

**Estérel
côte d'azur**

Un destin en commun.

SERVICE HYGIÈNE ET SANTÉ ENVIRONNEMENTALE

624, chemin Aurélien - 83700 Saint-Raphaël
Tél. 0483098417 – 0494198951

esterelcotedazur-agglo.fr



HYGIÈNE ALIMENTAIRE LES VISITES CONSEILS

PRENONS RENDEZ-VOUS

**Estérel
côte d'azur**
AGGLOMÉRATION

› 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 :

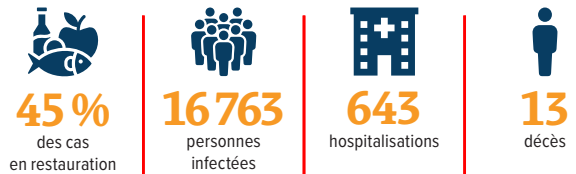
- Le code de la consommation
- Règlement CE 178/2002
- Règlement CE 852/2004
- Règlement CE 853/2002
- Les arrêtés du 18/12/2009 et du 21/12/2009
- Règlement Sanitaire Départemental
- Tous les règlements en vigueur

› 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 chaîne 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 perfringens, bacillus cereus), les **salmonelles** et les **virus entériques**.



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

