

La méthode des 5M

But :

- Identifier les causes de contamination microbienne
- Mise en place de moyen de surveillance afin de parvenir à la maîtrise des points critiques

Matière première :

Une denrée doit arriver microbiologiquement saine

- Température : relevé des températures à l'intérieur des produits
- Développement des micro-organismes : contrôle visuel
- Quantités : réalisation des bons de commande
- Stockage : FIFO (1^{er} arrivé, 1^{er} sortie) ; sectorisation des aliments
- Souillures : contrôle visuel

Ne pas hésiter à refuser tout produits non conforme.

Prévoir un stockage immédiat après la réception.

Milieu :

Rappel : toujours penser au respect de la marche en avant

- Séparer les secteurs et les identifier
- Prévoir du matériel sur pied et espacé pour faciliter le nettoyage
- Adapter l'environnement de la cuisine (fenêtre fermé, ...)
- Revêtement au sol antidérapant, clair et lisse
- Attention au local poubelle
- Eau potable (tests fréquents)

Méthode :

La méthode est dépendante de la main d'œuvre

- Eviter les apports microbiens et la multiplication microbienne
- Eviter l'automatisation des tâches -> baisse de la vigilance
- Hygiène du personnel et du matériel devront faire l'objet d'une attention toute particulière et de règles méthodiques
- Couple temps / température : baisse du temps de manipulation = baisse du risque
- Formation insuffisante = erreur d'hygiène
- Traitement par la chaleur favorise l'élimination des micro-organismes
- Eviter une recontamination : emballage

Matériel :

On entend par matériel tout ce qui est relatif à l'outil de travail du personnel :

- Doit faire l'objet de plan de nettoyage et de désinfection
- Le bois est interdit et l'aluminium déconseillé, on préconisera l'inox ou le verre

Main d'œuvre

Le cuisinier doit être propre, en bonne santé, formé à l'hygiène et à son poste

- Lavage des mains méticuleux
- Vêtements de travail indispensables
- Les personnes de passages doivent respecter les mesures d'hygiène
- Un malade doit être écarté
- Toute plaie visible doit être couverte d'un pansement et d'un gant
- Visite médicale à l'embauche et après le retour du travail (si arrêt maladie ou autre)

Pour conclure :

- Mettre en place des formations répétées à l'hygiène
- Mettre en place des affiches (ex : lavage des mains, entretien du matériel)
- Le personnel doit être encadré et formé
- Cela a donc un coût