



France CONSEILS ET FORMATIONS

# SÉCURITÉ ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE

---





# OBJECTIFS DE LA FORMATION



Acquérir les connaissances en terme d'hygiène dans la restauration.



Savoir appliquer les bonnes procédures dans son établissement.



# PROGRAMME

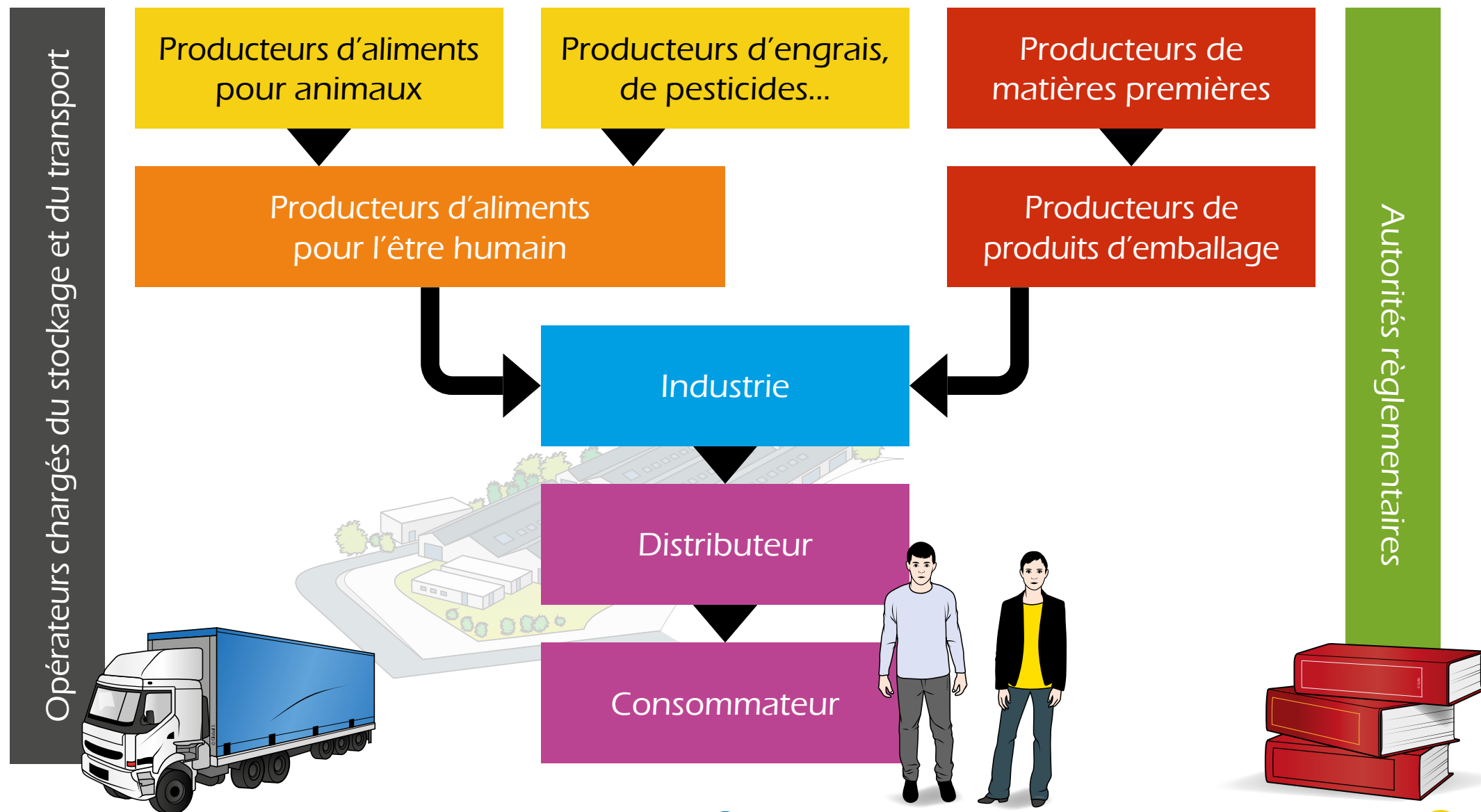
- 1 Introduction
- 2 Législation
- 3 La contamination en milieu alimentaire
- 4 L'hygiène du personnel
- 5 Nettoyage et désinfection
- 6 Environnement de travail
- 7 Maîtrise des températures : liaison chaude liaison froide
- 8 Bonne pratique de gestion des produits



# INTRODUCTION

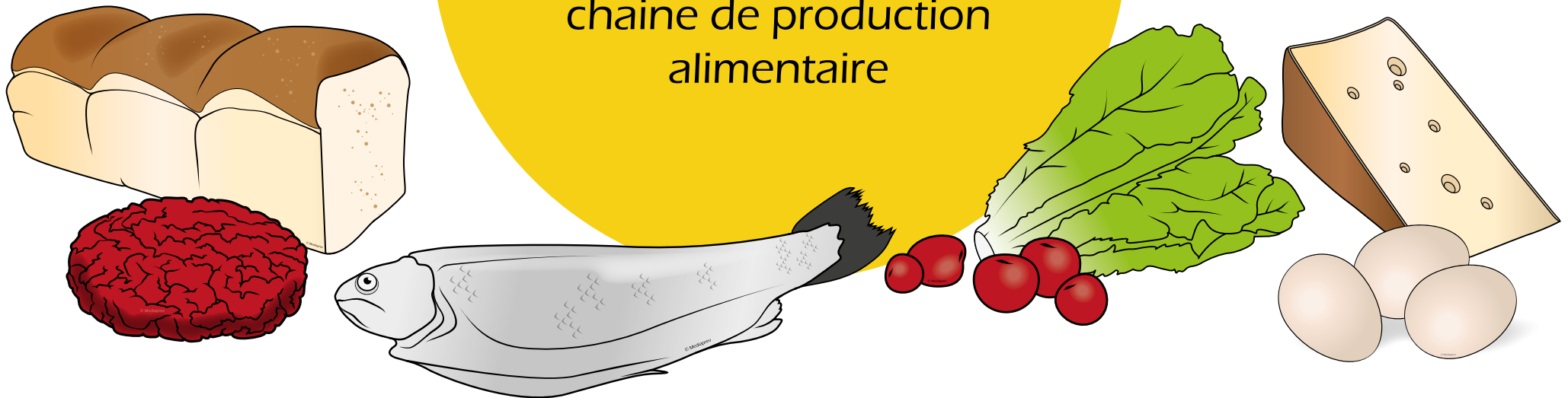


# LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



# LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

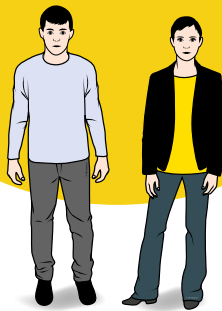
La sécurité  
des aliments est la  
**problématique principale**  
des acteurs de la  
chaîne de production  
alimentaire



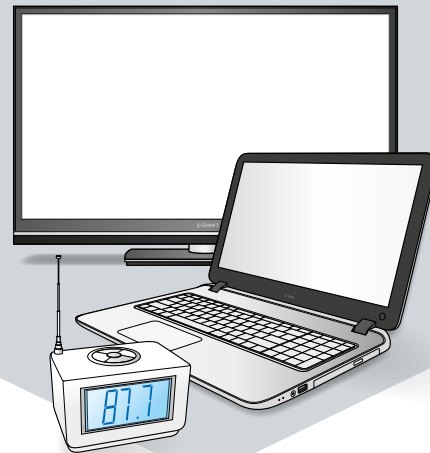
# LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Les **défaillances** de la chaîne de production alimentaire

**Dangereuses**  
pour le  
consommateur



Médiatisation



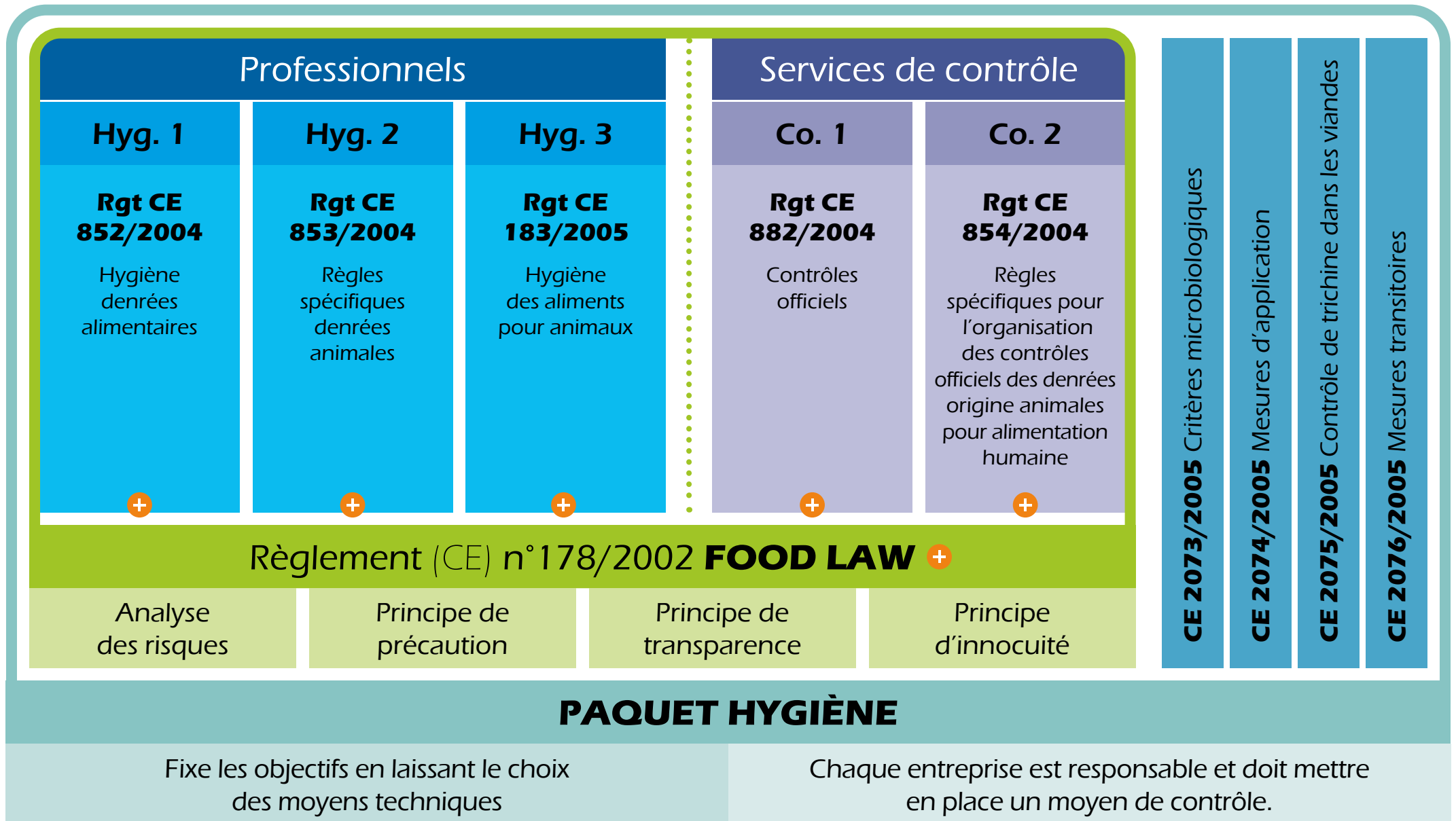
**Coûteuses**  
pour la  
collectivité



**Accroissement des exigences de sécurité alimentaire**  
des consommateurs



# LÉGISLATION





# LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# OBJECTIFS



Identifier les dangers de contamination des aliments



Comprendre le comportement d'un microbe



Comprendre la contamination croisée

# DIFFÉRENCE ENTRE RISQUE ET DANGER







# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Aiguille



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Insecticides



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Contamination  
chimique

Insecticides

Contamination  
Biologique



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Boucle d'oreille



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Contamination  
chimique

Insecticides

Contamination  
Biologique



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Bijoux





## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination  
chimique

Insecticides

Contamination  
Biologique



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Solvant



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Contamination  
Biologique



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Moisissures



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Contamination  
Biologique

Moisissures



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Levures



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Contamination  
Biologique

Moisissures

Levures



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Médicament





## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Contamination  
Biologique

Moisissures

Levures



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Produit de désinfection



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Contamination  
Biologique

Moisissures

Levures



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Cheveux



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Contamination  
Biologique

Moisissures

Levures



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Lubrifiant



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Contamination  
Biologique

Moisissures

Levures



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Débris de verre





## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Contamination  
Biologique

Moisissures

Levures



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Virus



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

### Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

### Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

### Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Bactéries



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Contamination  
Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Spray destiné au nettoyage

## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

### Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

### Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

### Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Mains sales





## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

### Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

### Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

### Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries

Mains sales



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Souris

## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

### Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

### Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

### Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries

Mains sales

Souris



## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Cutter

## LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

### Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Cutter

### Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

### Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries

Mains sales

Souris

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS

DANGER  
**PHYSIQUE**



DANGER  
**CHIMIQUE**



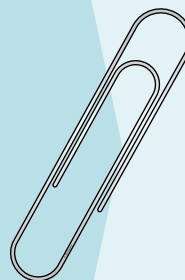
DANGER  
**BIOLOGIQUE**



## DANGER PHYSIQUE

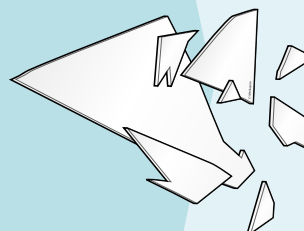
Ce sont des  
**objets étrangers**  
présents dans  
les aliments

Morceau  
de métal



Casse  
une dent

Débris  
de verre



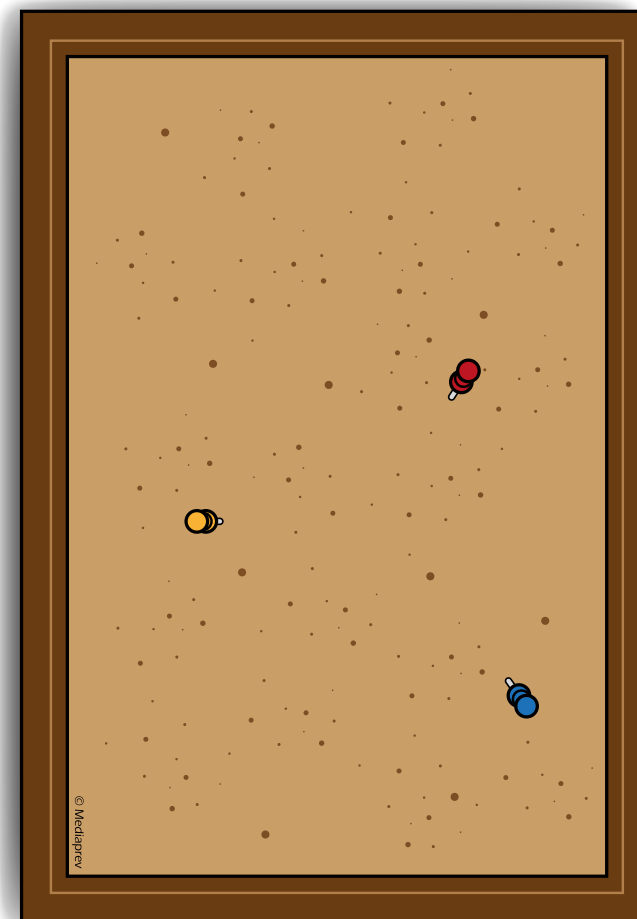
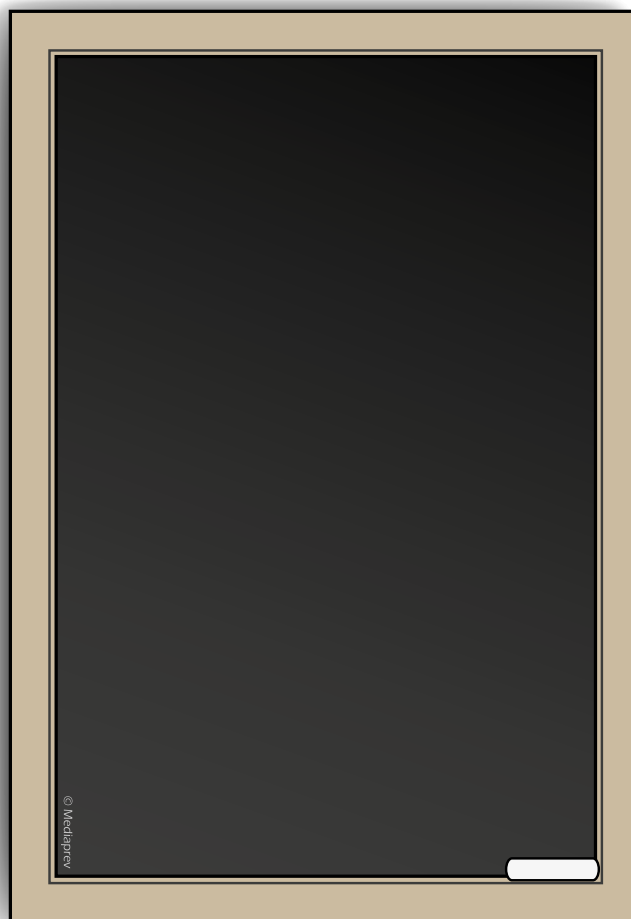
Perfore le  
système digestif

Cheveux  
Insectes



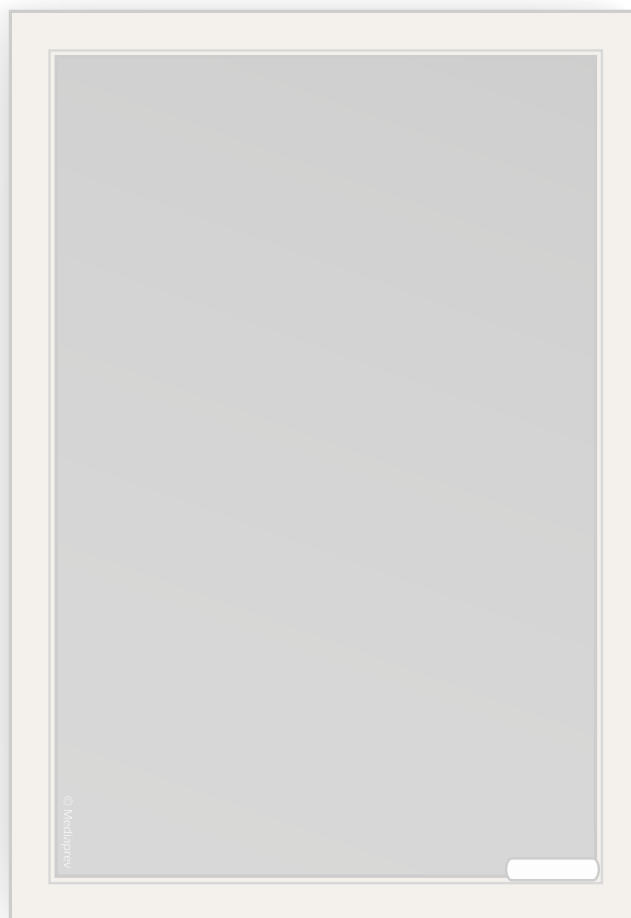
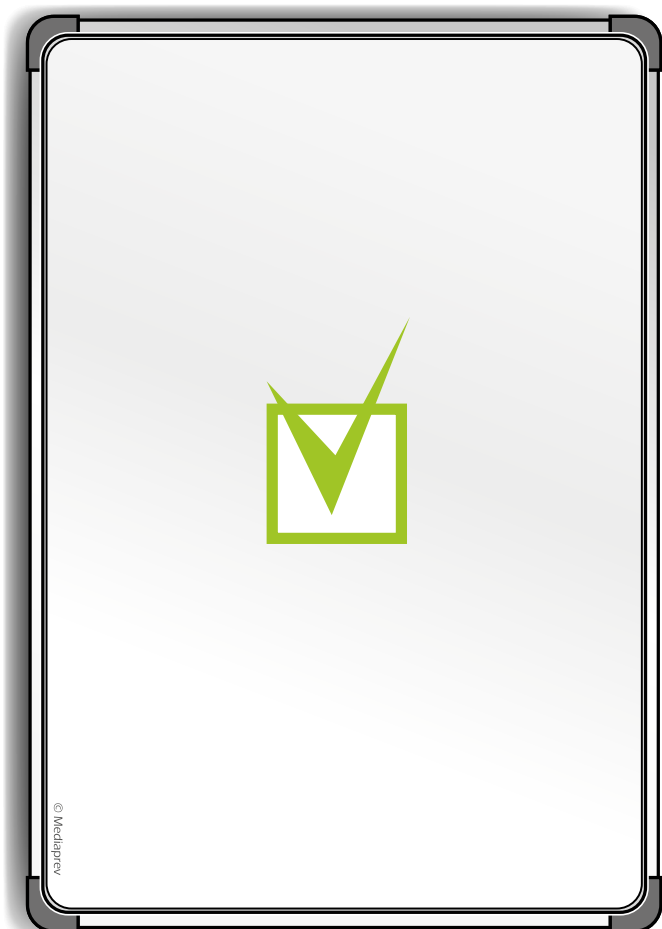
Dégoûte

## QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?

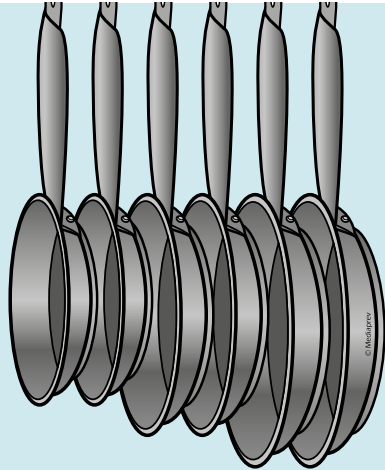




## QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?



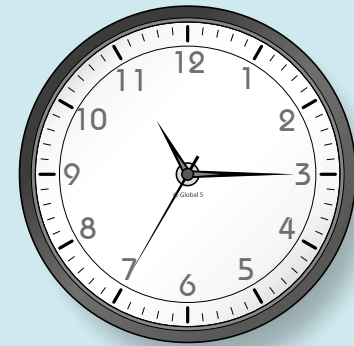
## COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?



Être  
**ordonné**



**Éliminer**  
les objets  
non  
nécessaires



**Vérifier** son  
environnement  
de travail plusieurs  
fois par jour

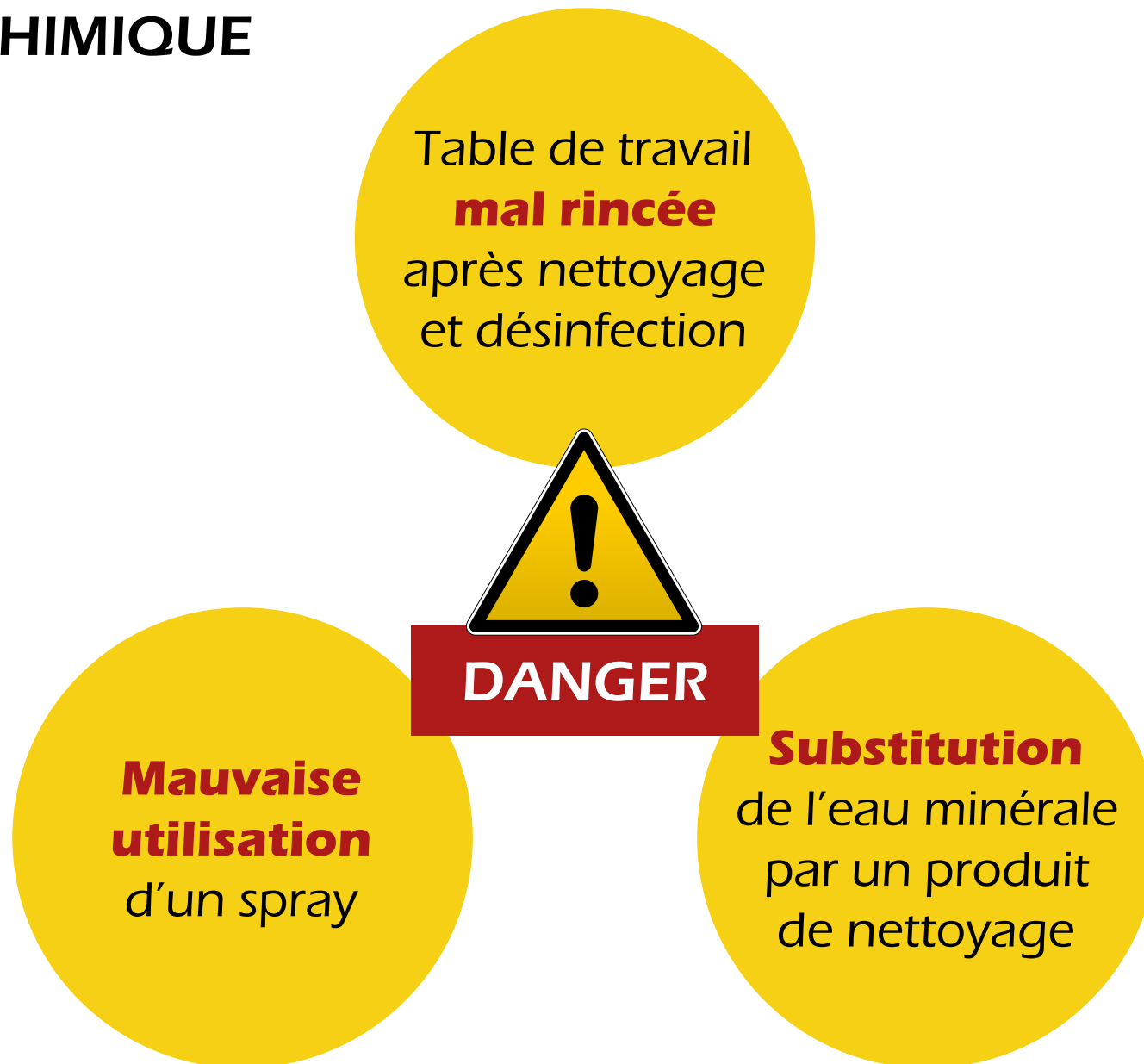
# DANGER CHIMIQUE



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

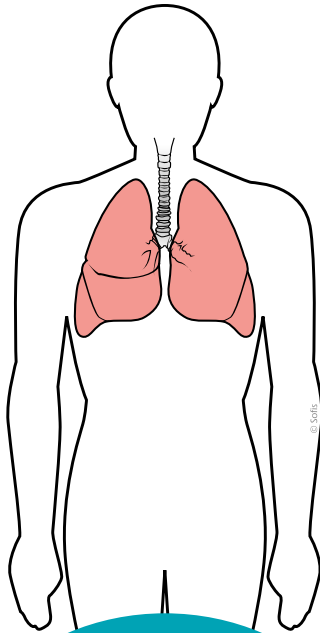


# DANGER CHIMIQUE

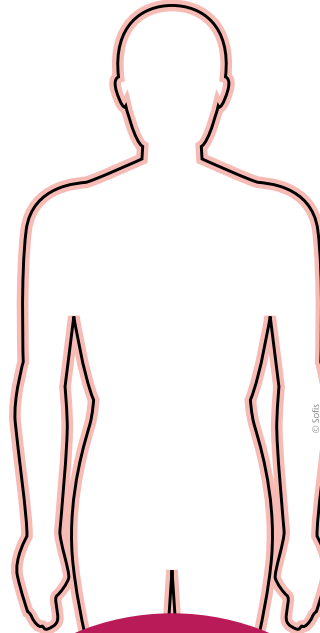




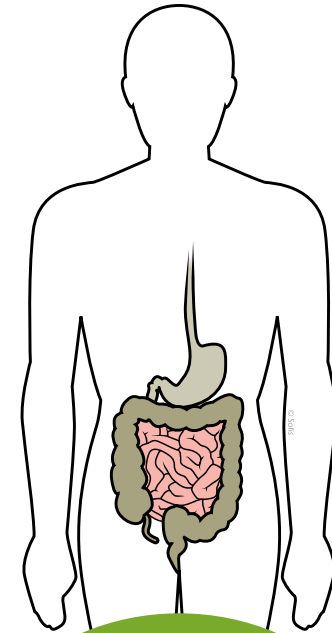
# CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES



Voies  
**aériennes**  
(par les  
poumons)



Voie  
**cutanée**  
(par la peau)



Voies  
**digestive**  
(par les  
intestins)

# COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

**Interdire**

Insecticides

Pesticides

**Interdire** en  
zone de travail

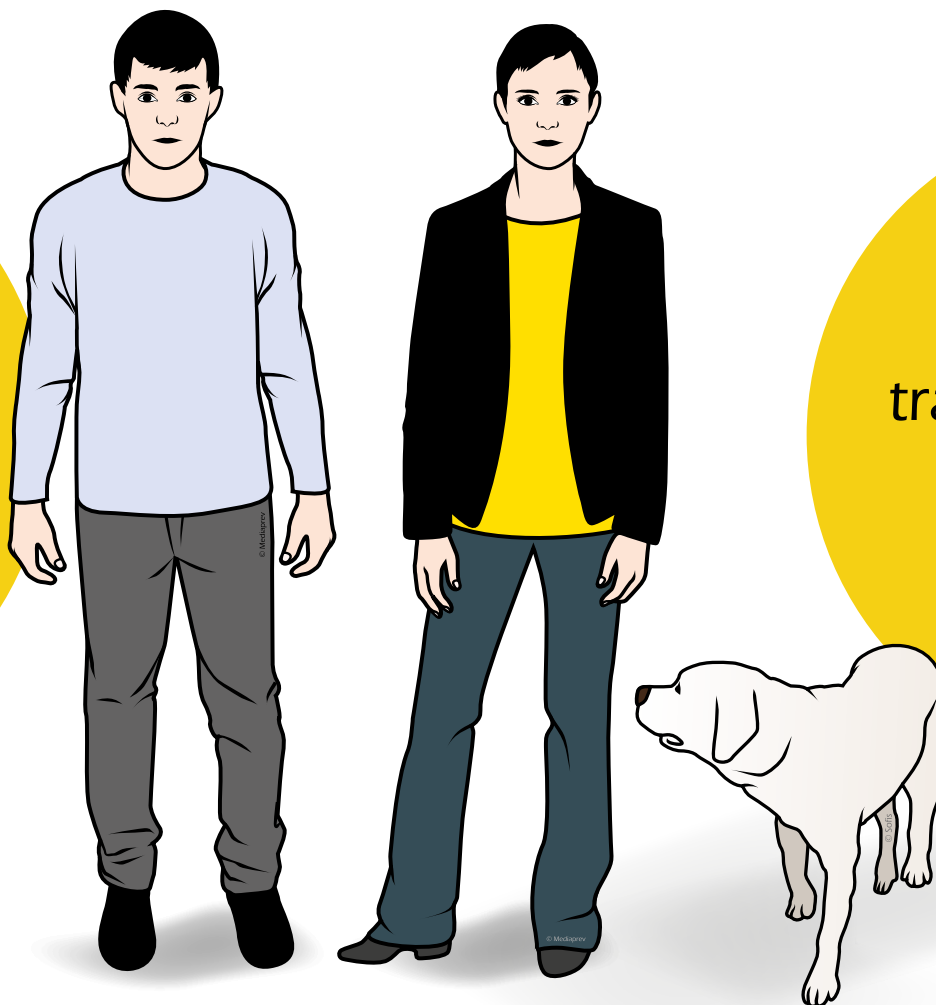
Lubrifiants  
pour machine

Peintures, solvants



# DANGER BIOLOGIQUE

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



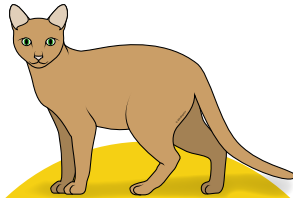
**Les animaux**  
transportent aussi  
des microbes  
et ou des  
parasites

