

1.3 GESTION DES PRODUITS DANGEREUX

Les produits dangereux sont susceptibles de contaminer chimiquement les denrées directement, par déversement dans les préparations, ou indirectement par contamination des matériels, des surfaces ou des ustensiles entrant au contact des denrées. Leur gestion a donc pour but de limiter le risque de contamination des denrées, par accident ou négligence.

QUELS PRODUITS SONT DANGEREUX ?

De très nombreux produits utilisés en restauration doivent être considérés comme dangereux, notamment :

- les produits de nettoyage et de désinfection (y compris ceux qui sont homologués pour le contact alimentaire),
- les produits utilisés pour lutter contre les nuisibles,
- les produits de premiers secours (médicaments, désinfectants),
- les produits de maintenance des matériels (lubrifiants mécaniques, encres des étiqueteuses, etc.),
- les réactifs chimiques (tests de surface ou d'huile de friture par exemple).

Les emballages de ces produits dangereux portent des pictogrammes illustrant le danger qu'ils représentent (voir ci-dessous).

L'usage de certains de ces produits peut être conditionné à un certificat de capacité, comme les rodenticides (TP14) et les insecticides, acaricides et produits utilisés pour lutter contre les arthropodes (TP18).

COMMENT STOCKER CES PRODUITS ?

LE LIEU D'ENTREPOSAGE PRINCIPAL

En fonction du volume de produits détenus, le stockage des produits dangereux devra s'effectuer dans un local ou un meuble aéré ou ventilé, clairement identifié (« pro-

duits dangereux ») et maintenu fermé. Dans la mesure du possible, ce local ou meuble sera réservé à cet usage. Dans le cas contraire, il ne devra exister aucun risque de contamination des denrées ou de la vaisselle par les produits dangereux.

Afin de préserver la qualité des produits, il est important que le stockage se fasse à l'abri de la chaleur et de la lumière et que les dates de péremption soient régulièrement contrôlées.

UN STOCK TAMPON

Afin d'éviter les allées et venues du personnel de cuisine en tenue de travail entre le stock principal et la zone de production, la détention d'un petit stock « tampon » de produits est possible à proximité de la zone de production, dans un meuble adapté aux exigences de sécurité liées au stockage de produits chimiques, clairement identifié, aussi loin que possible des postes de production et, si possible, réservé à cet usage.

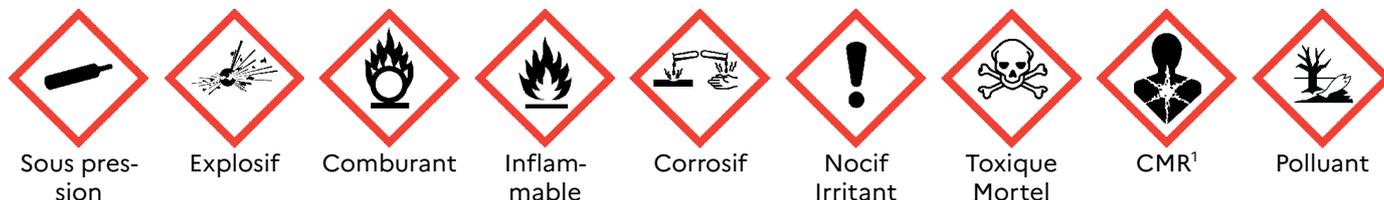
LES CONTENANTS

Les produits dangereux doivent se trouver dans leur conditionnement d'origine, avec leur étiquetage d'origine comportant, entre autres, leur numéro d'autorisation pour les produits désinfectants (gels pour les mains, lingettes, produits de nettoyage-désinfection etc.).

Le transvasement dans un autre récipient, notamment alimentaire (bouteille d'eau par exemple) est à proscrire pour éviter tout risque de confusion.

ARCHIVES

- Fiches techniques descriptives des produits (notices, FDS, ...); elles incluent des informations sur la toxicité éventuelle et la conduite à tenir en cas d'incident



Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment son annexe II
- Arrêté du 9 octobre 2013 relatif aux conditions d'exercice de l'activité d'utilisateur professionnel et de distributeur de certains types de produits biocides
- Cadre réglementaire des produits biocides : <https://www.anses.fr/fr/content/les-produits-biocides>
- Registre des AMM de produits biocides : <https://www.anses.fr/fr/content/registre-des-amm-de-produits-biocides>

¹ CMR : Cancérogène, mutagène ou reprotoxique