

SÉCURITÉ ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

OBJECTIFS DE LA FORMATION



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

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

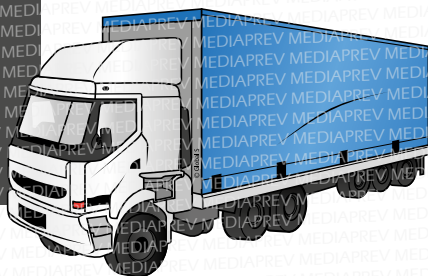
Ilyas Ben Youssef

INTRODUCTION

LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

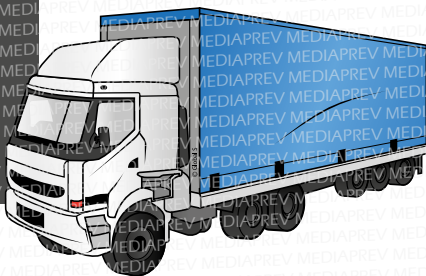
Opérateurs chargés du stockage et du transport



LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

Producteurs d'aliments
pour animaux

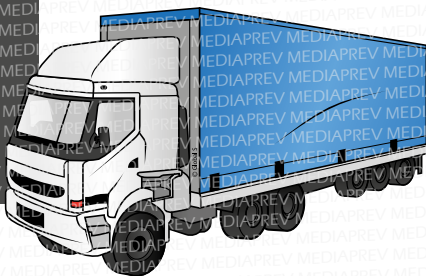


LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

Producteurs d'aliments
pour animaux

Producteurs d'engrais,
de pesticides...



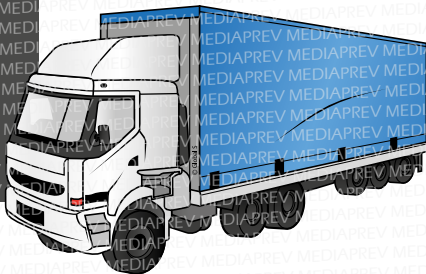
LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

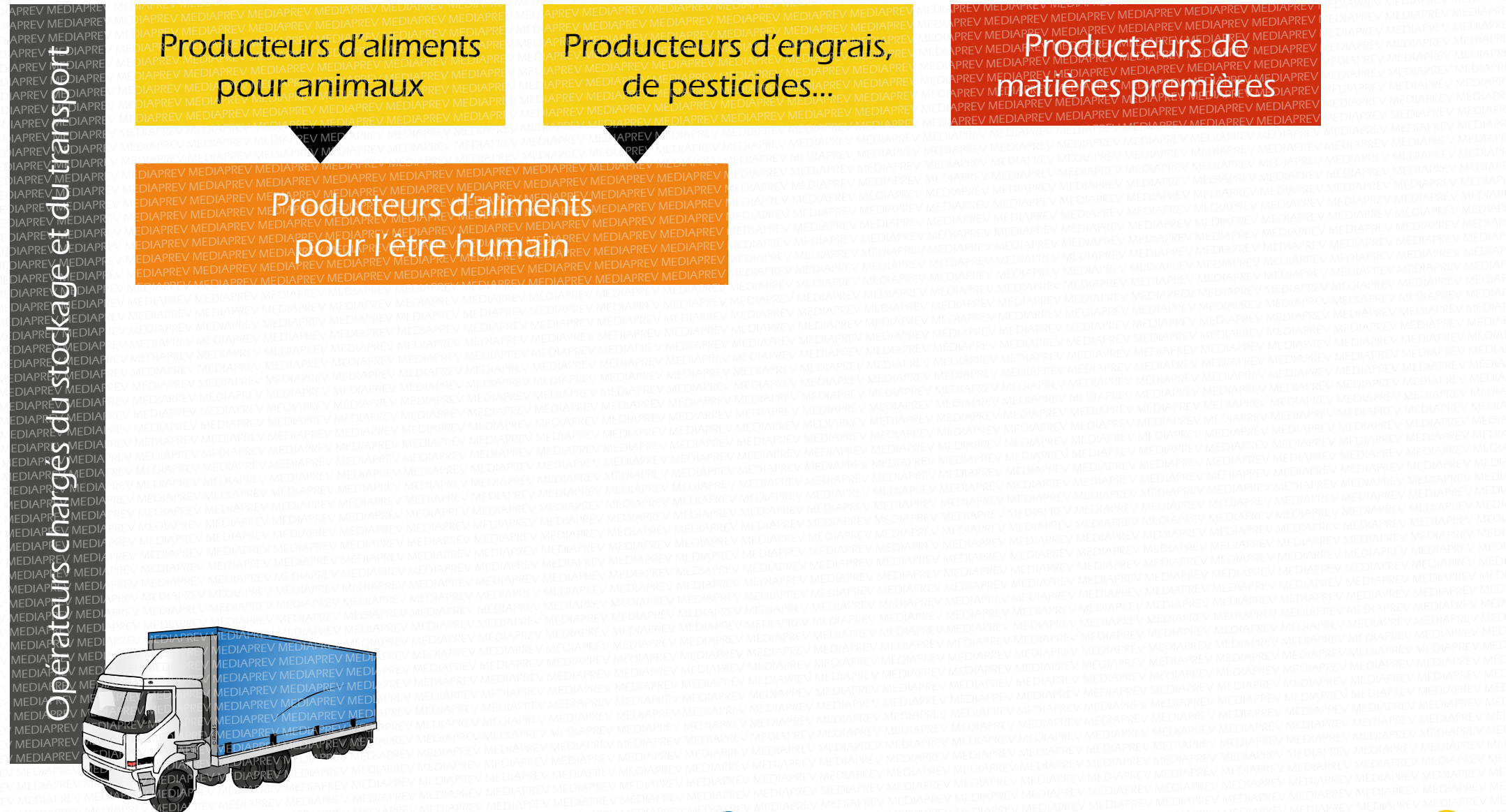
Producteurs d'aliments
pour animaux

Producteurs d'engrais,
de pesticides...

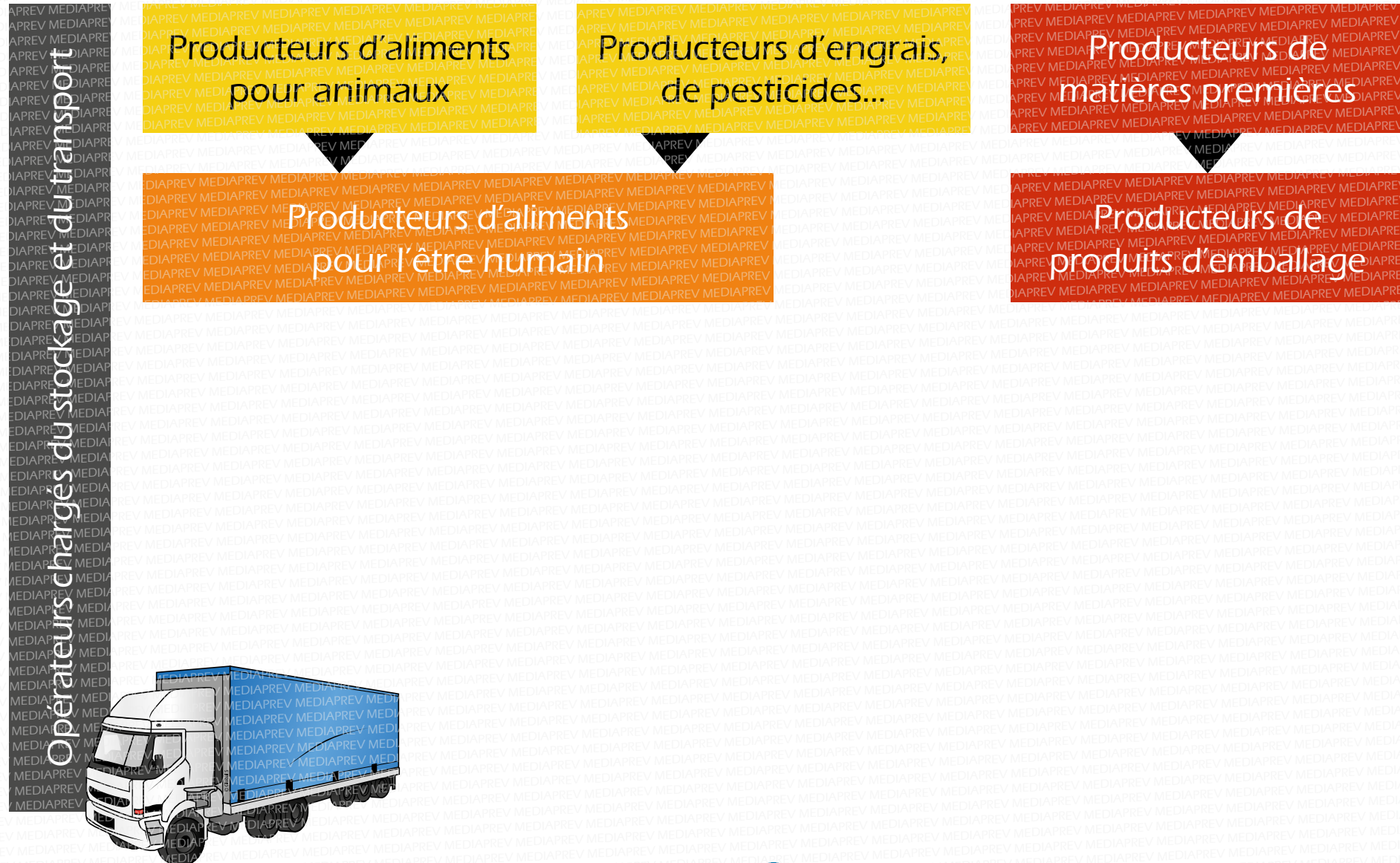
Producteurs d'aliments
pour l'être humain



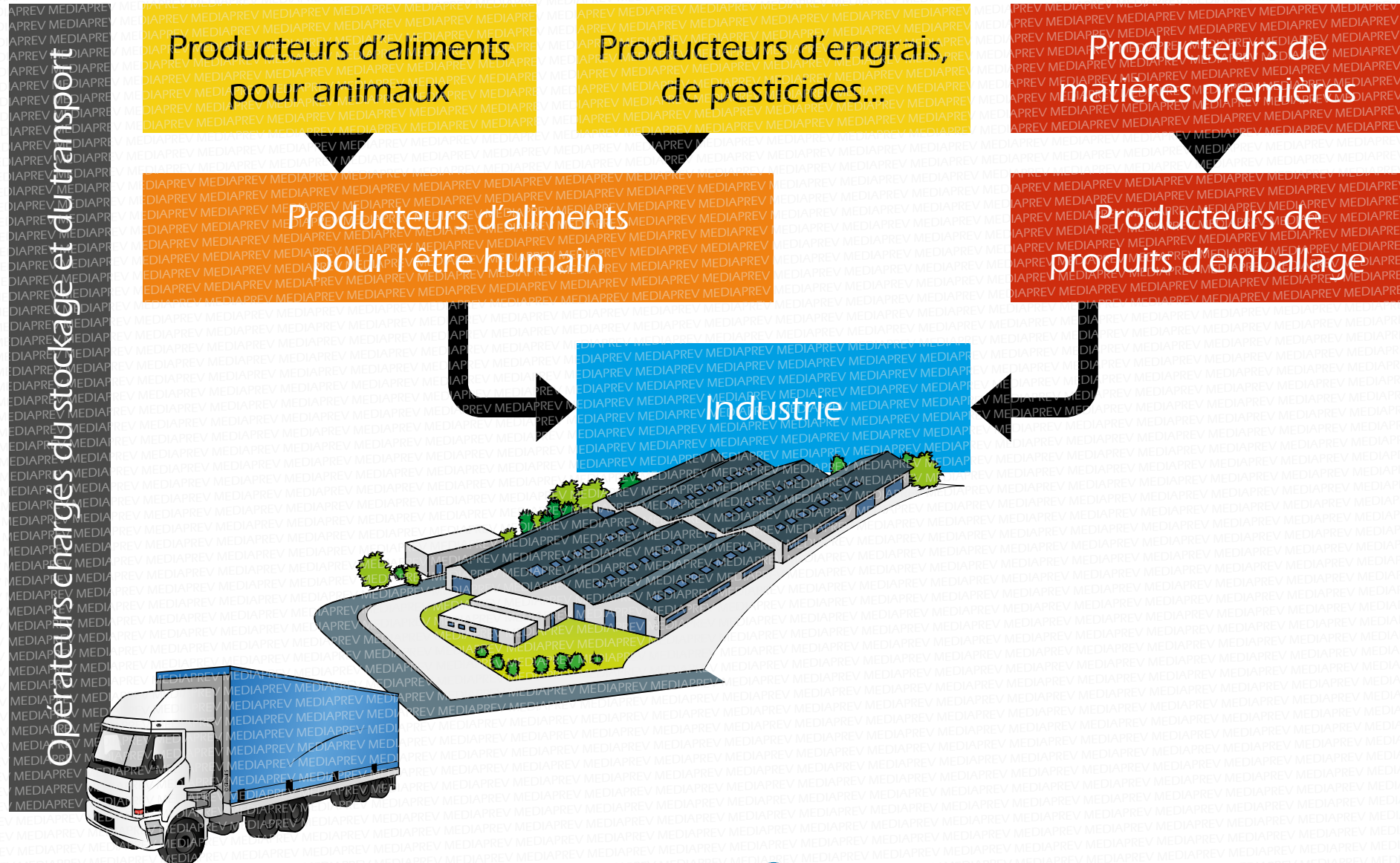
LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



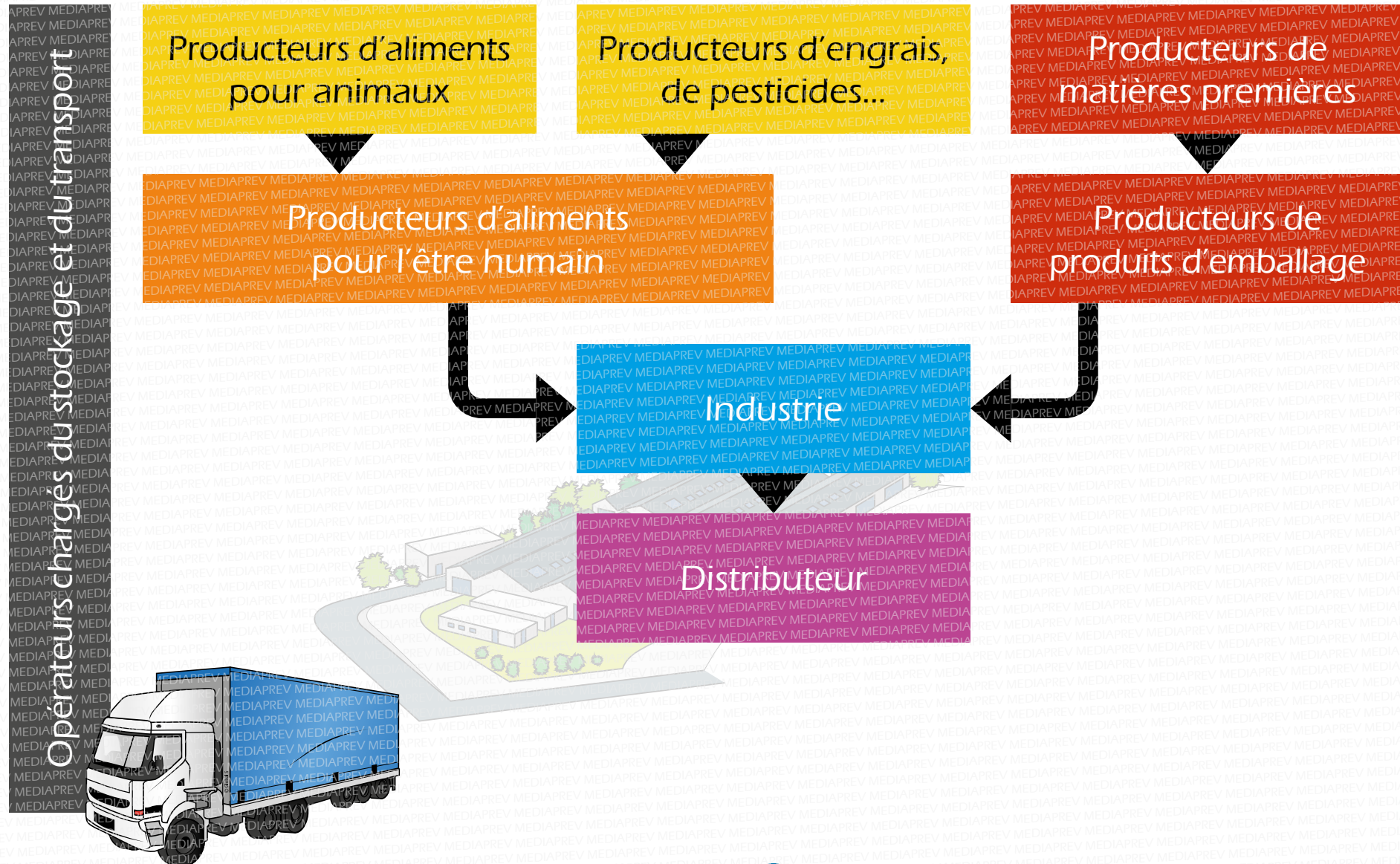
LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



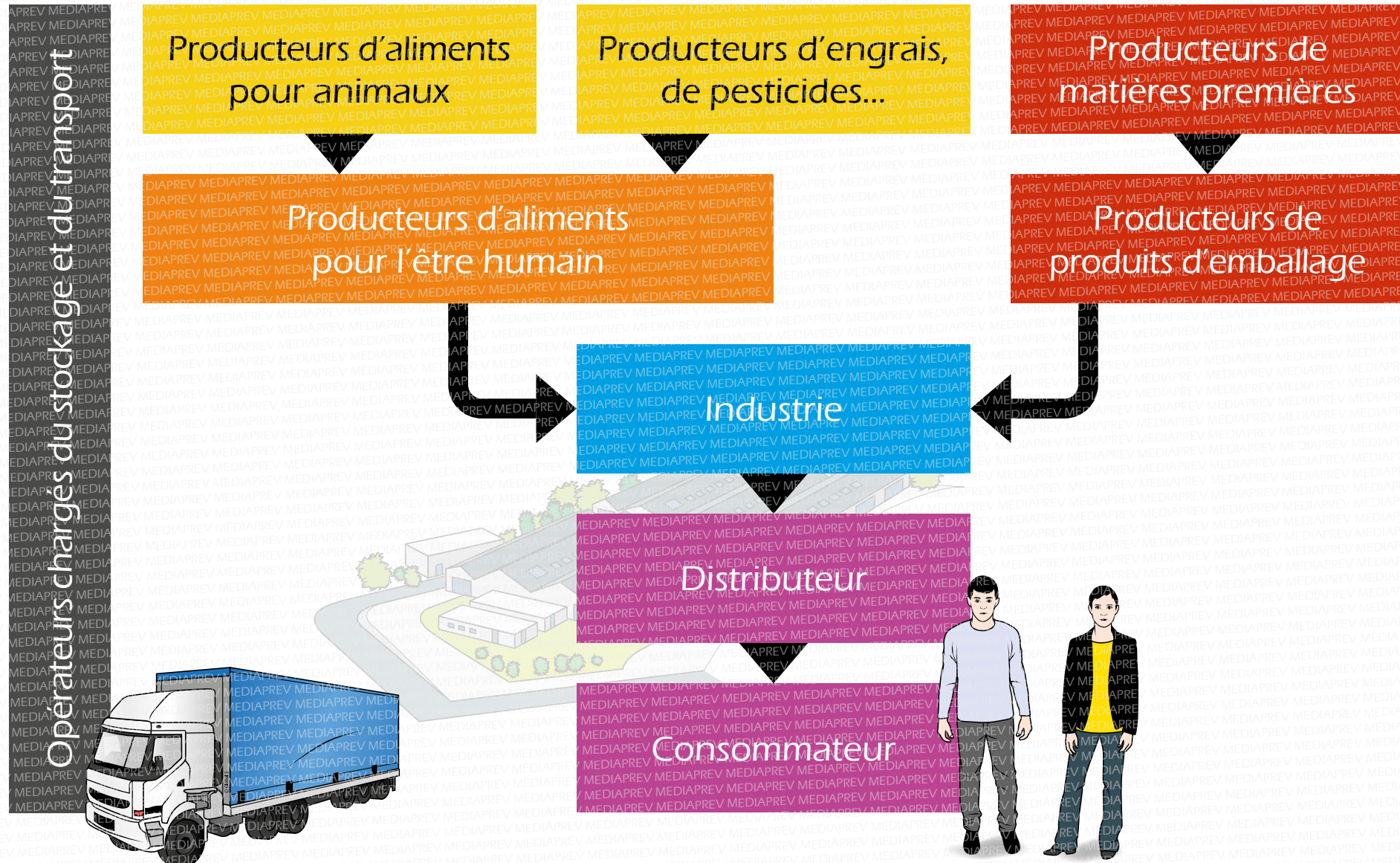
LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

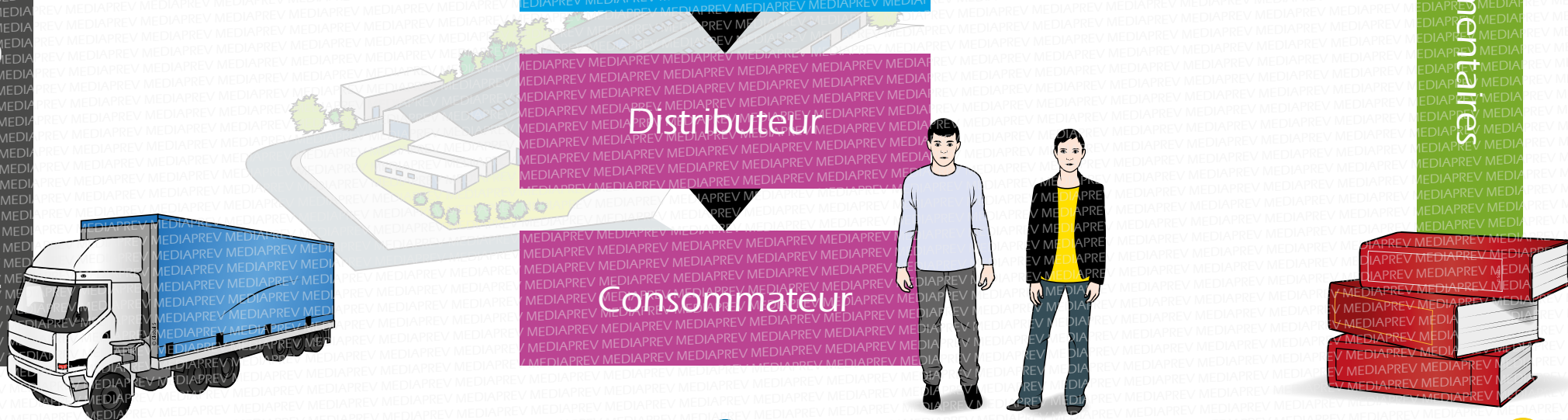


LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



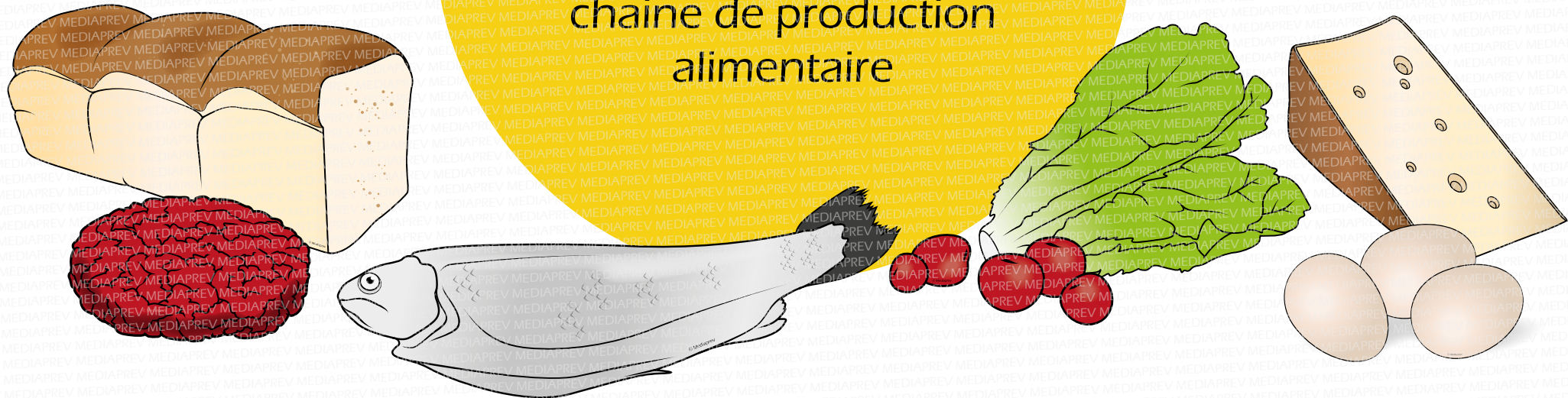
Opérateurs chargés du stockage et du transport

Autorités réglementaires



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

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



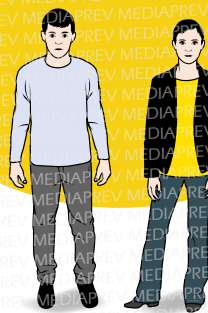
LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Les défaillances de la chaîne de production alimentaire

LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Les défaillances de la chaîne de production alimentaire

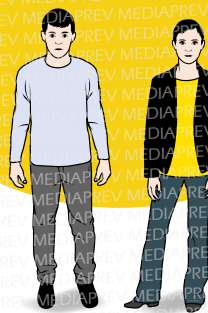
**Dangereuses
pour le
consommateur**



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Les défaillances de la chaîne de production alimentaire

**Dangereuses
pour le
consommateur**



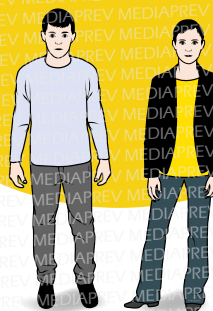
**Coûteuses
pour la
collectivité**



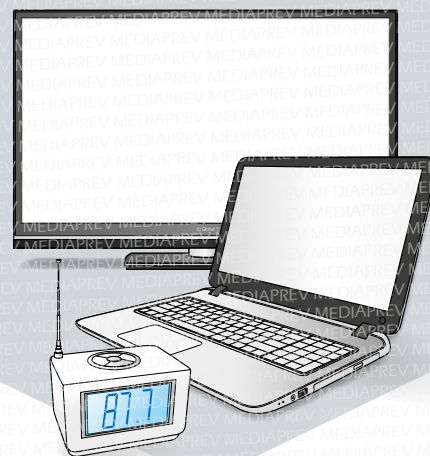
LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Les défaillances de la chaîne de production alimentaire

**Dangereuses
pour le
consommateur**



Médiatisation



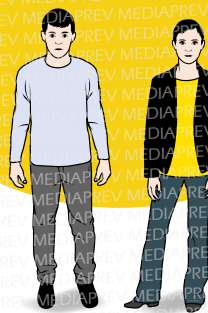
**Coûteuses
pour la
collectivité**



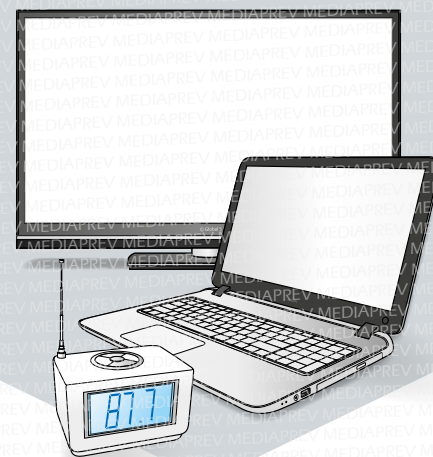
LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

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

Professionnels

Hyg. 1

Rgt CE

852/2004

Hygiène
denrées
alimentaires

Hyg. 2

Rgt CE

853/2004

Règles
spécifiques
denrées
animales

Hyg. 3

Rgt CE

183/2005

Hygiène
des aliments
pour animaux

Professionnels

Hyg. 1

Rgt CE
852/2004

Hygiène
denrées
alimentaires

Hyg. 2

Rgt CE
853/2004

Règles
spécifiques
denrées
animales

Hyg. 3

Rgt CE
183/2005

Hygiène
des aliments
pour animaux

Services de contrôle

Co. 1

Rgt CE
882/2004

Contrôles
officiels

Co. 2

Rgt CE
854/2004

Règles
spécifiques pour
l'organisation
des contrôles
officiels des
denrées origine
animales pour
alimentation
humaine

Professionnels

Hyg. 1

**Rgt CE
852/2004**

Hygiène
denrées
alimentaires

Hyg. 2

**Rgt CE
853/2004**

Règles
spécifiques
denrées
animales

Hyg. 3

**Rgt CE
183/2005**

Hygiène
des aliments
pour animaux

Services de contrôle

Co. 1

**Rgt CE
882/2004**

Contrôles
officiels

Co. 2

**Rgt CE
854/2004**

Règles
spécifiques pour
l'organisation
des contrôles
officiels des
denrées origine
animales pour
alimentation
humaine

Règlement (CE) n° 178/2002 **FOOD LAW**

Professionnels

Hyg. 1

**Rgt CE
852/2004**

Hygiène
denrées
alimentaires

Hyg. 2

**Rgt CE
853/2004**

Règles
spécifiques
denrées
animales

Hyg. 3

**Rgt CE
183/2005**

Hygiène
des aliments
pour animaux

Services de contrôle

Co. 1

**Rgt CE
882/2004**

Contrôles
officiels

Co. 2

**Rgt CE
854/2004**

Règles
spécifiques pour
l'organisation
des contrôles
officiels des
denrées origine
animales pour
alimentation
humaine

Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW

Analyse
des risques

Professionnels

Hyg. 1

**Rgt CE
852/2004**

Hygiène
denrées
alimentaires

Hyg. 2

**Rgt CE
853/2004**

Règles
spécifiques
denrées
animales

Hyg. 3

**Rgt CE
183/2005**

Hygiène
des aliments
pour animaux

Services de contrôle

Co. 1

**Rgt CE
882/2004**

Contrôles
officiels

Co. 2

**Rgt CE
854/2004**

Règles
spécifiques pour
l'organisation
des contrôles
officiels des
denrées origine
animales pour
alimentation
humaine

Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW

Analyse
des risques

Principe de
précaution

Professionnels

Hyg. 1

**Rgt CE
852/2004**

Hygiène
denrées
alimentaires

Hyg. 2

**Rgt CE
853/2004**

Règles
spécifiques
denrées
animales

Hyg. 3

**Rgt CE
183/2005**

Hygiène
des aliments
pour animaux

Services de contrôle

Co. 1

**Rgt CE
882/2004**

Contrôles
officiels

Co. 2

**Rgt CE
854/2004**

Règles
spécifiques pour
l'organisation
des contrôles
officiels des
denrées origine
animales pour
alimentation
humaine

Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW

Analyse
des risques

Principe de
précaution

Principe de
transparence

Professionnels

Hyg. 1

**Rgt CE
852/2004**

Hygiène
denrées
alimentaires

Hyg. 2

**Rgt CE
853/2004**

Règles
spécifiques
denrées
animales

Hyg. 3

**Rgt CE
183/2005**

Hygiène
des aliments
pour animaux

Services de contrôle

Co. 1

**Rgt CE
882/2004**

Contrôles
officiels

Co. 2

**Rgt CE
854/2004**

Règles
spécifiques pour
l'organisation
des contrôles
officiels des
denrées origine
animales pour
alimentation
humaine

Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW

Analyse
des risques

Principe de
précaution

Principe de
transparence

Principe
d'innocuité

Professionnels

Hyg. 1

**Rgt CE
852/2004**

Hygiène
denrées
alimentaires

Hyg. 2

**Rgt CE
853/2004**

Règles
spécifiques
denrées
animales

Hyg. 3

**Rgt CE
183/2005**

Hygiène
des aliments
pour animaux

Co. 1

**Rgt CE
882/2004**

Contrôles
officiels

Co. 2

**Rgt CE
854/2004**

Règles
spécifiques pour
l'organisation
des contrôles
officiels des
denrées origine
animales pour
alimentation
humaine

Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW

Analyse
des risques

Principe de
précaution

Principe de
transparence

Principe
d'innocuité

CE 2073/2005 Critères microbiologiques

CE 2074/2005 Mesures d'application

CE 2075/2005 Contrôle de trichine dans les viandes

CE 2076/2005 Mesures transitoires

Professionnels

Hyg. 1

**Rgt CE
852/2004**

Hygiène
denrées
alimentaires

Hyg. 2

**Rgt CE
853/2004**

Règles
spécifiques
denrées
animales

Hyg. 3

**Rgt CE
183/2005**

Hygiène
des aliments
pour animaux

Services de contrôle

Co. 1

**Rgt CE
882/2004**

Contrôles
officiels

Co. 2

**Rgt CE
854/2004**

Règles
spécifiques pour
l'organisation
des contrôles
officiels des
denrées origine
animales pour
alimentation
humaine

Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW

Analyse
des risques

Principe de
précaution

Principe de
transparence

Principe
d'innocuité

PAQUET HYGIÈNE

CE 2073/2005 Critères microbiologiques

CE 2074/2005 Mesures d'application

CE 2075/2005 Contrôle de trichine dans les viandes

CE 2076/2005 Mesures transitoires

Professionnels

Hyg. 1

**Rgt CE
852/2004**

Hygiène
denrées
alimentaires

Hyg. 2

**Rgt CE
853/2004**

Règles
spécifiques
denrées
animales

Hyg. 3

**Rgt CE
183/2005**

Hygiène
des aliments
pour animaux

Co. 1

**Rgt CE
882/2004**

Contrôles
officiels

Co. 2

**Rgt CE
854/2004**

Règles
spécifiques pour
l'organisation
des contrôles
officiels des
denrées origine
animales pour
alimentation
humaine

Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW

Analyse
des risques

Principe de
précaution

Principe de
transparence

Principe
d'innocuité

PAQUET HYGIÈNE

Fixe les objectifs en laissant le choix
des moyens techniques

CE 2073/2005 Critères microbiologiques

CE 2074/2005 Mesures d'application

CE 2075/2005 Contrôle de trichine dans les viandes

CE 2076/2005 Mesures transitoires

Professionnels

Hyg. 1

**Rgt CE
852/2004**

Hygiène
denrées
alimentaires



Hyg. 2

**Rgt CE
853/2004**

Règles
spécifiques
denrées
animales



Hyg. 3

**Rgt CE
183/2005**

Hygiène
des aliments
pour animaux



Services de contrôle

Co. 1

**Rgt CE
882/2004**

Contrôles
officiels



Co. 2

**Rgt CE
854/2004**

Règles
spécifiques pour
l'organisation
des contrôles
officiels des denrées
origine animales
pour alimentation
humaine



Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW



Analyse
des risques

Principe de
précaution

Principe de
transparence

Principe
d'innocuité

PAQUET HYGIÈNE

Fixe les objectifs en laissant le choix
des moyens techniques

Chaque entreprise est responsable et doit mettre
en place un moyen de contrôle.

CE 2073/2005 Critères microbiologiques

CE 2074/2005 Mesures d'application

CE 2075/2005 Contrôle de trichine dans les viandes

CE 2076/2005 Mesures transitoires

LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

OBJECTIFS



Identifier les dangers de contamination des aliments

OBJECTIFS



Identifier les dangers de contamination des aliments



Comprendre le comportement d'un microbe

OBJECTIFS



Identifier les dangers de contamination des aliments



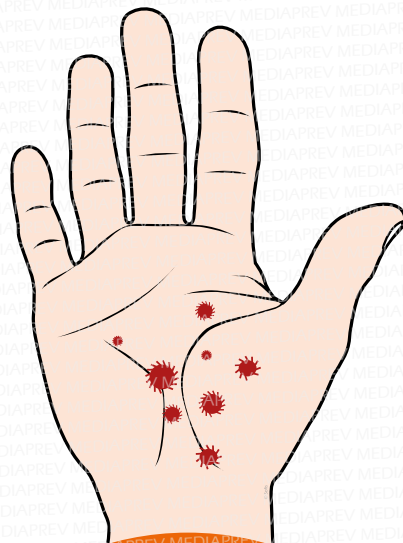
Comprendre le comportement d'un microbe



Comprendre la contamination croisée

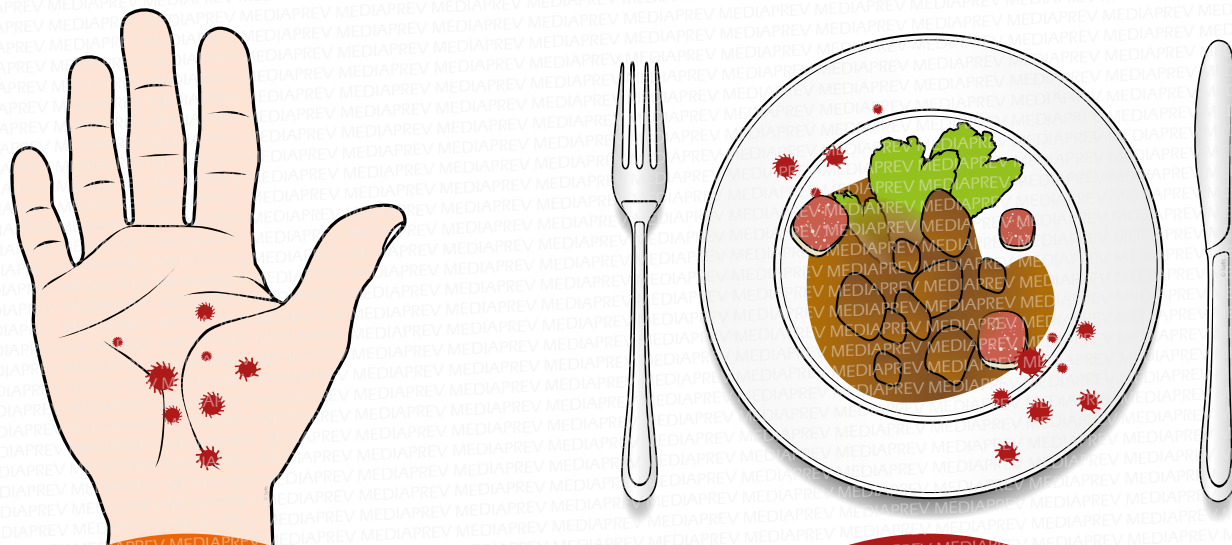
DIFFÉRENCE ENTRE RISQUE ET DANGER

DIFFERENCE ENTRE RISQUE ET DANGER



Risque

DIFFÉRENCE ENTRE RISQUE ET DANGER



Risque

Danger

DIFFÉRENCE ENTRE RISQUE ET DANGER



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

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**



LES TYPES DE CONTAMINATIONS

**DANGER
PHYSIQUE**

**DANGER
CHIMIQUE**



LES TYPES DE CONTAMINATIONS

**DANGER
PHYSIQUE**



**DANGER
CHIMIQUE**



**DANGER
BIOLOGIQUE**



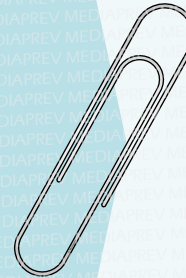
DANGER PHYSIQUE

DANGER PHYSIQUE

Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

DANGER PHYSIQUE

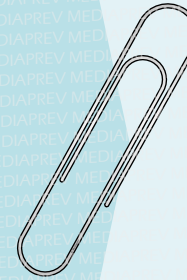
Morceau
de métal



Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

DANGER PHYSIQUE

Morceau
de métal

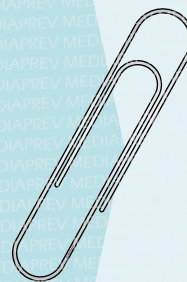


Casse
une dent

Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

DANGER PHYSIQUE

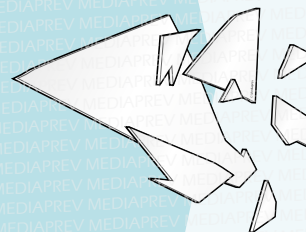
Morceau
de métal



Casse
une dent

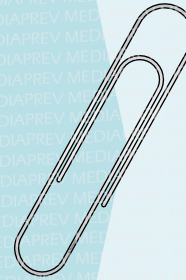
Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

Débris
de verre



DANGER PHYSIQUE

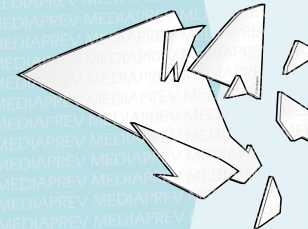
Morceau
de métal



Casse
une dent

Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

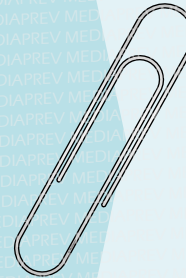
Débris
de verre



Perfore le
système digestif

DANGER PHYSIQUE

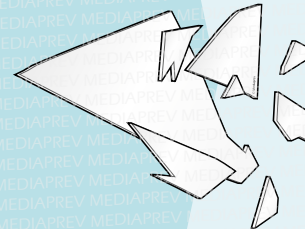
Morceau
de métal



Casse
une dent

Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

Débris
de verre



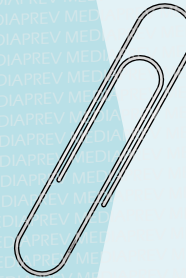
Perfore le
système digestif

Cheveux
Insectes



DANGER PHYSIQUE

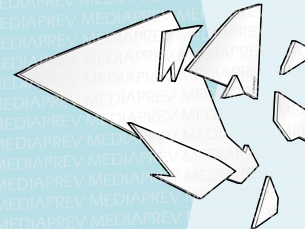
Morceau
de métal



Casse
une dent

Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

Débris
de verre



Perfore le
système digestif

Cheveux
Insectes



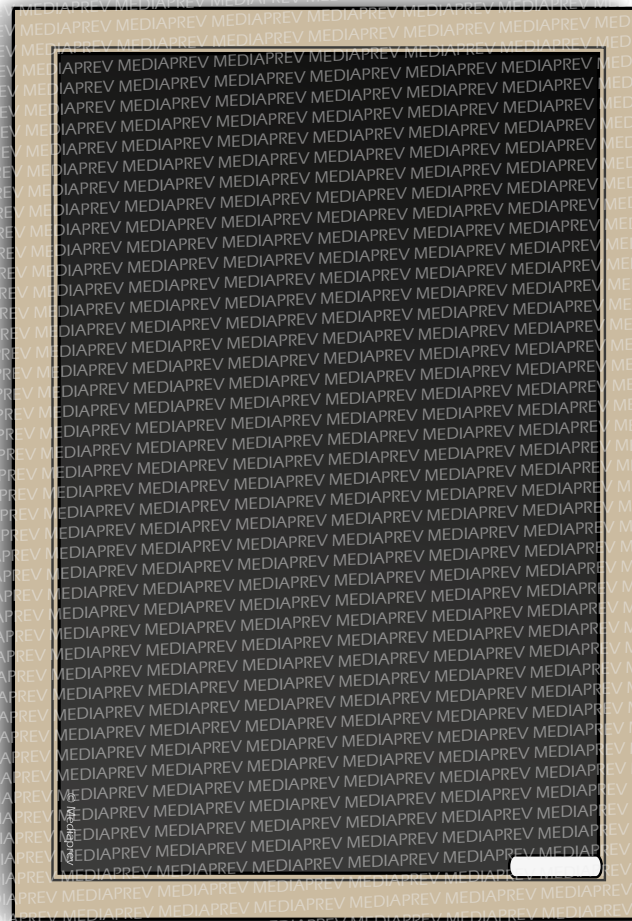
Dégoûte

QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?