# DANGER BIOLOGIQUE



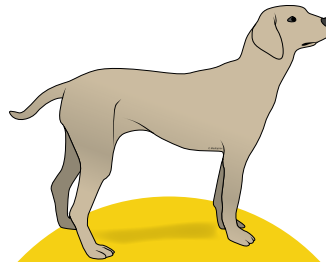
## Rat

Vaccine  
Spirillose



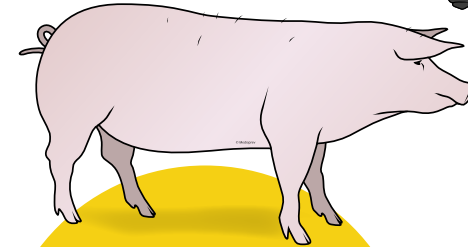
## Chat

Vaccine  
Bartonellose  
(griffes du chat)  
Toxoplasmose  
Pasteurellose



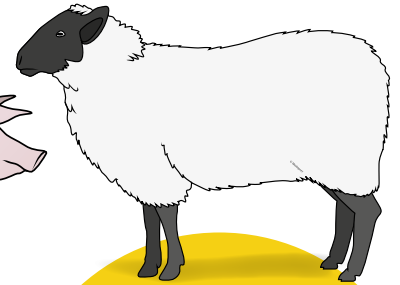
## Chien

Pasteurellose  
Encéphalite à tique  
Maladie de Lyme  
Rage



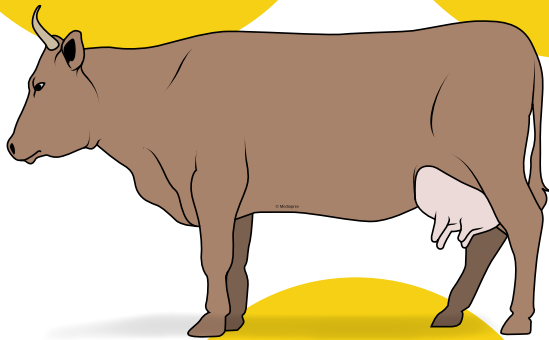
## Porc

Toxoplasmose  
Salmonellose  
Rouget  
Brucellose



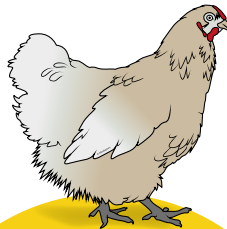
## Mouton

Fièvre Q  
Brucellose  
Echyma



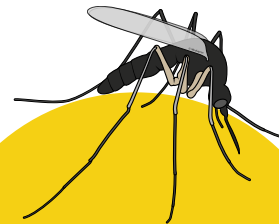
## Vache

Fièvre Q  
Brucellose  
Salmonellose  
ESB



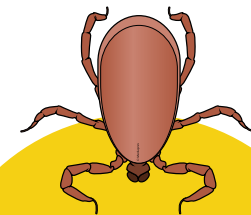
## Volaille

Grippe aviaire  
Campylobactériose  
Salmonellose



## Moustique

Fièvre du Nil  
Chikungunya



## Tique

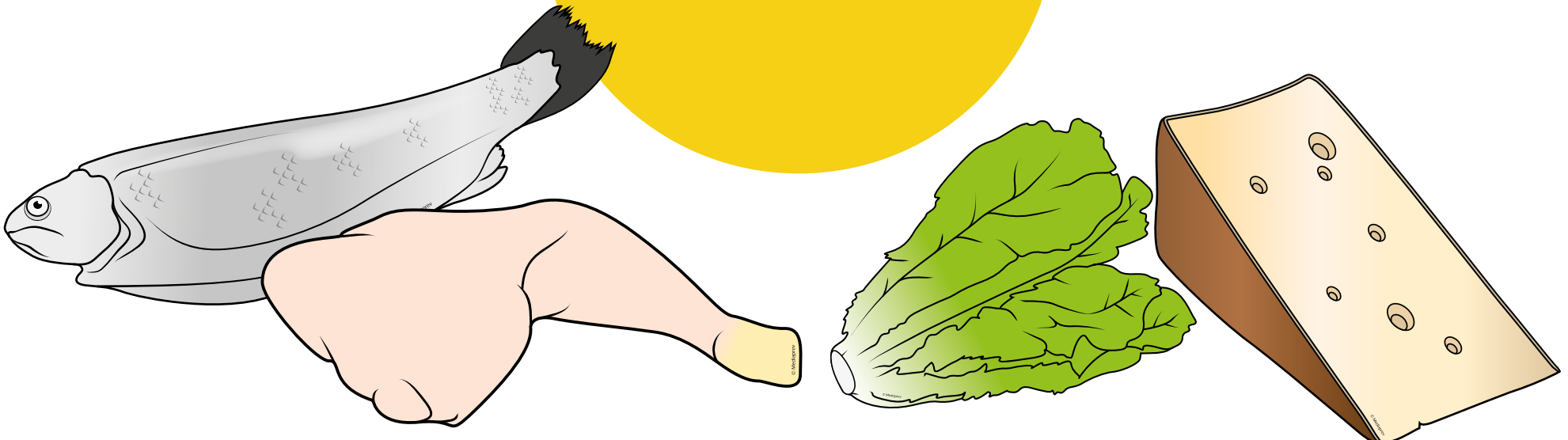
Maladie de Lyme  
Encéphalite  
à tique



# DANGER BIOLOGIQUE

...ET LES ALIMENTS

Toxoplasmose  
Salmonellose  
Listériose



# QUIZ

1

**Dans quel lieu trouve-t-on le plus de micro-organismes ?**

A

Une cuisine

B

L'intestin

C

Le métro

# QUIZ

**1**

**Dans quel lieu trouve-t-on le plus de micro-organismes ?**

A

Une cuisine

B

L'intestin

C

Le métro

## QUIZ

**2**

**Quel est l'un des objets les plus contaminés de la maison ?**

**A**

Les toilettes

**B**

L'éponge de la cuisine

**C**

Les poignées de porte



## QUIZ

2

**Quel est l'un des objets les plus contaminés de la maison ?**

A

Les toilettes

B

L'éponge de la cuisine

C

Les poignées de porte



## QUIZ

**3** Les bactéries et les virus sont ils des microbes ?

**A** Oui

**B** Non



## QUIZ

**3** Les bactéries et les virus sont ils des microbes ?

**A** Oui

**B** Non



## QUIZ

4

**Existe-t-il des bactéries qui ne donnent pas de maladies ?**

A

Oui

B

Non





## QUIZ

4

**Existe-t-il des bactéries qui ne donnent pas de maladies ?**

A

Oui

B

Non

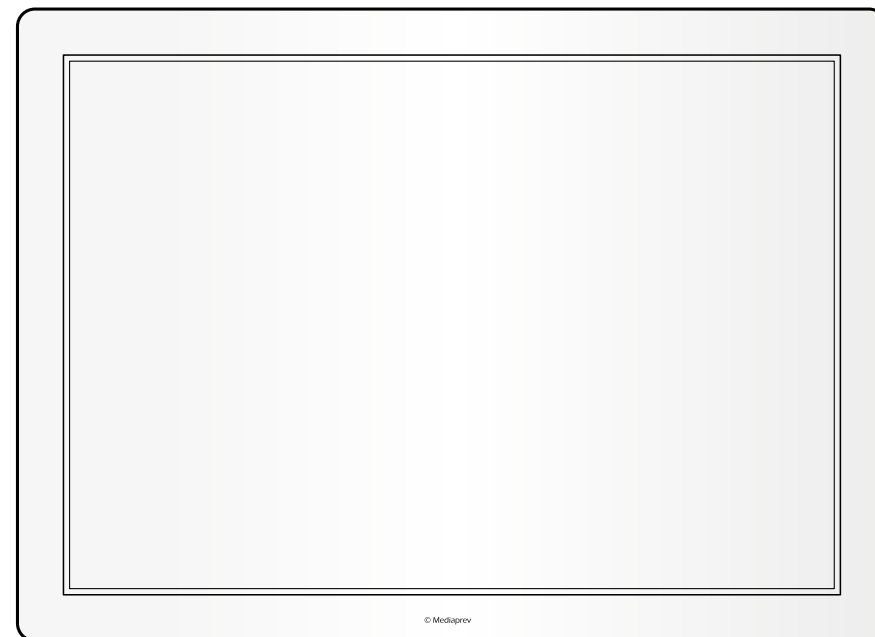
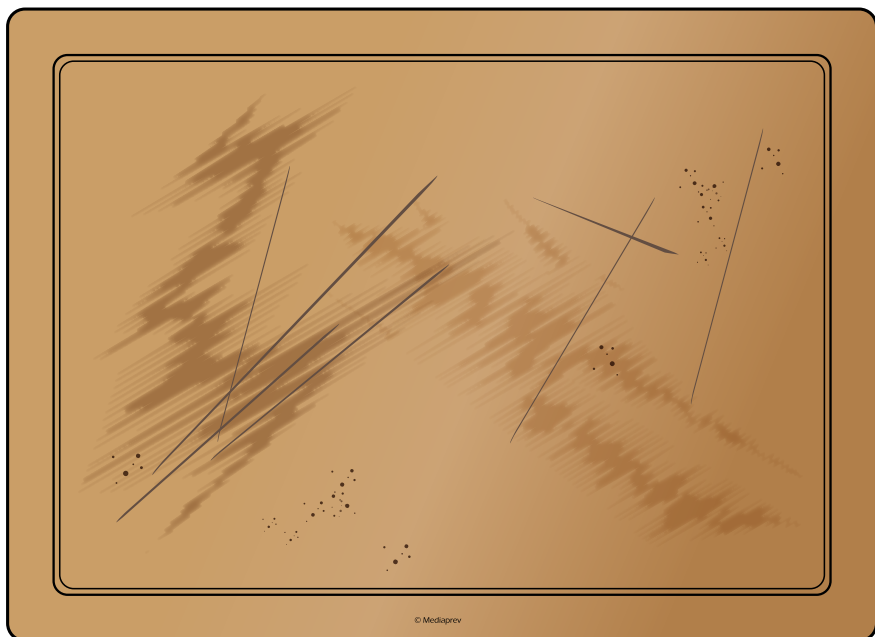


# CONTAMINATION BIOLOGIQUE

Les  
microbes  
**ne sont pas  
visibles  
à l'oeil nu.**

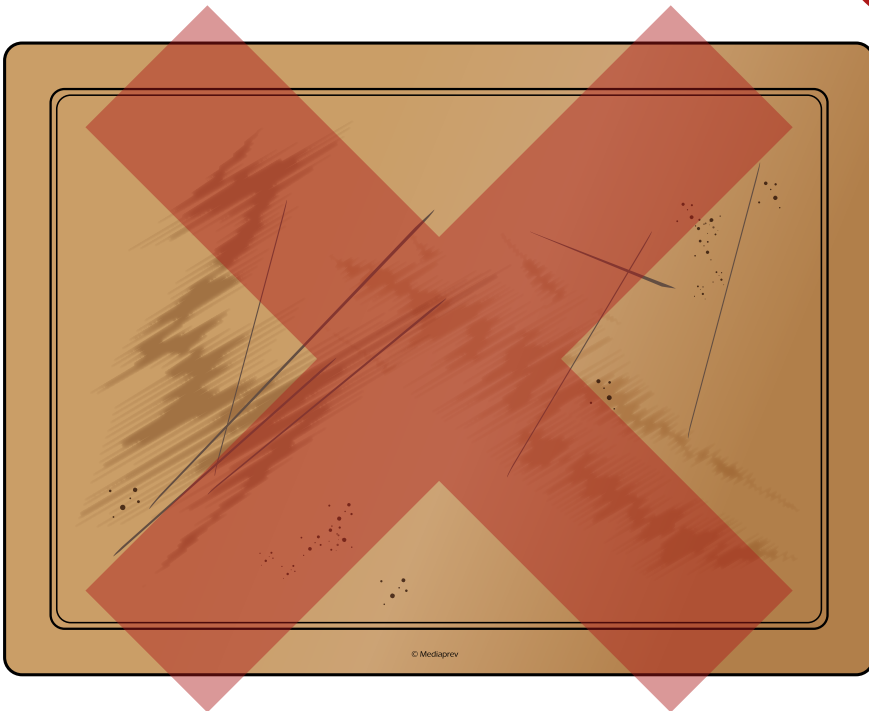
# CONTAMINATION BIOLOGIQUE

Quelle est  
la planche la  
plus sale ?

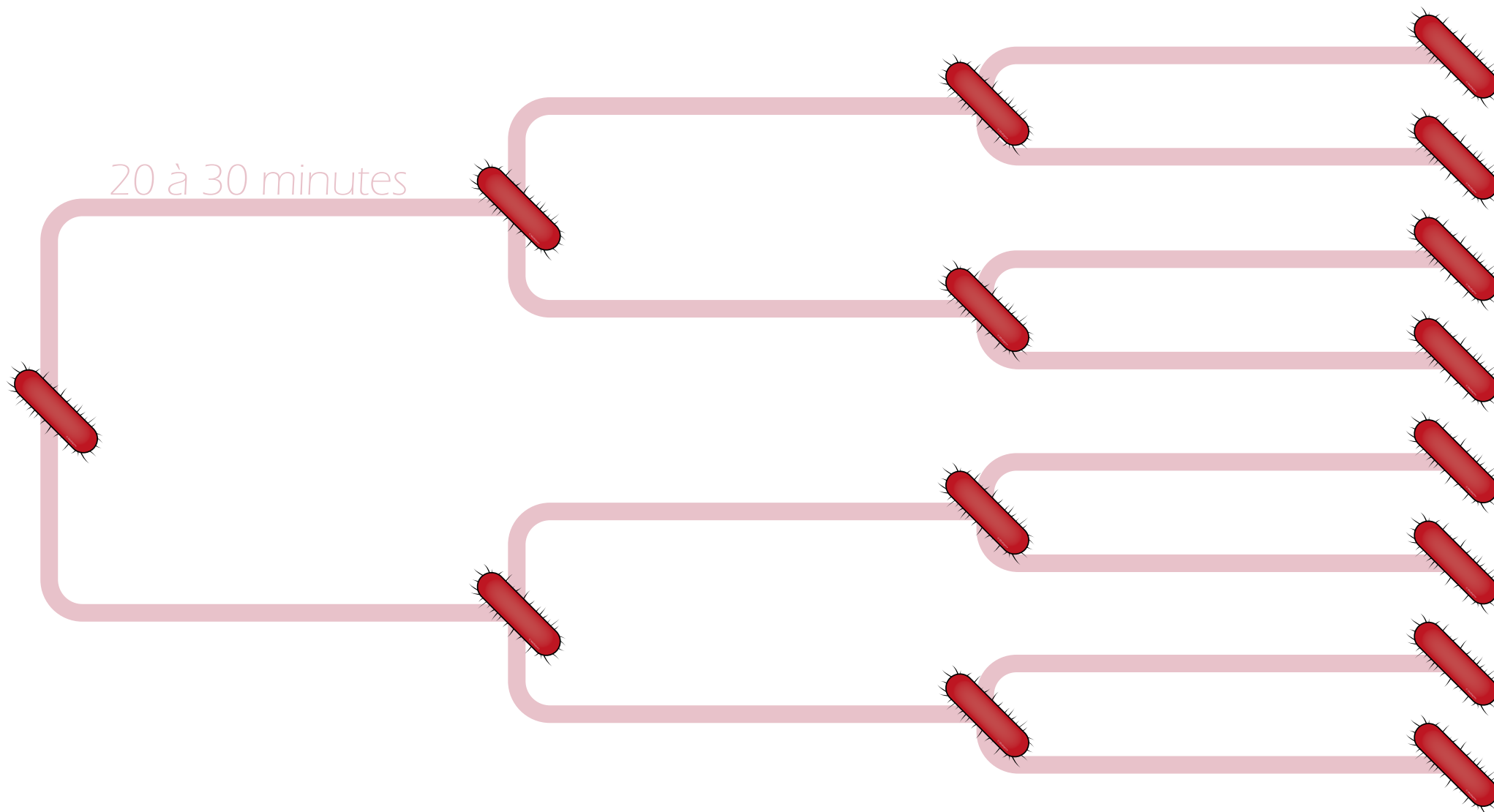


# CONTAMINATION BIOLOGIQUE

Le bois  
n'est pas toléré  
en cuisine



# DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE





# DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE





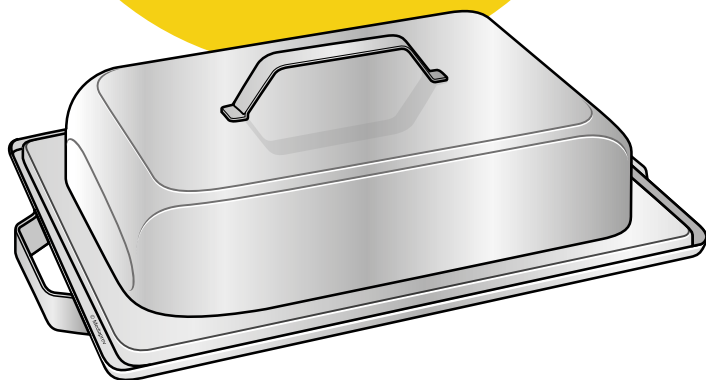
# VECTEUR DE DÉPLACEMENT



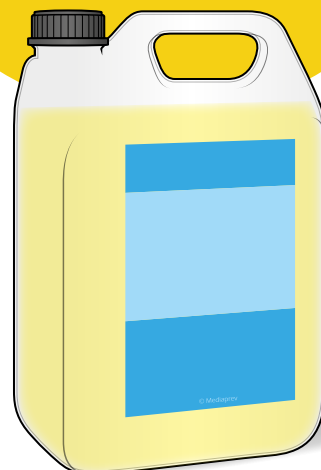
## POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



Maintenir  
le matériel  
**propre**



**Nettoyer et  
désinfecter** les  
zones de travail



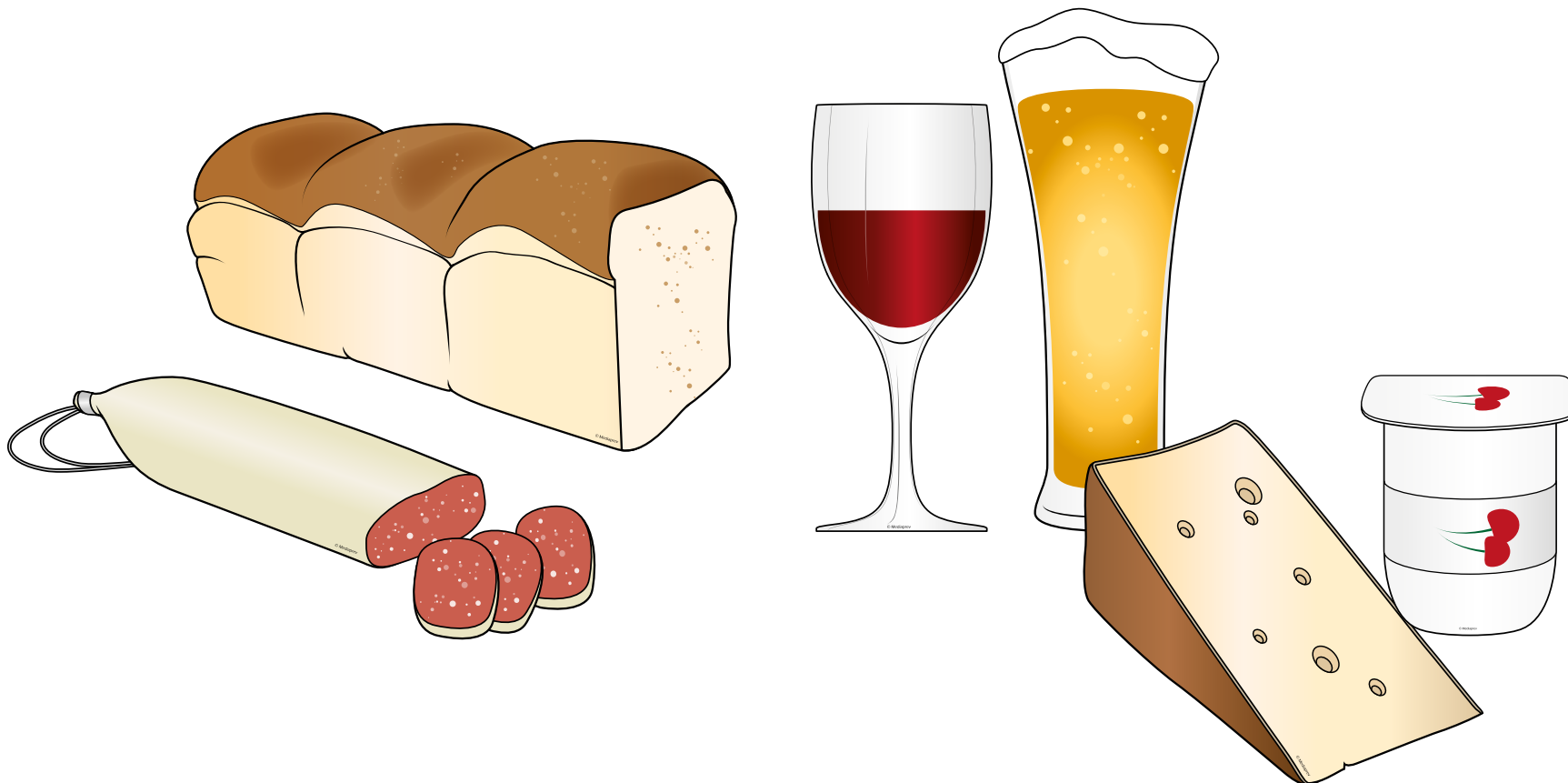
**Laver vos  
mains** toutes  
les 30 minutes





# LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

À votre avis, quels sont les aliments préparés en utilisant des microbes ?





# MICROBES UTILES



Moisissures



Bactéries  
Alimentaires



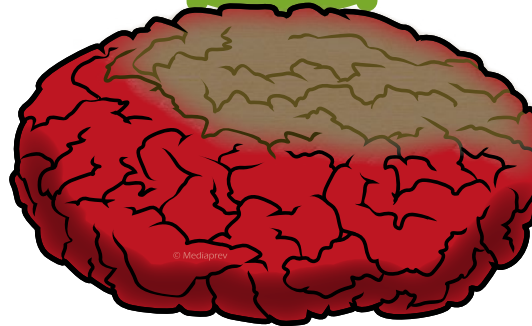
Levures

# MICROBES D'ALTÉRATION

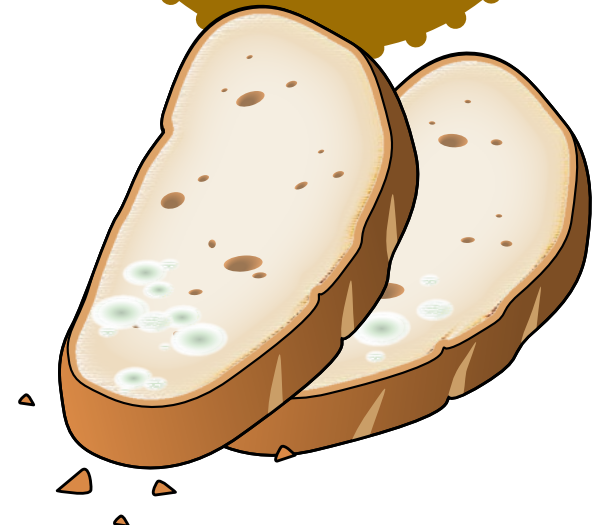
Aspect  
collant du  
jambon



Couleur  
verte sur la  
viande



Pourritures  
sur le pain  
ou sur les  
fruits



# MICROBES PATHOGÈNES

## **MIA**

Maladie infectieuse  
d'origine alimentaire

Peuvent être  
causées par des  
**micro-organismes**  
ou leurs **toxines**.

# PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA



Salmonelles



Clostridium  
Perfringens



Staphylocoques  
dorés



Clostridium  
Botulinum

# 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

# SALMONELLE

## 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



# STAPHYLOCOQUES DORÉS

## Produits

Produits carnés, charcuterie, viande hachée

Desserts à base d'oeuf, lait

Plats cuisinés à l'avance

Produits réchauffés lentement et insuffisamment

# STAPHYLOCOQUES DORÉS

## 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

# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

## 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

# CLOSTRIDIUM BOTULINUM

## 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

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

Maîtrise des conditions de fabrication traitements  
stérilisateurs, salaisons

# PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)

Gastroentérites  
(infantiles)

Fièvre  
Typhoïde

Listériose

Dysenterie  
Bacillaire



## MICROBES PATHOGÈNES

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	



## L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

### Où se trouve-t-elle ?

Elle est présente dans l'intestin des êtres humains et de certains animaux, en particulier des ruminants.

### Comment se transmet-elle ?

La contamination des intestins se fait par voie oro-fécale.

La bactérie passe des intestins de l'humain ou de l'animal, à ses excréments, puis à la bouche d'une personne.

# L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

**Quels sont les  
symptômes ?**

Diarrhées (parfois sanglantes)

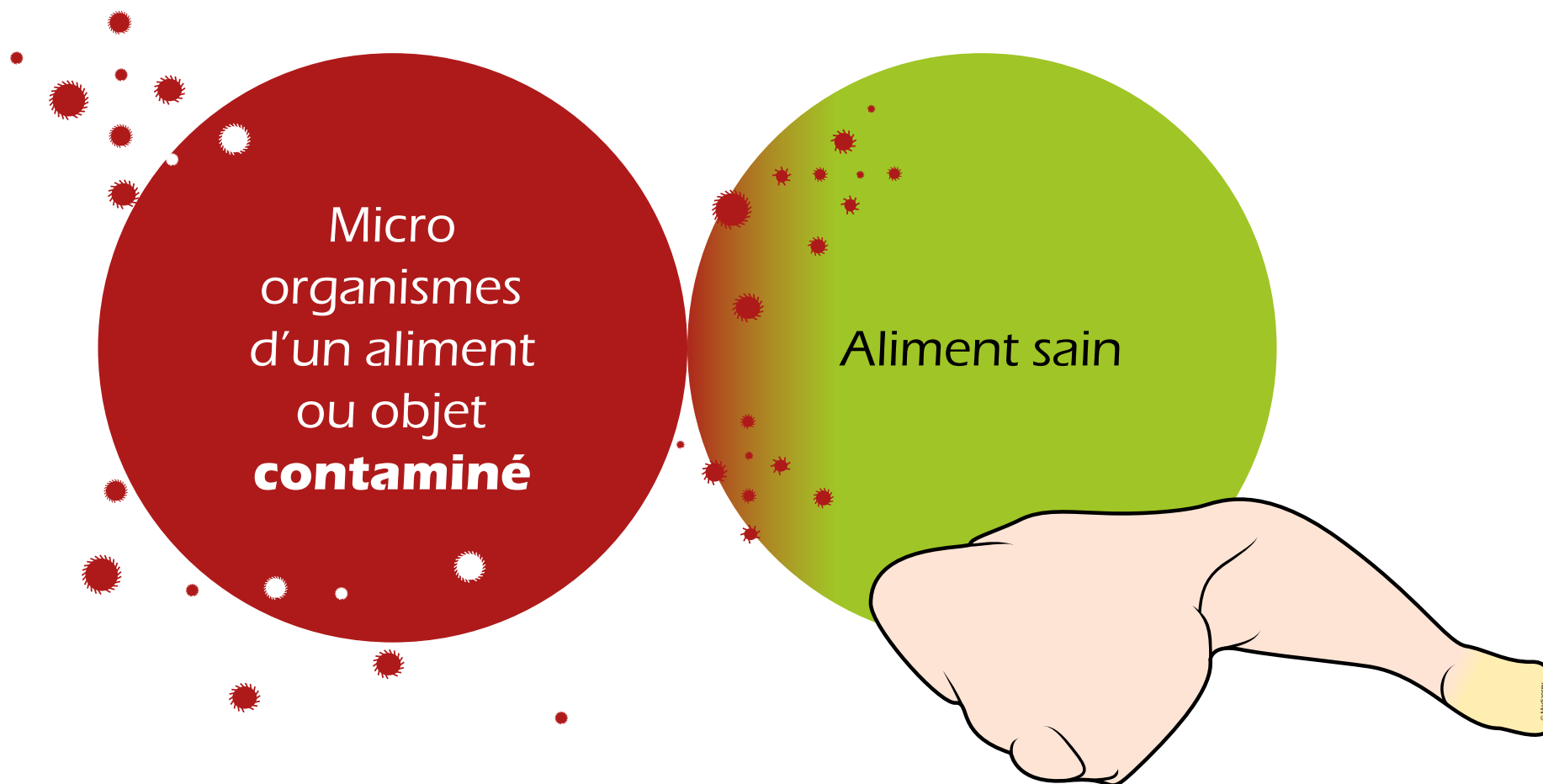
Fièvre

Vomissements

Douleurs abdominales

Déshydratation

# 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



# L'HYGIÈNE DU PERSONNEL



# OBJECTIFS



S'approprier les règles de base de l'hygiène du personnel

# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

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

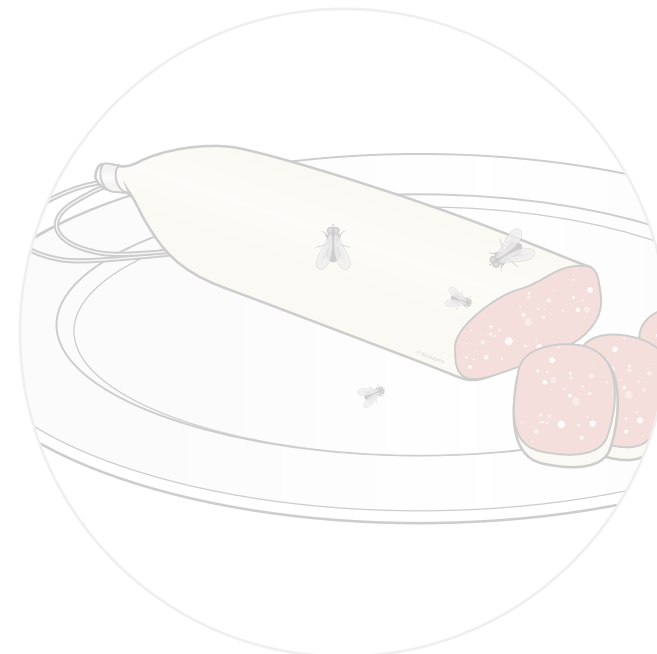
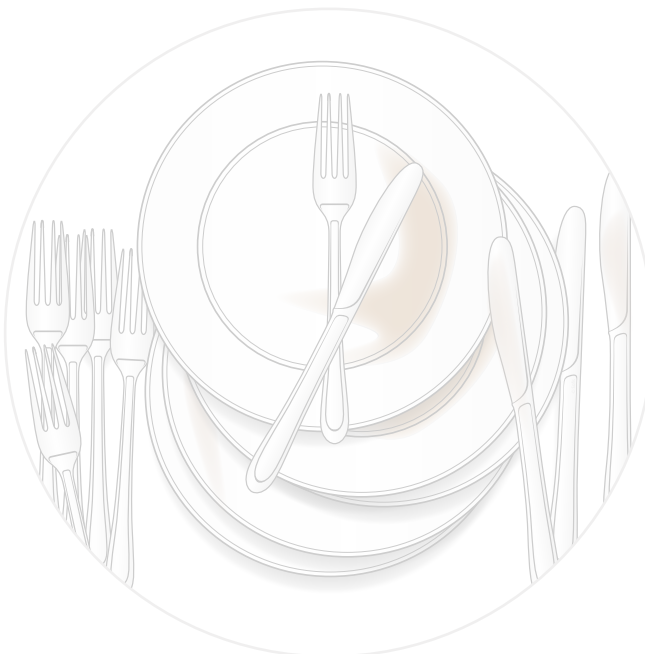




## LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

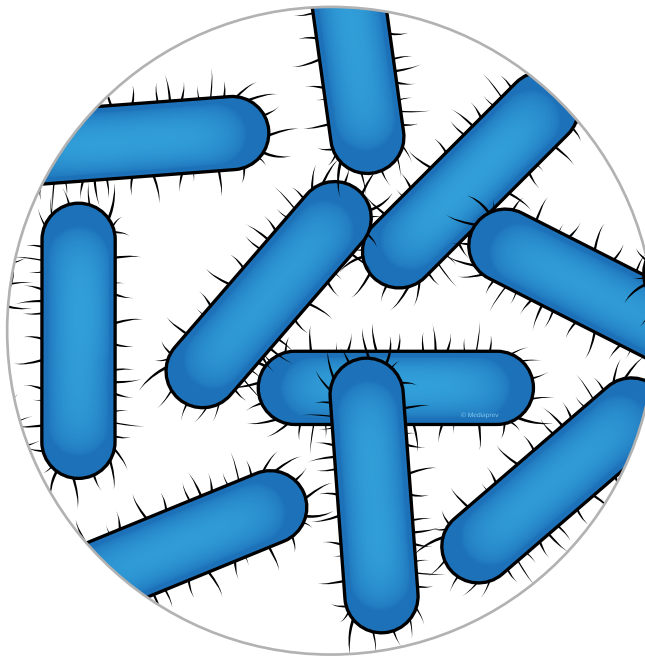
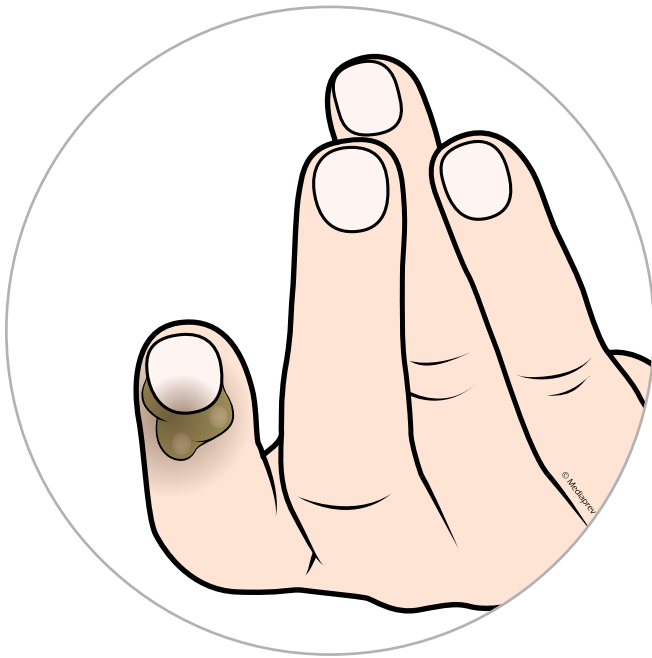
<b>Vêtement propre</b>	1 microbe cm <sup>2</sup>
<b>Mains</b>	100 à 1000 cm <sup>2</sup>
<b>Cuir chevelu</b>	1 million cm <sup>2</sup>
<b>Front</b>	10 000 à 100 000 cm <sup>2</sup>
<b>Sécrétions nasales</b>	10 millions cm <sup>2</sup>
<b>Aisselles</b>	1 à 10 millions cm <sup>2</sup>
<b>Salive</b>	100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

# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME



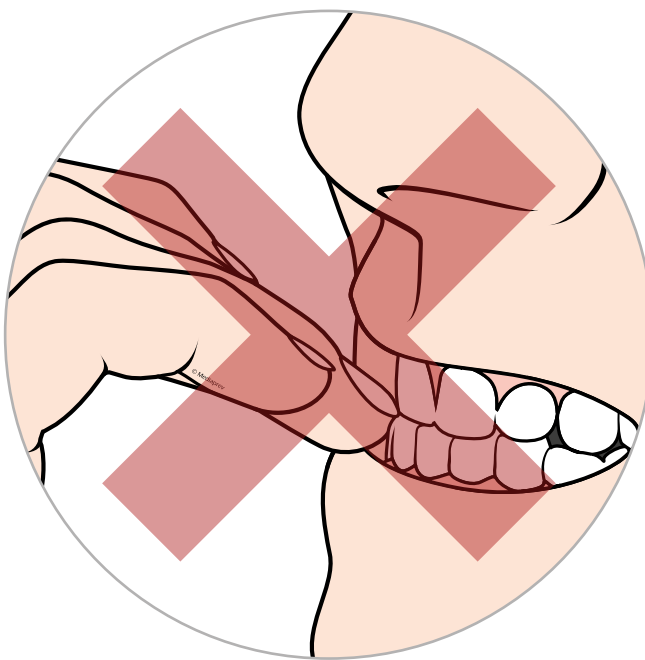
# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

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



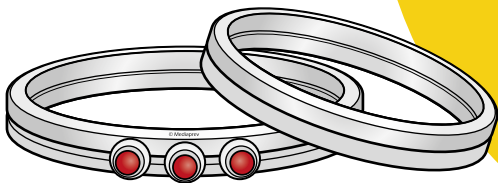
# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

## Règles à respecter en zone de production



# LA CONTAMINATION PHYSIQUE

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





## LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque

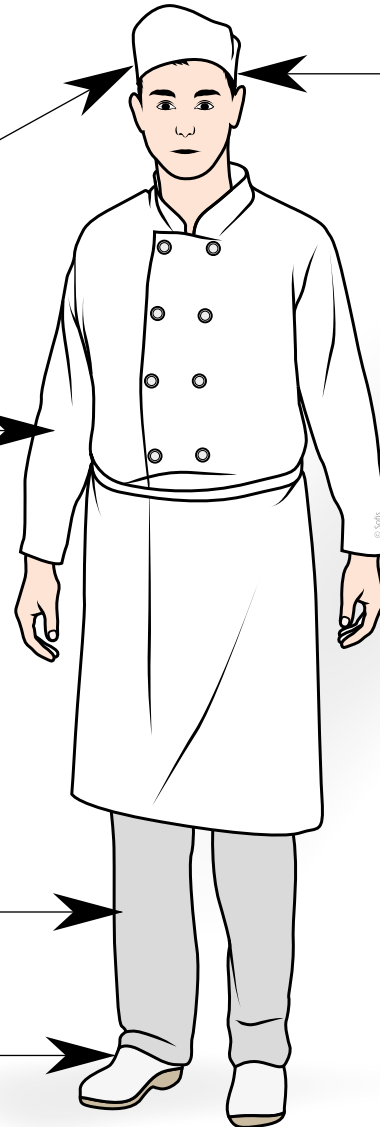
Veste

Pantalon

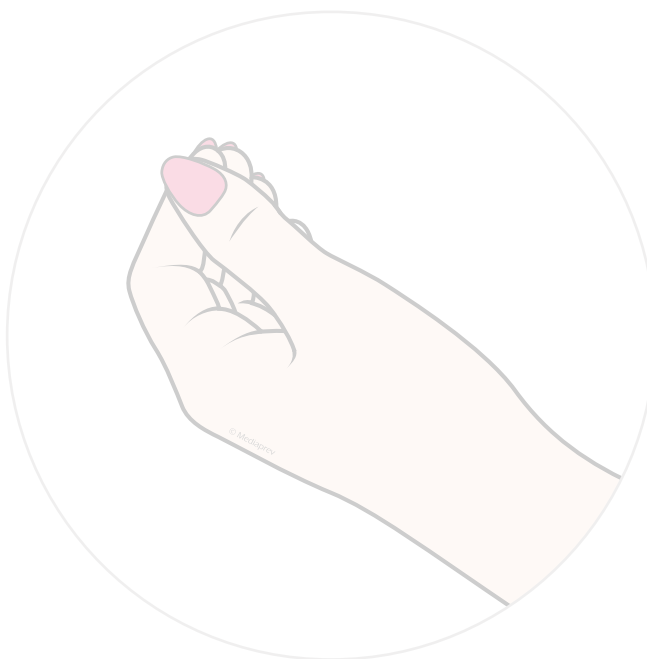
Chaussures

Cheveux couverts

mains propres...

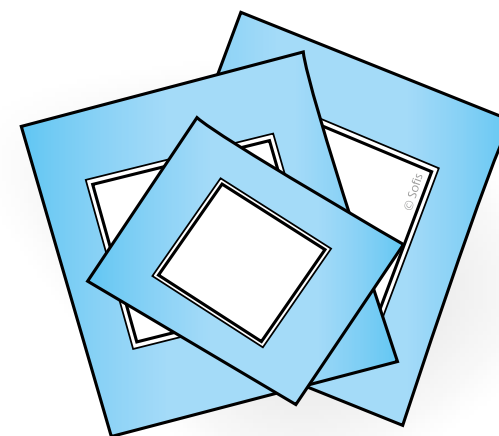
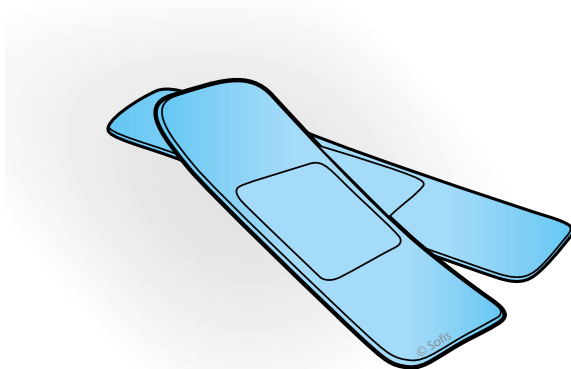
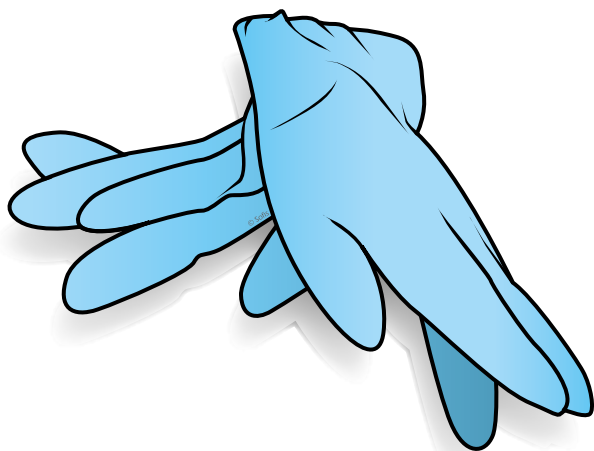


# A VOTRE AVIS, QUELLE MAIN PEUT IDÉALEMENT TRAVAILLER EN CUISINE ?



## LE SUIVI MÉDICAL

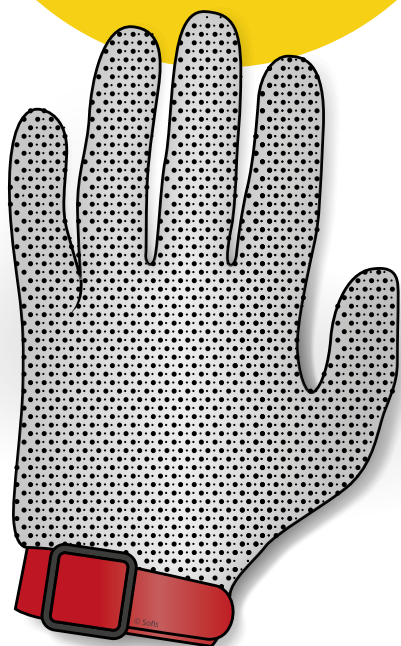
La  
présence d'une  
**pharmacie** est  
obligatoire.



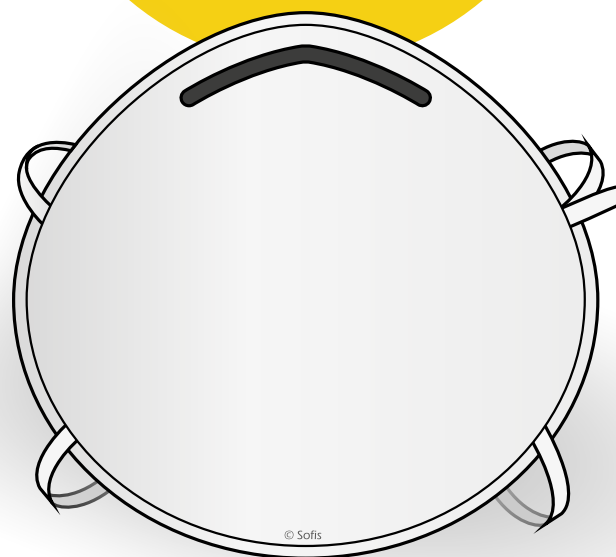


# PRÉVENTION DES CONTAGIONS

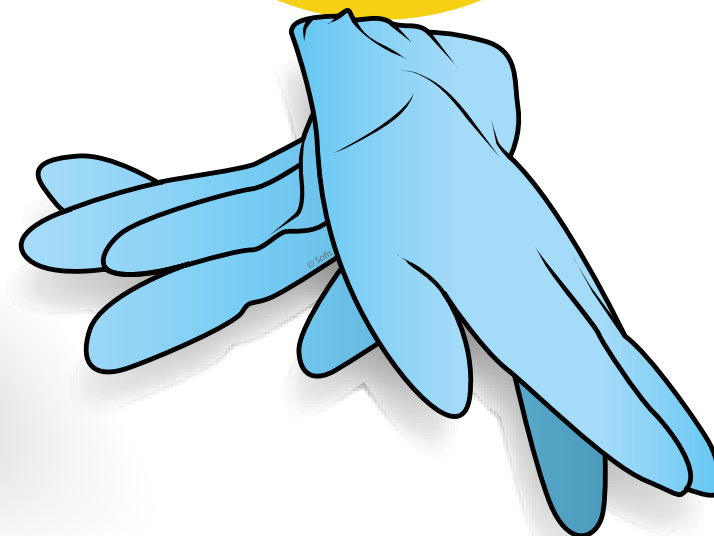
Prévenir  
les coupures et  
les projections  
de sang  
(coupure...)



Prévenir les  
projections  
nasales ou  
buccales



Prévenir les  
contaminations  
manuportées

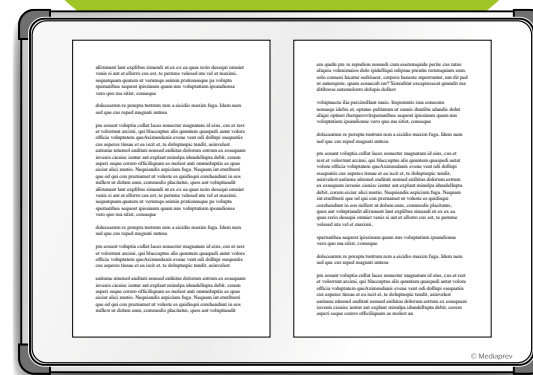




# COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

INFORMER

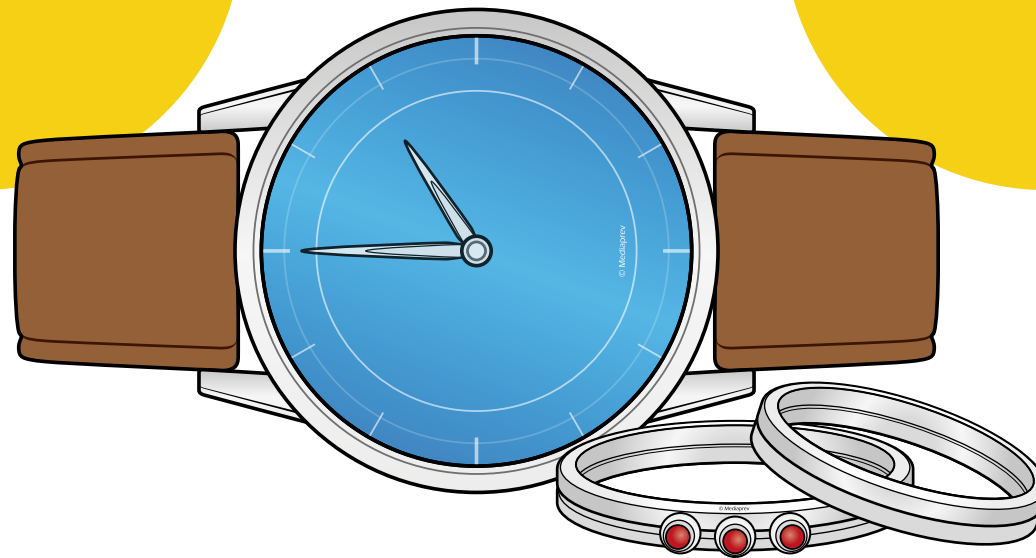
AFFICHAGE  
DES  
RÈGLES



# COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Retirer  
sa montre

Retirer  
ses bijoux



# COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?



# LE LAVAGE DES MAINS

## Quand ?

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



# LE LAVAGE DES MAINS

## Pourquoi ?

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.



# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

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



# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

## Comment ?

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.

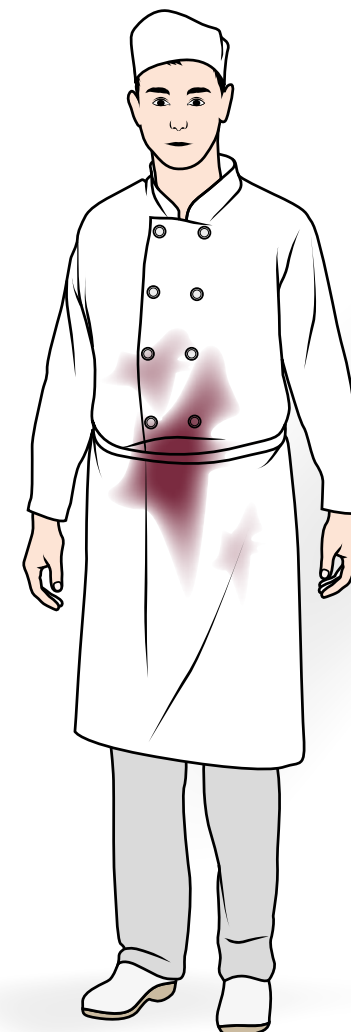
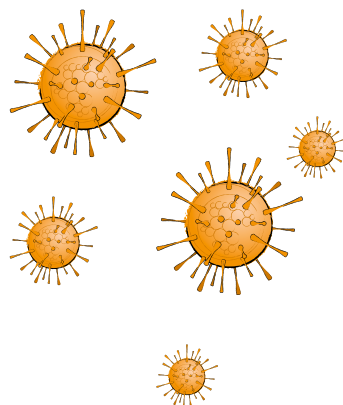
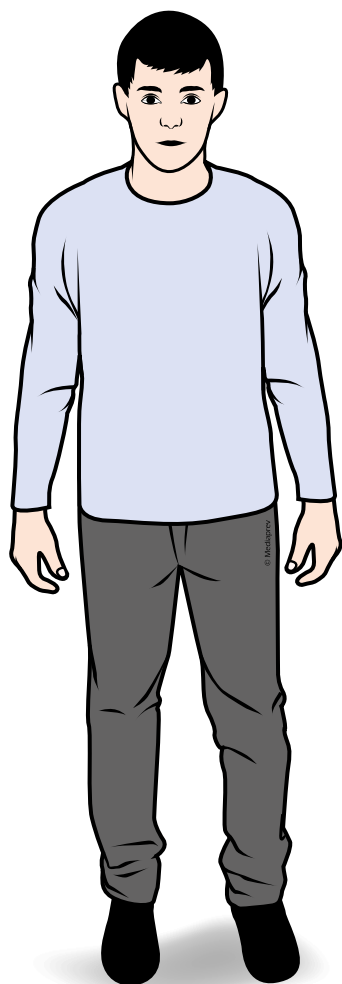
Éliminer les serviettes en papier.





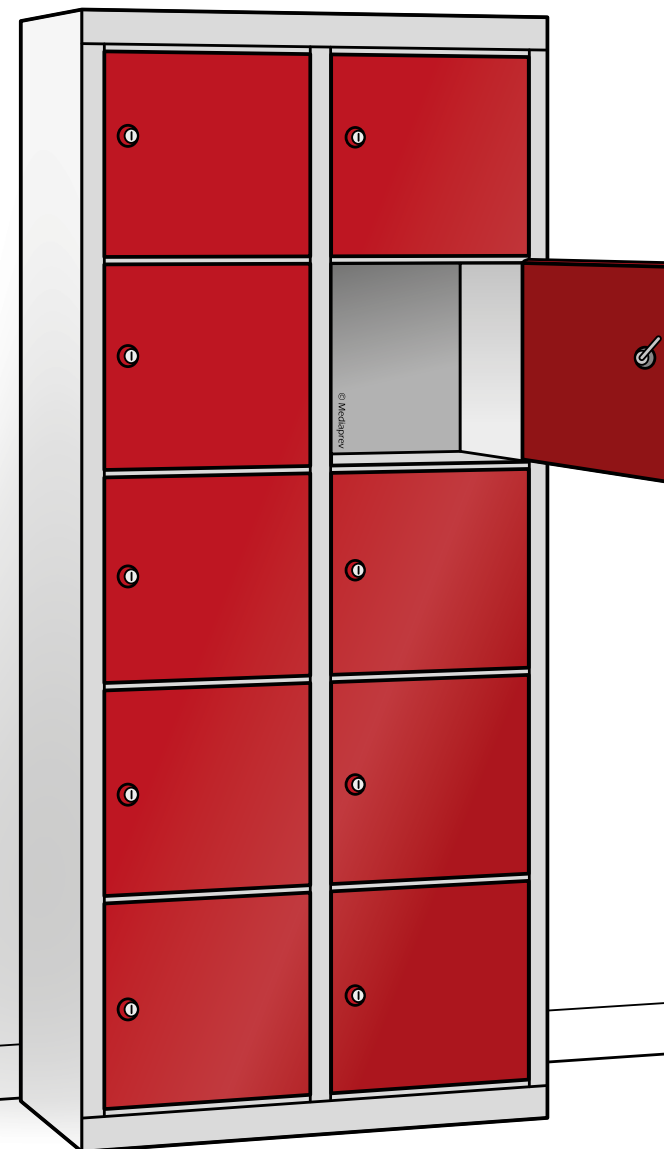
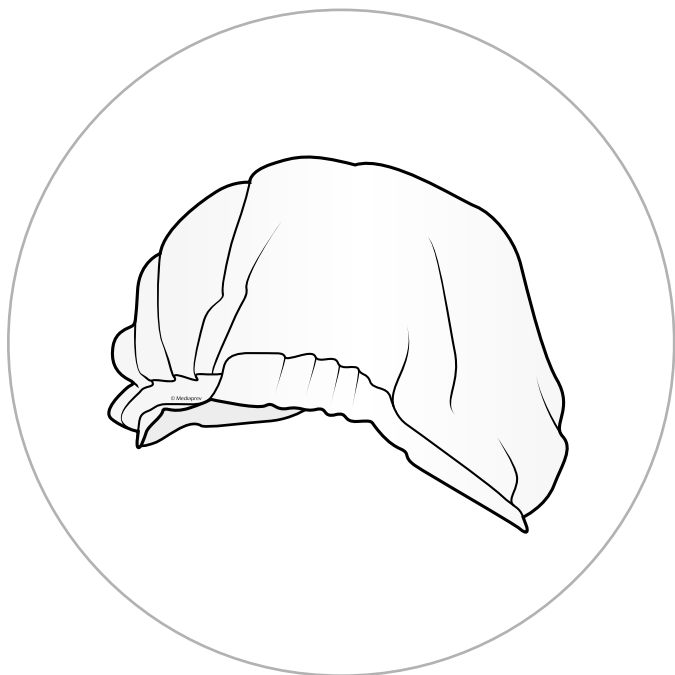


# LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE





# LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE



# LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

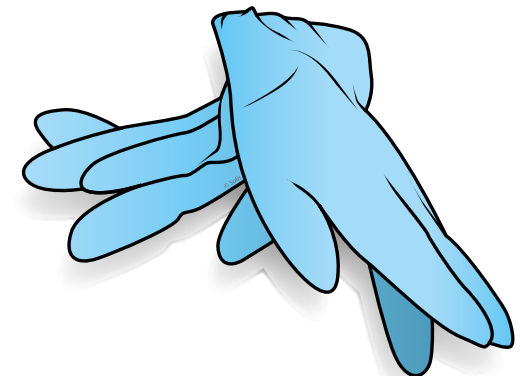
Changer  
de tenue **tous  
les jours**



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

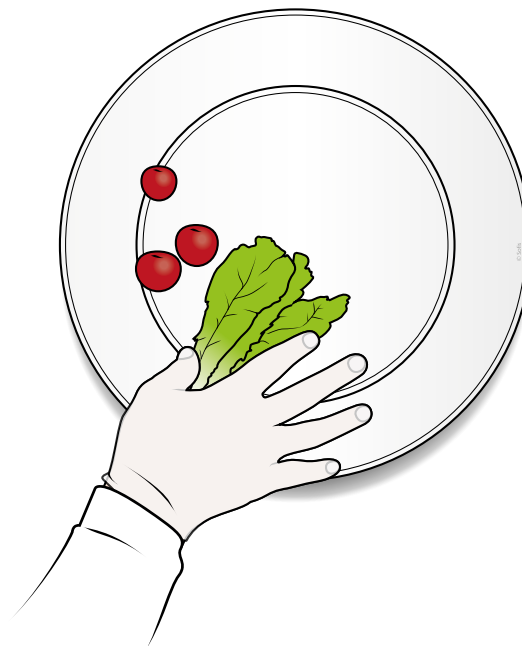
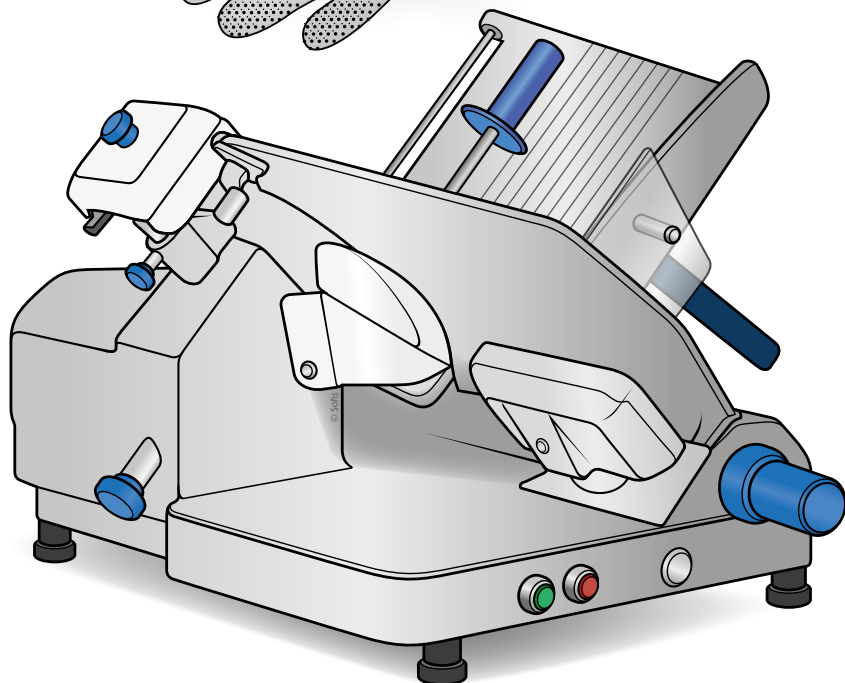
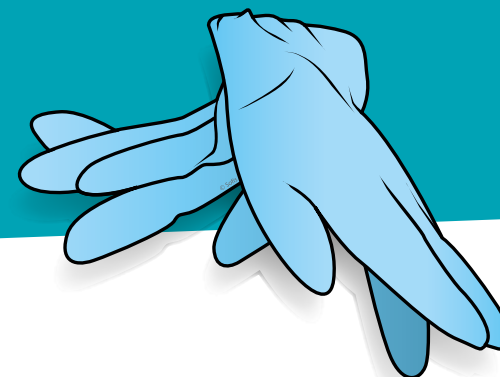
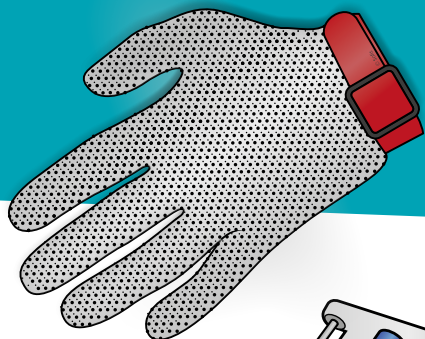


Lorsqu'on  
enlève une **paire  
de gants à usage  
unique**, on la jette  
et on prend une  
nouvelle

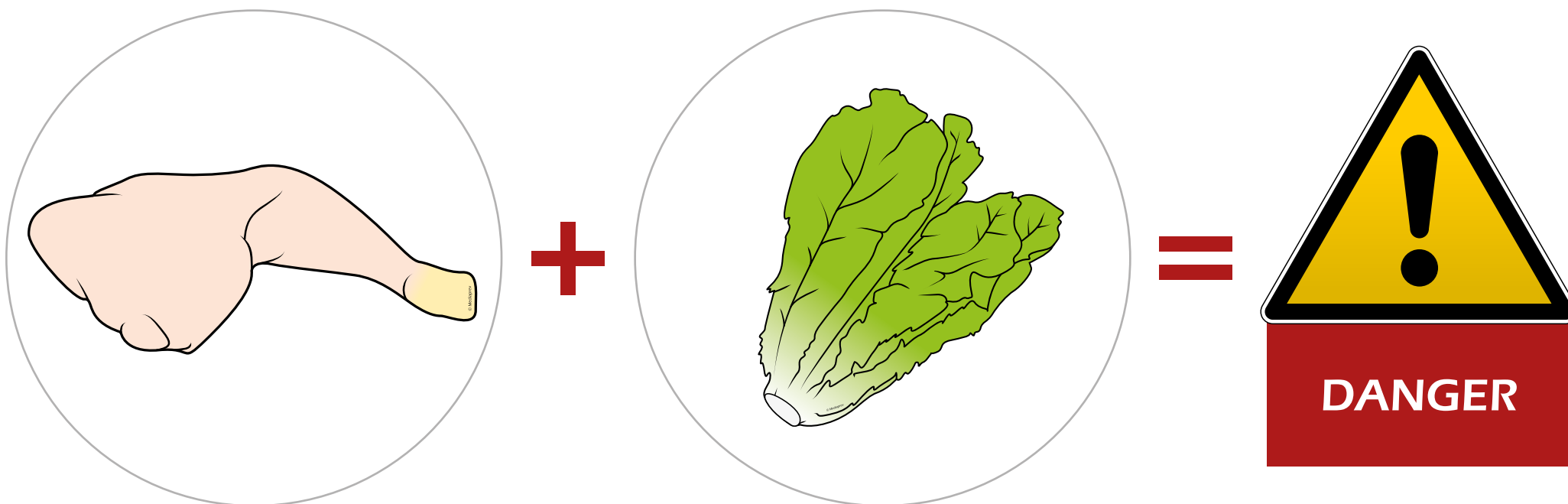


# LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

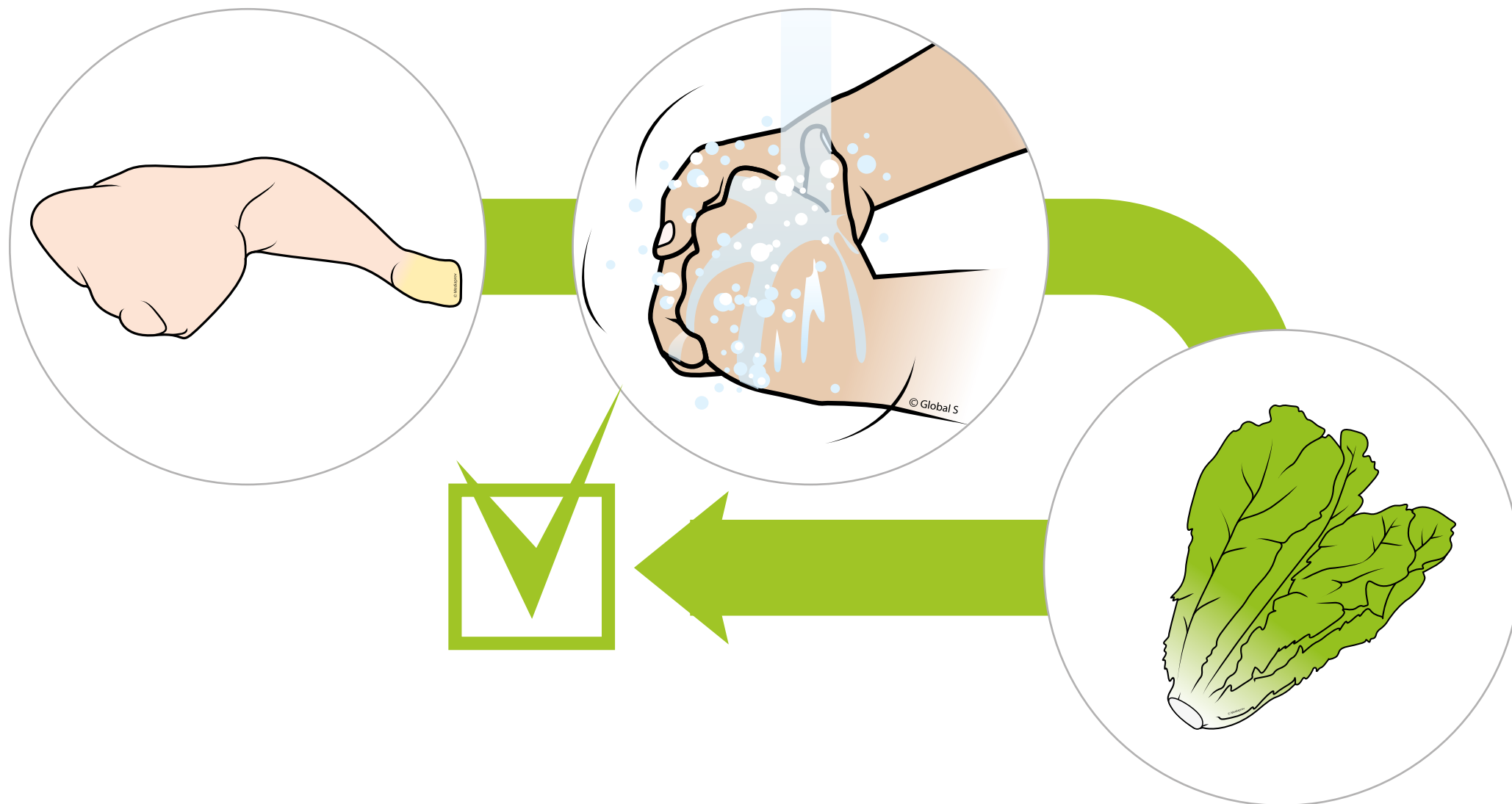
Port de **gants**



# LE RESPECT DES PROCÉDURES



## LE RESPECT DES PROCÉDURES



# 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



# NETTOYAGE ET DÉSINFECTION





# OBJECTIFS



Connaître les règles pour bien nettoyer et désinfecter.

