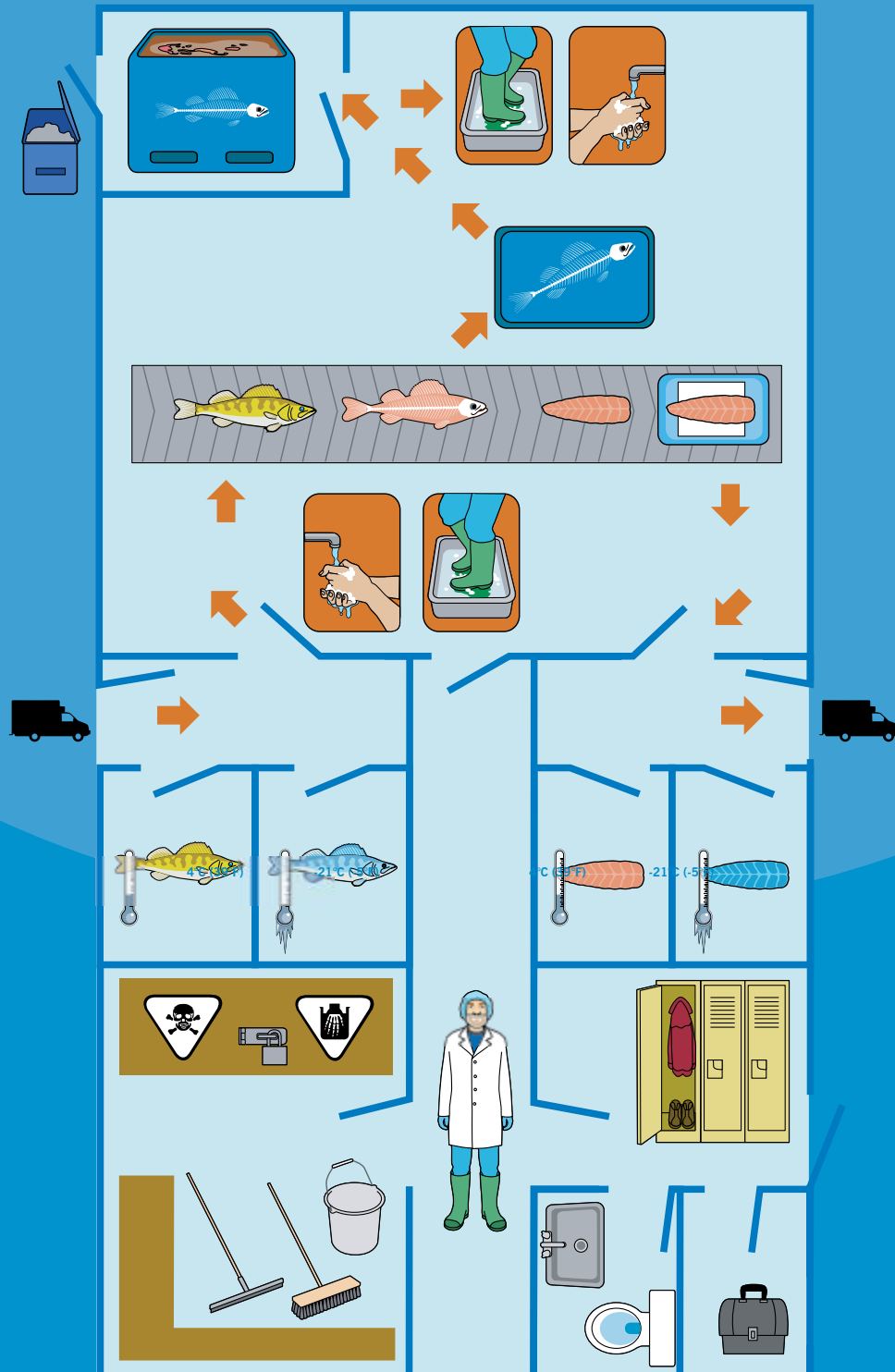


Bonnes pratiques d'hygiène alimentaires pour le poisson



Dès que le poisson entre dans votre usine, vous devez éviter de le contaminer de quelque manière que ce soit avant de le vendre. Posez-vous les questions suivantes : comment le poisson est-il manipulé durant sa transformation, comment est-il entreposé et comment est-il transformé? Puis, suivez les lignes directrices sur la bonne manipulation des aliments.