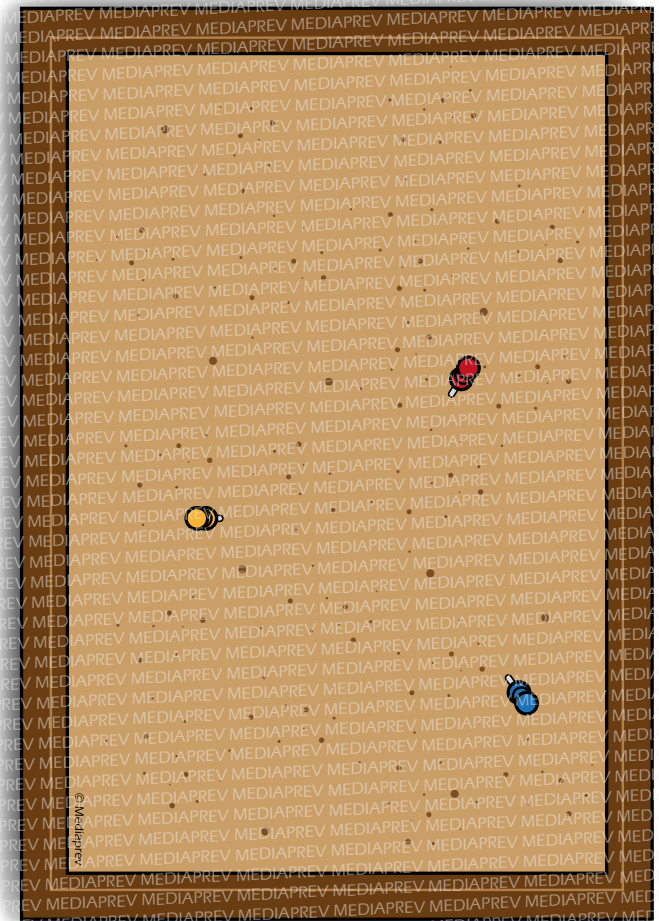
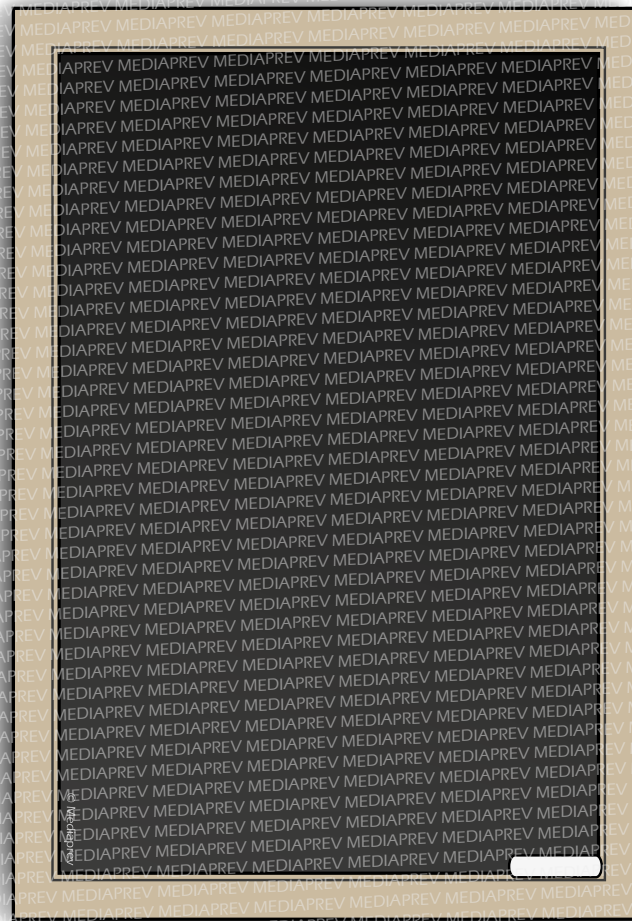
QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?



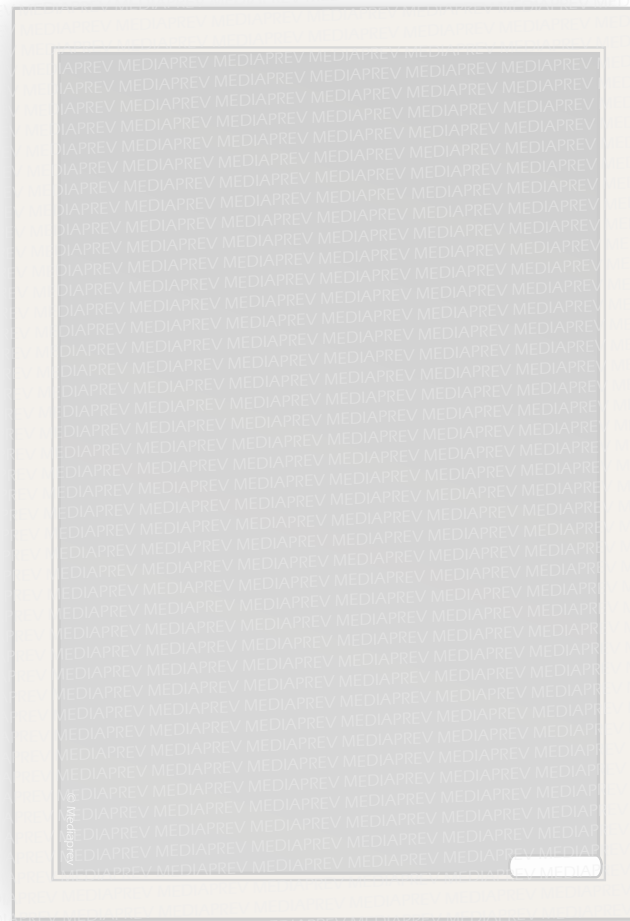
QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?



QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?

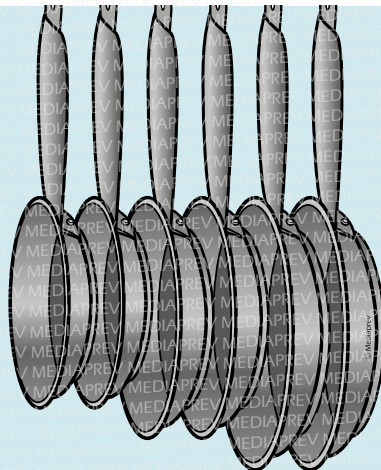


QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?



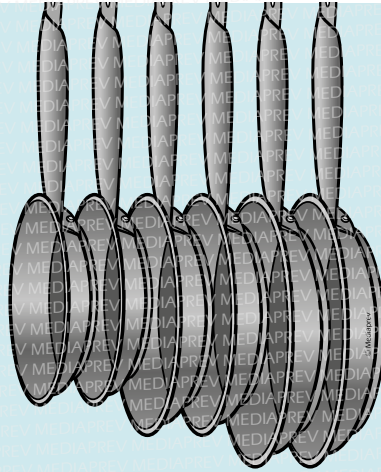
COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?

COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?



Être
ordonné

COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?

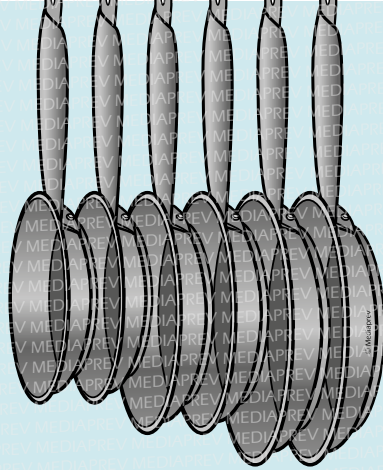


**Être
ordonné**



**Éliminer
les objets
non
nécessaires**

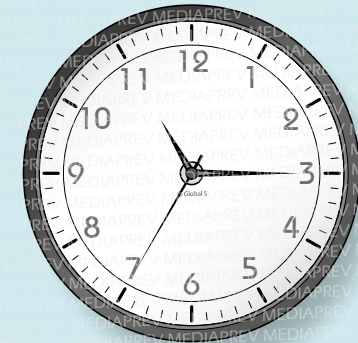
COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?



**Être
ordonné**



**Éliminer
les objets
non
nécessaires**



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

DANGER CHIMIQUE

DANGER CHIMIQUE



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



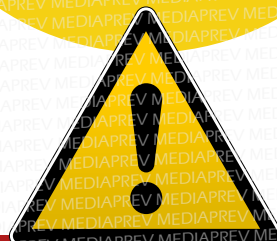
DANGER CHIMIQUE



DANGER

DANGER CHIMIQUE

Table de travail
mal rincée
après nettoyage
et désinfection



DANGER

DANGER CHIMIQUE

Table de travail
mal rincée
après nettoyage
et désinfection

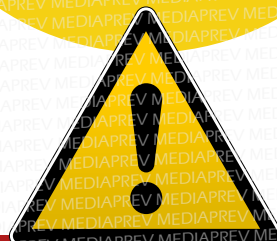


DANGER

**Mauvaise
utilisation
d'un spray**

DANGER CHIMIQUE

Table de travail
mal rincée
après nettoyage
et désinfection



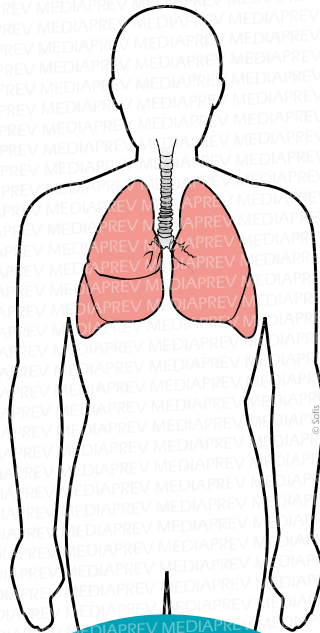
DANGER

**Mauvaise
utilisation
d'un spray**

**Substitution
de l'eau minérale
par un produit
de nettoyage**

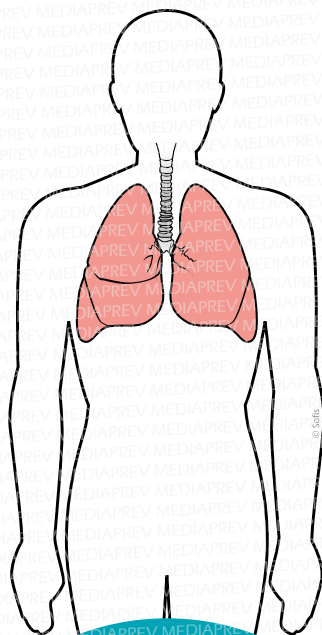
CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES

CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES

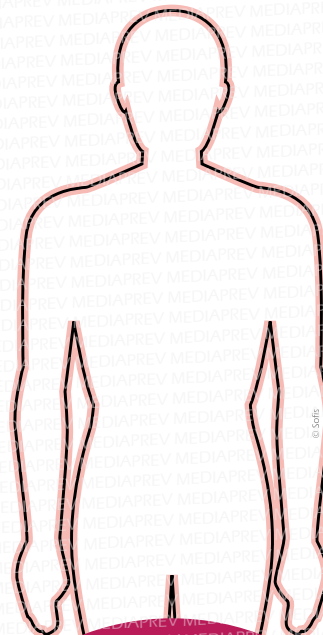


Voies
aériennes
(par les
poumons)

CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES

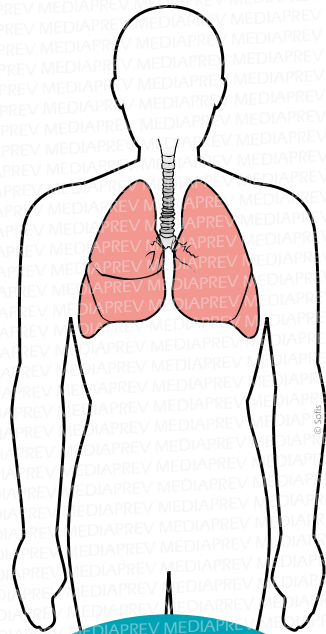


**Voies
aériennes**
(par les
poumons)

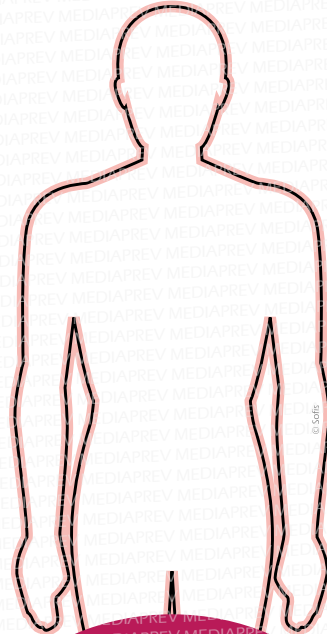


**Voie
cutanée**
(par la peau)

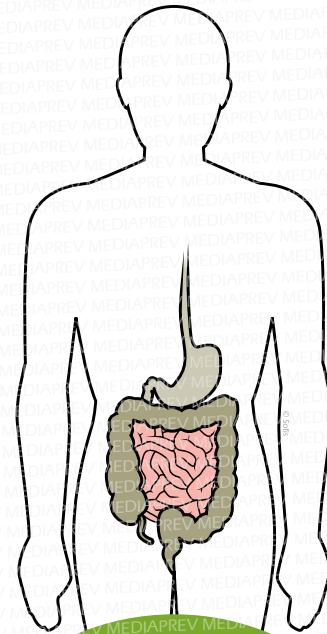
CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES



**Voies
aériennes**
(par les
poumons)



**Voie
cutanée**
(par la peau)



**Voies
digestive**
(par les
intestins)

COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdire



COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdire

Insecticides



COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdite

Insecticides

Pesticides



COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdire

Interdire en zone de travail

Insecticides

Pesticides



COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdire

Insecticides

Pesticides

Interdire en zone de travail

Lubrifiants pour machine



COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdire

Insecticides

Pesticides

Interdire en zone de travail

Lubrifiants pour machine

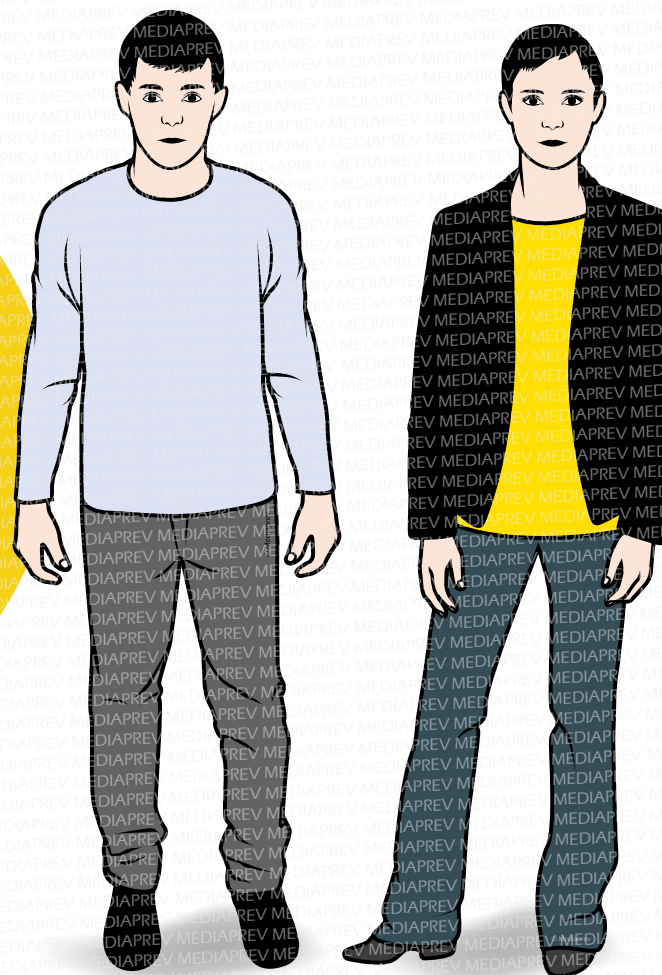
Peintures, solvants



DANGER BIOLOGIQUE

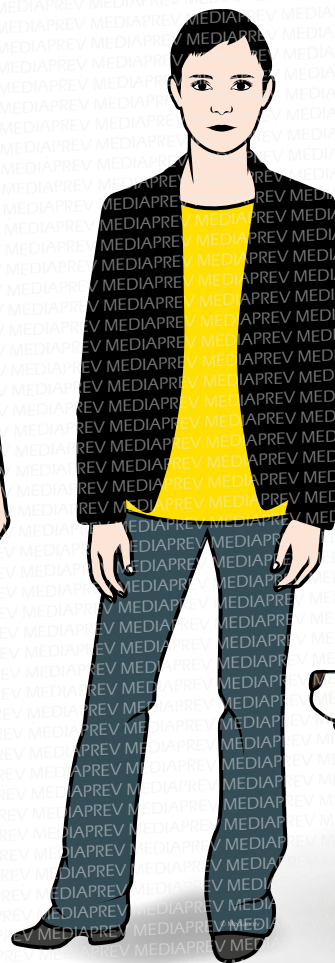
DANGER BIOLOGIQUE

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



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

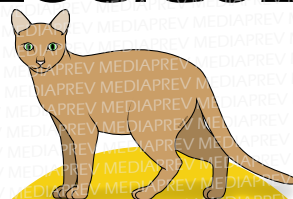


Rat
Vaccine
Spirillose

DANGER BIOLOGIQUE



Rat
Vaccine
Spirillose



Chat
Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose

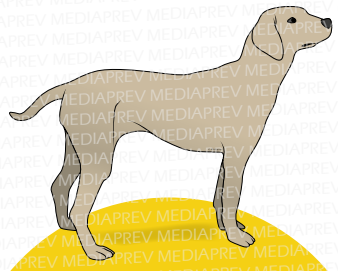
DANGER BIOLOGIQUE



Rat
Vaccine
Spirillose



Chat
Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



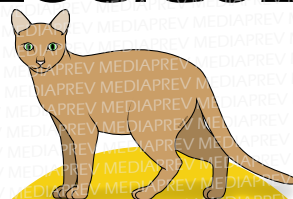
Chien
Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage

LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

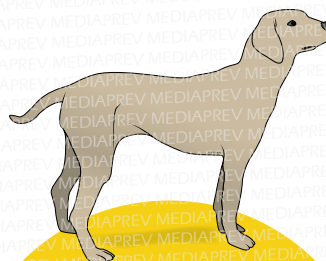
DANGER BIOLOGIQUE



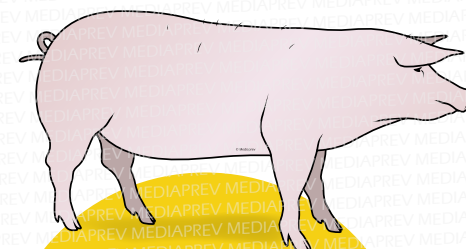
Rat
Vaccine
Spirillose



Chat
Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



Chien
Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage

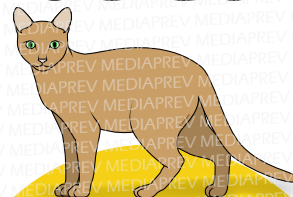


Porc
Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose

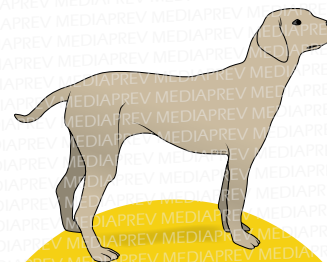
DANGER BIOLOGIQUE



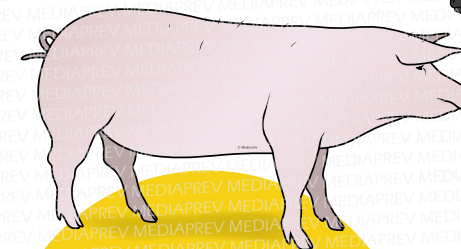
Rat
Vaccine
Spirillose



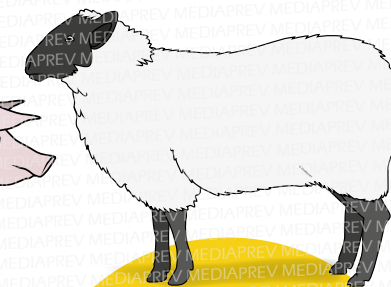
Chat
Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



Chien
Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



Porc
Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose

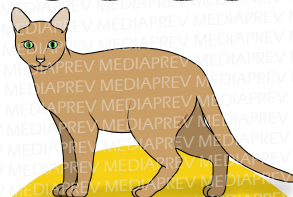


Mouton
Fièvre Q
Brucellose
Echyma

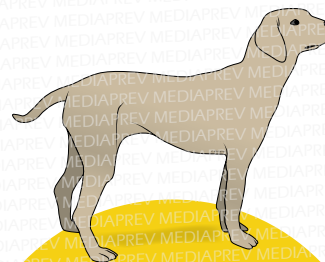
DANGER BIOLOGIQUE



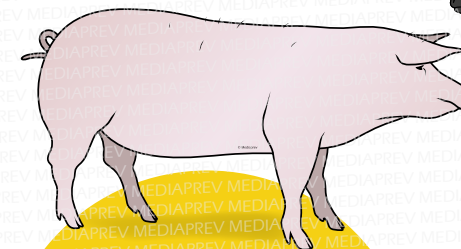
Rat
Vaccine
Spirillose



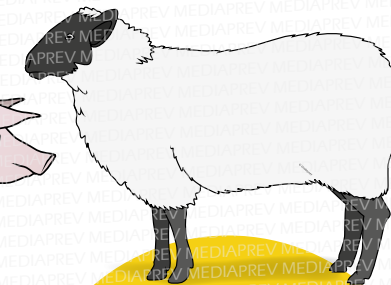
Chat
Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



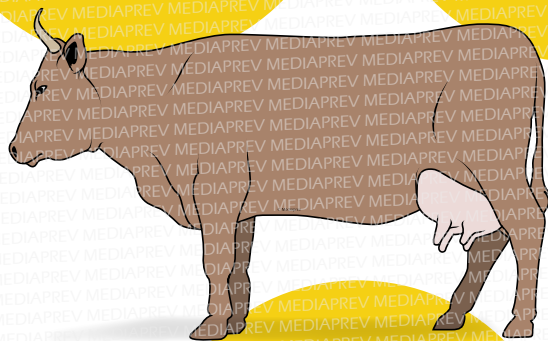
Chien
Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



Porc
Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



Mouton
Fièvre Q
Brucellose
Echyma



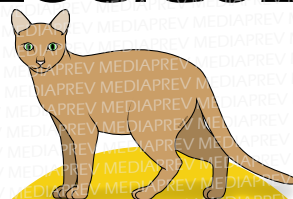
Vache
Fièvre Q
Brucellose
Salmonellose
ESB

LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

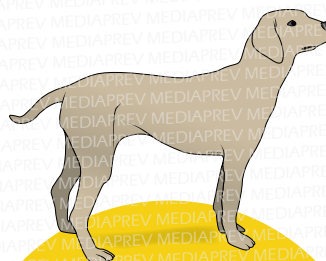
DANGER BIOLOGIQUE



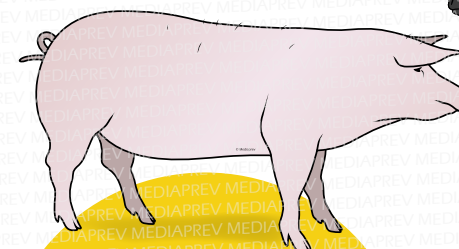
Rat
Vaccine
Spirillose



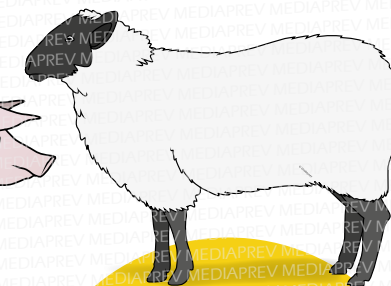
Chat
Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



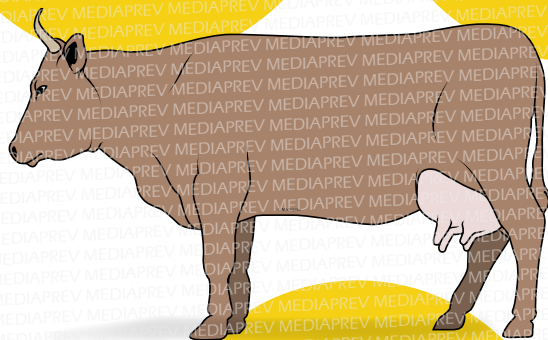
Chien
Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



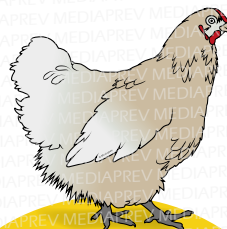
Porc
Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



Mouton
Fièvre Q
Brucellose
Echyma



Vache
Fièvre Q
Brucellose
Salmonellose
ESB

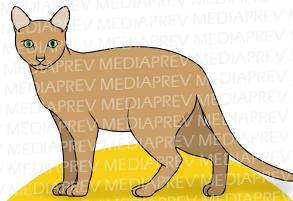


Volaille
Grippe aviaire
Campylobactériose
Salmonellose

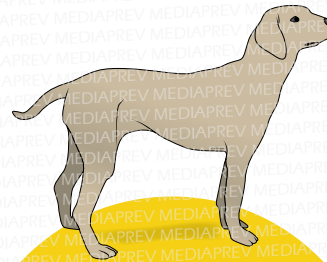
DANGER BIOLOGIQUE



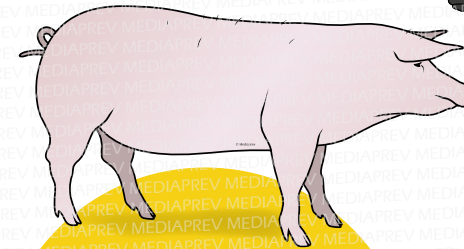
Rat
Vaccine
Spirillose



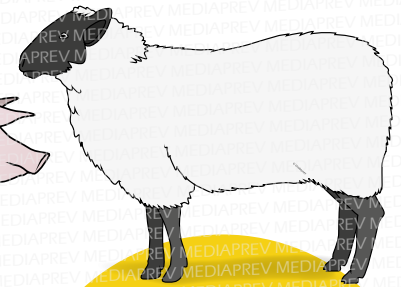
Chat
Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



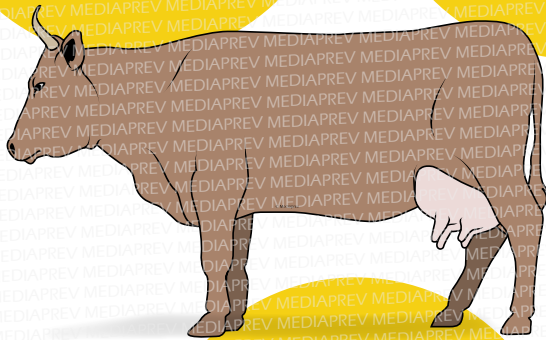
Chien
Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



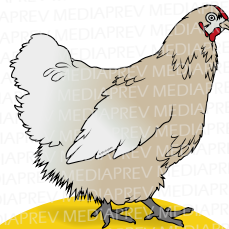
Porc
Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



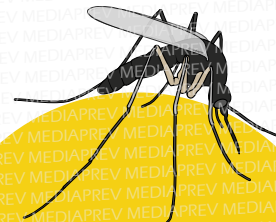
Mouton
Fièvre Q
Brucellose
Echyma



Vache
Fièvre Q
Brucellose
Salmonellose
ESB



Volaille
Grippe aviaire
Campylobactériose
Salmonellose

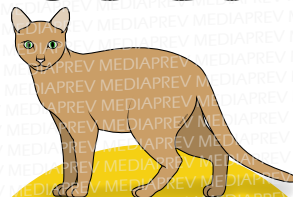


Moustique
Fièvre du Nil
Chikungunya

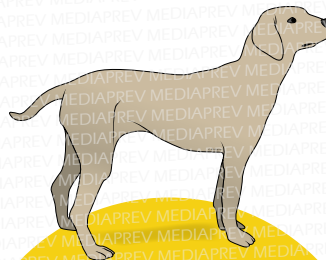
DANGER BIOLOGIQUE



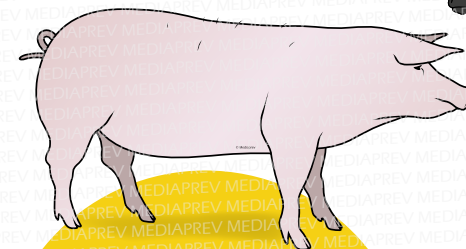
Rat
Vaccine
Spirillose



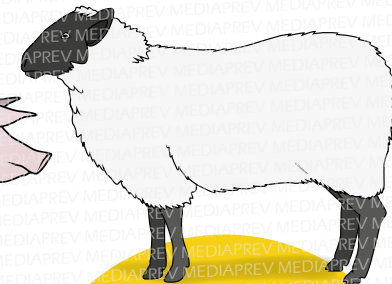
Chat
Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



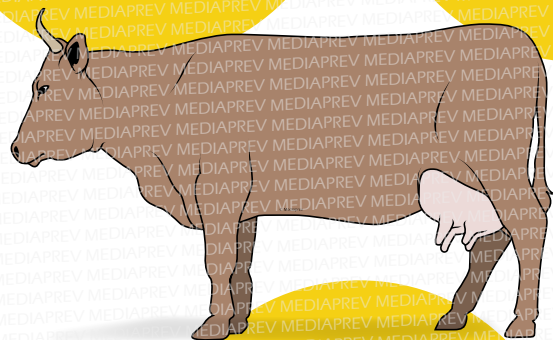
Chien
Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



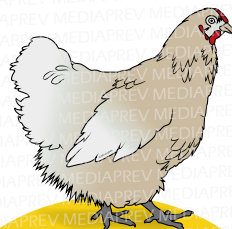
Porc
Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



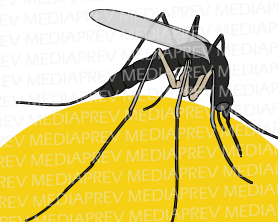
Mouton
Fièvre Q
Brucellose
Echyma



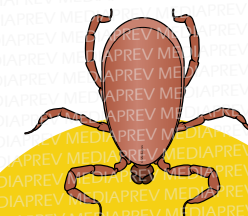
Vache
Fièvre Q
Brucellose
Salmonellose
ESB



Volaille
Grippe aviaire
Campylobactériose
Salmonellose



Moustique
Fièvre du Nil
Chikungunya

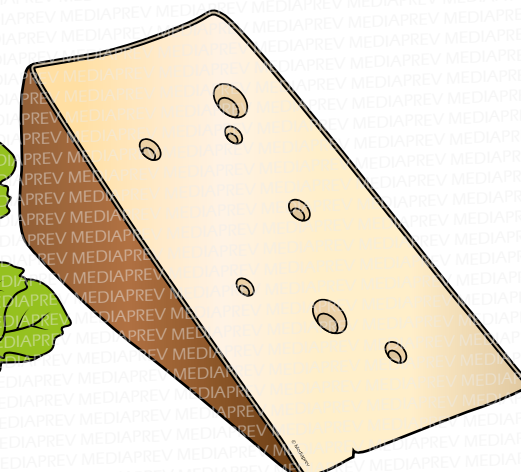
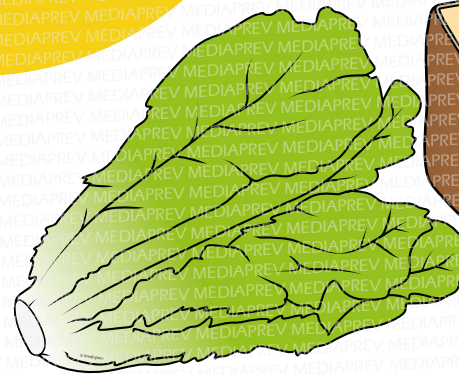
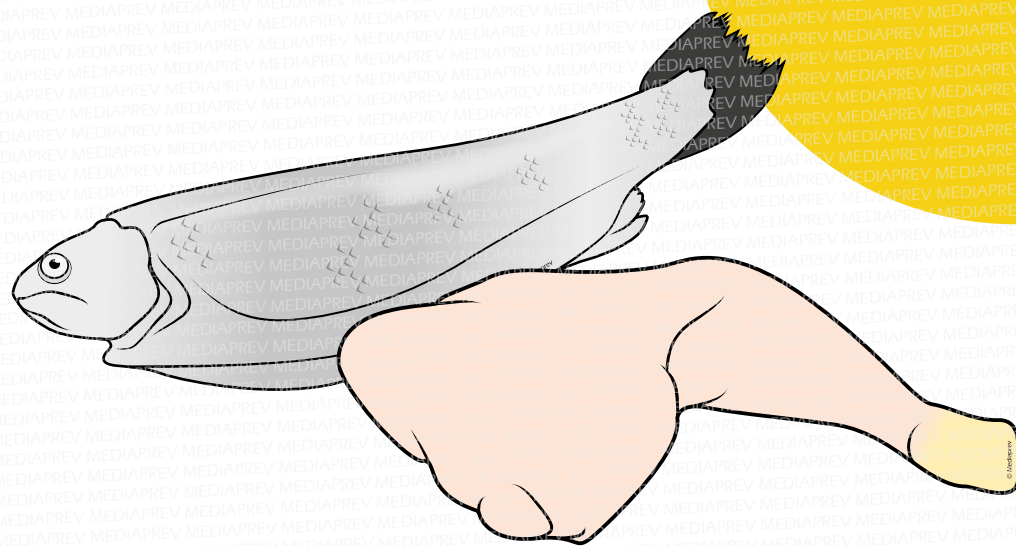


Tique
Maladie de Lyme
Encéphalite à tique

DANGER BIOLOGIQUE

...ET LES ALIMENTS

Toxoplasmose
Salmonellose
Listériose



LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

QUIZ

QUIZ

1

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

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 ?

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



Les bactéries et les virus sont ils des microbes ?

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 ?

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

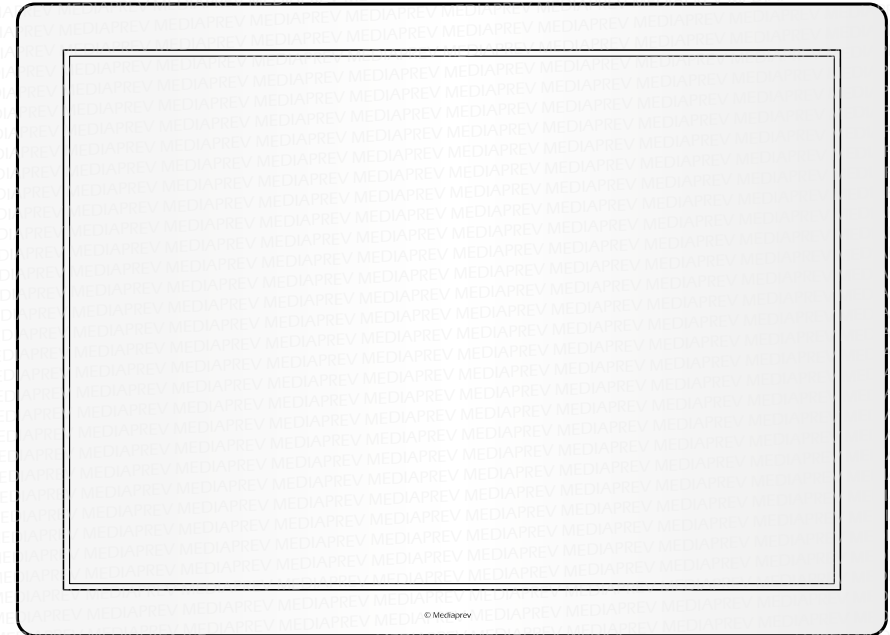
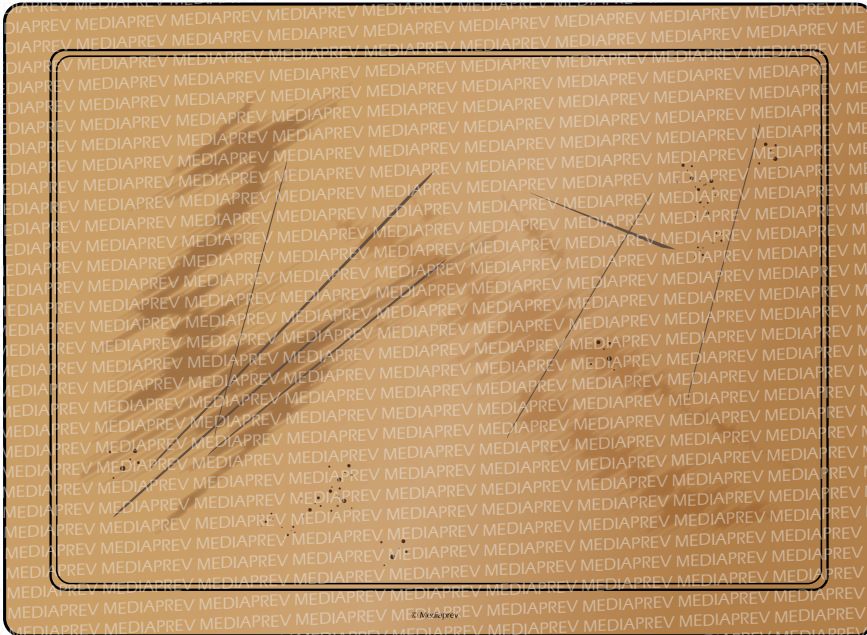
CONTAMINATION BIOLOGIQUE

CONTAMINATION BIOLOGIQUE

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

CONTAMINATION BIOLOGIQUE

Quelle est
la planche la
plus sale ?



