

Obligation de sécurité alimentaire en crèche



Programme de l'intervention :

1. Contexte réglementaire
2. Hygiène des opérations
3. Hygiène du personnel
4. PMS
5. Cas de la cuisine satellite sans préparation

1. Contexte réglementaire

1. Contexte réglementaire

Vous êtes responsable d'une prestation de restauration collective même si celle-ci se limite à la simple distribution des repas aux enfants.

→ Vous êtes « **exploitant du secteur alimentaire** »

Vos obligations relèvent donc du règlement CE 178/2002 et du règlement CE 852/2004.

Les arrêtés du 21/12/2009 (règles sanitaires du commerce de détail) et du 08/06/2006 (agrément sanitaire) vous concernent également.

1. Contexte réglementaire

Les différents règlements :

- Règlement CE 178/2002, socle de la législation
- Règlement CE 852/2004, règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires

composent le Paquet Hygiène.

1. Contexte réglementaire

Règlement CE 178/2002

3 grands principes

La précaution: *«ne pas mettre sur le marché une denrée que l'on soupçonne ne pas être saine»*

La transparence: *«dès qu'une denrée mise sur le marché est soupçonnée ne pas être saine, l'exploitant en informe les autorités compétentes»*

L'innocuité: *«aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse»*

1. Contexte réglementaire

Règlement CE 178/2002

Trois obligations spécifiques aux professionnels:

- Obligation de traçabilité: «les exploitants doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire...,disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis»
- Obligation de retrait: «retrait rapide des produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique, et gestion des non-conformités»
- Obligation d'Information des services de contrôles: «dès qu'une denrée mise sur le marché est soupçonnée ne pas être saine, l'exploitant en informe les autorités compétentes»

1. Contexte réglementaire

Règlement CE 178/2002

Traçabilité

La **traçabilité** est la **Capacité de retracer**, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, **le cheminement** d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux

1. Contexte réglementaire

Règlement CE 178/2002

Traçabilité

- Disposer d'un système pour identifier les fournisseurs directs de leurs produits et les clients directs ayant achetés ces produits.
- Etablir un lien « fournisseur-produit »: quels produits proviennent de quels fournisseurs.
- Etablir un lien « client-produit »: quels produits ont été livrés à quels clients (consommateur final exclu)

1. Contexte réglementaire

Règlement CE 852/2004 :

- Enregistrement de tous les établissements
- Responsabilité première des exploitants en matière de sécurité alimentaire
- Respect des BPH
- Tenue des registres
- Formation du personnel
- Procédures basées sur les principes de l'HACCP pour les activités de transformation

1. Contexte réglementaire

Règlement CE 852/2004 :

- Respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés
- Respect des exigences en matière de contrôle de la température applicable aux denrées alimentaires
- Maintien de la chaîne du froid
- Prélèvements d'échantillons et analyses

1. Contexte réglementaire

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

- Définit le concept de Plan de Maîtrise Sanitaire : mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques
- Elements descriptifs de l'établissement = support à la construction du plan de maîtrise sanitaire
- Comprend : BPH + HACCP + Traçabilité → chaque établissement doit mettre en place un PMS

1. Contexte réglementaire

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, [...] :

Annexe IV: Dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective

- Refroidissement rapide : de $+63^{\circ}\text{C}$ à $+10^{\circ}\text{C}$ en moins de 2 heures puis conservation entre 0 et 3°C
- Remise en température: de $+10^{\circ}\text{C}$ à $+63^{\circ}\text{C}$ en moins de 1 heure puis maintien à $T^{\circ} > +63^{\circ}\text{C}$
- Durée de vie des produits déterminée par l'exploitant
- Conservation de plats témoins
- Information aux autorités compétentes en cas de suspicion de TIAC
- Les restes ne sont servis que pour les cuisines sur place

En résumé...

- ✓ Vous êtes « exploitant du secteur alimentaire »
- ✓ Mise en place du PMS obligatoire
- ✓ Maîtrise des températures
- ✓ Conservation de plats témoins
- ✓ Traçabilité
- ✓ HACCP

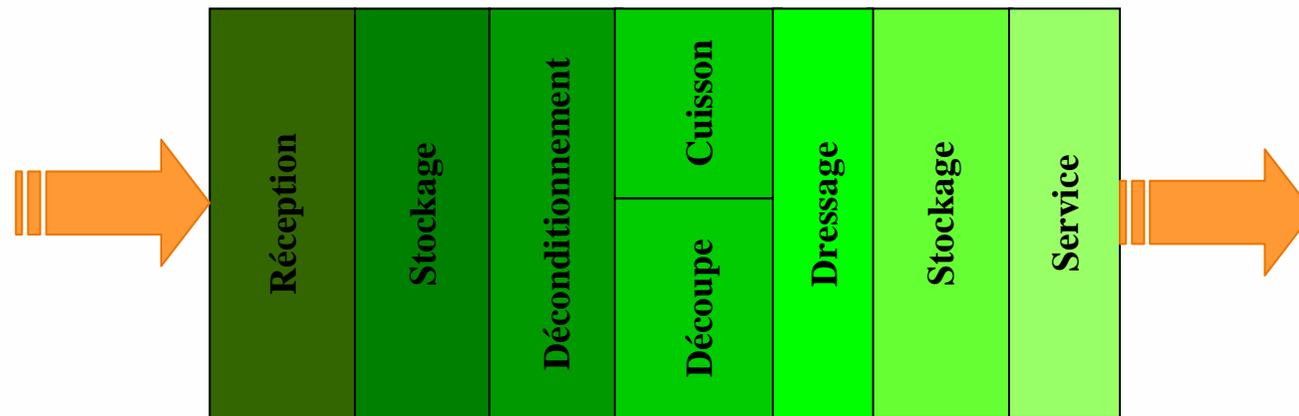


2. Hygiène des opérations

2. Hygiène des opérations: la marche en avant

➤ Marche en avant dans l'espace:

✓ Progression continue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations élémentaires conduisant à l'élaboration des produits finis : de la réception des matières premières jusqu'au service des produits finis.



2. Hygiène des opérations: la marche en avant

➤ Marche en avant dans l'espace:

- ✓ Le principe de la marche en avant est universel et doit impérativement être respecté.



Progression des opérations dans l'espace sans jamais effectuer de retour en arrière.

- ✓ Éviter le croisement des circuits propres et sales c'est à dire éviter des **contaminations croisées**.

➔ Déterminer sur plan: le circuit des matières 1ère, des produits finis, des déchets, du personnel, de la vaisselle...

2. Hygiène des opérations: la marche en avant

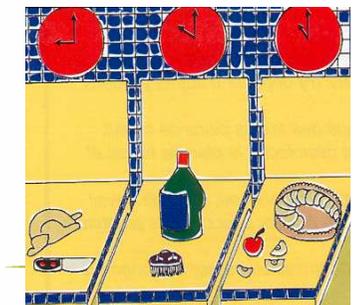


➤ Marche en avant dans le temps:

Si la conception des locaux ne permet pas la marche en avant dans l'espace.

- ✓ Définition, mise en œuvre et respect de procédures de fonctionnement spécifiques dans le temps.
- ✓ Opérations de niveaux de contamination différents réalisées dans un même local dans les conditions suivantes :
 - Opérations séparées dans le temps
 - Phase de nettoyage et de désinfection entre les opérations
 - De préférence : opérations moins contaminantes prioritaires

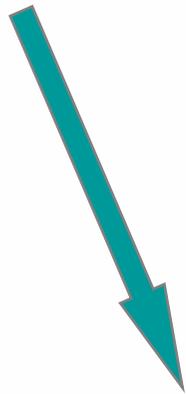
➔ *Déterminer sur plan: le circuit des matières 1ère, des produits finis, des déchets, du personnel, de la vaisselle...*



2. Hygiène des opérations: la séparation des secteurs

Secteurs chauds et froids

Secteurs propres et souillés



Éviter toutes contaminations croisées
entre les denrées alimentaires, équipements, personnel.....

Déterminer sur plan: les zones propres, souillées et intermédiaires et les zones de préparations froides et chaudes.

2. Hygiène des opérations: la séparation des secteurs

➤ Secteurs chauds et froids :

☰ Secteurs chauds :

➔ Zones où l'on retrouve les préparations chaudes ($T^{\circ}\text{C}$ à cœur $\geq 63^{\circ}\text{C}$)

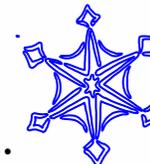
Exemple: zone de cuisson, maintien au chaud...



☰ Secteurs froids :

➔ Zones où l'on retrouve les préparations froides ($T^{\circ}\text{C} \leq 3^{\circ}\text{C}$)

Exemple: légumerie, dressage des entrées froides...



2. Hygiène des opérations: la séparation des secteurs

➤ Secteurs propres et souillés :

☰ Secteurs souillés :

➔ Zones où l'on retrouve les produits bruts ou encore emballés.

Exemple: zone de stockage matières premières, zone de déconditionnement / déboîtage...

☰ Secteurs propres :

➔ Zones où l'on retrouve les produits déconditionnés en cours de transformation, produits cuits, assainis...

Exemple: zone de préparation chaude (cuisson...), de refroidissement, de dressage...

2. Hygiène des opérations: liaison chaude / liaison froide

➤ Liaison chaude :

Liaison = intervalle de temps entre la fin de préparation des produits et le moment du service.

- ✓ Maintien des préparations au chaud, de la cuisson en passant par le transport jusqu'au service ; c'est à dire aucun refroidissement entre la préparation et le service.
- ✓ T°C à respecter $\geq 63^{\circ}\text{C}$ à cœur des produits.
- ✓ Matériel : bain-marie, armoire à banquet, conteneurs isothermes...

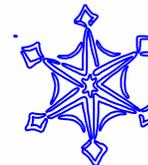


2. Hygiène des opérations: liaison chaude / liaison froide

➤ Liaison froide :

Liaison = intervalle de temps entre la fin de préparation des produits et le moment du service.