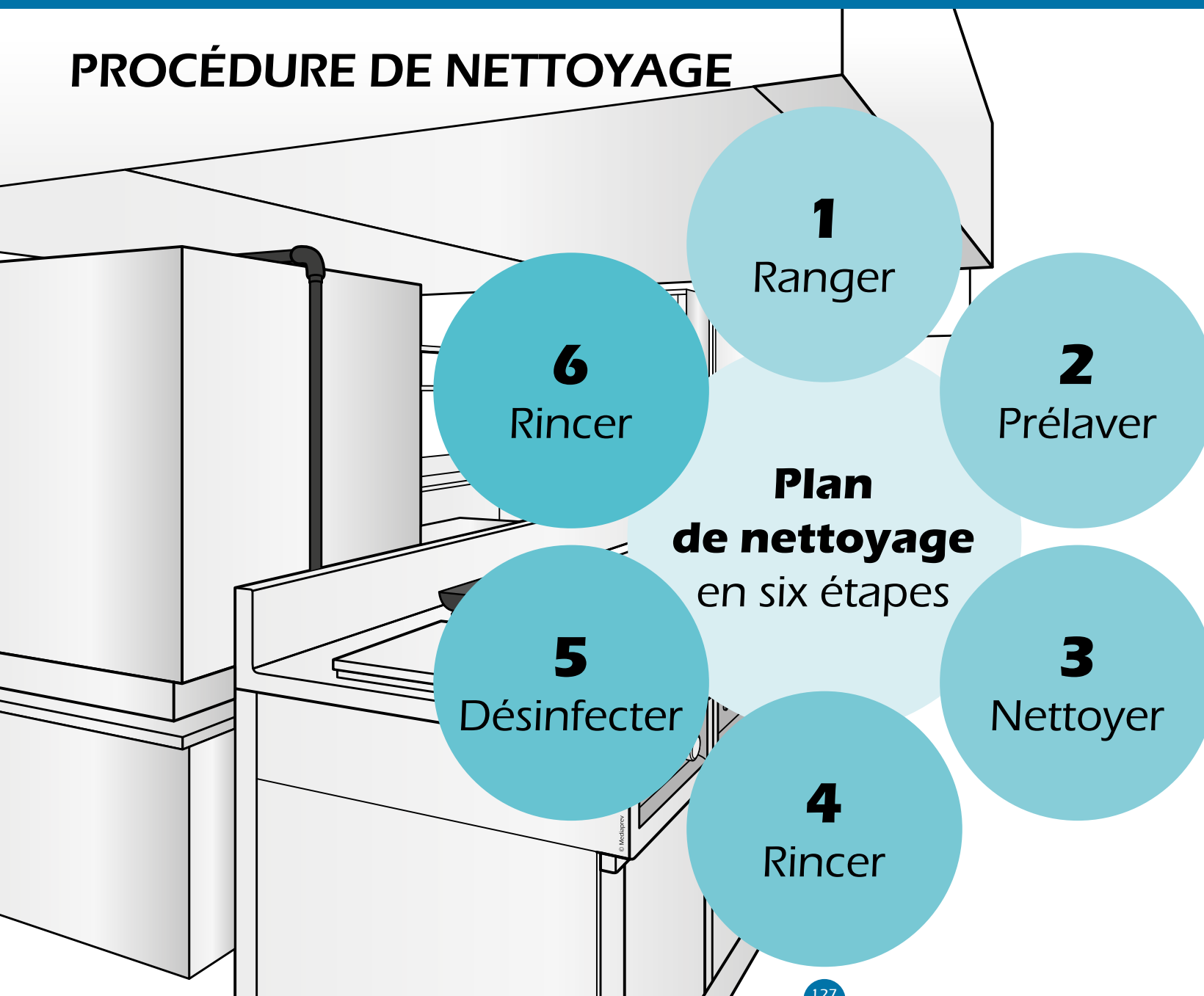
# LA RÉGLEMENTATION

## **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.**



## PROCÉDURE DE NETTOYAGE

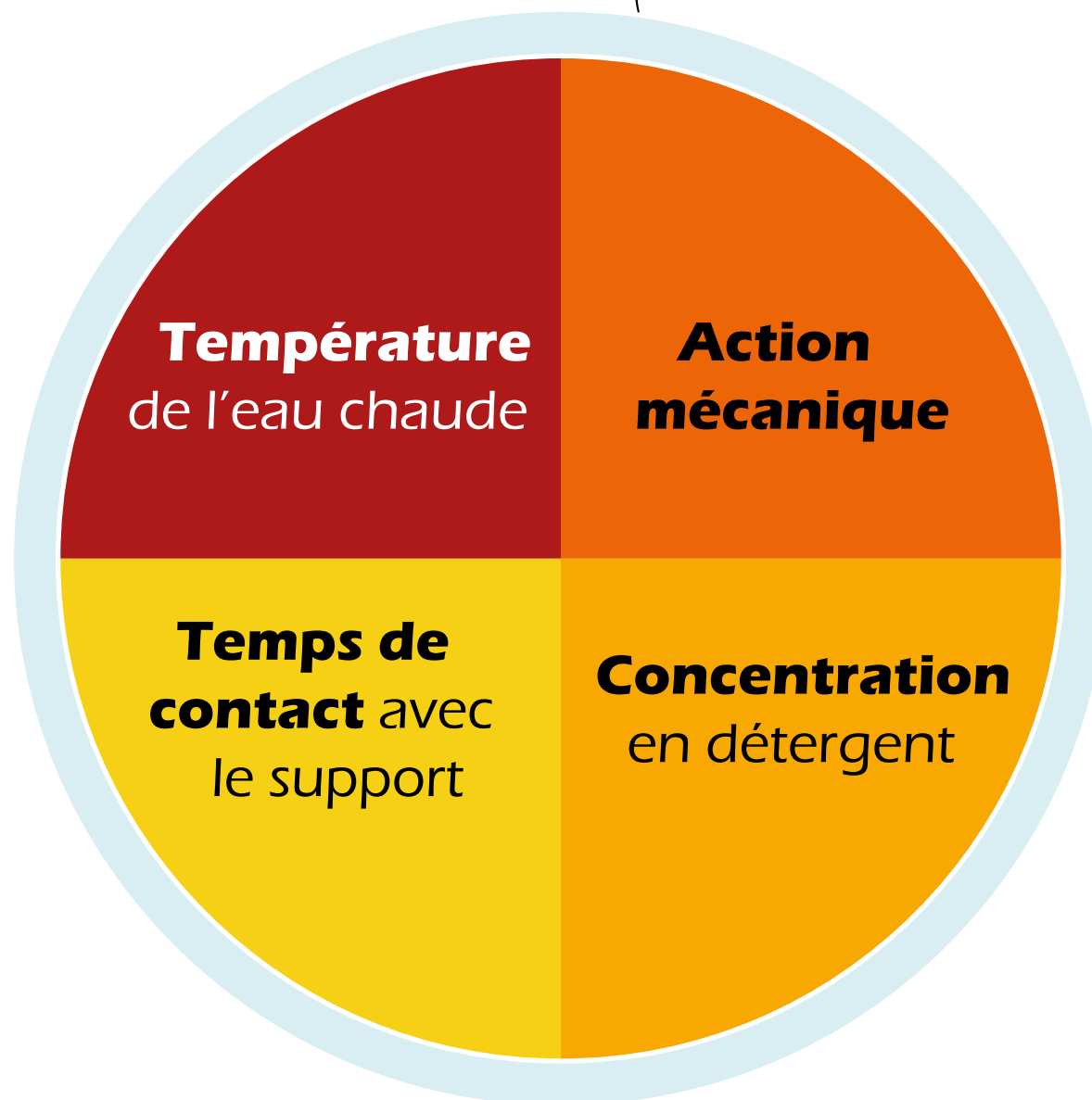


# LAVAGE MANUEL

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)





## PLAN DE NETTOYAGE

QUOI ?

Liste des  
**éléments à nettoyer**

QUI ?

**Nom de la personne**  
affectée aux opérations



# PLAN DE NETTOYAGE

ZONE	FRÉQUENCE	ÉQUIPEMENT	PRODUIT	PERSONNEL	MÉTHODE	CONTRÔLE		
						VÉRIFICATION VISUELLE	LAME DE SURFACE	FRÉQUENCE CONTRÔLE
Plan de travail  Ouvre boîte	Après chaque utilisation	Pistolet, grattoir, raclettes spécifiques, papier  Pistolet, brosse, papier	Alpha 3D	Personnel de cuisine	Éliminer les résidus, laisser agir, racler, sécher  Débrancher, éliminer les résidus en brossant, laisser agir, sécher			MO Cuisinier
Bac de lavage des légumes	Selon les denrées	Pistolet, grattoir			Éliminer les résidus, laisser agir, sécher			
Étagères	Chaque jour					Chiffonnette, papier		
Interrupteurs		Chiffonnette, papier			Passer la chiffonnette avec le produit, laisser agir 5', sécher			
Poignées								
Sol		Pistolet, balai-brosse, raclette			Brosser, laisser agir 5'			
Trou bonde		Pistolet, grattoir			Gratter, laisser agir 5'			
Lave mains		Pistolet, grattoir, chiffonnette, papier			Éliminer les salissures, laisser agir 5'			
Poubelles								
Murs	1 fois par semaine	Pistolet, grattoir, raclette			Éliminer les salissures, laisser agir, racler			
Congélateurs de prélèvement	1 fois par trimestre	Pistolet, grattoir, chiffonnette, papier			Débrancher, éliminer les salissures, laisser agir 5', sécher			

# 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

Ils  
**dissolvent**  
les impuretés

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



# LES DÉTERGENTS

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

**Acidité d'un liquide**

**Détergent alcalin**  
(dégraissant et décapant)

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Acide chlorhydrique molaire  
(0)

Vinaigre  
(3)

Cola  
(2,5)

Eau de seltz  
(4)

Eau distillée  
(6)

Eau pure  
(7)

Savon  
(9 à 10)

Ammoniaque  
(11,5)

Liquide vaisselle  
(11,5)

Soude ou potasse molaire  
(14)



# LES DÉSINFECTANTS

Les  
désinfectants ont  
des noms différents  
selon leur action.

# LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

Qui tue les spores

Fongicide

Substance, appelée produit phytosanitaire ou pesticide, conçue pour éliminer ou limiter (fongistatique) le développement des champignons parasites des végétaux.

Virucide

Produit, solution ou traitement censé « tuer » les virus.



# NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Nettoyage

&

Désinfection

sont indispensables et indissociables

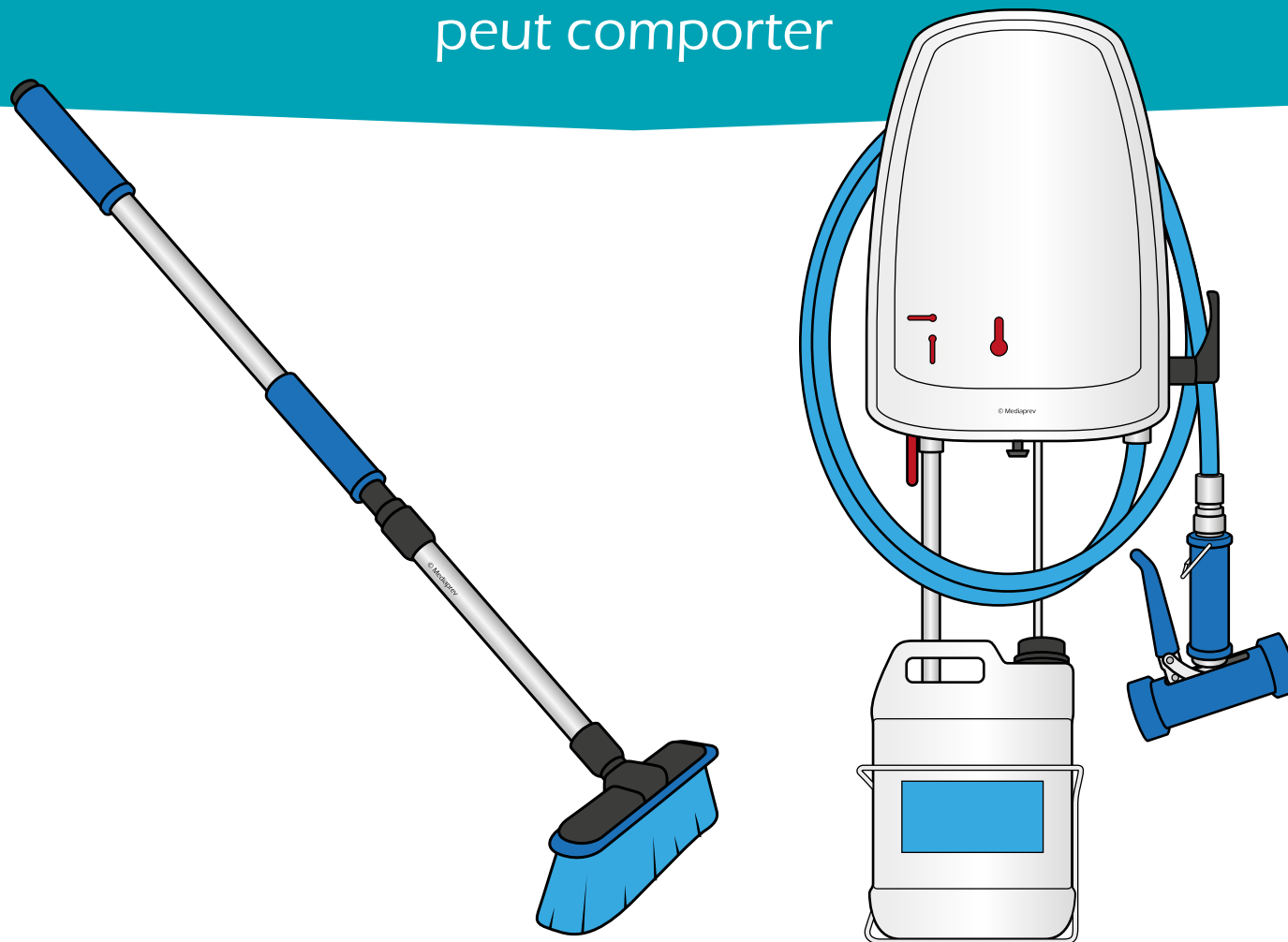
# NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

On ne  
peut désinfecter  
une surface  
sale.

Il vaut donc  
mieux un **nettoyage  
sans désinfection**  
qu'une désinfection  
sans nettoyage

# NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Le **matériel de nettoyage désinfection**  
peut comporter



## LE STOCKAGE ET LE RANGEMENT

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.**





# LE STOCKAGE ET LE RANGEMENT

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



# INCOMPATIBILITÉ DE STOCKAGE DES PRODUITS CHIMIQUES

	●	×	×	×	×	×	×	+	×
	×	+	×	×	×	×	×	+	×
	×	×	+	●	×	×	×	×	×
	×	×	●	+	●	×	×	×	×
	×	×	×	●	●	●	●	●	●
	×	×	×	×	●	+	+	+	+
	×	×	×	×	●	+	+	+	+
	+	+	×	×	●	+	+	+	+
	×	×	×	×	●	+	+	+	+

**+** Compatibles

**×** Incompatibles

**●** Compatibles sous conditions particulières (Voir FDS)

## FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

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

Je lis.

Je m'équipe.

Je manipule.



## QUIZ

1

**Un plan de nettoyage en 6 étapes pour un lavage manuel est-il nécessaire ?**

A

Oui

B

Non



## QUIZ

1

**Un plan de nettoyage en 6 étapes pour un lavage manuel est-il nécessaire ?**

A

Oui

B

Non



## QUIZ

2

**Doit-on faire un plan de nettoyage ?**

A

Oui

B

Non



## QUIZ

2

**Doit-on faire un plan de nettoyage ?**

A

Oui

B

Non



## QUIZ

3

**Le bois est-il toléré en cuisine ?**

A

Oui

B

Non





## QUIZ

3

**Le bois est-il toléré en cuisine ?**

A

Oui

B

Non



## QUIZ

4

**Que signifie fongicide ?**

A

Qui tue les bactéries

B

Qui tue les virus

C

Qui tue les champignons



## QUIZ

4

**Que signifie fongicide ?**

A

Qui tue les bactéries

B

Qui tue les virus

C

Qui tue les champignons

## QUIZ

5

**Que signifie TACT ?**

A

Temps - Action mécanique - Contrôle - Température

B

Température - Action mécanique - Concentration - Temps

C

Temps - Action - Contrôle - Traçabilité



## QUIZ

5

**Que signifie TACT ?**

A Temps - Action mécanique - Contrôle - Température

**B Température - Action mécanique - Concentration - Temps**

C Temps - Action - Contrôle - Traçabilité

## QUIZ

**6** Où doivent être entreposés les produits ?

**A** Dans un meuble ou un local spécialement affecté à cet usage.

**B** Au sous sol.

**C** Dans un lieu suffisamment éloigné des produits alimentaires.

## QUIZ

**6****Où doivent être entreposés les produits ?****A**

Dans un meuble ou un local spécialement affecté à cet usage.

B

Au sous sol.

C

Dans un lieu suffisamment éloigné des produits alimentaires.

## QUIZ

**7** Le produit ayant Ph de 5 est-il considéré :

**A** Acide

**B** Alcalin

**C** Neutre





## QUIZ

**7** Le produit ayant Ph de 5 est-il considéré :

**A** Acide

B Alcalin

C Neutre



## QUIZ

8

**La réglementation est elle obligatoire ?**

A

Oui

B

Non



## QUIZ

8

**La réglementation est elle obligatoire ?**

A

Oui

B

Non



## QUIZ

9

**Le produit alcalin est-il un décapant ?**

A

Oui

B

Non



## QUIZ

9

**Le produit alcalin est-il un décapant ?**

A

Oui

B

Non

## QUIZ

10

**Mieux vaut une désinfection sans nettoyage plutôt qu'un nettoyage sans désinfection ?**

A

Vrai

B

Faux



## QUIZ

10

**Mieux vaut une désinfection sans nettoyage plutôt qu'un nettoyage sans désinfection ?**

A

Vrai

B

Faux



# ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



# OBJECTIFS



Identifier le bon circuit des denrées



Organiser le plan de travail



Assurer une bonne gestion des déchets



Maîtriser le risque lié aux nuisibles

## L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



Zone  
propre



Zone  
sale

Attention de respecter la répartition du poste de travail lors de votre activité

**Délimiter et respecter  
les zones propres et sales**

Exemple : chambre froide en 2 zones distinctes pour le stockage

Les opérations  
telles que



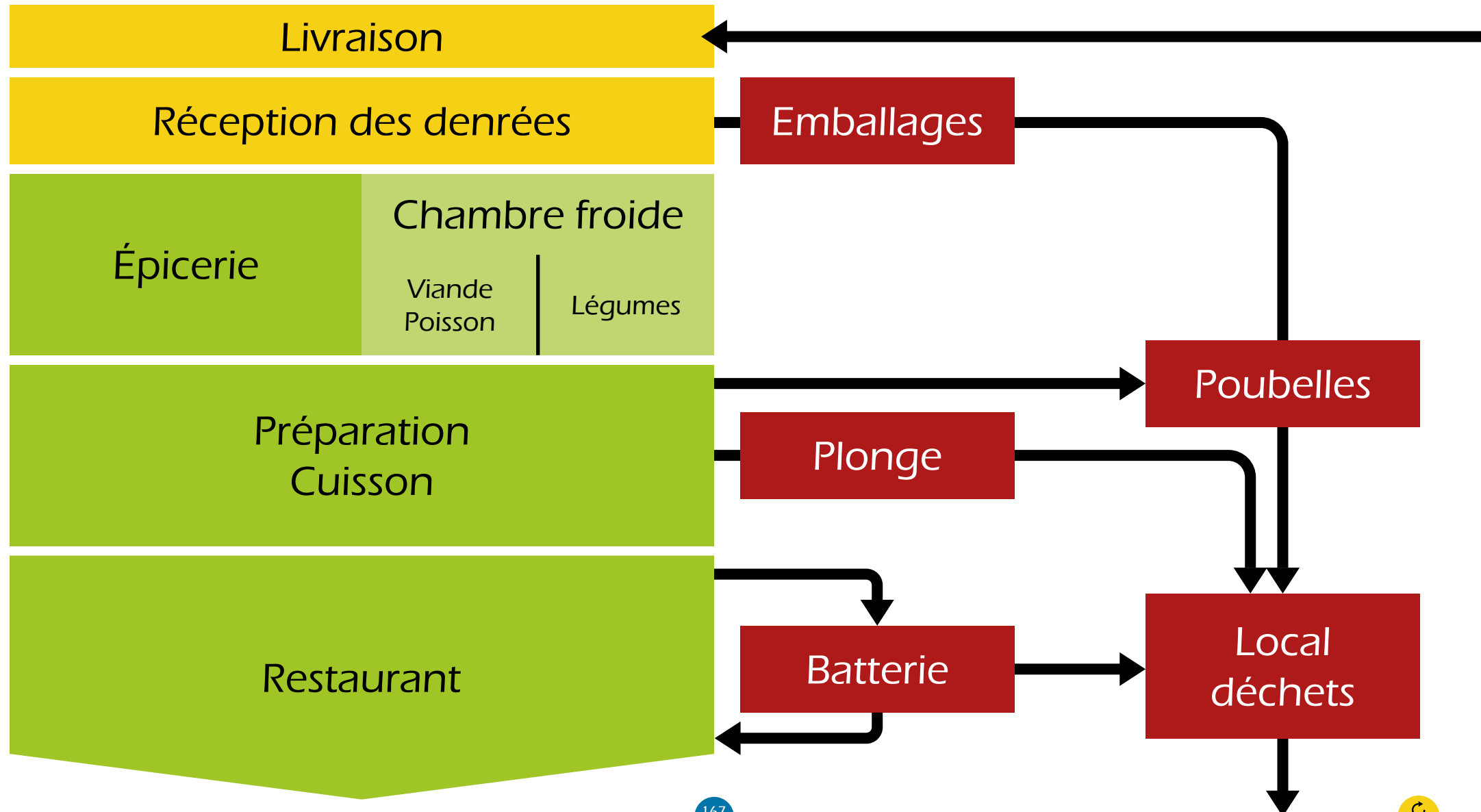
Épluchage  
légumes



Lavage  
légumes

Se font dans les locaux  
prévus à cet effet

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



## QUELLES SONT LES ZONES DITES « PROPRES » ET « SALES » ?

Batterie

Local poubelle

Buffet des desserts

Pâtisserie

Chambre froide négative

Plonge

Chambre froide positive

Vestiaire

Chambre froide des produits frais

Zone décartonnage

Économat

Zone de préparation chaude

Légumerie

Zone de préparation froide

## QUELLES SONT LES ZONES DITES « PROPRES » ET « SALES » ?

### Zone propre

Buffet des desserts

Chambre froide négative

Chambre froide positive

Chambre froide des produits frais

Pâtisserie

Zone de préparation chaude

Zone de préparation froide

### Zone sale

Batterie

Économat

Légumerie

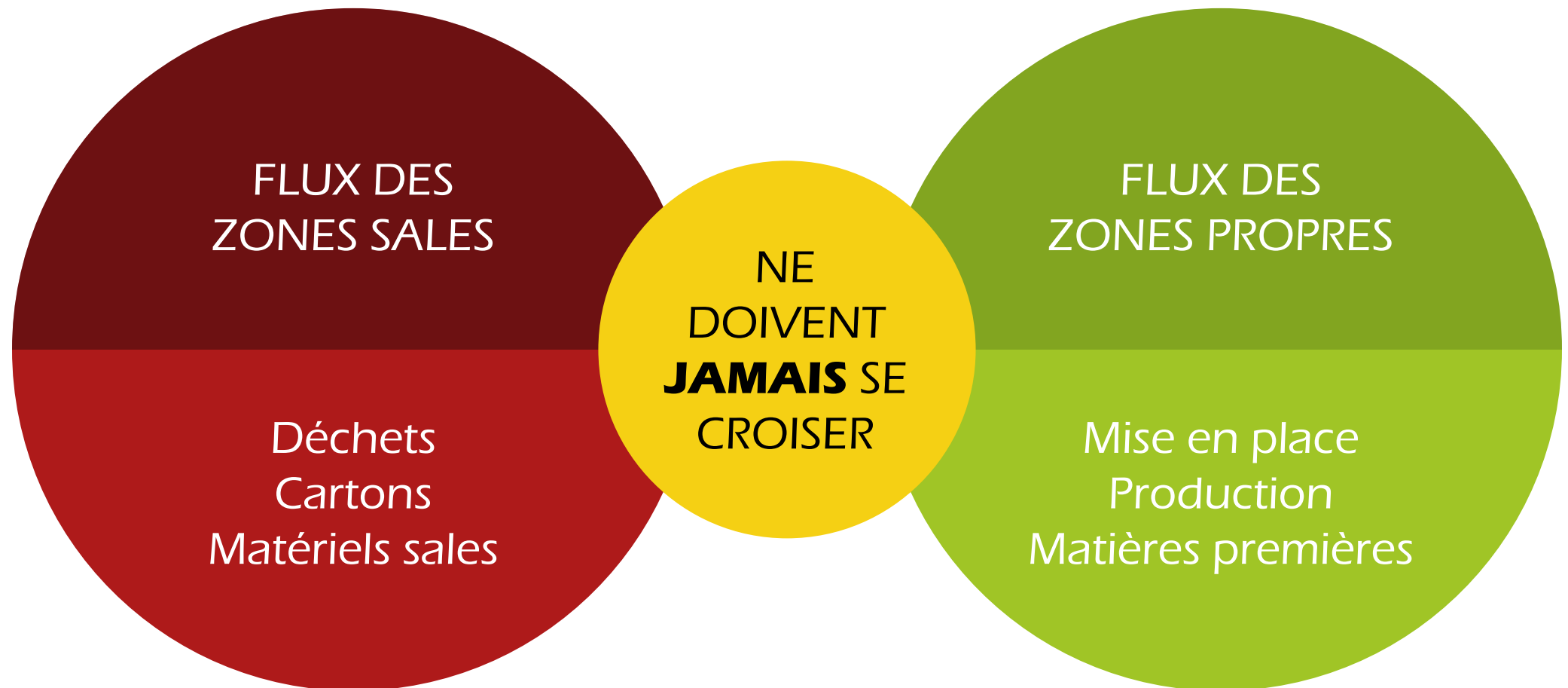
Local poubelle

Plonge

Vestiaire

Zone décartonnage

# SECTORISATION DU RESTAURANT

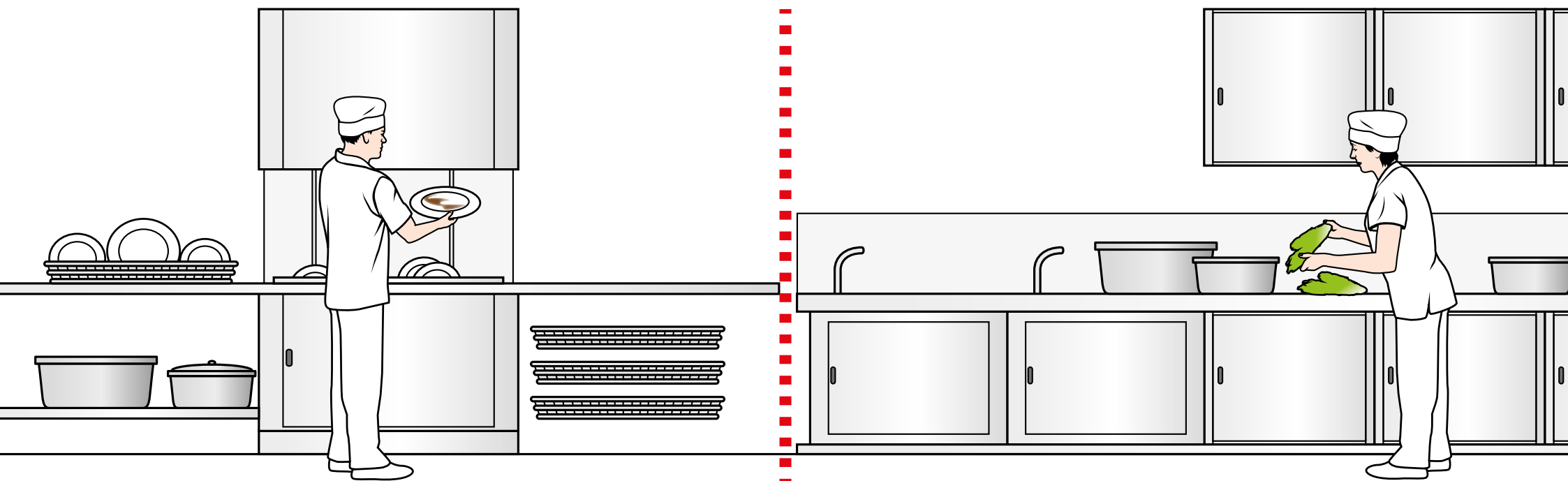




## COMMENT AGIR ?

Zone sale

Zone propre





## COMMENT AGIR ?

**Respecter  
les zones** pour  
chaque activité.







## COMMENT AGIR ?



ARRÊTÉ DU 29/07/1997

Les locaux ne doivent pas constituer du fait de leur implantation, un risque d'insalubrité pour les denrées