CONTAMINATION BIOLOGIQUE

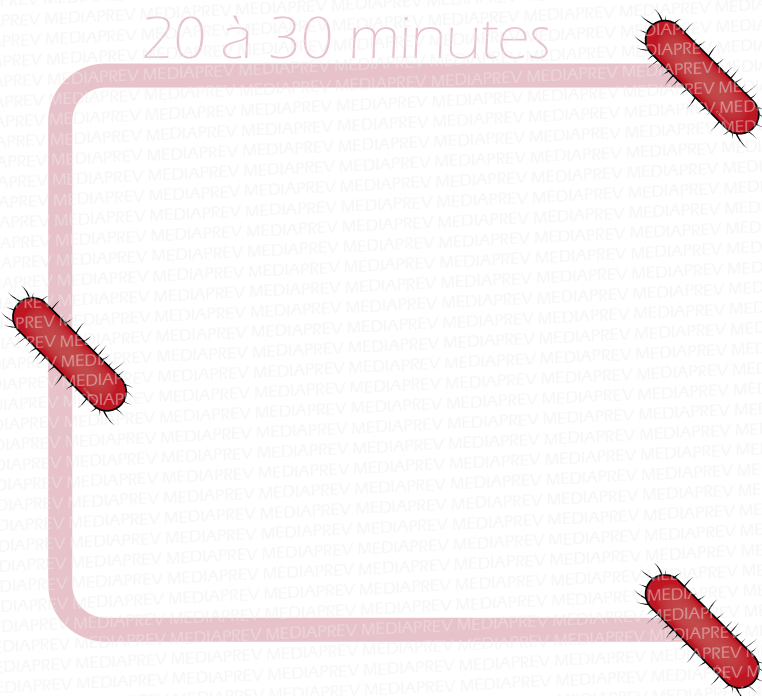
Le bois
n'est pas toléré
en cuisine

DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE



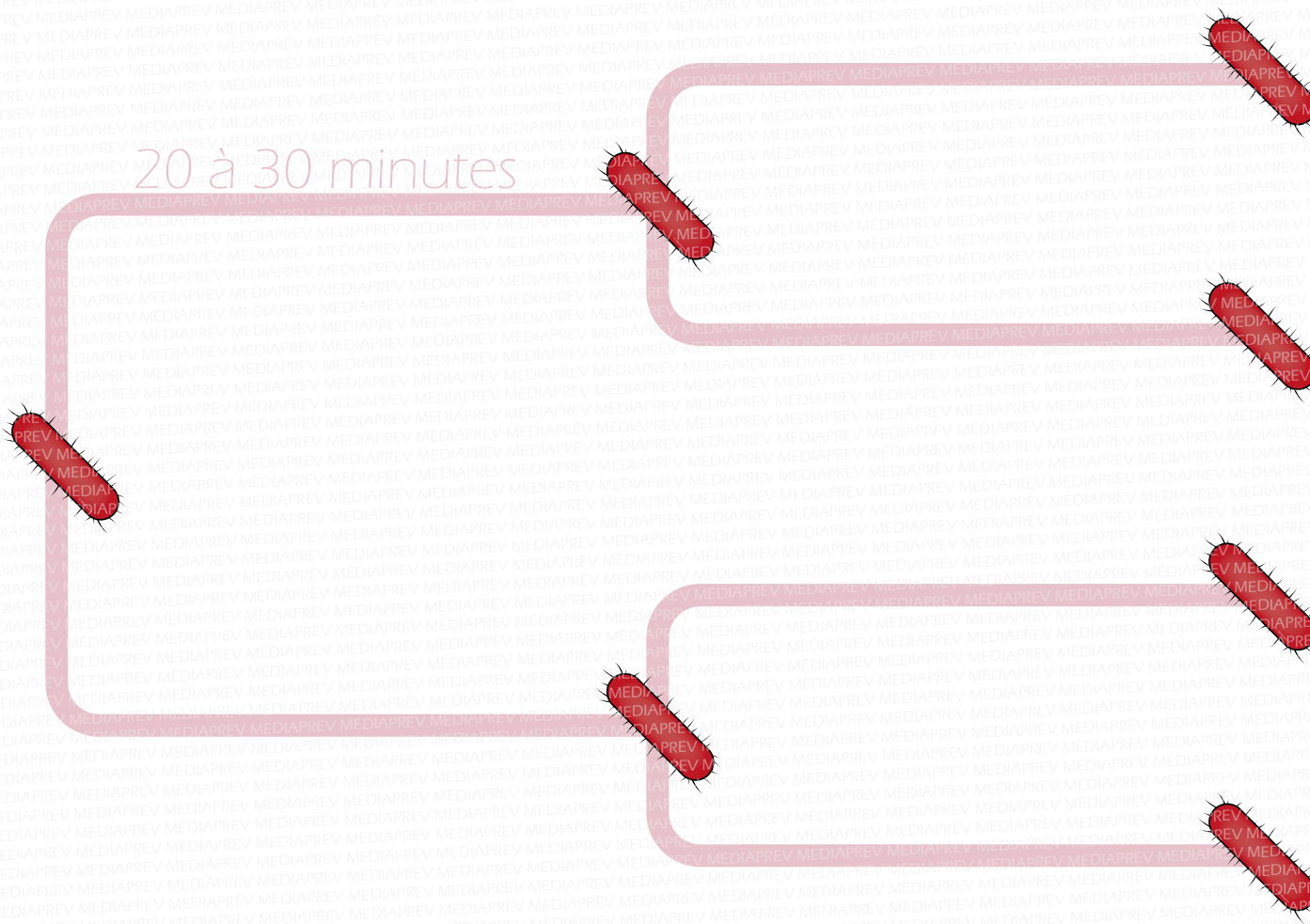
DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE

20 à 30 minutes



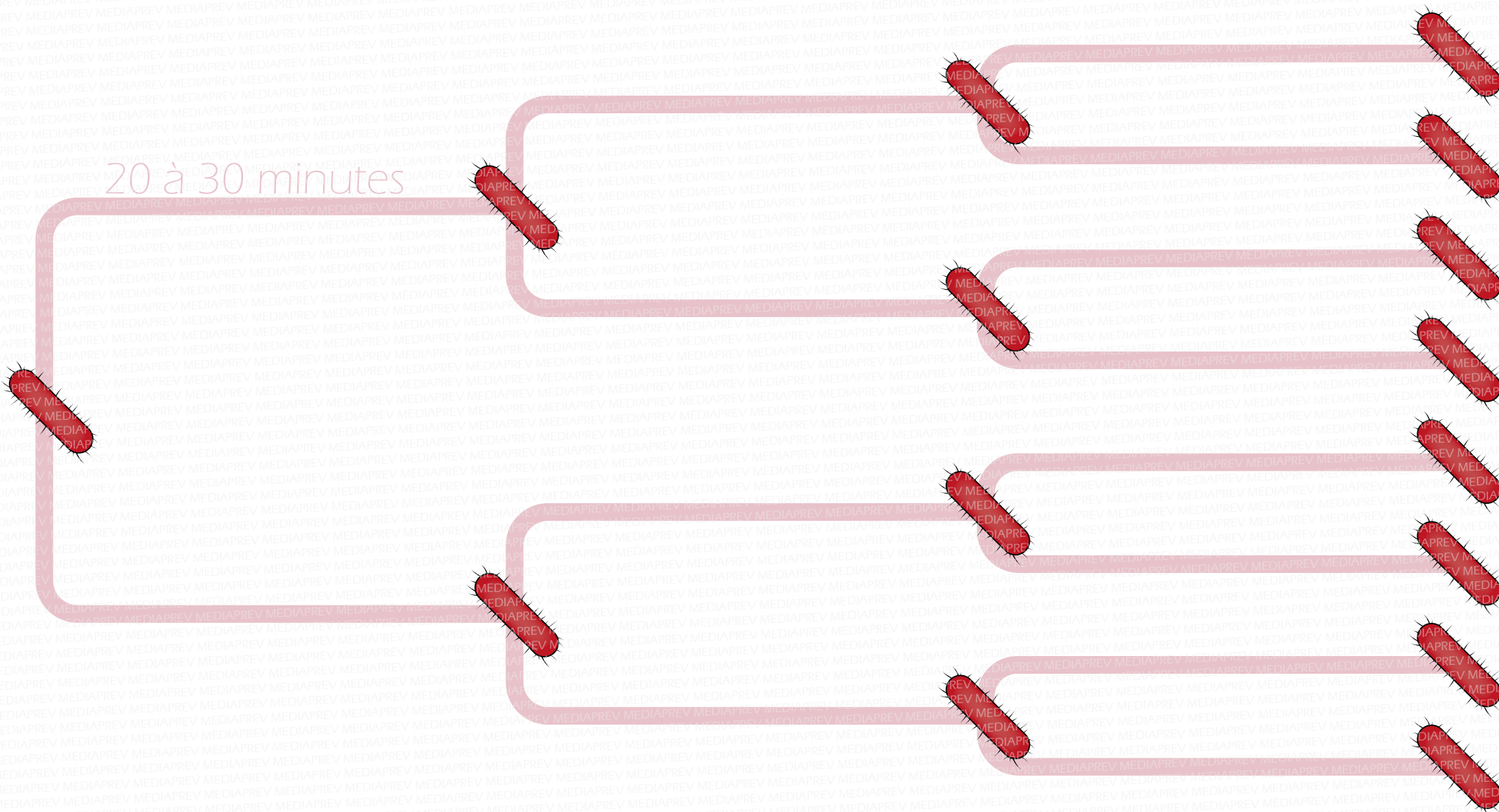
DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE

20 à 30 minutes



DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE

20 à 30 minutes



DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE

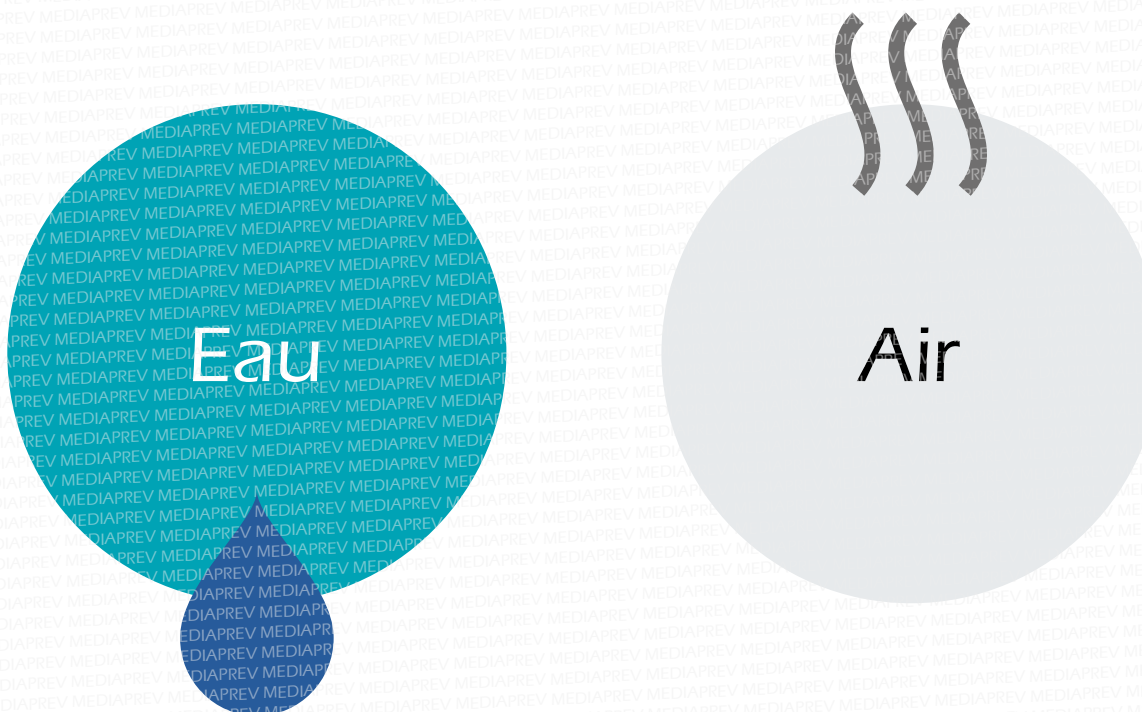


VECTEUR DE DÉPLACEMENT

VECTEUR DE DÉPLACEMENT

Eau

VECTEUR DE DÉPLACEMENT



VECTEUR DE DÉPLACEMENT

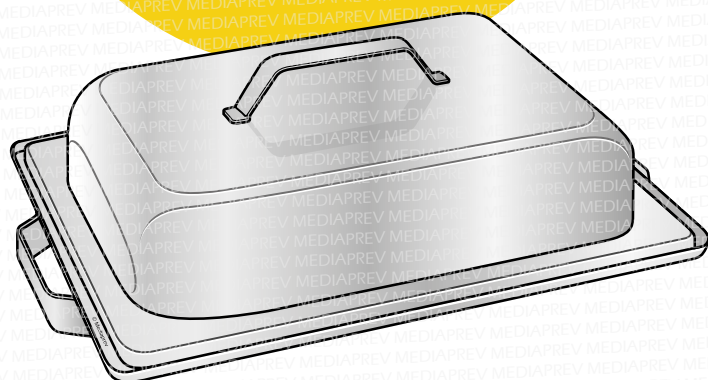


POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :

POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



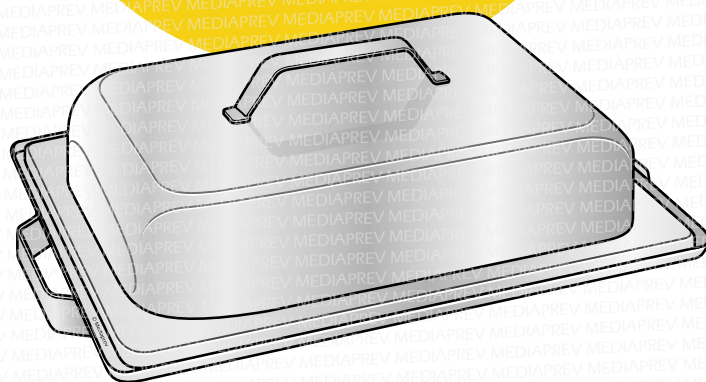
**Maintenir
le matériel
propre**



POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



**Maintenir
le matériel
propre**



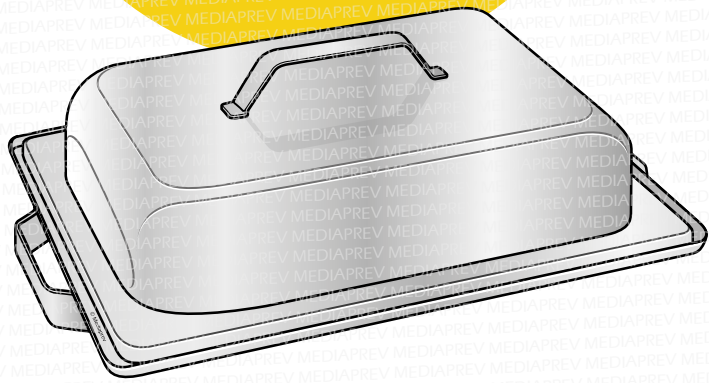
**Nettoyer et
désinfecter les
zones de travail**



POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



**Maintenir
le matériel
propre**



**Nettoyer et
désinfecter les
zones de travail**



**Laver vos
mains toutes
les 30 minutes**



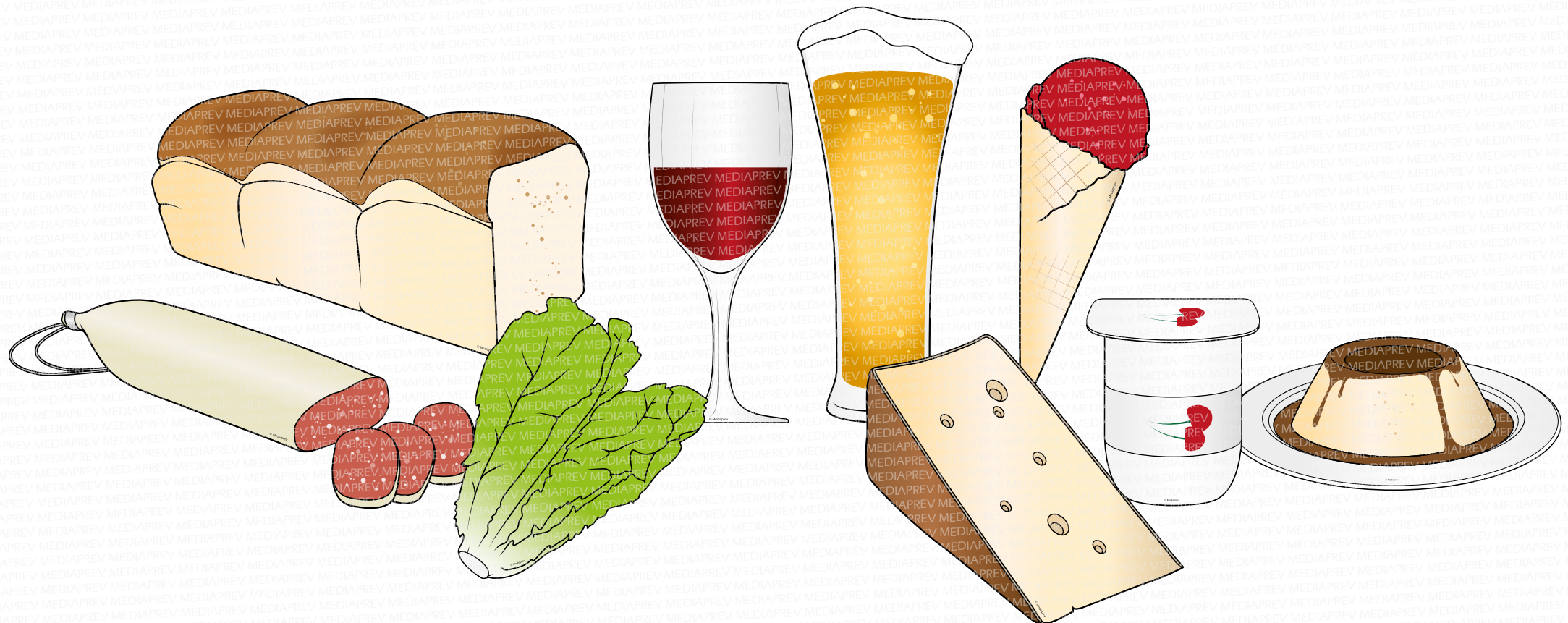
LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

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

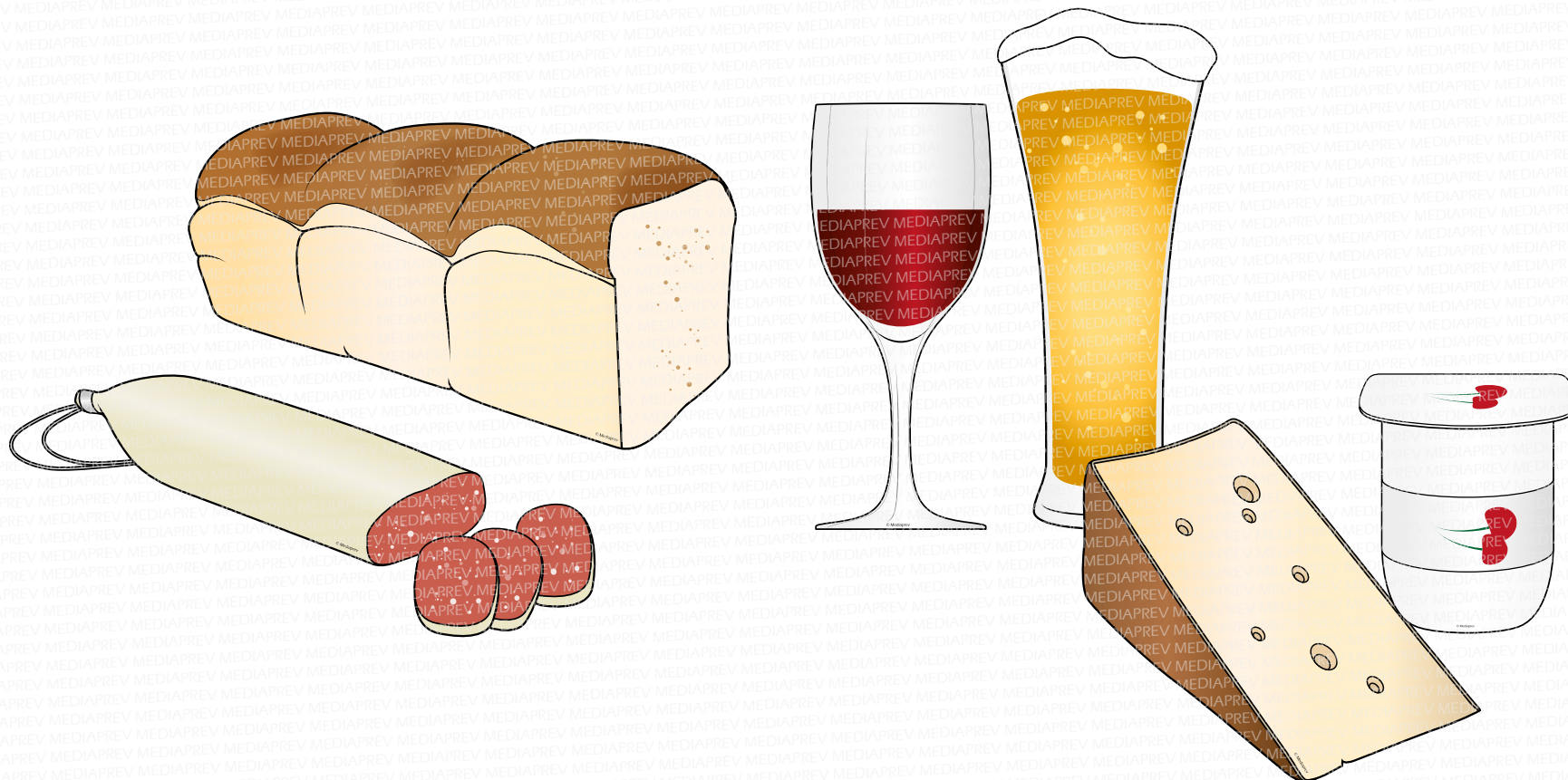
LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

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



LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

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



MICROBES UTILES

MICROBES UTILES

Moississures

MICROBES UTILES

Moississures

Bactéries
Alimentaires

MICROBES UTILES

Moississures

Bactéries
Alimentaires

Levures

MICROBES D'ALTÉRATION

MICROBES D'ALTÉRATION

Aspect
collant du
jambon



MICROBES D'ALTÉRATION

Aspect
collant du
jambon



Couleur
verte sur la
viande



MICROBES D'ALTÉRATION

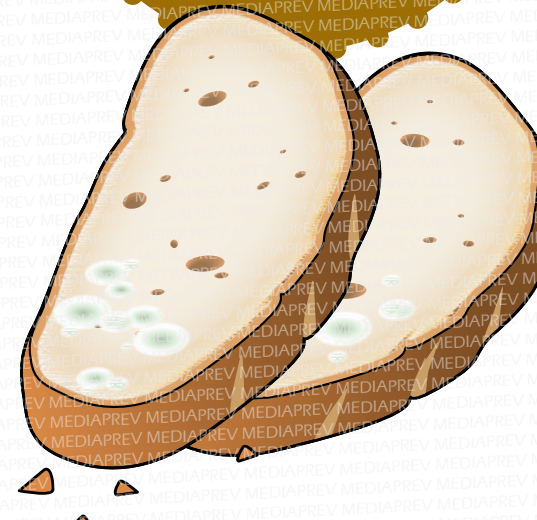
Aspect
collant du
jambon



Couleur
verte sur la
viande



Pourritures
sur le pain
ou sur les
fruits



MICROBES PATHOGENES

MICROBES PATHOGENES

MIA
Maladie infectieuse
d'origine alimentaire

MICROBES PATHOGENES

MIA
Maladie infectieuse
d'origine alimentaire

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

PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA

PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA

Salmonelles

PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA

Salmonelles

Staphylocoques
dorés

PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA

Salmonelles

Clostridium
Perfringens

Staphylocoques
dorés

PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA

Salmonelles

Clostridium
Perfringens

Staphylocoques
dorés

Clostridium
Botulinum

SALMONELLE

SALMONELLE

Origine

SALMONELLE

Origine

Intestins d'animaux ou humains
(malades ou porteurs sains)

SALMONELLE

Origine

Intestins d'animaux ou humains
(malades ou porteurs sains)

Contamination

SALMONELLE

Origine

Intestins d'animaux ou humains
(malades ou porteurs sains)

Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

SALMONELLE

Origine

Intestins d'animaux ou humains
(malades ou porteurs sains)

Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

SALMONELLE

Origine

Intestins d'animaux ou humains
(malades ou porteurs sains)

Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

Égouts

SALMONELLE

Origine

Intestins d'animaux ou humains
(malades ou porteurs sains)

Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

Égouts

Rongeurs et insectes

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

SALMONELLE

Carnés

Produits

SALMONELLE

Carnés

Œufs

Produits

SALMONELLE

Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

SALMONELLE

Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)

SALMONELLE

Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)

Lutte

SALMONELLE

Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)

Hygiène Générale

Lutte

SALMONELLE

Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)

Lutte

Hygiène Générale

Bonnes Pratiques de Fabrication

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

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Origine

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Salive : gorge, nez

Origine

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Origine

Salive : gorge, nez

Plaies, infections

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Origine

Salive : gorge, nez

Plaies, infections

Contamination

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Origine

Salive : gorge, nez

Plaies, infections

Contamination

Préparation des aliments

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits carnés, charcuterie, viande hachée

Produits

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits carnés, charcuterie, viande hachée

Desserts à base d'oeuf, lait

Produits

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits carnés, charcuterie, viande hachée

Desserts à base d'oeuf, lait

Produits

Plats cuisinés à l'avance

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits carnés, charcuterie, viande hachée

Desserts à base d'oeuf, lait

Produits

Plats cuisinés à l'avance

Produits réchauffés lentement et insuffisamment

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Lutte

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Ne pas mettre en contact de l'aliment, le personnel atteint d'angine, de sinusite, de plaie.

Lutte

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Ne pas mettre en contact de l'aliment, le personnel atteint d'angine, de sinusite, de plaie.

Lutte

Porter une tenue propre et adaptée.

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Ne pas mettre en contact de l'aliment, le personnel atteint d'angine, de sinusite, de plaie.

Lutte

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

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Intestins

Origine

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Intestins

Origine

Selles

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

Contamination

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

Contamination

Contamination fécale

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

Contamination

Contamination fécale

Éviscération

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

Contamination

Contamination fécale

Éviscération

Présence de spores sur végétaux

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

Contamination

Contamination fécale

Éviscération

Présence de spores sur végétaux

Légumes mal lavés

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

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Aliments sous vide

Produits

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

Produits

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

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

Produits

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

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

Produits réchauffés lentement

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

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

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

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

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Origine

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Spore dans la nature

Origine

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Spore dans la nature

Origine

Intestins

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Spore dans la nature

Origine

Intestins

Contamination

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Spore dans la nature

Origine

Intestins

Contamination

Présent dans de nombreux milieux, très résistants

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Produits

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Salaisons produits carnés et poissons
insuffisamment traités et conservés

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

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

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

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)

PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)

Gastroenterites
infantiles

PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)

Gastroenterites
infantiles

Listériose

PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)



PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)



MICROBES PATHOGENES

MICROBES PATHOGENES

TIA ou MIA	Nombre de cas par an	Nombre de decès 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

L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Où se trouve
t-elle ?

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.

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 ?

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.

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 ?

L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Diarrhées (parfois sanglantes)

Quels sont les
symptômes ?

L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre

Quels sont les
symptômes ?

L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre

Vomissements

Quels sont les
symptômes ?

L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Quels sont les symptômes ?

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre

Vomissements

Douleurs abdominales

L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Quels sont les symptômes ?

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre

Vomissements

Douleurs abdominales

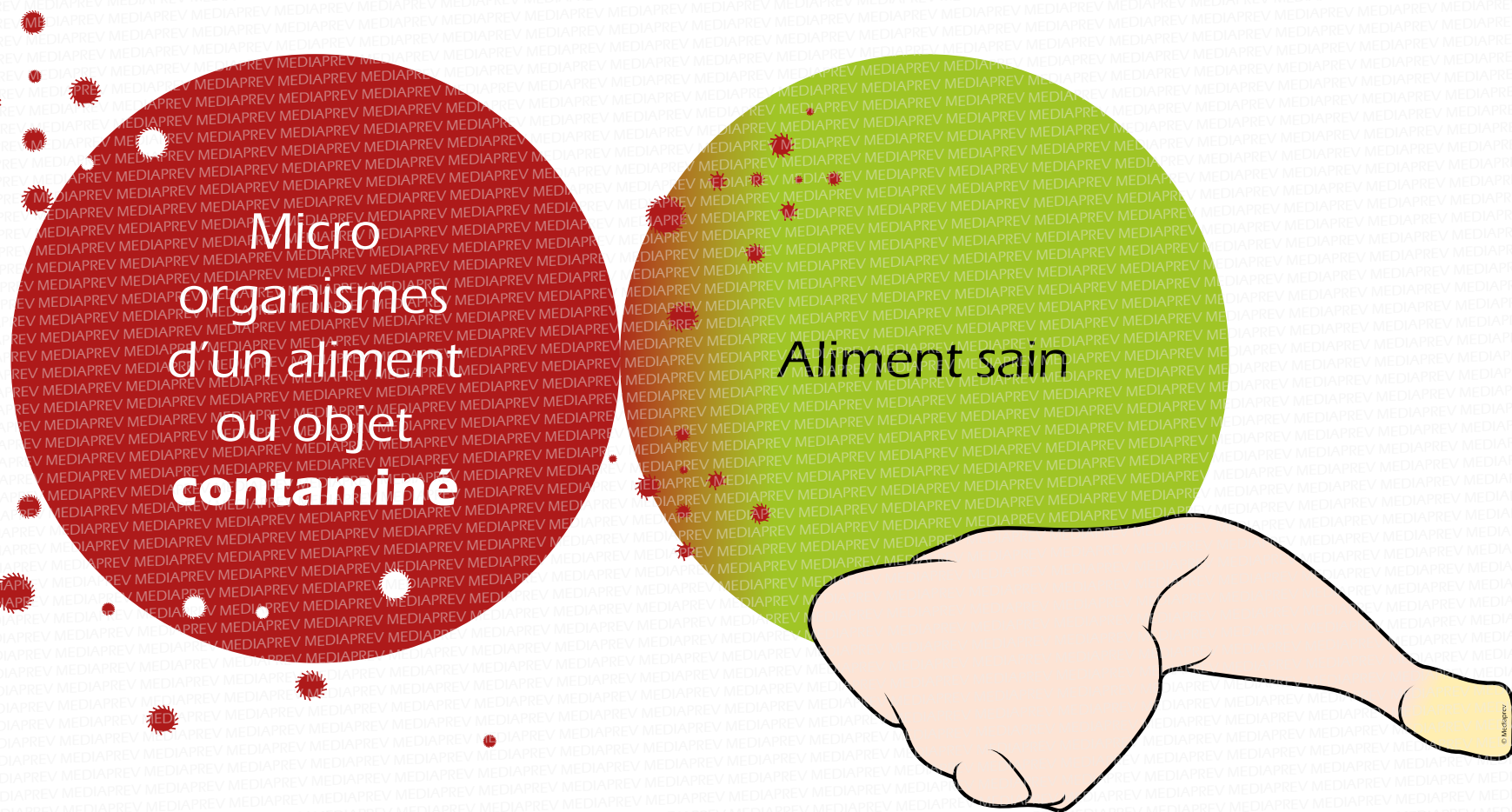
Déshydratation

LA CONTAMINATION CROISÉE

LA CONTAMINATION CROISÉE



LA CONTAMINATION CROISÉE



COMMENT L'ÉVITER ?

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).

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.

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 ?

COMMENT LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux

COMMENT LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux

Se nettoyer et désinfecter les mains régulièrement

COMMENT LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux

Se nettoyer et désinfecter les mains régulièrement

Nettoyer et désinfecter les ustensiles

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

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

L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

OBJECTIFS

OBJECTIFS



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

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

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

Vêtement propre

1 microbe cm²

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm²

Mains

100 à 1000 cm²

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm^2

Mains

100 à 1000 cm^2

Cuir chevelu

1 million cm^2

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm²

Mains

100 à 1000 cm²

Cuir chevelu

1 million cm²

Front

10 000 à 100 000 cm²

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm²

Mains

100 à 1000 cm²

Cuir chevelu

1 million cm²

Front

10 000 à 100 000 cm²

Sécrétions nasales

10 millions cm²

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm²

Mains

100 à 1000 cm²

Cuir chevelu

1 million cm²

Front

10 000 à 100 000 cm²

Sécrétions nasales

10 millions cm²

Aisselles

1 à 10 millions cm²

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm²

Mains

100 à 1000 cm²

Cuir chevelu

1 million cm²

Front

10 000 à 100 000 cm²

Sécrétions nasales

10 millions cm²

Aisselles

1 à 10 millions cm²

Salive

100 millions cm²

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm²

Mains

100 à 1000 cm²

Cuir chevelu

1 million cm²

Front

10 000 à 100 000 cm²

Sécrétions nasales

10 millions cm²

Aisselles

1 à 10 millions cm²

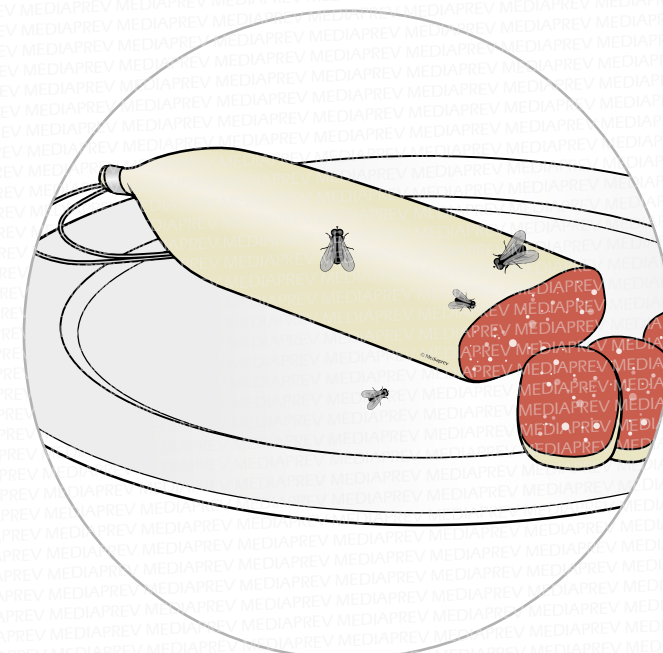
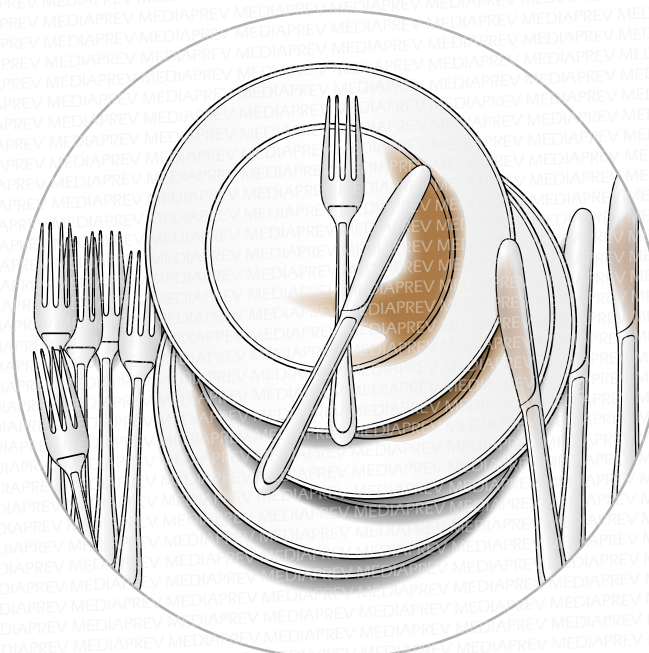
Salive

100 millions cm²

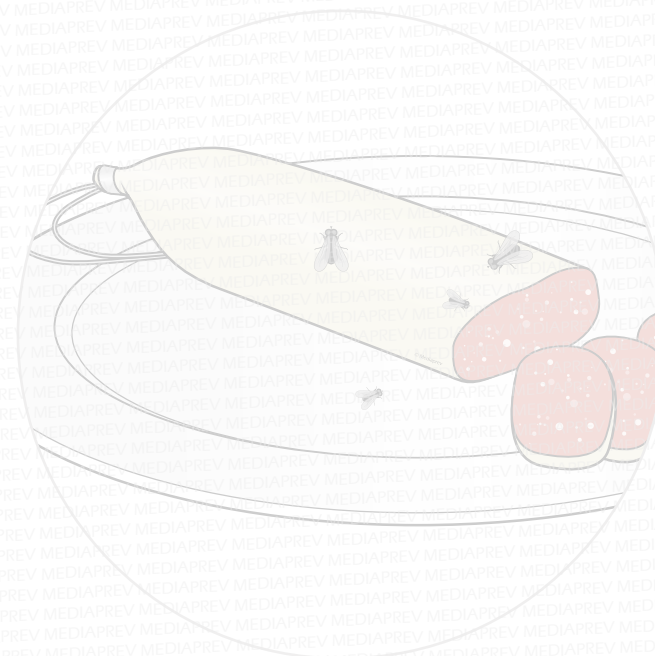
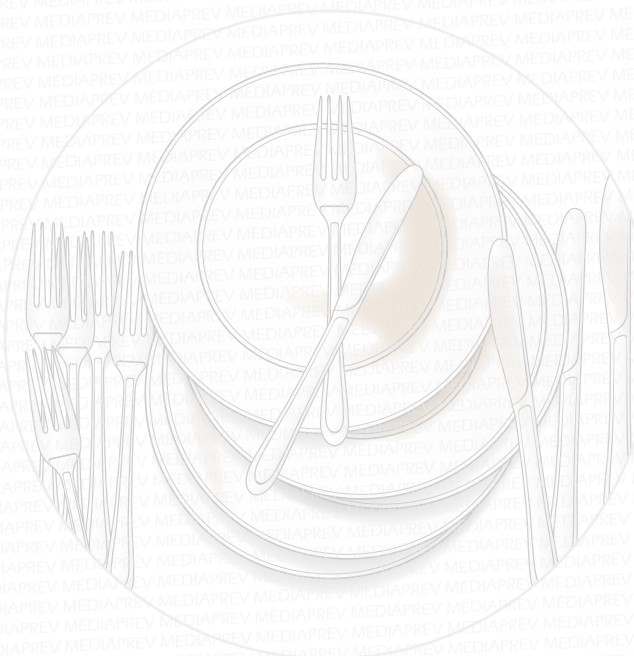
Matières fécales

100 millions cm²

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME



LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

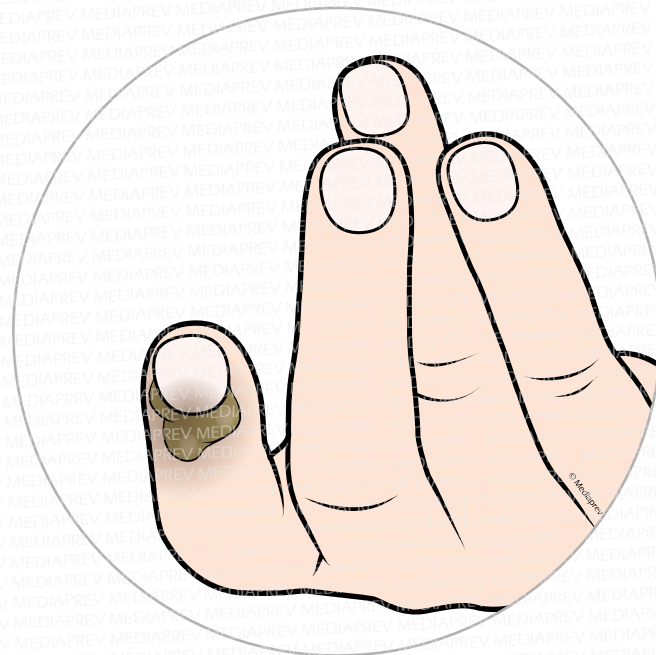


LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

L'homme abrite naturellement une flore microbienne.

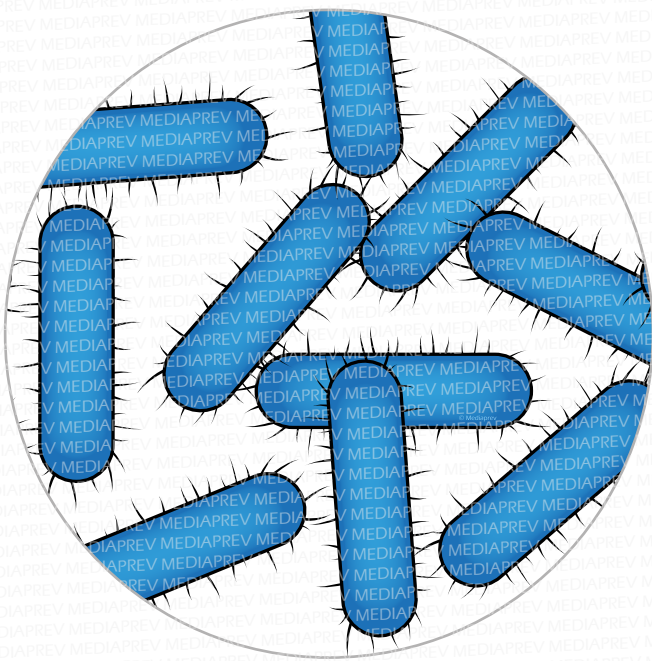
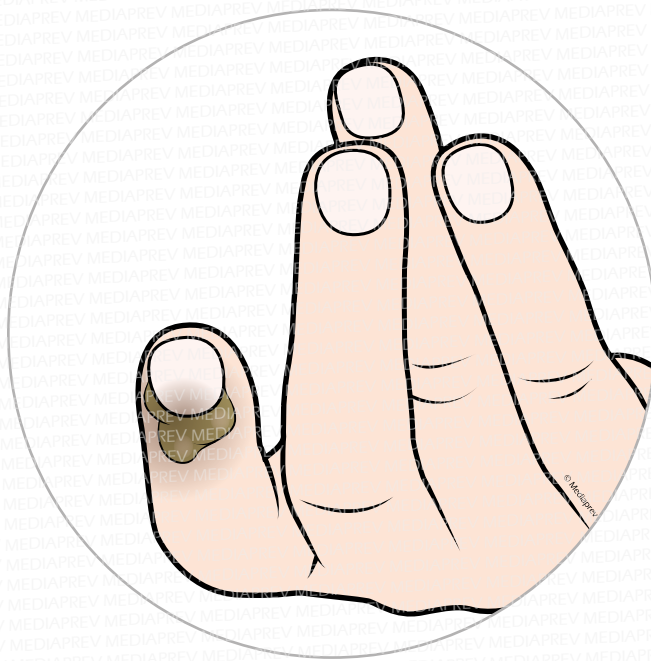
LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

L'homme abrite naturellement une flore microbienne.