- ✓ Après cuisson, refroidissement rapide de la préparation suivi d'une remise à température lors du service ; stockage et transport dans un endroit propre et réfrigéré.
- ✓ T°C à respecter comprise entre 0°C et 3°C.
- ✓ Matériel : cellule de refroidissement rapide, conteneurs isothermes, buffet froid...

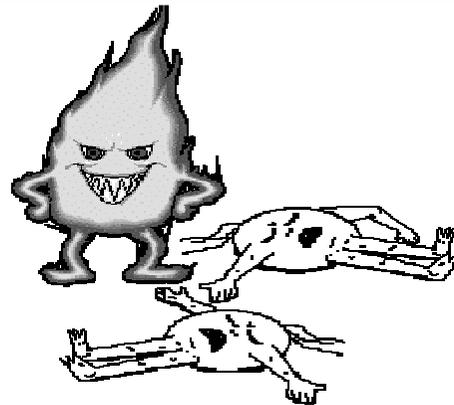


2. Hygiène des opérations: les opérations avec la chaleur

➤ Chauffage et remise à température:

Atteindre 63°C en moins d'une heure.

- ✓ Consommation le jour même de la remise à température.
- ✓ Conservation des restes interdite après remise à température.



2. Hygiène des opérations: les opérations avec la chaleur

➤ Maintien au chaud :

Maintien à une température $\geq 63^{\circ}\text{C}$

✓ Maintien des plats à une température $\geq 63^{\circ}\text{C}$ dans des armoires chauffantes ou des bains maries jusqu'à distribution au consommateur.



Respect de la chaîne du chaud

2. Hygiène des opérations: le refroidissement rapide

Passage de 63°C à 10°C en moins de deux heures.

- ✓ Suivi d'un stockage immédiat en chambre froide (0-3°C).
 - ✓ Refroidissement rapide à cœur à l'aide d'une cellule de refroidissement, d'enceinte frigorifique, de bain d'eau glacé.
 - ✓ Refroidissement à l'abri des souillures (films, couvercles...).
- ☒ Ne pas surcharger les enceintes de refroidissement.



2. Hygiène des opérations: le stockage des denrées alimentaires

➤ La gestion des stocks:

La D.L.C. = Date Limite de Consommation

« A consommer jusqu'au ... »

➔ Denrées très périssables (viandes, poissons, œufs, produits laitiers...)



Date dépassée: danger pour la santé.



La D.L.U.O. = Date Limite d'Utilisation Optimale

⇒ « A consommer de préférence avant ... »

Épicerie, produits secs...



Date dépassée: pas de danger mais perte de qualités organoleptiques.

2. Hygiène des opérations: le stockage des denrées alimentaires

➤ La gestion des stocks:

➔ Rotation des stocks des produits périssables:

FIFO:

« 1er entré, 1er sorti »

➔ Volumes et fréquences d'approvisionnement selon l'activité et la capacité de stockage.

➔ Éliminer le plus de suremballage possible avant stockage (cartons, palettes, cagettes...).

➔ Respect de la **chaîne du froid** lors de l'approvisionnement.



2. Hygiène des opérations: le stockage des denrées alimentaires

➤ Le rangement rationnel:

✓ Produits triés et rangés par catégorie en respectant le mode de conservation:
→ Spécialisation des zones de rangement.

✓ Séparation des produits de niveau de contamination différent.

Exemple: produits nus/conditionnés,
produits cuits/crus,
matières premières/produits finis

✓ Protection des denrées stockées.
(Films, boîtes hermétiques, couvercles...)

2. Hygiène des opérations: le stockage des denrées alimentaires

➤ Le rangement rationnel:

- ✓ Emplacements adaptés évitant toutes contaminations par égouttage, renversement...
 - ➔ Produits les plus sensibles à stocker en hauteur.
- ✓ Pas de stockage à même le sol.



2. Hygiène des opérations: le stockage des denrées alimentaires

➤ Températures de stockage:

✓ Produits réfrigérés et surgelés:



Si T°C de stockage augmente de 5°C → la durée de conservation est divisée par 2.

✓ Produits secs, épicerie: Local sec, à température ambiante (< 28°C) et aéré.



-18 °C Produits surgelés
(espace congélateur)

+5 °C Œufs

+4 °C Laitages, beurre,
fromages, volailles

+3 °C Plats cuisinés,
pâtisseries fraîches,
charcuteries

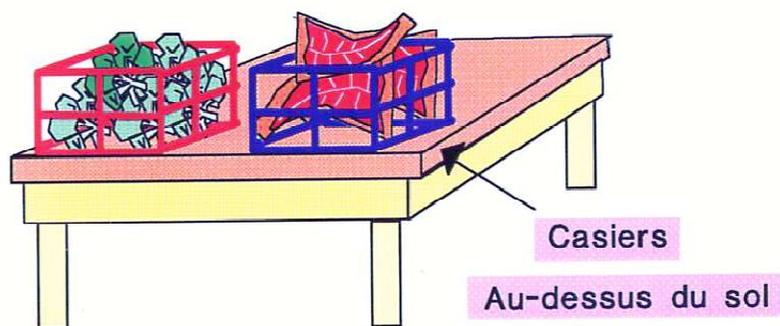
+2 °C Viandes hachées

0 à +2 °C Poissons, mollusques
et crustacés

+7 à 8 °C Fruits et légumes
(bac)

Conseils pratiques en réfrigération

Séparation par catégories



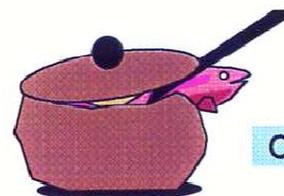
Protection des denrées

Film de protection



Disposition des denrées

Couvercle de protection



Eviter les contaminations croisées :
Pas de carton à côté des denrées nues

Bacs plastiques hermétiques
et lavables



SEPARER LES LEGUMES CRUS ET CUITS : RISQUE LISTERIA



Bof...
rien à manger ici



Bon rangement
ça facilite les rotations

Conseil général du Lot



Attention aux matières
Premières
Non couvertes!

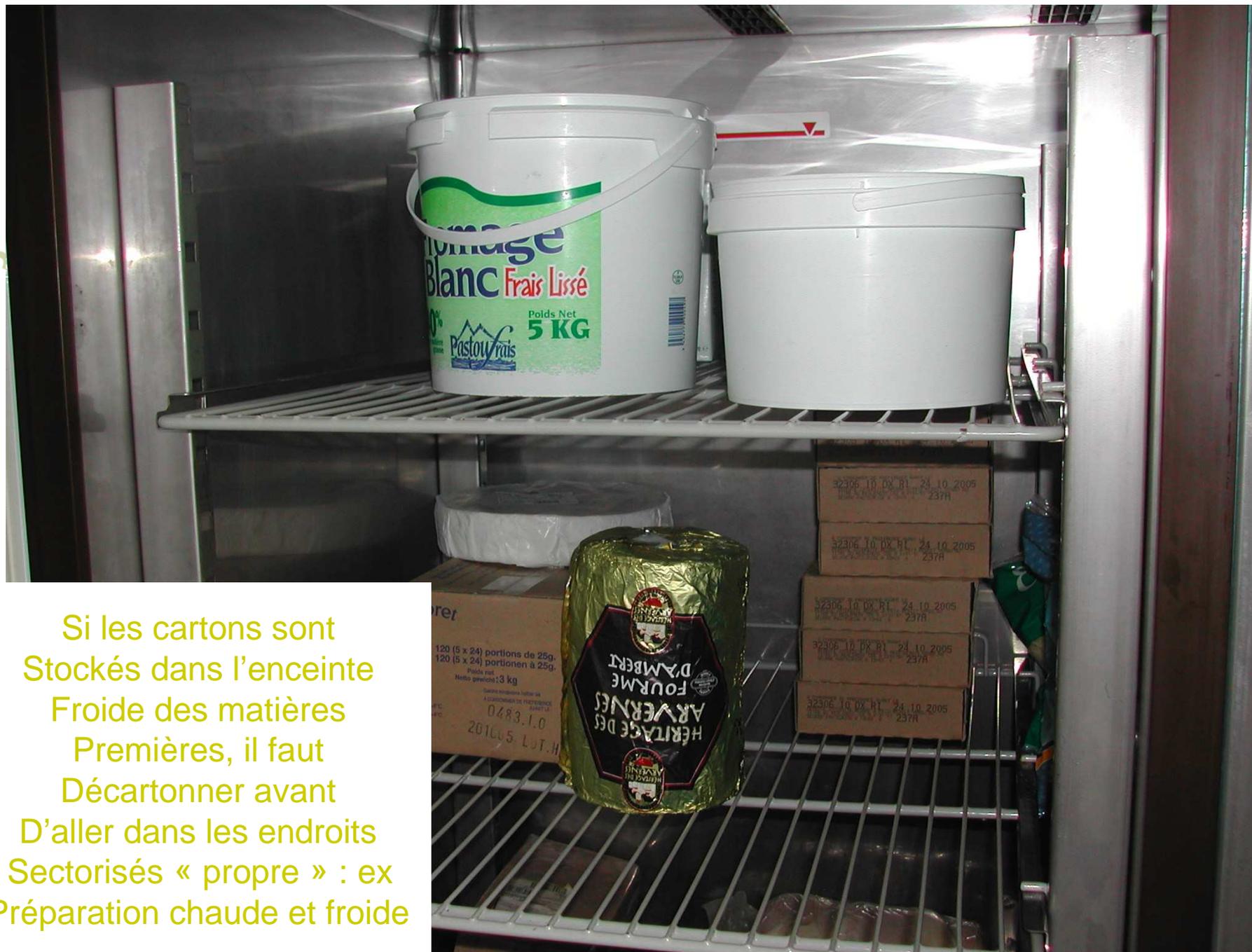
Refermer les conditionnements



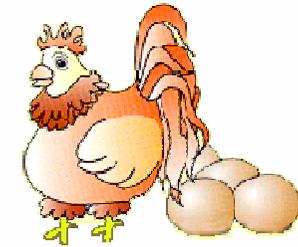


Ce qu'il faut faire : étiquettes de traçabilité

Si les cartons sont
Stockés dans l'enceinte
Froide des matières
Premières, il faut
Décartonner avant
D'aller dans les endroits
Sectorisés « propre » : ex
Préparation chaude et froide

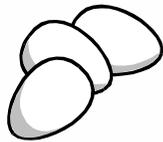


N'oublions pas d'où sort
l'œuf!

