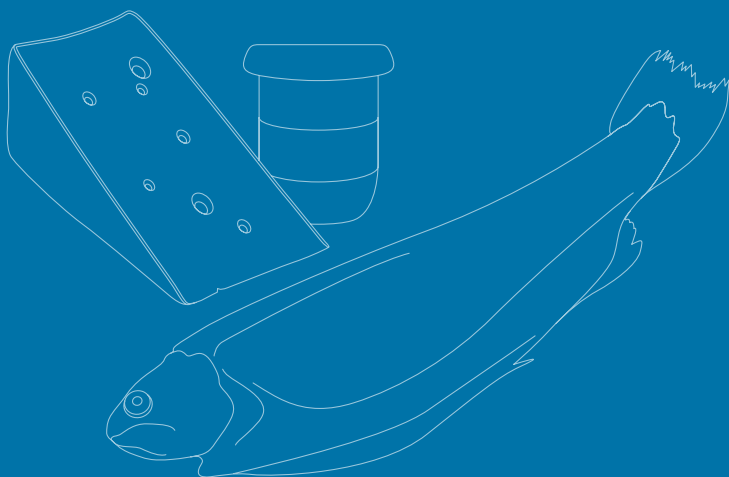




SÉCURITÉ ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE



SOMMAIRE

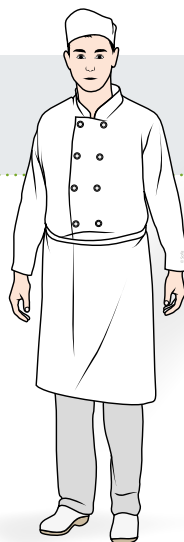
1	Introduction	2
2	Législation	5
3	La contamination en milieu alimentaire	10
4	L'hygiène du personnel	20
5	Nettoyage et désinfection	26
6	Environnement de travail	29
7	Maîtrise des températures : liaison chaude liaison froide	35
8	Bonne pratique de gestion des produits	41
9	Contrôles sanitaires	48
10	Spécificités de la restauration collective	51
11	HACCP - Ce qu'il faut retenir	54
12	Testez vos connaissances	55

1. INTRODUCTION

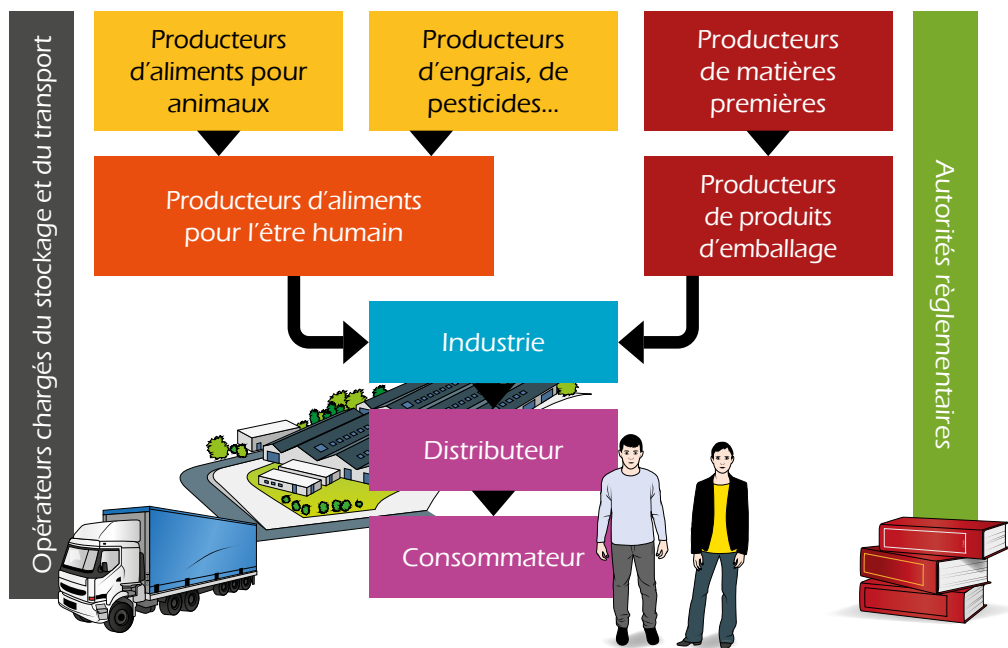
Le personnel qui manipule des **denrées alimentaires** doit obligatoirement avoir reçu une formation à l'hygiène adaptée aux tâches accomplies lors de son activité professionnelle.

La méthode HACCP n'est pas une norme mais un **outil** qui permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Cette méthode inclut une démarche d'amélioration continue.

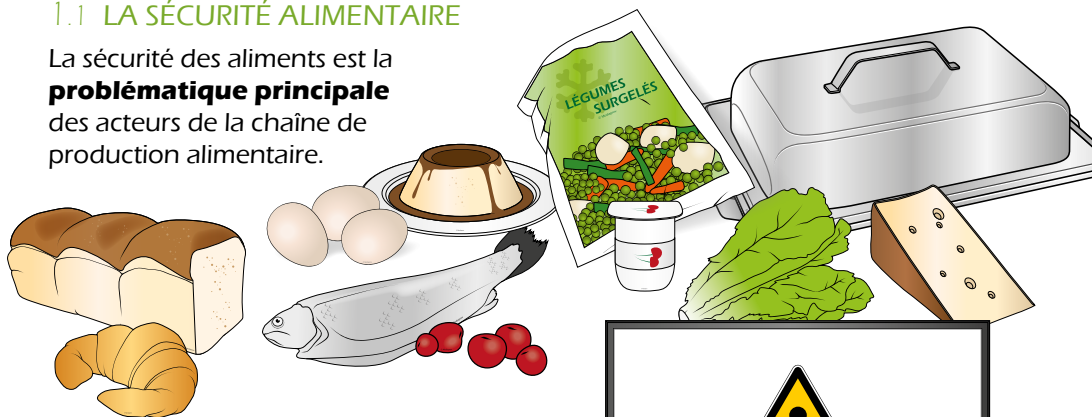


1.1 LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



1.1 LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité des aliments est la **problématique principale** des acteurs de la chaîne de production alimentaire.



Les **défaillances de la chaîne** de production alimentaire sont **dangereuses** pour le consommateur et **coûteuses** pour la collectivité.

La médiatisation de ces défaillances a permis l'accroissement des exigences de sécurité alimentaire des consommateurs.



Selon le **décret 2011-731 du 24 juin 2011**

Les entreprises
ont **obligation** de
former en hygiène
alimentaire



Depuis le
1/10/2012, chaque
métier de bouche doit
avoir **l'agrément
HACCP**

1.3 LES 7 PRINCIPES DE L'HACCP

**Que veut dire
HACCP ?**

Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse de
Dangers - Points Critiques pour la Maîtrise)

PRINCIPE 1

Analyser
les dangers

PRINCIPE 2

Déterminer
les CCPs

PRINCIPE 3

Fixer les limites
critiques

PRINCIPE 4

Établir des actions
de surveillance

PRINCIPE 5

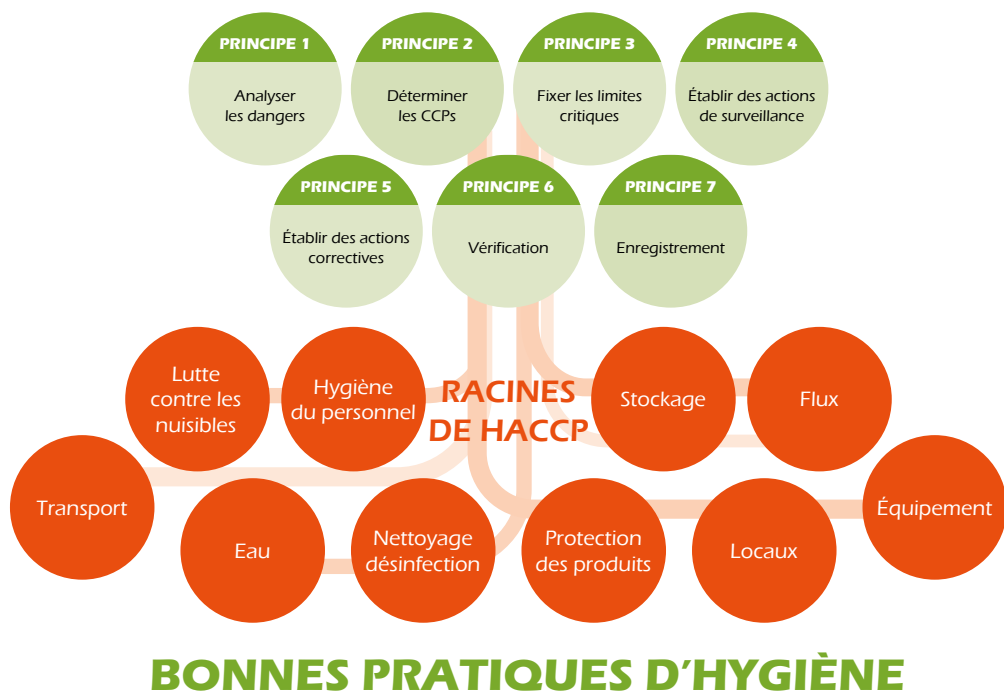
Établir des actions
correctives

PRINCIPE 6

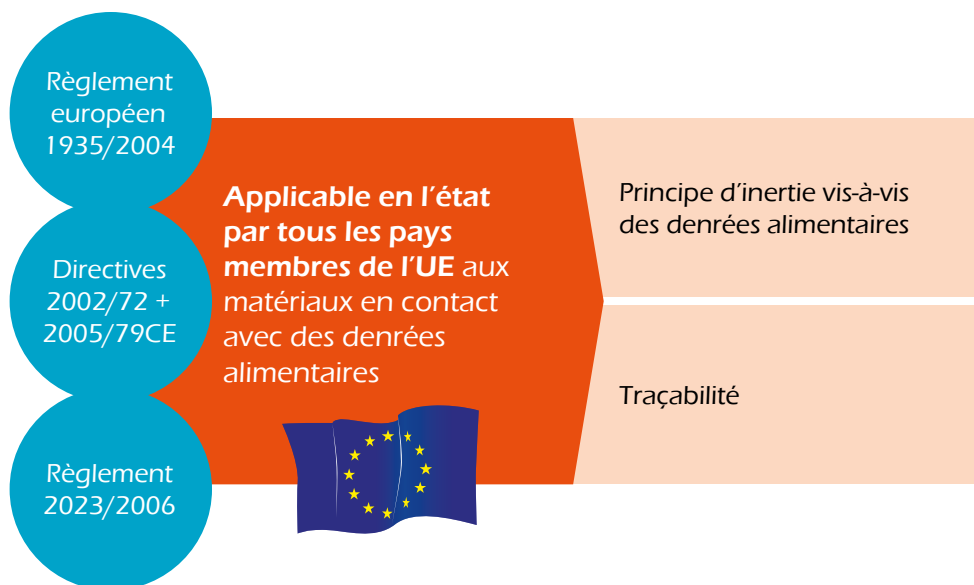
Vérification

PRINCIPE 7

Enregistrement



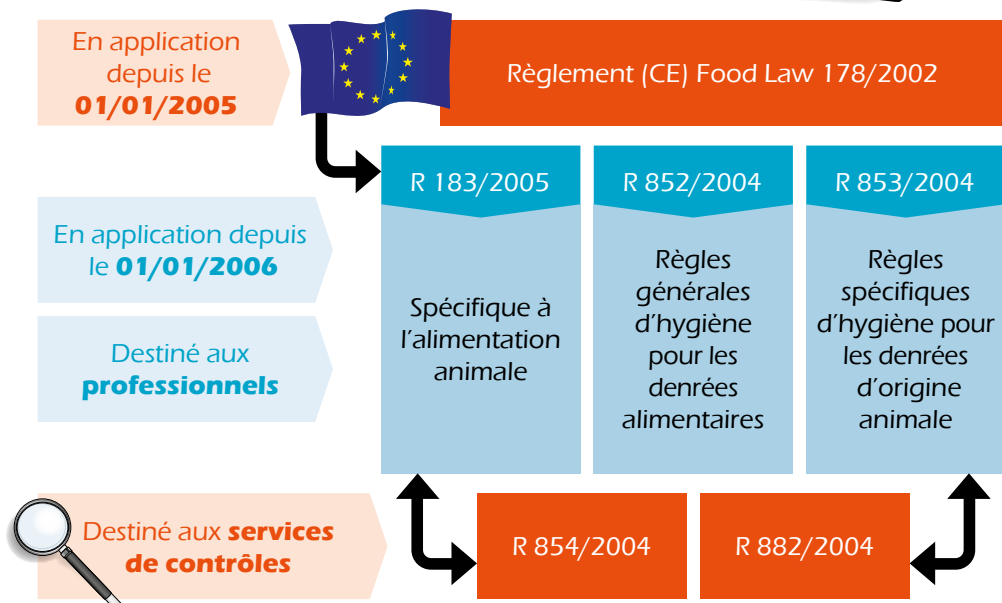
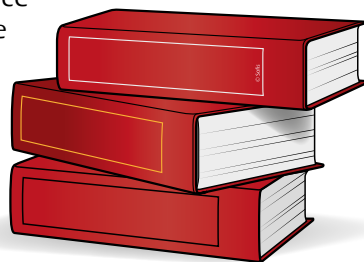
2. LÉGISLATION



2.1 LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)

L'objectif du paquet hygiène est de mettre en place une **politique unique et transparente** en matière d'hygiène et de créer des **instruments efficaces** pour gérer les alertes sur l'ensemble alimentaire de la chaîne.

