Estérel côte d'azur AGGLOMÉRATION

Un destin en commun.

SERVICE HYGIÈNE ET SANTÉ ENVIRONNEMENTALE

624, chemin Aurélien - 83700 Saint-Raphaël
Tél. 04 83 09 84 17 – 04 94 19 89 51

esterelcotedazur-agglo.fr

HYGIÈNE ALIMENTAIRE
LES VISITES CONSEILS

PRENONS RENDEZ-VOUS

Estérel côte d'azur AGGLOMÉRATION

© Service communication 2024 - Photos : Shutterstock, Freepik - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Les visites conseils

Le Service Hygiène et Santé Environnementale d'Estérel Côte d'Azur Agglomération vous propose des **visites conseils en matière d'hygiène** dans le secteur de la restauration.

Ces visites sont destinées à **aider les professionnels de la restauration** à la création ou à la reprise d'activité (restaurant, boulangerie, snack, food-truck…). Elles sont effectuées par les **inspecteurs en hygiène alimentaire** d'Estérel Côte d'Azur Agglomération.

L'objectif est de :

- **formuler** des avis techniques et des conseils auprès des professionnels ;
- **apporter** des éléments techniques d'aide à la décision ; conseiller en matière d'hygiène.

Le jour de la visite

Les inspecteurs :

- **étudient** les locaux, le matériel, le mode de fonctionnement ;
- **formulent** des avis techniques à la lecture de plans et conseillent sur le positionnement des équipements ;
- **proposent** des solutions adaptées qui répondent aux textes réglementaires ;
- **informent** sur les procédures à mettre en place (procédure de refroidissement, contrôle des livraisons, traçabilité des huiles,…) ;
- **renseignent** sur les obligations réglementaires (formation obligatoire, traçabilité, allergènes, plan de lutte contre les nuisibles etc…) ;
- **rédigent**, à l'appui d'une planche photographique, un rapport circonstancié de la visite.

Ces visites s'appuient sur les textes réglementaires en vigueur :

- Le code de la consommation
- Règlement CE 178/2002
- Règlement CE 852/2004
- Règlement CE 853/2002
- Les arrêtés du 18/12/2009 et du 21/12/2009
- Règlement Sanitaire Départemental
- Tous les règlements en vigueur

Focus sur la toxi-infection alimentaire collective

Une **toxi-infection alimentaire collective** (TIAC) est définie comme l'apparition d'au moins deux cas d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à la même origine alimentaire.

Une TIAC est généralement liée à l'**utilisation de matières premières contaminées** et/ou au **non-respect des mesures d'hygiène et des températures** (rupture de la chaine du froid ou du chaud) lors de la préparation des aliments, ou à la non-maîtrise des contaminations croisées lors de la manipulation des aliments.

Les **principaux agents** responsables des TIAC sont les **toxines bactériennes** (produites par le staphylococcus aureus, clostridium perfrigens, bacillus cereus), les **salmonelle**s et les **virus entériques**.

45 % des cas en restauration

16 763 personnes infectées

643 hospitalisations

13 décès

Les chiffres de contamination en 2022 (source Santé Publique France).
Taux le plus élevé depuis 1987

Pour toute demande de visite-conseil

- securite.alimentaire@esterelcotedazur-agglo.fr