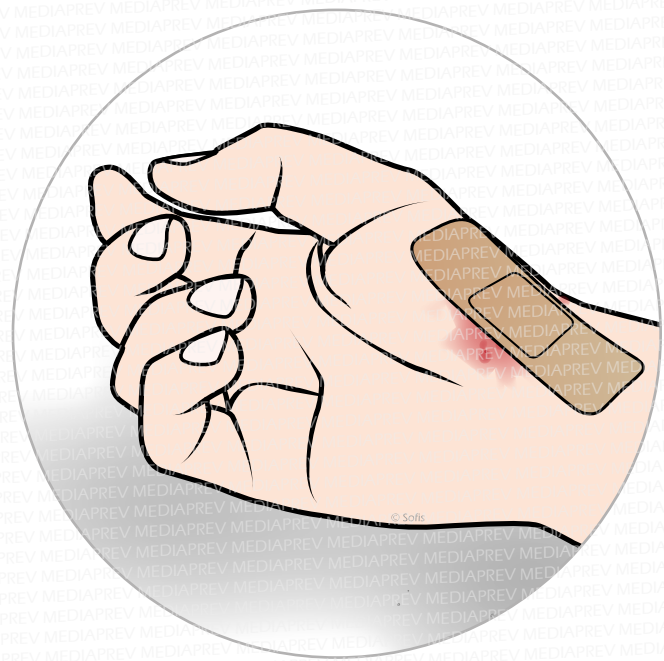
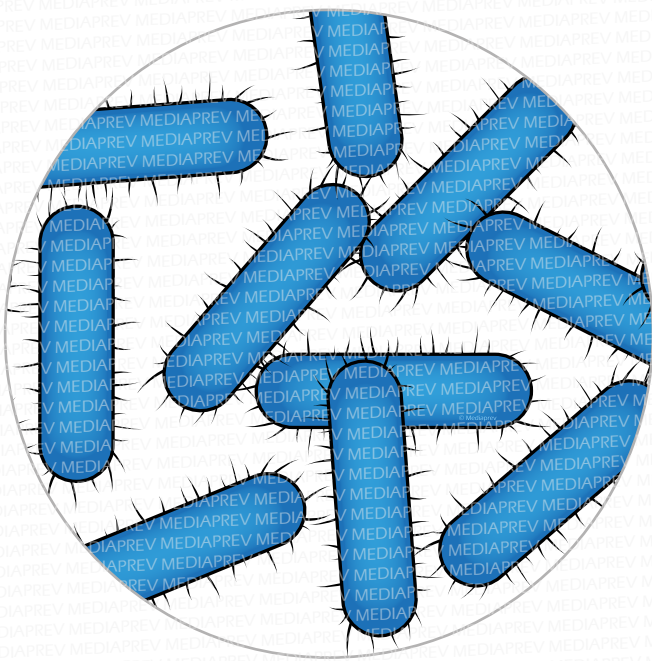
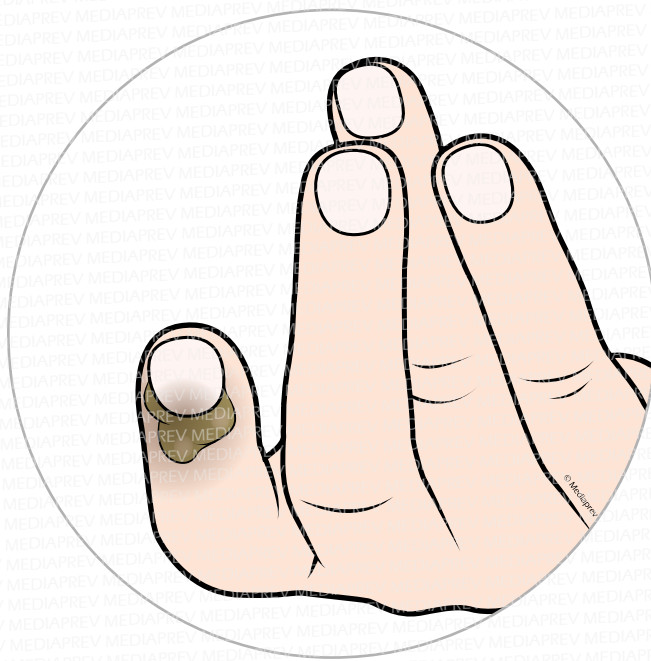
LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

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



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

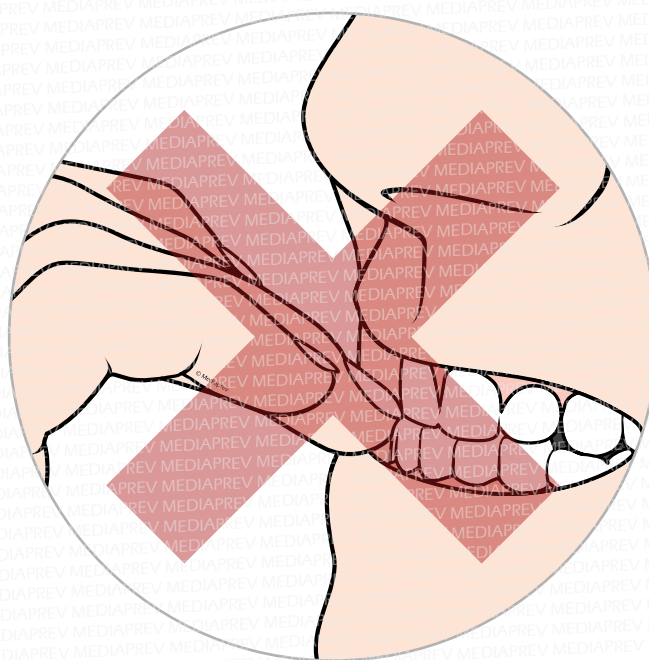
LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Règles à respecter en zone de production



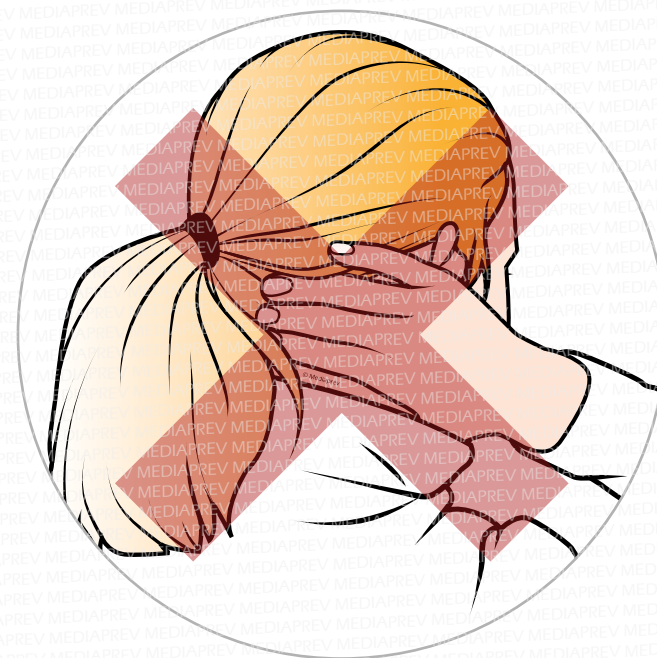
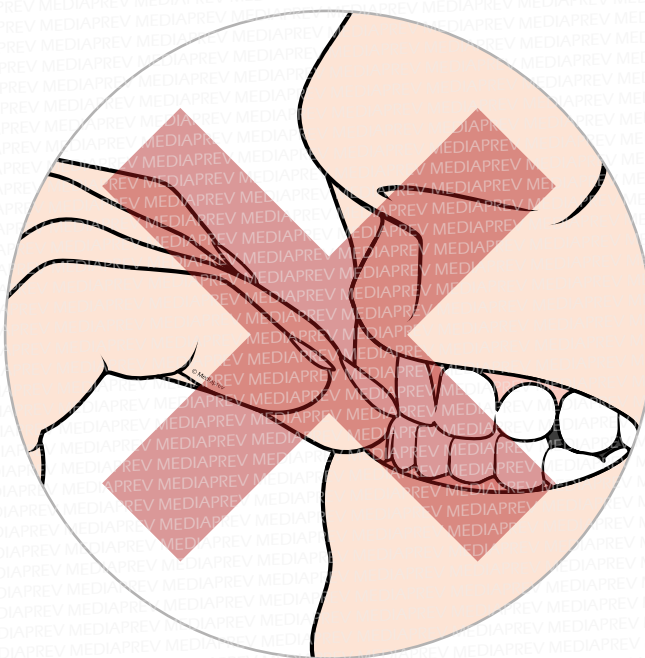
LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Règles à respecter en zone de production



LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

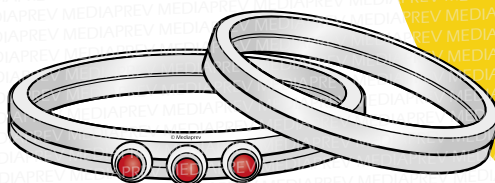
Règles à respecter en zone de production



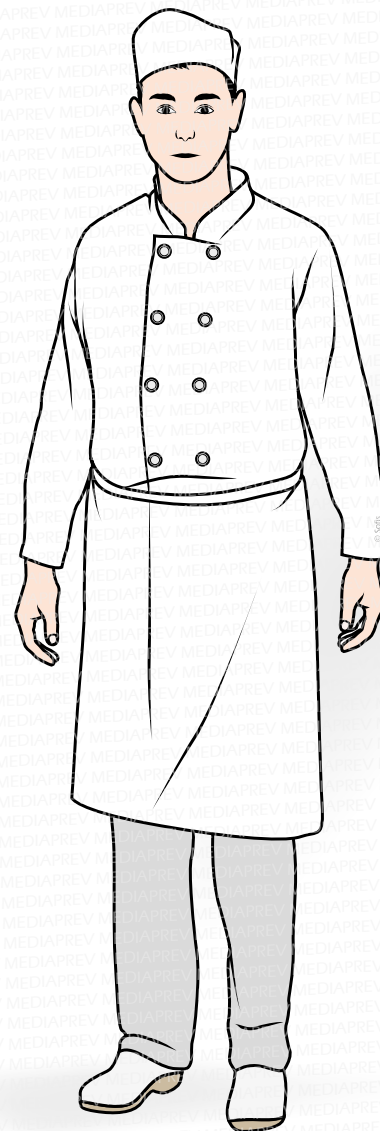
LA CONTAMINATION PHYSIQUE

LA CONTAMINATION PHYSIQUE

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

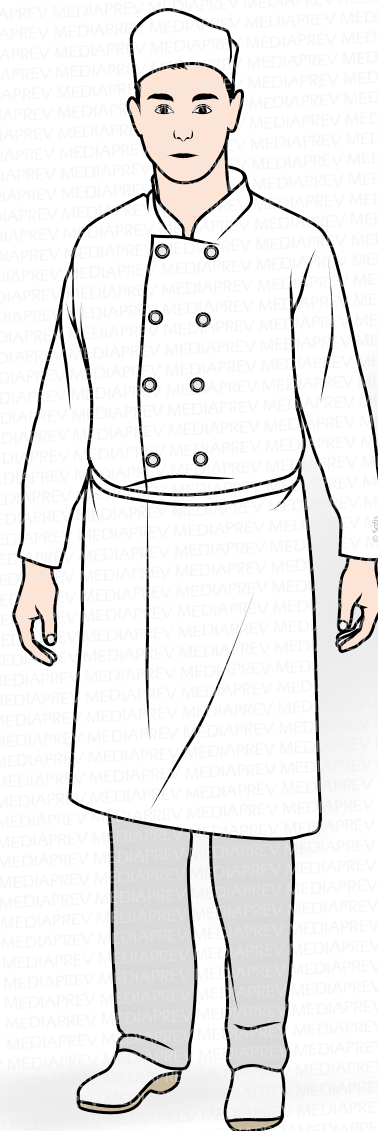


LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE



LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

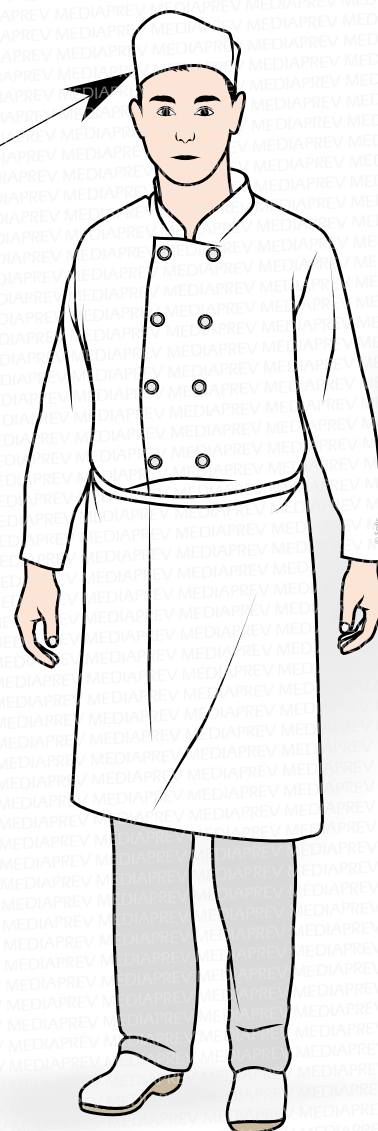
Tenue complète et propre



LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque

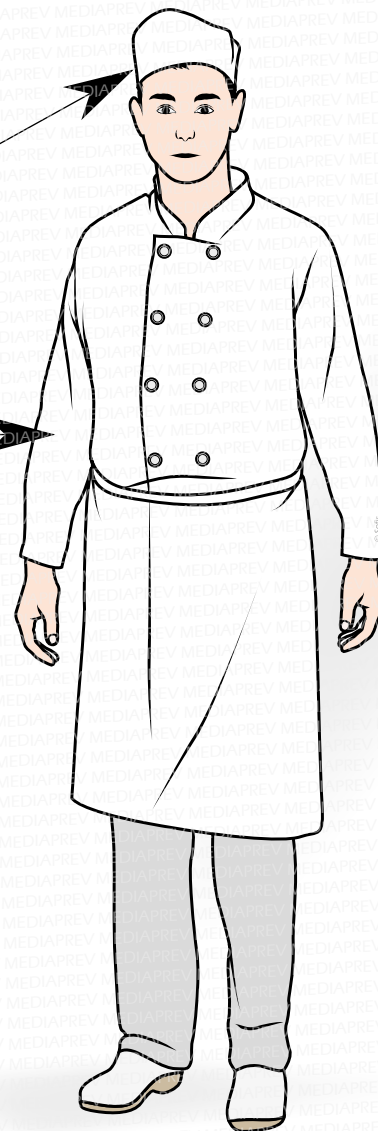


LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque

Veste



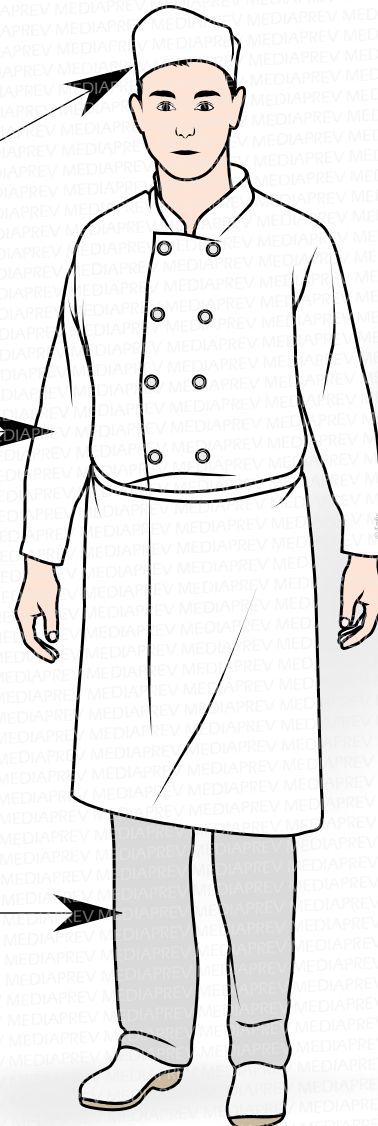
LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque

Veste

Pantalon



LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

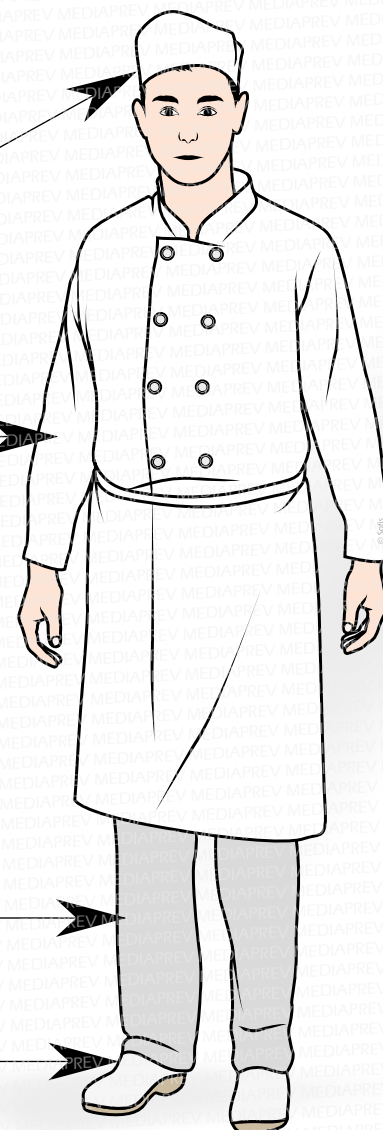
Tenue complète et propre

Toque

Veste

Pantalon

Chaussures



L'HYGIENE DU PERSONNEL

LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

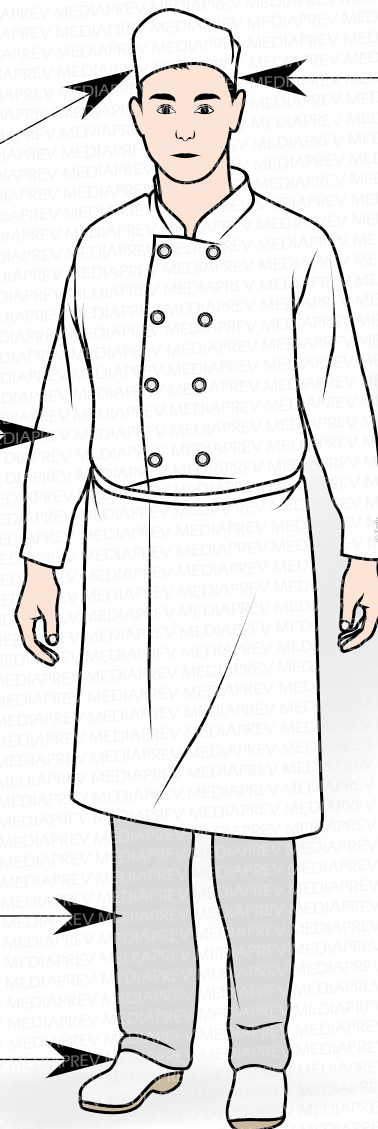
Cheveux couverts

Toque

Veste

Pantalon

Chaussures



LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque

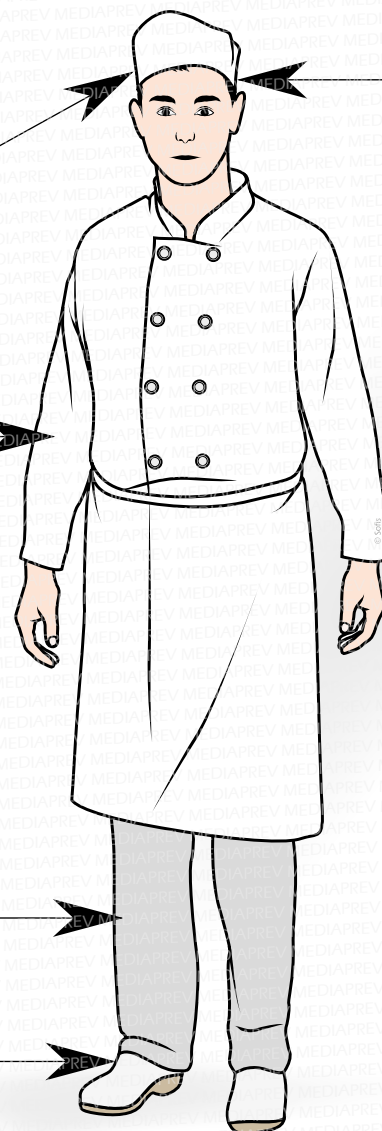
Veste

Pantalon

Chaussures

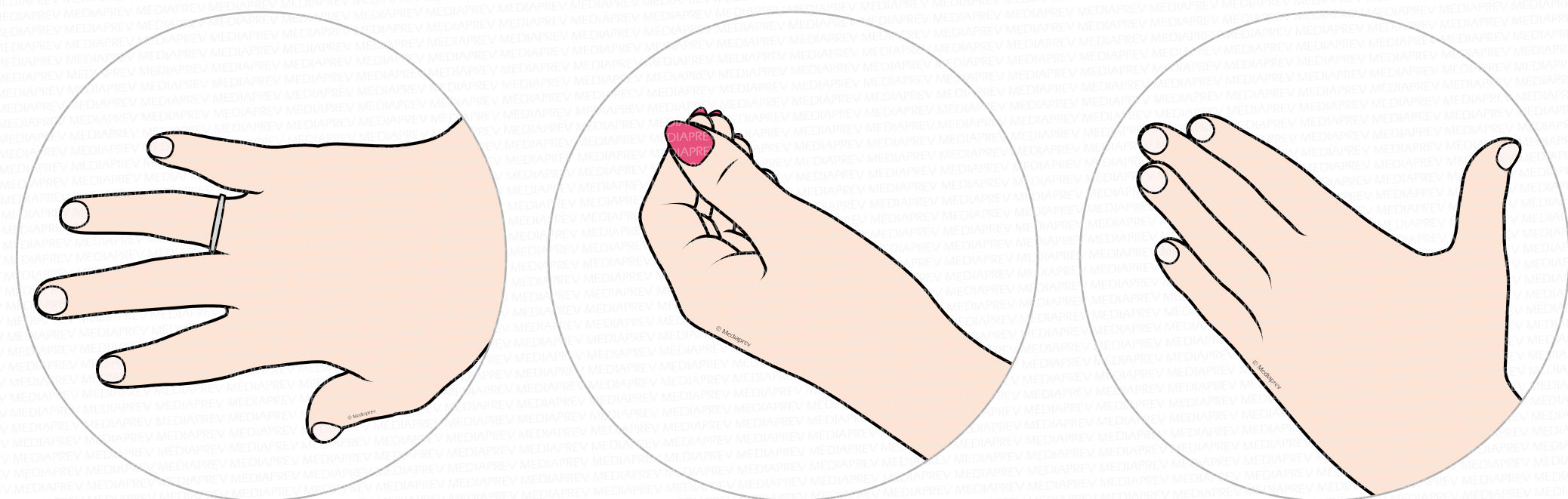
Cheveux couverts

maines propres...

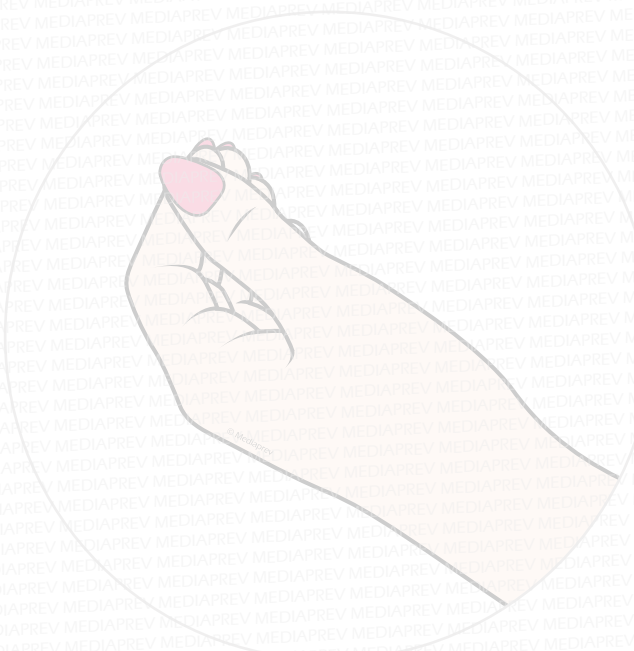
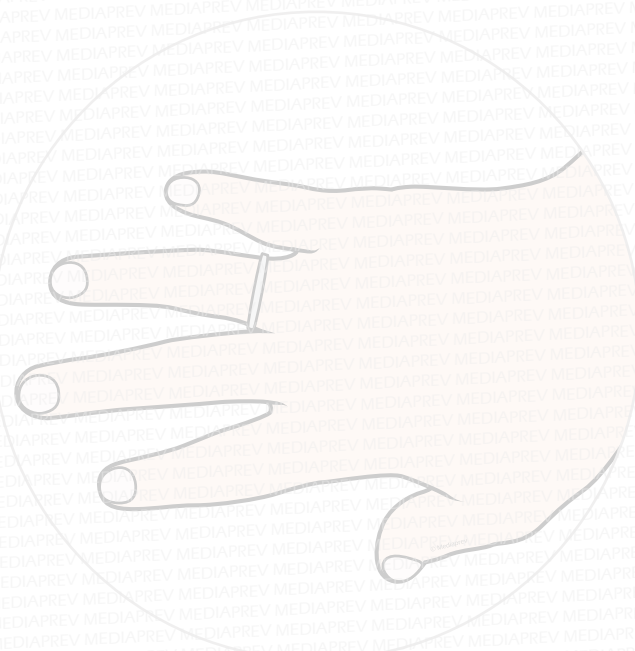


A VOTRE AVIS, QUELLE MAIN PEUT IDEALEMENT TRAVAILLER EN CUISINE ?

A VOTRE AVIS, QUELLE MAIN PEUT IDEALEMENT TRAVAILLER EN CUISINE ?



A VOTRE AVIS, QUELLE MAIN PEUT IDEALEMENT TRAVAILLER EN CUISINE ?

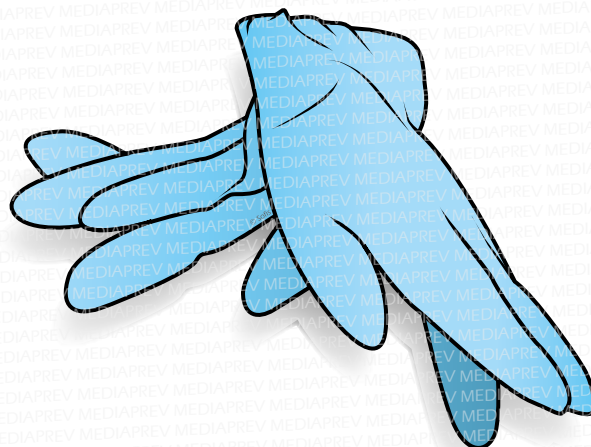


LE SUIVI MEDICAL



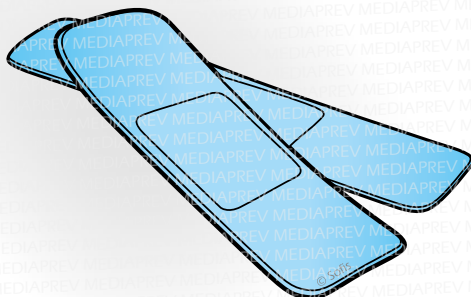
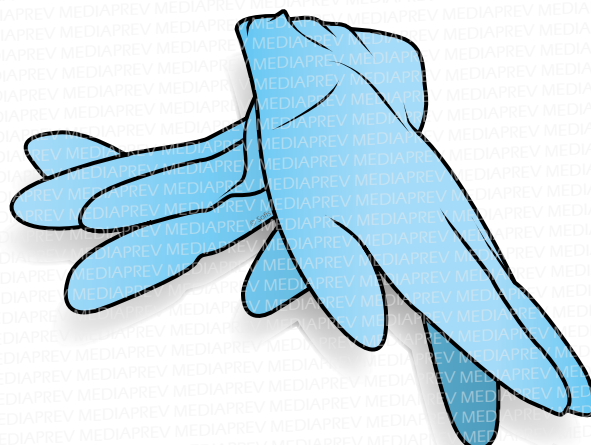
LE SUIVI MEDICAL

La
présence d'une
pharmacie est
obligatoire.



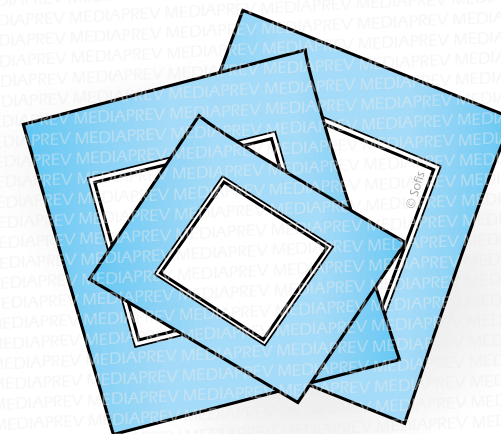
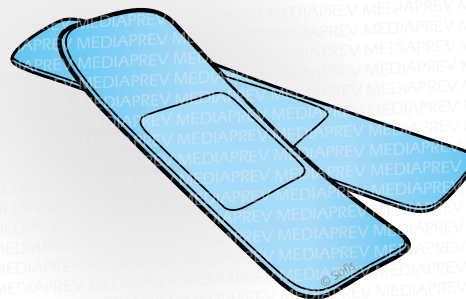
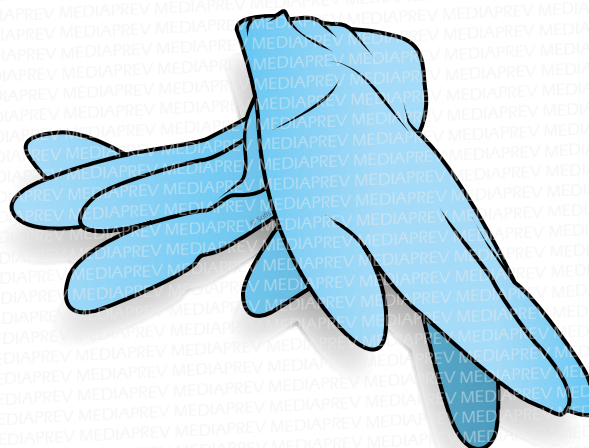
LE SUIVI MEDICAL

La
présence d'une
pharmacie est
obligatoire.



LE SUIVI MÉDICAL

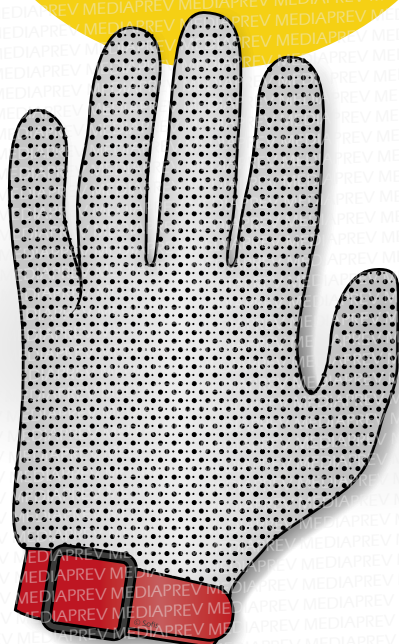
La
présence d'une
pharmacie est
obligatoire.



PRÉVENTION DES CONTAGIONS

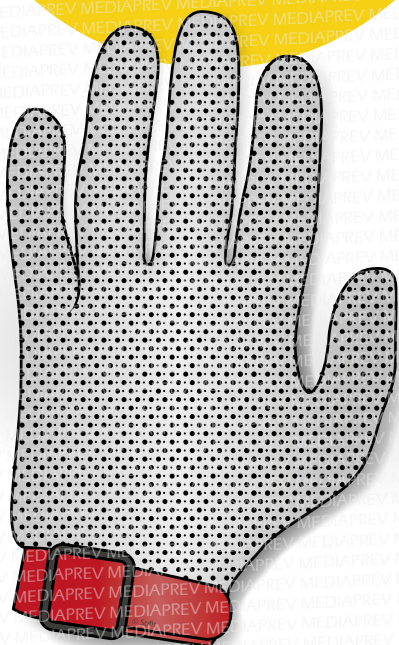
PRÉVENTION DES CONTAGIONS

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

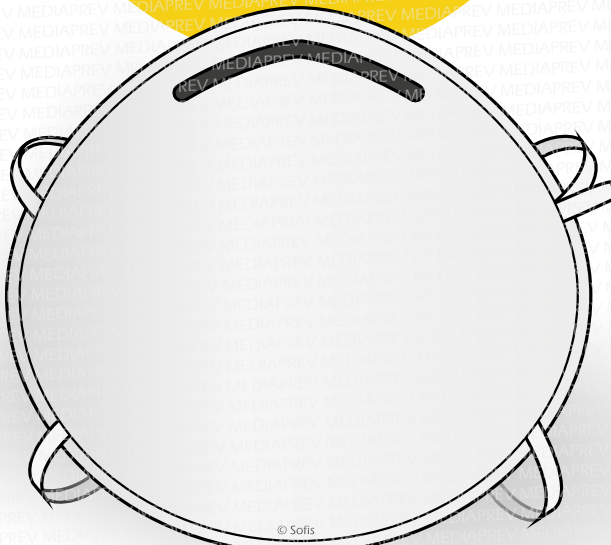


PRÉVENTION DES CONTAGIONS

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



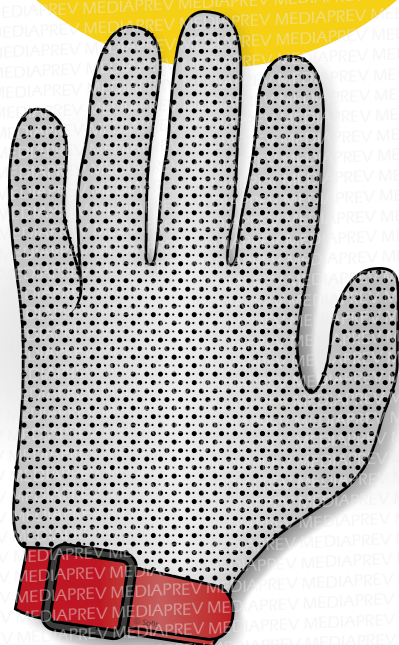
Prévenir les
projections
nasales ou
buccales



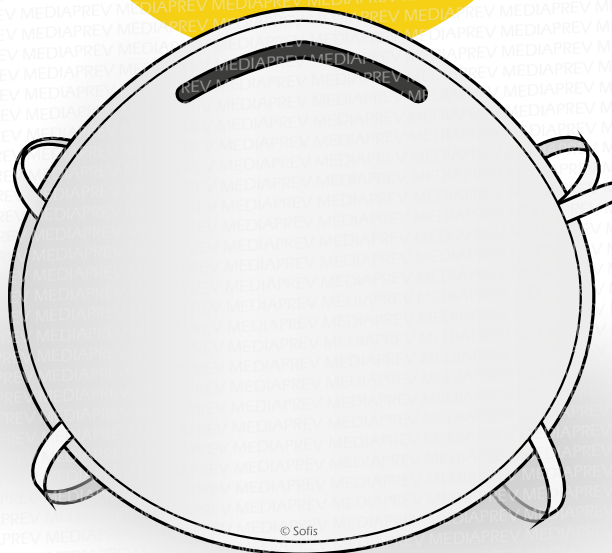
© Sofis

PRÉVENTION DES CONTAGIONS

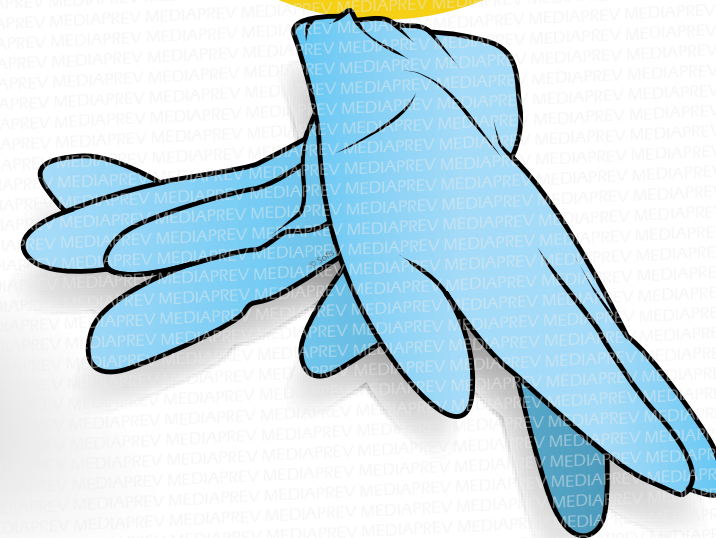
Prévenir
les coupures et
les projections
de sang
(coupure...)



Prévenir les
projections
nasales ou
buccales



Prévenir les
contaminations
manuportées



COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

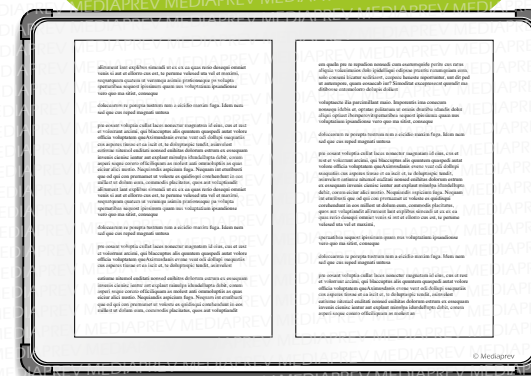
COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

INFORMER

COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

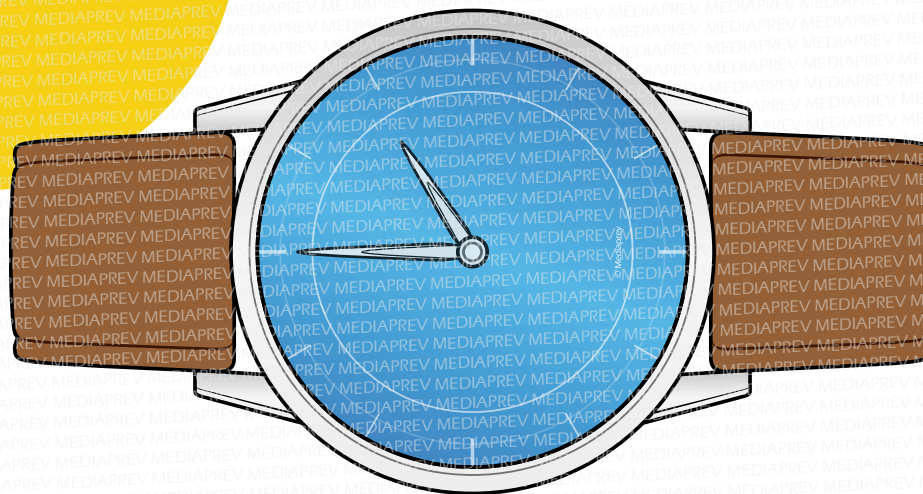
INFORMER

AFFICHAGE
DES
RÈGLES



COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

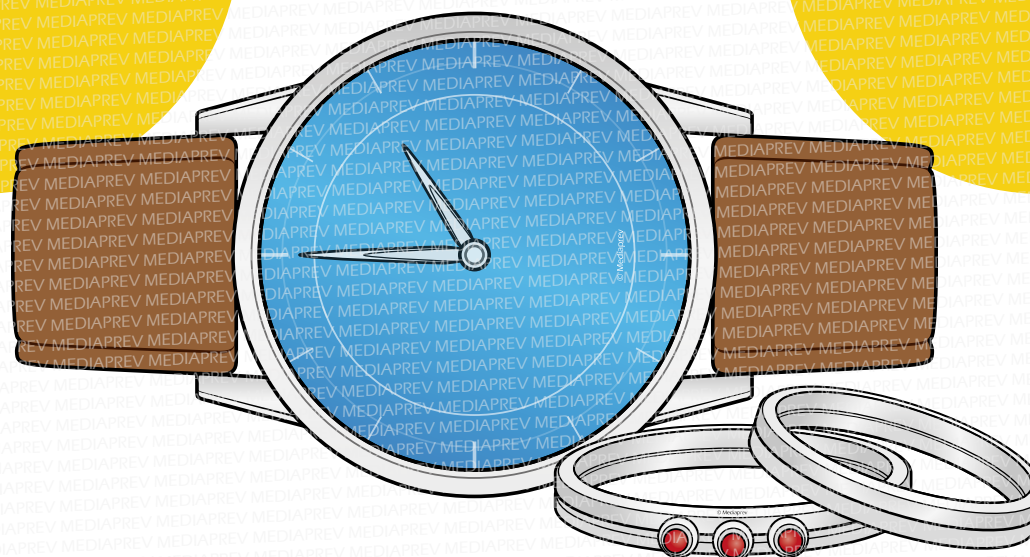
Retirer
sa montre



COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Retirer
sa montre

Retirer
ses bijoux



COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Si vous
toussez

COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Si vous
toussez

Si vous
allez aux
toilettes

COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Si vous
toussez

Si vous
allez aux
toilettes

Si vous
touchez des
aliments

COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Si vous
toussez

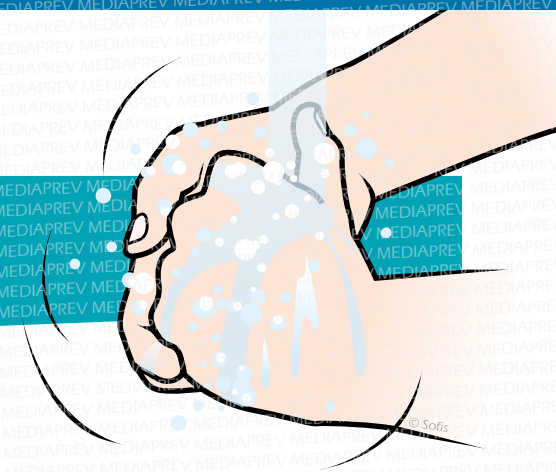
Si vous
allez aux
toilettes

Si vous
touchez des
aliments



LE LAVAGE DES MAINS

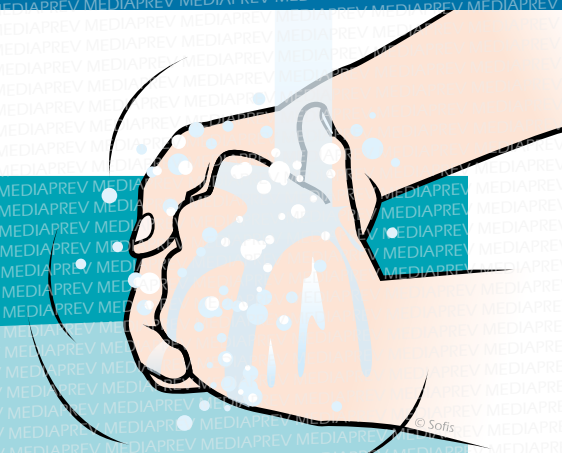
Quand ?



LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

Dès la prise de travail

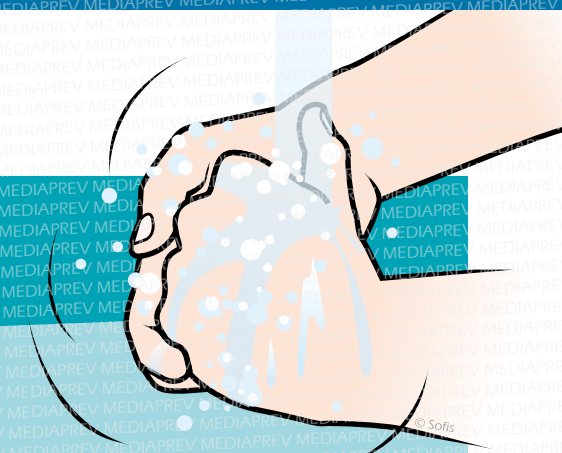


LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

Dès la prise de travail

Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé



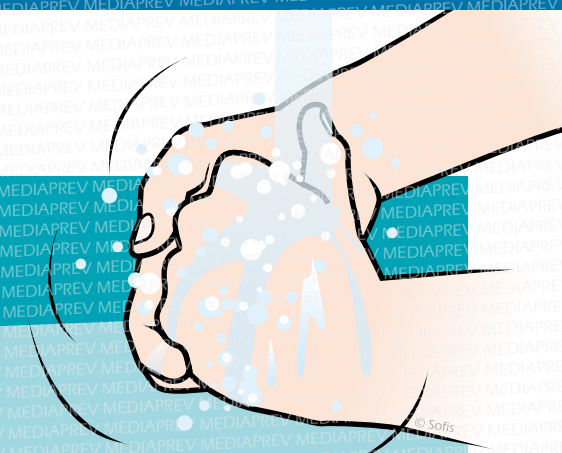
LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

Dès la prise de travail

Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé

Avant toute manipulation et contact direct avec les aliments



LE LAVAGE DES MAINS

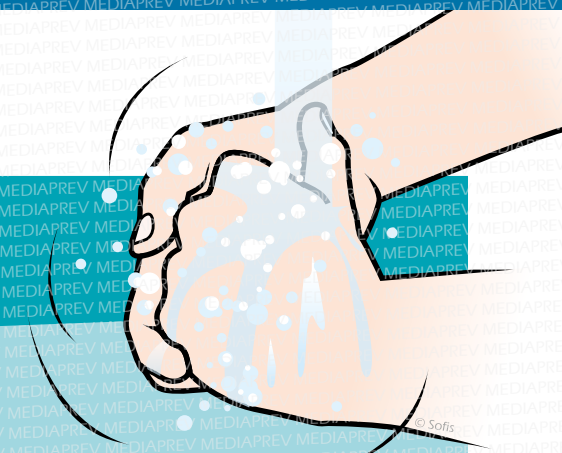
Quand ?

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



LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

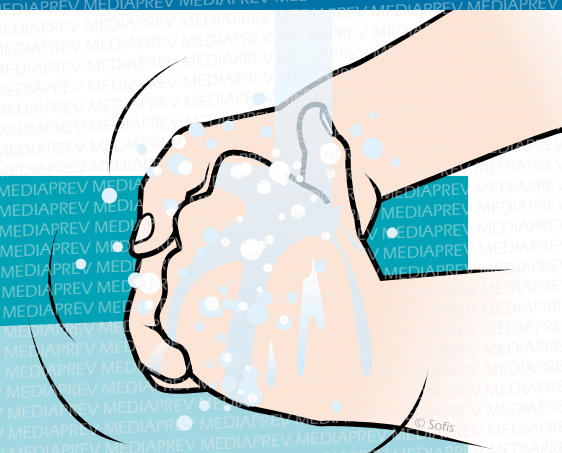
Dès la prise de travail

Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé

Avant toute manipulation et contact direct avec les aliments

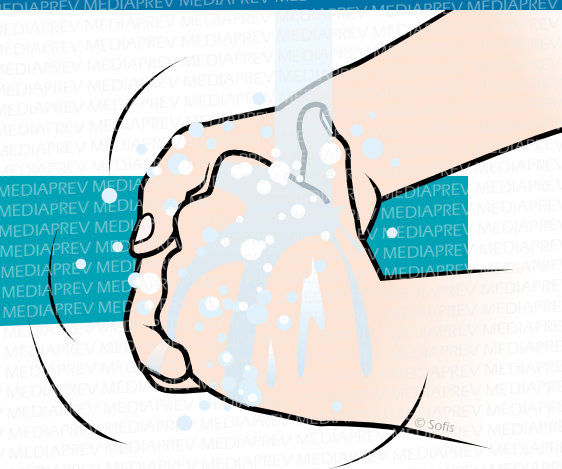
Après épluchage, manipulation d'emballages sales et nettoyage

Après chaque passage aux toilettes



LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi?



LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.



LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.



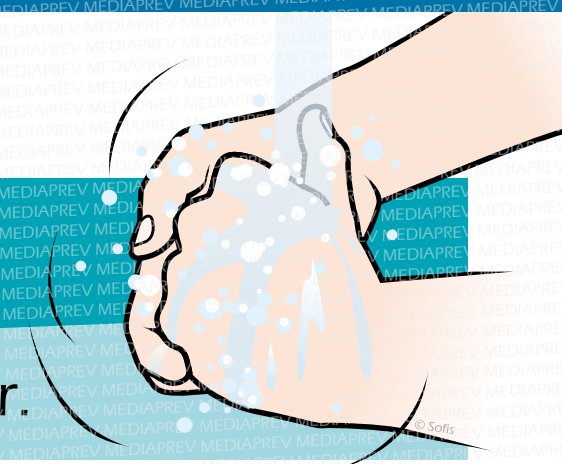
LE LAVAGE DES MAINS

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.



