, mixeur...) ou du milieu (présence d'insectes, de poussières, etc.). Le risque zéro n'existe pas.

### ■ **Le circuit propre ne doit pas croiser le circuit sale**

C'est ce principe qui conditionne la conception de la cuisine, que ce soit en restauration collective ou commerciale. La marche en avant s'applique à la succession logique des opérations, depuis la livraison des denrées jusqu'à la remise des plats aux convives. Le cheminement des denrées propres (viande, poisson, préparations froides ou chaudes...) doit être tel qu'elles ne puissent croiser des produits sales ou souillés (déchets, emballages, végétaux terreux, vaisselle sale...).

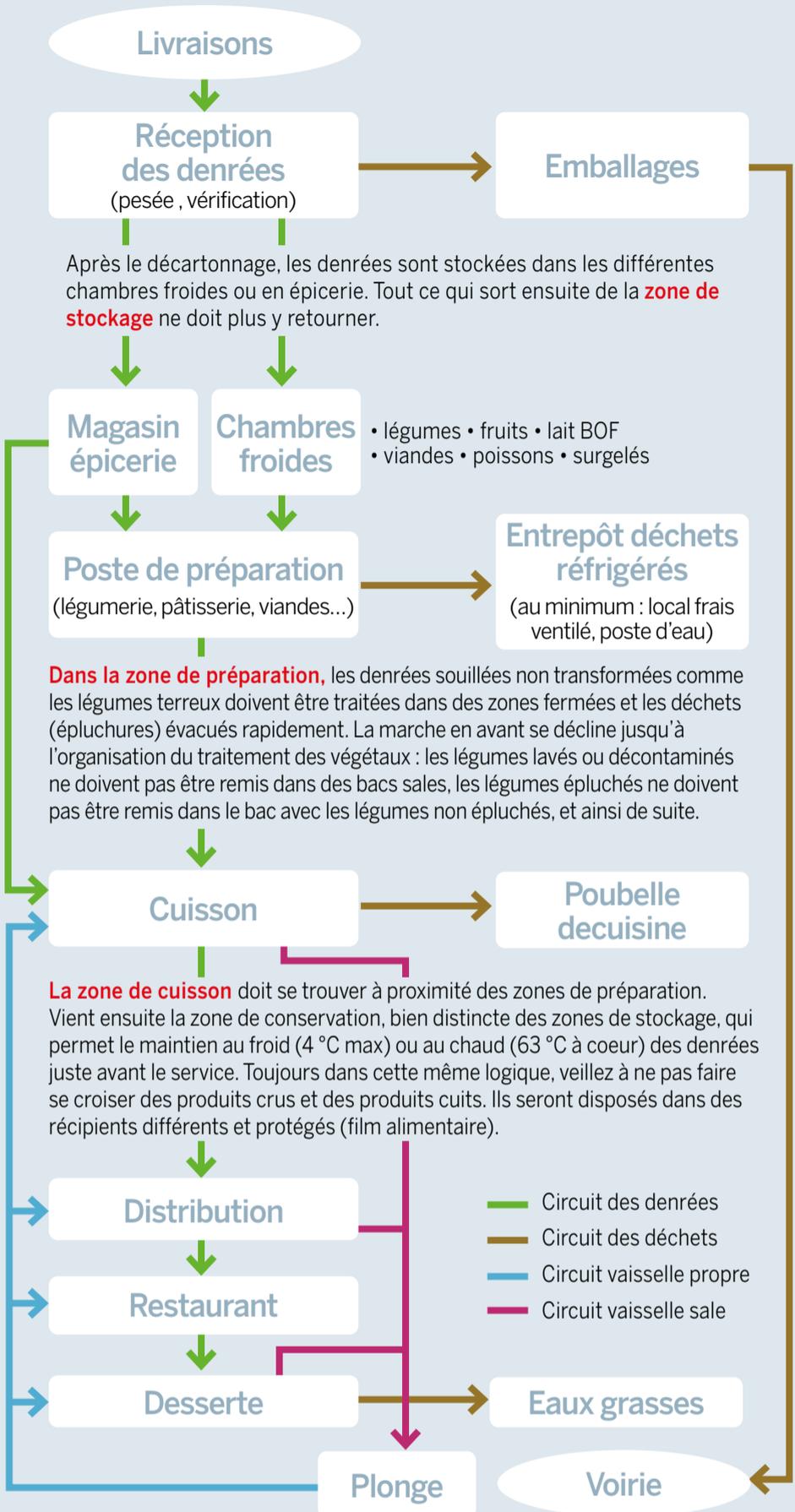
### ■ **Objectif : limiter les risques de contamination**