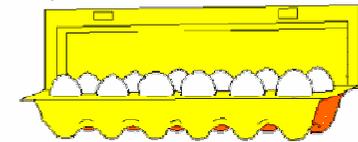


➤ Cas particulier des oeufs:

œufs coquilles :



- Provenance d'établissements agréés.
- Coquilles propres, sans fêlures.
- Pas de lavage des coquilles.
- Stockage en chambre froide jusqu'à utilisation.



✓ Les restes de préparation à base d'œufs ne doivent jamais être resservis.

✓ Utilisation de plus en plus fréquente **d'ovoproduits obtenus industriellement et pasteurisés.**

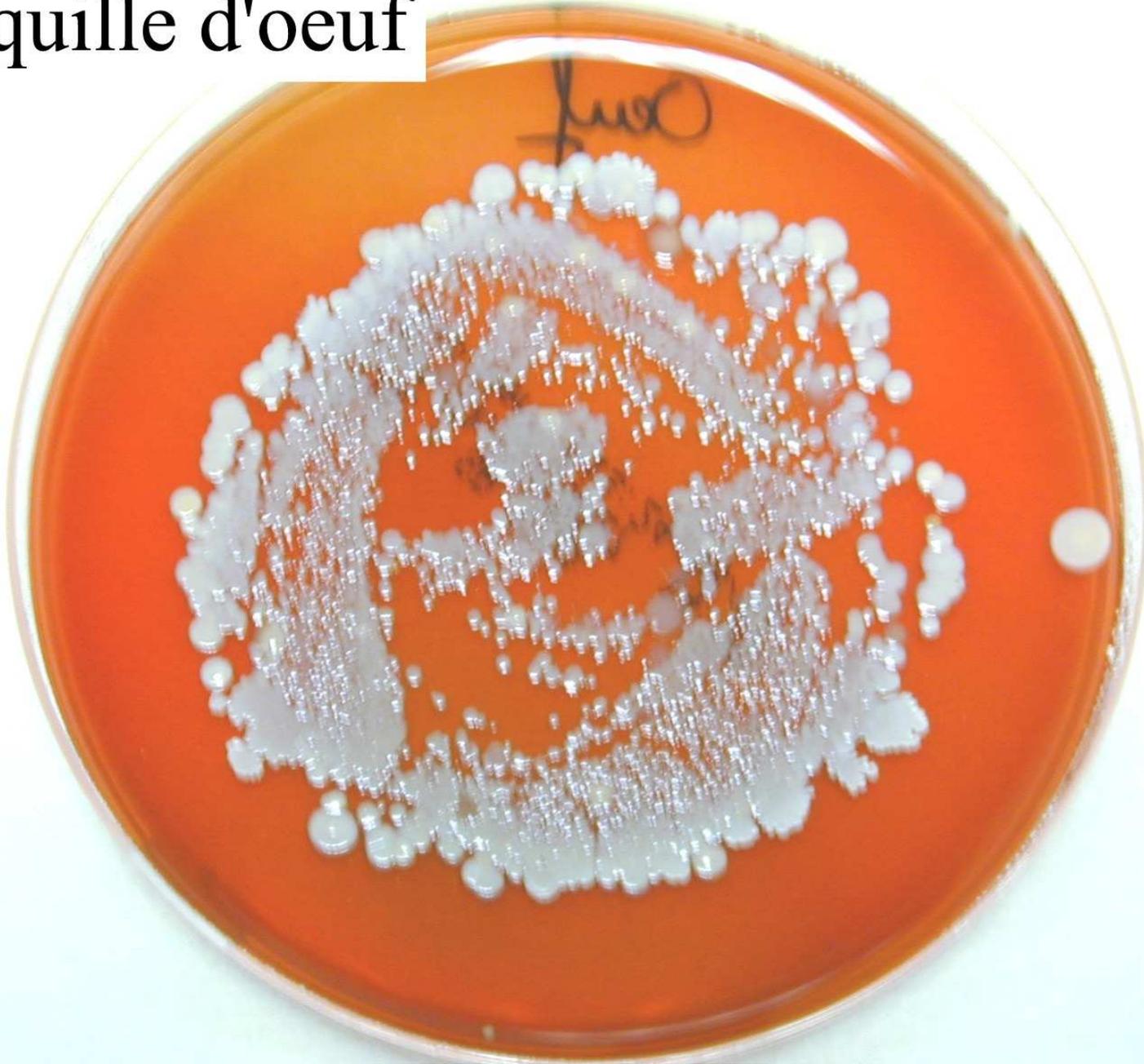
Les œufs ne sont pas interdits en restauration, mais ils comportent des risques ...

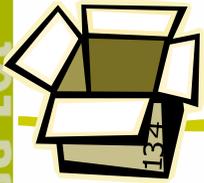


NON, l'alvéole d'œufs ne doit pas se trouver sur les plans de travail à côté de de la crème pâtissière !!!

Attention, le cassage des œufs doit se faire dans un endroit réservé (par exemple la légumerie) pour ne pas souiller la table de préparation !!!

Coquille d'oeuf

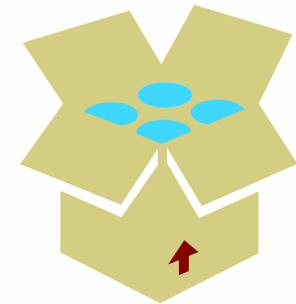
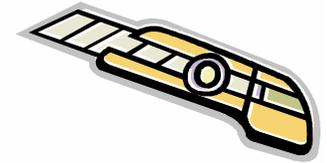




2. Hygiène des opérations: le déconditionnement

➤ Recommandations:

- ✓ Dangers physiques (lame sécable...) et microbiologiques.
- ✓ Définir la gestuelle de déconditionnement et la consigner dans des procédures spécifiques d'ouverture.
- ✓ Bien nettoyer et désinfecter le matériel de déconditionnement.
- ✓ Évacuation rapide des emballages après déconditionnement.
- ✓ Respect de la chaîne du froid lors du déconditionnement.



Apporter le moins d'emballages possible en cuisine.
SURTOUT AUCUN emballage sur les tables.

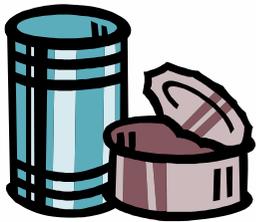
Utiliser un chariot mobile à roulettes est une bonne idée pour transporter ses matières premières.



2. Hygiène des opérations: le déconditionnement

➤ Procédure de déboîtage:

Vérifier la propreté de l'ouvre boîte et l'état des boîtes
(fuite, rouille...)



↓
Essuyer le couvercle des boîtes de conserve avec du papier à usage unique et désinfecter

↓
Ouvrir la conserve en veillant à ne pas laisser tomber le couvercle à l'intérieur.

↓
Égoutter et rincer si nécessaire.

↓
Éliminer rapidement les boîtes de conserve vides.

↓
Nettoyer et désinfecter l'ouvre boîte.



Ne jamais laisser un reste non utilisé à l'intérieur d'une conserve (transvasé dans un récipient fermé).

2. Hygiène des opérations: le déconditionnement

➤ Boîtes de conserve à détruire :



Boîte cabossée



Boîte becquée



Boîte rouillée



Boîte fuitée



Boîte bombée



Boîte flochée

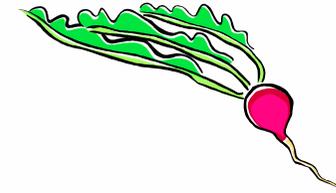
**NE PAS LES GOUTER, RISQUE DE
BOTULISME**

2. Hygiène des opérations: la décontamination des légumes

➤ Procédure :



Prélavage à grande eau

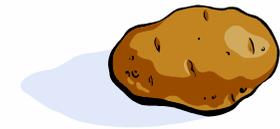


Trempage dans eau + eau de Javel

(50 mL d'eau de Javel à 2,6% dans 45 litres d'eau pendant 5 minutes)



Rinçage à l'eau potable



Égouttage et essorage



Stockage entre 0 et +3°C



2. Hygiène des opérations: la décongélation

✓ Soit directement par cuisson ou réchauffage.

Exemple: steaks hachés, produits panés, frites...



✓ Soit dans une enceinte frigorifique entre 0 et 3°C,
maxi de 24 à 48h.

Exemple: pâtes à tarte, gros morceaux de viande...



Évacuation eau de décongélation.

✓ Soit dans l'eau froide courante maxi 1h.



→ Décongélation à température ambiante **INTERDIT**.

→ Durée de vie des produits décongelés: maxi 3 jours.

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELER

Peut-on surgeler ?



NON, la surgélation en restauration collective est interdite sans appareil adéquate et sans déclaration préalable à la DDCSPP.

2. Hygiène des opérations: autres opérations

➤ Pré-traitement : braisage, rôtissage, pochage...

✓ Pré-traitement des denrées à effectuer au plus tôt la veille de leurs consommations et à faire suivre d'un refroidissement rapide.

➤ Le service :

✓ Les préparations, devant être servies, sont retirées de la chambre froide au plus près de la consommation.
(délai maxi de 2h si $T^{\circ}\text{C} \leq 10^{\circ}\text{C}$).