Les **textes applicables** aux professionnels français sont les suivants :



Les différents règlements du Paquet hygiène

CE
N° 178/2002
(FOOD LAW)

- Principe de transparence
- Principe d'innocuité
- Responsabilité
- Traçabilité
- Mission de l'Autorité européenne
- Plan général de gestion des crises
- Faire une analyse des risques
- Principe de précaution
- Protection des intérêts du consommateur

CE
N° 183/2005

- Démarche HACCP et procédures associées
- Principe de la garantie financière pour le secteur
- Guides de bonnes pratiques
- Mesures import-export des aliments pour animaux
- Traçabilité des aliments pour animaux
- Exigence en matière d'hygiène pour le secteur primaire, le secteur non primaire et les éleveurs
- Obligation d'agrément ou d'enregistrement des établissements

CE
N° 852/2004

- Formation à l'HACCP et à l'hygiène alimentaire
- Dispositions générales
- Critères microbiologiques
- Démarche HACCP

CE
N° 853/2004

- Analyse des risques par catégorie de produits d'origine animale
- Avoir une technique de marquage de la salubrité et d'identification
- Bien-être de l'animal, santé de l'animal
- Registres et obtentions d'informations par les gérants d'abattoirs
- Traçabilité des produits d'origine animale
- Exigence en matière d'hygiène selon la catégorie du produit d'origine animale
- Obligation d'agrément

RÈGLEMENT
854/2002

Engagement individuel 100%

RÈGLEMENT
882/2004



À AMÉLIORER



ACCEPTABLE

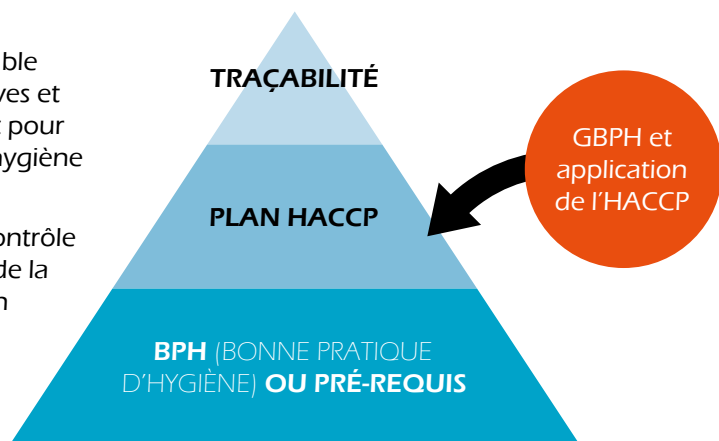


BON

2.2 PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Le PMS est un ensemble de mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but le maintien de l'hygiène alimentaire.

Cet outil permet le contrôle de l'environnement de la chaîne de production alimentaire afin de garantir la sécurité des produits.



Caractéristique d'obligation de résultat

Réglementation Paquet Hygiène

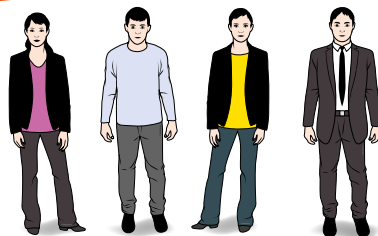
Mise en place de mesures de maîtrise choisies par le professionnel pour atteindre les objectifs du paquet hygiène

Construction d'un plan de maîtrise sanitaire à l'origine du référentiel interne de l'établissement

2.3 OBLIGATIONS

Quelles sont les **attentes des clients** lorsqu'ils viennent dans un restaurant ?

Le paquet hygiène impose une obligation de résultat :



➤ **Résultat** à atteindre

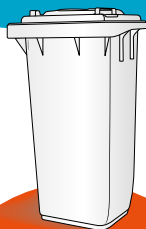
➤ Fournir et garantir un **produit sain** sans risque pour la santé

➤ Choix des **moyens libres** pour atteindre le résultat demandé

Obligations spécifiques aux professionnels

FR
61.096.020
CE

Obligation
de **traçabilité**



**Retrait
des produits**
susceptibles de
présenter un risque
pour la santé
public



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Obligation
d'information
des services de
contrôle

FR

Viande née, élevée et tuée en France

61

Département de l'abattoir

096

N° de la commune

020

N° unique à l'abattoir (fourni par la commune)

CE

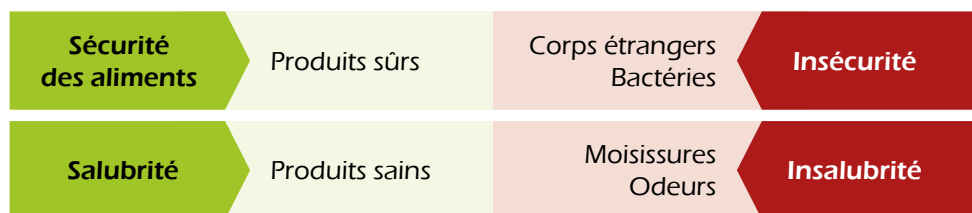
Commercialisation dans toute l'UE et à l'export

Associé au code barre, le N° de lot permet la traçabilité de la viande



2.4 L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire



HYGIÈNE DES ALIMENTS

Bonne pratique

Gestion des risques microbiologiques

Traçabilité

PMS

Enjeux économiques

Réglementation

Il est nécessaire de faire de l'hygiène sa **priorité**.

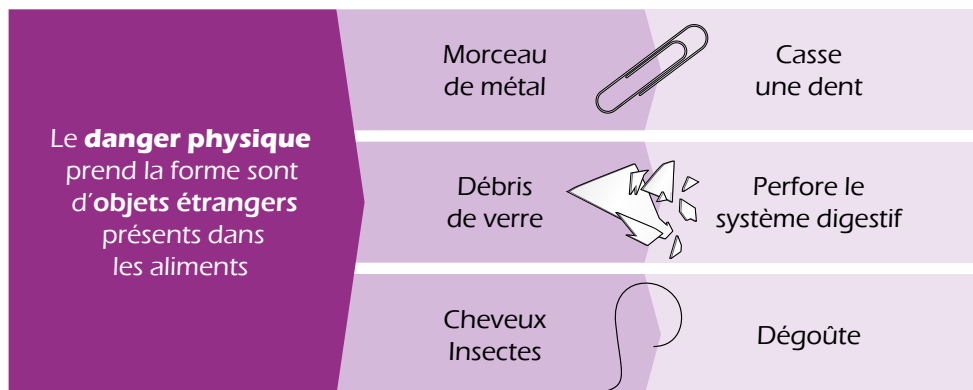
3. LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

Tous les professionnels intervenant dans le secteur alimentaire (conception, production, conservation, diffusion de produits alimentaires) sont susceptibles de courir ou de faire courir un risque à la population.

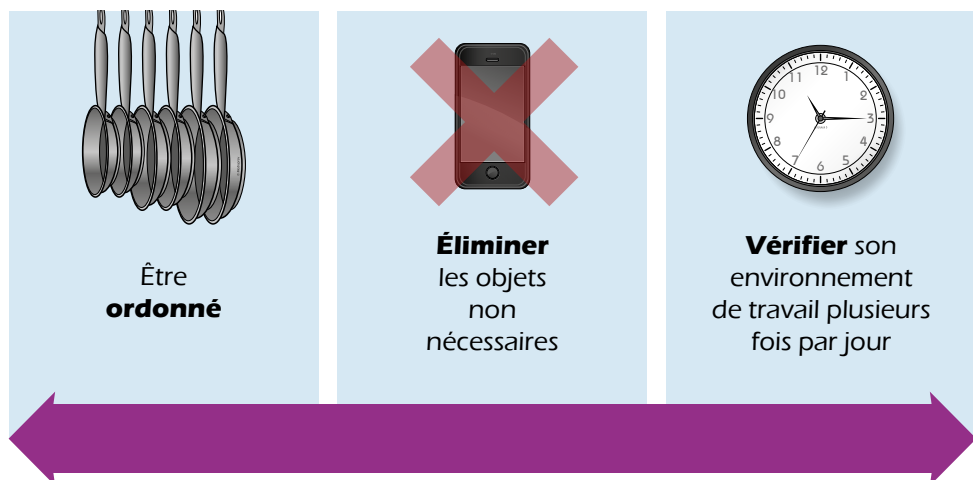
Différence entre risque et danger



3.1 LES TYPES DE CONTAMINATIONS



COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?



Danger chimique

Tous les produits sont interdits en cuisine sauf ceux de **nettoyage** et de **désinfection**



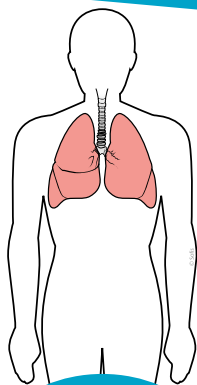
DANGER

Table de travail **mal rincée** après nettoyage et désinfection

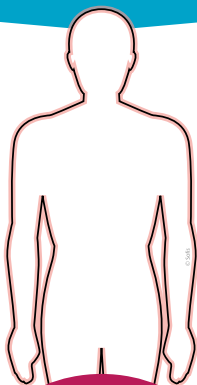
Mauvaise utilisation d'un spray

Substitution de l'eau minérale par un produit de nettoyage

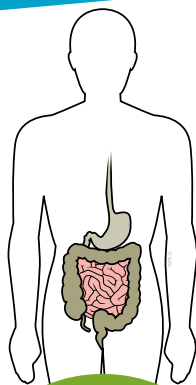
Conséquences des dangers chimiques



Voies **aériennes**
(par les poumons)



Voie **cutanée**
(par la peau)



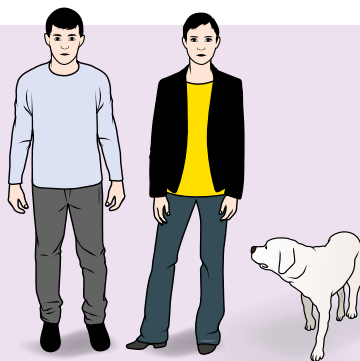
Voies **digestive**
(par les intestins)

Afin d'éviter les dangers chimiques, il faut **interdire** les insecticides et les pesticides et **interdire en zone de travail** les peintures, solvants et les lubrifiants pour machine.

Danger biologique

L'homme est la plus grande source de contamination surtout par les mains

Les animaux transportent aussi des microbes et ou des parasites



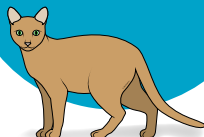
Rat

Vaccine
Spirillose



Chat

Vaccine
Toxoplasmose
Bartonellose (griffes du chat)
Pasteurellose



Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



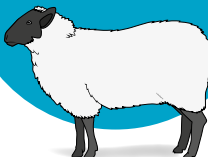
Vache

Fièvre Q - ESB
Brucellose
Salmonellose



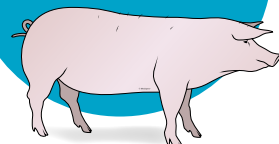
Mouton

Fièvre Q
Brucellose
Echyma



Porc

Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



Volaille

Grippe aviaire
Campylobactériose
Salmonellose



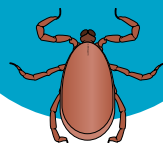
Moustique

Fièvre du Nil
Chikungunya



Tique

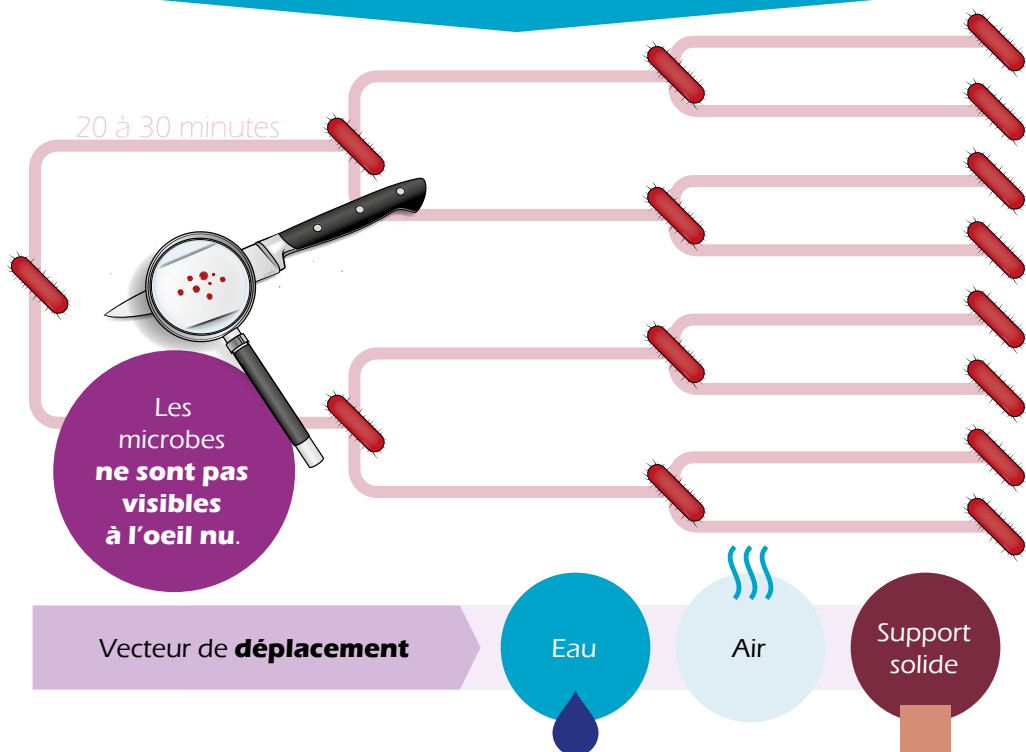
Maladie de Lyme
Encéphalite à tique



Les **aliments** présentent aussi un danger biologique : toxoplasmose, salmonellose, listériose.