Les produits emballés que l'on réceptionne peuvent être tous considérés comme sales : stockage, attente éventuelle sur les quais de chargement, manutention, transport, déchargement... sont autant d'étapes pendant lesquelles les emballages peuvent être souillés. La marche en avant commence donc dès la réception des marchandises. Après les contrôles qualitatifs et quantitatifs, les aliments doivent être débarrassés de leurs emballages avant d'être stockés. Si vous achetez des matières premières en Cash and Carry, il faudra également veiller à ne pas mettre en contact des aliments "propres" et des aliments souillés (légumes terreux par exemple).

### ■ **Des zones bien délimitées**

La marche en avant nécessite une sectorisation de la cuisine. Les secteurs propres et sales doivent être définis et les différentes zones bien distinctes (**schéma ci-dessous**).

# La marche en avant



© source : www.energieplus.lesfte.be

## Circuit des denrées

## Circuit vaisselle

## Circuit des déchets

La **zone de lavage** doit permettre à la vaisselle sale et à la vaisselle propre d'emprunter des trajets différents. Même lors du service, la marche en avant peut être respectée si le trajet des serveurs qui apportent les plats est différent de ceux qui desservent.

La **zone la plus sale est celle des déchets**. Elle doit être bien aérée, facile à nettoyer et si possible tempérée ou réfrigérée. Au coeur de la cuisine, les poubelles (avec couvercle à ouverture non manuelle) doivent être disposées judicieusement, de façon à ne pas être transportées en traversant les zones de préparation, cuisson et distribution pour atteindre le local poubelles.

Dans la **zone du personnel** (vestiaires), les vêtements de travail propres ne doivent pas se trouver en contact avec les vêtements de ville. Il en sera de même pour les chaussures. Les vestiaires doivent donc être aménagés en conséquence.

## < SOMMAIRE

- Après le décartonnage, les denrées sont stockées dans les différentes chambres froides ou en épicerie. Il est préférable d'avoir une chambre froide différente pour chaque catégorie de produits : Viande, poisson, BOF (Beurre, œufs, fromage), fruits et légumes. Le cas échéant, le rangement devra être bien pensé : aliments "sales" rangés sur les étagères du bas, protection des aliments fragiles...
- Tout ce qui sort ensuite de la zone de stockage ne doit plus y retourner. Pour ne pas rompre la marche en avant dès ce stade, il est important de s'organiser pour sortir tout ce qui est nécessaire pour le service et pour ne plus avoir besoin de retourner dans les chambres froides lorsqu'on est en phase de préparation. Cela induit la présence de réfrigérateurs ou armoires réfrigérées dans les zones de préparation.
- Dans la zone de préparation, les denrées souillées non transformées comme les légumes terreux doivent être traitées dans des zones fermées et les déchets (épluchures) évacués rapidement.
- La marche en avant se décline jusqu'à l'organisation du traitement des végétaux : les légumes lavés ou décontaminés ne doivent pas être remis dans des bacs sales, les légumes épluchés ne doivent pas être remis dans le bac avec les légumes non épluchés et ainsi de suite.
- La zone de cuisson doit se trouver à proximité des zones de préparation, dans un schéma logique. Vient ensuite la zone de conservation, bien distincte des zones de stockage, qui permet le maintien au froid (4° max) ou au chaud (63° à cœur) des denrées juste avant le service.
- Toujours dans cette même logique, veillez à ne pas faire se croiser des produits crus et des produits cuits. Ils seront disposés dans des récipients différents et protégés (filma alimentaire).
- La zone de lavage doit permettre à la vaisselle sale et à la vaisselle propre d'emprunter des trajets différents. Idéalement, la plonge batterie et la plonge vaisselle seront séparées.
- Même lors du service, la marche en avant peut être respectée si le trajet des serveurs qui apportent les plats est différent de ceux qui desservent. Cela évite les contaminations croisées.