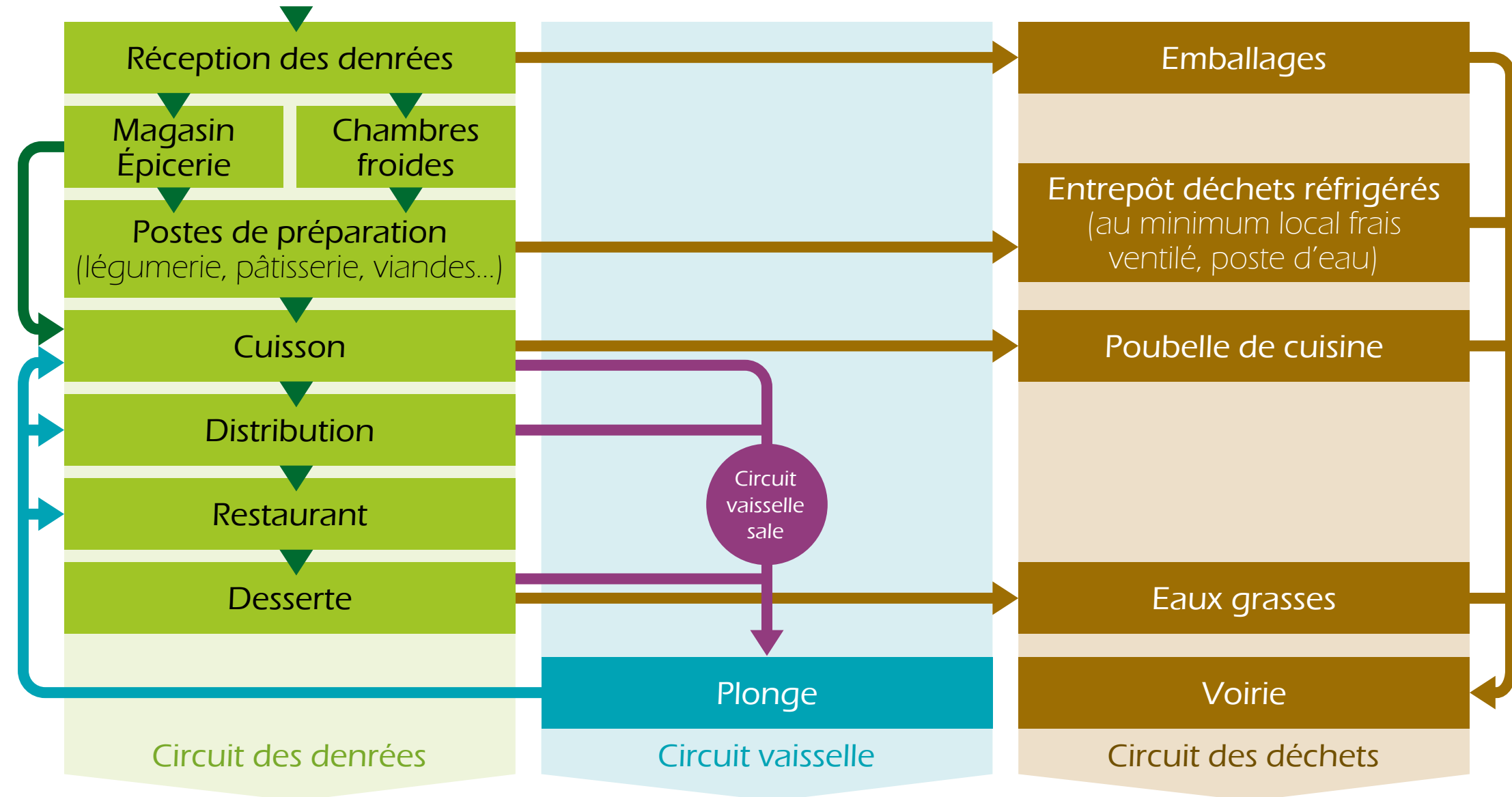
# RÈGLES DE DÉCONDITIONNEMENT

Ne **jamais**  
poser un carton  
**à même le sol.**

**Ne pas**  
placer les  
cartons en **zone**  
**propre.**

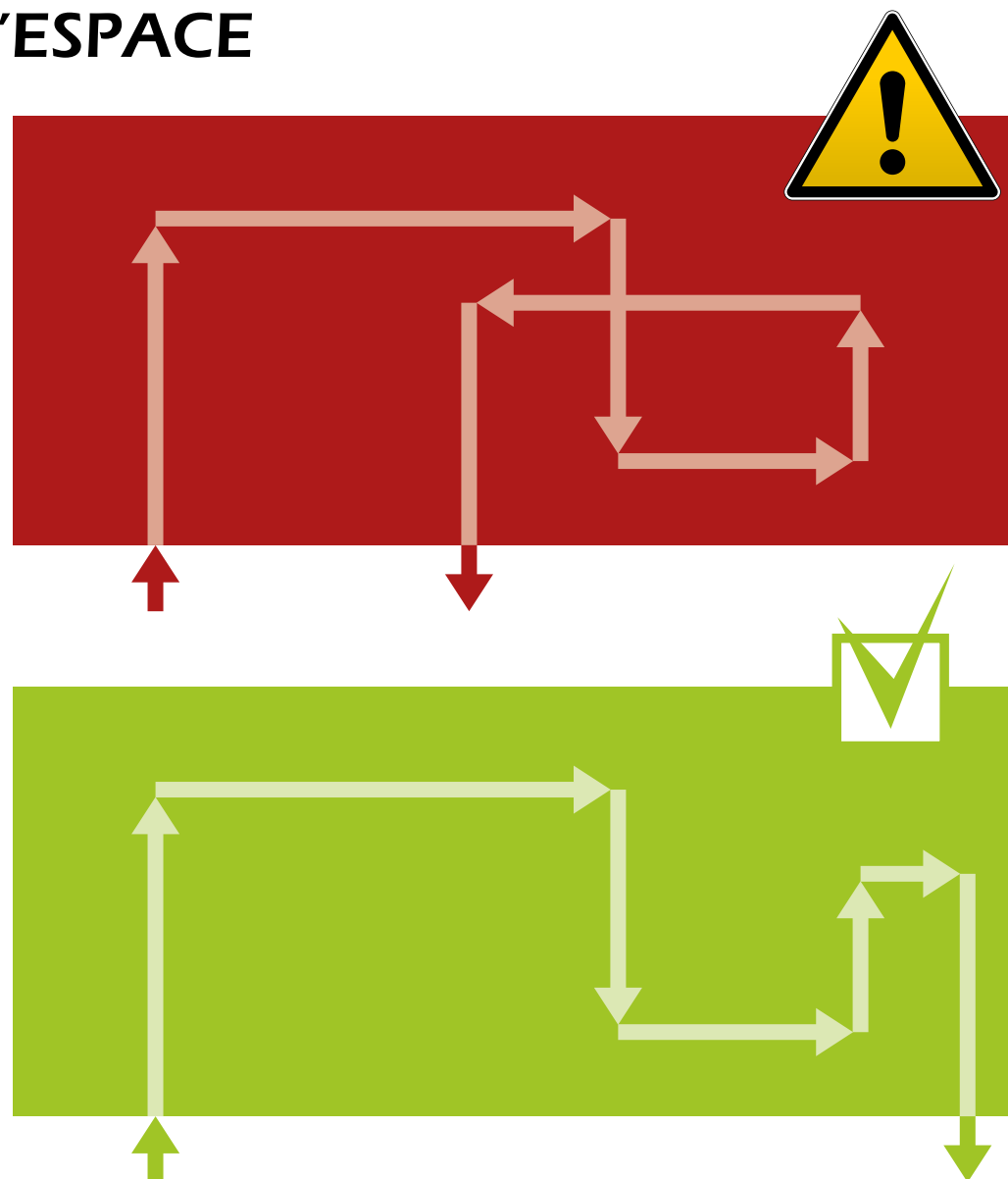
**Il est interdit**  
de placer du  
bois en **zone**  
**propre.**

# LA MARCHÉ EN AVANT



# LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

**Pas  
de retour en  
arrière !**



# LA MARCHÉ EN AVANT DANS LE TEMPS

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

# MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE

Pas de cartons d'emballages

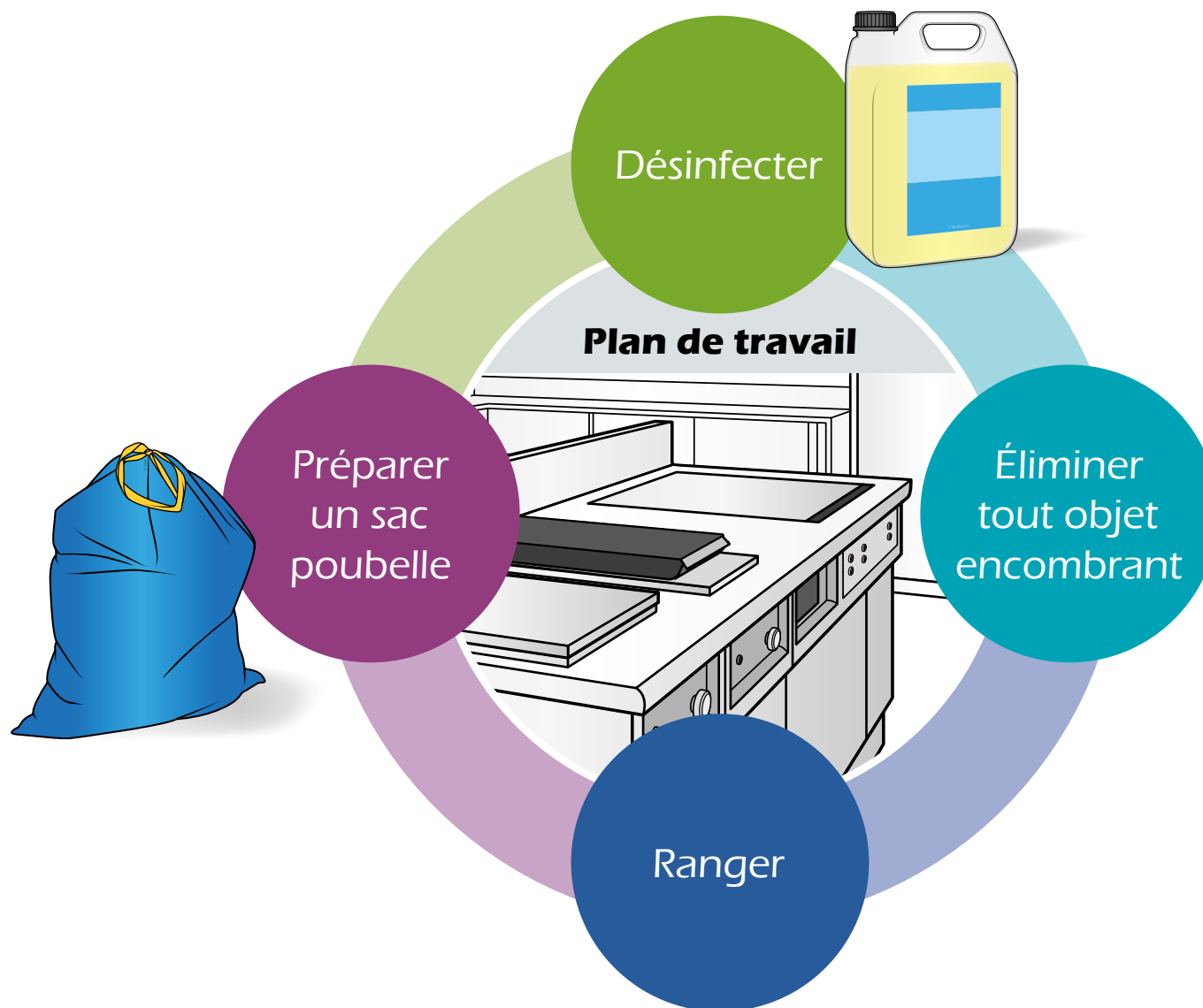
Éliminer de suite tout déchet

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

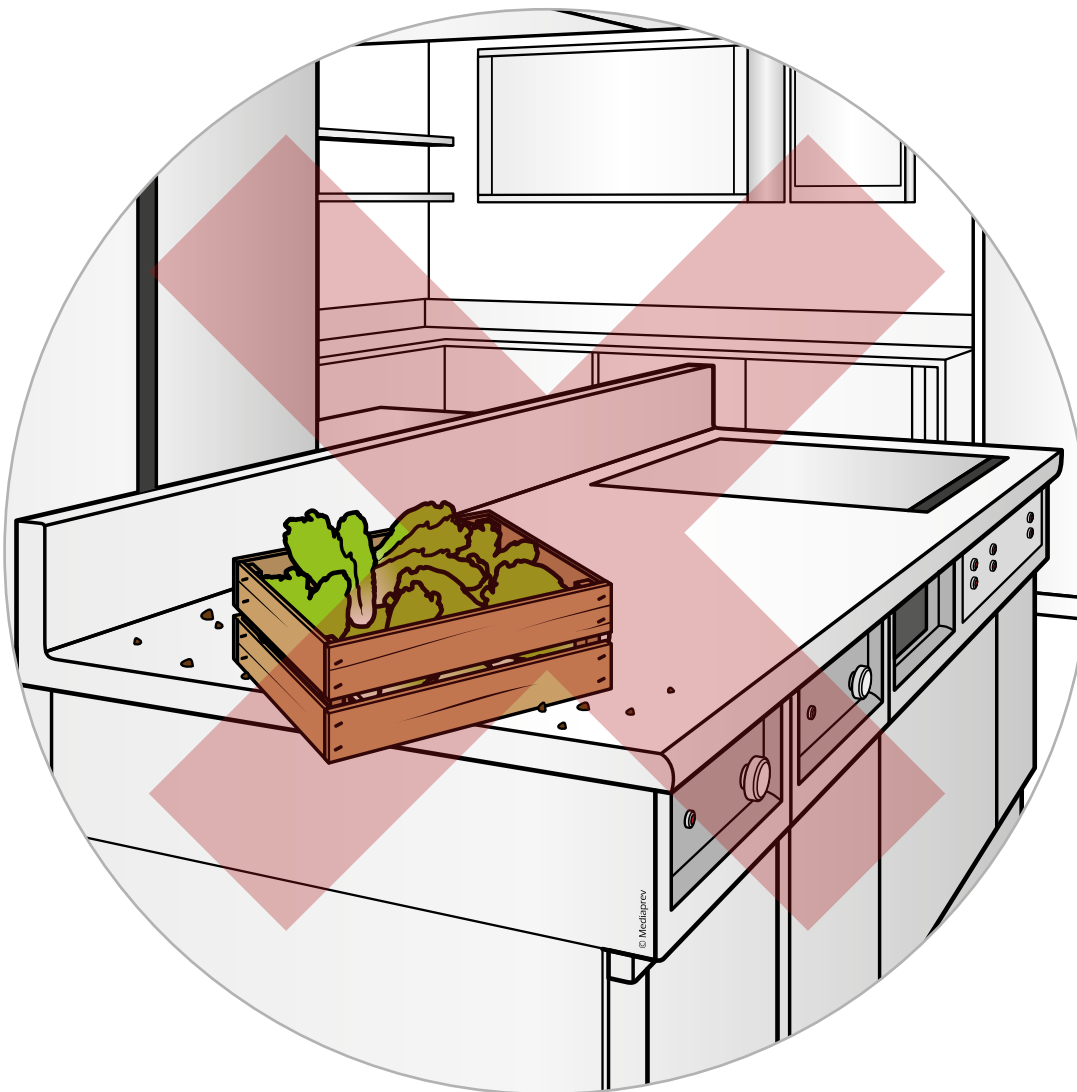
Limitation du nombre d'inter-contamination entre les produits



# ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



# MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE







## QUIZ

1

**Je peux ouvrir le couvercle de la poubelle avec la main.**

A

Vrai

B

Faux



## QUIZ

1

**Je peux ouvrir le couvercle de la poubelle avec la main.**

A

Vrai

B

Faux

## QUIZ

2

**Je dois nettoyer le local poubelle une fois par semaine au moins.**

A

Vrai

B

Faux



## QUIZ

2

**Je dois nettoyer le local poubelle une fois par semaine au moins.**

A

Vrai

B

Faux

## QUIZ

**3 J'évacue les sacs poubelles après les avoir fermés.**

**A Vrai**

**B Faux**



## QUIZ

**3 J'évacue les sacs poubelles après les avoir fermés.**

**A Vrai**

B Faux



## QUIZ

4

**J'évacue les sacs poubelles cuisine après nettoyage des locaux.**

A

Vrai

B

Faux



## QUIZ

4

**J'évacue les sacs poubelles cuisine après nettoyage des locaux.**

A

Vrai

B

Faux





## QUIZ

5

**J'évacue les épluchures et parures au fur et à mesure des préparations.**

A

Vrai

B

Faux



## QUIZ

5

**J'évacue les épluchures et parures au fur et à mesure des préparations.**

A

Vrai

B

Faux



## QUIZ

6

**Je change les sacs poubelles en partie remplis après chaque service.**

A

Vrai

B

Faux



## QUIZ

6

**Je change les sacs poubelles en partie remplis après chaque service.**

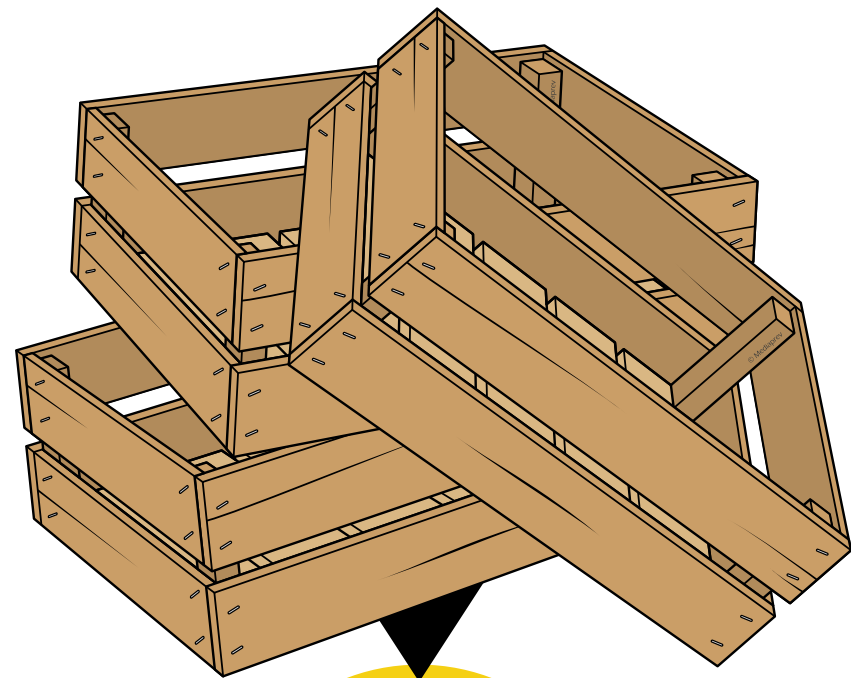
A

Vrai

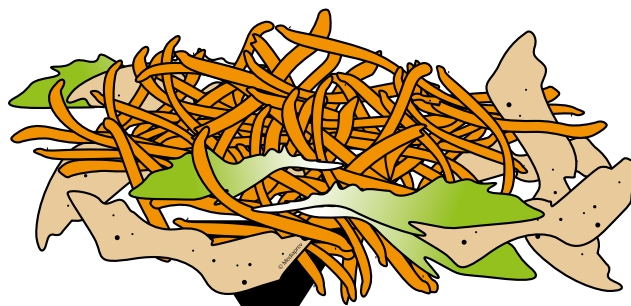
B

Faux

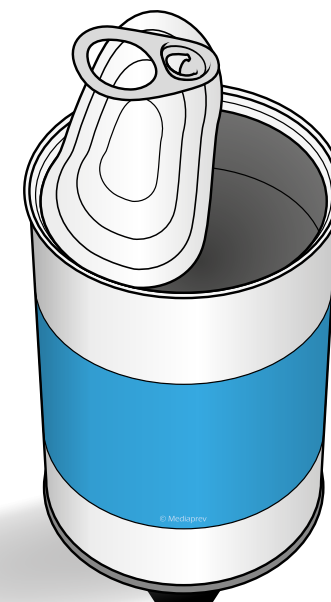
# GESTION DES DÉCHETS



Éliminer

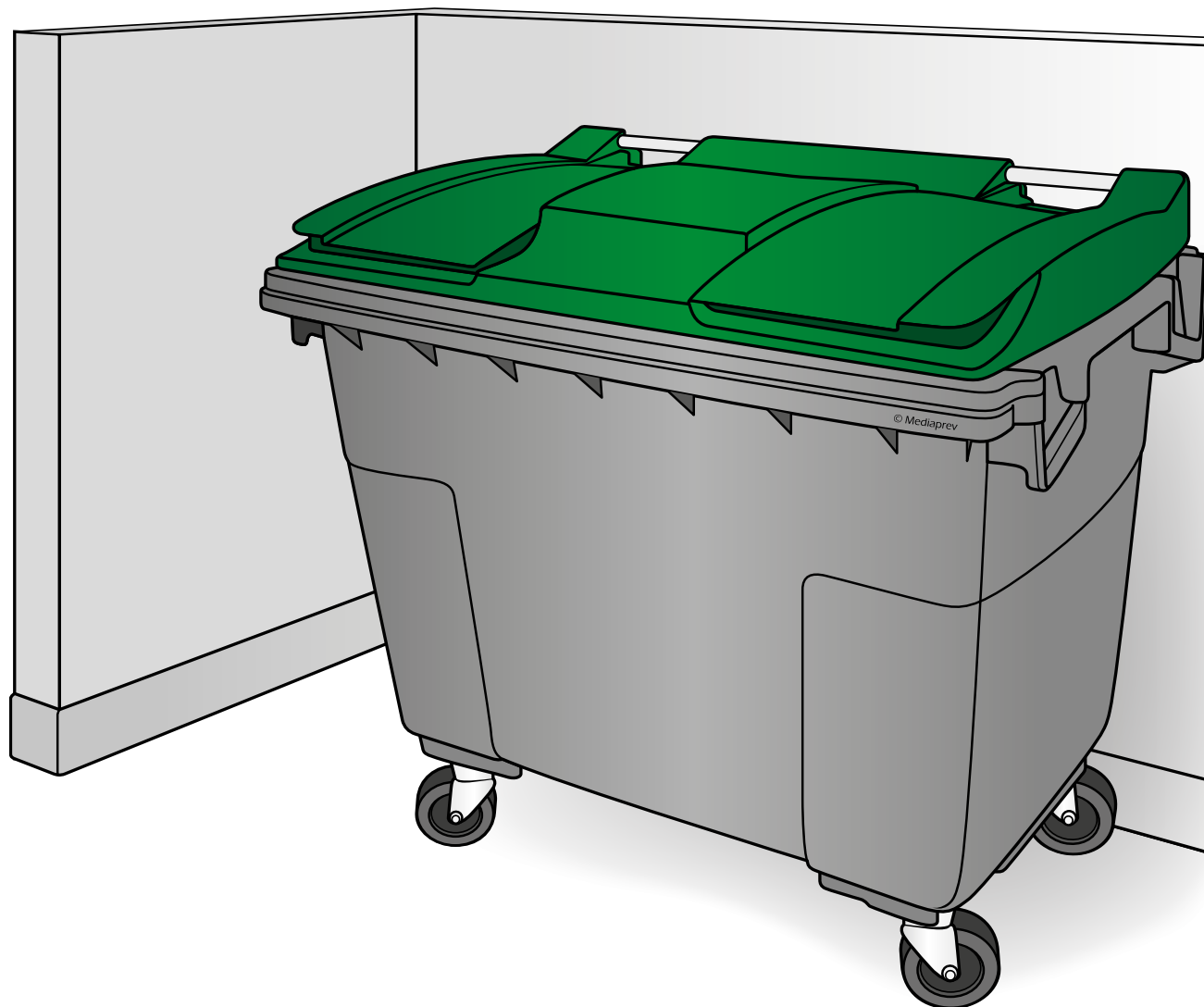
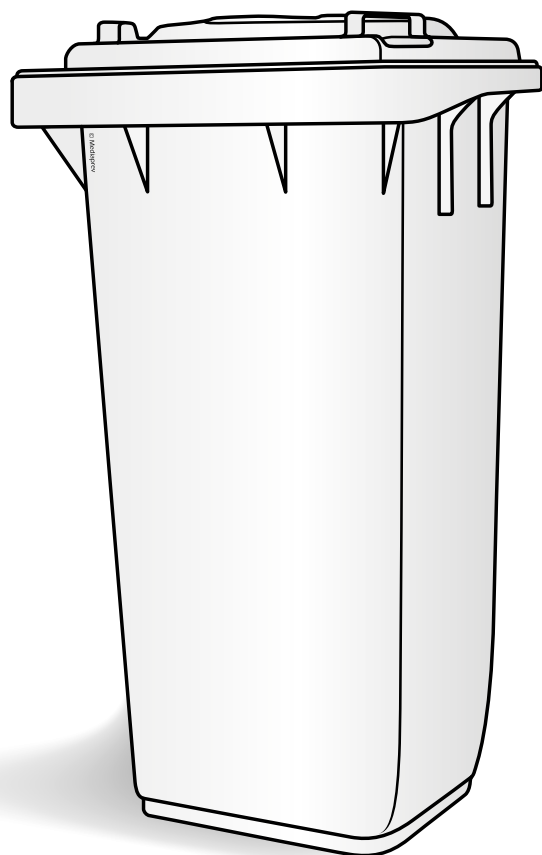


Poubelle



Éliminer

# GESTION DES DÉCHETS

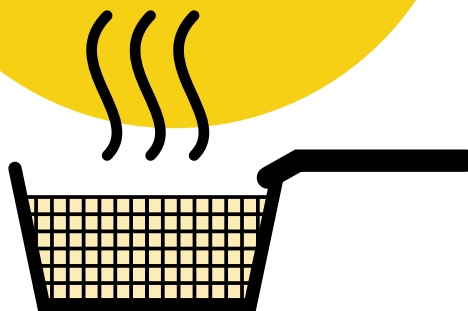


# GESTION DES HUILES DE FRITURE

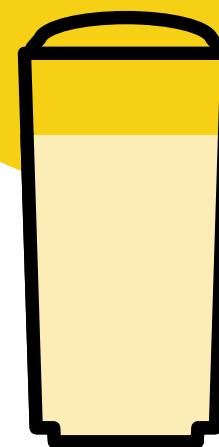
**Contrôle**  
visuel et olfactif



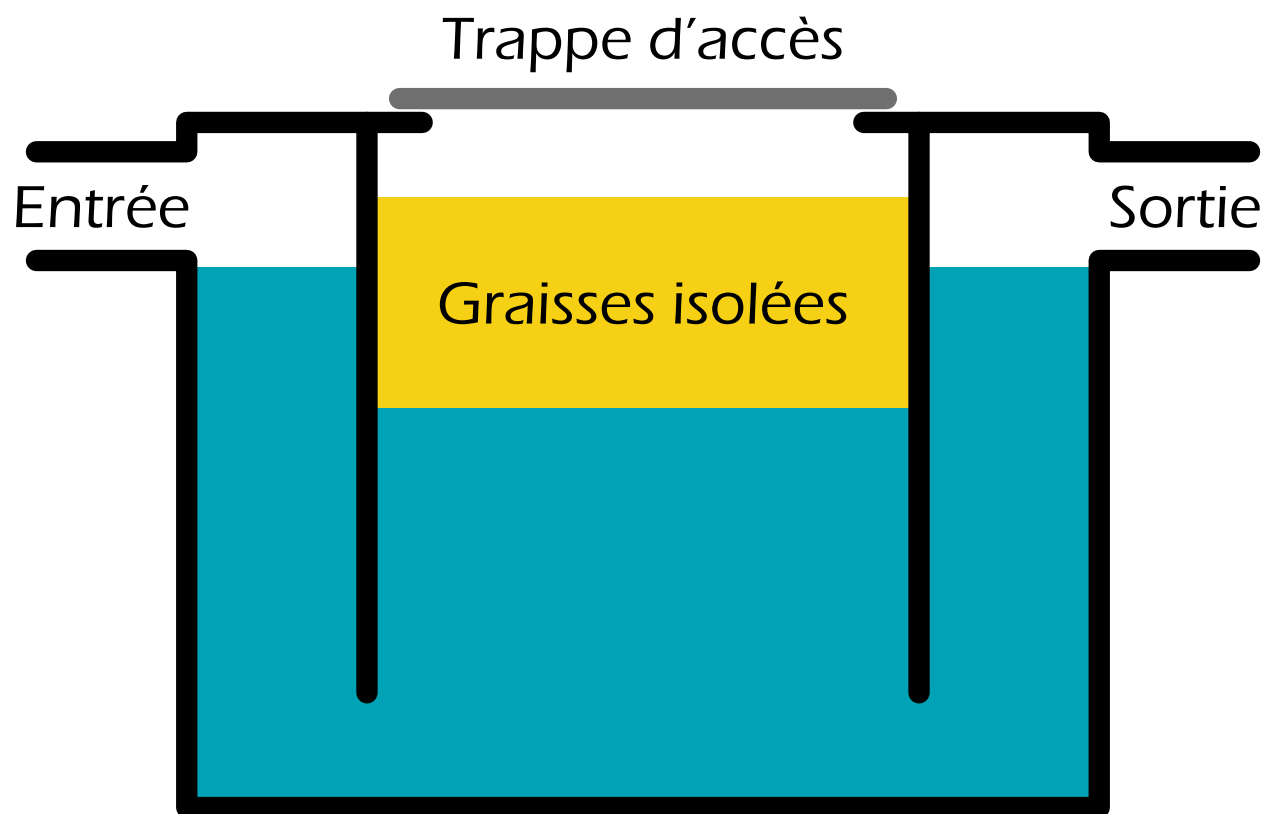
**Nombre**  
de friture



**Collecte**  
des huiles



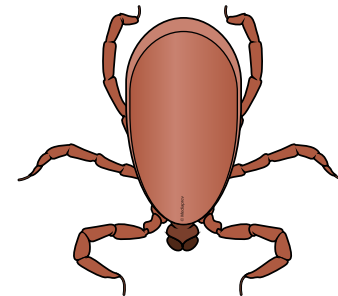
# BAC À GRAISSES



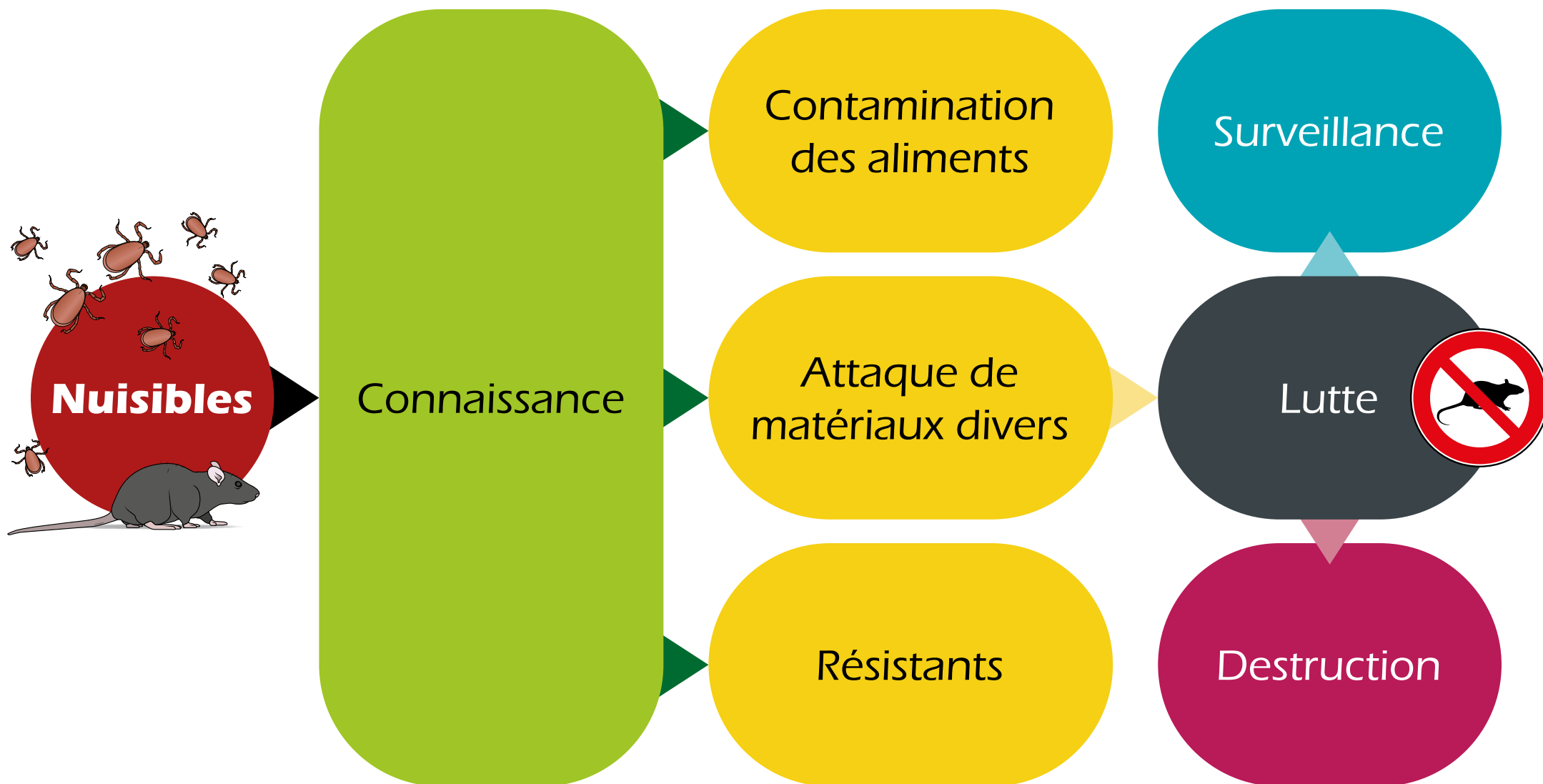
BAC DÉGRAISSEUR



# GESTION DES NUISIBLES



# PROCÉDÉS



## 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 des 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 NUISIBLE

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).



# MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

# OBJECTIFS



Identifier les zones de stockage.



Mesurer les températures.



Réagir en cas de température non conforme.



Connaître l'importance de la limitation du temps d'attente hors froid.

# 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**

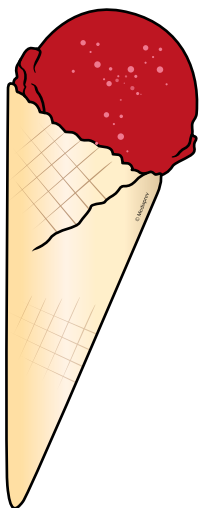
Produits surgelés

Glaces



# TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

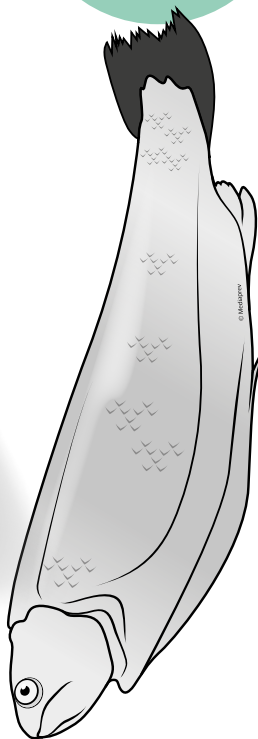
- 18°



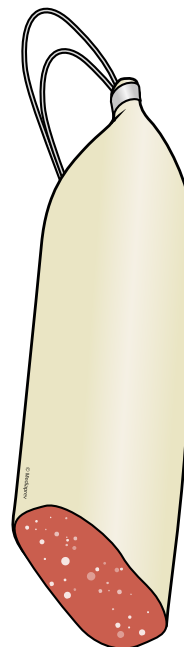
- 12°



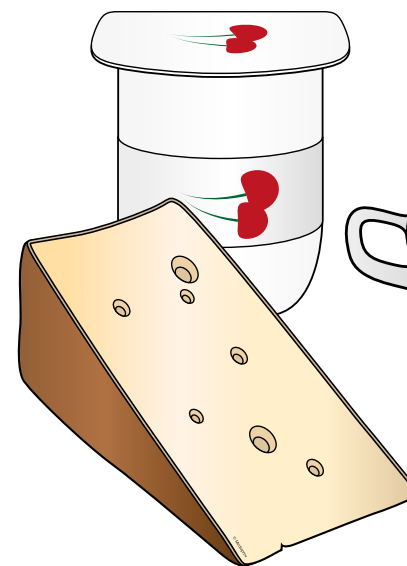
0 à 2°



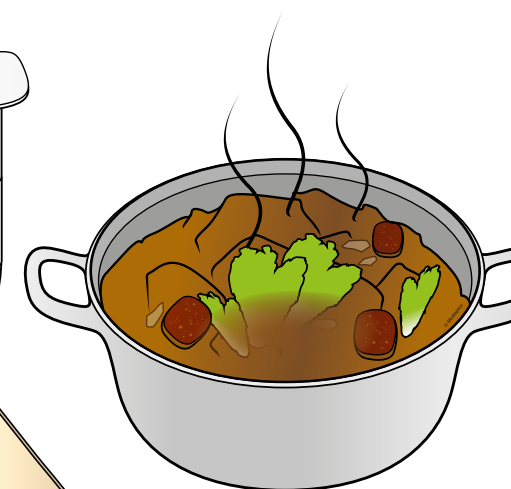
4° maxi



8° maxi

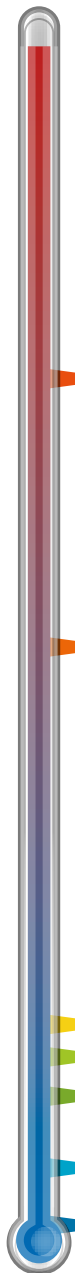


+ 63°





# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



## **Stérilisation** (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C

## **Pasteurisation** (entre 62 et 88 °C)

Destruction des bactéries pathogènes par action de la chaleur

63°C

## **Développement des micro-organismes**

Production possible de toxines

10°C

... Arrêt de la production de toxines par bactéries pathogènes

4°C

0°C

**Réfrigération** : Ralentissement du développement des bactéries

-10°C

... Arrêt de la multiplication des bactéries mais pas des levures ni des moisissures

-18°C

... **Congélation/Surgélation** Arrêt total de la multiplication des micro-organismes

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et  
moins

Multiplication  
des bactéries  
**arrêtées**

0 à 4°C

Multiplication  
des bactéries  
**ralentie**

4 à 63°C

Multiplication  
des bactéries  
**intense**

63°C et  
plus

Multiplication  
des bactéries  
**arrêtées**  
(certaines sont  
détruites)

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

Refroidissement

Décongélation

Préparation  
des plats

jouent un rôle important dans l'état sanitaire des aliments.



# TEMPÉRATURE DE STOCKAGE

## 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 CHEPTTEL

Adresse

### FAUX FILET

Pays de naissance	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE
Catégorie	VACHE
Race	LIMOUSIN
Sexe	F
Âge	36 MOIS
Désignation	6201234567



CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg

32,00 €/Kg

À consommer jusqu'au 12/12/2021

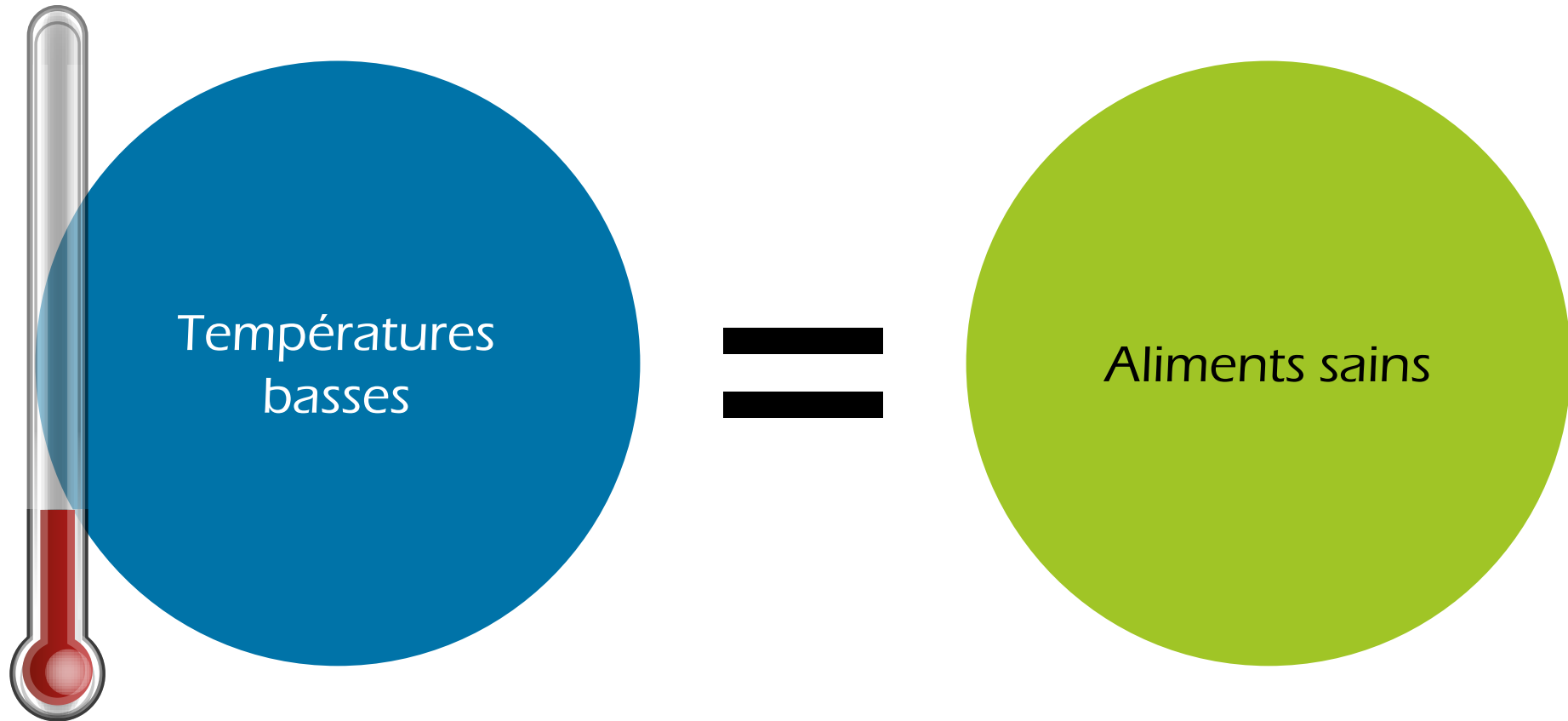
Conditionné le 05/12/2021

14,40

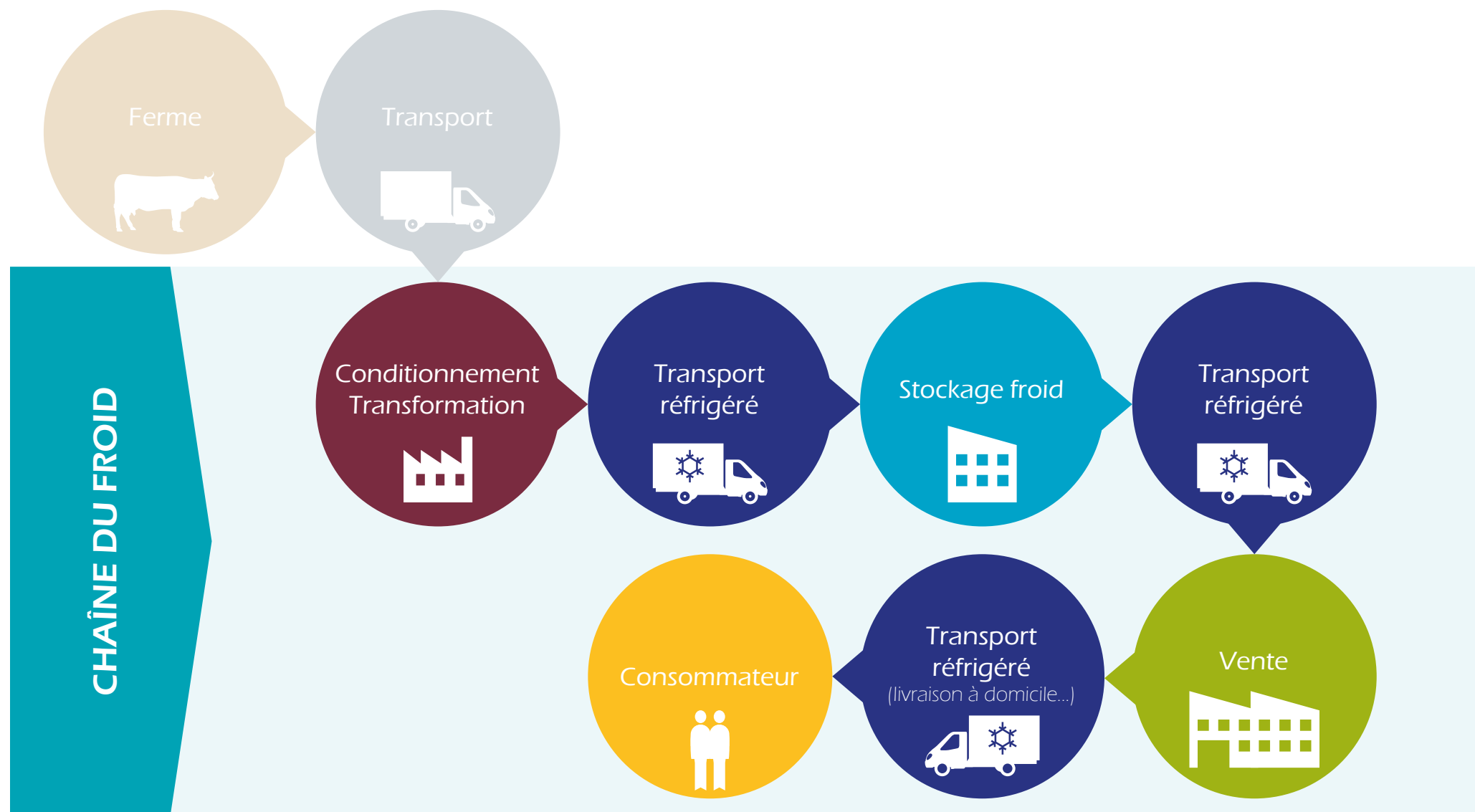




# LA CHAÎNE DU FROID



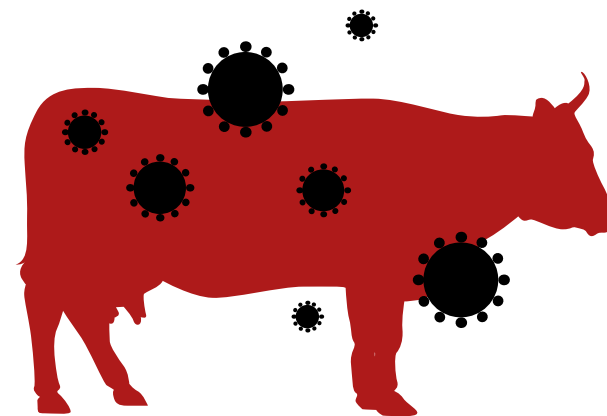
# LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



# RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID



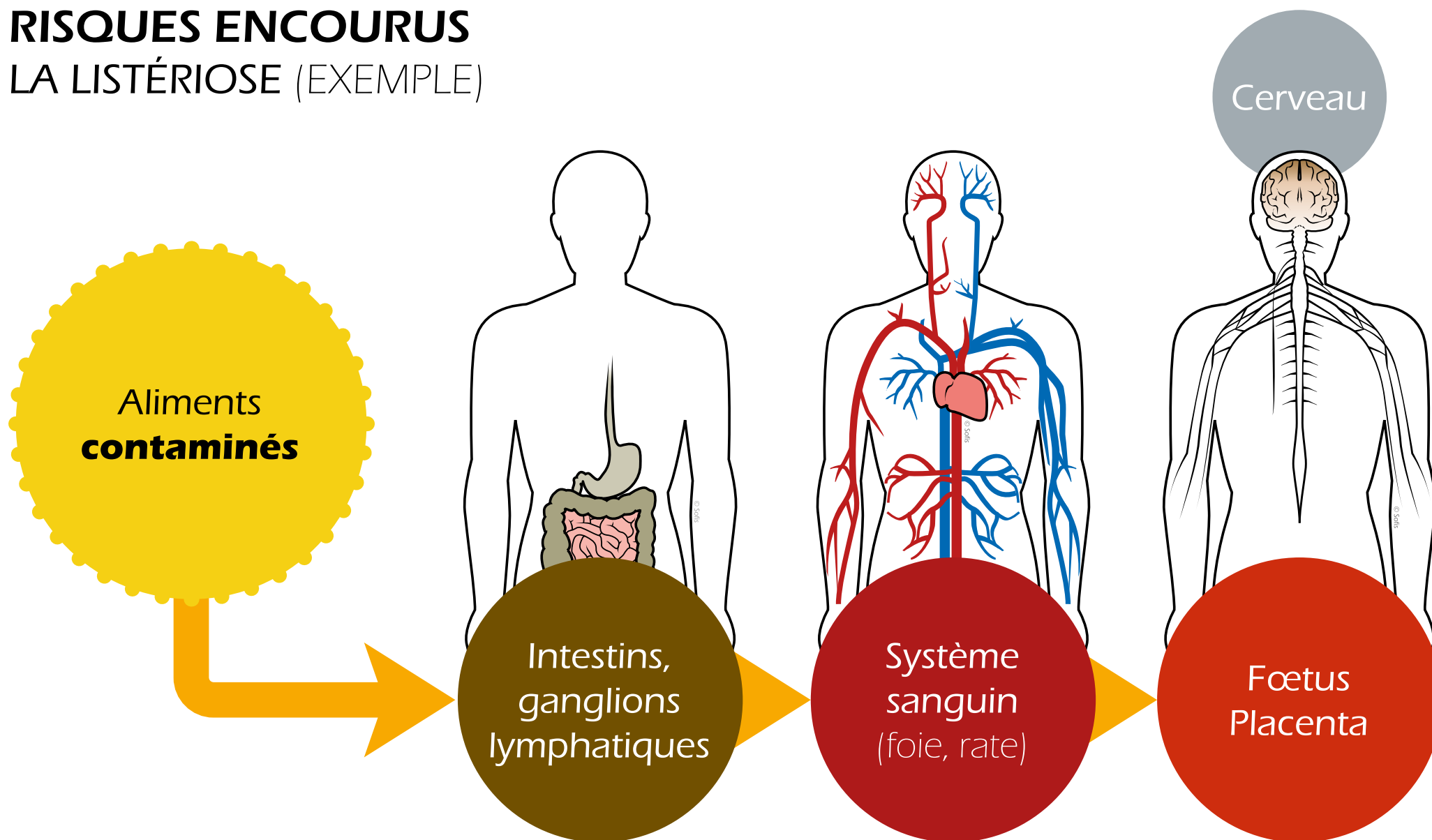
Un produit sain  
peut devenir un  
produit à risque





# RISQUES ENCOURUS

## LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)

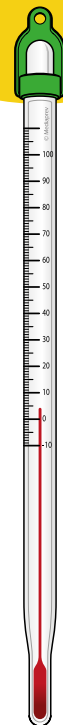


## LES OUTILS DE MESURE

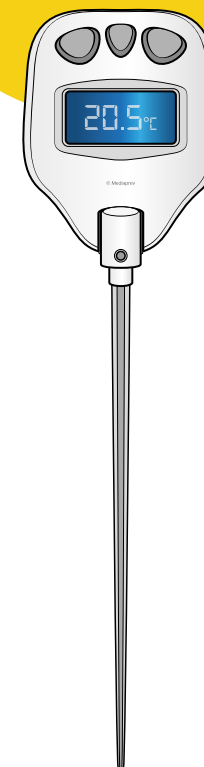
Thermomètre  
à infrarouge



Thermomètre  
à graduation



Thermomètre  
à sonde



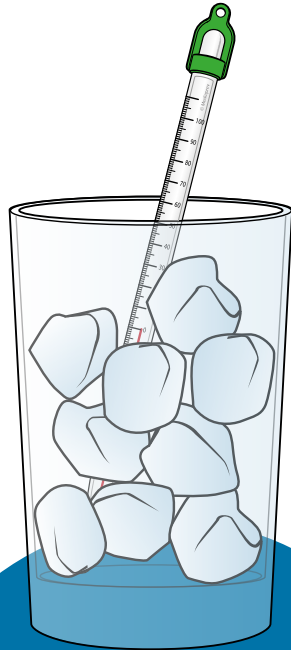


# CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES DES ENCEINTES RÉFRIGÉRÉES

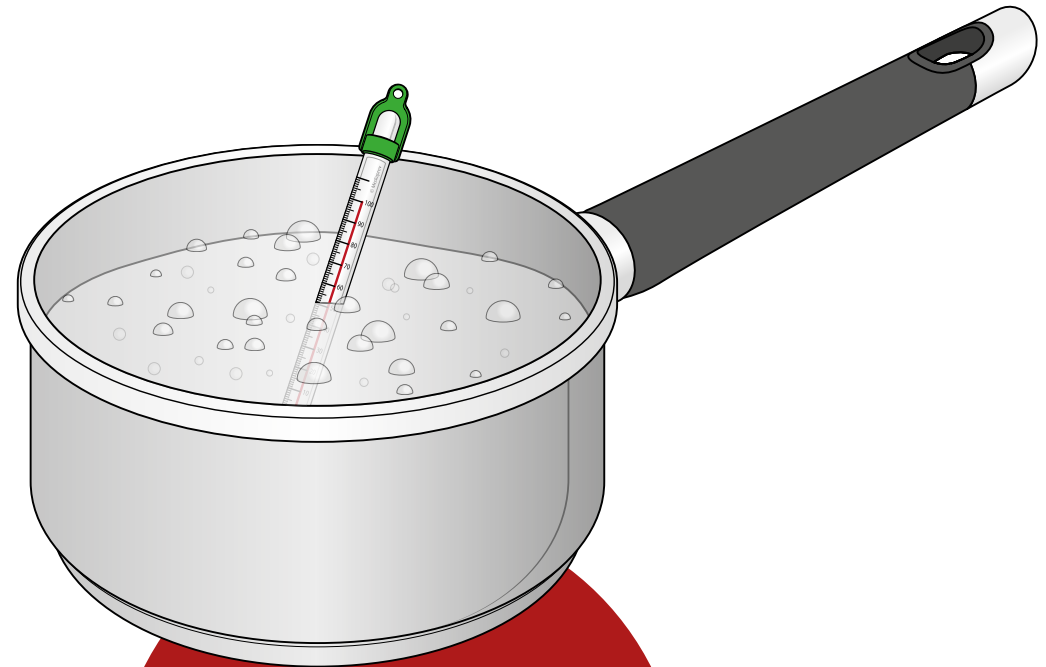
Année																															
Mois																															
Dates	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
FRIGO N°																															
+ 12°																															
11°																															
10°																						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

ACTIONS CORRECTIVES	
Dates	Mesures prises

# ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES



Entre  
-1°C et 1°C



Entre  
99°C et 101°C



# ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES

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



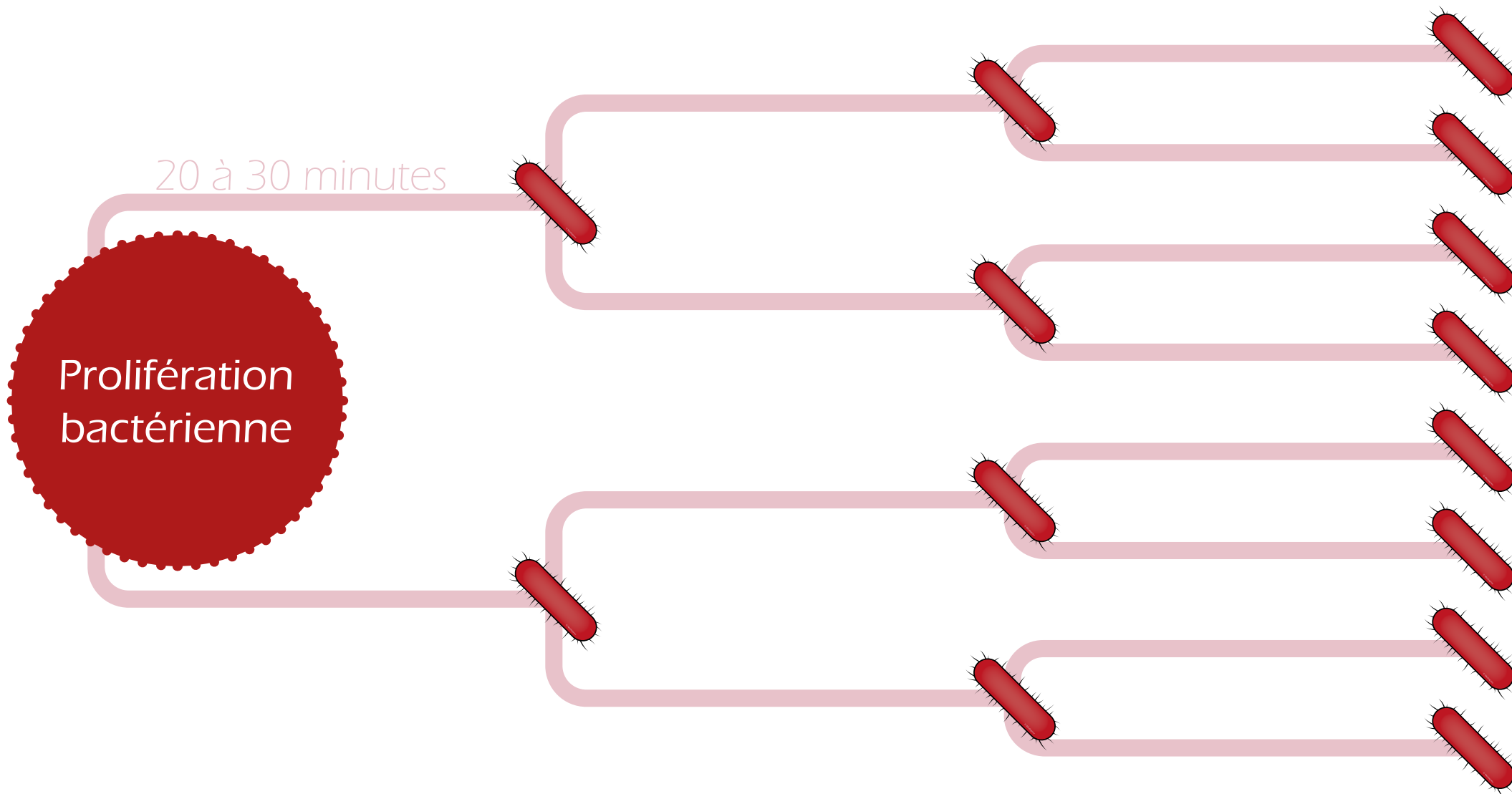
# DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION



# DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION

20 à 30 minutes

Prolifération  
bactérienne





## MAUVAISE GESTION

Maintenir la **bonne**  
**température**



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

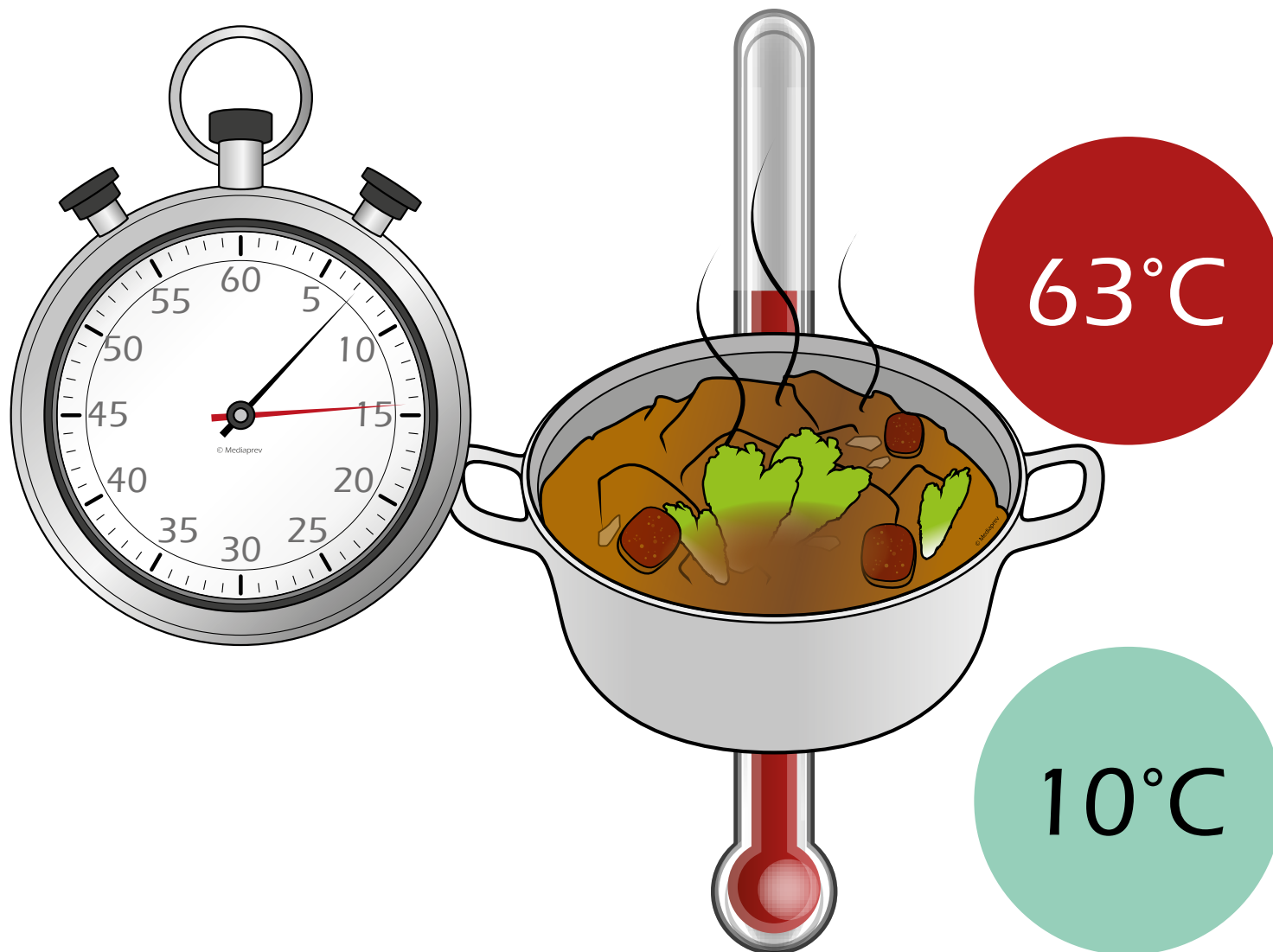


**Pas assez de froid**  
Risque de  
prolifération de  
micro-organismes.



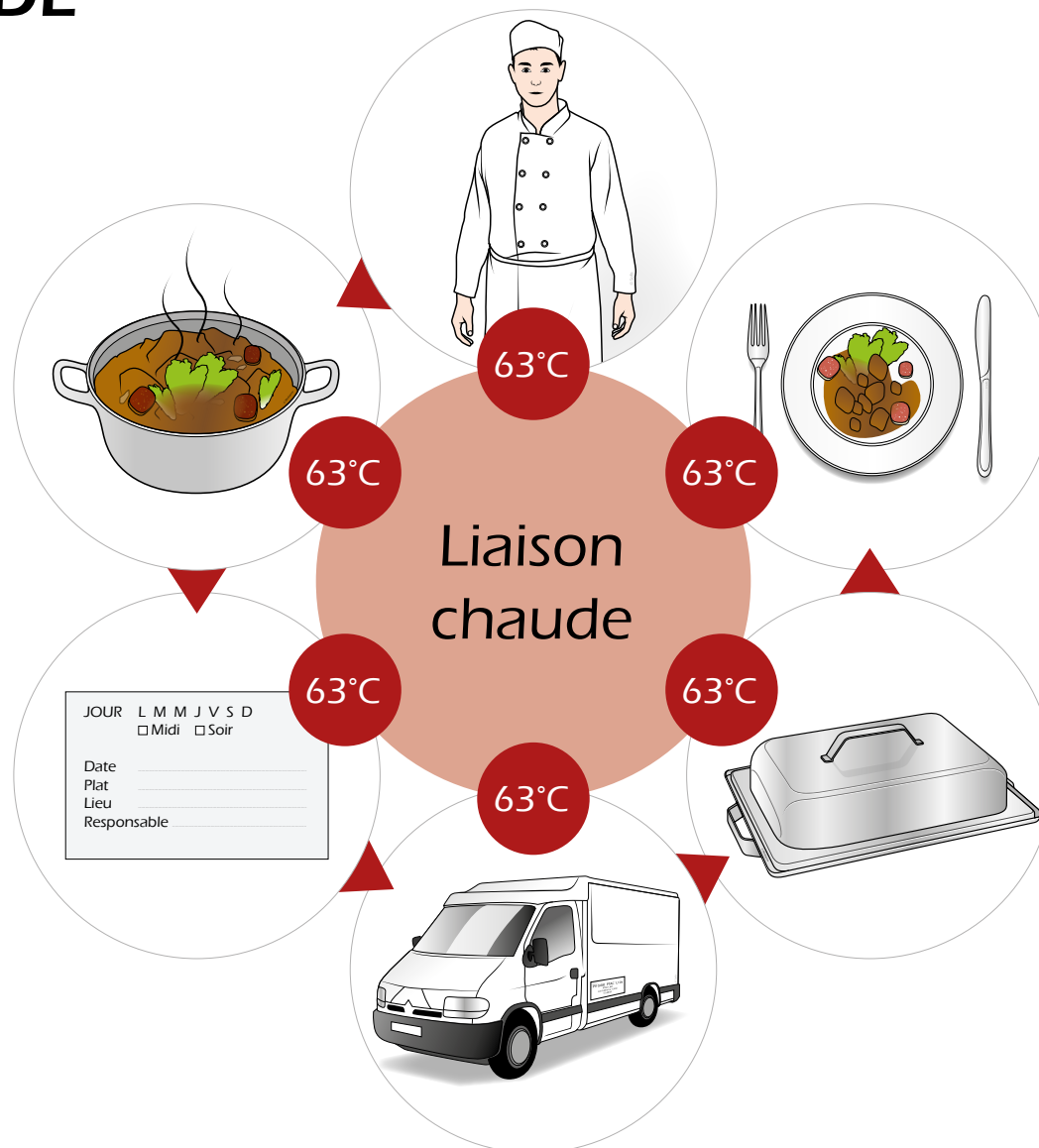


# GARANTIR LA CHAÎNE DU FROID

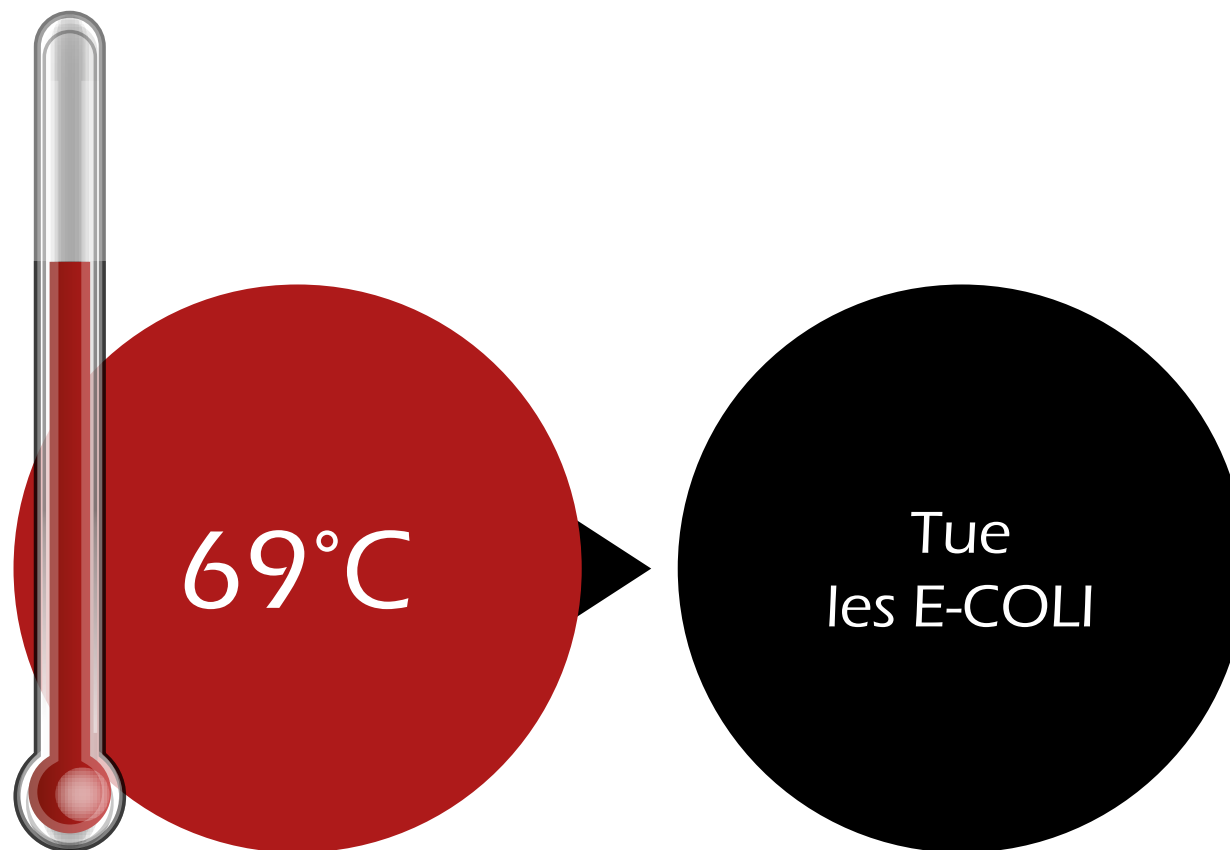




# LIAISON CHAUDE



# TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES





# TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES

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

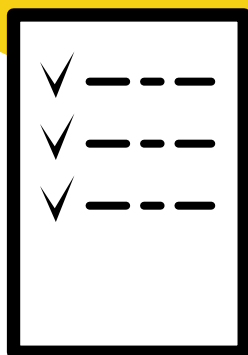


# BONNE PRATIQUE DE GESTION DES PRODUITS

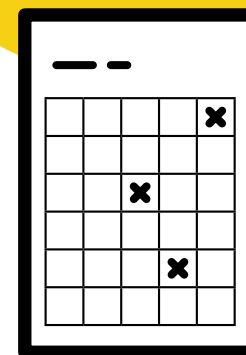


# RÉCEPTION DES MARCHANDISES

**Liste** des  
fournisseurs



**Planning**  
de livraison



# RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Vérifier l'état du camion



Vérifier la température des produits



Vérifier l'absence d'odeur anormale



Vérifier l'état du colis



Vérifier DLC/DLUO



# RÉCEPTION DES MARCHANDISES

## NON-CONFORMITÉ

**QUAND ?**

**QUI ?**

**COMMENT ?**





# RÉCEPTION DES MARCHANDISES

## NON-CONFORMITÉ

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			

# TEST

**Que doit-on contrôler lors de la réception des marchandises ?**

L'état des colis

☐

La température des marchandises

☐

L'état de propreté à l'intérieur du camion

☐

L'heure d'arrivée du camion

☐

Le nom du chauffeur

☐

La présence d'odeur anormale

☐

# TEST

**Que doit-on contrôler lors de la réception des marchandises ?**

L'état des colis



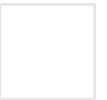
La température des marchandises



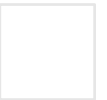
L'état de propreté à l'intérieur du camion



L'heure d'arrivée du camion



Le nom du chauffeur



La présence d'odeur anormale





# ÉTIQUETTES DES PRODUITS

## NOM DU PRODUIT

### COMPOSITION

Béchamel 23 % (eau, lait en poudre, farine de blé, amidon, sel, macis), eau, pâtes cuites 17 % (semoule de blé dur, eau, œufs en poudre, sel), viande hachées pur bœuf 11,5 %, oignons, concentré de tomates 7,2 %, carottes, emmental 2,8 %, amidon, huile d'olive vierge extra, farine de blé, ail, sel, arômes naturels

### UTILISATION

Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée au four à micro-ondes. Faites chauffer pendant 25 minutes\*. Attendez 2 minutes avant de servir.

Au four (50 min\*). Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante). Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée dans le four sur une grille à mi-hauteur. Faites chauffer 50 minutes\*. Attendez 2 minutes avant de déguster  
Ne jamais placer la barquette directement sur la résistance du four. Ne jamais utiliser l'option gril du four.

**Conservation entre 0 et 4°C**



**N° de lot : 03568**



FR  
01-007-02  
CE

**À consommer avant le 28 06 2021**



# ÉTIQUETTES DES PRODUITS

## Composition

### NOM DU PRODUIT

#### COMPOSITION

Béchamel 23 % (eau, lait en poudre, farine de blé, amidon, sel, macis), eau, pâtes cuites 17 % (semoule de blé dur, eau, œufs en poudre, sel), viande hachées pur bœuf 11,5 %, oignons, concentré de tomates 7,2 %, carottes, emmental 2,8 %, amidon, huile d'olive vierge extra, farine de blé, ail, sel, arômes naturels

#### UTILISATION

Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée au four à micro-ondes. Faites chauffer pendant 25 minutes\*. Attendez 2 minutes avant de servir.

Au four (50 min\*). Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante). Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée dans le four sur une grille à mi-hauteur. Faites chauffer 50 minutes\*. Attendez 2 minutes avant de déguster  
Ne jamais placer la barquette directement sur la résistance du four. Ne jamais utiliser l'option gril du four.

**Conservation entre 0 et 4°C**



**N° de lot : 03568**



FR  
01-007-02  
CE

**À consommer avant le 28 06 2021**



# ÉTIQUETTES DES PRODUITS

## NOM DU PRODUIT

### COMPOSITION

Béchamel 23 % (eau, lait en poudre, farine de blé, amidon, sel, macis), eau, pâtes cuites 17 % (semoule de blé dur, eau, œufs en poudre, sel), viande hachées pur bœuf 11,5 %, oignons, concentré de tomates 7,2 %, carottes, emmental 2,8 %, amidon, huile d'olive vierge extra, farine de blé, ail, sel, arômes naturels

### UTILISATION

Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée au four à micro-ondes. Faites chauffer pendant 25 minutes\*. Attendez 2 minutes avant de servir.

Au four (50 min\*). Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante). Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée dans le four sur une grille à mi-hauteur. Faites chauffer 50 minutes\*. Attendez 2 minutes avant de déguster  
Ne jamais placer la barquette directement sur la résistance du four. Ne jamais utiliser l'option gril du four.

Conservation entre 0 et 4°C



N° de lot : 03568



FR  
01-007-02  
CE

À consommer avant le 28 06 2021

Utilisation



# ÉTIQUETTES DES PRODUITS

## NOM DU PRODUIT

### COMPOSITION

Béchamel 23 % (eau, lait en poudre, farine de blé, amidon, sel, macis), eau, pâtes cuites 17 % (semoule de blé dur, eau, œufs en poudre, sel), viande hachées pur bœuf 11,5 %, oignons, concentré de tomates 7,2 %, carottes, emmental 2,8 %, amidon, huile d'olive vierge extra, farine de blé, ail, sel, arômes naturels

### UTILISATION

Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée au four à micro-ondes. Faites chauffer pendant 25 minutes\*. Attendez 2 minutes avant de servir.

Au four (50 min\*). Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante). Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée dans le four sur une grille à mi-hauteur. Faites chauffer 50 minutes\*. Attendez 2 minutes avant de déguster  
Ne jamais placer la barquette directement sur la résistance du four. Ne jamais utiliser l'option gril du four.

**Conservation entre 0 et 4°C**



N° de lot : 03568



FR  
01-007-02  
CE

À consommer avant le 28 06 2021

Conservation



# ÉTIQUETTES DES PRODUITS

## NOM DU PRODUIT

### COMPOSITION

Béchamel 23 % (eau, lait en poudre, farine de blé, amidon, sel, macis), eau, pâtes cuites 17 % (semoule de blé dur, eau, œufs en poudre, sel), viande hachées pur bœuf 11,5 %, oignons, concentré de tomates 7,2 %, carottes, emmental 2,8 %, amidon, huile d'olive vierge extra, farine de blé, ail, sel, arômes naturels

### UTILISATION

Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée au four à micro-ondes. Faites chauffer pendant 25 minutes\*. Attendez 2 minutes avant de servir.

Au four (50 min\*). Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante). Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée dans le four sur une grille à mi-hauteur. Faites chauffer 50 minutes\*. Attendez 2 minutes avant de déguster  
Ne jamais placer la barquette directement sur la résistance du four. Ne jamais utiliser l'option gril du four.

**Conservation entre 0 et 4°C**



**N° de lot : 03568**



FR  
01-007-02  
CE

Date limite

**À consommer avant le 28 06 2021**



# DLC/DLUO

## DLC

(Date Limite de  
Consommation)

À consommer  
jusqu'au

...../...../.....

## DLUO

(Date Limite  
d'Utilisation Optimale.)

À consommer de  
préférence avant le

...../...../.....

# ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

## DURÉE DE VIE D'UN PRODUIT DÉCONDITIONNÉ RECONDITIONNÉ

**DLC**  
**la plus courte**

Pas plus de  
**3 jours**

# ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Que comporte l'étiquetage du produit fini ?

Dénomination  
et DLC finale

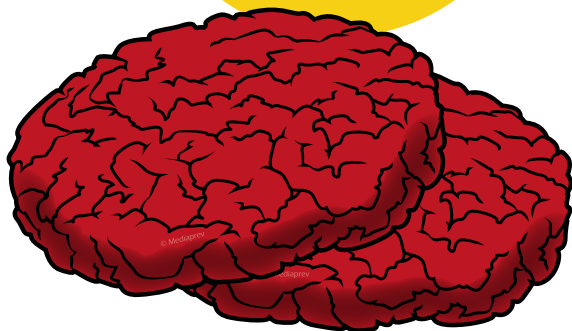
DLUO ou DLC  
des matières  
premières

Dates

# LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

## TEMPS HORS FROID

À ranger  
en priorité



30 minutes

# LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

30 minutes maximum



Transport  
des surgelés

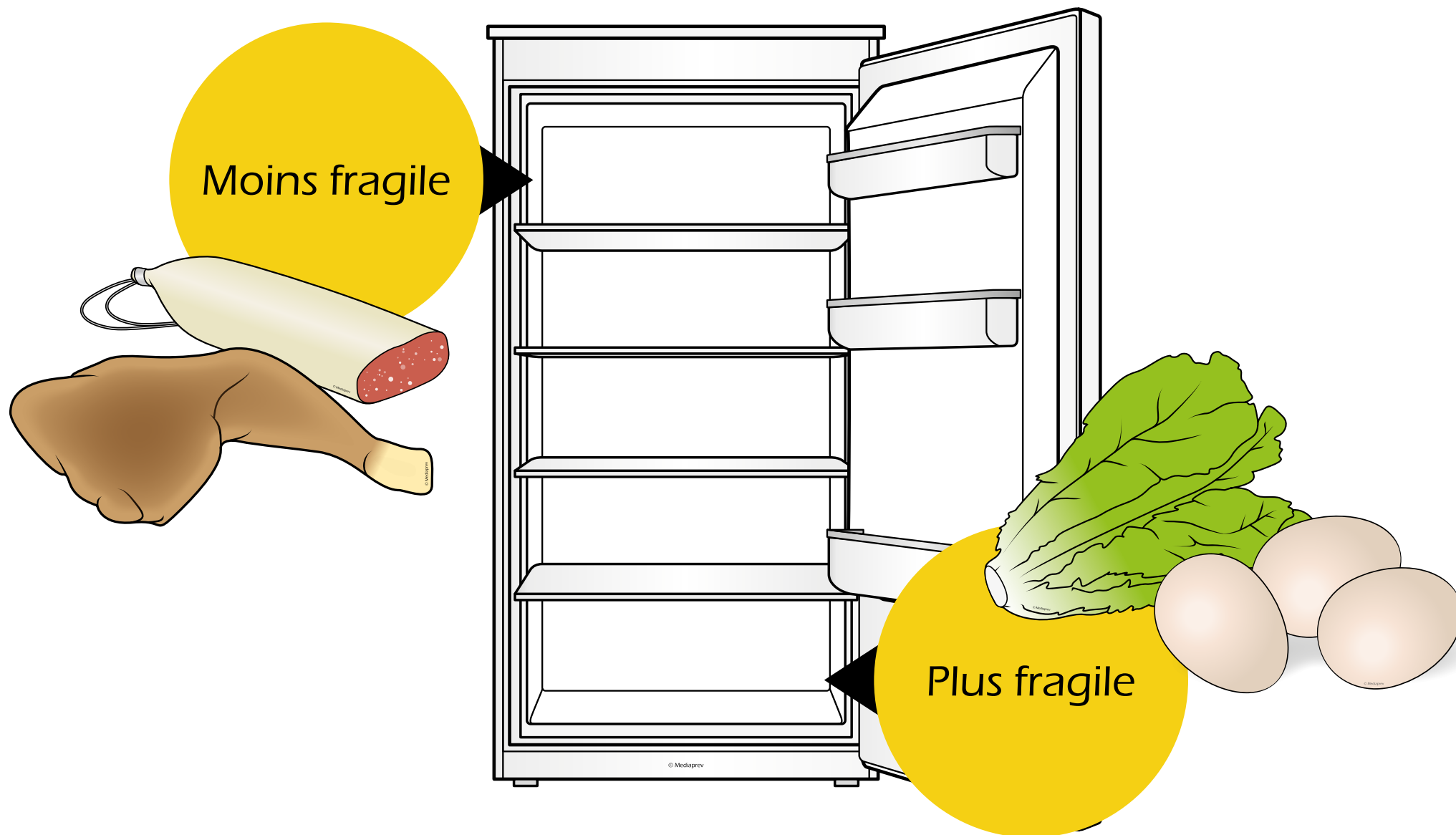


Déplacement  
du carton hors  
froid



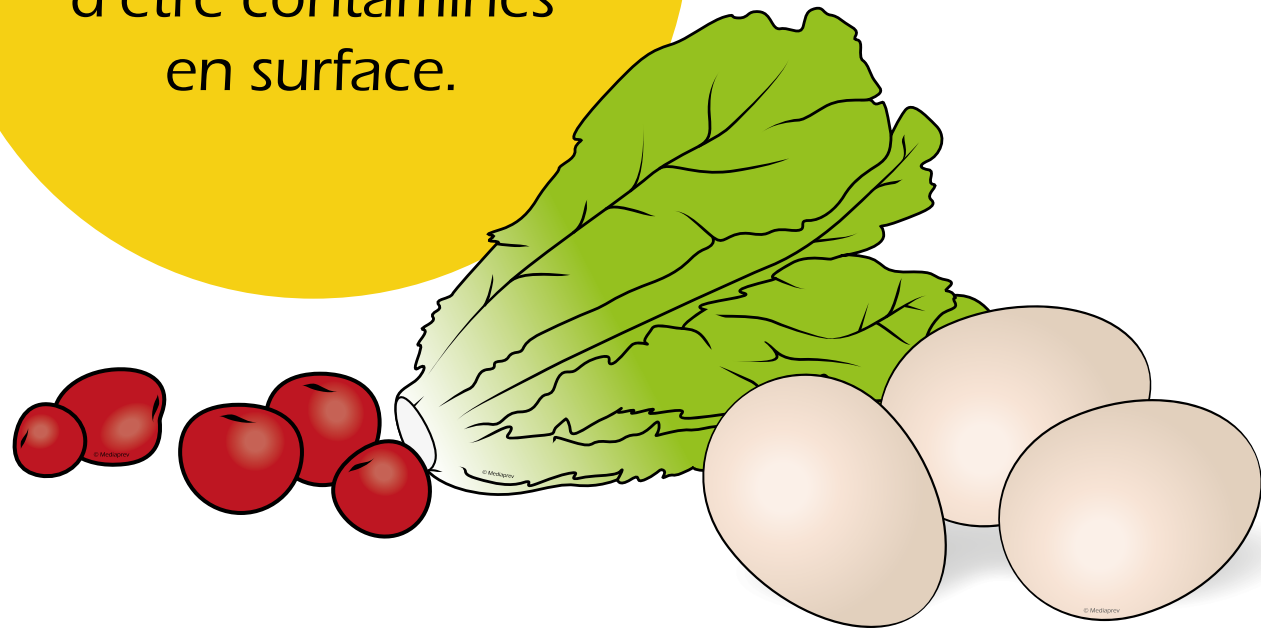
Rangement  
dans la chambre  
froide

# RANGEMENT DE LA MARCHANDISE



# RANGEMENT DE LA MARCHANDISE

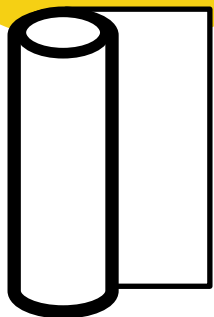
Fruits, légumes,  
œufs sont des  
produits susceptibles  
d'être contaminés  
en surface.



# LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

Tout produit déconditionné doit :

Être  
refermé ou  
mis sous  
film.



Être  
conservé à une  
température  
adaptée.





## QUE FAUT IL 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**.

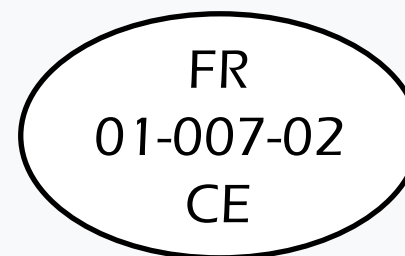
**Protéger** les produits.

# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

## NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021

# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

N° du lot  
de fabrication

## NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR  
01-007-02  
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Contribution  
à Eco  
emballage

## NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR  
01-007-02  
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS



# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

**NOM DU PRODUIT**



N° de lot : 03568



FR  
01-007-02  
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

Dans la grande distribution, les 3 premiers chiffres désignent le pays d'origine du produit.



# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

300 à 379  
=  
France

## NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR  
01-007-02  
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Identification  
de l'abattoir

## NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR  
01-007-02  
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021





# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS



# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS





# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

N° de la commune

## NOM DU PRODUIT



3 782375 070222



FR  
01-007-02  
CE

N° de lot : 03568

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

N° de l'établissement

**NOM DU PRODUIT**



3 782375 070222



FR  
01-007-02  
CE

N° de lot : 03568

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Pays  
de l'Union  
Européenne

## NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568

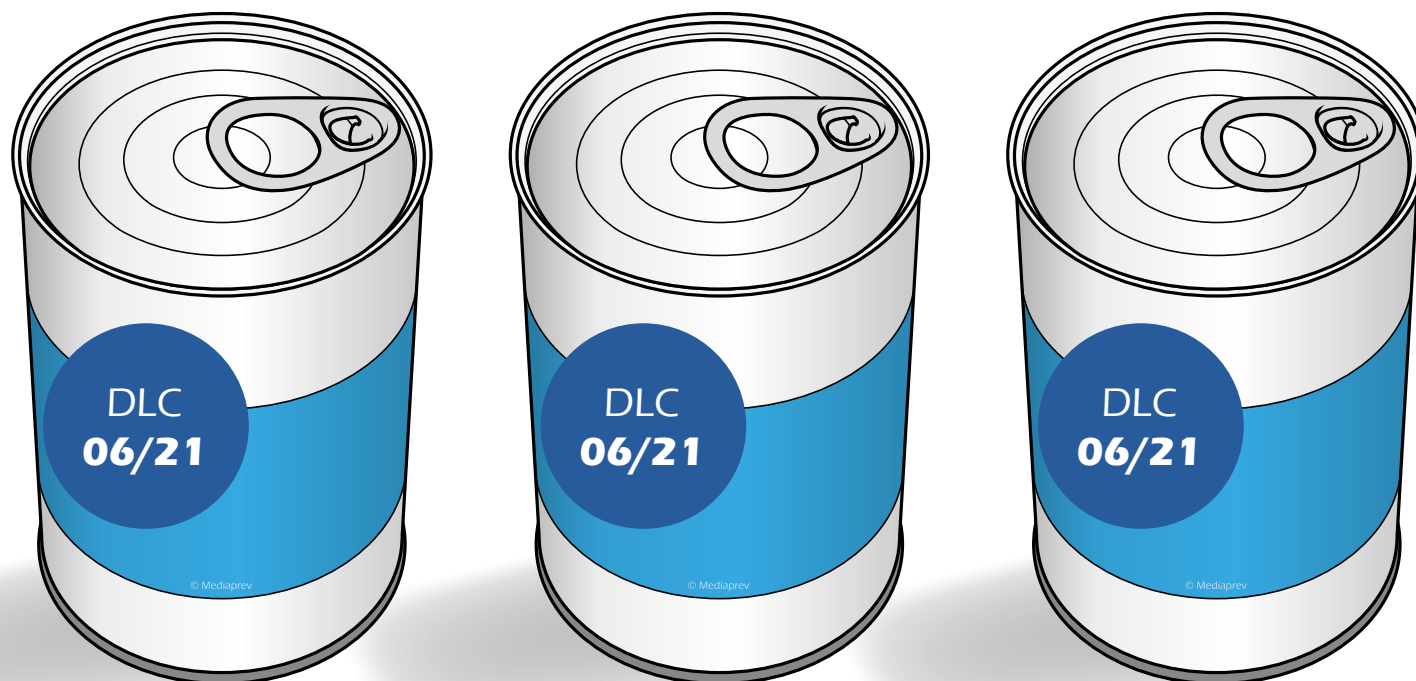


FR  
01-007-02  
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



# SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



# SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



# SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

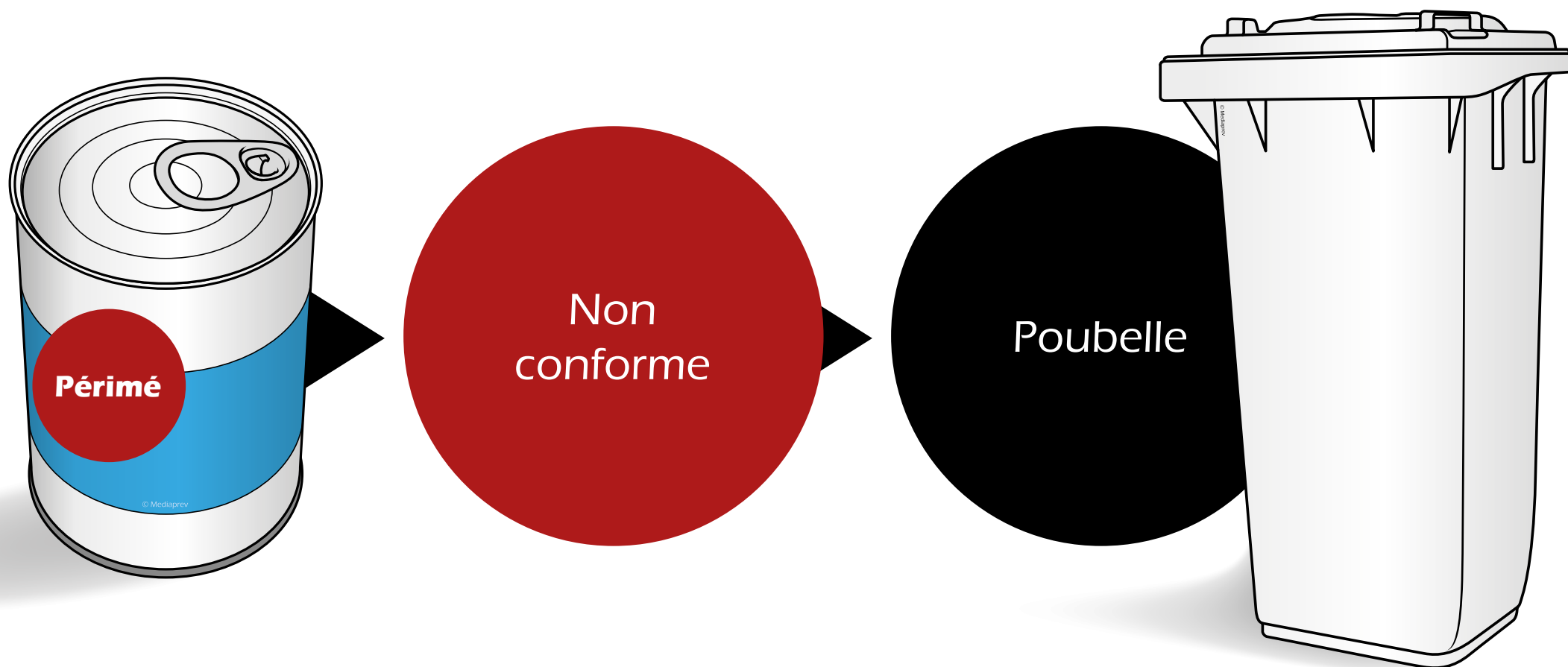




# SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

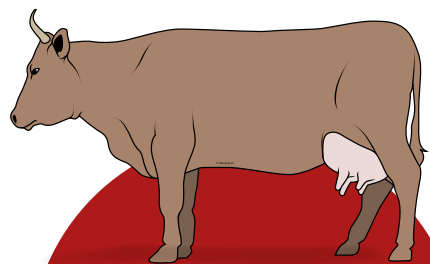


# SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS





## SUIVI DES VIANDES



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
<b>FR 123456789</b>	<b>12 3456 7890</b>	<b>123</b>

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



# SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTEL	
Adresse	
<b>FAUX FILET</b>	
Pays de naissance	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE
Catégorie	VACHE
Race	LIMOUSIN
Sexe	F
Âge	36 MOIS
Désignation	6201234567
CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C	
<b>0,450 Kg</b>	<b>32,00 €/Kg</b>
À consommer jusqu'au 12/12/2021	<b>14,40</b>
Conditionné le 05/12/2021	
<div>FR 01-007-02 CE</div>	<div> 3 782375 070222</div>



# SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTEL	
Adresse	
<b>FAUX FILET</b>	
Pays de naissance	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE
Catégorie	VACHE
Race	LIMOUSIN
Sexe	F
Âge	36 MOIS
Désignation	6201234567
CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C	
<b>0,450 Kg</b>	<b>32,00 €/Kg</b>
À consommer jusqu'au 12/12/2021	<b>14,40</b>
Conditionné le 05/12/2021	
<div>FR 01-007-02 CE</div>	<div>3 782375 070222</div>

Nom du  
morceau



# SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTTEL	
Adresse	
<b>FAUX FILET</b>	
Pays de naissance	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE
Catégorie	VACHE
Race	LIMOUSIN
Sexe	F
Âge	36 MOIS
Désignation	6201234567
CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C	
<b>0,450 Kg</b>	<b>32,00 €/Kg</b>
À consommer jusqu'au 12/12/2021	<b>14,40</b>
Conditionné le 05/12/2021	
<div>FR 01-007-02 CE</div>	<div>3 782375 070222</div>

Origine



# SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTEL	
Adresse	
<b>FAUX FILET</b>	
Pays de naissance	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE
Catégorie	VACHE
Race	LIMOUSIN
Sexe	F
Âge	36 MOIS
Désignation	6201234567
CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C	
<b>0,450 Kg</b>	<b>32,00 €/Kg</b>
À consommer jusqu'au 12/12/2021	<b>14,40</b>
Conditionné le 05/12/2021	
<div>FR 01-007-02 CE</div>	<div>3 782375 070222</div>

N° du lot



# SUIVI DES VIANDES

## LES VIANDES DU CHEPTTEL

Adresse

### FAUX FILET

Pays de naissance	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE
Catégorie	VACHE
Race	LIMOUSIN
Sexe	F
Âge	36 MOIS
Désignation	6201234567

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

**0,450 Kg****32,00 €/Kg**À consommer jusqu'au **12/12/2021**Conditionné le **05/12/2021****14,40**

FR  
01-007-02  
CE




Date limite de  
consommation





# SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTEL	
Adresse	
<b>FAUX FILET</b>	
Pays de naissance	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE
Catégorie	VACHE
Race	LIMOUSIN
Sexe	F
Âge	36 MOIS
Désignation	6201234567
CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C	
<b>0,450 Kg</b>	<b>32,00 €/Kg</b>
À consommer jusqu'au 12/12/2021	<b>14,40</b>
Conditionné le 05/12/2021	
<div>FR 01-007-02 CE</div> <div> 3 782375 070222</div>	

N° de  
l'abattoir

# AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

**Décret**  
**N° 2002 1465**  
du 17 décembre  
2012



**ORIGINE**  
**VIANDES BOVINES**



Animal né, élevé et abattu  
**EN FRANCE**

**Impose**  
aux restaurateurs  
de porter à la  
connaissance de la  
clientèle l'origine des  
morceaux de viandes  
bovines ou de la  
viande hachée.

# AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

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



## ORIGINE des VIANDES

Rumsteak ..... France

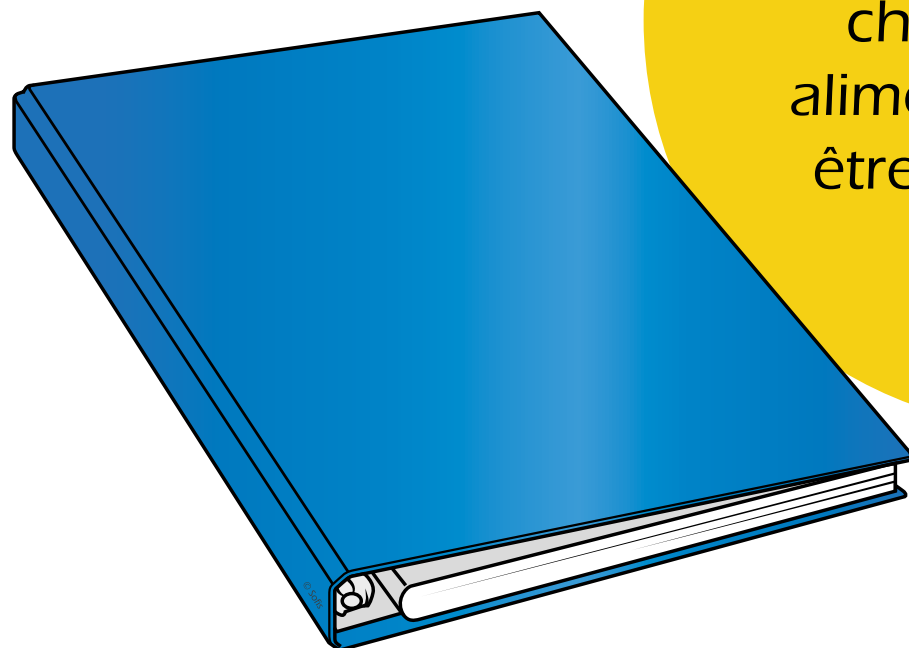
Entrecôte ..... France

Onolet

France

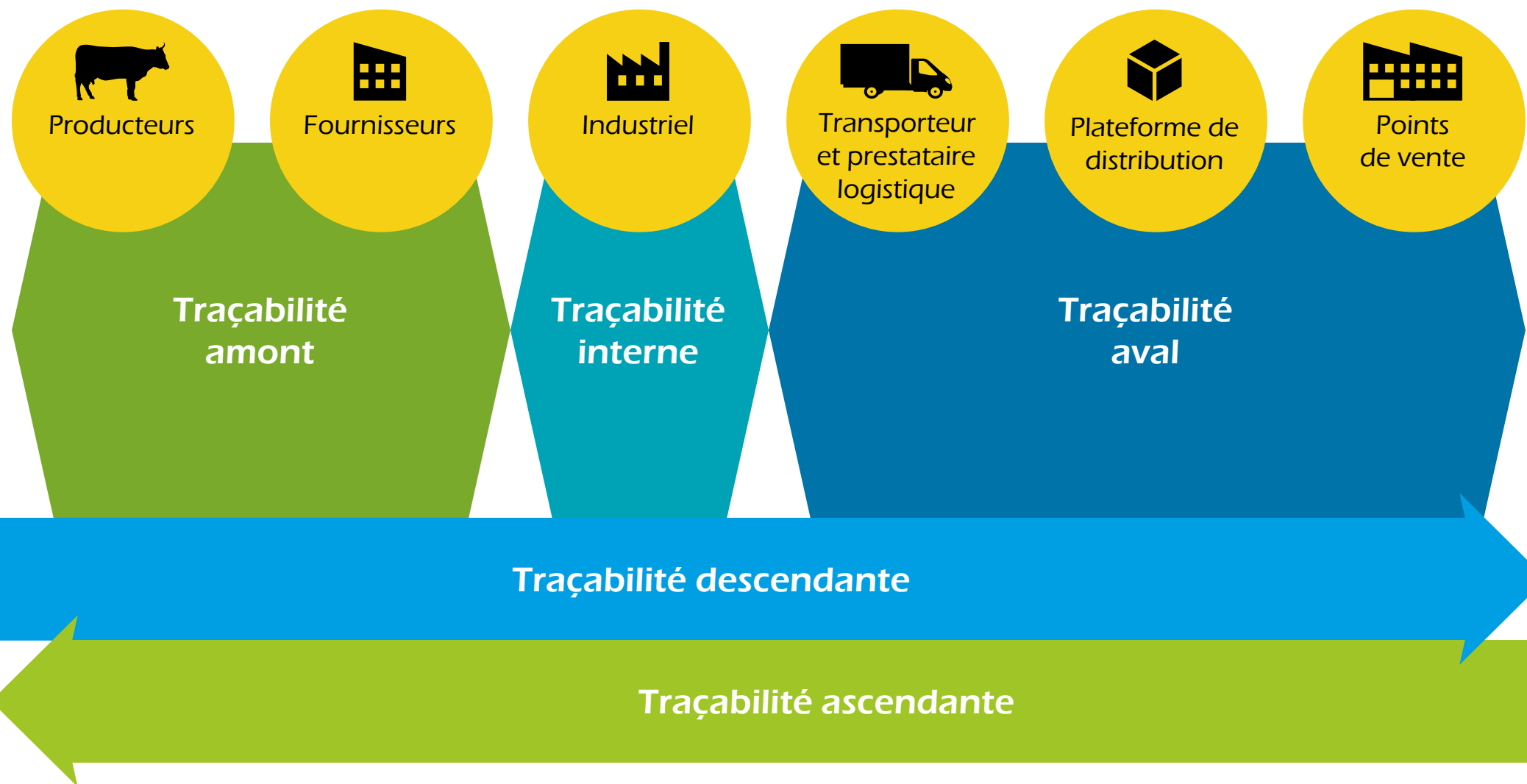
Onglet ..... UE

# AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES



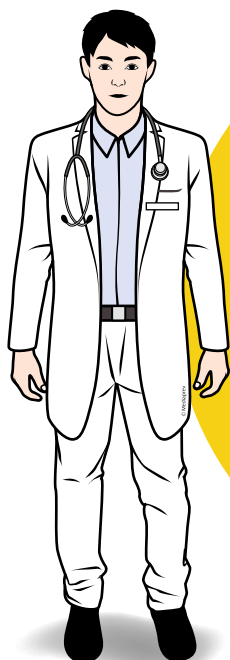
Les  
étiquettes de  
chaque denrée  
alimentaire doivent  
être **conservées**.

# TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



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

## LA DDPP REGROUPE



Les services  
vétérinaires

Les services  
de contrôle de  
la concurrence, de  
la consommation  
et de répression  
des fraudes



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



Assure la protection des consommateurs et la régulation des marchés.



Assure la qualité et la sécurité de l'alimentation.



Assure la santé et la protection des animaux.



Prévient et contrôle les risques liés aux productions animales.

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

**Le chef**

**Valide**

l'analyse des dangers  
et ses mesures de maîtrises

**Applique**

son PMS et vérifie  
son efficacité

**Direction départementale de  
la protection des populations**

**Vérifie**

que le personnel valide

**Vérifie**

que le personnel applique





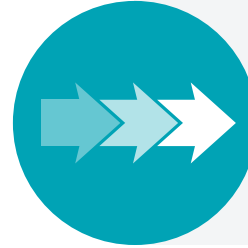
## EXEMPLE DE GRILLE UTILISÉE EN DIAGNOSTIC HYGIÈNE

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

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle  
et des mains



PEPS  
(Premier Entré, Premier Sorti)



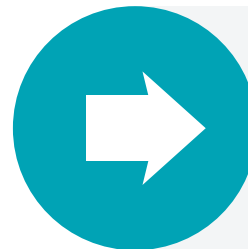
Chaîne du froid  
Règles des cuissons



TACT nettoyage et  
désinfection



Temps de transition



Marche en avant



DLUO et DLC



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**.



# COVID-19 : ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DES RESTAURANTS D'ENTREPRISE

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

# TEST

**1**

## Les contrôles en réception :

**A** Sont effectués systématiquement après chaque livraison.

**B** Ne sont pas nécessaires.

**C** Sont effectués lorsque le personnel en a le temps.

# TEST

**1**

## Les contrôles en réception :

**A** Sont effectués systématiquement après chaque livraison.

B Ne sont pas nécessaires.

C Sont effectués lorsque le personnel en a le temps.

# TEST

**2****La température des chambres froides :****A**

Est enregistrée par écrit.

**B**

Est vérifiée visuellement heure par heure.

**C**

Est enregistrée par écrit sur une feuille et jetée en fin de journée.

# TEST

**2**

## La température des chambres froides :

**A**

Est enregistrée par écrit.

**B**

Est vérifiée visuellement heure par heure.

**C**

Est enregistrée par écrit sur une feuille et jetée en fin de journée.



## TEST

### 3 Avec quelle affirmation êtes-vous d'accord ?

**A**

Lorsque tous les points critiques, dans une suite d'opération, sont maîtrisés, le risque est nul.

**B**

Il est nécessaire de prendre systématiquement la température à cœur des produits livrés réfrigérés.

**C**

Pour maîtriser un point critique, il suffit de surveiller l'application des paramètres de façon périodique, une fois par mois par exemple.

## TEST

### 3 Avec quelle affirmation êtes-vous d'accord ?

**A**

Lorsque tous les points critiques, dans une suite d'opération, sont maîtrisés, le risque est nul.

**B**

Il est nécessaire de prendre systématiquement la température à cœur des produits livrés réfrigérés.

**C**

Pour maîtriser un point critique, il suffit de surveiller l'application des paramètres de façon périodique, une fois par mois par exemple.

# TEST

**4**

**Les priorités dans la mise en place de l'hygiène alimentaire sont :**

**A**

L'hygiène du personnel ,le contrôle des températures, la cuisson des denrées et la formation.

**B**

La réception et le stockage des marchandises, le contrôle des températures, le nettoyage et la désinfection, la formation du personnel.

**C**

La réception des marchandises, le nettoyage, la cuisson des denrées et la distribution.

# TEST

**4**

**Les priorités dans la mise en place de l'hygiène alimentaire sont :**

**A**

L'hygiène du personnel ,le contrôle des températures, la cuisson des denrées et la formation.

**B**

La réception et le stockage des marchandises, le contrôle des températures, le nettoyage et la désinfection, la formation du personnel.

**C**

La réception des marchandises, le nettoyage, la cuisson des denrées et la distribution.

## TEST

**5** Le plan de nettoyage et de désinfection sert :

**A** À contrôler le travail de nettoyage effectué.

**B** À créer des papiers et du travail supplémentaire au responsable.

**C** À améliorer l'hygiène des matériels et des locaux et à responsabiliser chaque personne sur le terrain.

## TEST

**5** Le plan de nettoyage et de désinfection sert :

A À contrôler le travail de nettoyage effectué.

B À créer des papiers et du travail supplémentaire au responsable.

**C** À améliorer l'hygiène des matériels et des locaux et à responsabiliser chaque personne sur le terrain.



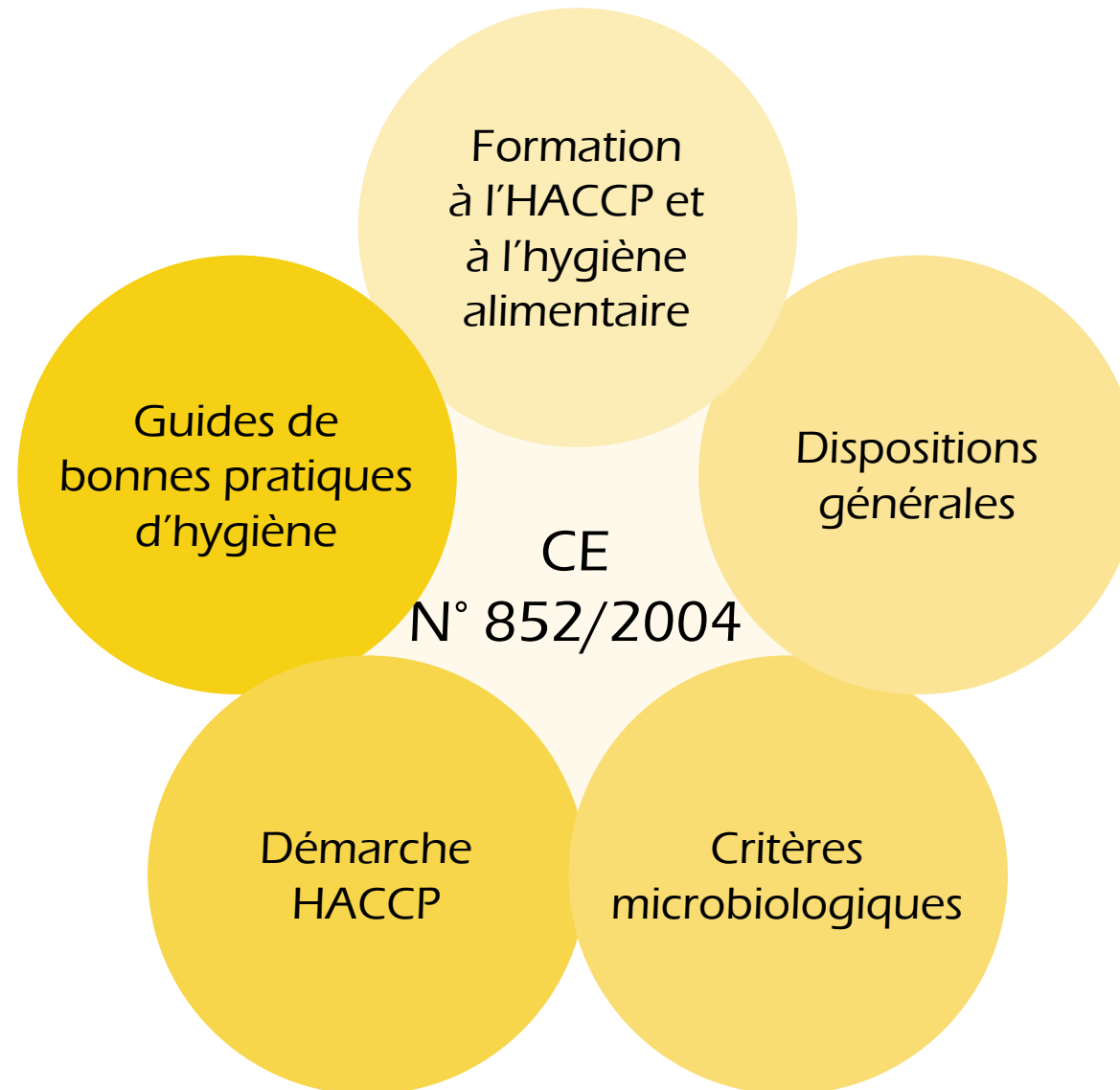
Conception, réalisation Mediaprev  
Illustrations Global S - Mediaprev



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

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.

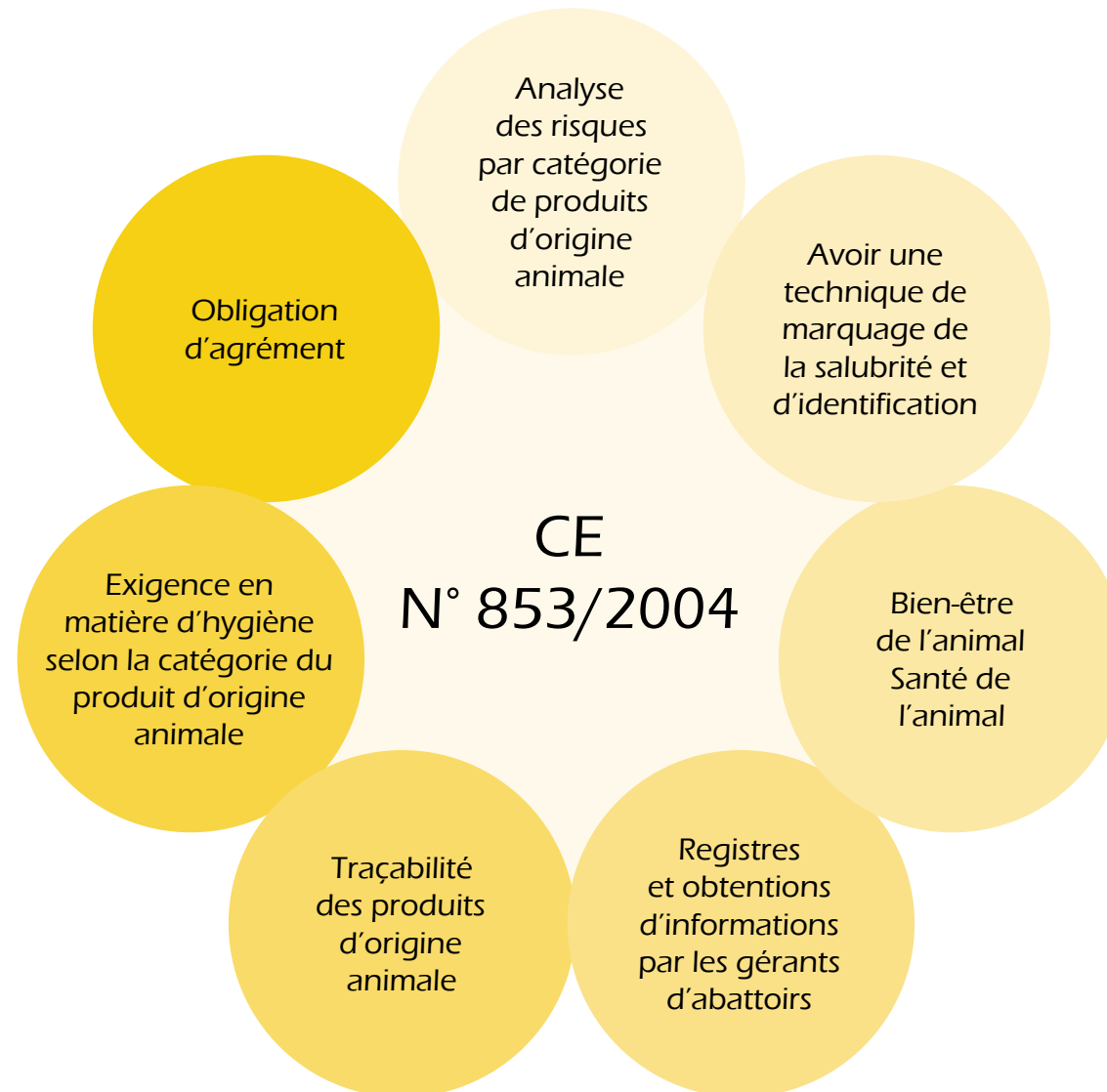
# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE





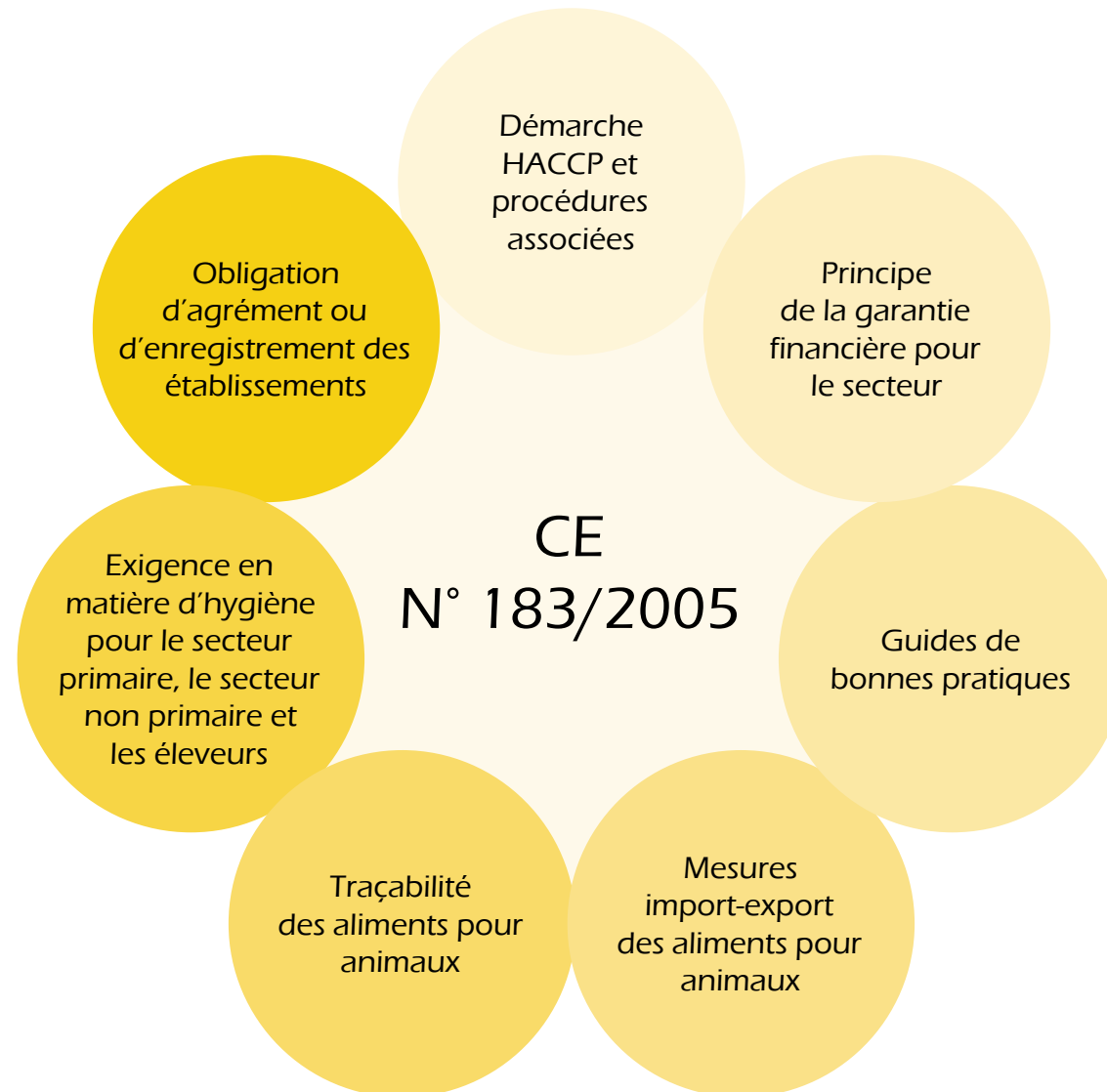


# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



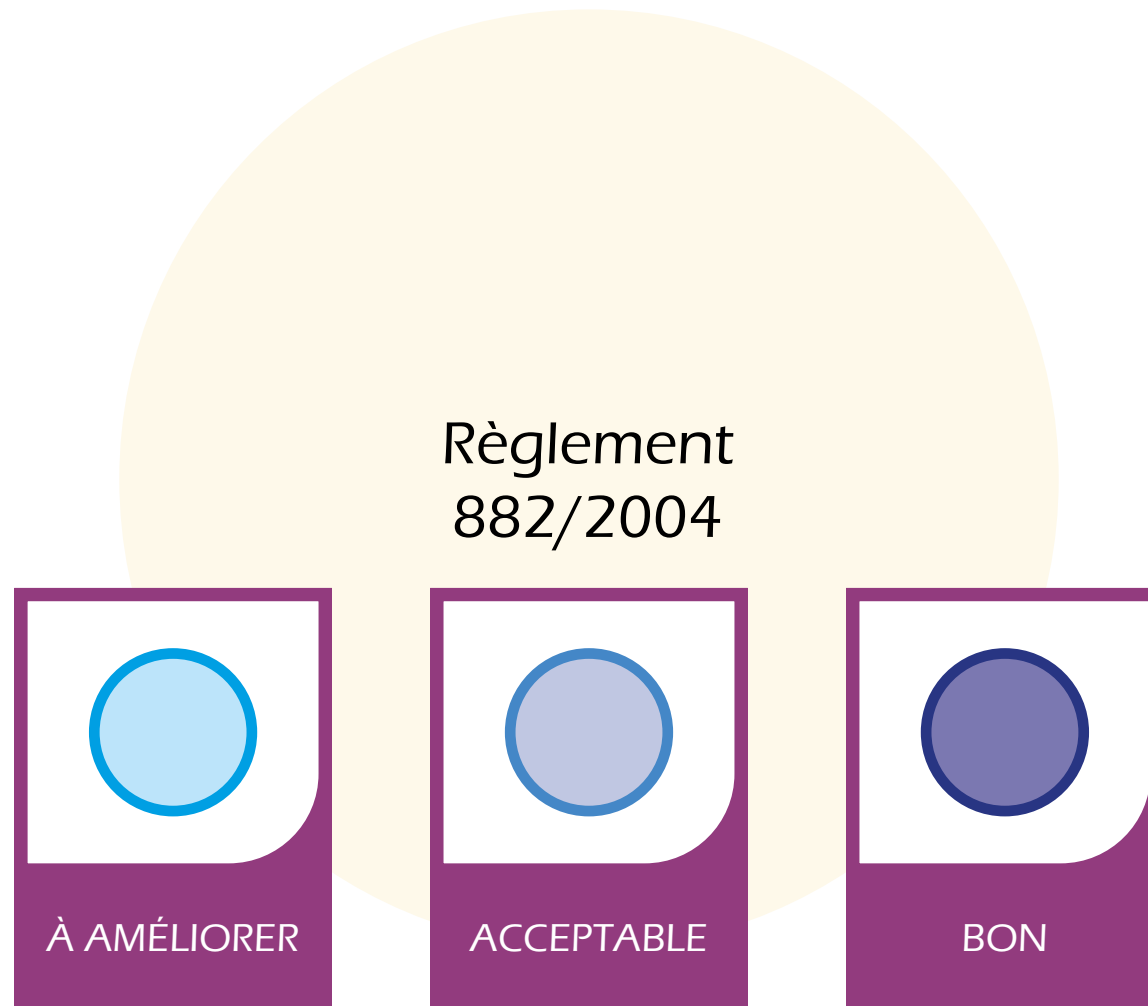


# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE





# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE





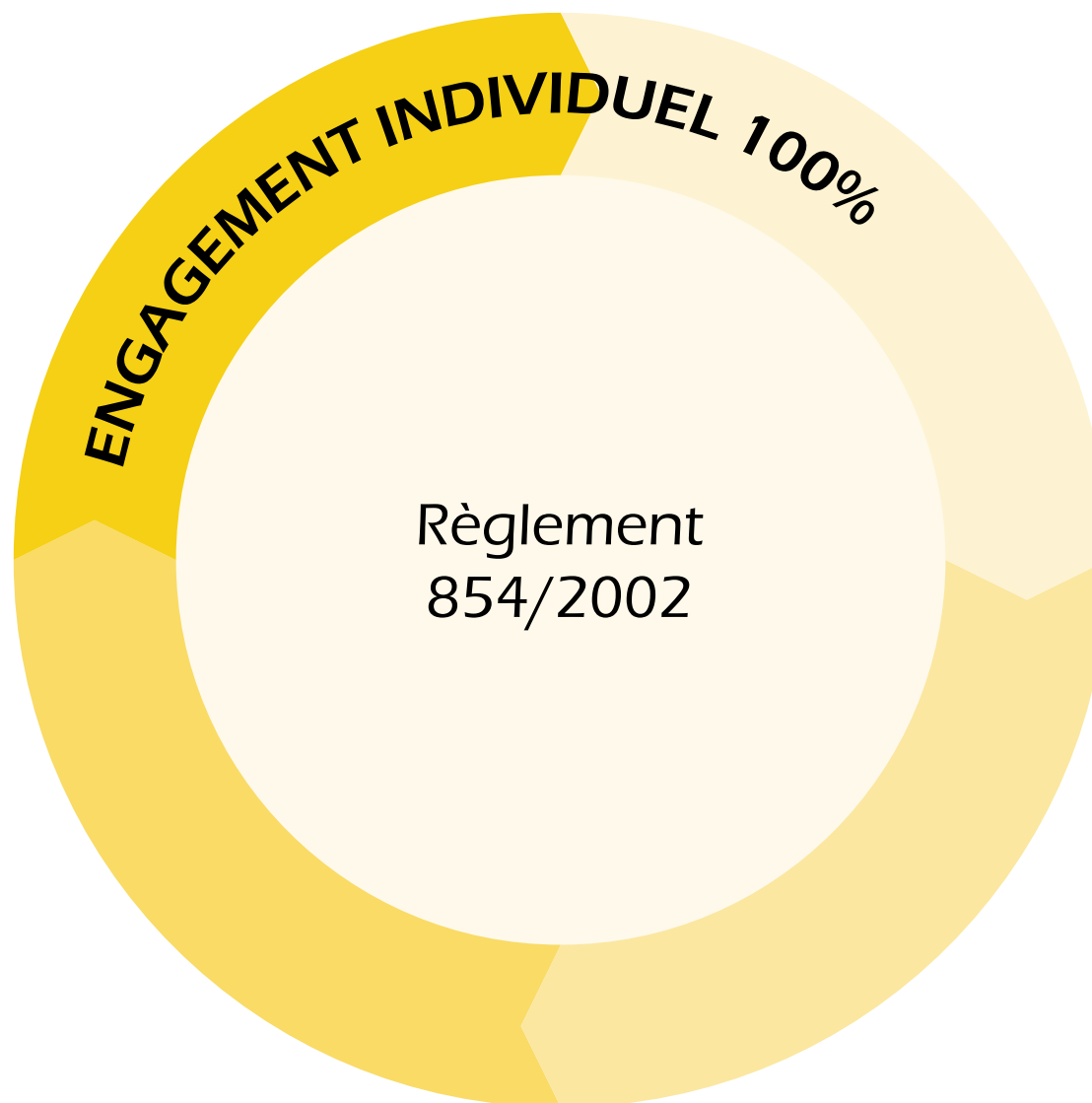


# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement  
854/2002



# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE





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

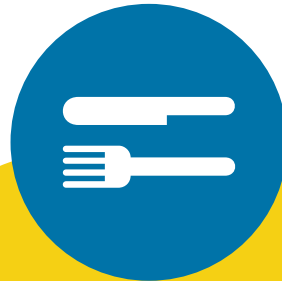
## OBJECTIF DU PAQUET HYGIÈNE

Mettre en place  
une **politique unique  
et transparente** en  
matière d'hygiène

Créer des  
**instruments efficaces**  
pour gérer les alertes sur  
l'ensemble alimentaire  
de la chaîne



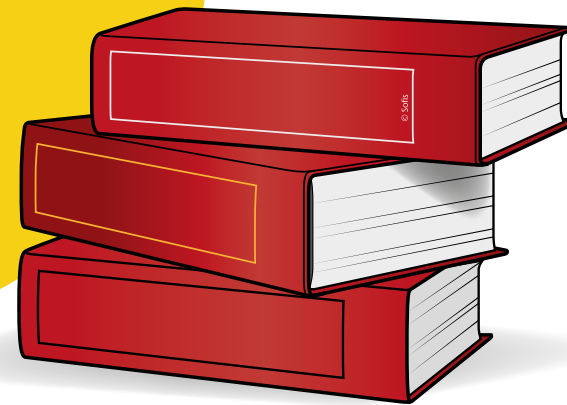
# LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)



**Responsabilité**  
des exploitants du  
secteur alimentaire

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

Quels sont les  
**textes applicables**  
aux professionnels  
français ?



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

En application depuis  
le **01/01/2005**



Règlement (CE) Food Law 178/2002

En application depuis  
le **01/01/2006**

Destiné aux  
**professionnels**

R 183/2005

Spécifique à  
l'alimentation  
animale

R 852/2004

Règles  
générales  
d'hygiène  
pour les denrées  
alimentaires

R 853/2004

Règles  
spécifiques  
d'hygiène  
pour les denrées  
d'origine  
animale

Destiné aux **services  
de contrôles**

R 854/2004

R 882/2004



# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