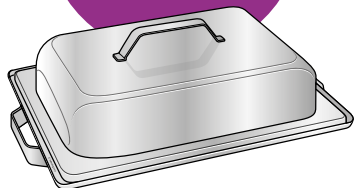
Développement d'une bactérie



Pour **éviter la contamination**, il faut :



Maintenir le matériel **propre**



Nettoyer et désinfecter les zones de travail

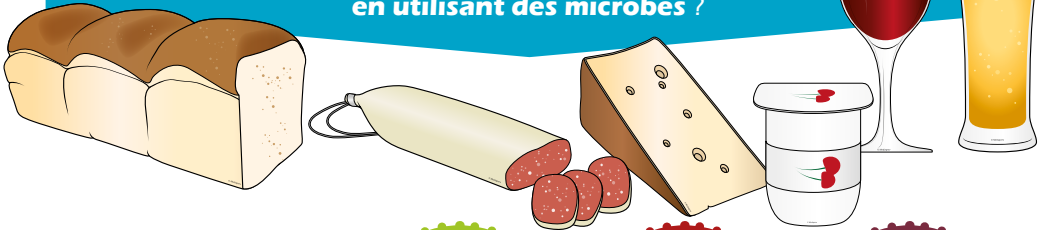


Laver vos mains toutes les 30 minutes



3.2 LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

Un certain nombre d'aliments sont **préparés en utilisant des microbes ?**



Microbes utiles

Moisissures

Bactéries Alimentaires

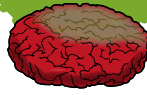
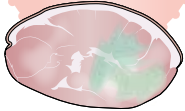
Levures

Microbes d'altération

Aspect collant du jambon

Couleur verte sur la viande

Pourritures sur le pain ou les fruits



MICROBES PATHOGÈNES

TIA (Toxi infection Alimentaire)

MIA (Maladies Infectieuses d'origine Alimentaire)

PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA

Salmonelles

Staphylocoques dorés

Clostridium Perfringens

Clostridium Botulinum

PRINCIPALES MIA

Gastroentérites (infantiles)

Listériose

Fièvre Typhoïde

Dysenterie Bacillaire

Statistiques des contaminations		
TIA ou MIA	Nombre de cas par an	Nombre de décès par an
Salmonelles	8 000	300
Campylobacter	3 000	15
Infections parasitaires	500	37
Toxoplasmose	400	35
Listériose	300	80
Hépatite A	60	2
Syndrome hémolytique et urémique Escherichia Coli ou E.Coli	> 100	

Salmonelle

Origine	Intestins d'animaux ou humains (malades ou porteurs sains)
Contamination	Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)
	Éviscération
	Égouts
	Rongeurs et insectes
	Sols mal nettoyés
Produits	Carnés
	Œufs
	Végétaux
	Produits de la mer (mollusques)
Lutte	Hygiène Générale
	Bonnes Pratiques de Fabrication
	Lutte contre les insectes et rongeurs (à confier à des professionnels)

Staphylocoques dorés

Origine	Salive (gorge, nez)
	Plaies, infections
Contamination	Préparation des aliments
Produits	Produits carnés, charcuterie, viande hachée
	Desserts à base d'oeuf, lait
	Plats cuisinés à l'avance
	Produits réchauffés lentement et insuffisamment
Lutte	Ne pas mettre en contact de l'aliment, le personnel atteint d'angine, de sinusite, de plaie.
	Porter une tenue propre et adaptée.
	Éviter la multiplication du germe en plaçant les aliments à des températures $< 3^{\circ}\text{C}$ ou $> 63^{\circ}\text{C}$

Clostridium Perfringens

Origine	Intestins
	Selles
	Spores de la nature
Contamination	Contamination fécale
	Éviscération
	Présence de spores sur végétaux
	Légumes mal lavés
	Balayage à sec

Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

Fonds sauce, aliment cuit la veille, plats cuisinés refroidis trop lentement

Produits réchauffés lentement

Produits ayant une odeur désagréable

Lutte

Éliminer les aliments rances, avec odeur suspecte

Maîtrise des conditions de stockage et refroidissement

Clostridium Botulinum

Origine

Spore dans la nature

Intestins

Contamination

Présent dans de nombreux milieux, très résistants

Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Salaisons produits carnés et poissons insuffisamment traités et conservés

Produits ayant une odeur parfois rance et putride

Lutte

Élimination des aliments rances, avec odeur suspecte, des boîtes avec des chocs, début de rouille

Maîtrise des conditions de fabrication traitements stériliseurs, salaisons

Escherichia Coli ou E. coli

Origine

Intestins d'animaux (en particulier des ruminants) ou humains

Contamination

Contamination oro-fécale

Symptômes

Diarrhées (parfois sanglantes)

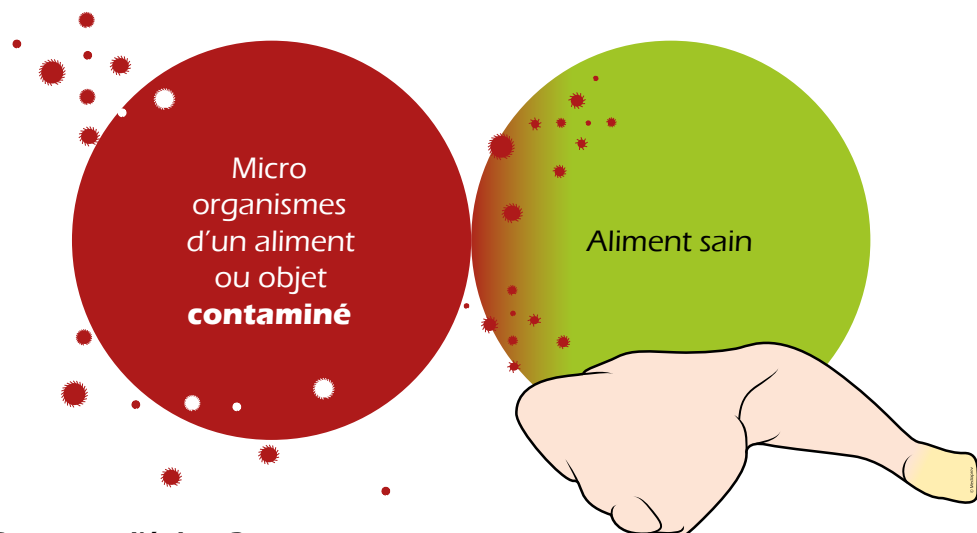
Fièvre

Vomissements

Douleurs abdominales

Déshydratation

3.3 LA CONTAMINATION CROISÉE



Comment l'éviter ?

Traiter et manipuler la matière première suivant un « **Chemin** » de la **réception des marchandises** à l'assiette sans retour en arrière (Marche en avant).

Interdire le passage dans la zone de production aux collaborateurs extérieurs à la cuisine.

Ne pas faire transiter les **poubelles**.

Comment limiter la contamination des aliments ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux

Se nettoyer et désinfecter les mains régulièrement

Nettoyer et désinfecter les ustensiles

Réaliser une bonne cuisson des viandes et poissons

Éviter la contamination croisée

4. L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

4.1 LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

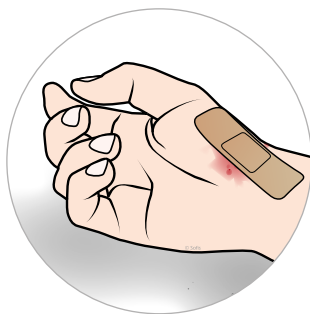
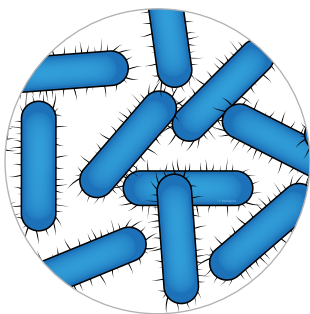
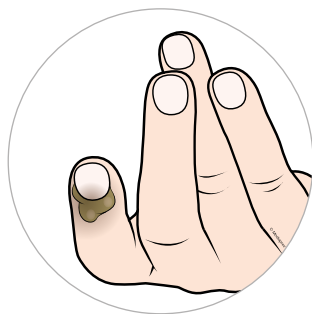
Avez-vous une idée du **nombre de microbes** que l'on peut retrouver sur vos mains ?



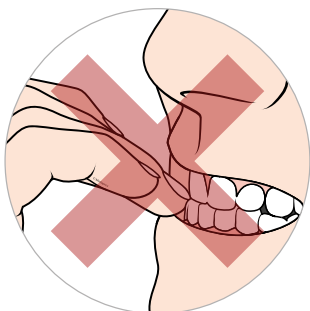
Vêtement propre	1 microbe cm ²
Mains	100 à 1000 cm ²
Cuir chevelu	1 million cm ²
Front	10 000 à 100 000 cm ²
Sécrétions nasales	10 millions cm ²
Aisselles	1 à 10 millions cm ²
Salive	100 millions cm ²
Matières fécales	100 millions cm ²



L'homme abrite **naturellement** une flore microbienne.



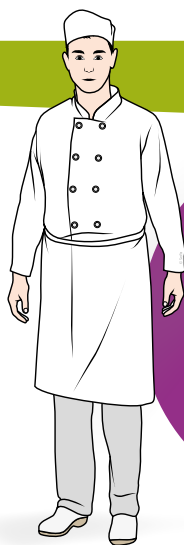
Règles à respecter en zone de production



L'être humain peut par ailleurs souiller des aliments par des corps étrangers (bijoux, vêtements, cheveux...).



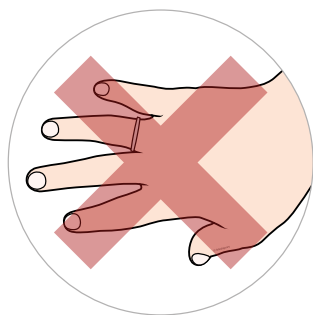
La **bonne attitude** en cuisine



Tenue
complète et propre
(toque, veste, pantalon,
chaussures ...)

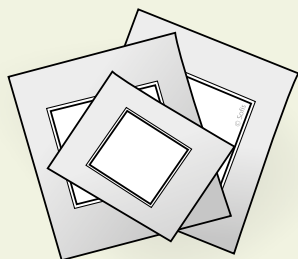
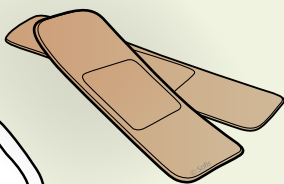
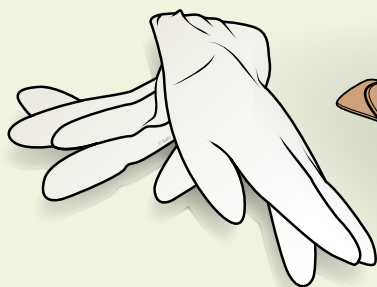
Cheveux
couverts, mains
propres...





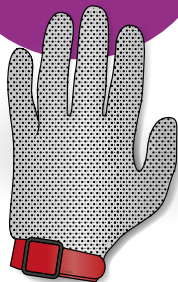
4.2 LE SUIVI MÉDICAL

La présence d'une **pharmacie** est obligatoire.



4.3 PRÉVENTION DES CONTAGIONS

Prévenir
les projection
de sang
(coupure...)



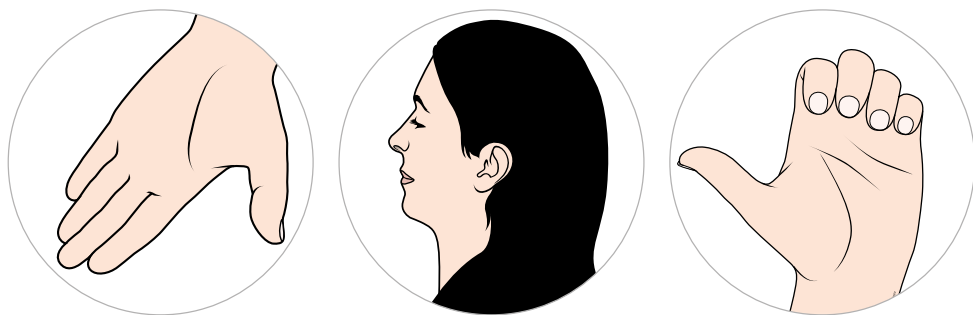
Prévenir les
projections
nasales ou
buccales



Prévenir les
contaminations
manuportées

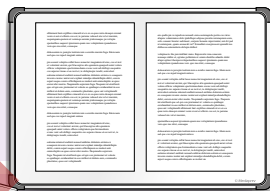


La prévention des contagions passe par la **propreté corporelle** du personnel.

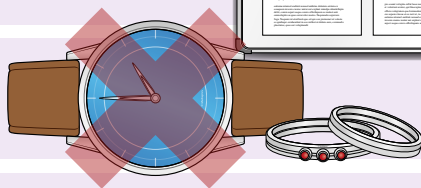


Comment prévenir la contamination corporelle ?

Informer le personnel grâce à l'affichage des règles.



Retirer sa montre et ses bijoux.



Se laver les mains très régulièrement.

Quand se laver les mains ?

- Dès la prise de travail
- Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé
- Avant toute manipulation et contact direct avec les aliments
- Après épluchage, manipulation d'emballages sales et nettoyage
- Après chaque passage aux toilettes

Pourquoi se laver les mains ?

- Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.
- Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.
- Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments.
- Pour éliminer les diverses salissures, souillures.
- Pour éviter les contaminations d'origine fécales.
- Pour éviter la multiplication des germes.



Le poste de lavage doit être équipé de :

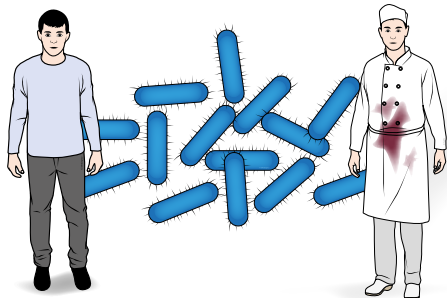
- Lavabo à commande non manuelle (pied, genou...)
- Distributeur de savon liquide
- Distributeur de serviettes en papier à usage unique.
- Poubelle à pédale

Comment se laver les mains ?