Respect de la chaîne du froid



2. Hygiène des opérations: autres opérations

- Rangement du matériel :
- ➔ Capacité de stockage du petit matériel suffisante,
- ➔ Stockage ordonné du matériel propre en zone propre.



2. Hygiène des opérations: autres opérations

➤ Rangement du matériel :

Rangement du matériel à l'abri de toutes contaminations.



2. Hygiène des opérations: autres opérations

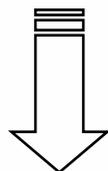
➤ Évacuation des déchets :

☐ régulière et fréquente.

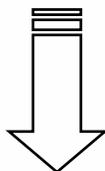
✓ hygiénique et dans le respect de l'environnement.



Poubelles



Conteneurs



Aire de stockage

- propres, fermées, réservées à un certain usage et de capacité suffisante,
- commandes non manuelles et sacs étanches à usage unique.

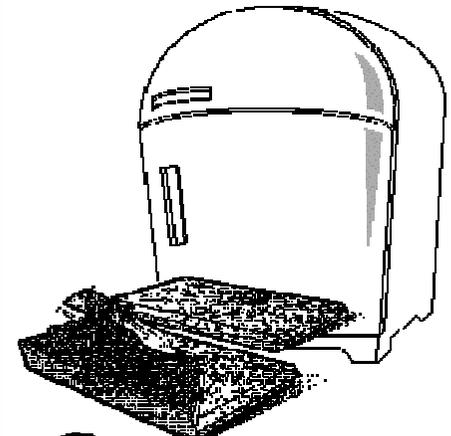
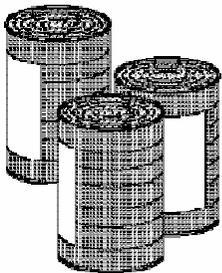
- bien entretenus,
- étanches et équipés d'une fermeture.

- à l'extérieur des locaux,
- bien entretenue,
- local fermé, réservé et réfrigéré,
- absence d'insectes, rongeurs...



En résumé...

- ✓ Marche en avant + Séparation des secteurs
→ éviter les contaminations croisées,
- ✓ Stockage des denrées = bonne gestion des stocks + rangement rationnel + température adaptée,
- ✓ Obligation du respect des barèmes temps / températures et autres recommandations concernant les différentes opérations de fabrication.



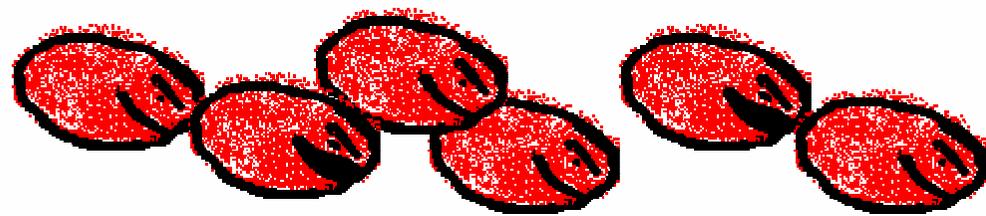
3. Hygiène du personnel

Les 3 règles de l'hygiène

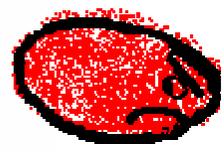
➤ limiter les apports de microbes



➤ Eviter la multiplication des microbes

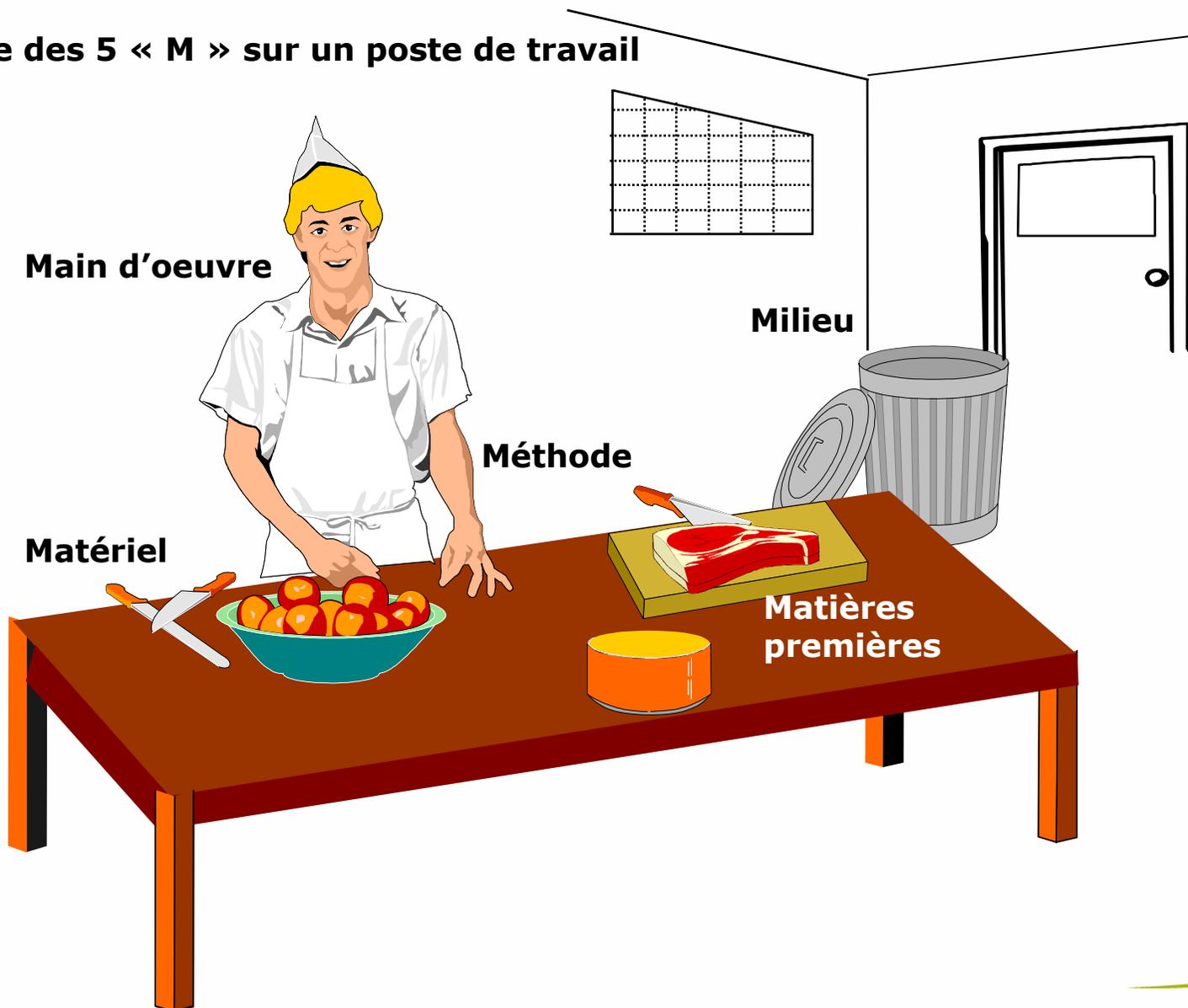


➤ Détruire les microbes



Les 5 «M», sources de contamination en cuisine

Étude des 5 « M » sur un poste de travail



Les équipements du personnel

➤ Les vêtements de travail :

➔ Propres et de couleur claire.



➤ Les chaussures de travail :



Nettoyer et désinfecter régulièrement les chaussures, tabliers et autres vêtements de protection.

Les équipements du personnel

➤ La coiffe :

➔ Doit envelopper la totalité de la chevelure.



Cheveux



Les équipements du personnel

➤ Le port de gants :



- ✓ Lors de manipulations sensibles (assemblage des crudités, découpe, desserts...)
- ✓ Lors d'une blessure au niveau de la main (recouvrir le pansement)...



➤ Le masque bucco-nasal :



- ✓ Lors d'angines, rhino-pharyngites,...
- ✓ Lors de manipulations sensibles en cuisine collective (assemblage, manipulations après cuisson, conditionnement)



Les équipements du personnel

➤ Les vestiaires :

➔ Doivent être bien rangés.



Armoires séparant la tenue de ville de celle du travail.

Mais aussi...:

- ✓ Rangement séparé du linge propre et sale.
- ✓ Tenue de travail propre toujours disponible.

Des idées pour le linge sale



Les équipements du personnel

➤ Les toilettes :

- ✓ doivent être en nombre suffisant,
 - ✓ doivent être équipées d'une chasse d'eau, raccordée à un système d'évacuation efficace,
 - ✓ ne doivent pas donner directement sur les locaux de manipulation des denrées.
- ➔ Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate (naturelle ou mécanique).



➤ Les signes d'infections :

✓ Infections respiratoires
(rhume, bronchite, grippe...)



Arrêt de travail recommandé
(si porteur sain: port d'un masque bucco-nasal)



✓ Infections intestinales
(gastro-entérite...)



Arrêt de travail recommandé

✓ Plaies:
panaris, coupures...

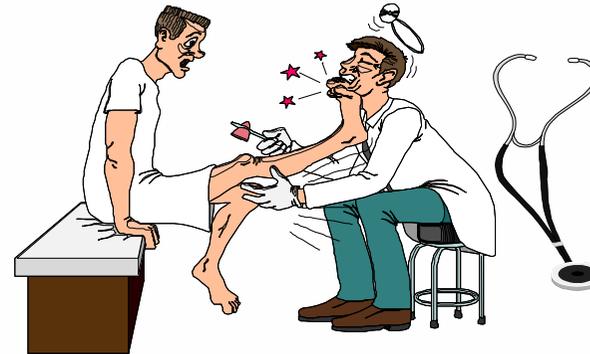


Pansements (de préférence bleu)
+ port de gants

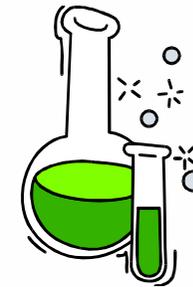


➤ Contrôle de l'état de santé :

✓ Visite médicale



✓ Analyses médicales (gorges et selles)



➔ **Certificat d'aptitude** médicale à manipuler les aliments
(1 fois /an) + **fiche de suivie santé** du personnel.