Différents moyens contribuent à prévenir la contamination du poisson. Entre autres, vous devez vous laver les mains souvent, conserver le poisson à la bonne température et garder les accessoires de nettoyage loin des zones de manipulation ou d'entreposage du poisson.

Toute personne qui travaille dans votre usine de transformation du poisson ou la visite doit respecter ces lignes directrices.

Zone dangereuse à éviter!

La zone dangereuse se situe entre 4°C et 60°C (39°F et 140°F).

N'entreposez jamais le poisson aux températures de la zone dangereuse parce qu'il risque de devenir impropre à la consommation.

Points à retenir :

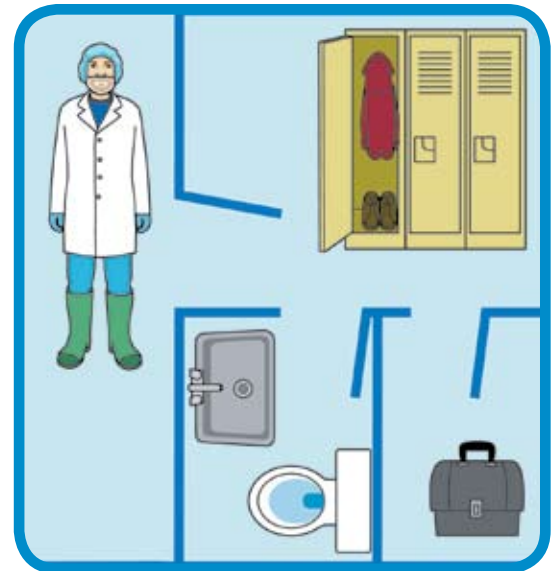
- Savoir qui doit garder le poisson et les produits du poisson propres à la consommation
- La température à laquelle il faut conserver le poisson cru
- Les raisons pour lesquelles il est important de maintenir la zone de travail propre

Les préparatifs

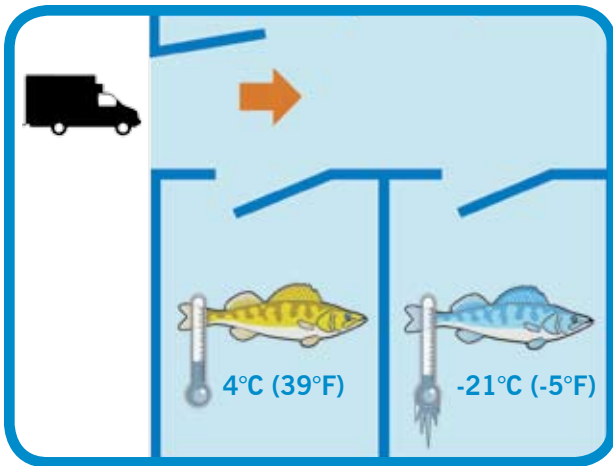
Votre lieu de travail doit comporter un endroit où ranger vos vêtements de tous les jours, vos chaussures et vos autres effets personnels, après avoir enfilé votre tenue de travail.

Les toilettes doivent aussi être situées à l'extérieur de la zone de travail. Enfilez votre tenue de travail avant d'y entrer. Lavez-vous **toujours** les mains avant de sortir des toilettes.

Votre milieu de travail doit aussi comporter une zone séparée où vous pouvez garder et consommer les aliments que vous apportez à l'usine. Lavez-vous **toujours** les mains avant et après votre repas.



Zone de températures dangereuses



Il faut garder et entreposer le poisson congelé à une température de -21°C (-5°F). Tous les autres poissons et produits du poisson doivent être gardés au froid et entreposés à une température de 4°C (39°F) ou moins.