LE LAVAGE DES MAINS

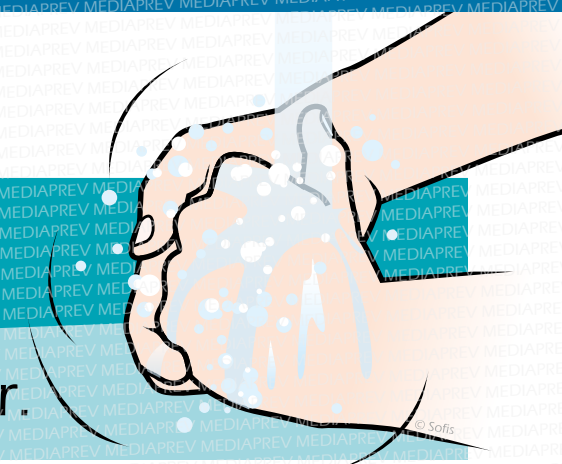
Pourquoi?

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.



LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi?

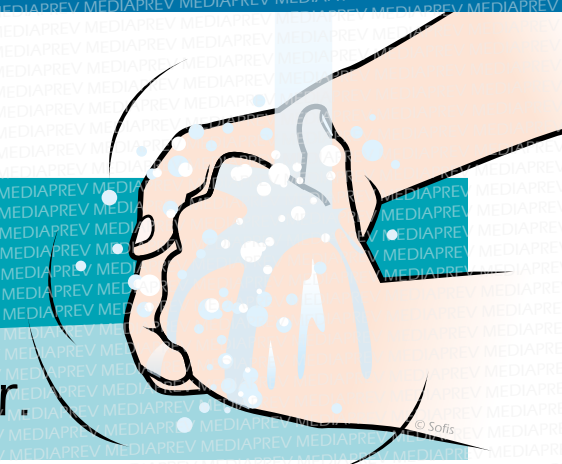
Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

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.



LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

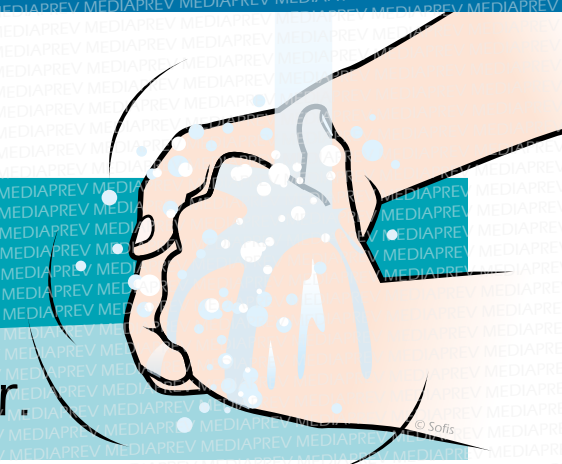
Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.

Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments.

Pour éliminer les diverses salissures, souillures.

Pour éviter les contaminations d'origine fécales.

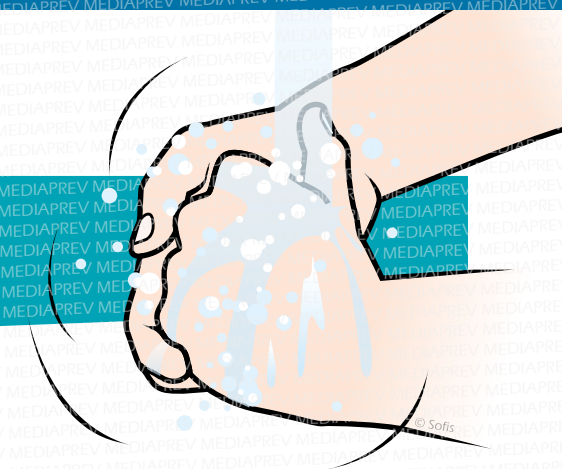
Pour éviter la multiplication des germes.



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

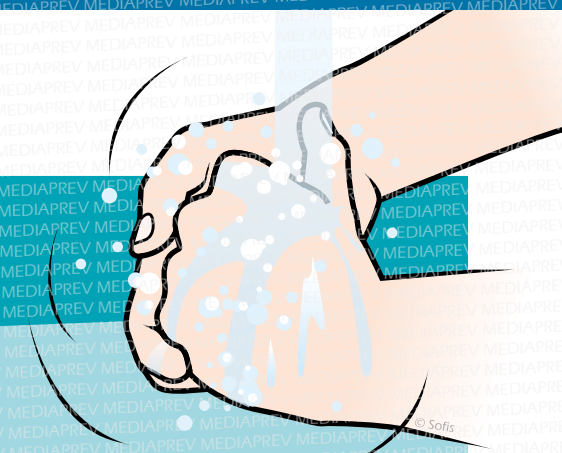
Avec quoi ?



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

Le poste de lavage doit être équipé de :

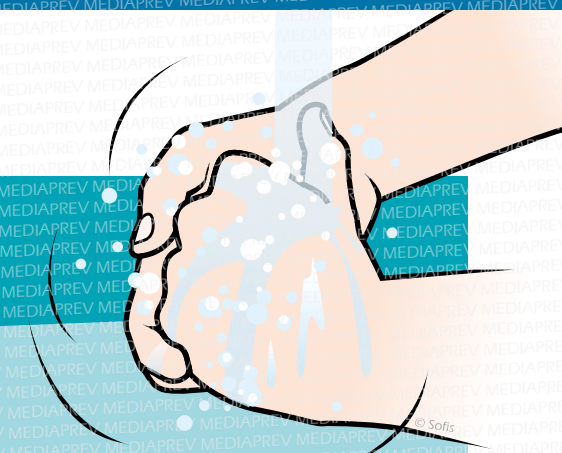


PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

Le poste de lavage doit être équipé de :

Lavabo à commande non manuelle (pied, genou...)



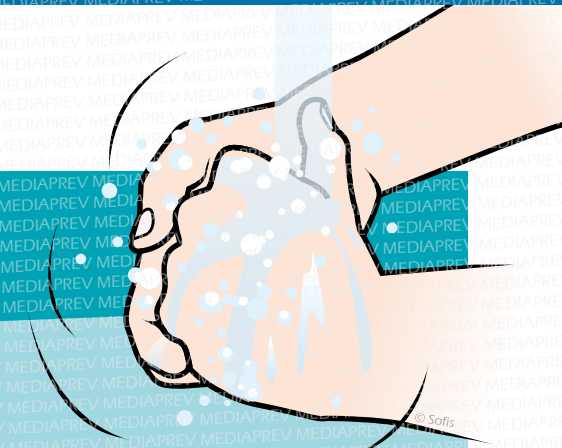
PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

Le poste de lavage doit être équipé de :

Lavabo à commande non manuelle (pied, genou...)

Distributeur de savon liquide



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

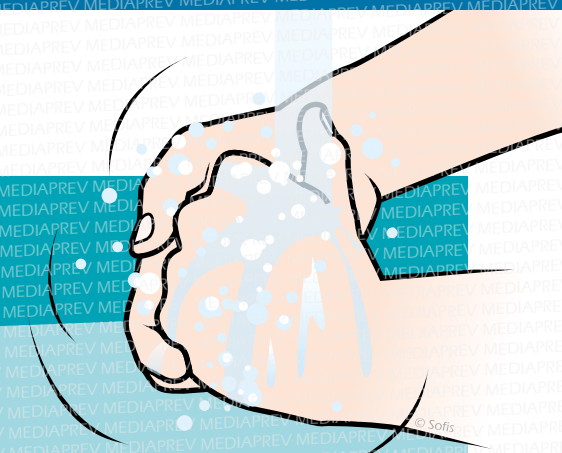
Avec quoi ?

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.



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

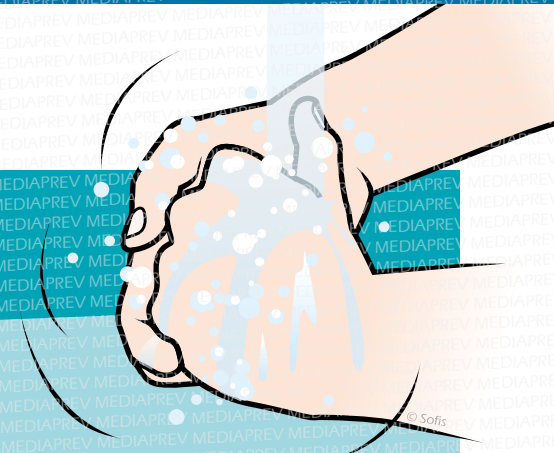
Le poste de lavage doit être équipé de :

Lavabo à commande non manuelle (pied, genou...)

Distributeur de savon liquide

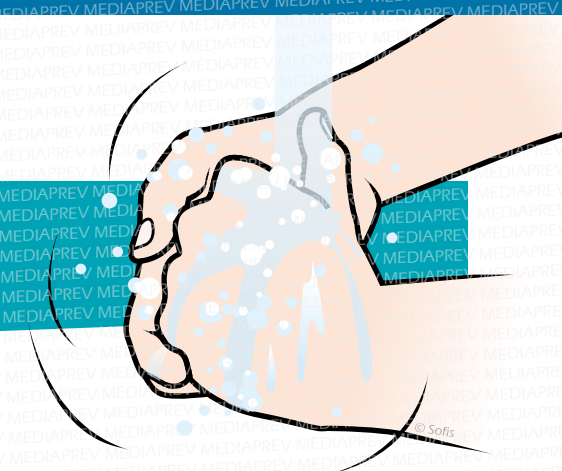
Distributeur de serviettes en papier à usage unique.

Poubelle à pédale



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

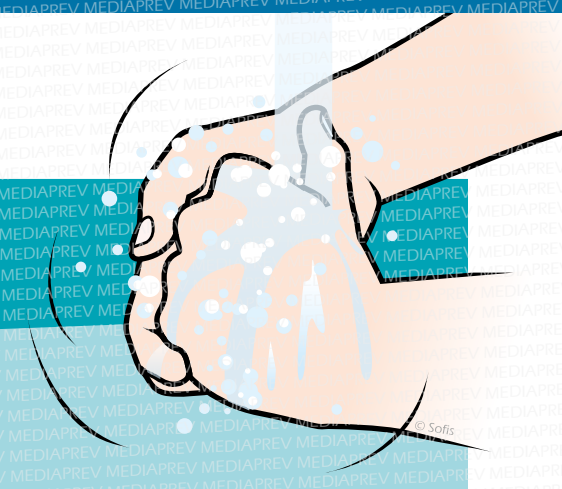
Comment ?



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Comment ?

Mouiller les mains et mettre le savon.

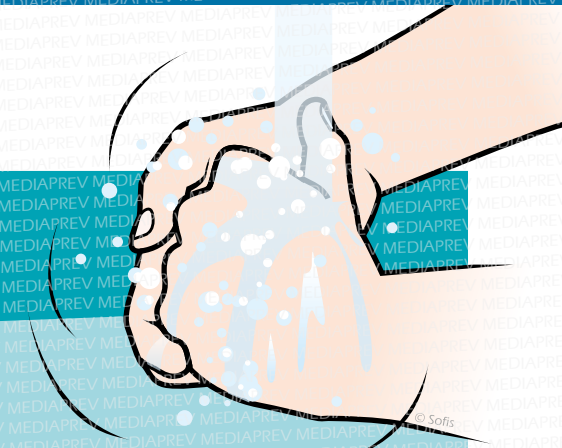


PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

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.



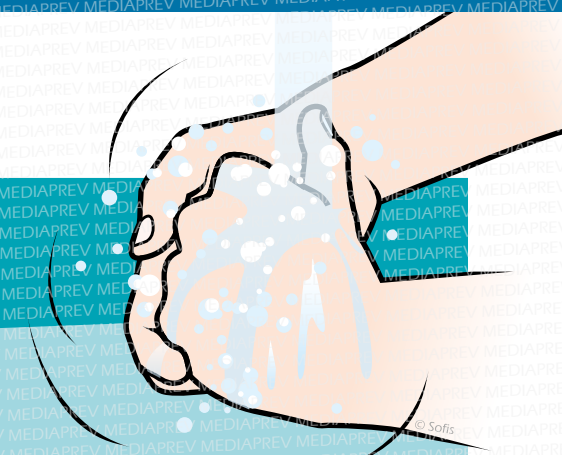
PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

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.



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

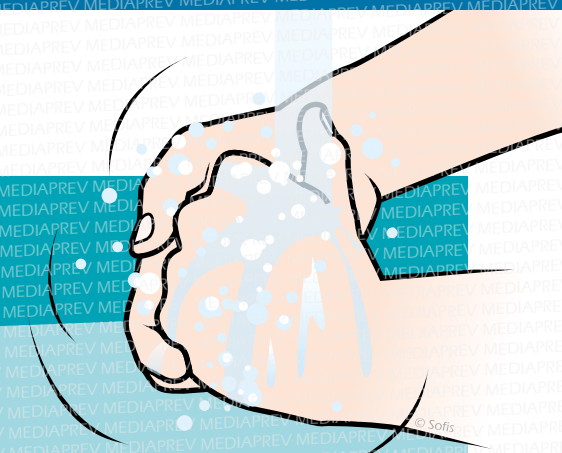
Comment ?

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.

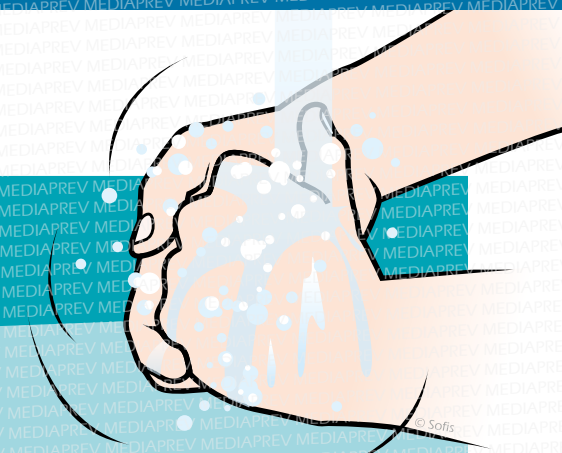
Rincer pendant 10 secondes.

Sécher par tamponnage de la peau sans frotter.



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.

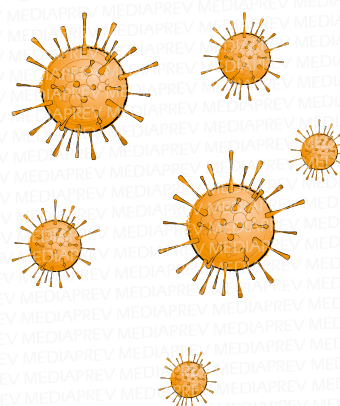
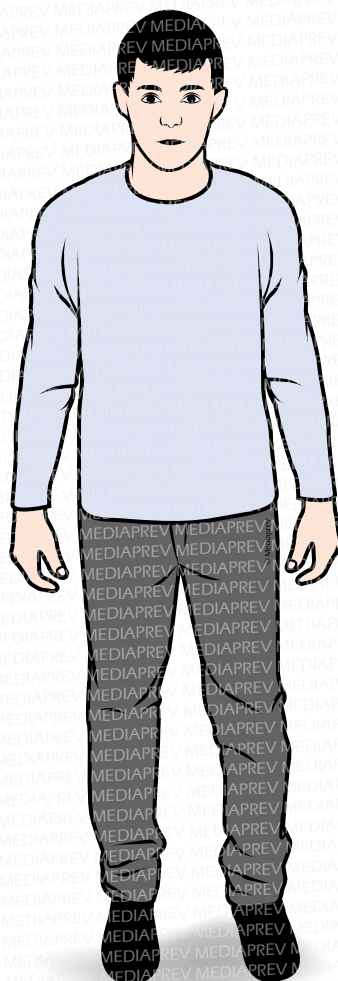
Rincer pendant 10 secondes.

Sécher par tamponnage de la peau sans frotter.

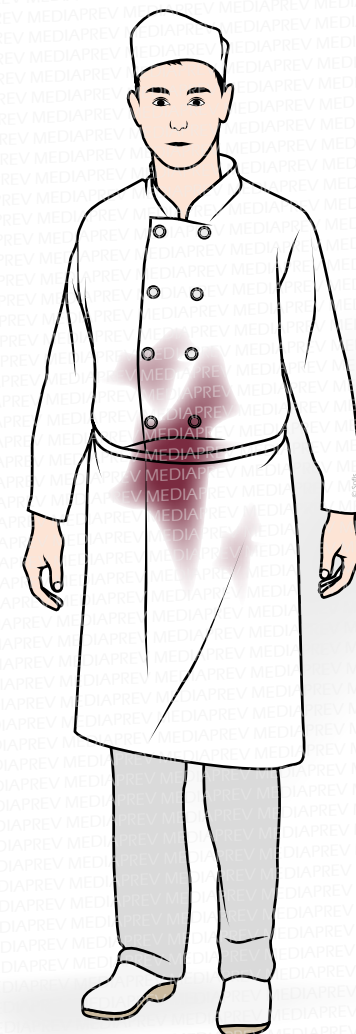
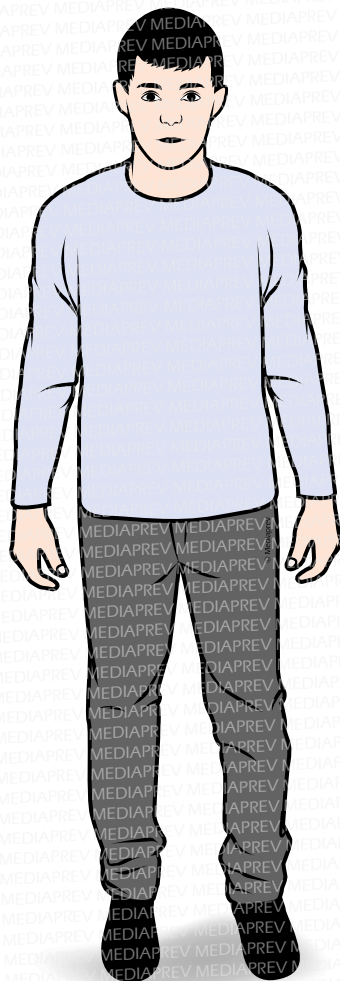
Éliminer les serviettes en papier.

LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

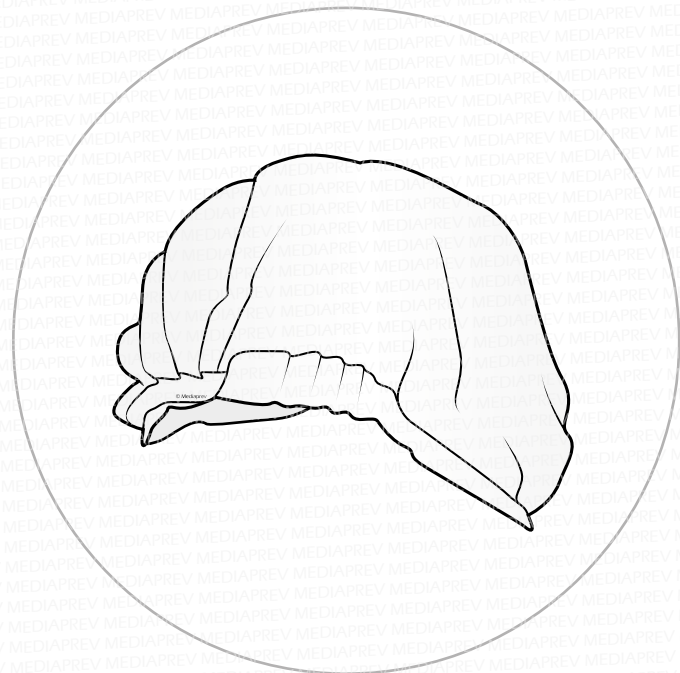
LA PROPRETE VESTIMENTAIRE



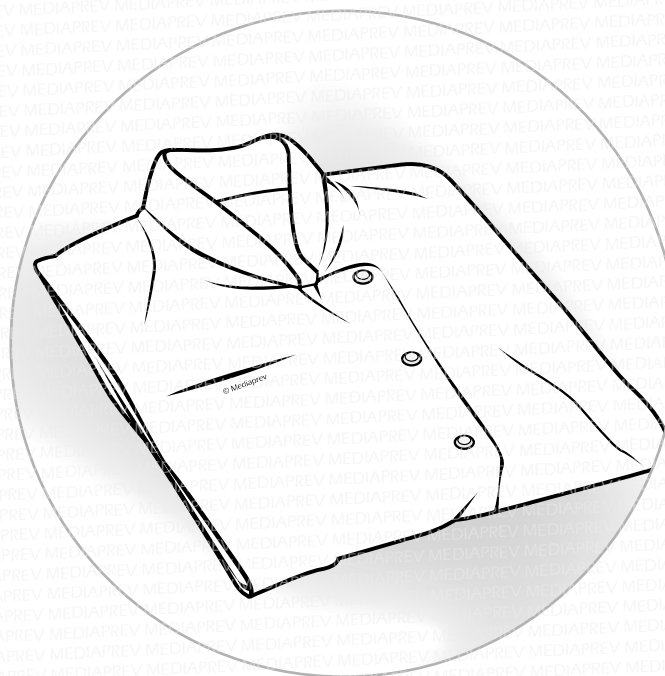
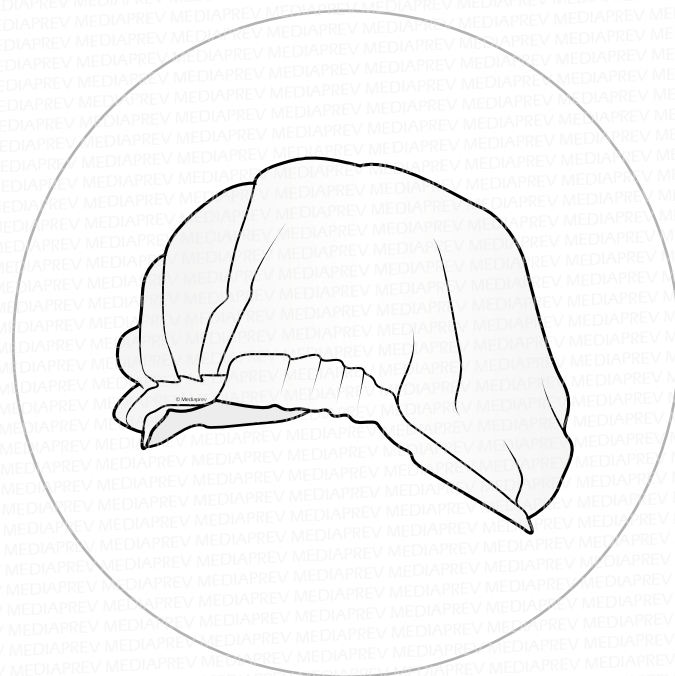
LA PROPRETE VESTIMENTAIRE



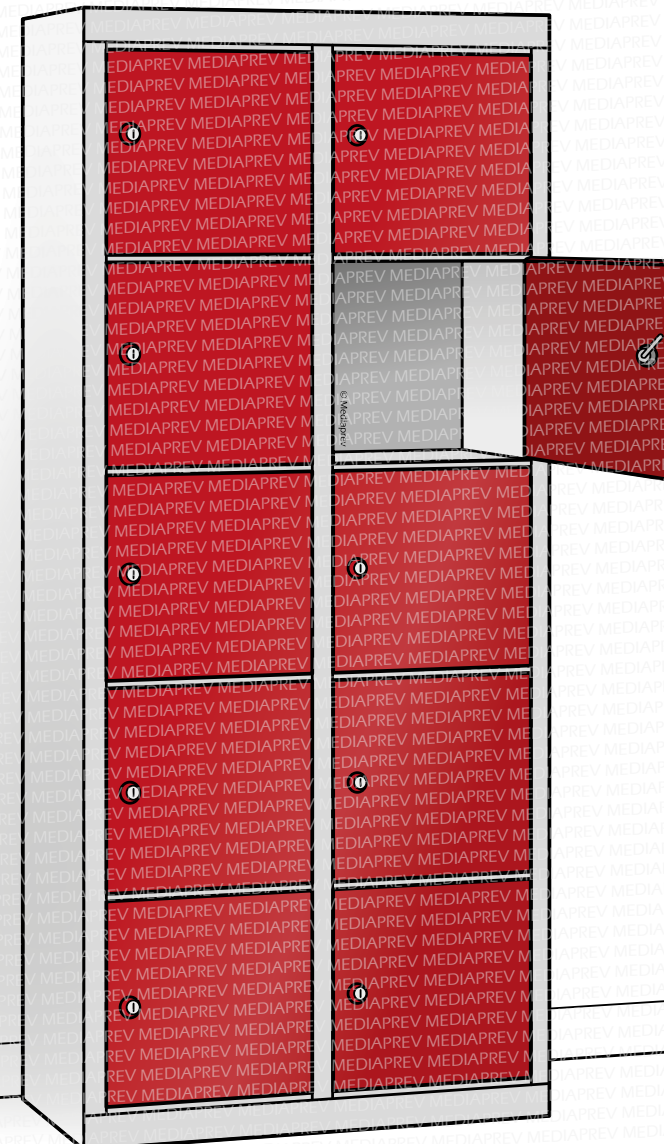
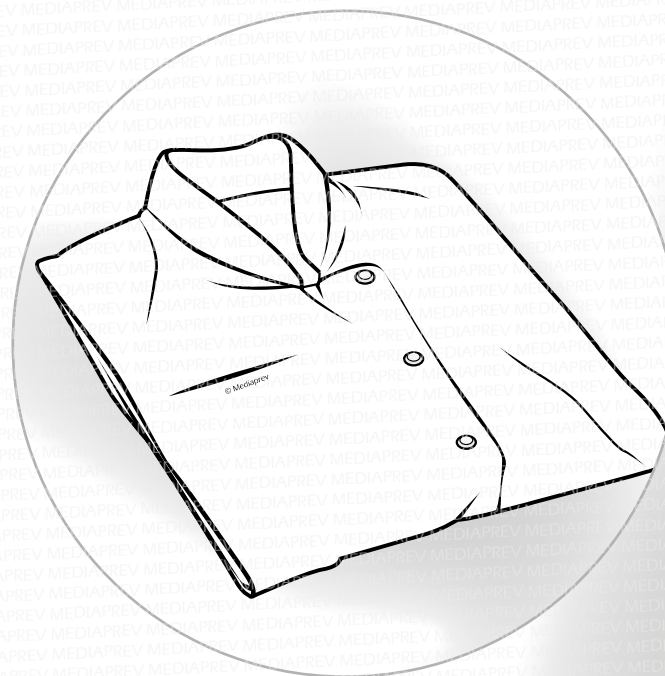
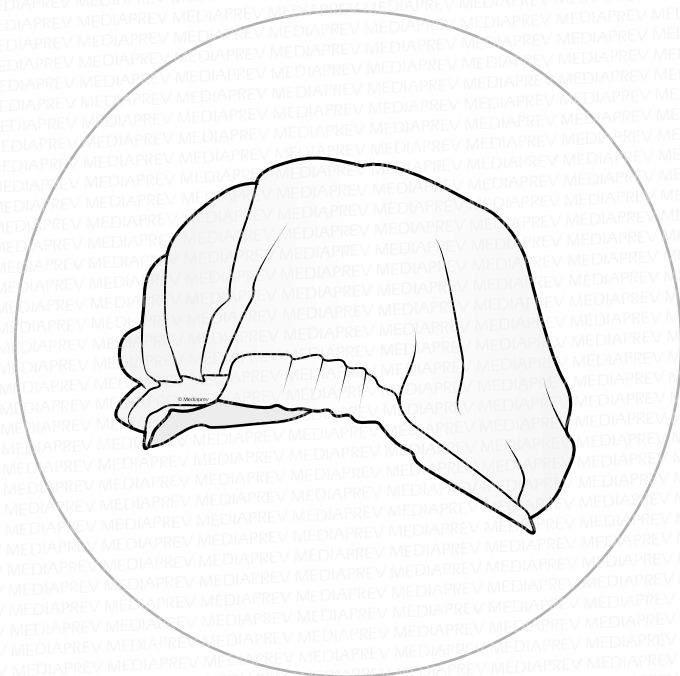
LA PROPRETE VESTIMENTAIRE



LA PROPRETE VESTIMENTAIRE



LA PROPRETE VESTIMENTAIRE



LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

Changer
de tenue tous
les jours



LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

Changer
de tenue **tous**
les jours

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



LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

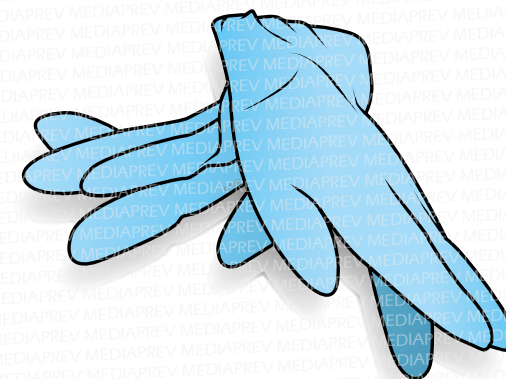
Changer
de tenue **tous**
les jours



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

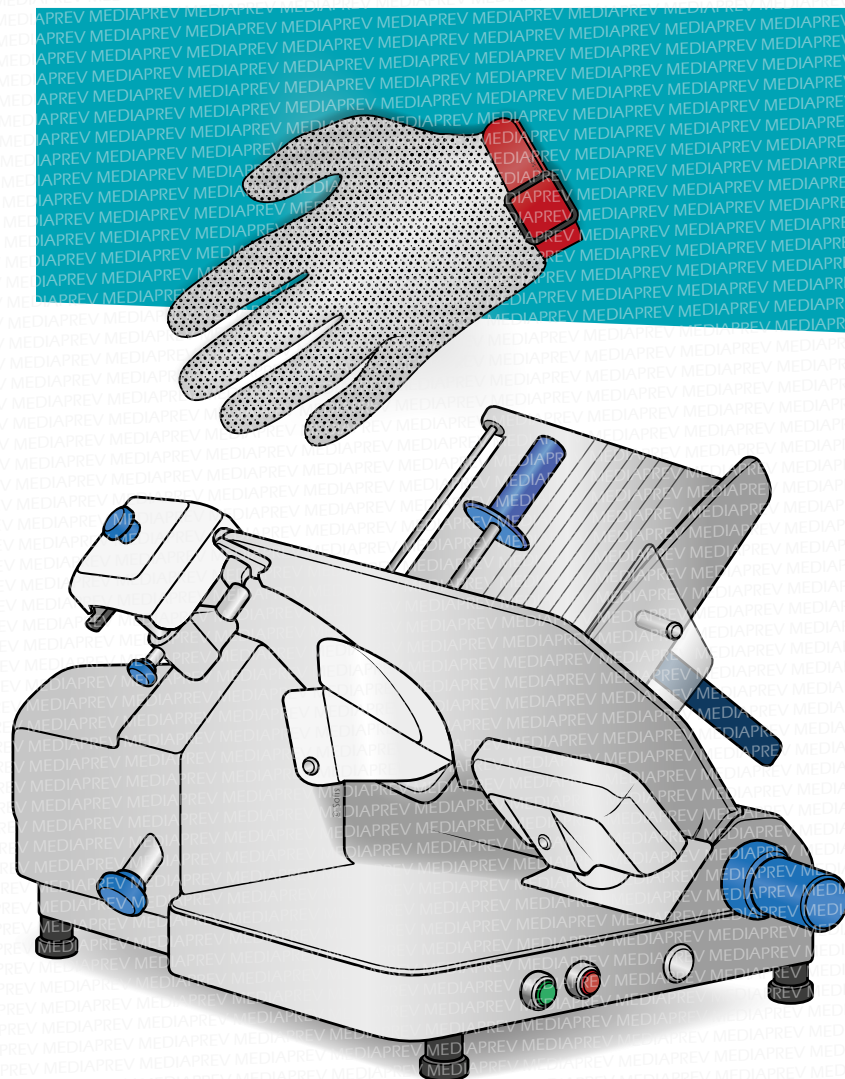
LA PROPRETE VESTIMENTAIRE



Port de gants

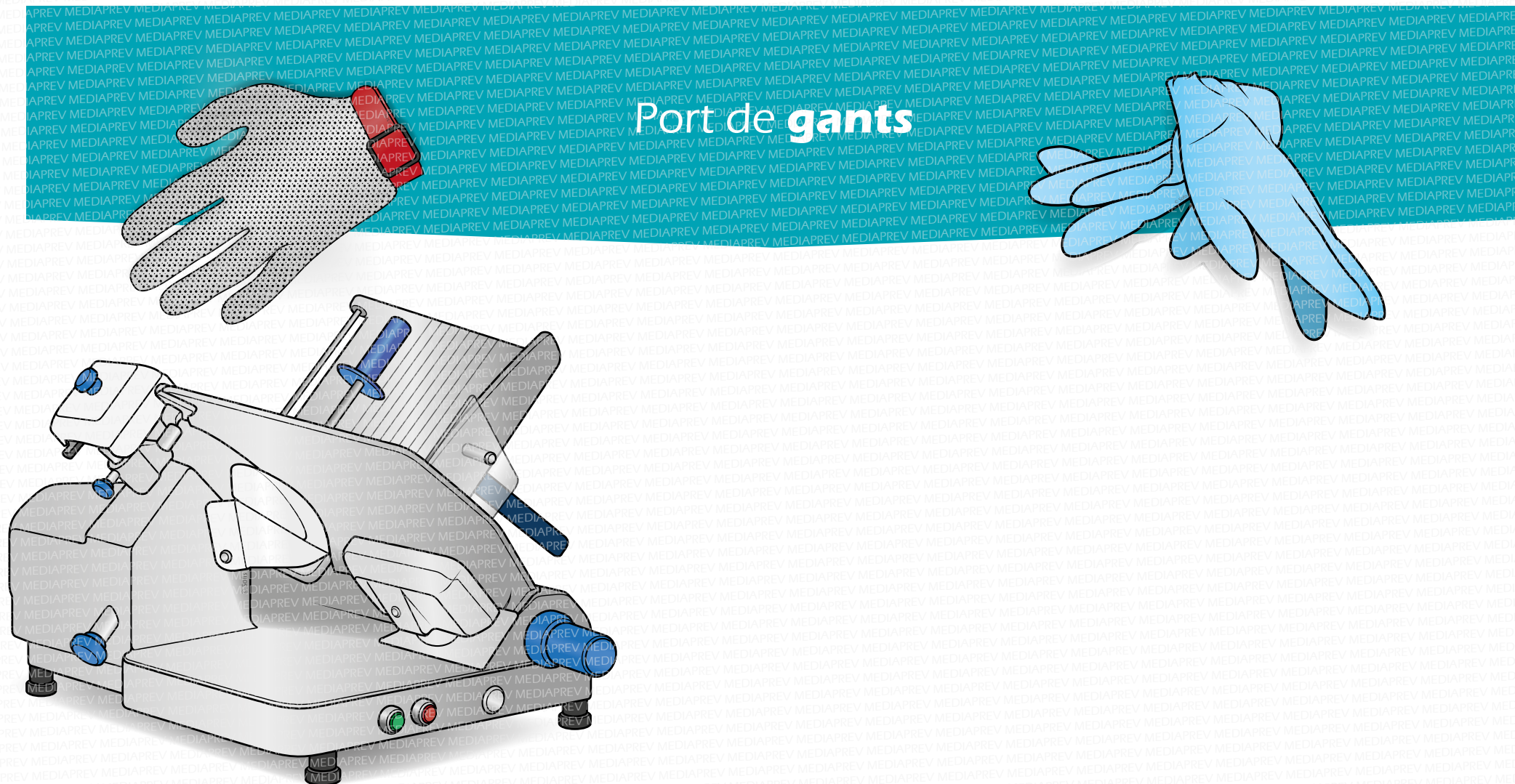
LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

Port de gants



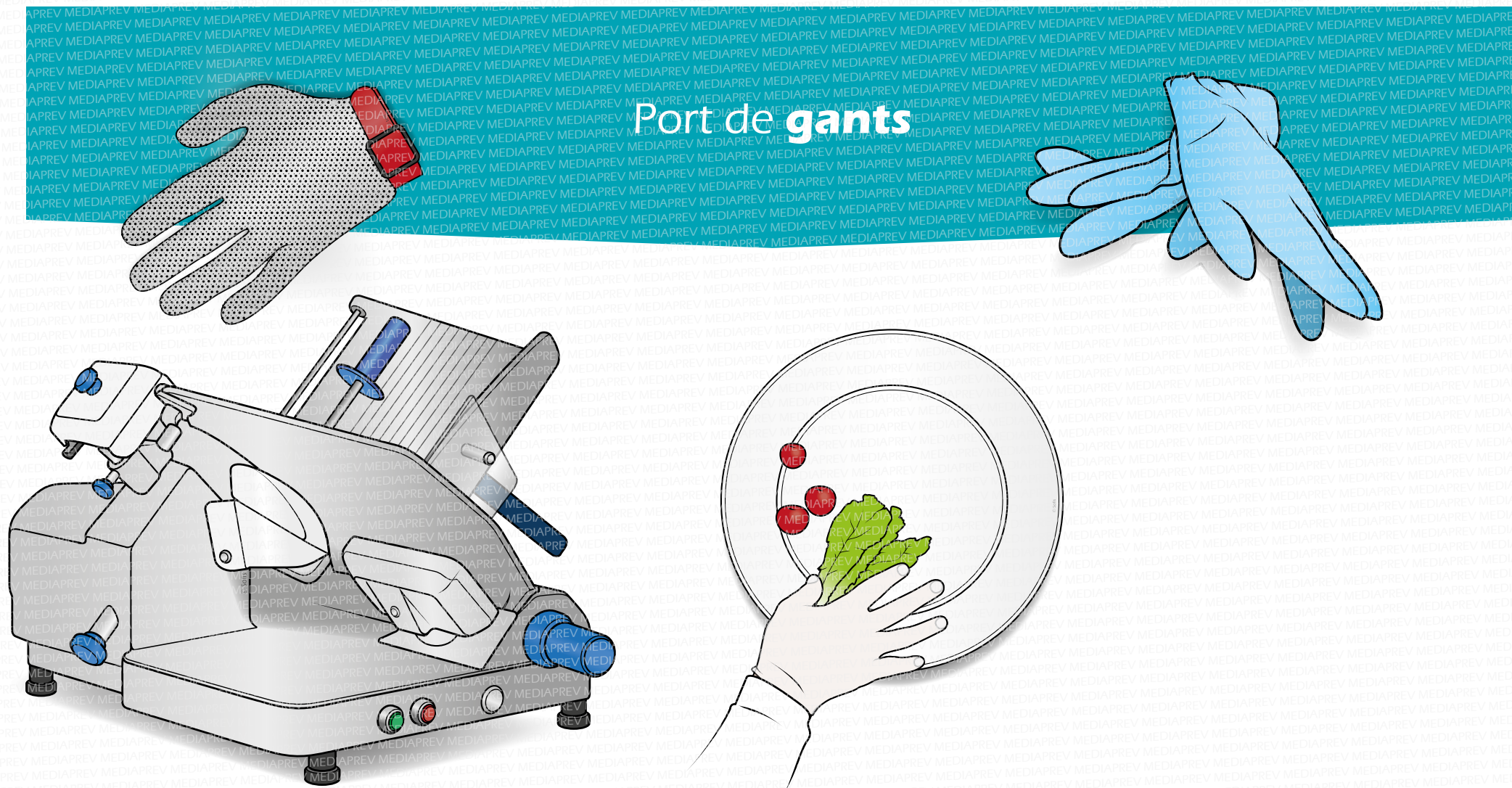
LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

Port de gants



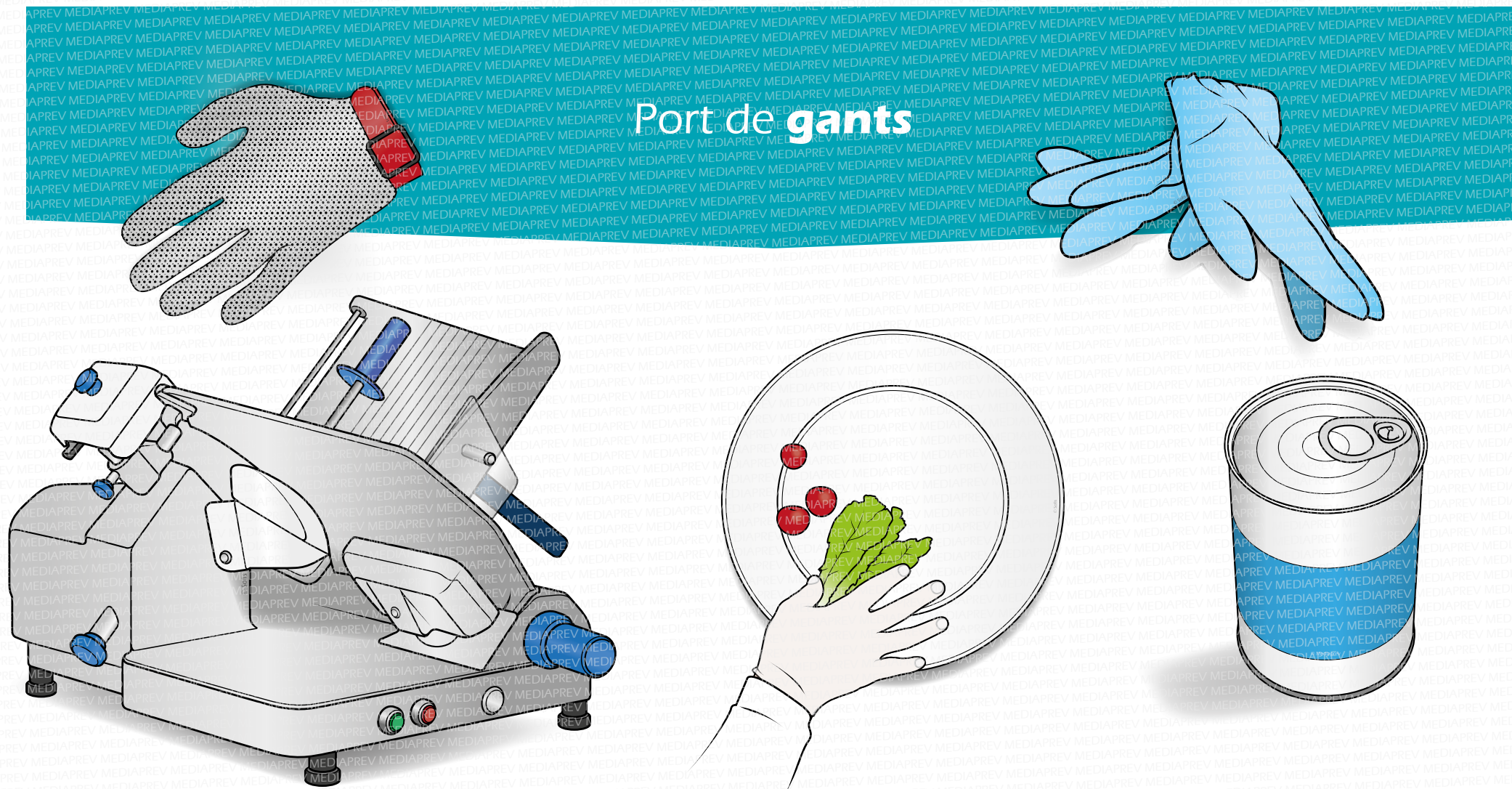
LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