Les torchons

Peut-on utiliser le torchon en cuisine et essuyer la vaisselle ?

Le torchon en lui même n'est pas interdit !

Ce qui est interdit, c'est l'emploi de moyens de nettoyage inadéquats.

L'interprétation du mot inadéquat peut varier :

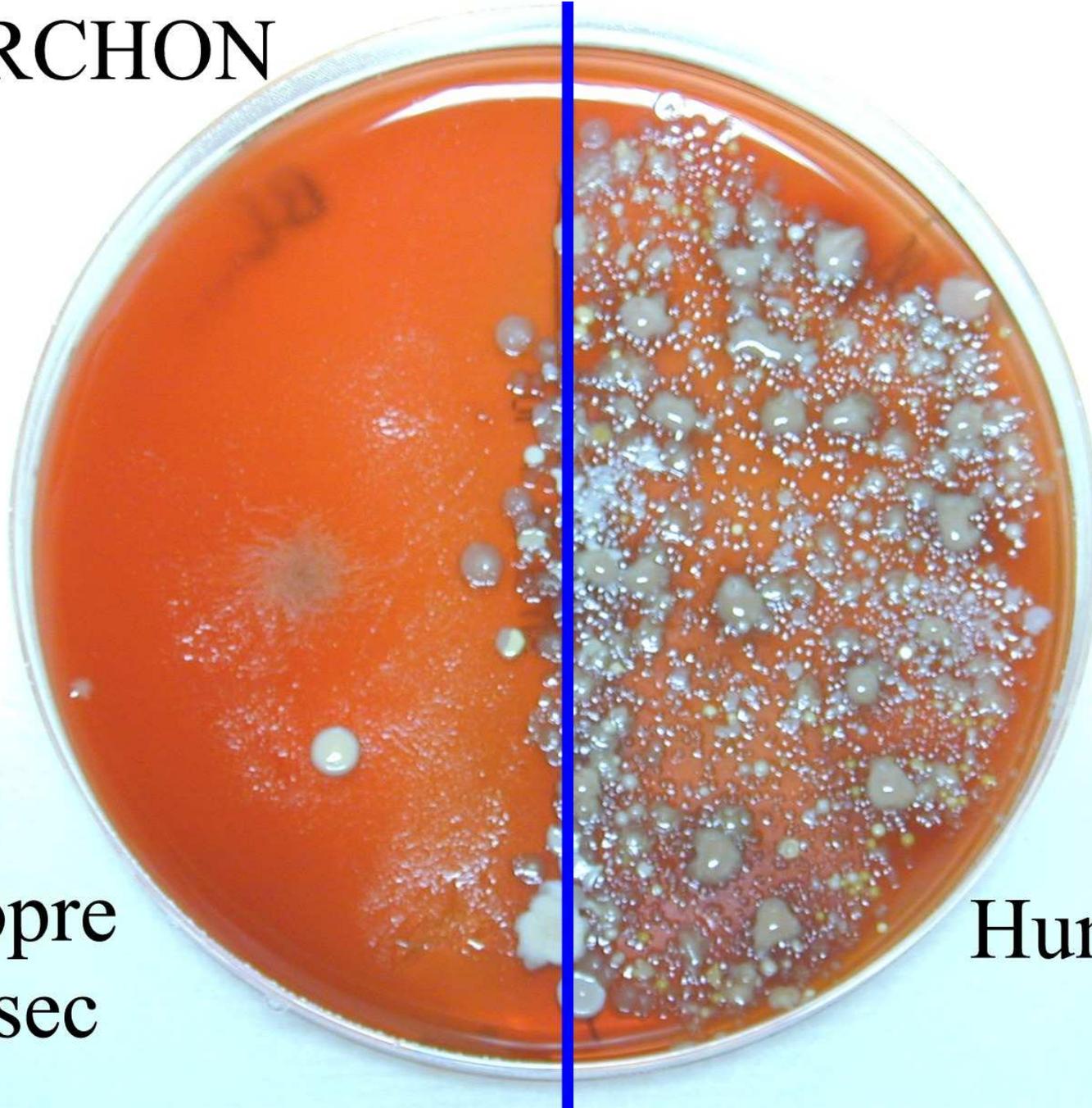
1) Le torchon est un moyen adéquat (donc autorisé) si :

- * sortir les plats chauds du four ou les marmites sur le feu,
- * utiliser un torchon blanchi et rangé au propre juste pour essuyer une vaisselle propre sur une durée limitée ($\frac{1}{2}$ heure par exemple),
- * être changé au bout d' $\frac{1}{2}$ heure d'utilisation, mis ensuite au sale et être blanchi systématiquement avant réutilisation.

2) Le torchon est un moyen inadéquat (donc interdit) si :

- * torchon servant à tout qui devient vite un vecteur de germes,
- * torchon sale accroché au tablier ou laissé séché sur un rebord,
- * torchon usagé, difficile à entretenir.

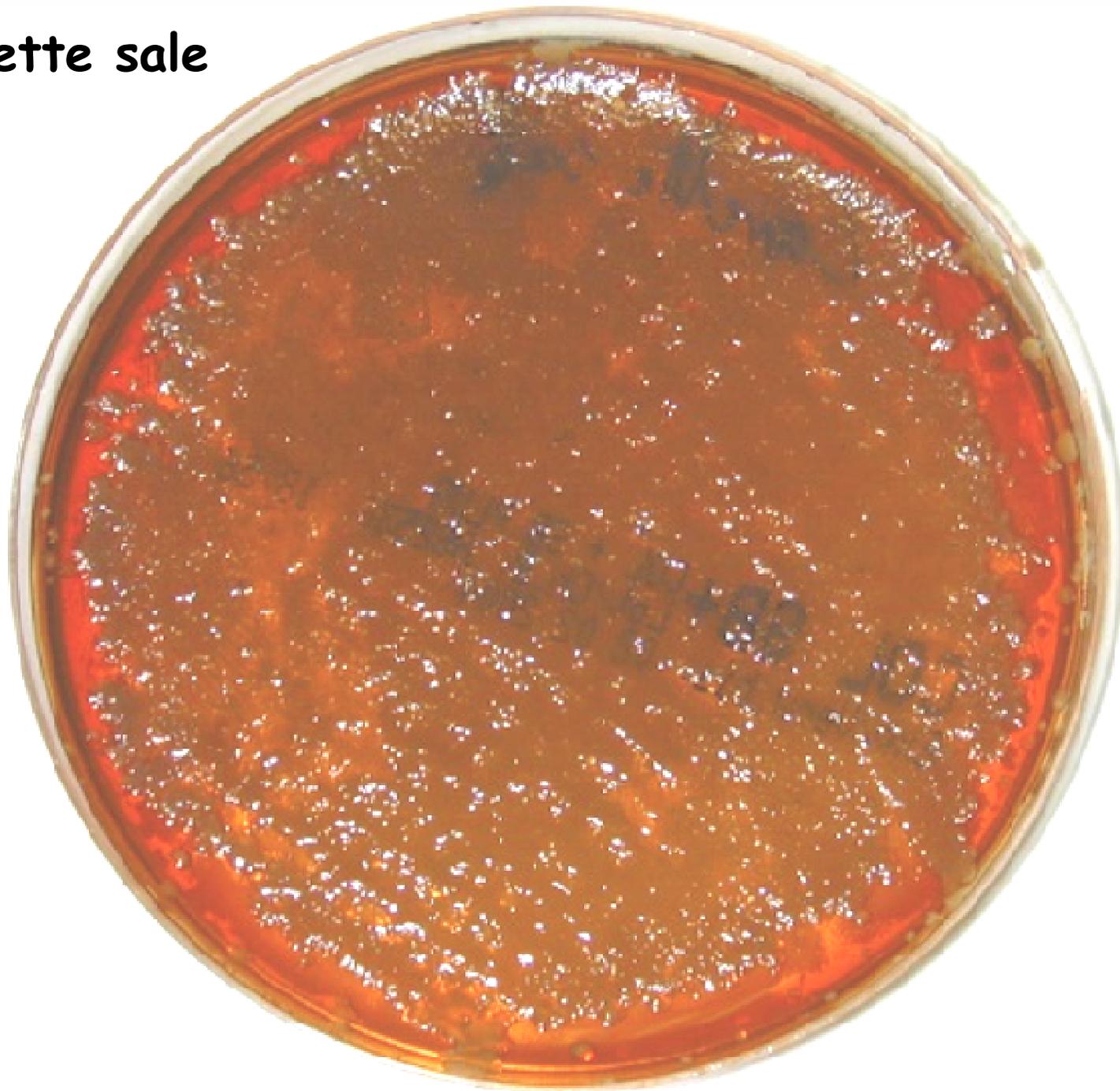
TORCHON



Propre
et sec

Humide

Lavette sale

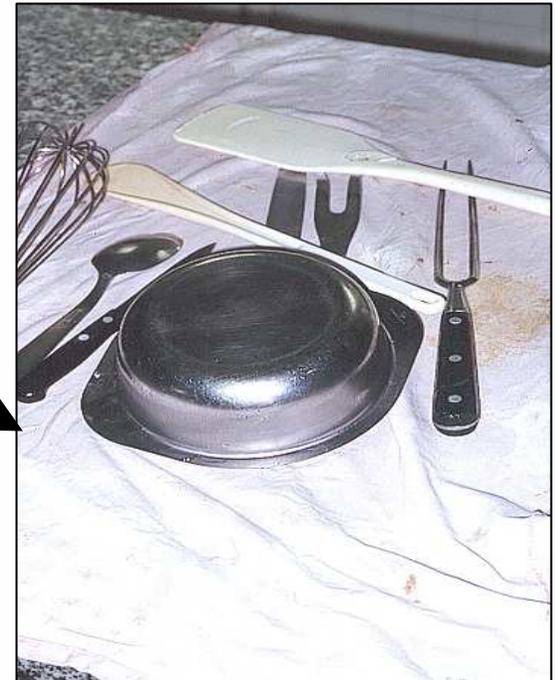




OUI, bonne utilisation du torchon



**NON, très
mauvaises
utilisation
du torchon
!!!**





Les mauvaises habitudes



Bon rangement des torchons



NON !