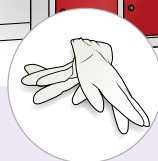
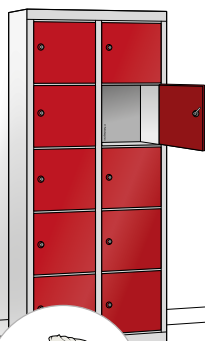
- Mouiller les mains et mettre le savon.
- Frotter et répartir pour émulsionner les saletés, les graisses et les microbes durant 20 secondes et se brosser les ongles à l'aide de la brosse à ongles.
- Rincer pendant 10 secondes.
- Sécher par tamponnage de la peau sans frotter.
- Éliminer les serviettes en papier.



4.4 LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE



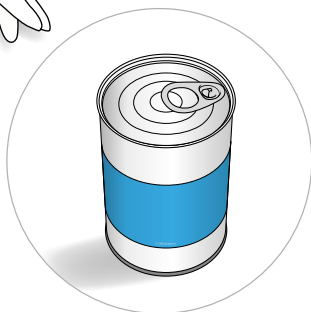
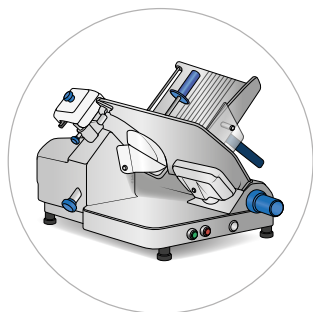
Afin d'éviter la contamination des produits, le personnel doit respecter certaines règles, à commencer par une tenue vestimentaire propre et adaptée.



Changer de tenue tous les jours.

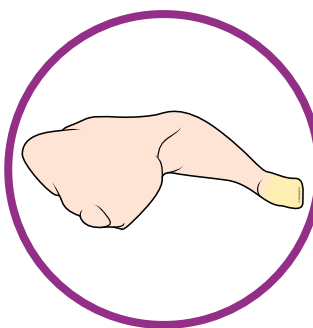
Le port de gants ne dispense pas de se **laver les mains** régulièrement.

Lorsqu'on enlève une paire de **gants à usage unique**, on la jette et on prend une nouvelle.



4.5 LE RESPECT DES PROCÉDURES

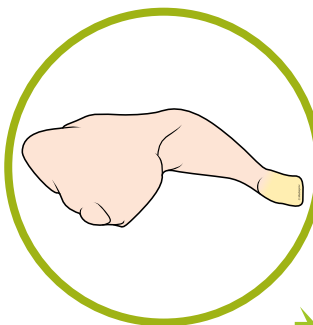
Le **non respect des procédures** peut entraîner une prolifération ou une persistance des contaminants au sein des aliments et dans l'environnement !



+



=



5. NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Règlement CE n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

L'UE cherche à garantir l'hygiène des denrées alimentaires à tous les stades du processus de production, depuis la production primaire (issue principalement de l'agriculture, de la chasse et de la pêche) au consommateur final.

5.1 LES LOCAUX



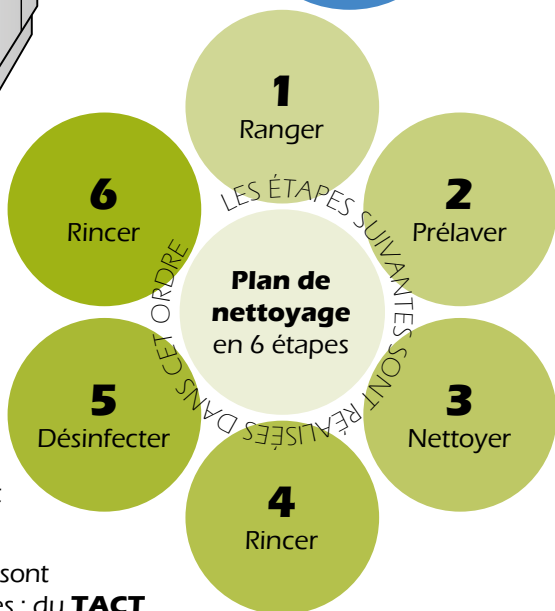
Matériaux
utilisés **lisses**

Plan de
maintenance


5.2 PROCÉDURE DE NETTOYAGE

On ne fait pas un « plan de nettoyage en 6 étapes » pour une simple vaisselle, on utilise simplement deux bacs (lavage rinçage).


Les facteurs d'efficacité d'une vaisselle sont les mêmes que pour le plan en 6 étapes : du **TACT**.




Quatre facteurs d'efficacité (Laver avec TACT)




Température de l'eau chaude



Concentration en **détergent**



Action mécanique



Temps de contact avec le support

Le **plan de nettoyage** est composé de la liste des **éléments à nettoyer** et du **nom de la personne** affectée aux opérations.


APPLICATION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Plonge manuelle										
Petit matériel de préparation (couteaux, spatules)										
matériel électro-mécanique (trancheur, mixeur batteur)										
Matériel de cuisson (fours, grills, plaques...)										
Friteuse										
Marmite, sauteuse steam										
Salamandre, micro-ondes										
Plans de travail, table, planche à découper										
Hottes, filtres										
Plafond, mur, étagères (en hauteur)										

5.3 LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Le **choix d'un produit** doit être fait en fonction de la nature de la salissure et de la nature du support à entretenir

Les détergents **dissolvent** les impuretés

Ce sont des produits qui servent à **nettoyer**



L'alcalinité ou l'acidité d'un liquide est mesurée par son pH, qui va de **0 à 14**

Le ph d'un **détergent alcalin** (dégraissant et décapant) est situé entre **8 à 14**.

L'**acidité d'un liquide** est mesurée par son pH, qui va de **0 à 6**.

Les désinfectants

Ils portent des noms différents selon leur action :

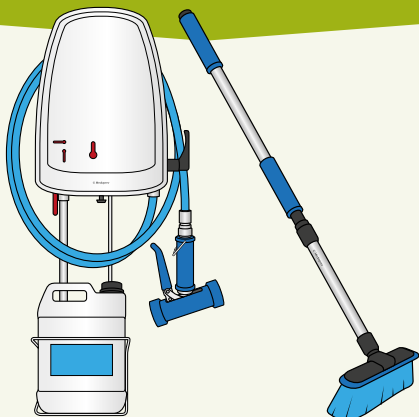
Bactéricide	Qui tue les bactéries
Sporicide	Qui tue les spores
Fongicide	Produit phytosanitaire ou pesticide qui élimine ou limite (fongistatique) le développement des champignons parasites des végétaux.
Virucide	Produit, solution ou traitement censé « tuer » les virus.

Il est à noter que le terme **virucide** est étymologiquement incorrect, puisqu'un virus, ne possédant pas de métabolisme interne, ne peut être considéré comme vivant au sens strict.



On ne peut désinfecter une surface sale. Il vaut donc mieux un **nettoyage sans désinfection** qu'une désinfection sans nettoyage.

Le **matériel de nettoyage désinfection** peut comporter les équipements suivants :



Les substances et préparations dangereuses doivent être entreposées dans un **meuble ou un local** spécialement affecté à cet usage.



L'utilisation de produits chimiques et la méthode de lavage utilisée ne sont pas neutres pour la santé : ces produits peuvent être **corrosifs ou irritants**.



La documentation technique est appelée **fiche de données techniques**.



Je **lis**.



Je **m'équipe**.



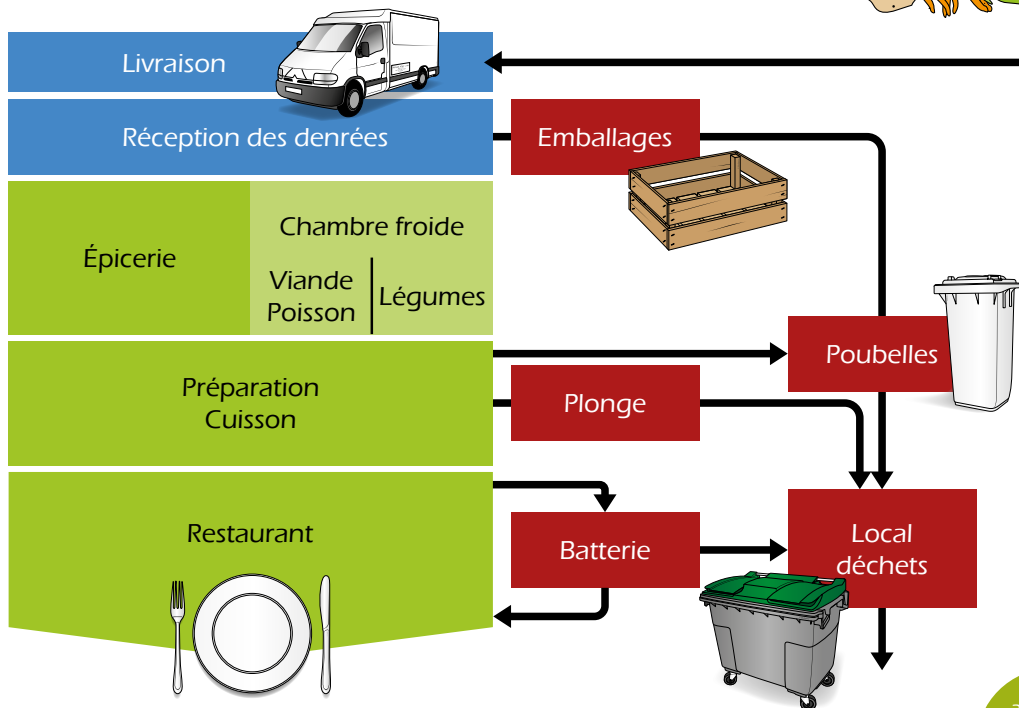
Je **manipule**.

6. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

6.1 ZONE PROPRE, ZONE SALE

Il est nécessaire de respecter la répartition du poste de travail lors de votre activité en délimitant et en respectant les zones propres et sales (Exemple : chambre froide en deux zones distinctes pour le stockage).

Les opérations telles que l'épluchage des légumes et le lavage des légumes se font dans les locaux prévus à cet effet.



Exemples de ZONE PROPRE

Zone de préparation froide

Zone de préparation chaude

Chambre froide des produits frais

Buffet des desserts



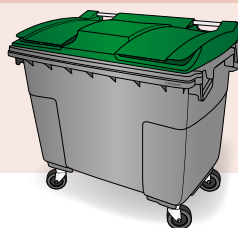
Exemples de ZONE SALE

Légumerie

Plonge batterie

Zone décartonnage

Local poubelle



ZONE SALE

Déchets

Cartons

Matériels sales

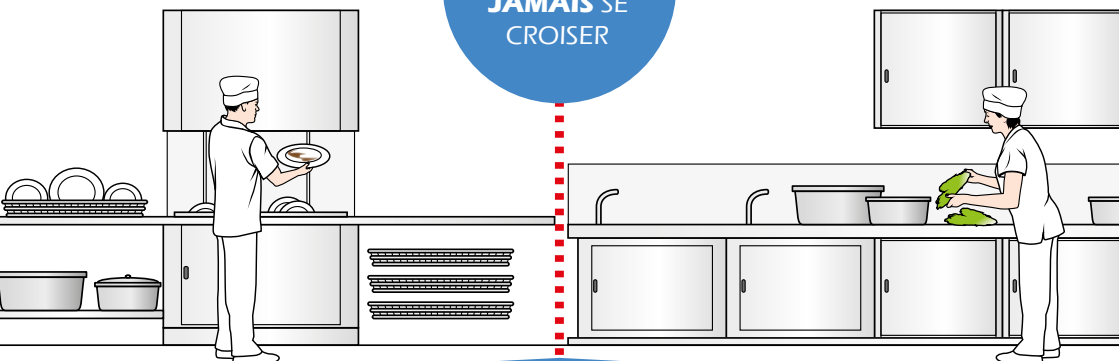
ZONE PROPRE

Mise en place

Production

Matières premières

NE
DOIVENT
JAMAIS SE
CROISER



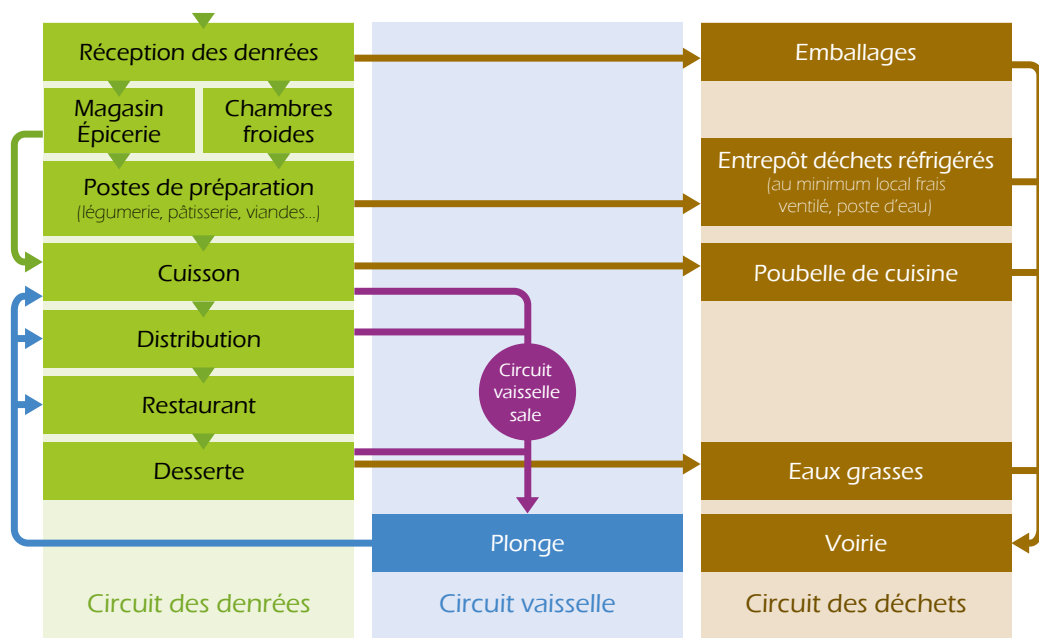
Respecter les zones pour chaque activité.