Port de gants



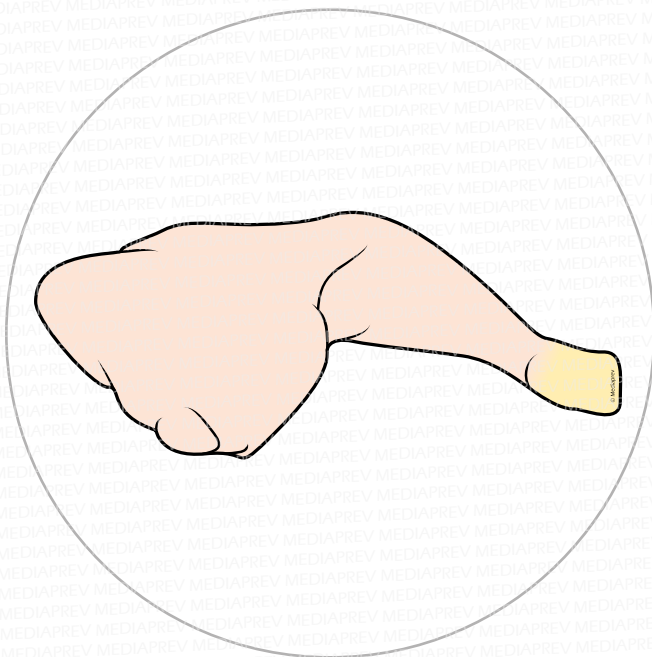
LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

Port de gants

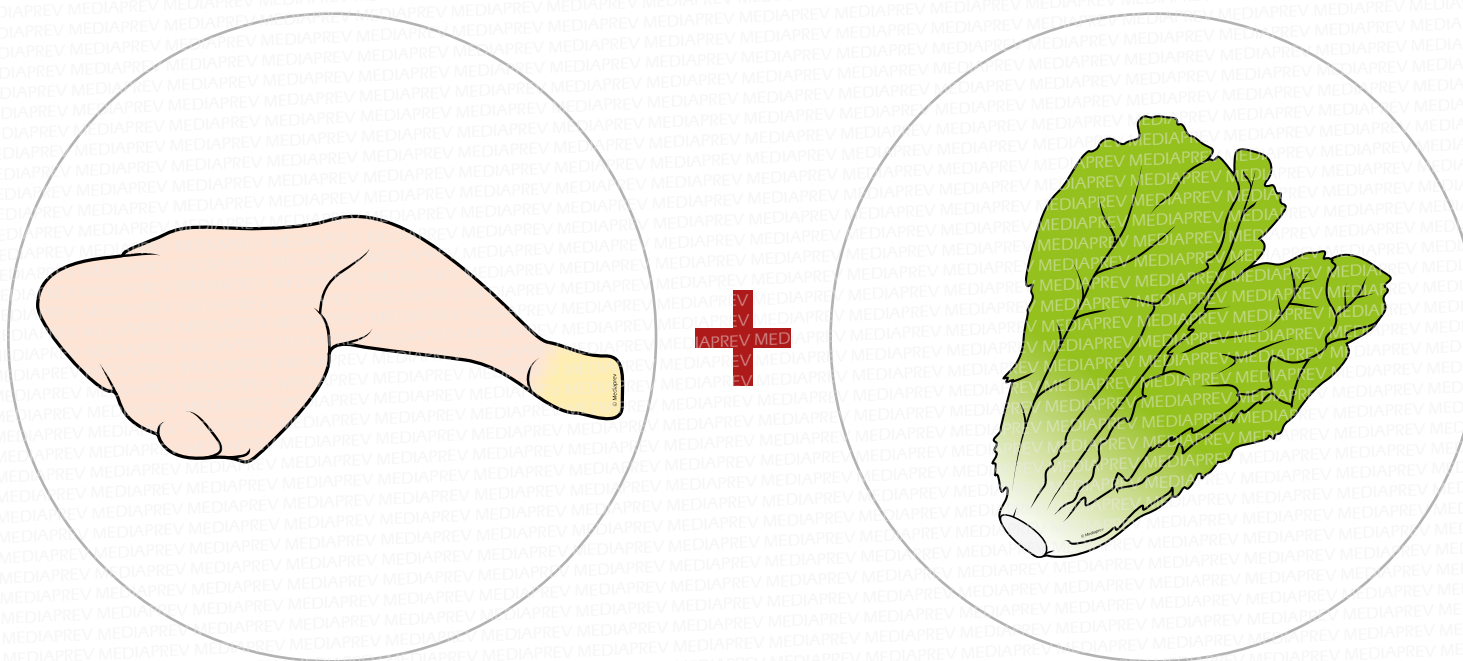


LE RESPECT DES PROCEDURES

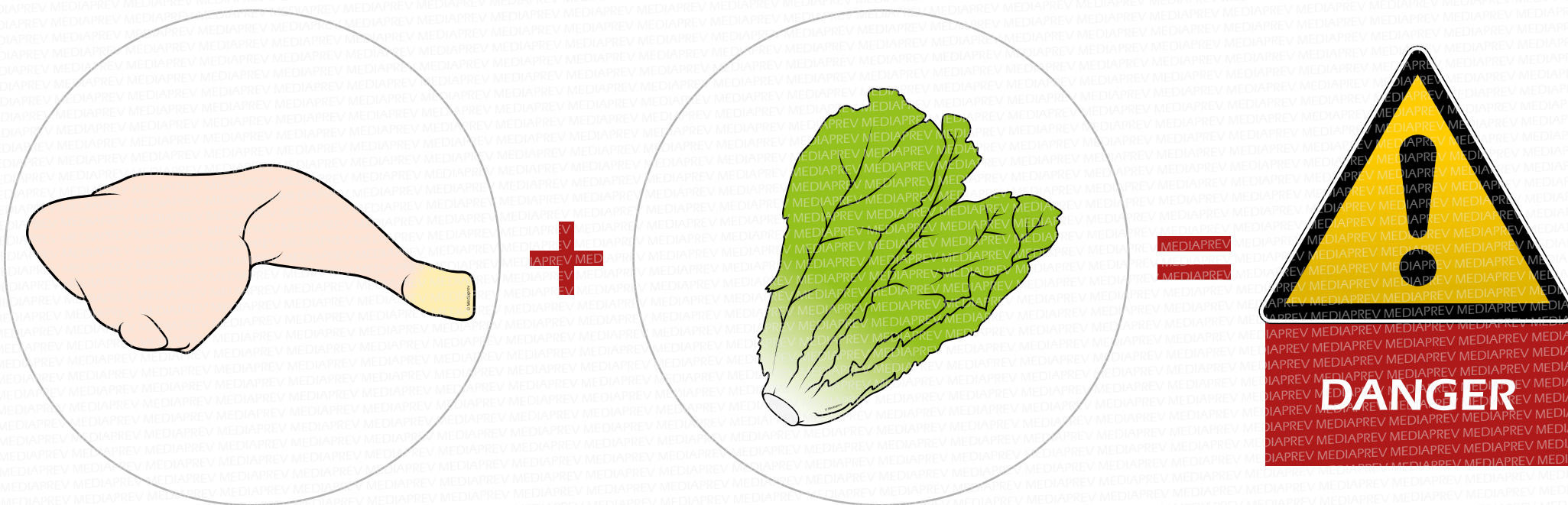
LE RESPECT DES PROCEDURES



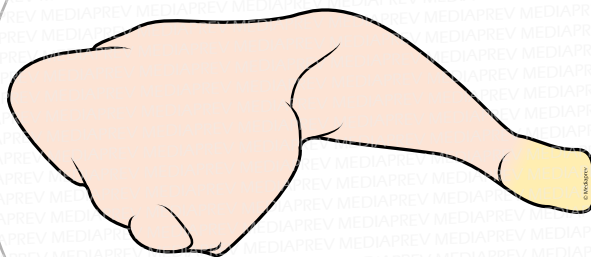
LE RESPECT DES PROCEDURES



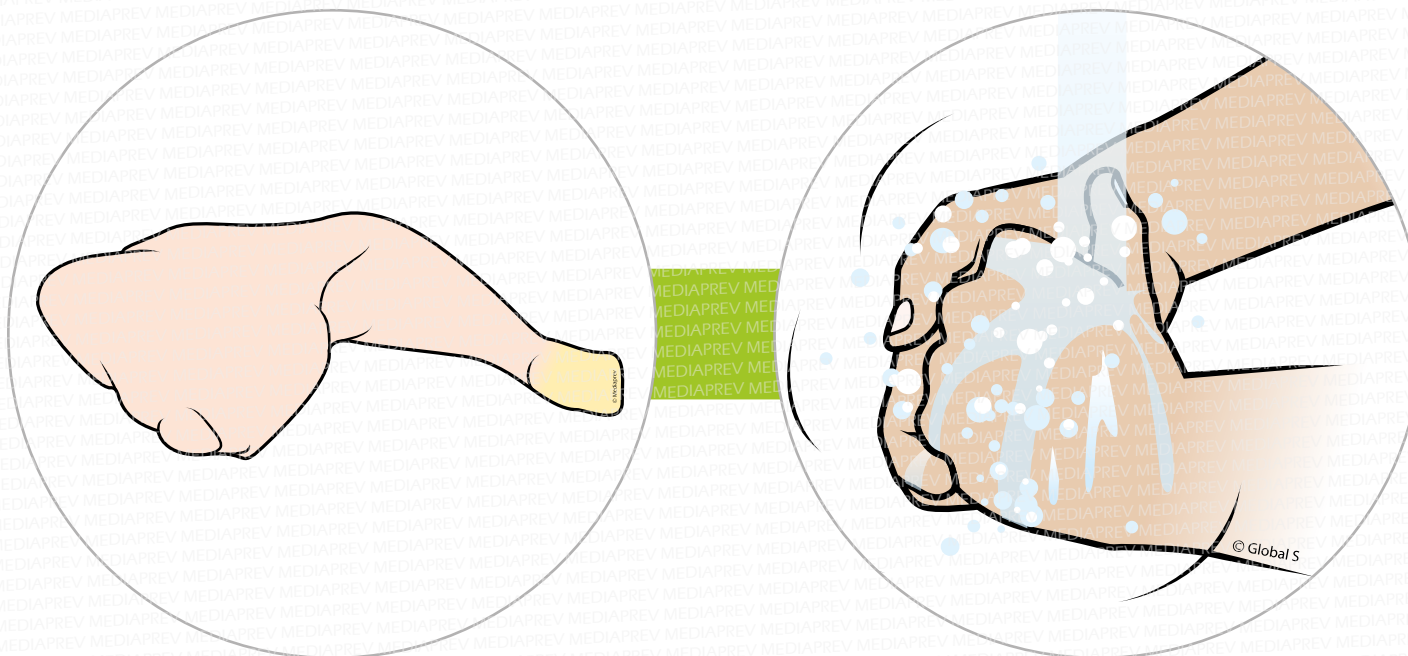
LE RESPECT DES PROCEDURES



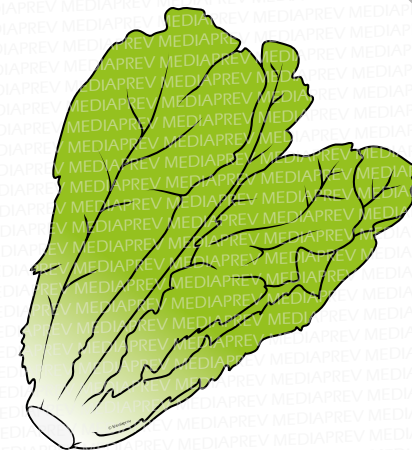
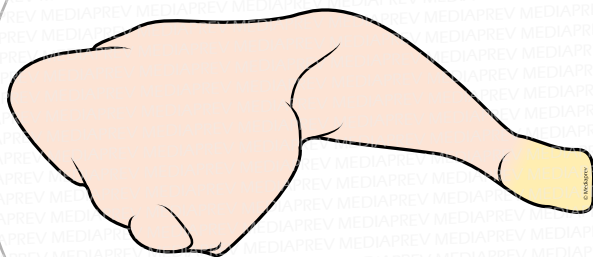
LE RESPECT DES PROCEDURES



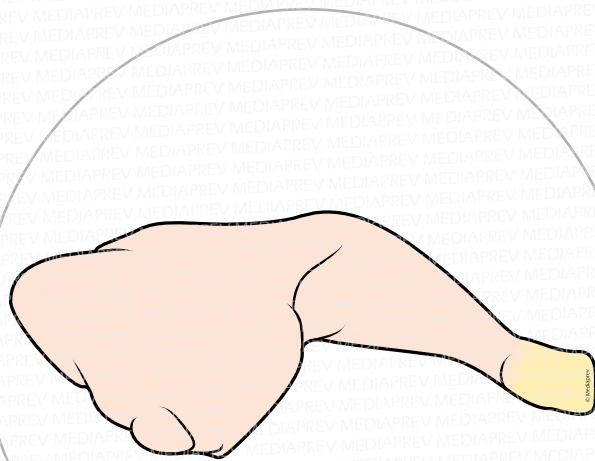
LE RESPECT DES PROCÉDURES



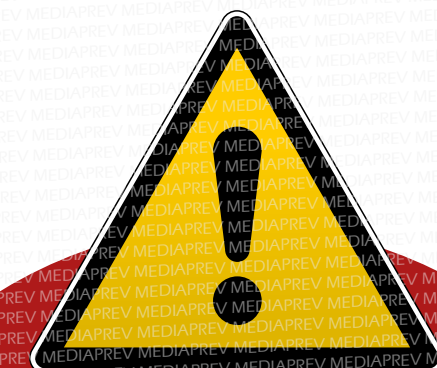
LE RESPECT DES PROCÉDURES



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 DESINFECTION

NETTOYAGE ET DESINFECTION

OBJECTIFS

OBJECTIFS



Connaître les règles pour bien nettoyer et désinfecter.

LA RÉGLEMENTATION

LA RÉGLEMENTATION

Règlement CE n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

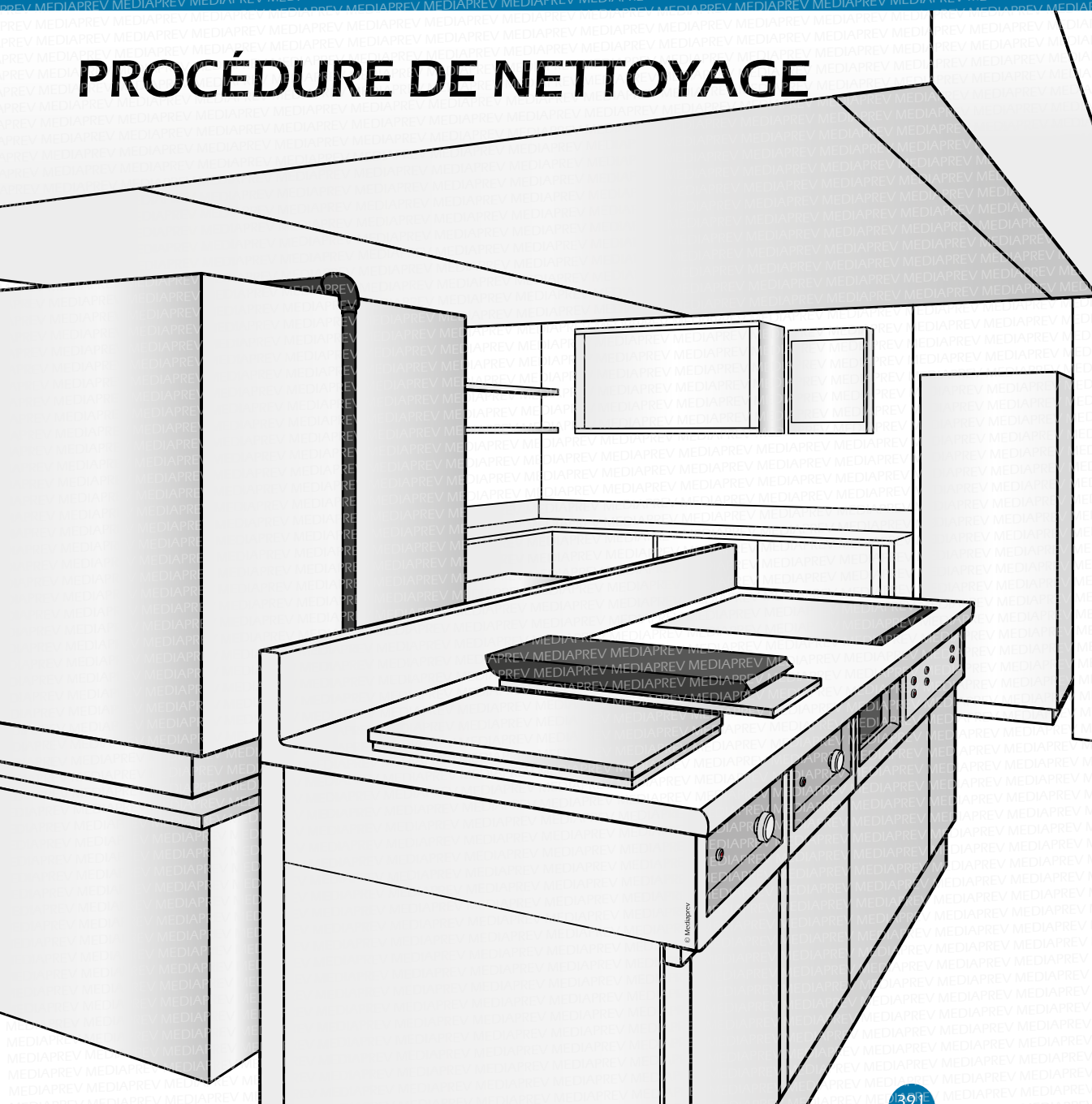
LA RÉGLEMENTATION

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.

PROCEDURE DE NETTOYAGE

PROCÉDURE DE NETTOYAGE



PROCÉDURE DE NETTOYAGE

**Plan
de nettoyage
en six étapes**

PROCÉDURE DE NETTOYAGE

LES ÉTAPES SUIVANTES SONT RÉALISÉES DANS CET ORDRE

**Plan
de nettoyage
en six étapes**

PROCEDURE DE NETTOYAGE

1
Ranger

Plan
de nettoyage
en six étapes

PROCEDURE DE NETTOYAGE

1
Ranger

2
Prélaver

Plan
de nettoyage
en six étapes

PROCÉDURE DE NETTOYAGE

1
Ranger

2
Prélaver

Plan
de nettoyage
en six étapes

3
Nettoyer

PROCÉDURE DE NETTOYAGE

1
Ranger

2
Prélaver

Plan
de nettoyage
en six étapes

3
Nettoyer

4
Rincer

PROCÉDURE DE NETTOYAGE

Plan de nettoyage en six étapes

1
Ranger

2
Prélaver

3
Nettoyer

4
Rincer

5
Désinfecter

PROCÉDURE DE NETTOYAGE

Plan de nettoyage en six étapes

1

Ranger

2

Prélaver

3

Nettoyer

4

Rincer

6

Rincer

5

Désinfecter

LAVAGE MANUEL

LAVAGE MANUEL

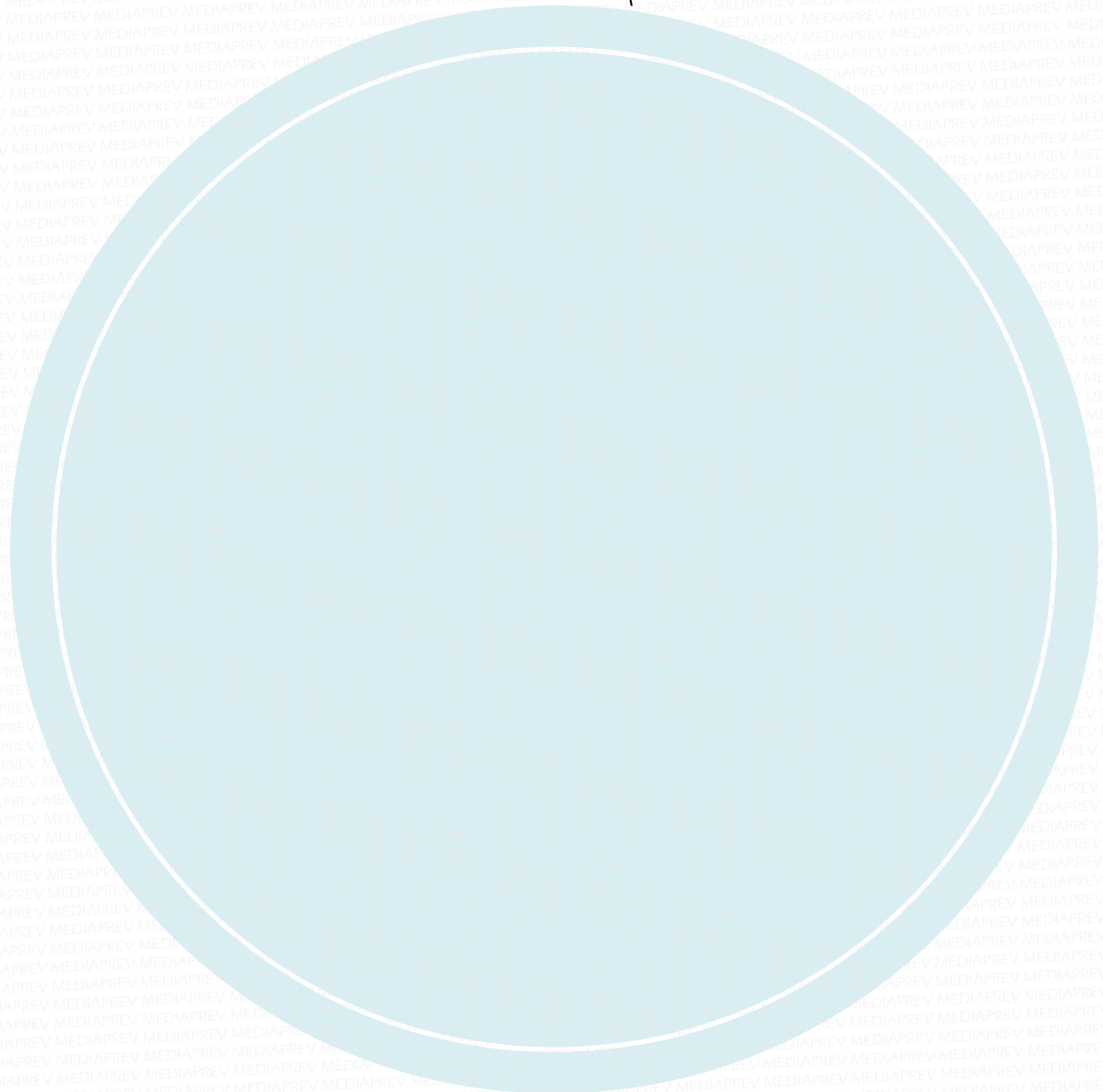
On ne fait pas un
« plan de nettoyage
en 6 étapes » pour une
simple vaisselle, on utilise
simplement deux bacs
(lavage rinçage).

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)



QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)

Température
de l'eau chaude

QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)

Température
de l'eau chaude

Action
mécanique

QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)

Température
de l'eau chaude

Action
mécanique

Concentration
en détergent

QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)

**Température
de l'eau chaude**

**Action
mécanique**

**Temps de
contact avec
le support**

**Concentration
en détergent**

NETTOYAGE ET DESINFECTION

PLAN DE NETTOYAGE

PLAN DE NETTOYAGE

Quoi?

PLAN DE NETTOYAGE

Quoi?

Liste des
éléments à nettoyer

PLAN DE NETTOYAGE

QUOI?

QUI?

Liste des
éléments à nettoyer

PLAN DE NETTOYAGE

QUOI?

Liste des
éléments à nettoyer

QUI?

Nom de la personne
affectée aux operations

PLAN DE NETTOYAGE

ZONE		FREQUENCE	EQUIPEMENT	PRODUIT	PERSONNEL	METHODE	VERIFICATION VISUELLE	CONTRÔLE LAME DE SURFACE	FREQUENCE CONTROLE
Plan de travail	Ouvre boîte	Après chaque utilisation	Pistolet, grattoir, raclettes spécifiques, papier			Éliminer les résidus, laisser agir, racler, sécher			
Bac de lavage des légumes		Selon les denrées	Pistolet, grattoir			Éliminer les résidus, laisser agir, sécher			
Étagères									
Interrupteurs						Passer la chiffonnette avec le produit, laisser agir 5', sécher			
Poignées			Chiffonnette, papier						
Sol		Chaque jour	Pistolet, balai-brosse, raclette	Alpha 3D	Personnel de cuisine	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 DESINFECTION

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



LES DÉTERGENTS

Ils
dissolvent
les impuretés



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

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

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 pure (7)

Eau distillée (6)

Savon (sa 0)

Ammoniaque (11,5)

Liquide vaisselle (11,5)

Soude ou potasse molaire (14)

LES DESINFECTANTS

LES DESINFECTANTS

Les
désinfectants ont
des noms différents
selon leur action.

LES DESINFECTANTS

Bactéricide

LES DESINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

LES DESINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

Qui tue les spores

LES DESINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

Qui tue les spores

Fongicide

LES DESINFECTANTS

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.

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

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 DESINFECTION

NETTOYAGE ET DESINFECTION

Nettoyage

NETTOYAGE ET DESINFECTION

Nettoyage

&

Désinfection

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Nettoyage & Désinfection sont indispensables et indissociables

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

On ne
peut désinfecter
une surface
sale.

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

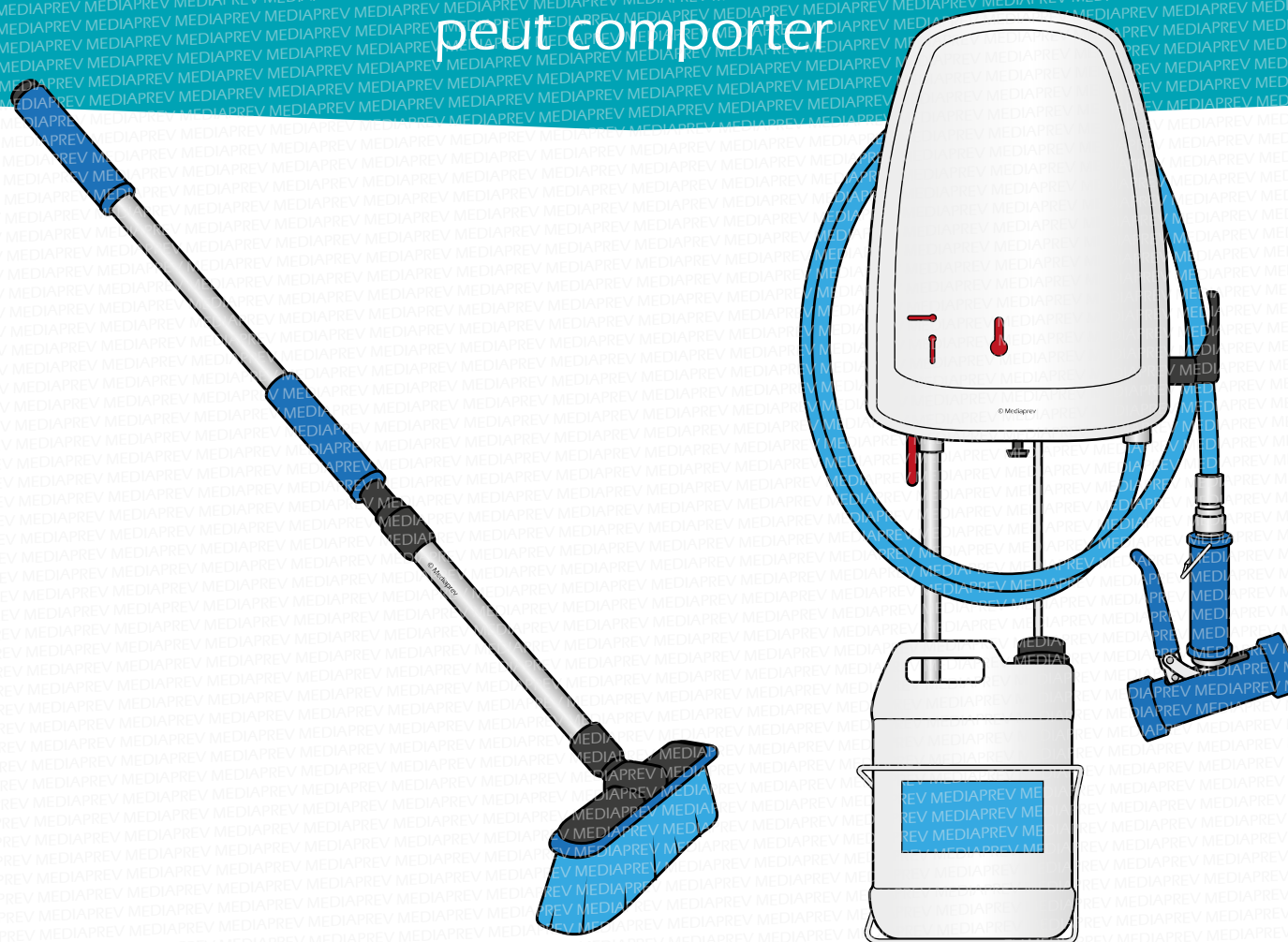
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Le matériel de nettoyage désinfection peut comporter



NETTOYAGE ET DESINFECTION

Le matériel de nettoyage désinfection peut comporter



LE STOCKAGE ET LE RANGEMENT

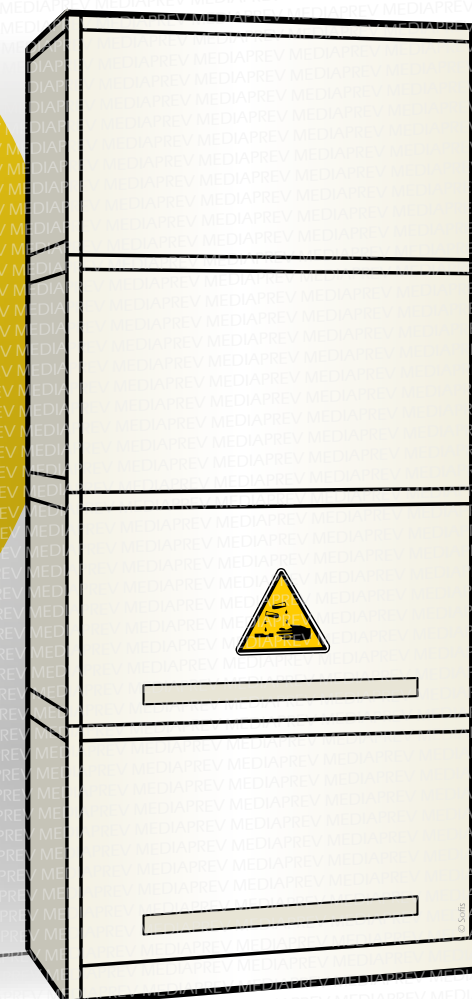
LE STOCKAGE ET LE RANGEMENT

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

INCOMPATIBILITE DE STOCKAGE DES PRODUITS CHIMIQUES

 Compatibles

 Incompatibles

 Compatibles sous conditions particulières (Voir FDS)

FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

La documentation technique est appelée
fiche de données techniques.

FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

La documentation technique est appelée
fiche de données techniques.

Je lis

FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

La documentation technique est appelée
fiche de données techniques.

Je lis

Je m'équipe

FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

La documentation technique est appelée
fiche de données techniques.

Je lis.

Je m'équipe.

Je manipule.

QUIZ

QUIZ



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

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 ?

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 ?

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 ?

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 ?

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 ?

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



Le produit ayant Ph de 5 est-il considéré :

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 ?

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 ?

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 ?

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

OBJECTIFS



Identifier le bon circuit des denrées

OBJECTIFS



Identifier le bon circuit des denrées



Organiser le plan de travail

OBJECTIFS



Identifier le bon circuit des denrées



Organiser le plan de travail



Assurer une bonne gestion des déchets

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

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



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

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

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

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

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

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

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

Livraison

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Poubelles

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Poubelles

Local
déchets

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Épicerie

Poubelles

Local
déchets

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Chambre froide

Épicerie

Viande
Poisson

Légumes

Poubelles

Local
déchets

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Chambre froide

Épicerie

Viande
Poisson

Légumes

Préparation

Cuisson

Poubelles

Local
déchets

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Chambre froide

Épicerie

Viande
Poisson

Légumes

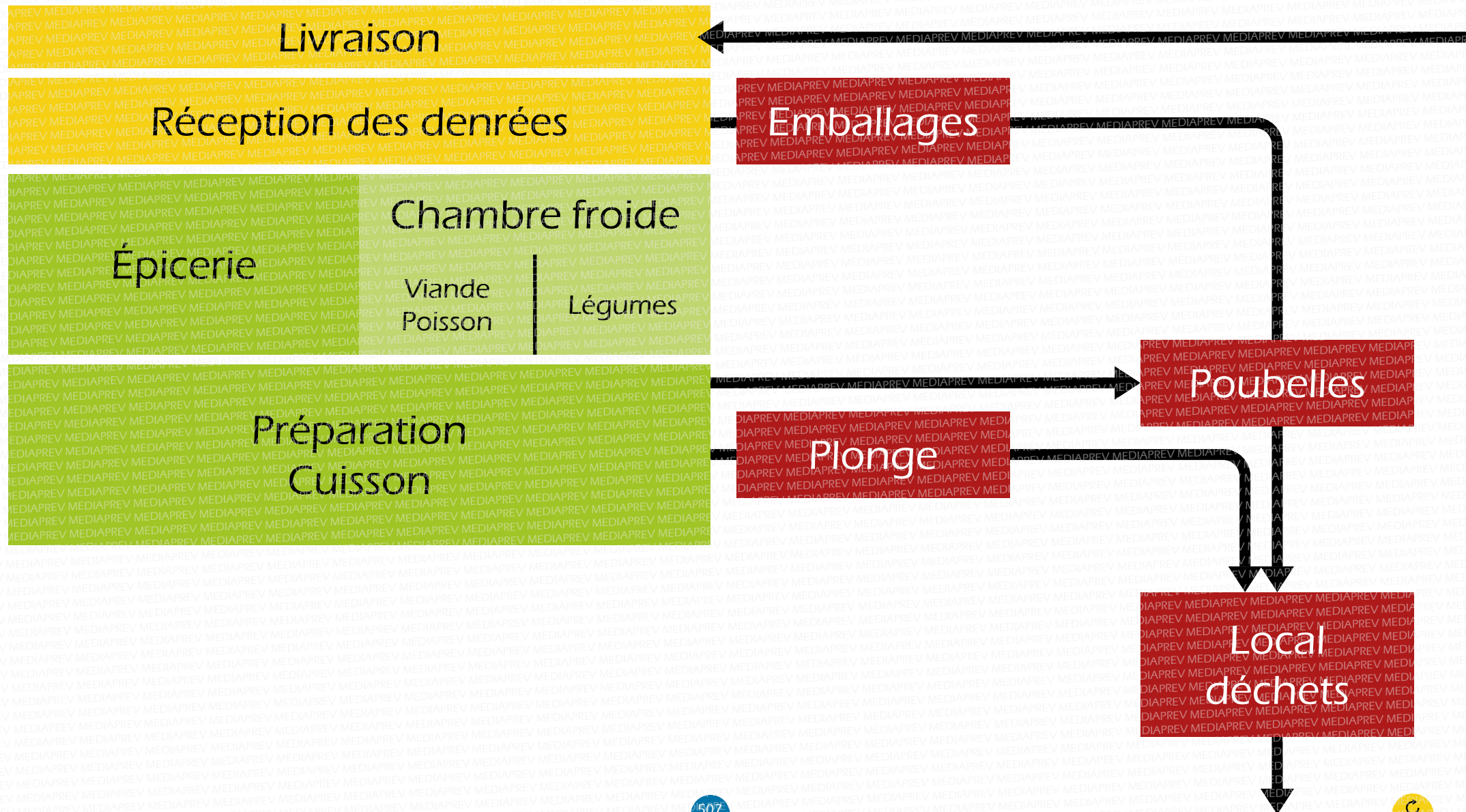
Préparation

Cuisson

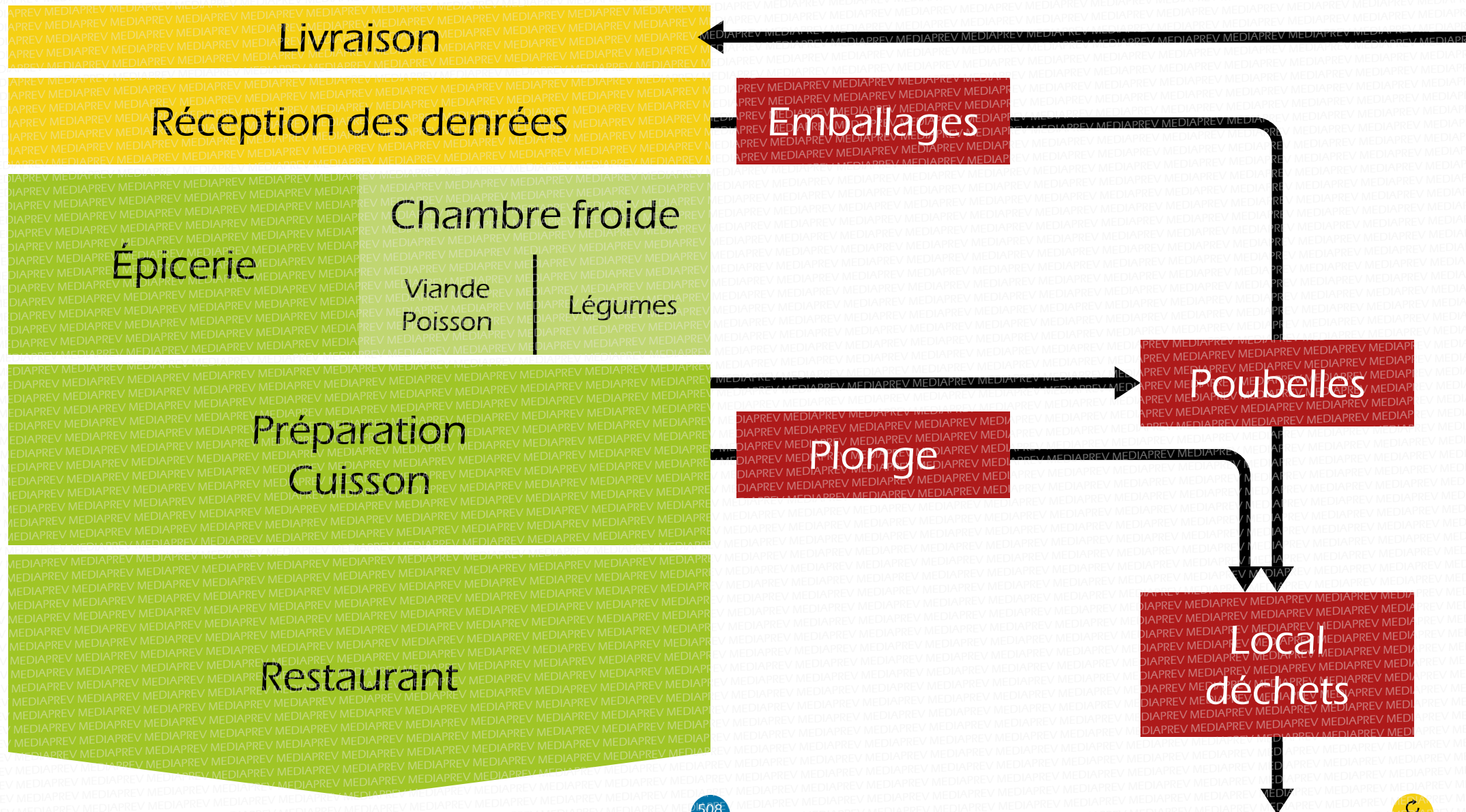
Poubelles

Local
déchets

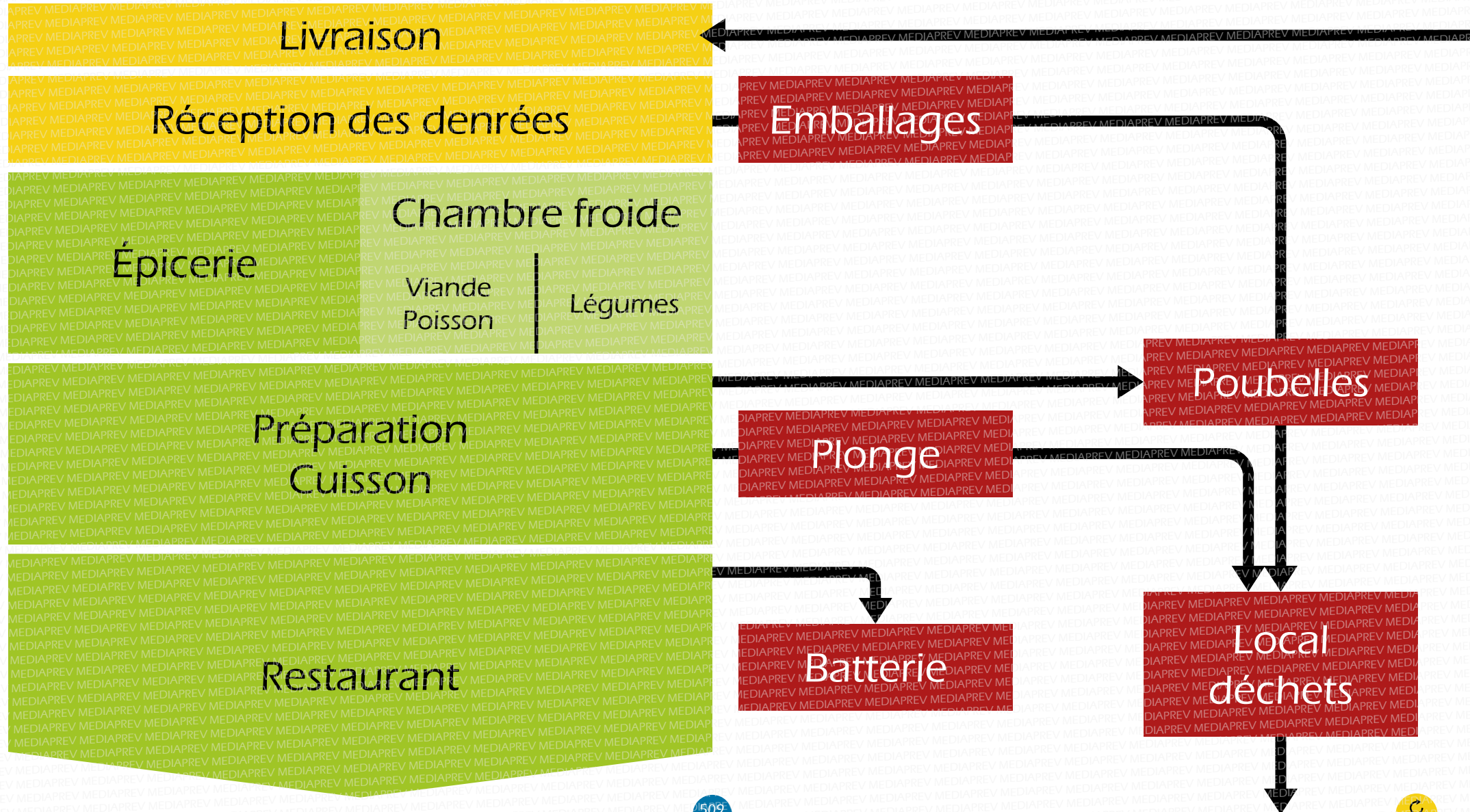
L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