OUI

La formation du personnel



→ Impérative

→ Indispensable

→ Renouvelable avec:

- le nouveau personnel,
- les nouveaux produits,
- les nouveaux procédés de fabrication.



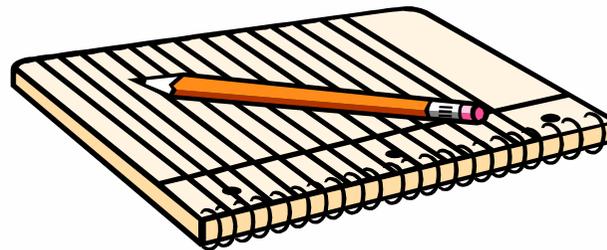
Plus de 70% des toxi-infections alimentaires relèvent d'une erreur humaine !!!

En résumé...

- ✓ Présence de nombreuses sources humaines de contamination,
- ✓ Importance de l'hygiène des mains,
- ✓ Avoir une tenue propre et complète,
- ✓ Contrôle de l'état de santé,
- ✓ STOP aux mauvaises habitudes.



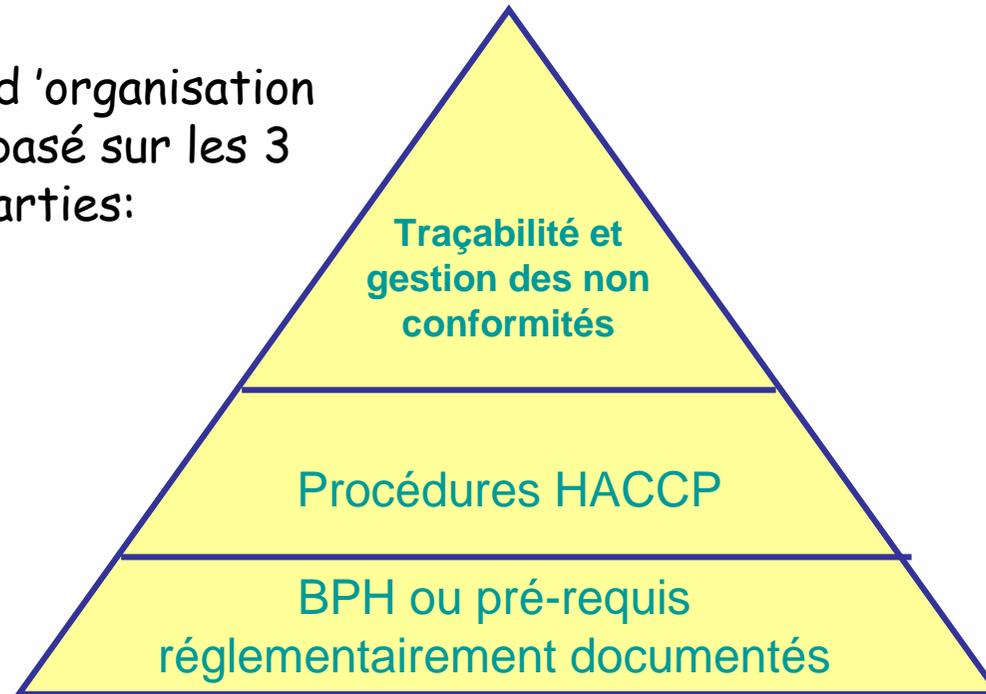
4. Plan de Maîtrise Sanitaire



Définition du Plan de Maîtrise Sanitaire

→ Décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Systeme d'organisation interne basé sur les 3 parties:



Doit permettre d'atteindre des résultats imposés par la réglementation

1- Les documents relatifs aux BPH ou pré-requis

1.1- Le personnel

1.2- L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel

1.3- Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

1.4- Le plan de lutte contre les nuisibles

1.5- L'approvisionnement en eau

1.6- La maîtrise des températures

1.7- Le contrôle à réception et à expédition

1-1 Le personnel

- Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments



- Tenue vestimentaire



- Suivi médical



Le plan de formation

Description: -du contenu, des objectifs
-du personnel concerné
-de la planification



Archivage des attestations

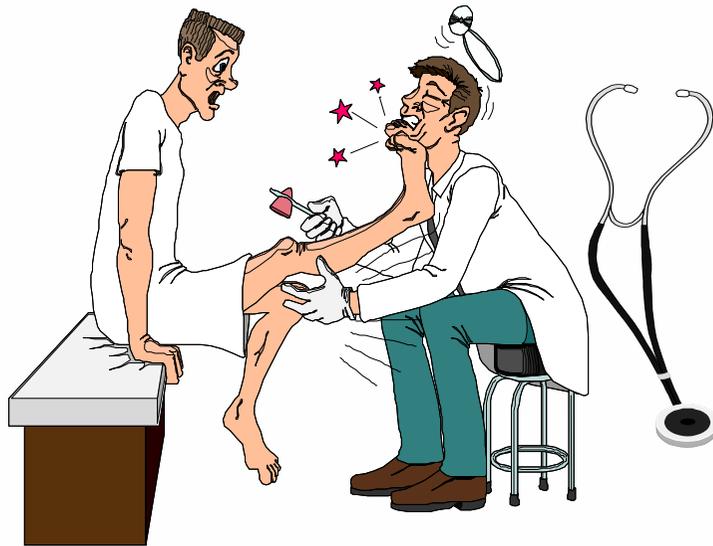


La tenue vestimentaire

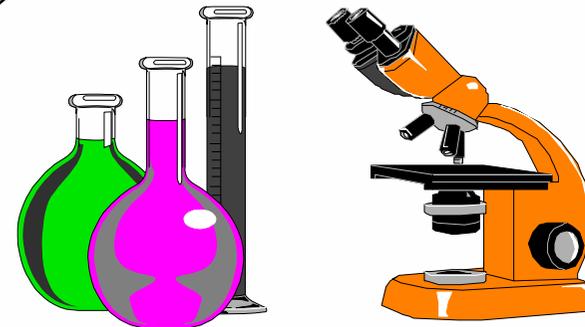


Le suivi médical

Visites médicales



Analyses

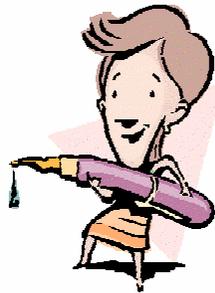


Certificat médical d'aptitude à manipuler les denrées alimentaires

1-2 L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel

Décrire les dispositions prévues pour assurer la maintenance des locaux et équipements :

- Quoi
- Qui
- Comment
 - A quelle fréquence
 - Modalités de suivi



1-3 Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

- Plan de Nettoyage Désinfection avant, pendant et après la production

Plan de Nettoyage et Désinfection		N° de l'installation		N° de l'exploitant	
PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION PND de l'VESTIBULE					
Poste de travail	Fréquence	Matériel	Produit	Mode opératoire	Remarques
Plancher	1 fois/jour	Aspirateur, balai, seau, produit	Nettoyant	Aspirer, puis balayer, puis laver avec le produit.	
Murs	1 fois/semaine	Éponge, produit	Nettoyant	Essuyer avec l'éponge trempée dans le produit.	
Plafond	1 fois/semaine	Aspirateur, produit	Nettoyant	Aspirer, puis laver avec le produit.	
Tables	1 fois/jour	Éponge, produit	Nettoyant	Essuyer avec l'éponge trempée dans le produit.	
Poste de travail des animaux	1 fois/jour	Éponge, produit	Nettoyant	Essuyer avec l'éponge trempée dans le produit.	
Poste de travail des personnes	1 fois/jour	Éponge, produit	Nettoyant	Essuyer avec l'éponge trempée dans le produit.	
Poste de travail des véhicules	1 fois/jour	Éponge, produit	Nettoyant	Essuyer avec l'éponge trempée dans le produit.	
Poste de travail des machines	1 fois/jour	Éponge, produit	Nettoyant	Essuyer avec l'éponge trempée dans le produit.	
Poste de travail des équipements	1 fois/jour	Éponge, produit	Nettoyant	Essuyer avec l'éponge trempée dans le produit.	
Poste de travail des personnes	1 fois/jour	Éponge, produit	Nettoyant	Essuyer avec l'éponge trempée dans le produit.	
Poste de travail des véhicules	1 fois/jour	Éponge, produit	Nettoyant	Essuyer avec l'éponge trempée dans le produit.	
Poste de travail des machines	1 fois/jour	Éponge, produit	Nettoyant	Essuyer avec l'éponge trempée dans le produit.	
Poste de travail des équipements	1 fois/jour	Éponge, produit	Nettoyant	Essuyer avec l'éponge trempée dans le produit.	

- Plan de contrôle de son efficacité



- Instructions de travail relatives à l'hygiène, par poste de travail

1-4 Plan de lutte contre les nuisibles

- **Rongeurs**



- **Insectes volants et rampants**



1-4 Plan de lutte contre les nuisibles



Contrat

Les dangers les plus importants signalés par ces deux symboles		
Le nom et l'adresse du fabricant ou du distributeur	MORORA 1 bis rue de la Source 92390 Parisy	
Le nom du produit	F - Facilement inflammable	T - Toxique
Les risques particuliers du produit	INTOXITE "toxique en cas d'ingestion" "provoque de graves brûlures"	
Les précautions que vous devez prendre pour vous protéger	"danger d'explosion sous l'action de la chaleur" "porter des gants appropriés" "rincer immédiatement tout vêtement souillé ou éclaboussé"	
La conduite à tenir en cas d'accident	"Conseil" est expliqué dans les phrases de risque.	