Les locaux ne doivent pas constituer du fait de leur implantation, un **risque d'insalubrité** pour les denrées (arrêté du 29/07/1997).

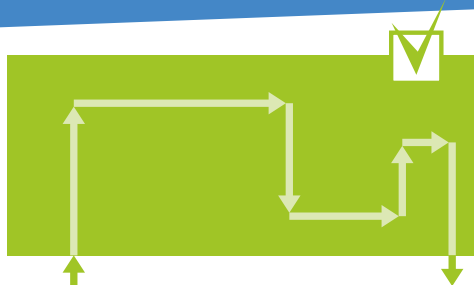
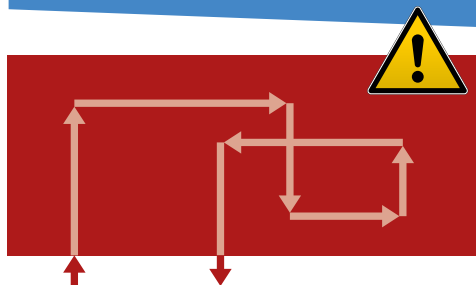
Ne jamais poser un carton à même le sol.

Ne pas placer les cartons en zone propre.

6.2 LA MARCHÉ EN AVANT



La marche en avant dans l'espace :
Pas de retour en arrière !

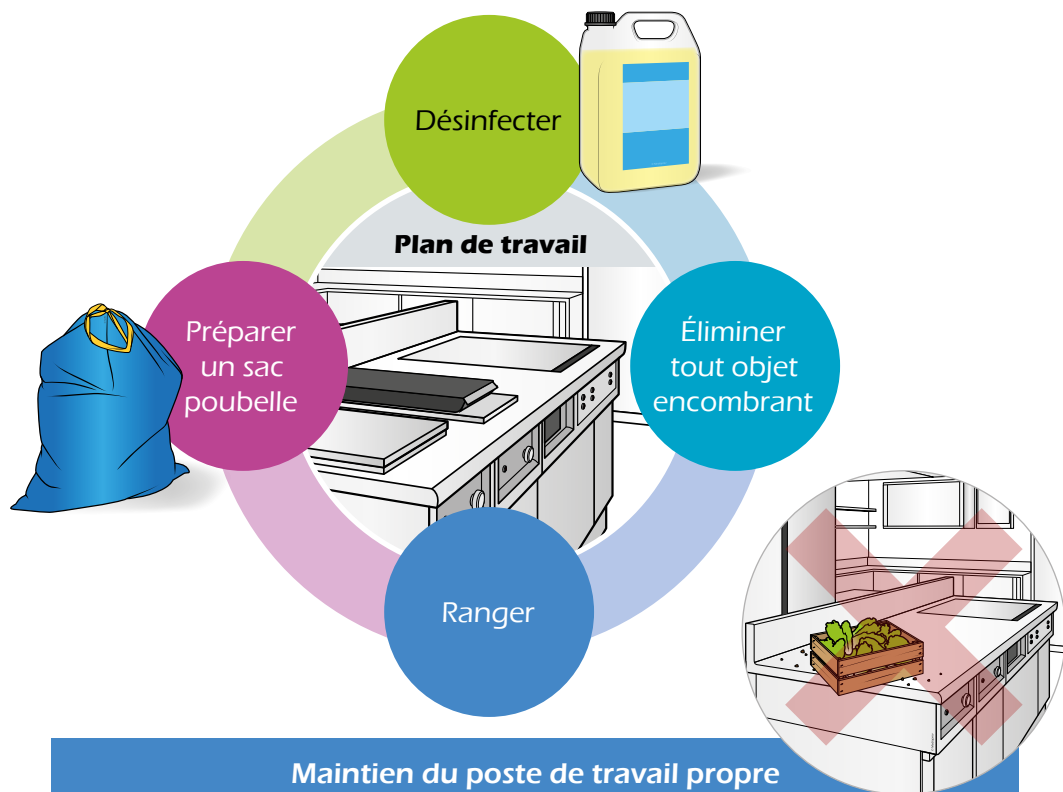


La notion de **marche en avant dans le temps** est une notion théorique liée à la fois

À l'organisation du travail

À la conception des locaux

6.3 ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



Maintien du poste de travail propre

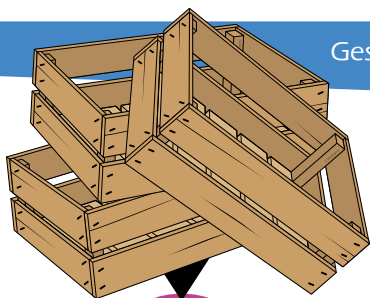
Pas de cartons d'emballages

Éliminer de suite tout déchet

Nettoyer et désinfecter le poste de travail et le matériel à chaque changement de produit d'opération

Limitation du nombre d'inter-contamination entre les produits

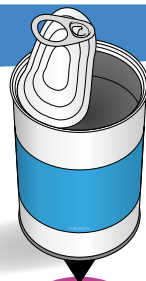
Gestion des **déchets**



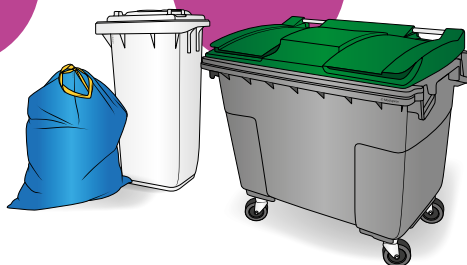
Éliminer



Poubelle



Décondi-
tionnement



Gestion des **huiles de friture**



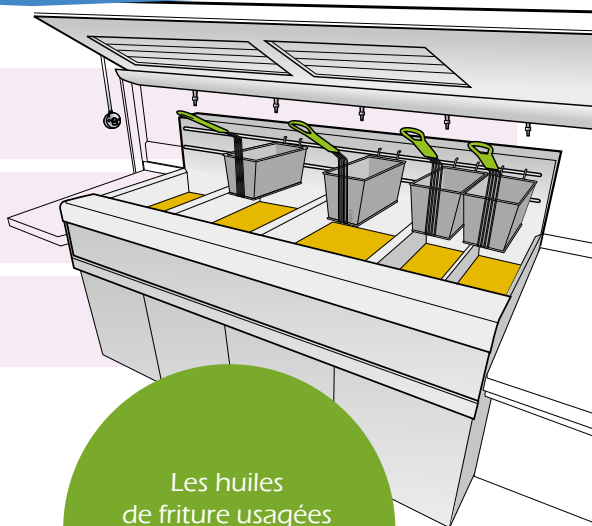
Contrôle visuel et olfactif



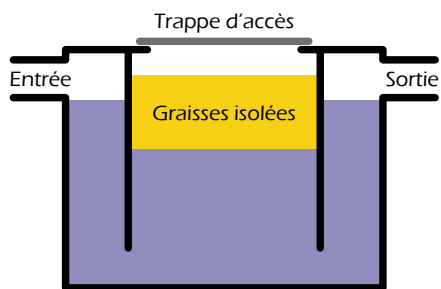
Nombre de friture



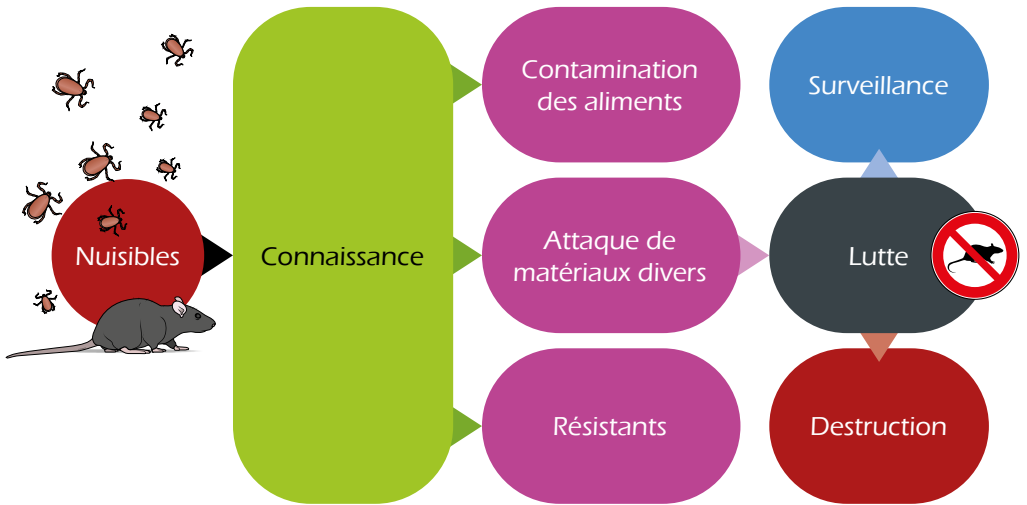
Collecte des huiles



Les huiles
de friture usagées
doivent faire l'objet
d'un **recyclage**



BAC DÉGRAISSEUR



Les rampants

Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Se multiplie très vite et sort la nuit.

Résiste aux produits d'entretien divers.

Fourmi

S'adapte à tous les milieux et est très invasive.

Est surtout attirée par le sucre.

Les jus de citron ou le vinaigre est répulsif.

Rat ou souris

Transmet microbes sur les aliments via les urines.

Vit en colonie.

Est difficile à capturer.



Les volants

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

Pigeon

Nuisible pour les extérieurs.

Émet des fientes, transmet des maladies (grippe aviaire).

Mouche

Transmet le typhus ou le choléra.

Se pose sur différents déchets.



En cas de présence de nuisibles



Ne pas utiliser de pesticide.



Prévenir le responsable.



Tenir les portes et les fenêtres fermées.



Nettoyer et désinfecter régulièrement.



Assurer la propreté et fermer le local poubelle.



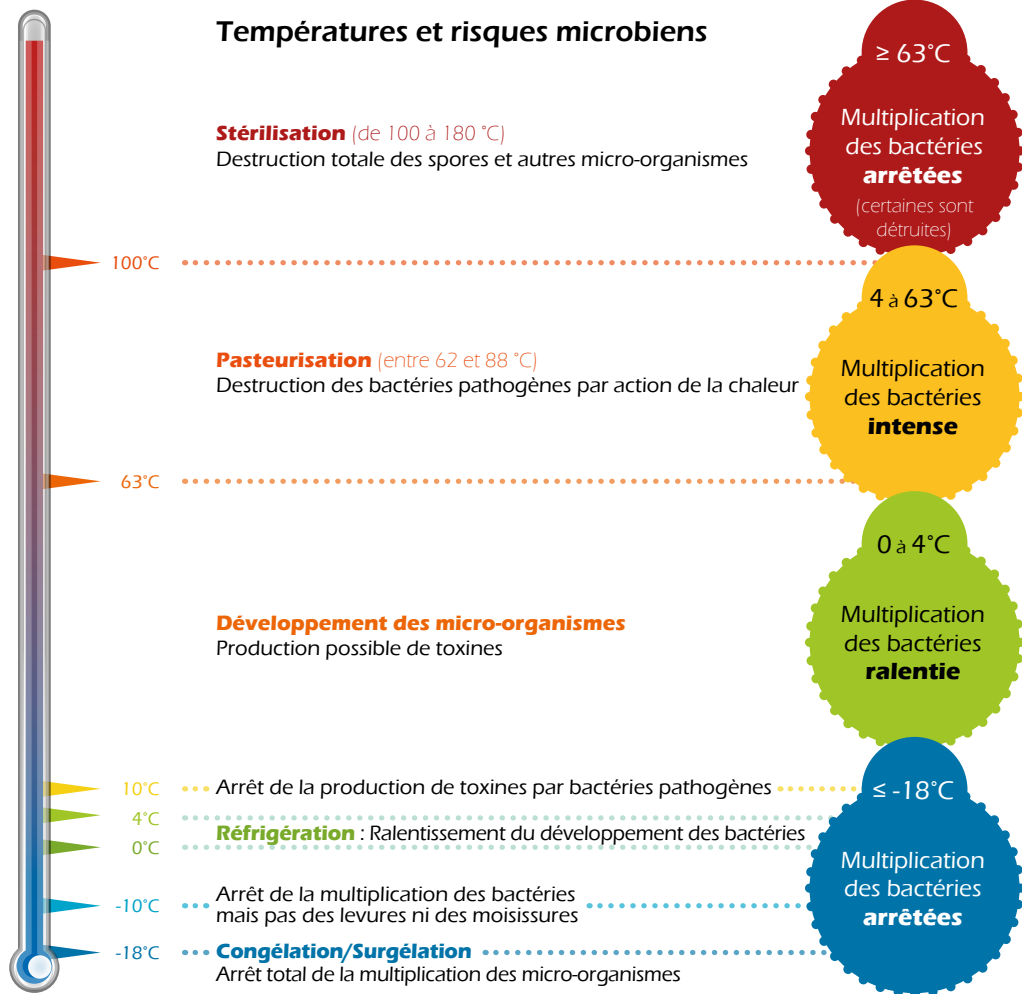
Faire appel à un prestataire de service et convenir d'un contrôle régulier.



Noter chaque passage dans le cahier de contrôle (traçabilité).

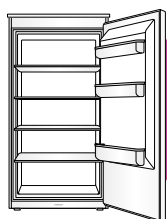
7. MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

Températures et risques microbiens



Les températures exigées pour la **conservation**, la **pasteurisation**, le **refroidissement** et la **décongélation** jouent un rôle important dans l'état sanitaire des aliments.

Détails des **points de maîtrise**



Conservation
des aliments

Activité
traiteur



Pasteurisation
refroidissement



Température de stockage

Un professionnel de l'industrie alimentaire est tenu de respecter scrupuleusement les températures de conservation réglementaires des denrées qu'il fabrique, stocke, transporte ou distribue.