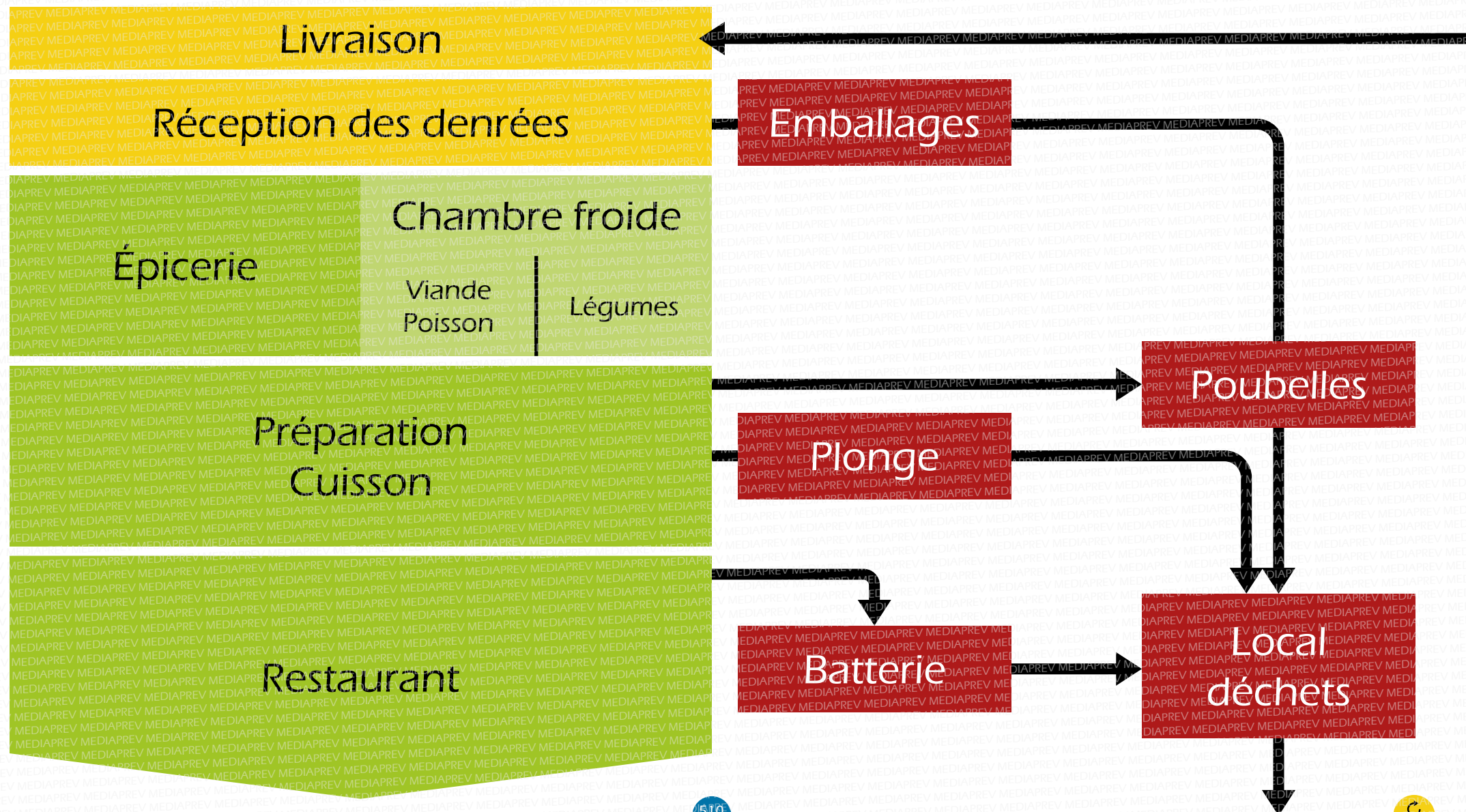
L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



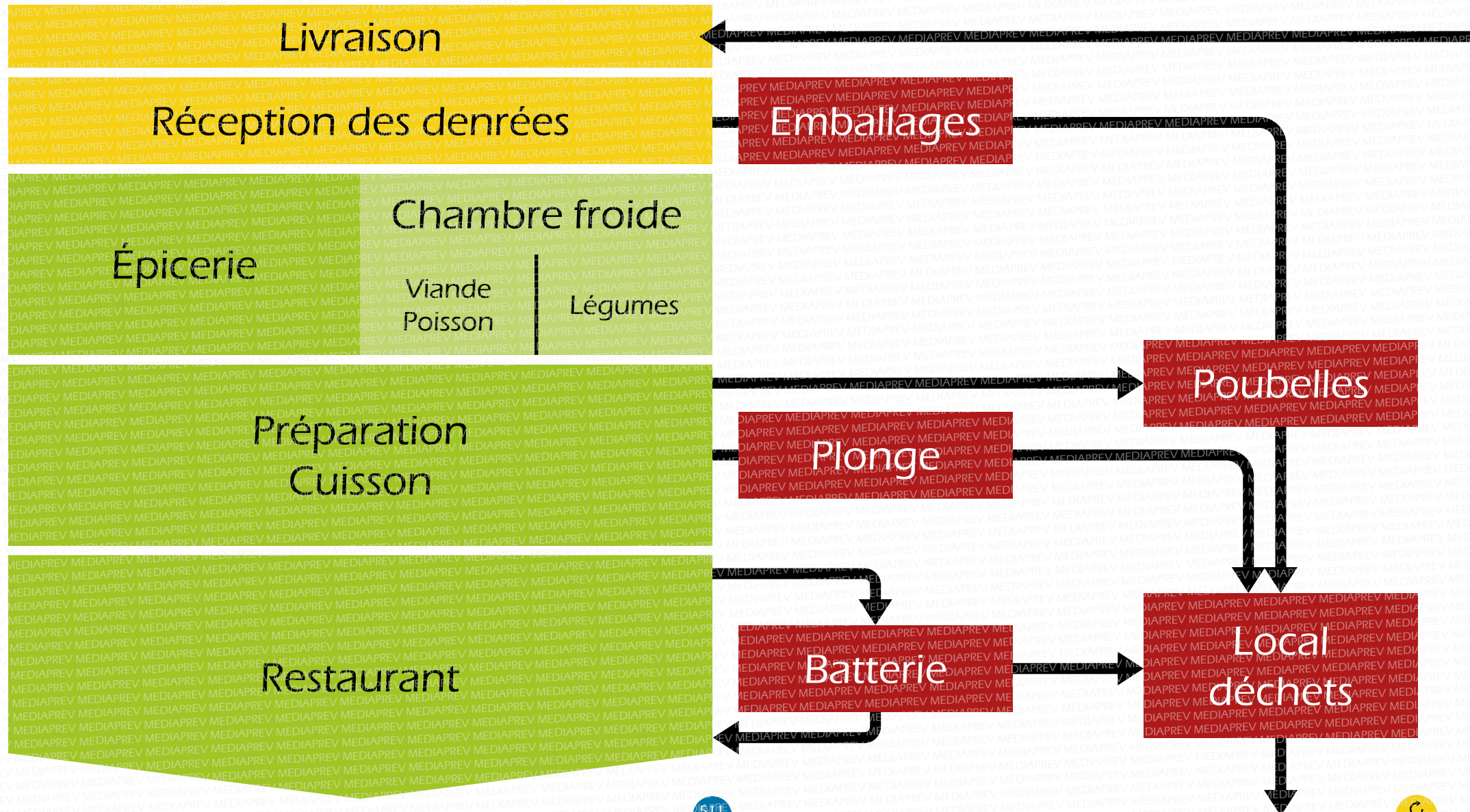
L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



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

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

SECTORISATION DU RESTAURANT

FLUX DES
ZONES SALES

Déchets
Cartons
Materiels sales

SECTORISATION DU RESTAURANT

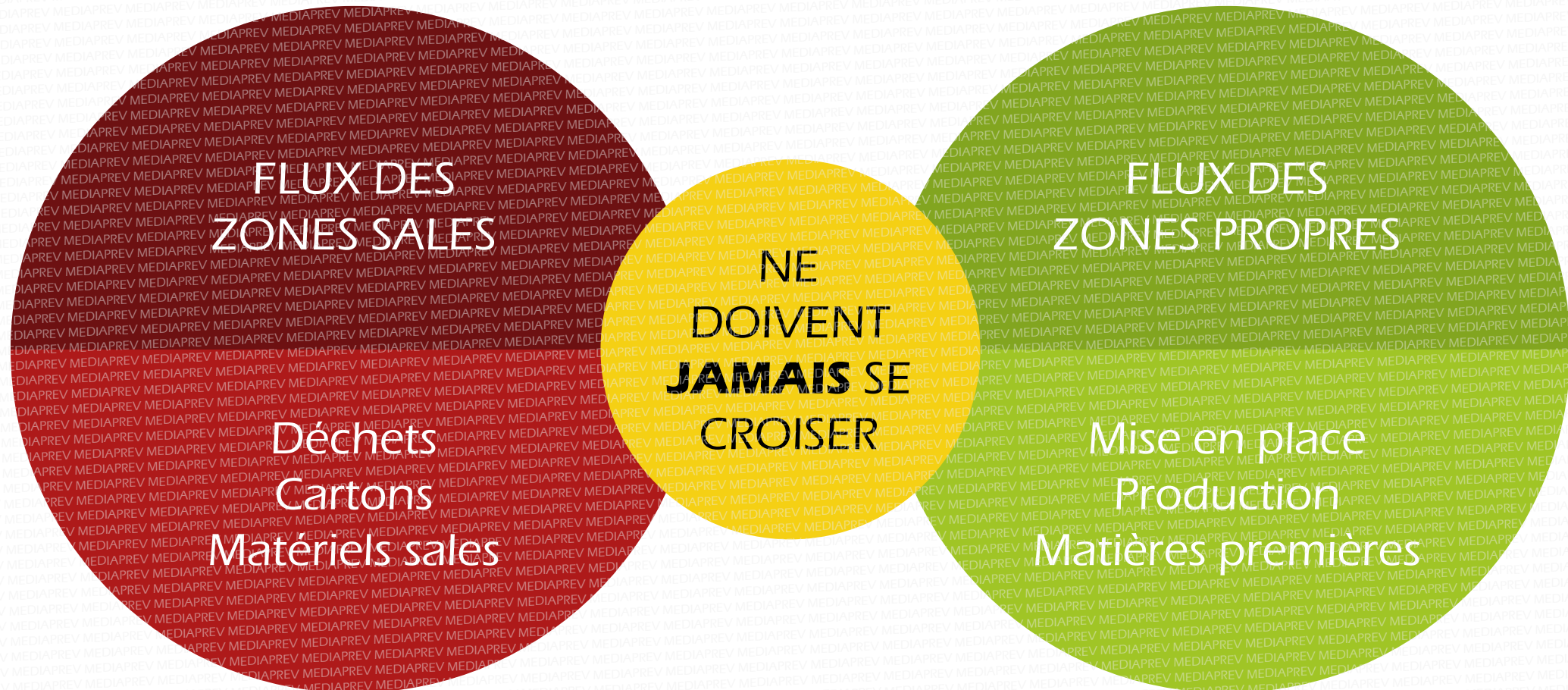
FLUX DES
ZONES SALES

Déchets
Cartons
Materiels sales

FLUX DES
ZONES PROPRES

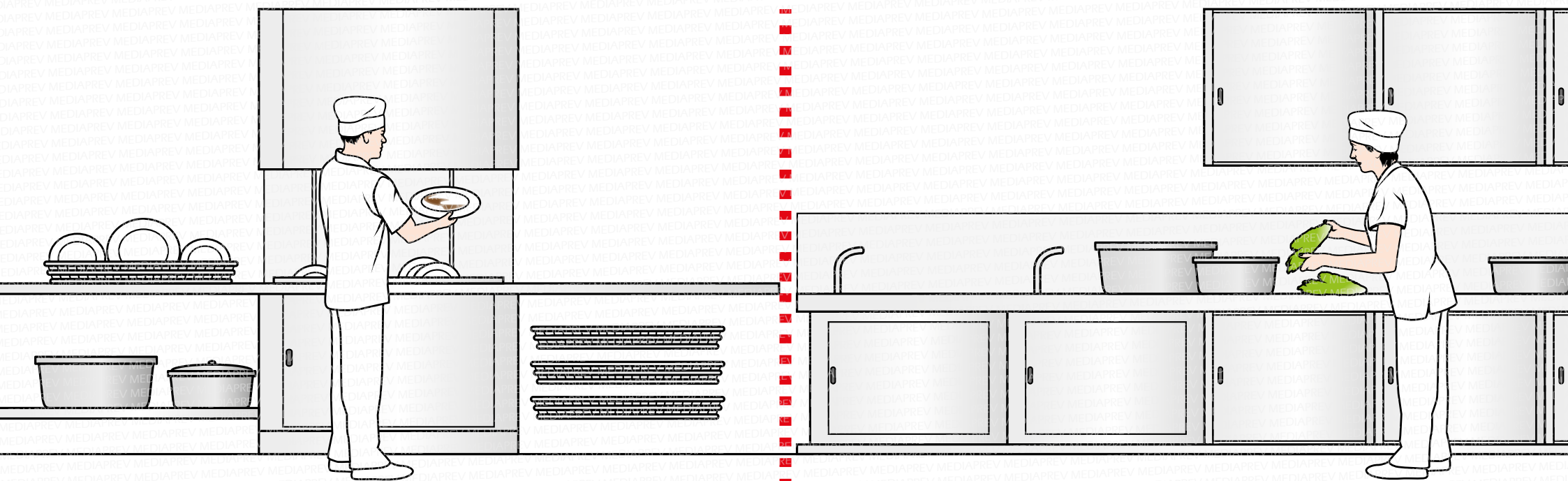
Mise en place
Production
Matières premières

SECTORISATION DU RESTAURANT



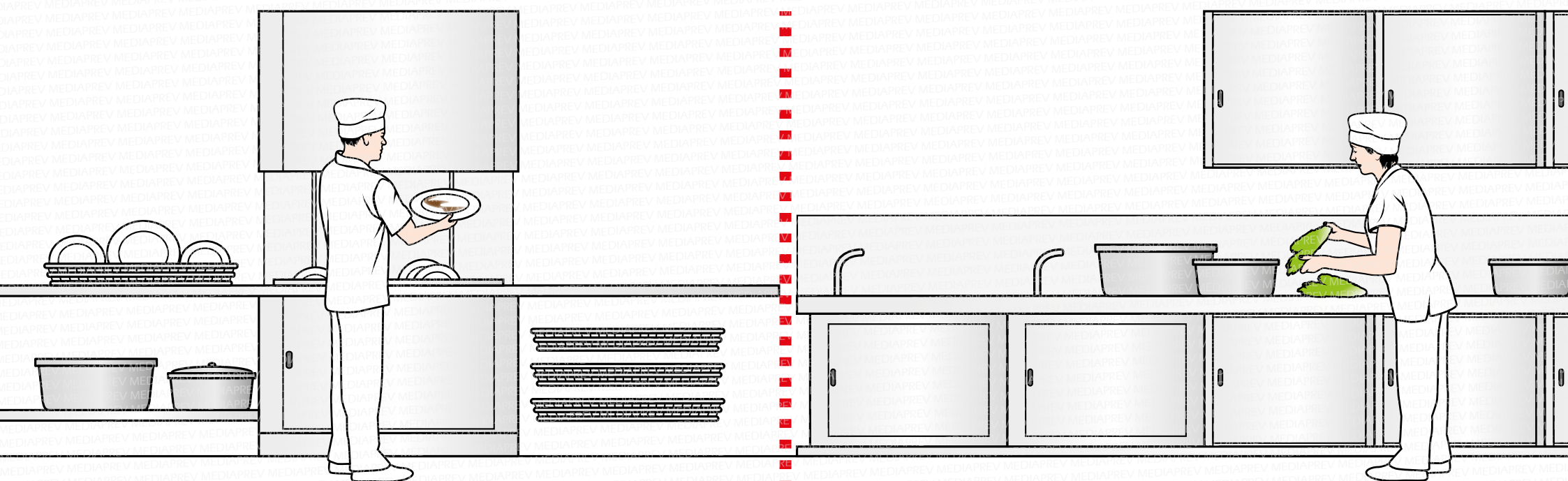
COMMENT AGIR ?

COMMENT AGIR ?



COMMENT AGIR ?

Zone sale



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

RÈGLES DE DÉCONDITIONNEMENT

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

RÈGLES DE DÉCONDITIONNEMENT

Ne jamais
poser un carton
à même le sol.

Ne pas
placer les
cartons en zone
propre.