Fiches techniques,
données sécurité des produits

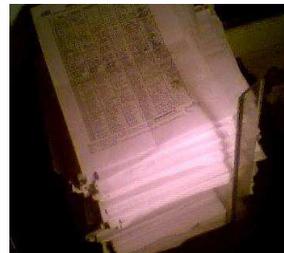
Fréquence d'interventions



Localisation des appâts

1-5 L'approvisionnement en eau

- Réseau public
- Ressource privée



1-6 La maîtrise des températures

- Lister les locaux sous température dirigée
- Décrire le système et le matériel de surveillance des températures



Enregistrement

Temps	Température	Humidité	Pression	...
01/01/2010 08:00	18.5	65	1013	
01/01/2010 09:00	18.2	65	1013	
01/01/2010 10:00	18.0	65	1013	
01/01/2010 11:00	17.8	65	1013	
01/01/2010 12:00	17.5	65	1013	
01/01/2010 13:00	17.2	65	1013	
01/01/2010 14:00	17.0	65	1013	
01/01/2010 15:00	16.8	65	1013	
01/01/2010 16:00	16.5	65	1013	
01/01/2010 17:00	16.2	65	1013	
01/01/2010 18:00	16.0	65	1013	
01/01/2010 19:00	15.8	65	1013	
01/01/2010 20:00	15.5	65	1013	
01/01/2010 21:00	15.2	65	1013	
01/01/2010 22:00	15.0	65	1013	
01/01/2010 23:00	14.8	65	1013	

Alertes



Mesures correctives



- Définir les températures des denrées à ne pas dépasser

1-7 Le contrôle à la réception et à l'expédition

- Véhicules de transport : maîtrise des conditions d'hygiène du transport



- Contrôles à la réception



- Contrôles à l'expédition des produits finis

Présentation de la méthode HACCP

➤ Généralités :

Méthodologie d'évaluation des dangers associés à chaque stade du processus de production et de définition des moyens nécessaires à leur maîtrise.

➔ Démarche responsabilisante, systématique, organisée et rationnelle de la maîtrise des dangers.

Danger

Agent biologique, chimique ou physique pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.

Risque

Probabilité d'apparition du danger.



Présentation de la méthode HACCP

➤ Généralités :

HACCP \neq norme

- ➔ N'est pas certifiable.
- ➔ Évaluable pour un organisme tiers indépendant.
- ➔ Appliquée de façon plus ou moins globale selon le secteur d'activité.

Méthode HACCP : reconnue et recommandée par de nombreux organismes internationaux (OMS, Codex Alimentarius...), comme étant l'outil le plus fiable pour la garantie de la salubrité des aliments.

2- Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

2.1- Le champ d'application de l'étude

2.2- Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe 1)

2.3- Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP)

2.4- Les documents relatifs à la vérification (principe 6)

2.1-Le champ d 'application de l 'étude: Décrire le produit

Regrouper les divers produits finis en familles



EXEMPLES DE FAMILLES

- Salades mélangées et crudités
- Entrées froides (type charcuteries)
- Plats cuisinés et entrées chaudes
- Pâtisseries non cuites

2.1-Le champ d 'application de l 'étude: Déterminer l'utilisation prévue et les mauvaises utilisations

- Prévoir toutes les utilisations normales mais aussi raisonnablement prévisibles, y compris les utilisations erronées ou fautives

- Modalités de conservation

- Modalités de préparation et de consommation

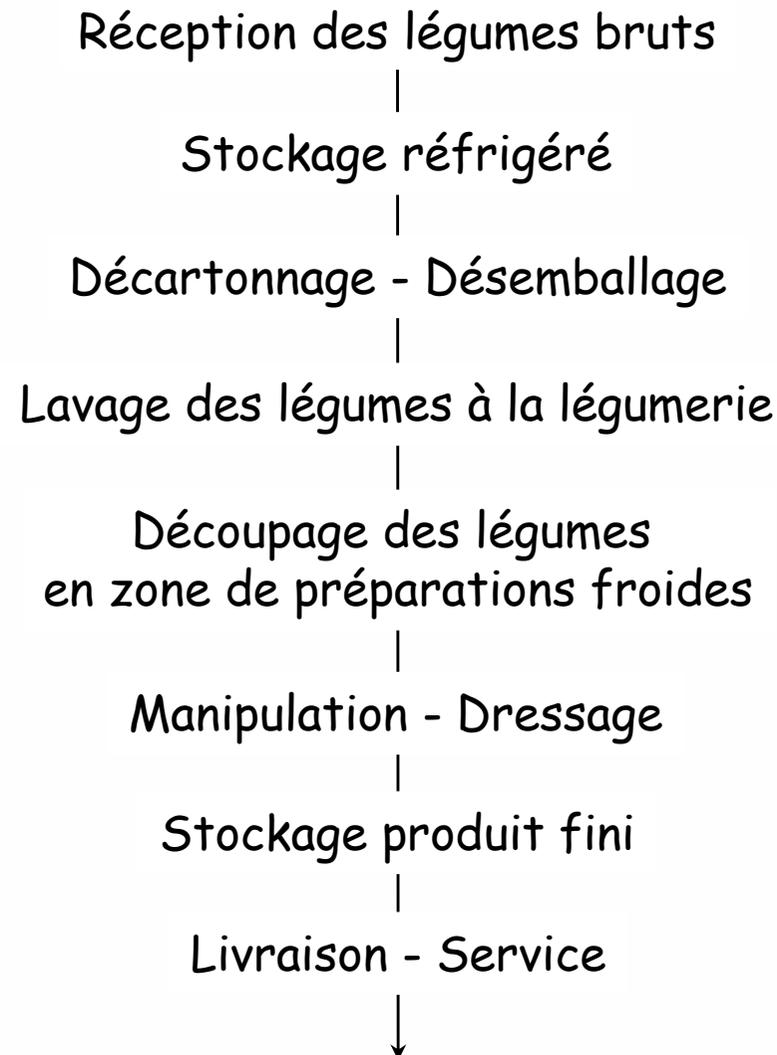


- Prendre en compte la consommation par des populations à risque (allergies alimentaires)



2.1-Le champ d 'application de l 'étude: établir les diagrammes de fabrication

Exemple de famille : les crudités



Cela permet de visualiser toutes les opérations effectuées

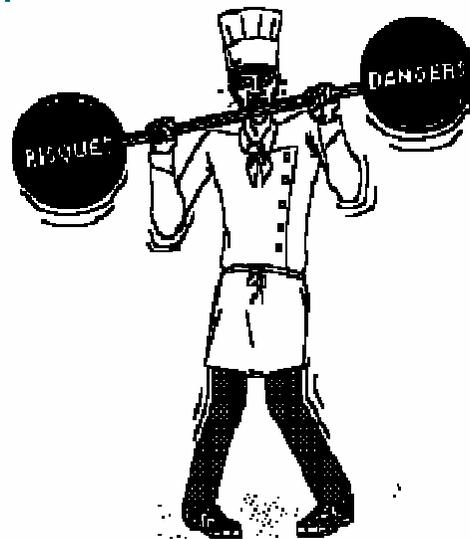


2.1-Le champ d 'application de l 'étude: établir les diagrammes de fabrication

- Individualisation de **chaque** étape du processus de fabrication d'un produit: de la réception des matières premières jusqu 'à la mise sur le marché du produit fini.
- Identification et caractérisation des moyens mis en œuvre lors de l'élaboration du produit (locaux, matériel, personnel, temps d 'attente...).
- En restauration collective: procéder par grandes lignes de production: hors d 'œuvre, production froide, production chaude....

2.2- Documents relatifs à l'analyse des dangers et mesures préventives associées

Énumérer tous les dangers auxquels on peut raisonnablement s'attendre à chacune des étapes du diagramme de fabrication.

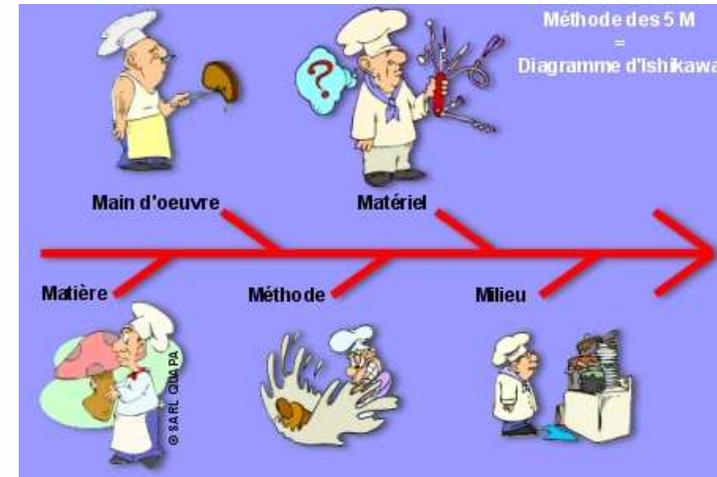


→ Identifier les mesures de maîtrise à mettre en place

2.2- Documents relatifs à l'analyse des dangers et mesures préventives associées

✓ Source des dangers :

Méthode des 5M

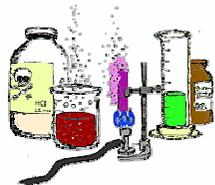


✓ Type de dangers :

- physique



- chimique



- biologique: contamination, multiplication ou survie.



2.2- Documents relatifs à l'analyse des dangers et mesures préventives associées

✓ Gravité :

- danger potentiel:

niveau inacceptable pour la sécurité du consommateur.

- danger significatif:

niveau inacceptable pour la sécurité du consommateur + caractère aigu entraînant une blessure ou une maladie.