Réfrigérateur

* Bac ou bac à glaçons (-6°C)

** Bac (-12°C)

*** Congélateur

Non ouvert, à conserver à -18°C et à consommer de préférence avant :

LES VIANDES DU CHEPTEL

Adresse

FAUX FILET

Pays de naissance
Pays d'élevage
Pays d'abattage
Catégorie
Race
Sexe
Âge
Désignation

FRANCE
FRANCE
FRANCE
VACHE
LIMOUSIN
F
36 MOIS
6201234567

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg

32,00 €/Kg

A consommer jusqu'au 12/12/2021

Conditionné le 05/12/2021

14,40

FR
01-007-02
CE



3°782375°070222°



Températures basses

Aliments sains



Les **températures de stockage** en office alimentaire

En chambre froide
FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

Assaisonnement...

En congélateur
FROID NÉGATIF

Produits surgelés

Glaces



Température maximale de conservation des denrées alimentaires

-18°



-12°



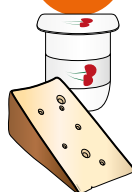
0 à 2°



4°maxi

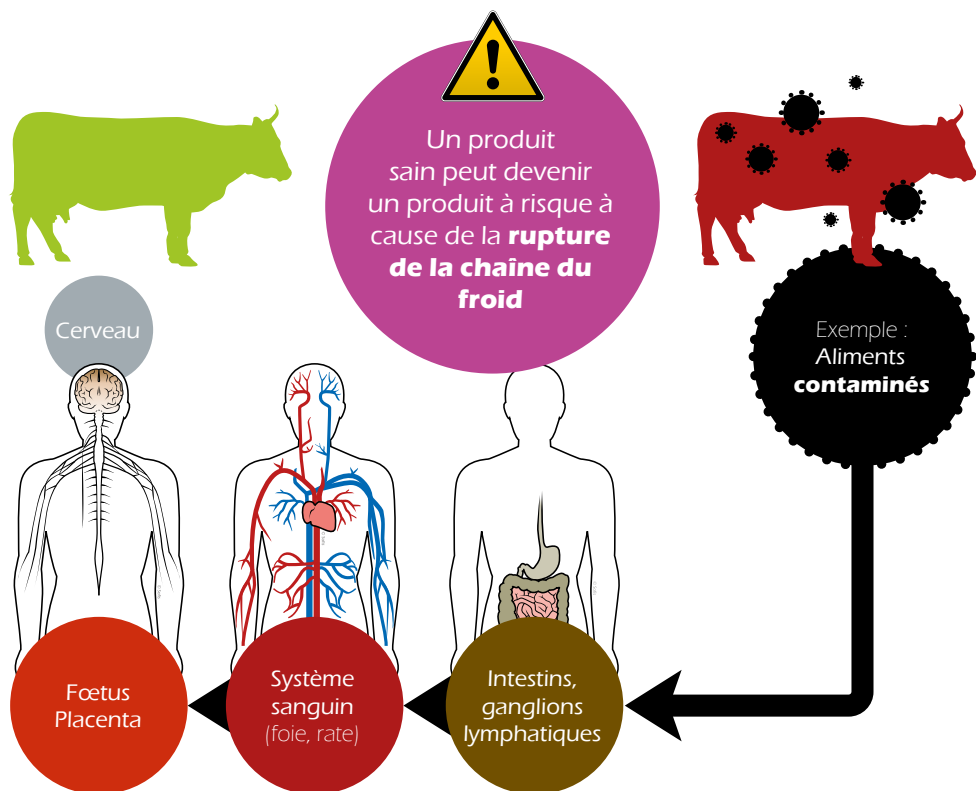
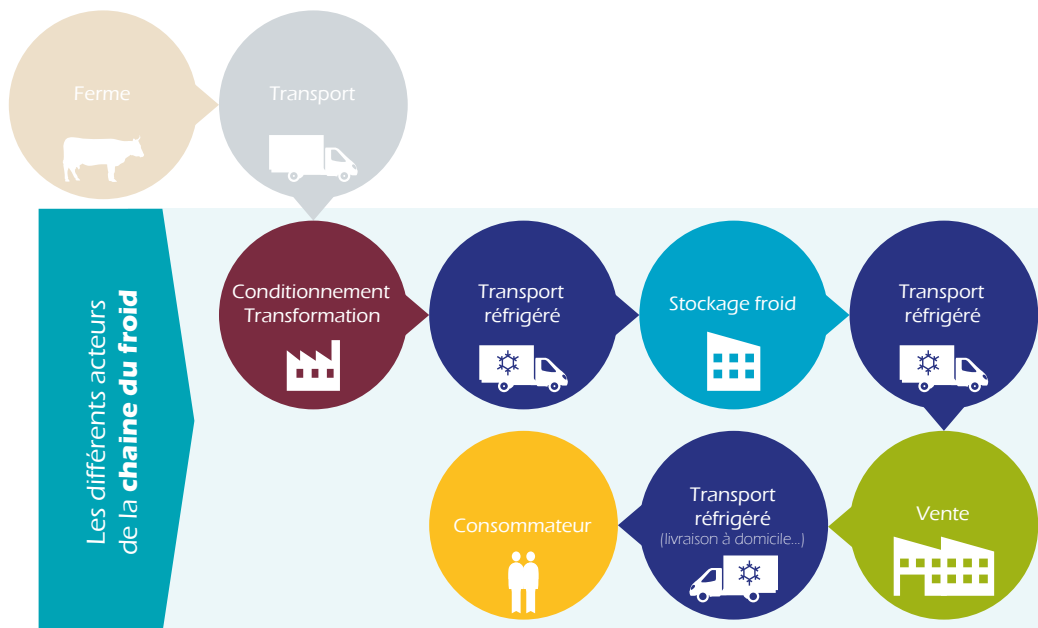


8°maxi



+63°





Le respect de **la chaîne du froid** est impératif pour éviter tout risque sanitaire. Cela permet d'assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, positive ou négative selon le cas, conforme à la réglementation ou à leur étiquetage.

Contrôle des températures des enceintes réfrigérées

Année																															
Mois																															
Dates	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
FRIGO N°																															
+ 12°																															
11°																															
10°																															
9°																															
8°																															
7°																															
6°																															
5°																															
4°																															
3°																															
2°																															
1°																															
< 0°																															

ACTIONS CORRECTIVES	
Dates	Mesures prises

Décongélation/recongélation

Prolifération bactérienne

Maintenir la bonne température

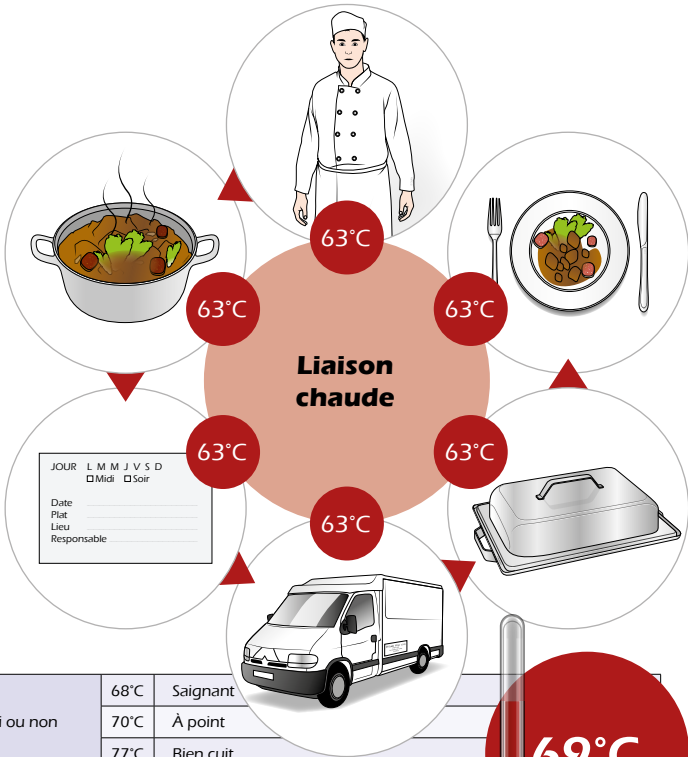
Trop de froid
Dégradation des qualités organoleptiques (gout, texture...)

Pas assez de froid
Risque de prolifération de micro-organismes.

Le principe de la **liaison chaude** permet de servir des plats préparés juste avant le service.

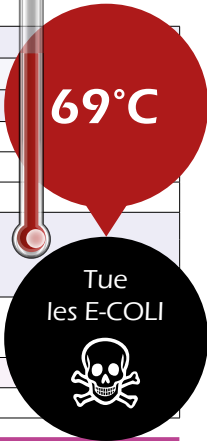
Afin de garantir la sécurité alimentaire, la température du plat doit constamment demeurer supérieure à **63 °C**.

Les plats préparés en cuisine centrale doivent alors être consommés dans les deux heures.



Cuisson des viandes

Bœuf, veau, agneau	Steak, rôti, attendri ou non	68°C	Saignant
		70°C	À point
		77°C	Bien cuit
Porc	Rôti, côtelette	70°C	Rosé
	Jambon à cuire	77°C	Bien cuit
	Saucisses fraîches	70°C	
Volaille	Entière (poulet, dinde, faisán, pintade, caille, oie, canard)	82°C	Jus clair, viande tendre, cuisses se détachant facilement.
	Hachée	77°C	
		74°C	
Gibiers	D'élevage (cerf, lapin, sanglier...)	70°C	
	Sauvage (lièvre, caribou...)	77°C	
Ratites	Autruche, émeu, nandou	70°C	À point
Viandes hachées	Toutes les viandes hachées	70°C	Centre de la viande bien cuit, jus clairs.



Les outils de mesure

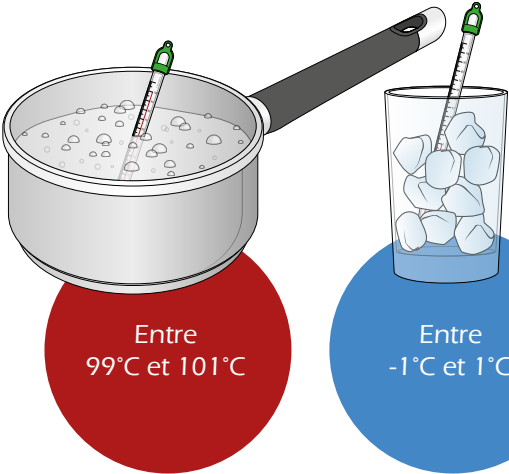
Thermomètre à infrarouge

Thermomètre à graduation

Thermomètre à sonde

Les règlements et les instructions HACCP imposent l'utilisation d'un thermomètre calibré.

L'outil de mesure doit être calibré au moins une fois par an.



Comment **calibrer** un thermomètre ?

Date	Thermomètre	Glace fondante T°C	Eau bouillante T°C	Conclusion		Observation/ Action	Visa
				Conforme OK	Non conforme		

8. BONNE PRATIQUE DE GESTION DES PRODUITS

8.1 RÉCEPTION DES MARCHANDISES

	Vérifier l'état du camion	Liste des fournisseurs 	Planning de livraison
	Vérifier la température des produits		
	Vérifier l'absence d'odeur anormale		
	Vérifier l'état du colis		
	Vérifier DLC/DLUO		

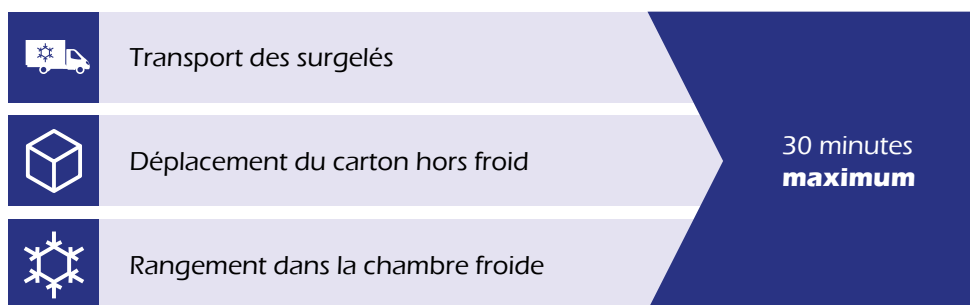
En cas de **non-conformité**, il convient d'identifier

Quand ?	Qui ?	Comment
---------	-------	---------

Site	Date	Heure	Réceptionnaire
Ce document est utilisé chaque fois qu'un écart est observé par rapport aux critères de réception définis dans le document FM 001, FM 002 et FM 003.			
Fournisseur/transporteur/ produit			
Température enceinte du camion			
Température du produit			
Propreté de l'enceinte du camion			
Aspect des conditionnements			

8.2 GESTION DES PRODUITS

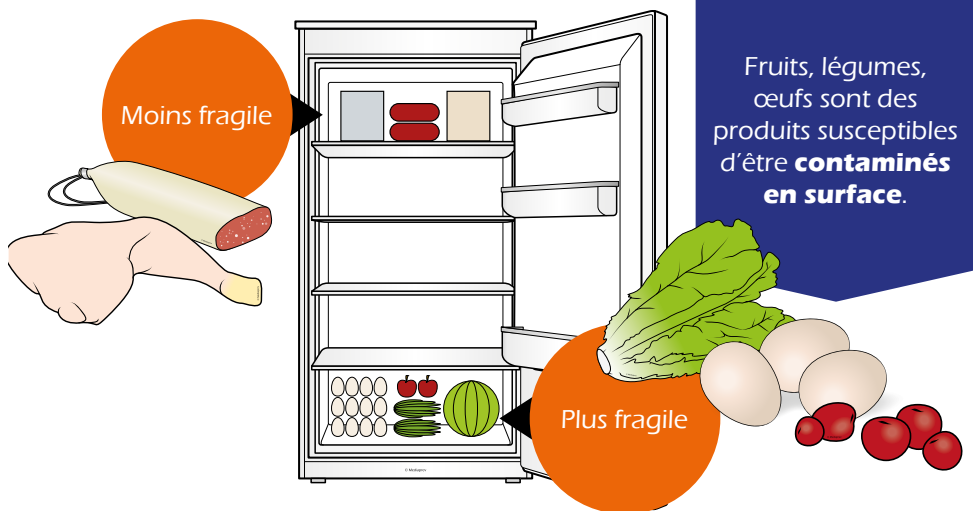
Les produits surgelés ne doivent pas être hors du froid durant plus de 30 minutes. La conservation de la chaîne du froid est primordiale.