Vous devez vérifier au moins une fois par jour, à l'aide d'un thermomètre, que tous les réfrigérateurs et tous les congélateurs maintiennent la bonne température, et noter le résultat dans un registre.

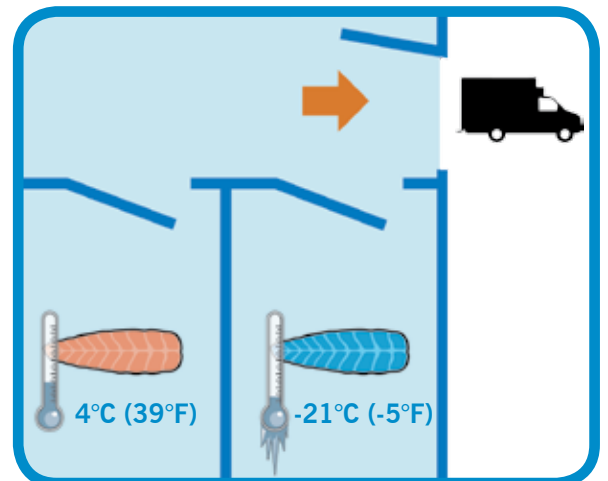
Préparez toujours la glace servant à conserver le poisson au froid avec de l'eau potable propre. Nettoyez et désinfectez souvent les bacs d'entreposage, les réfrigérateurs et les congélateurs.

Le poisson cru et le poisson transformé ne font pas bon ménage

Les produits du poisson transformés et prêts-à-manger ne doivent pas être mis avec les produits crus. Ils doivent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur, jusqu'au moment de leur expédition.

Il faut garder et entreposer le poisson congelé à une température de -21°C (-5°F). Tous les autres poissons et produits du poisson doivent être gardés au froid, à une température de 4°C (39°F) ou moins.

Vous devez vérifier au moins une fois par jour, à l'aide d'un thermomètre, que tous les réfrigérateurs et tous les congélateurs maintiennent la bonne température, et noter le résultat dans un registre.





Lavez-vous les mains avec du savon, ou changez de gants ou lavez-les, chaque fois que vous venez :

- D'aller aux toilettes
- De manger, de boire, de fumer
- De tousser, d'éternuer, de vous moucher
- De toucher de la peau
- D'entrer dans la zone de travail ou la quitter
- De changer de tâche, entre les produits crus et ceux prêts-à-manger
- De manipuler de l'équipement souillé
- De ramasser quelque chose sur le plancher
- De manipuler des déchets, des issues ou d'autres résidus

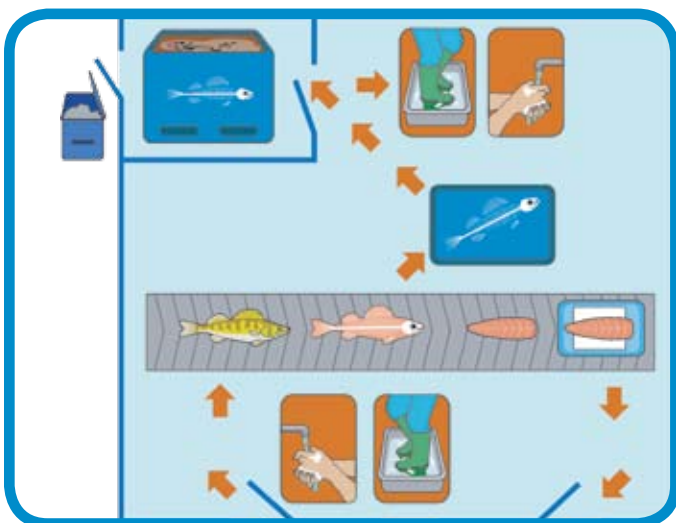
Lavage des mains et des bottes

Pour éviter la contamination du poisson et des produits du poisson, il faut se laver les mains et laver ses bottes souvent.

Même si votre milieu de travail comporte une seule pièce, vous devez vous laver les mains et laver vos bottes chaque fois que vous passez d'une zone de travail à une autre, si deux tâches différentes y sont effectuées.