- La zone la plus “sale” est la zone des déchets. Elle doit être bien aérée, facile à nettoyer et si possible tempérée ou réfrigérée. Au cœur de la cuisine, les poubelles (avec couvercle à ouverture non manuelle) doivent être disposées judicieusement, de façon à ne pas être transportées en traversant les zones de préparation, cuisson et distribution pour atteindre le local-poubelles.

- Dans la zone du personnel (vestiaires), les vêtements de travail propres ne doivent pas se trouver en contact avec les vêtements de ville. Il en sera de même pour les chaussures. Les vestiaires doivent donc être aménagés en conséquence.

### ■ **Marche en avant dans le temps**

Lorsque la surface des locaux est limitée ou/et que les secteurs ne peuvent être clairement définis, une marche en avant dans le temps peut être mise en place. Cela entraîne néanmoins plus de contraintes car il faut nettoyer et désinfecter le plan de travail après et entre chaque opération contaminante (décartonnage, épluchage...). Cette notion ne concerne donc que l'organisation du travail et non plus l'agencement des locaux.

**Exemple :** Si vous n'avez d'autre possibilité, par manque de place, que d'éplucher les légumes sur le même plan de travail que la découpe de la viande, vous devez impérativement nettoyer et désinfecter ce plan de travail entre les deux tâches.

En cas d'accès unique, la sortie des déchets peut également se faire par la même issue que la réception des marchandises, à condition de respecter des horaires d'utilisation différents, et que les poubelles soient fermées et étanches.

Pour éviter les multiplications microbiennes, la séparation des zones chaudes et des zones froides est également à prendre en compte.

### ■ **Une implantation des locaux bien pensée**

Le respect de la marche en avant permet une meilleure organisation, plus logique et efficace, et un gain de temps notable. Il n'y a pas d'aller-retour inutile et les conditions de travail n'en seront que meilleures. Ce principe doit être pensé dès la conception des locaux et l'aménagement de la cuisine. Faites jouer la concurrence et choisissez un professionnel ayant de bonnes références pour cet aménagement. La DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) de votre département peut également donner son avis et vous aider dans l'élaboration du projet.



# HYGIÈNE ET LIVRAISON DES REPAS

Certains professionnels se sont lancés dans la livraison pour continuer à travailler malgré la pandémie. Mais attention, des règles sont à respecter. Par ailleurs, cette activité doit être déclarée auprès de la DD(CS)PP.

La livraison des repas permet aux restaurateurs de continuer à travailler malgré les contraintes horaires liées à la pandémie. Cette activité doit être déclarée auprès de la DD(CS)PP, via le document Cerfa N° 13984\*06 (sur [service-public.fr](http://service-public.fr)). Elle doit être bien organisée, afin d'éviter les intoxications alimentaires et garantir à la clientèle un produit sain et de qualité.

## Les bons produits et le bon matériel

Toutes les règles d'hygiène habituelles doivent être respectées lors de la réception des denrées, de leur stockage et de la préparation des plats destinés à être emportés ou livrés.

**Certaines denrées nécessitent plus de vigilance :**

- **La viande hachée** doit être préparée moins de deux heures avant la consommation et maintenue entre 0 et 2 °C. Attention au délai de livraison si malgré les risques vous proposez un steak tartare.
- **Le poisson cru (sushis, tartares...)**, les carpaccios, les préparations à base de mayonnaise ou d'œuf cru sont également des produits à risque. Il est plus prudent de ne pas les proposer.