Temps **hors froid**



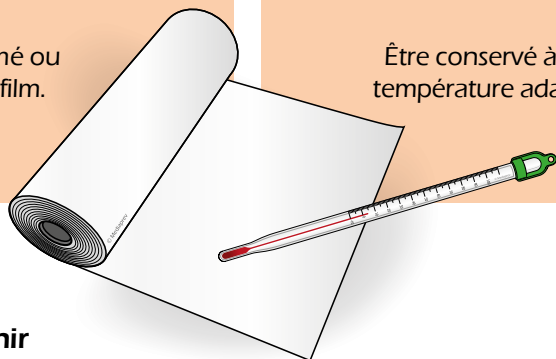
Rangement de la marchandise



Tout produit **déconditionné** doit :

Être refermé ou
mis sous film.

Être conservé à une
température adaptée.



Ce qu'il faut retenir



Ranger par famille, les produits **les plus contaminés au dessous**.



Vérifier que les produits sont **identifiables**.







Laisser les produits dans les **emballages d'origine**.

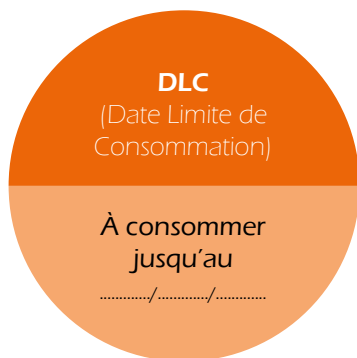


Protéger les produits.

8.3 ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

L'étiquette figurant sur un produit alimentaire permet de préciser les points suivants :

	Utilisation		Conservation
	Composition		Date limite



Traçabilité des produits


3 782375 070222

Dans la grande distribution, les 3 premiers chiffres désignent le pays d'origine du produit (300 à 379 = France).

Contribution
à Eco
emballage



NOM DU PRODUIT


3 782375 070222




FR
01-007-02
CE

N° du lot
de fabrication

N° de lot : 03568

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

Date limite de
consommation
(DLC)


FR
01-007-02
CE

Pays d'origine (FR)
Département d'origine (01) - N° de la commune (007) - N° de l'établissement (02)
Pays de l'Union Européenne (CE)

Durée de vie d'un produit
déconditionné reconditionné

DLC
la plus courte

Pas plus
de 3 jours

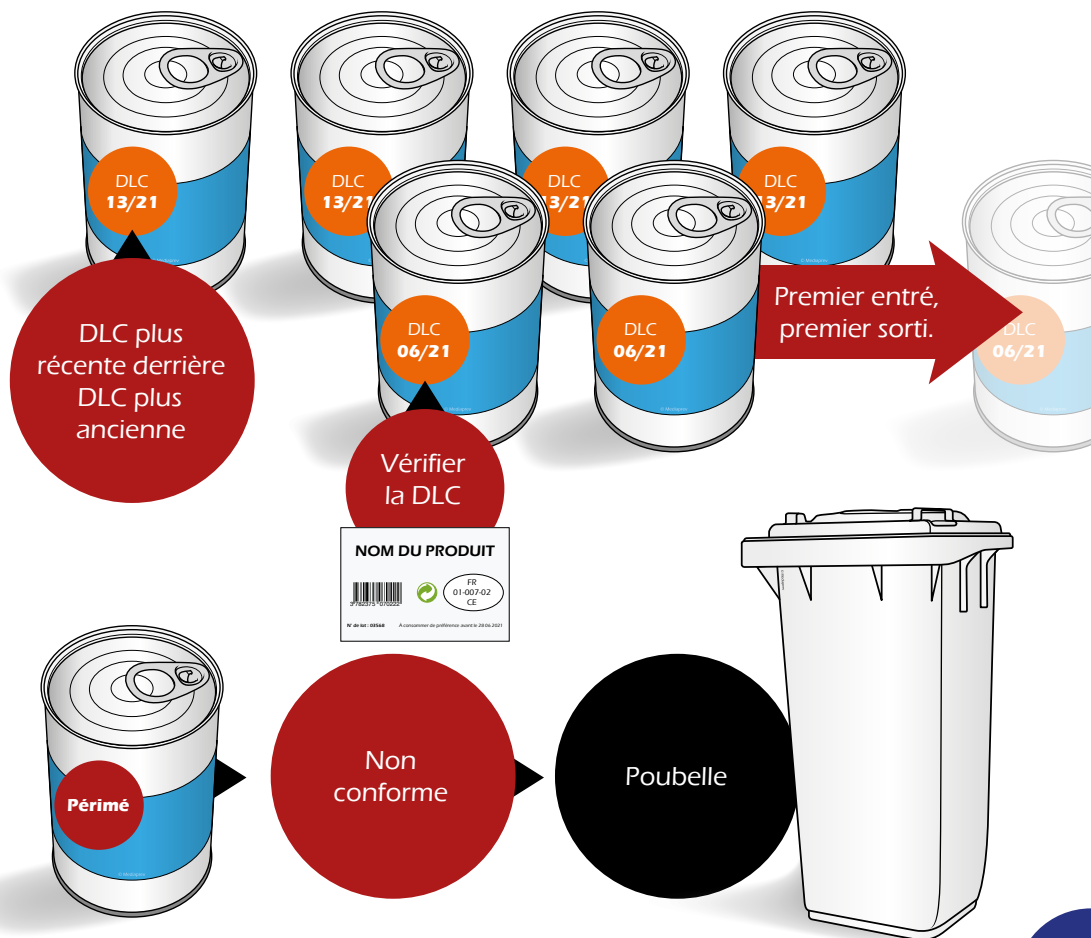
Que comporte **l'étiquetage**
du produit fini ?

Dénomination et DLC finale

DLUO ou DLC
des matières premières

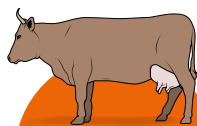
Dates

Système de gestion de rotation des produits



8.4 SUIVI DES VIANDES

La traçabilité concernant les viandes est un point essentiel. Ainsi, l'animal est suivi de sa naissance à la consommation finale.



Abattage

123

Étiquetage
de la
carcasse

123

Cheville

123

Transport

123

Découpe

123

Étiquette

REGISTRE D'ABATTAGE

N° Cheptel	N° à 10 chiffres	N° d'abattage
FR 123456789	12 3456 7890	123

Affectation d'un N° de lot (123) permettant le suivi de l'origine jusqu'au point de vente

1 Nom du
morceau

2 Origine

3 N° du lot

4 Date limite de
consommation

5 N° de
l'abattoir

LES VIANDES DU CHEPTEL

Adresse

FAUX FILET 1

Pays de naissance
Pays d'élevage
Pays d'abattage
Catégorie
Race
Sexe
Âge
Désignation

2
FRANCE
FRANCE
FRANCE
VACHE
LIMOUSIN
F
36 MOIS
6201234567 3

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg

32,00 €/Kg

À consommer jusqu'au 12/12/2021 4

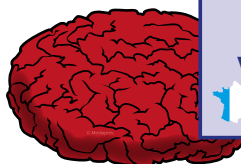
Conditionné le 05/12/2021

14,40

FR
01-007-02
CE 5



L'affichage des origines des viandes est réglementé selon le **décret N° 2002 1465** du 17 décembre 2012 qui impose aux restaurateurs de porter à la connaissance de la clientèle l'origine des morceaux de viandes bovines ou de la viande hachée.



ORIGINE
VIANDES BOVINES

Animal né, élevé et abattu
EN FRANCE



ORIGINE des VIANDES

Rumsteak France

Entrecôte France

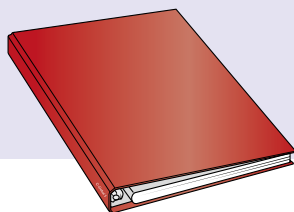
Onglet

France

Onglet UE

L'affichage doit être **actualisé** immédiatement.

Les étiquettes de chaque denrée alimentaire doivent être **conservées**.



Traçabilité de la marchandise



Producteurs



Fournisseurs



Industriel



Transporteur
et prestataire
logistique



Plateforme de
distribution



Points
de vente

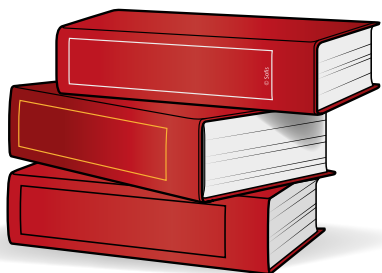
Traçabilité
amont

Traçabilité
interne

Traçabilité
aval

Traçabilité descendante

Traçabilité ascendante



Le **règlement N° 882/2004** parle des contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires.

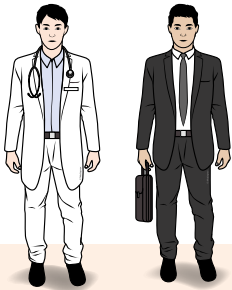
Cette législation est relative à la santé animale et au bien être des animaux.





9. CONTRÔLES SANITAIRES

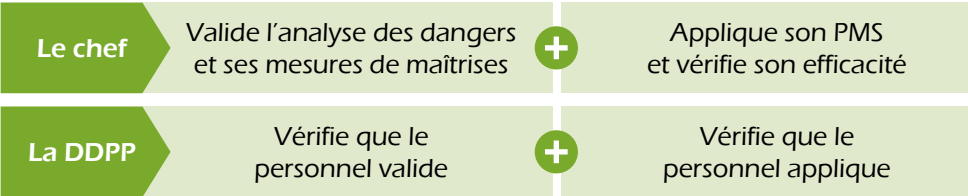
9.1 LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

La **DDPP** regroupe les services vétérinaires et les services de contrôle de la concurrence, de la consommation et de répression des fraudes.

Sa mission principale est la mise en place de politiques publiques de protection des populations :



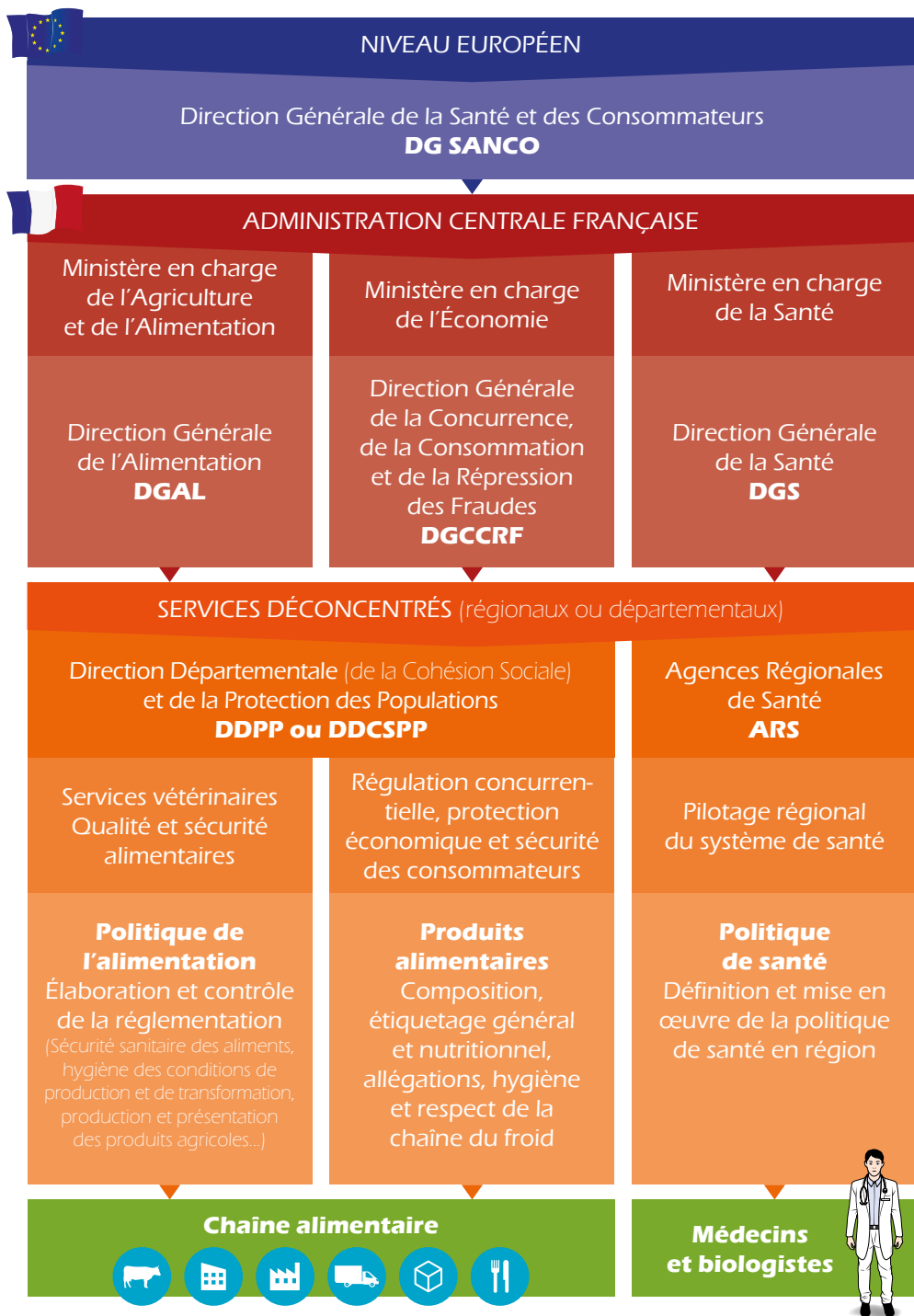
-  Assurer la protection des consommateurs et la régulation des marchés.
-  Assurer la qualité et la sécurité de l'alimentation.
-  Assurer la santé et la protection des animaux.
-  Prévenir et contrôler les risques liés aux productions animales.