✓ Mesures préventives : existantes ou à mettre en place.

→ Actions ou activités nécessaires pour prévenir un danger, l'éliminer ou réduire son impact ou sa probabilité d'apparition à un niveau acceptable.

→ Etayées par des procédures détaillées afin de garantir une application effective.

2.3- Documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise des Points de Contrôles Critiques (CCP)

Points critiques = éléments (procédures, points, étapes...) devant être maîtrisés afin d'éliminer un danger ou de minimiser sa probabilité d'apparition.



CCP = opération mesurable, dont la non maîtrise entraîne un risque inacceptable, sans possibilité de correction ultérieure.*

** Selon le Codex Alimentarius*

CCP = choix, décision d'équipe.

2.3- Documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise des Points de Contrôles Critiques (CCP)

Établissement des limites critiques

- Pour chaque CCP, détermination du ou des paramètres mesurables (température, temps, pH...) ou observables devant être maîtrisé(s).

Valeur cible +/- Tolérances



- Extraites des textes réglementaires, Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène ou validées par l'équipe HACCP.

3.1 Traçabilité

➤ Suivi de la traçabilité :

✓ Conservation des étiquettes des produits utilisés durant 6 mois (classement par date d'utilisation)



3.1 Traçabilité

➤ Échantillons témoins :

- ✓ Conservation de **plats témoins** (pots, barquettes, sacs stériles...) à mettre à disposition des services officiels de contrôle si nécessaire.

- ✓ Échantillons **représentatifs** des différents plats distribués au consommateur:
 - clairement identifiés (nom du plat, jour, date, service, lieu...),
 - prélevés en suffisamment grande quantité pour permettre des analyses microbiologiques (**≈100g**)

3.1 Traçabilité

➤ Échantillons témoins :

✓ Conservation pendant au moins **5 jours** (après la dernière présentation au consommateur), dans des conditions non susceptibles de modifier la qualité microbiologique (réfrigération).



Hygiplus



Sanipousse CONSEIL GÉNÉRAL

3.1 Traçabilité

➤ Gestion des produits entamés :

- ✓ Fixer pour chaque type de produits, les dates limites d'utilisation après ouverture.

Exemple: Charcuterie sous vide entamée:

à consommer dans les 3 jours qui suivent l'ouverture.



- ✓ Noter la date d'ouverture du produit sur son étiquette (ou utiliser une étiquette spécifique aux produits entamés).

Exemple: pot de mayonnaise, crème, lait...

- ✓ Bien protéger les produits entamés (films, boîtes hermétiques...)



3.2 Gestion des incidents/non-conformités

Remplir un
exemplaire à
chaque
incident ou non
conformité.

 CONSEIL GÉNÉRAL DU LOT	Enregistrement Fiche de gestion des non-conformités	Nom du Collège EN 15.1
---	--	---------------------------

1. Problème constaté

.....
.....
.....
.....
.....

2. Analyse des causes

.....
.....
.....
.....
.....

3. Actions correctives avec échéancier

.....
.....
.....
.....
.....

Date de mise en place de l'action corrective :

3.3 Gestion des produits non-conformes

Notifier comment ?

Qui ?

Premier exploitant détenteur de l'information

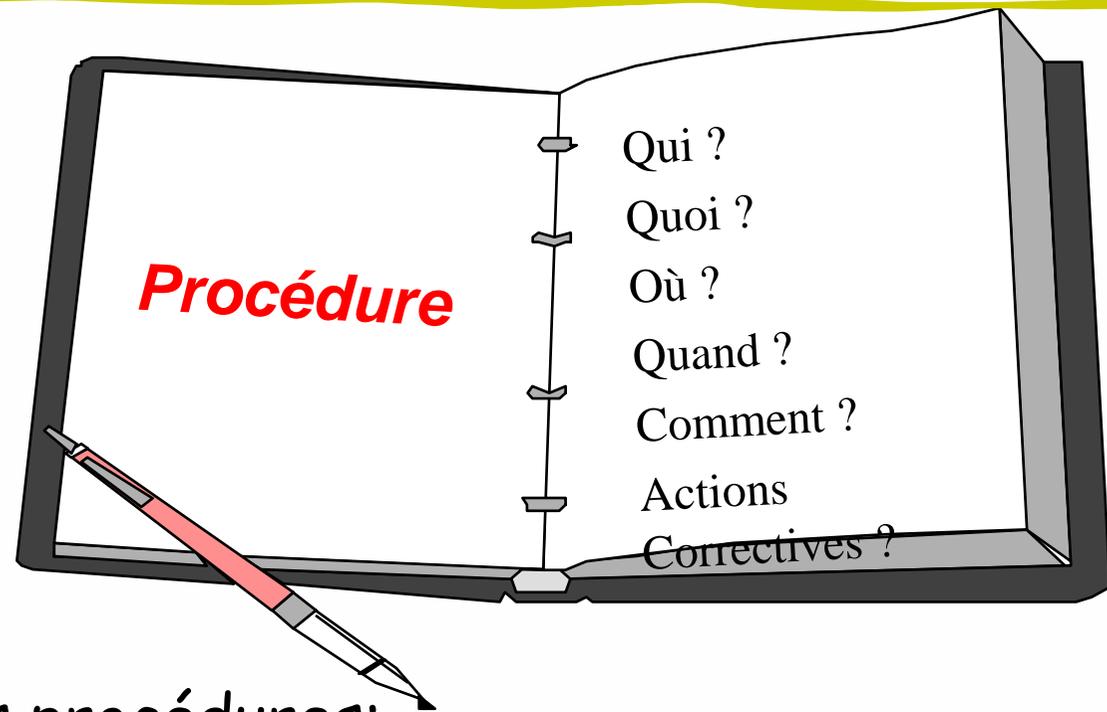
Comment ?

Écrit et téléphone, sans délai, sur boîte institutionnelle avec A/R

A qui ?

DDCSPP du département

3.4 Procédures: qu'est ce que c'est ?



Mettre en place des procédures:

Exemple:

- *gestion des déchets,*
- *gestion des nuisibles,*
- *refroidissement rapide,*
- *décontamination des végétaux,*
- *lavage des mains,*
- *conservation des produits entamés,*
- *conservation des plats témoins...*

3.4 Procédures: modèle

Procédure de réception

Qui : la personne chargée de la réception.

Quoi : les produits frais, surgelés, d'épicerie. Les produits d'entretien, les containers et les bacs.

Où : Dans le sas de réception.

Quand :

- 1) à chaque réception ;
- 2) jusqu'à 10 heures du matin pour la réception des matières premières.

Comment :

- 3) réceptionner les camions un par un
- 4) avant ouverture du camion, contrôler **la température du camion**, puis son **état de propreté**.
- 5) A l'aide du cahier de commande :
 - contrôler la **conformité de la livraison** (nature et quantité des produits livrés)
- 6) Contrôler :

5. Cas de la cuisine satellite sans préparation

1. Conformité de la structure

➤ Conception

- Taille suffisante
- Sols, murs et plafonds lisses, lavables et désinfectables si possible
- Equipements sans bois (sauf exception)



2. Conformité des équipements

➤ Equipements a minima

En liaison chaude:

- Lave-mains à commande non manuelle équipé de savon bactéricide et papier à usage unique
- Plan de travail
- Plonge adaptée à l'activité
- Armoire de stockage des matériels et produits d'entretien
- Cellule de froid pour la conservation des plats témoins
- Thermomètre à sonde permettant le contrôle de la T° de la cellule de froid et des denrées à réception



2. Conformité des équipements

➤ Equipements a minima

En liaison froide:

- Tous les équipements nécessaires en liaison chaude
- Cellule de froid positif (+4°C) adaptée à l'activité
- Four de remise en température adapté à l'activité

3. Conformité du fonctionnement

➤ Bonnes pratiques d'hygiène

Exigences minimales:

- Tenues adaptées (blouse, chaussures, coiffe)
- Circulation des personnes étrangères à la manipulation des denrées est proscrite
- Hygiène des mains rigoureuse
- Suivi médical annuel

3. Conformité du fonctionnement

➤ Procédures de sécurité sanitaire

Exigences minimales:

- Procédure de NetD
- Procédure de contrôle des aliments à réception avec enregistrement
- Procédure de contrôle de la T° de la cellule de froid avec relevés quotidiens
- Procédure de gestion de la traçabilité avec registre amont
- Procédure de gestion des non-conformités constatées
- Procédure de réalisation des plats témoins
- Procédure de déclaration des TIA

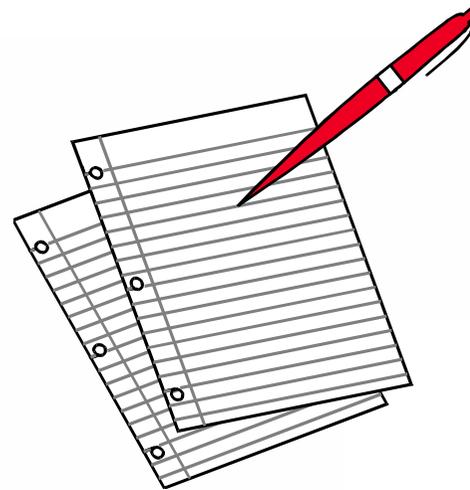


3. Conformité du fonctionnement

- Formation du personnel
- Cahier des charges des fournisseurs des repas

Exigences minimales:

- Origine des repas: AS ou dispense d'AS
- Autocontrôles: résultats d'analyses fournis (au moins 1 fois par trimestre)
- Denrées sensibles exclues



LABORATOIRE
DEPARTEMENTAL
D'ANALYSES DU LOT

✉ Avenue de l'Europe – Regourd
Sud – BP 295- Cahors Cedex 9

☎ 05 65 53 45 01

☎ 04 65 53 45 29

💻 lda@cg46.fr

MERCI DE VOTRE ATTENTION