Les conditionnements doivent être conformes (aptitude au contact alimentaire, étanchéité, propreté...) et entreposés avant utilisation dans un endroit propre, à l'abri de la poussière.

Le remplissage des barquettes, boîtes et autres conditionnements se fera dans une zone définie, à l'abri des contaminations, et le plus rapidement possible.

Le véhicule dédié au transport et à la livraison doit être propre (Plan de nettoyage et désinfection) et ne doit pas être utilisé en même temps pour transporter des denrées brutes, considérées comme sales (fruits ou légumes non lavés par exemple), du matériel sale ou des effets personnels.

## Le bon timing

Le danger le plus important lors de la livraison est une éventuelle multiplication microbienne, liée à une rupture de la chaîne du froid ou du maintien en température, ou encore à un délai d'attente trop long entre la préparation et la remise au client.

Si vous optez pour la livraison de produits frais, veillez à ce qu'ils soient maintenus au froid, entre 0 et 4 °C, jusqu'à l'expédition. Les préparations seront datées (DLC) et bien identifiées, conformément au règlement INCO, dans des emballages protecteurs (boîtes ou film plastique adaptés) pour éviter toute contamination par le milieu extérieur.

**Précisez sur l'emballage (ou sur un papier indépendant) les modes de conservation et de réchauffage éventuels des préparations.**

Si le rayon de livraison excède 80 kms (sans rupture de charge), un véhicule réfrigéré est nécessaire. Sinon, des caissons isothermes peuvent suffire.

## Vérifiez la température des préparations au départ de votre établissement et à l'arrivée chez le client.

Pour vous faciliter la tâche, il existe désormais des solutions de suivi de température sans fil connectés. Une température trop élevée à la livraison constitue une non-conformité qui doit être consignée par écrit, en précisant les mesures correctives (changement de récipients ou de caissons, aménagement du planning des livraisons etc.).

## Si vous choisissez l'option 'livraison de plats chauds', les préparations doivent être maintenues à plus de 63 °C à cœur jusqu'à la remise au client.

Cela implique une température de départ supérieure à 80°C. Sachant que les germes se développent rapidement entre 10 et 60 °C, une liaison chaude mal maîtrisée augmente sensiblement le risque pour le client et ce maintien en température est souvent plus difficile à gérer que la chaîne du froid mais est apprécié par le client qui peut manger tout de suite. Précisez que les restes éventuels doivent être jetés.

## Choisissez des caissons isothermes qui maintiennent bien les températures et faites des tests lors de la livraison.

Pour les pizzas, il existe des housses adaptées. Le choix des plats a aussi un impact : une viande grillée accompagnée d'un peu de féculents et de légumes gardera moins la chaleur qu'une soupe ou des plats mijotés en sauce. Les caissons isothermes et tout le matériel doivent être nettoyés et désinfectés après chaque période de livraison. Il est important de valider le choix de la liaison (chaude ou froide) avant sa mise en place, par des contrôles de température et par l'élaboration de protocoles tenant compte de la durée de la tournée et du type de véhicule utilisé. Une variation de température de + 3 degrés, liée au transport et/ou aux manipulations peut être tolérée mais pas au-delà. La livraison des repas ne s'improvise pas !

### Sources

- Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289
- GBPH Livraison des repas à domicile
- Règlement INCO 1169/2011
- Arrêté du 21 décembre 2009

### Ont contribué à cette Compil :

Laurence Le Bouquin, Romy Carrere, la Direction Générale de l'Agriculture et de l'Alimentation (DGAL). La fiche vente à emporter a été réalisée par le ministère du Travail, avec le concours de l'Anses, du réseau Assurance maladie risques professionnels, de l'INRS, de l'Anact et des médecins du travail coordonnés par Présance.



### Retrouvez notre Compil :

- Apprentissage