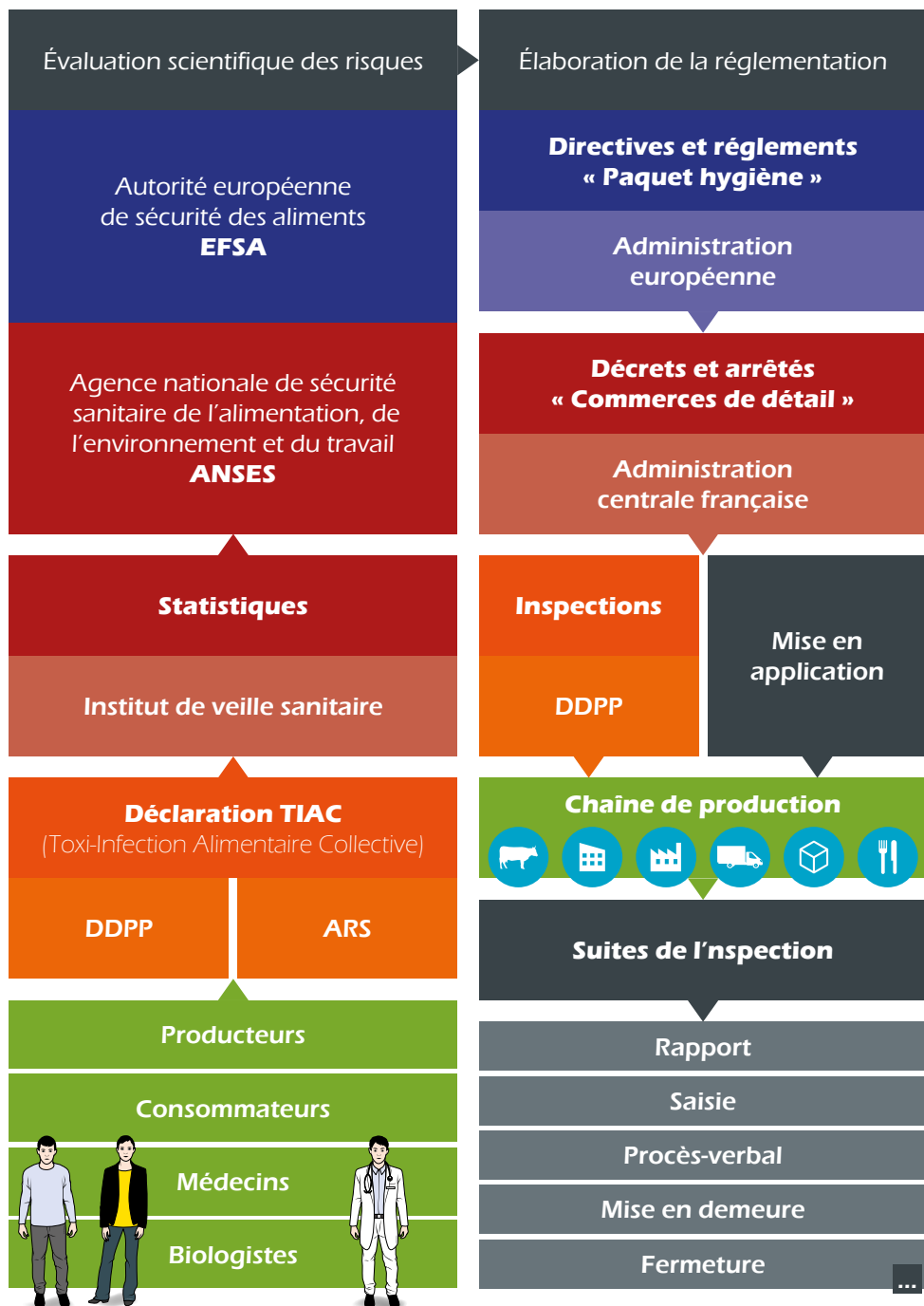
Exemple de grille utilisée en diagnostic hygiène

Rubriques		Conforme	Non conforme	Préconisations Actions Corrections
Méthodes	Suivi chaine de foid			
	Gestion des déchets			
	Nettoyage/désinfection			
Machine	Hygiène globale			
	Entretien			
	Matériaux imputrescibles			

9.2 NIVEAUX DE DÉCISION ET DE CONTRÔLE



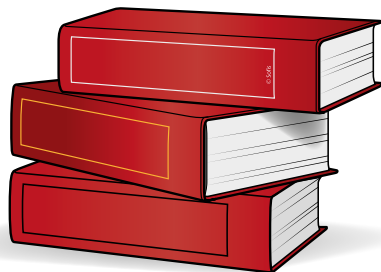
9.3 ORGANISATION DE L'ÉVALUATION ET DE LA GESTION DES RISQUES SANITAIRES LIÉS AUX ALIMENTS



10. SPÉCIFICITÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

L'arrêté du 21 décembre 2009 définit, dans son annexe IV, les obligations (souvent de moyens) destinées à la restauration collective.

Elles peuvent être considérées comme des bonnes pratiques également applicables à la restauration commerciale. Elles sont d'ailleurs pour la plupart reprises dans la norme V01-015.



10.1 DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE

1 - Refroidissement rapide des préparations culinaires



Température à cœur entre 63 et 10 °C pas plus de 2 heures*



Après refroidissement, conservation dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 et 3 °C

2 - Préparations culinaires destinées à être consommées froides



Refroidissement rapide, le cas échéant



Conservation dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 et 3 °C



Retrait de l'enceinte au plus près de la consommation (délai maximum de 2 heures, si maintien du produit à une température inférieure ou égale à 10 °C*)

3. Remise en température des préparations culinaires à servir chaudes



Température pendant moins d'1 heure entre 10 °C et la température de remise au consommateur (ne peut pas être inférieure à 63 °C*)



Consommation le jour de leur première remise en température

*Sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un autre protocole permet de garantir la sécurité des produits et denrées alimentaires et n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

4. Durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance



Déterminée par l'exploitant



Préparations réfrigérées : ne peut excéder 3 jours après celui de la fabrication (en l'absence d'études de durée de vie)



DLC sur chaque conditionnement des préparations

5. Plats témoin



Échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs mis à la disposition des agents chargés des contrôles



Conservés pendant au moins 5 jours en froid positif (0 à 3 °C) après la dernière présentation au consommateur



Quantité suffisante prélevée par denrée pour conduire des analyses en laboratoire comprise entre 80 et 100 g

Ils sont **obligatoires** en restauration collective uniquement (à l'exception des restaurants satellites ne faisant que du réchauffage et du service).

Si la réalisation de plats témoins n'est pas obligatoire en restauration commerciale, elle est toutefois conseillée lors de repas de groupes.

6. Déclaration des TIAC

Dès qu'il a connaissance de la survenue d'un **effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments** dans son établissement (chez au moins 2 consommateurs), le responsable de l'établissement :



Invite les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin qui procédera au diagnostic et à leur prise en charge



Signale sans délai cet effet indésirable inhabituel au directeur de la DDPP ainsi qu'au directeur général de l'ARS

Afin de faciliter l'enquête des services officiels, l'exploitant tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, notamment les menus effectivement servis ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.

7. Excédents

Les **produits servis** ne peuvent plus être destinés à l'alimentation humaine ou animale (à l'exception de ceux non déconditionnés se conservant à température ambiante).

Les **excédents** des plats prévus au menu du jour non servis peuvent être représentés le lendemain (si la sécurité alimentaire est assurée et que soit mis en œuvre un moyen d'identification de la date de fabrication des plats correspondants)*.

*Les dispositions du 2^{ème} alinéa ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, à l'exception des préparations culinaires qui n'ont pas été déconditionnées et ont été maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 et 3 °C, sans rupture de la chaîne du froid.

10.2 LE DISPOSITIF ALIM'CONFIANCE

Alim'confiance permet aux consommateurs de consulter les résultats des contrôles officiels de sécurité sanitaire des établissements de la chaîne alimentaire (restaurants, commerces de bouche, restauration collective...) :



Très satisfaisant



Établissements ne présentant pas de non-conformité, ou présentant uniquement des non-conformités mineures.

Satisfaisant



Établissements présentant des non-conformités qui ne justifient pas l'adoption de mesures de police administrative mais auxquels l'autorité administrative adresse un courrier de rappel de la réglementation en vue d'une amélioration des pratiques.

À améliorer



Établissements dont l'exploitant a été mis en demeure de procéder à des mesures correctives dans un délai fixé par l'autorité administrative et qui conduit à un nouveau contrôle des services de l'État pour vérifier la mise en place de ces mesures correctives.

À corriger de manière urgente



Établissements présentant des non-conformités susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur et pour lesquels l'autorité administrative ordonne la fermeture administrative, le retrait, ou la suspension de l'agrément sanitaire.

Parallèlement au dispositif Alim'Confiance, l'AFNOR a publié la norme NF V01-015 « Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Vérification de l'hygiène en restauration commerciale ».

Cette norme constitue un nouvel outil mis à la disposition de tous les professionnels de la restauration afin de faire vérifier le niveau d'hygiène de leur établissement et ainsi démontrer à leurs clients le respect des règles fondamentales d'hygiène en obtenant le label **RestoPropre®**.

11. HACCP - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle et des mains



Chaîne du froid et règles des cuissons



Temps de transition



DLUO et DLC



PEPS (Premier Entré, Premier Sorti)



TACT nettoyage et désinfection



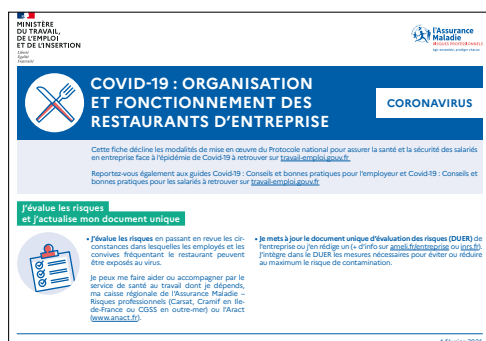
Marche en avant



Gestion des nuisibles

Covid-19 : Organisation et fonctionnement des restaurants d'entreprise

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du Protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de Covid-19 à retrouver sur travail-emploi.gouv.fr.



Reportez-vous également aux guides Covid-19 à retrouver sur travail-emploi.gouv.fr :

- Conseils et bonnes pratiques pour l'employeur
- Covid-19 : Conseils et bonnes pratiques pour les salariés

12. TESTEZ VOS CONNAISSANCES

1	Existe-t-il des bactéries qui ne donnent pas de maladies ?
	<input type="checkbox"/> A - Oui <input type="checkbox"/> B - Non
2	Un plan de nettoyage en 6 étapes pour un lavage manuel est-il nécessaire ?
	<input type="checkbox"/> A - Oui <input type="checkbox"/> B - Non
3	Doit-on faire un plan de nettoyage ?
	<input type="checkbox"/> A - Oui <input type="checkbox"/> B - Non
4	Que signifie fongicide ?
	<input type="checkbox"/> A - Qui tue les bactéries <input type="checkbox"/> B - Qui tue les virus <input type="checkbox"/> C - Qui tue les champignons
5	Que signifie TACT ?
	<input type="checkbox"/> A - Temps - Action mécanique - Contrôle - Température <input type="checkbox"/> B - Température - Action mécanique - Concentration - Temps <input type="checkbox"/> C - Temps - Action - Contrôle - Traçabilité
6	Mieux vaut une désinfection sans nettoyage plutôt qu'un nettoyage sans désinfection ?
	<input type="checkbox"/> A - Vrai <input type="checkbox"/> B - Faux
7	Je peux ouvrir le couvercle de la poubelle avec la main.
	<input type="checkbox"/> A - Vrai <input type="checkbox"/> B - Faux
8	La température des chambres froides :
	<input type="checkbox"/> A - Est enregistrée par écrit. <input type="checkbox"/> B - Est vérifiée visuellement heure par heure. <input type="checkbox"/> C - Est enregistrée par écrit sur une feuille et jetée en fin de journée.
9	Les priorités dans la mise en place du HACCP sont :
	<input type="checkbox"/> A - L'hygiène du personnel, le contrôle des températures, la cuisson des denrées et la formation. <input type="checkbox"/> B - La réception et le stockage des marchandises, le contrôle des températures, le nettoyage et la désinfection, la formation du personnel. <input type="checkbox"/> C - La réception des marchandises, le nettoyage, la cuisson des denrées et la distribution.
10	Le plan de nettoyage et de désinfection sert :
	<input type="checkbox"/> A - À contrôler le travail de nettoyage effectué. <input type="checkbox"/> B - À créer des papiers et du travail supplémentaire au responsable. <input type="checkbox"/> C - À améliorer l'hygiène des matériels et des locaux et à responsabiliser chaque personne sur le terrain.



GUIDE PRATIQUE SÉCURITÉ ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Conception, réalisation Mediaprev

Réimpression Février 2021
Imprimé En France

En vertu de l'article L335-2, toute utilisation frauduleuse et tout détenteur frauduleux seront systématiquement poursuivis, qu'ils soient privés, publics ou organismes publics.

L'éditeur ainsi que tous les auteurs ne peuvent être tenus responsables de l'utilisation ou de l'application par les lecteurs des indications mentionnées dans cet ouvrage.

Ce livre est un support qui vient en appui de la formation dispensée par un organisme ou une association habilités.