Vous devez vous laver les mains et laver vos bottes chaque fois que vous :

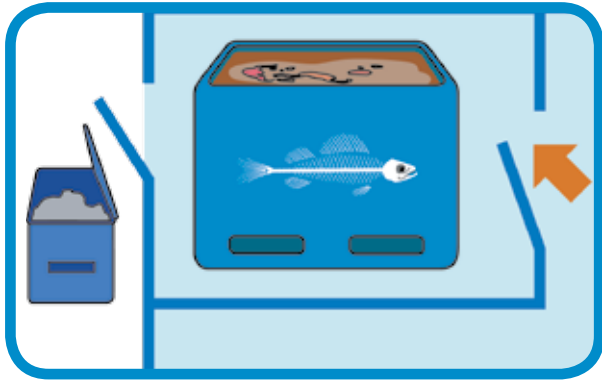
- Entrez dans l'usine
- Entrez dans une nouvelle zone de travail
- Jetez des déchets ou des issues
- Circulez d'une zone à une autre (imaginez qu'une porte sépare la zone des produits crus, de celle des produits transformés et de celle des produits prêts-à-manger!)



N'oubliez pas de vous laver les mains avec du savon pendant au moins 20 secondes pour éliminer les germes nocifs. À titre indicatif, chantez la chanson « Bonne fête » deux fois dans votre tête.

Enlever la saleté de vos mains ne suffit pas. Comme les bactéries sont très petites et parfois invisibles, vous devez procéder à un bon lavage.

Les désinfectants pour les mains, s'il y a lieu, s'utilisent après le lavage des mains. Employés seuls, ils ne permettent pas d'enlever toutes les bactéries et tous les germes présents sur les mains.



Déchets

Les déchets doivent être gardés dans une zone séparée, accessible par une porte donnant sur l'intérieur et une autre, sur l'extérieur.



Vous devez toujours vous laver les mains et/ou changer de gants dès avoir manipulé des déchets.



Vous devez toujours laver vos bottes en quittant une zone contenant des déchets.

À retenir...

Le poisson passe par plusieurs étapes avant de devenir un produit transformé ou prêt-à-manger. Voici quelques points à retenir dans la zone de transformation :

- **Gardez chaque étape séparée.** Pour éviter la dissémination de bactéries nocives, effectuez chaque étape de transformation du poisson dans une zone de travail différente. Imaginez qu'une grosse ligne rouge sépare les différentes zones. Pour traverser cette ligne, vous devez vous laver les mains et laver vos bottes.
- **Nettoyez au fur et à mesure.** La graisse, les issues et les bactéries s'accumulent rapidement sur les équipements, les tables et le plancher de votre zone de travail. En nettoyant entre les étapes, vous éviterez la dissémination des bactéries.
- **Faites attention avec les produits de nettoyage.** De nombreux produits contiennent des agents chimiques nocifs qui peuvent contaminer le poisson ou son conditionnement, rendant le poisson impropre à la consommation. Assurez-vous que le poisson est sorti de la zone avant de commencer le nettoyage. Même la brume d'eau que vous vaporisez pourrait contenir des bactéries, pouvant rendre le poisson impropre à la consommation. Gardez toujours les poissons et les produits de nettoyage à distance les uns des autres.
- **Gardez le poisson au froid.** Les produits du poisson peuvent perdre de leur fraîcheur très rapidement quand ils sont aux températures de la zone dangereuse : entre 4°C et 60°C (39°F et 140°F). Lorsque vous sortez le poisson du réfrigérateur ou du congélateur, procédez immédiatement à son traitement pour assurer la qualité du produit.



Qu'est-ce que la contamination?

Manger des aliments contaminés est dangereux pour la santé.

La contamination survient quand les aliments entrent en contact avec des bactéries ou des produits chimiques nocifs provenant :

- de personnes ou d'équipement, ou
- d'autres aliments

Ce guide est offert en ligne en plusieurs langues.

Pour obtenir de plus amples renseignements, communiquez avec :

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario
1 Stone Road West
Guelph (Ontario) N1G 4Y2
1 888 466-2372