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

Circuit des denrées

LA MARCHÉ EN AVANT

Circuit des denrées

Circuit vaisselle

LA MARCHÉ EN AVANT

Circuit des denrées

Circuit vaisselle

Circuit des déchets

LA MARCHÉ EN AVANT

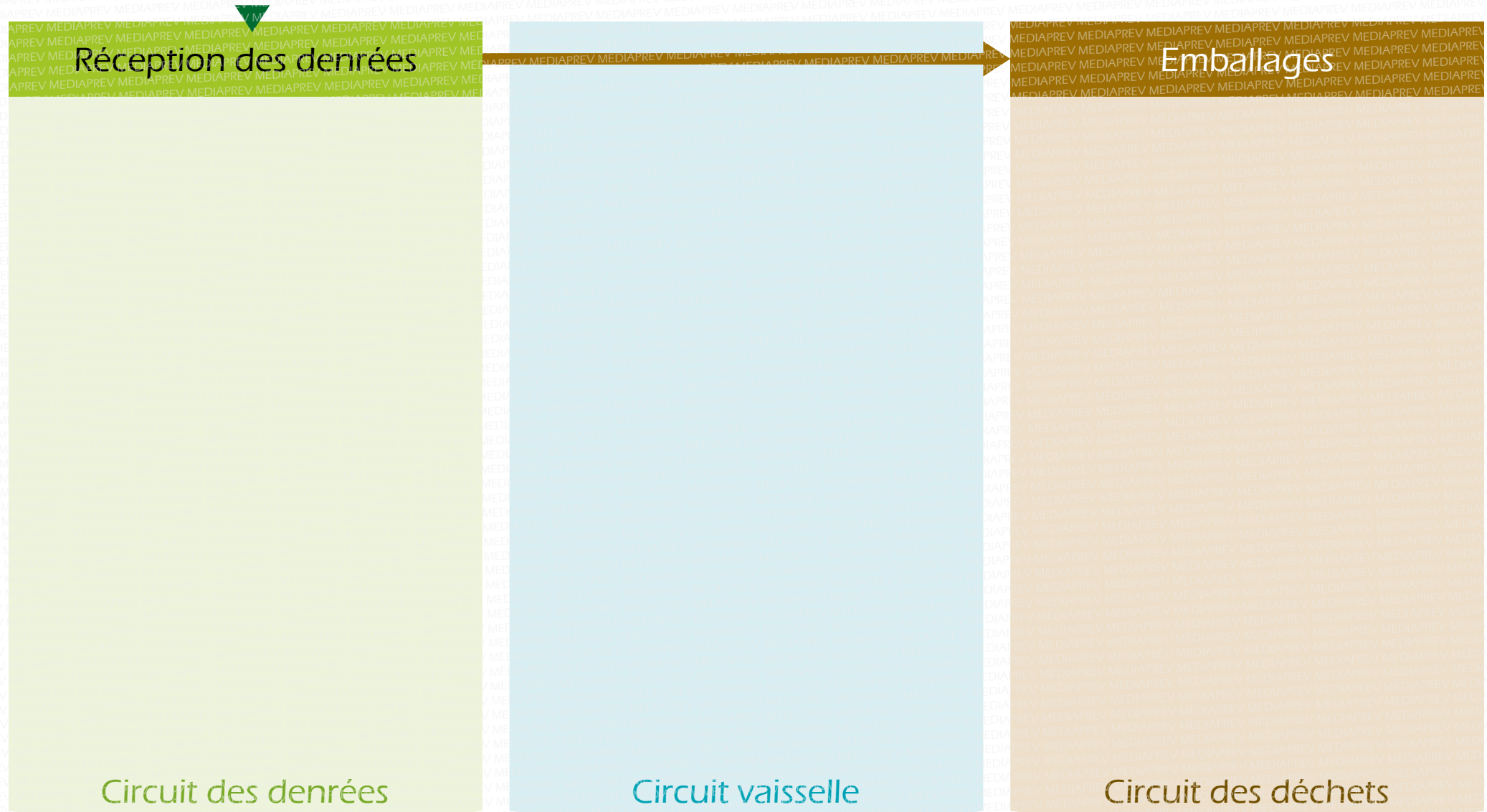
Réception des denrées

Circuit des denrées

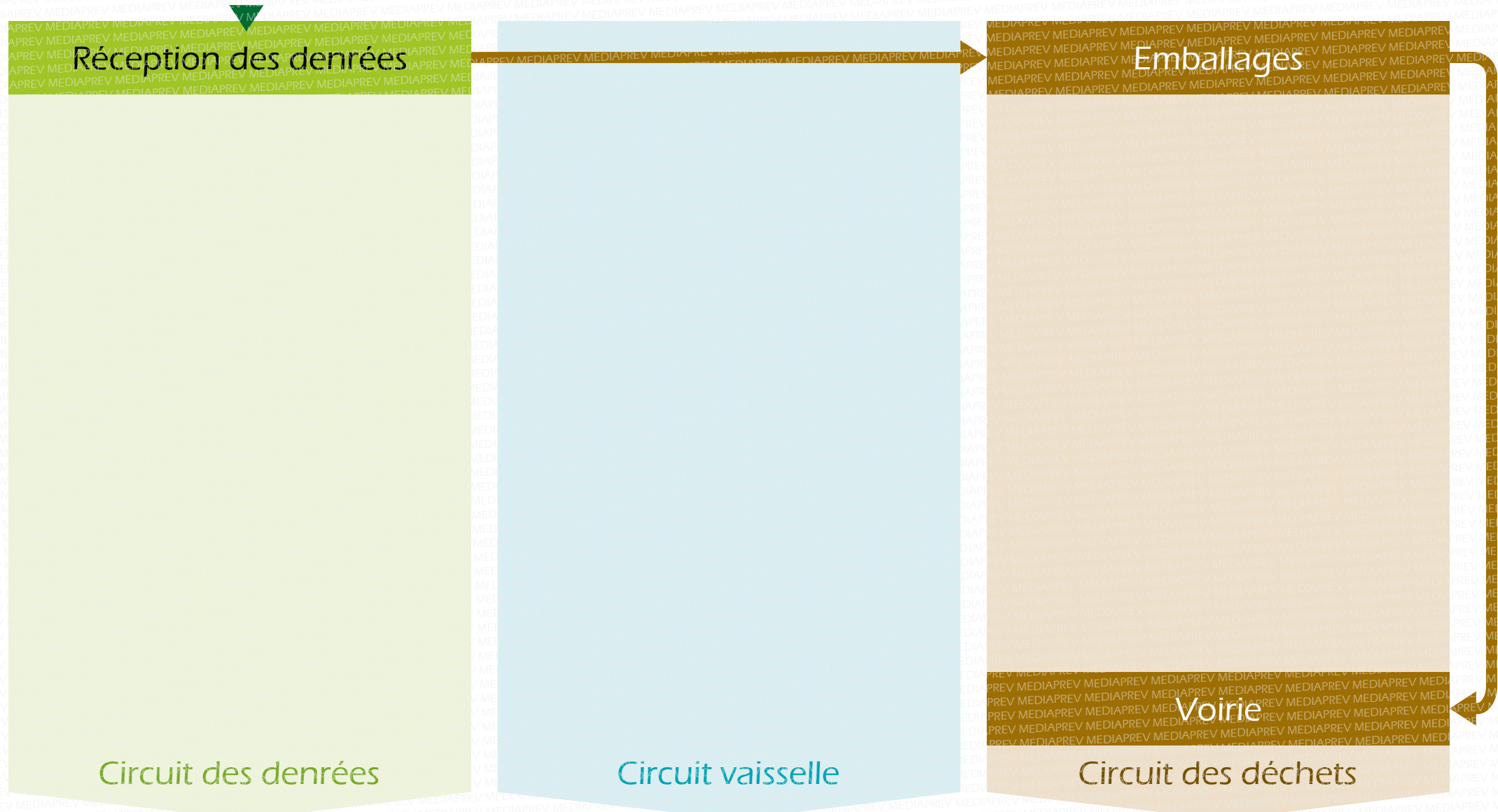
Circuit vaisselle

Circuit des déchets

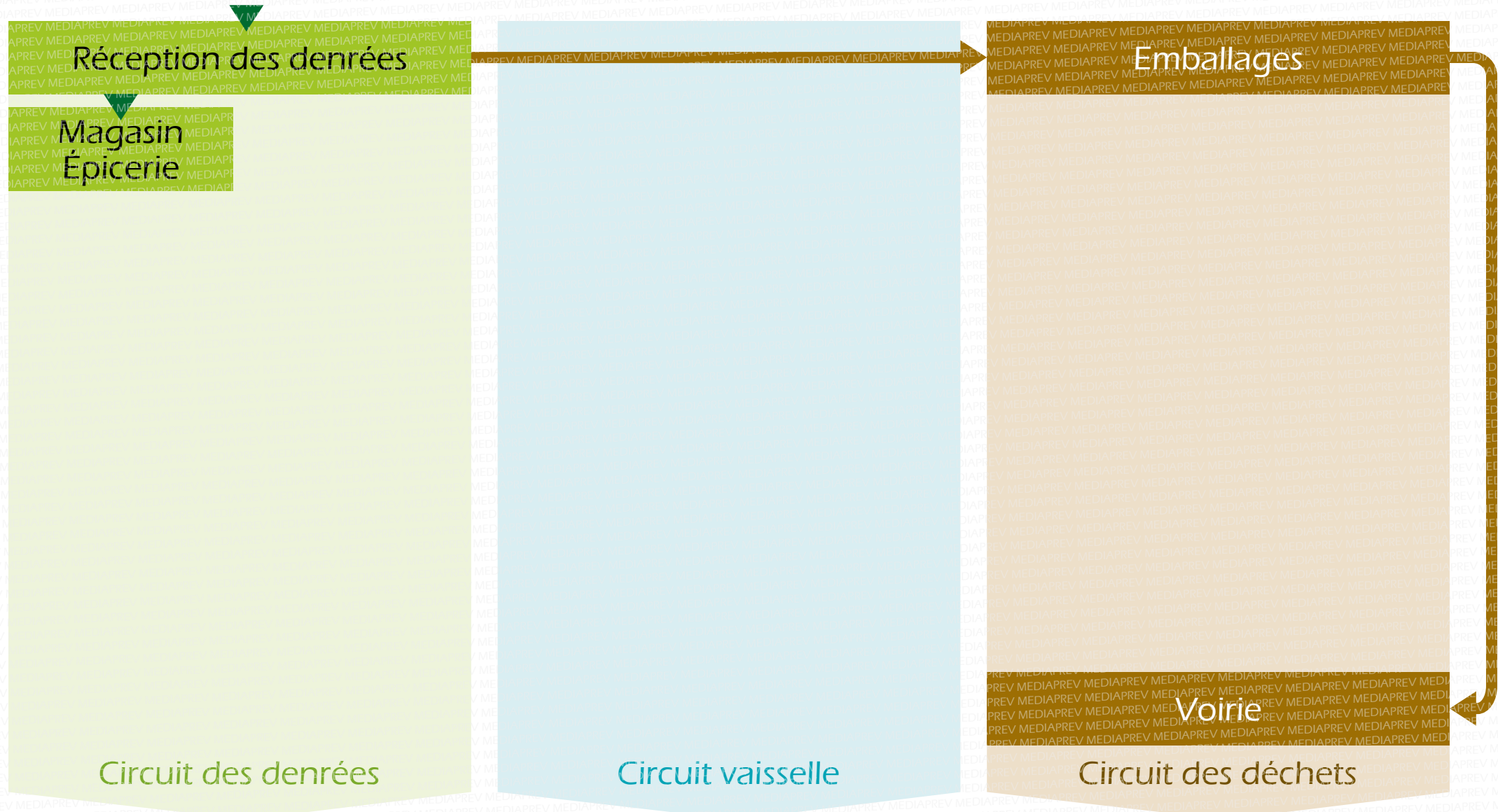
LA MARCHÉ EN AVANT



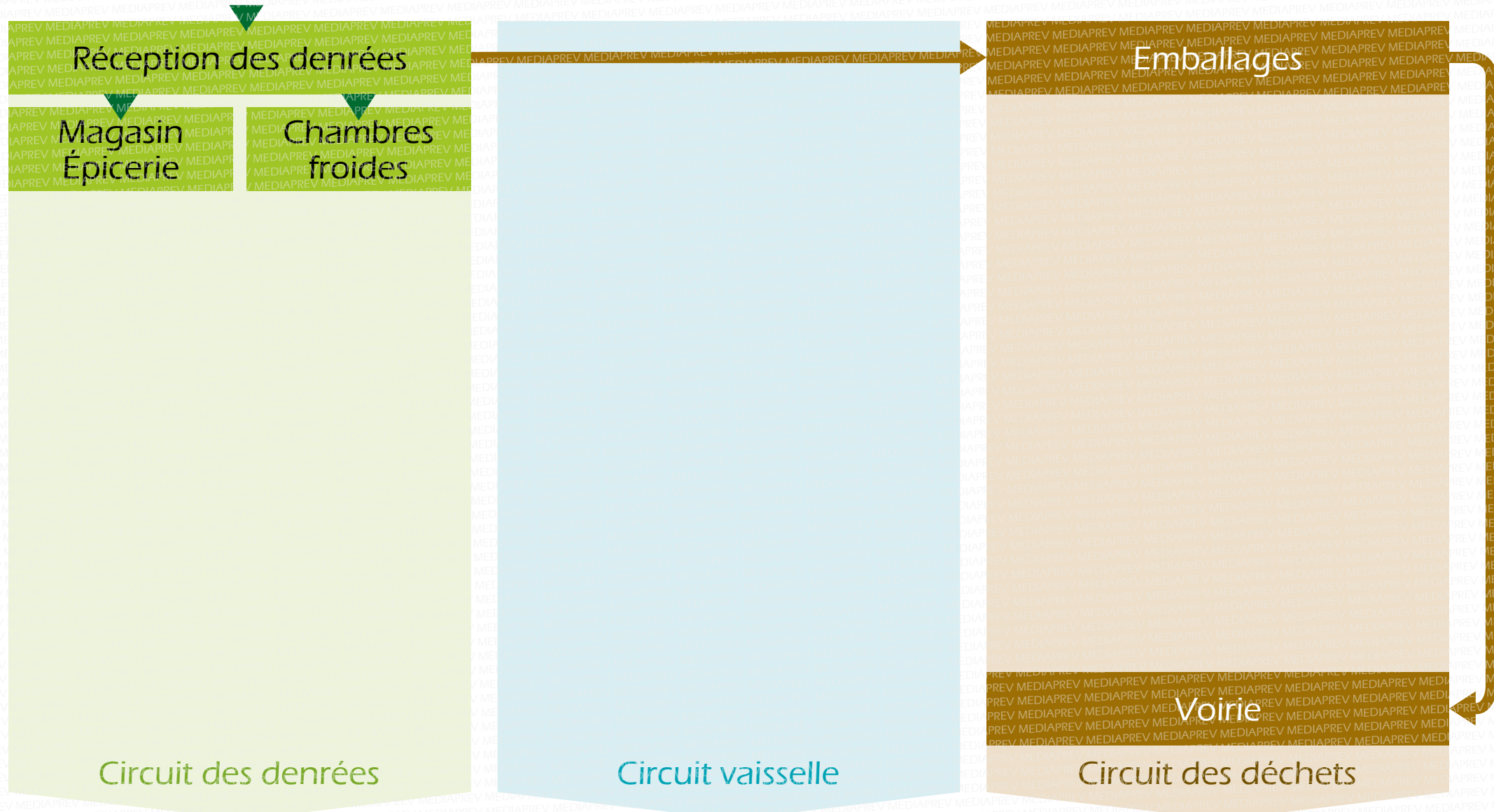
LA MARCHÉ EN AVANT



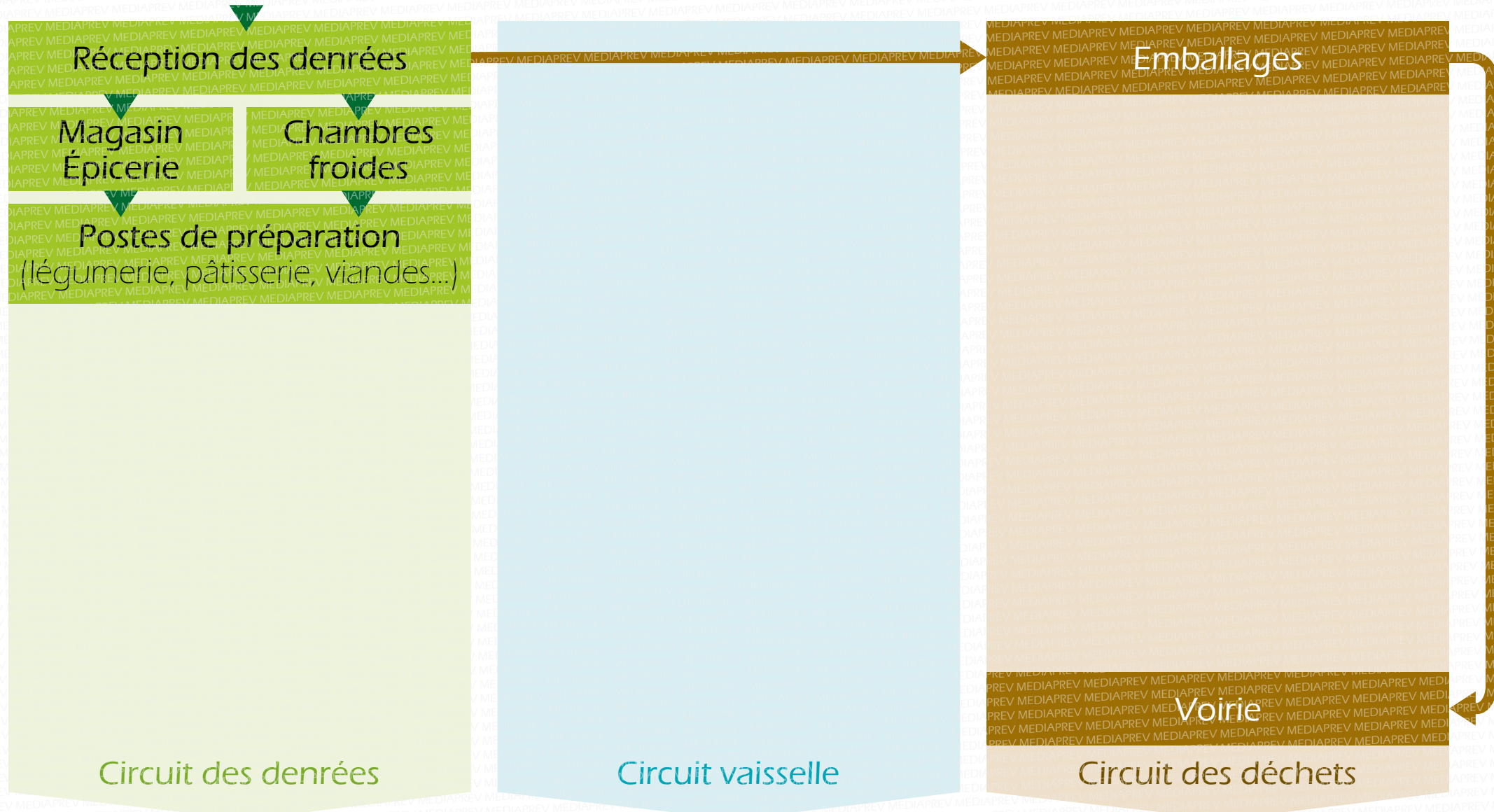
LA MARCHÉ EN AVANT



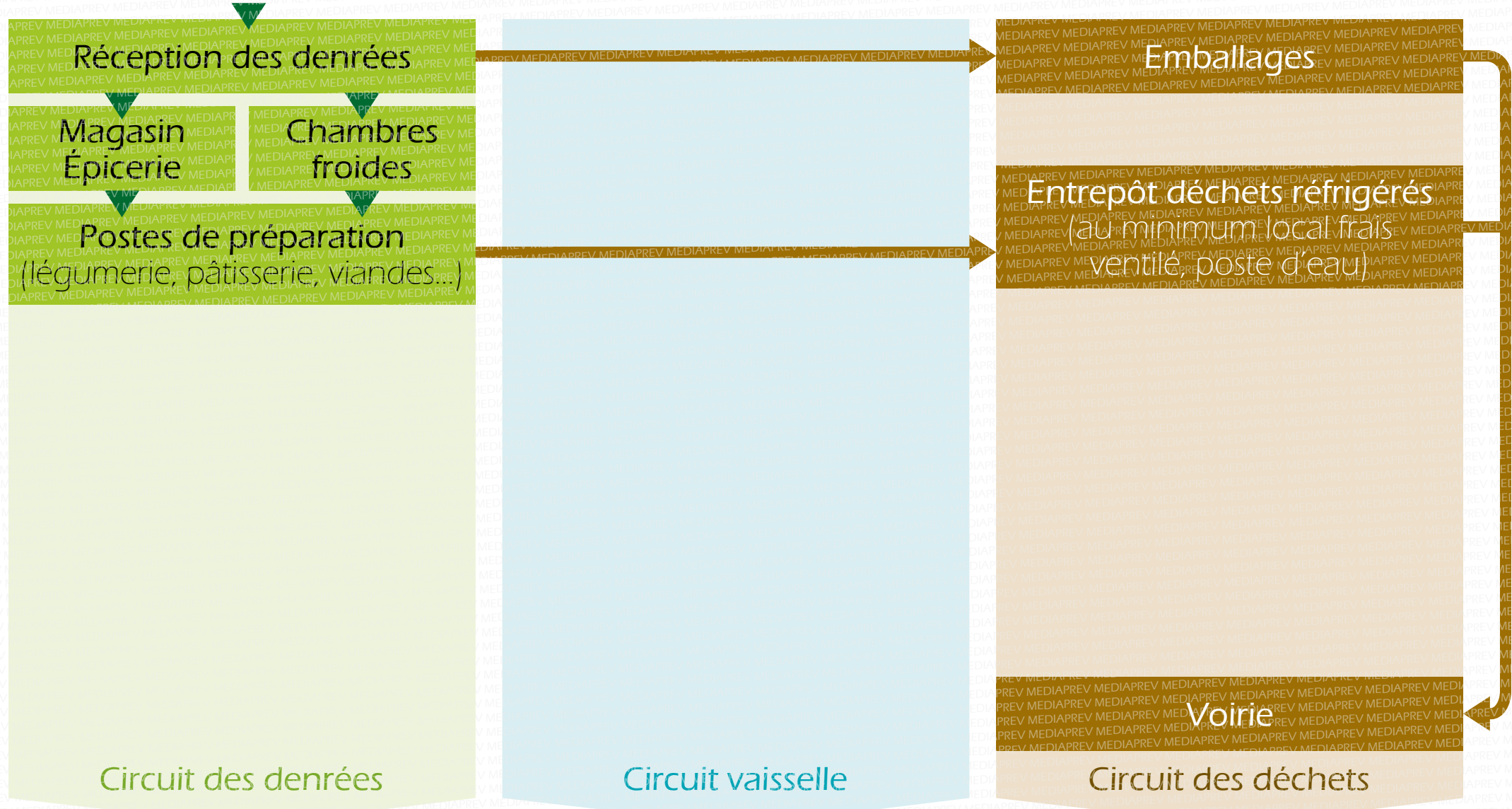
LA MARCHÉ EN AVANT



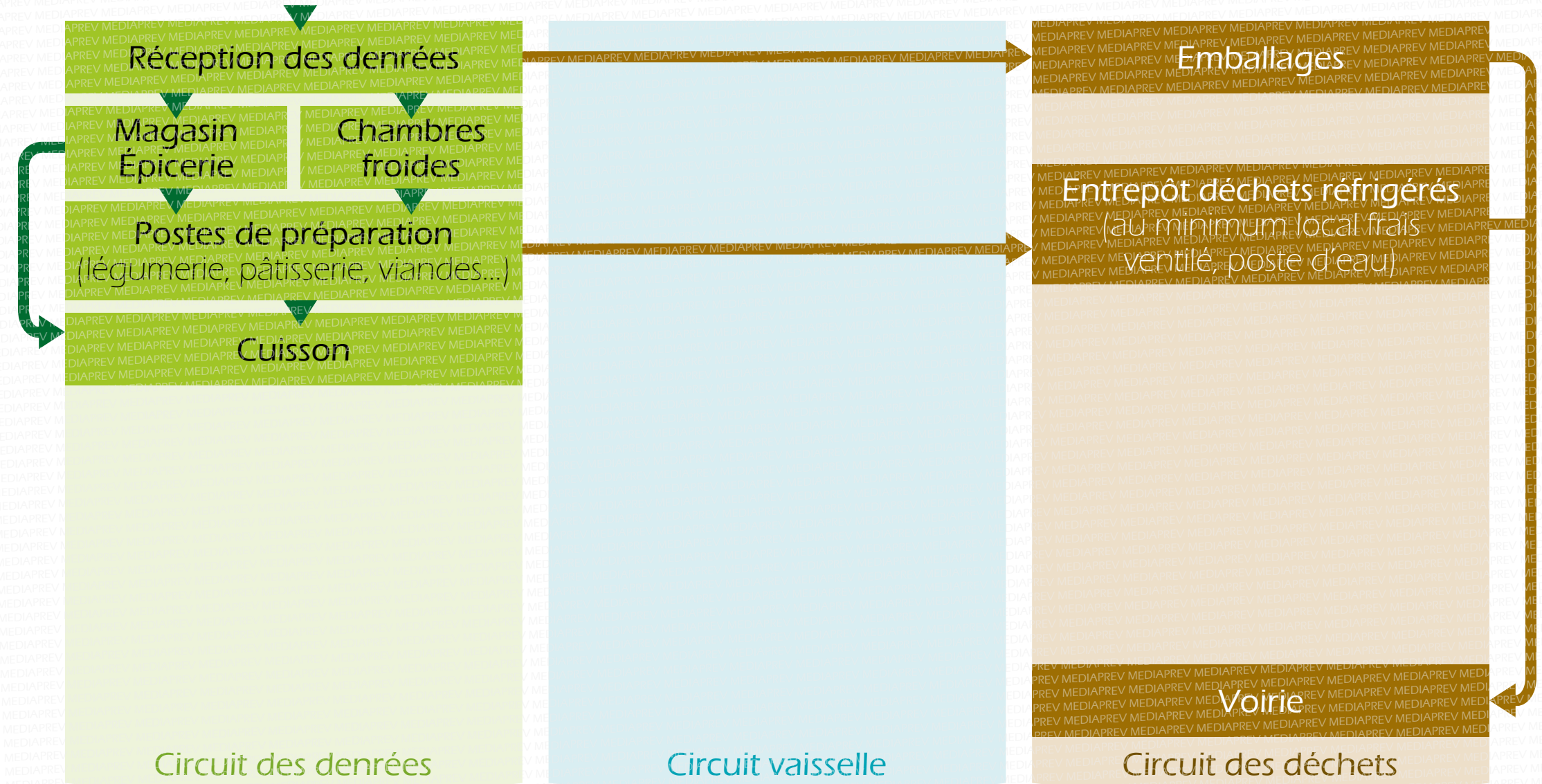
LA MARCHÉ EN AVANT



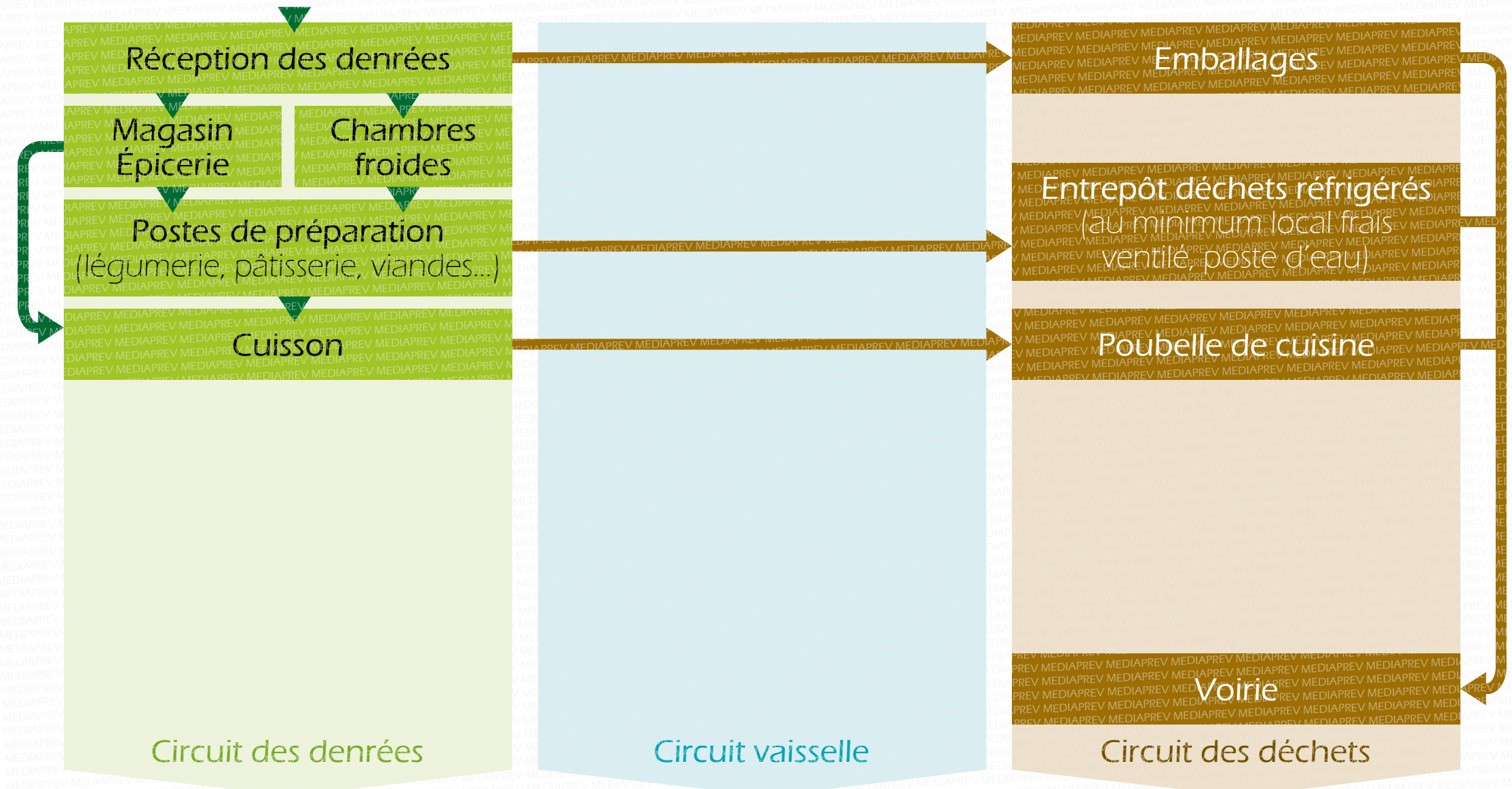
LA MARCHÉ EN AVANT



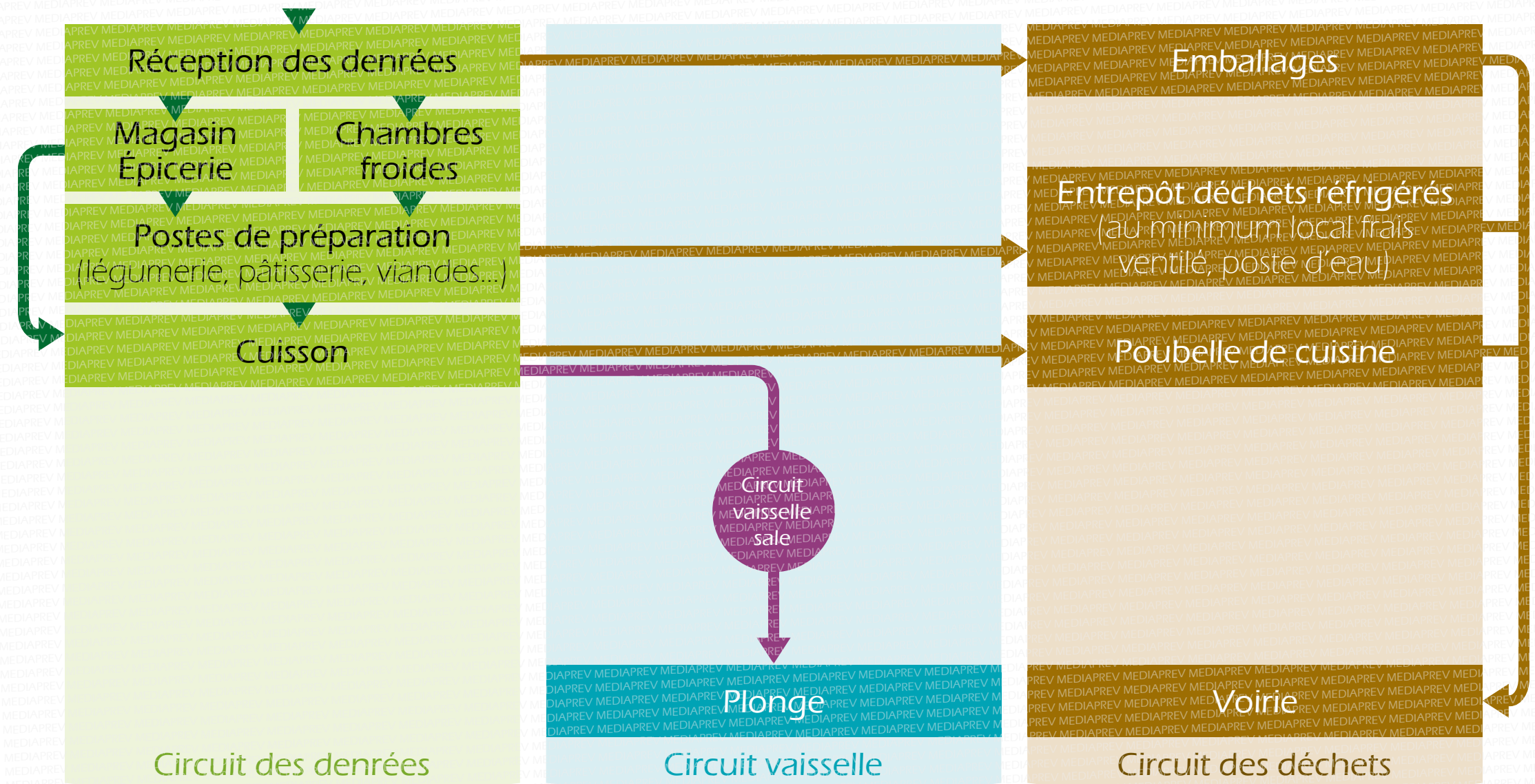
LA MARCHÉ EN AVANT



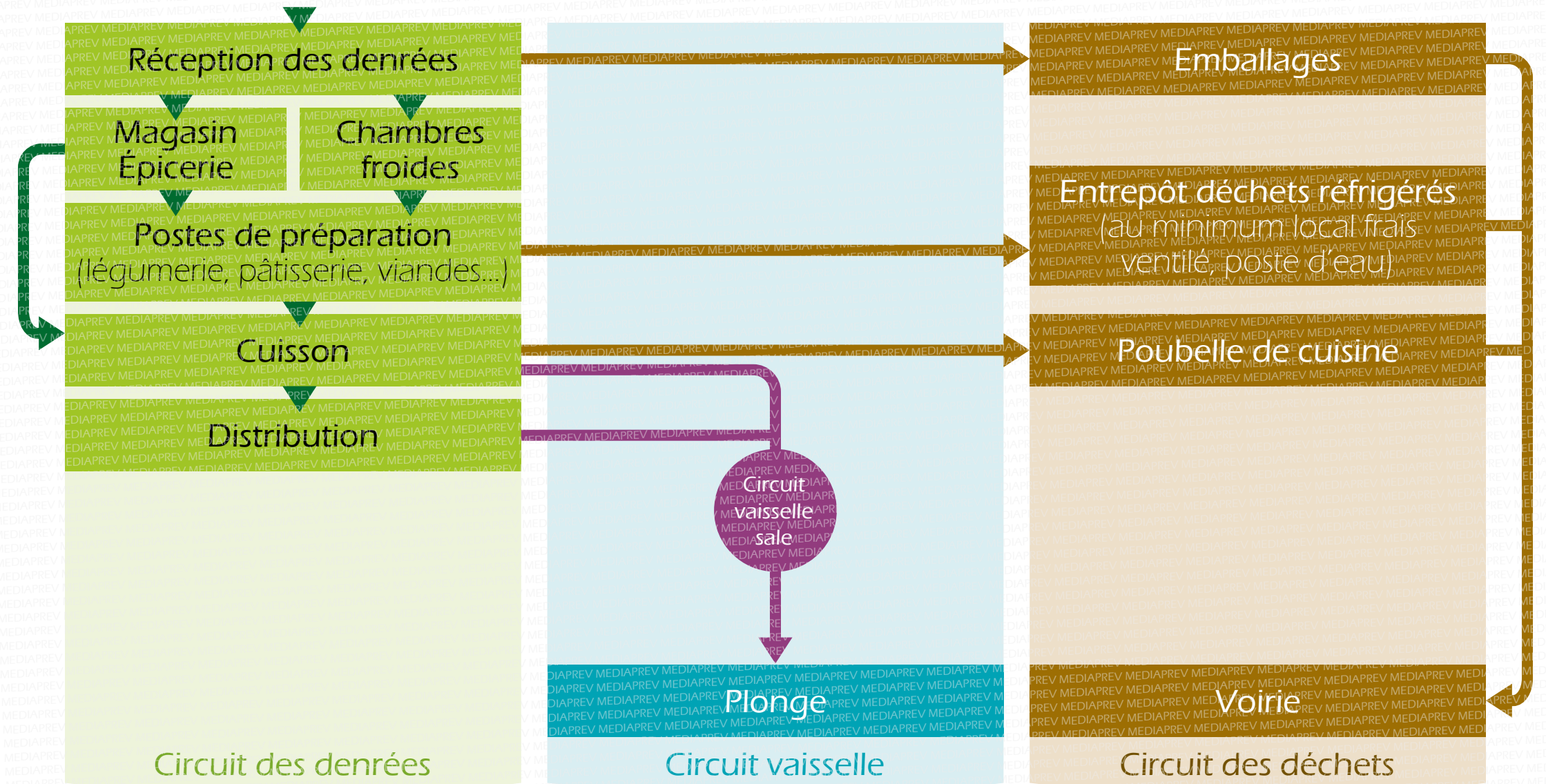
LA MARCHÉ EN AVANT



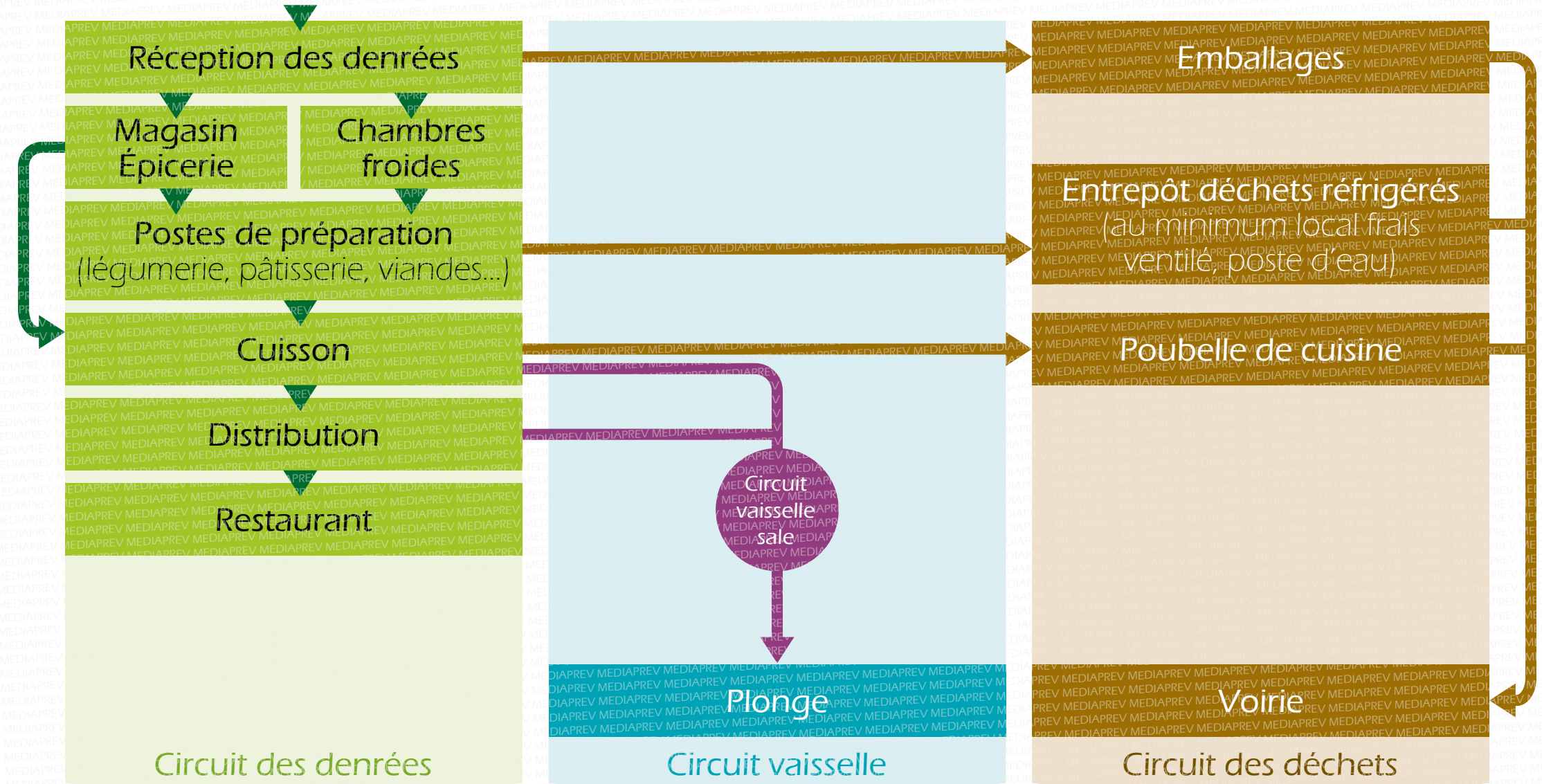
LA MARCHÉ EN AVANT



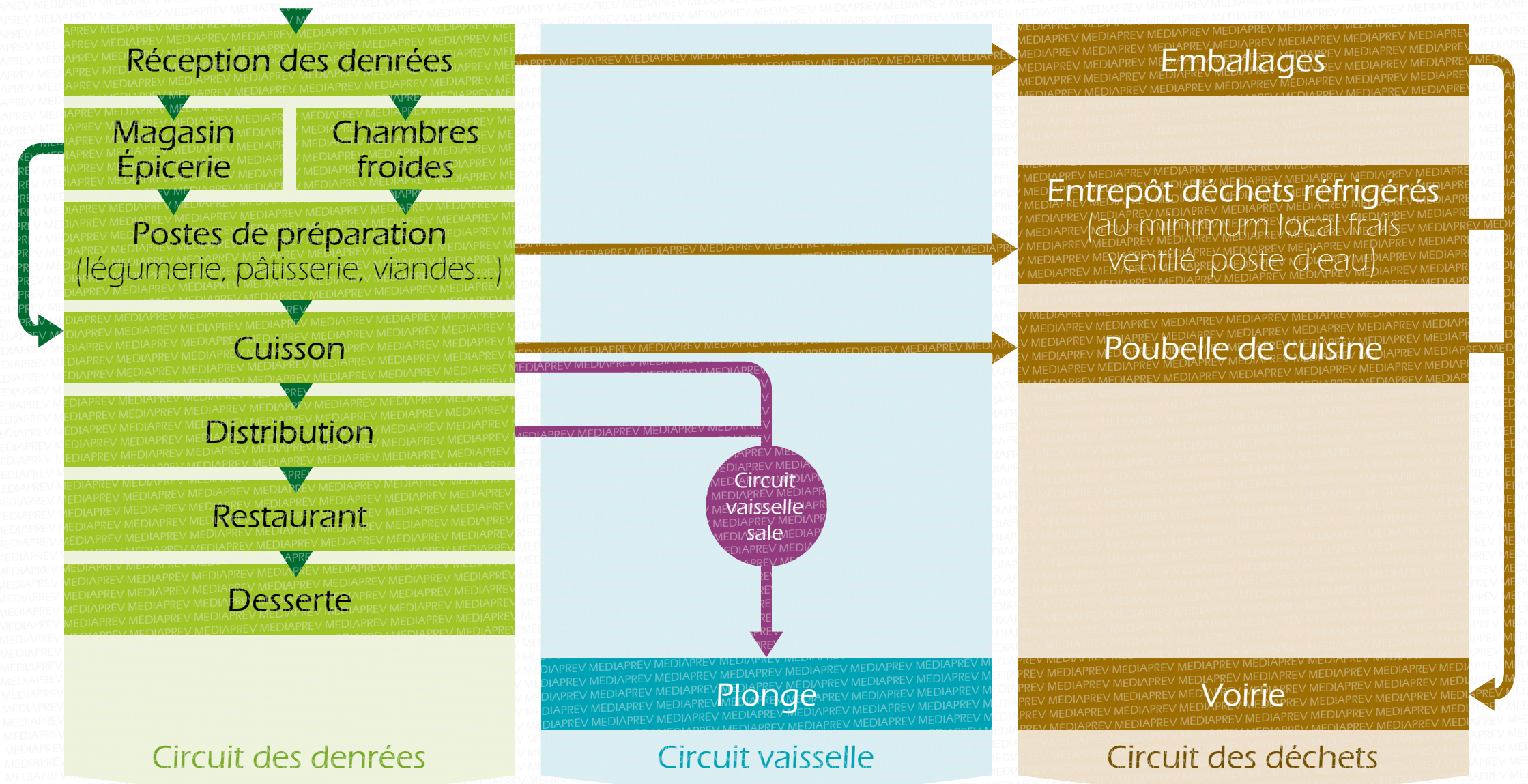
LA MARCHÉ EN AVANT



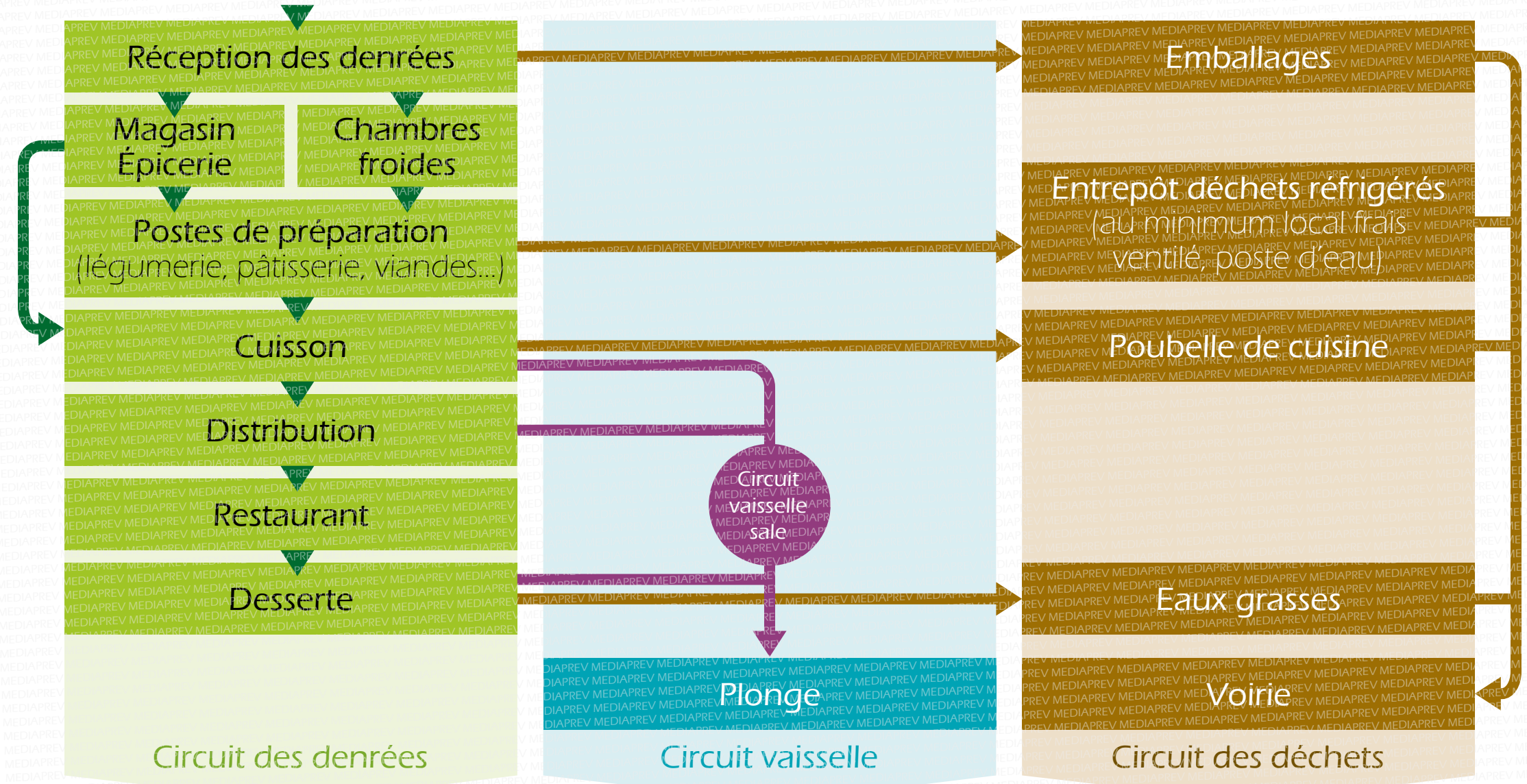
LA MARCHÉ EN AVANT



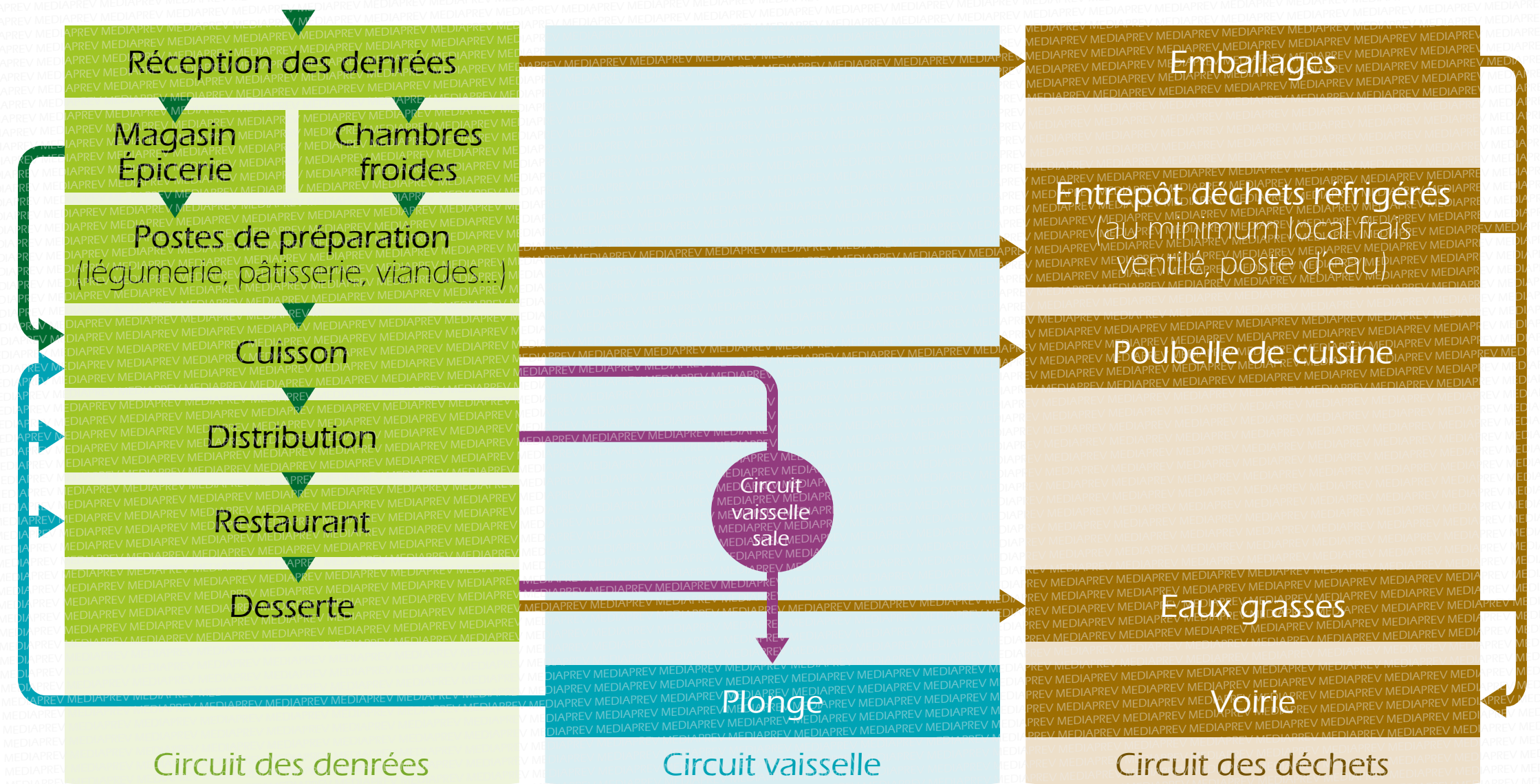
LA MARCHÉ EN AVANT



LA MARCHÉ EN AVANT



LA MARCHÉ EN AVANT

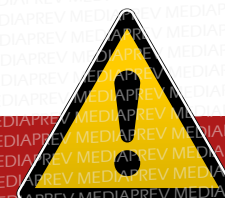


LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

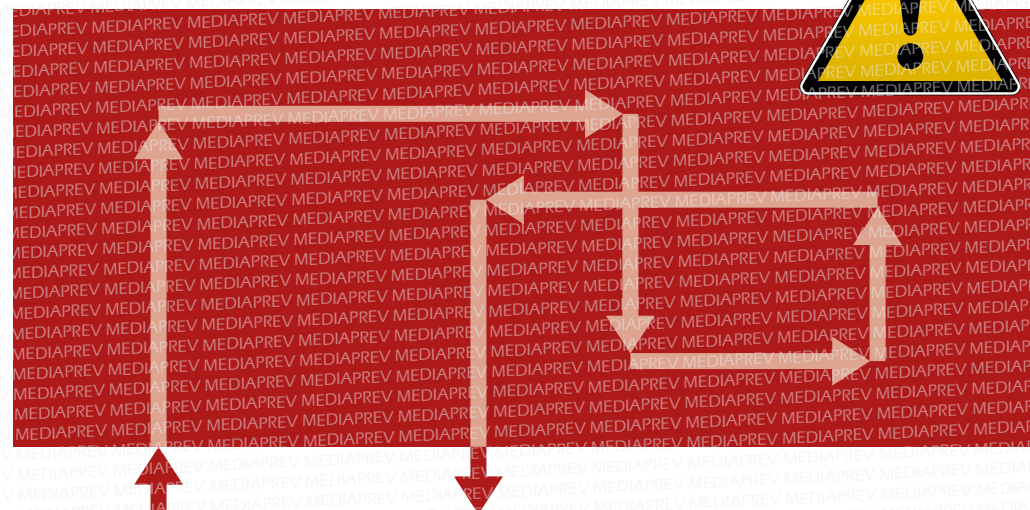
LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

**Pas
de retour en
arrière !**

LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

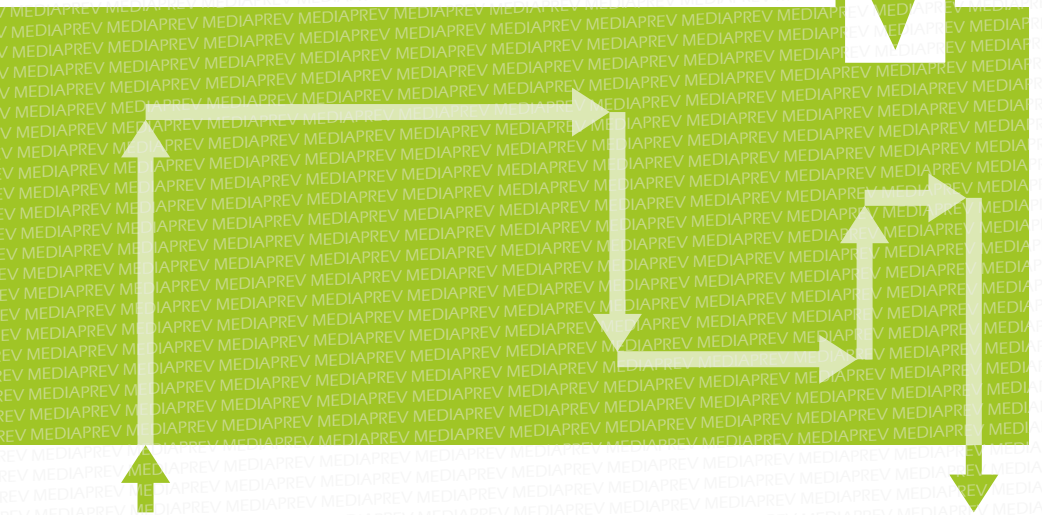


**Pas
de retour en
arrière !**



LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

**Pas
de retour en
arrière !**



LA MARCHÉ EN AVANT DANS LE TEMPS

LA MARCHÉ EN AVANT DANS LE TEMPS

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

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

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

MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE

Pas de cartons d'emballages

MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE

Pas de cartons d'emballages

Éliminer de suite tout déchet

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

MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE

Pas de cartons d'emballages

Éliminer de suite tout déchet

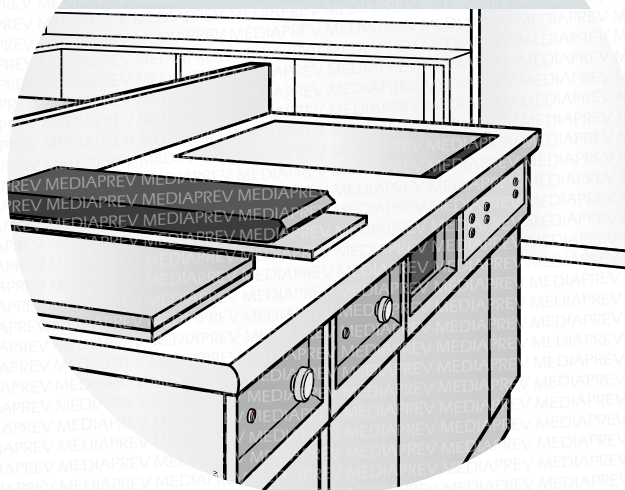
Nettoyer et désinfecter le poste de travail et le matériel à
chaque changement de produit d'opération

Limitation du nombre d'inter-contamination entre les produits

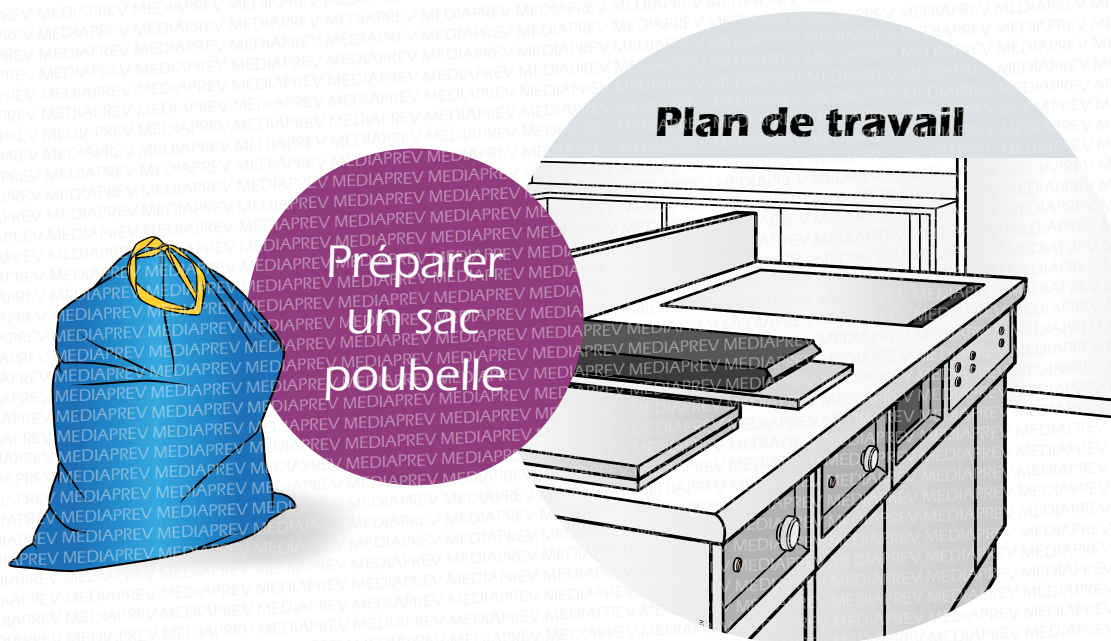
ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL

ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL

Plan de travail



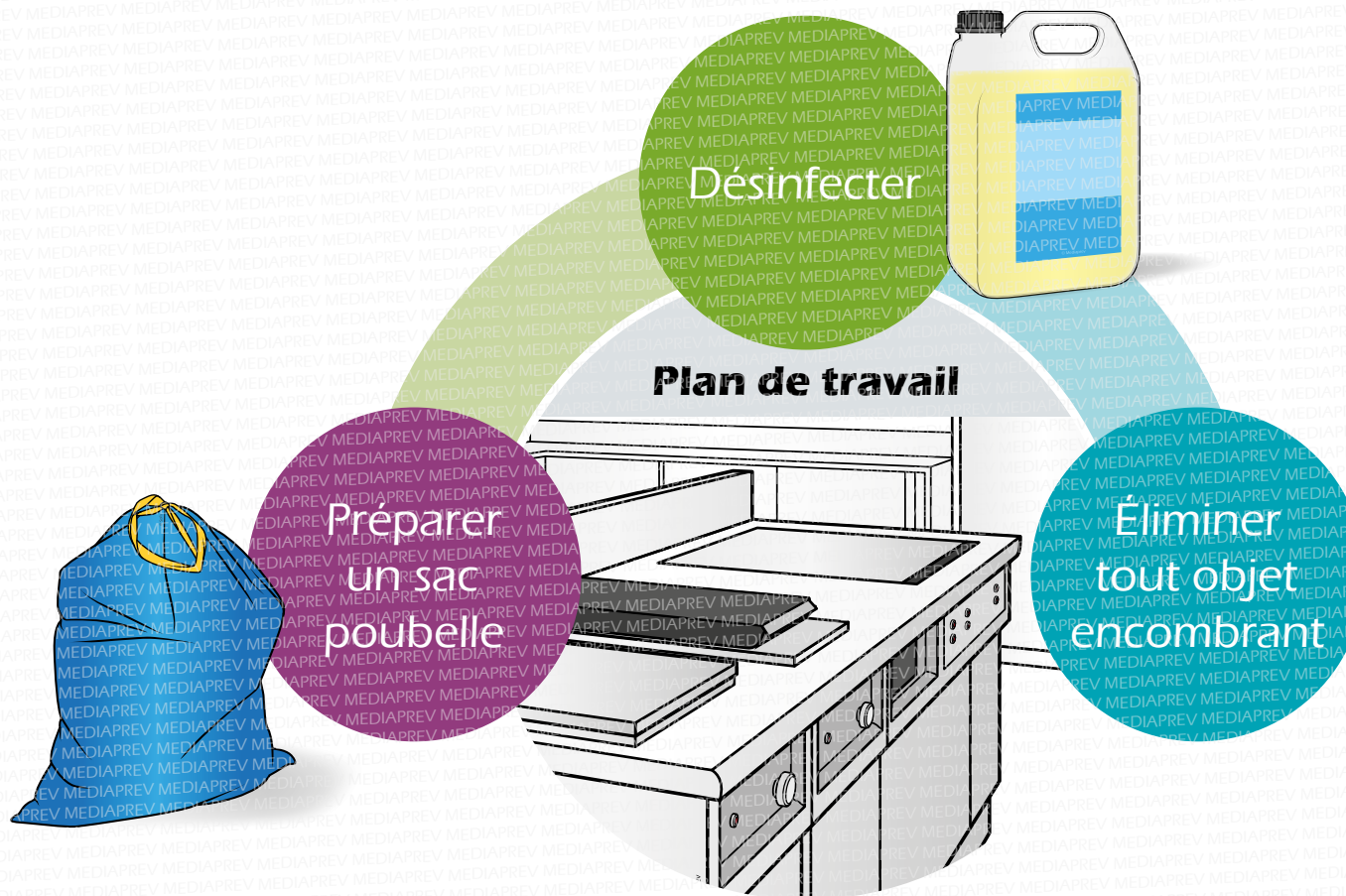
ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



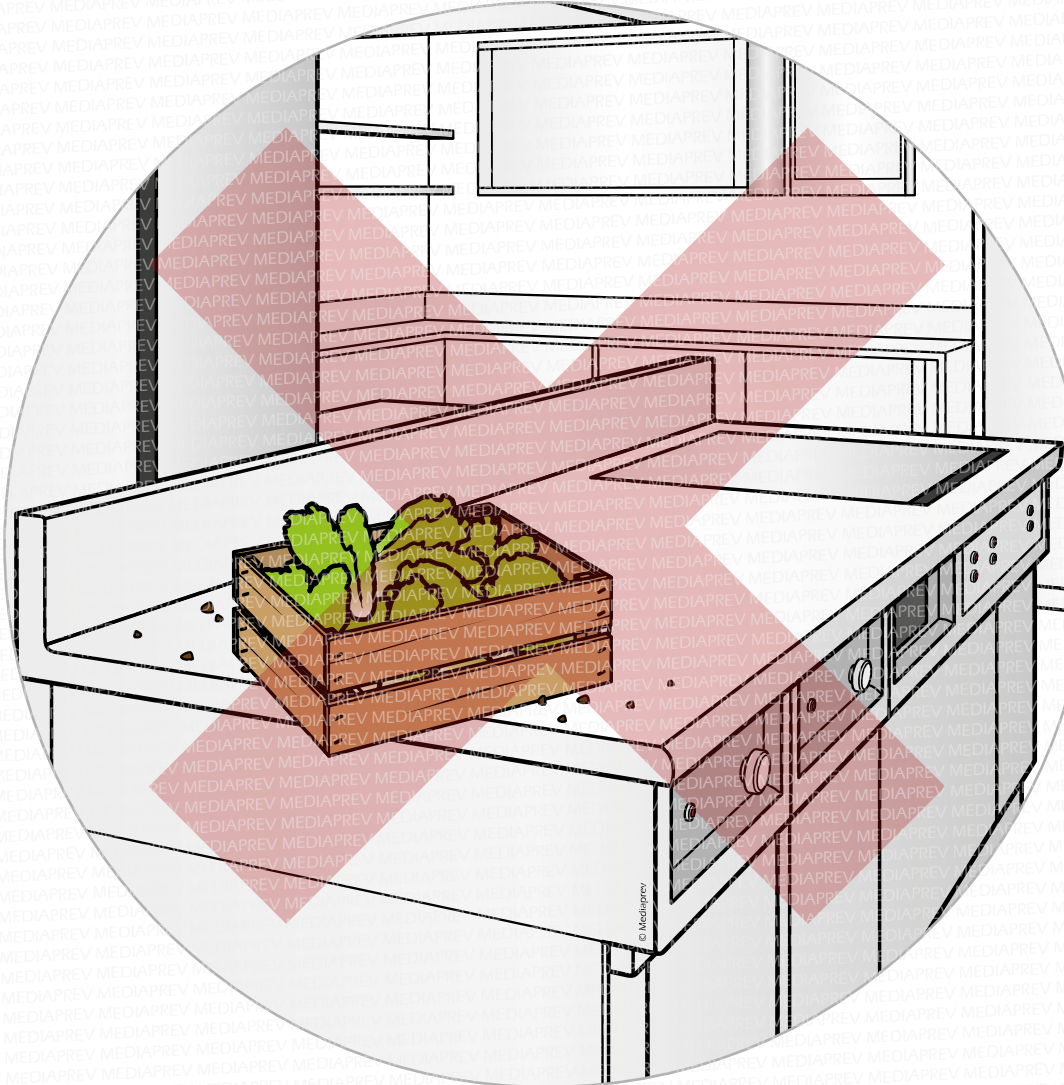
ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE



QUIZ

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

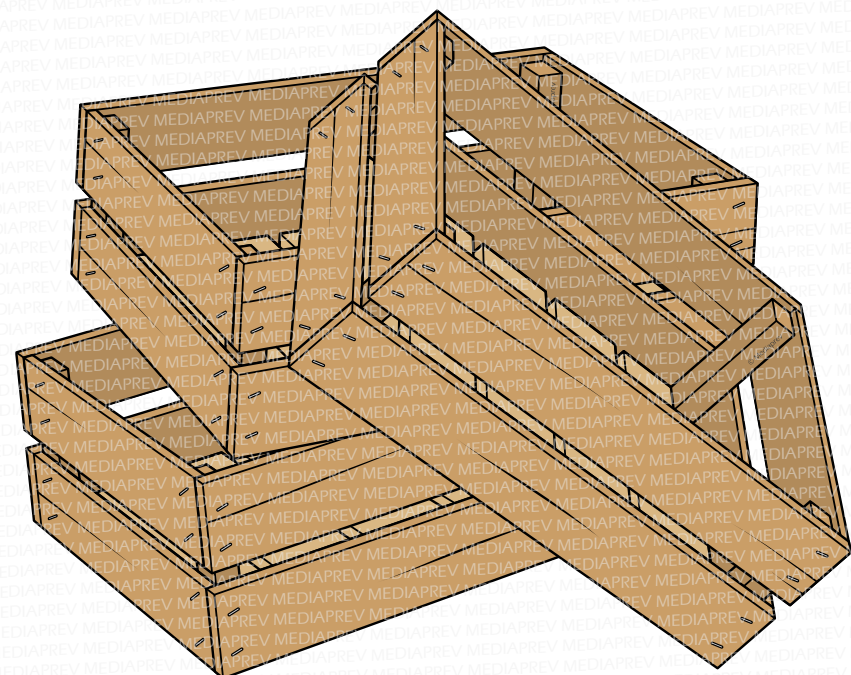
Vrai

B

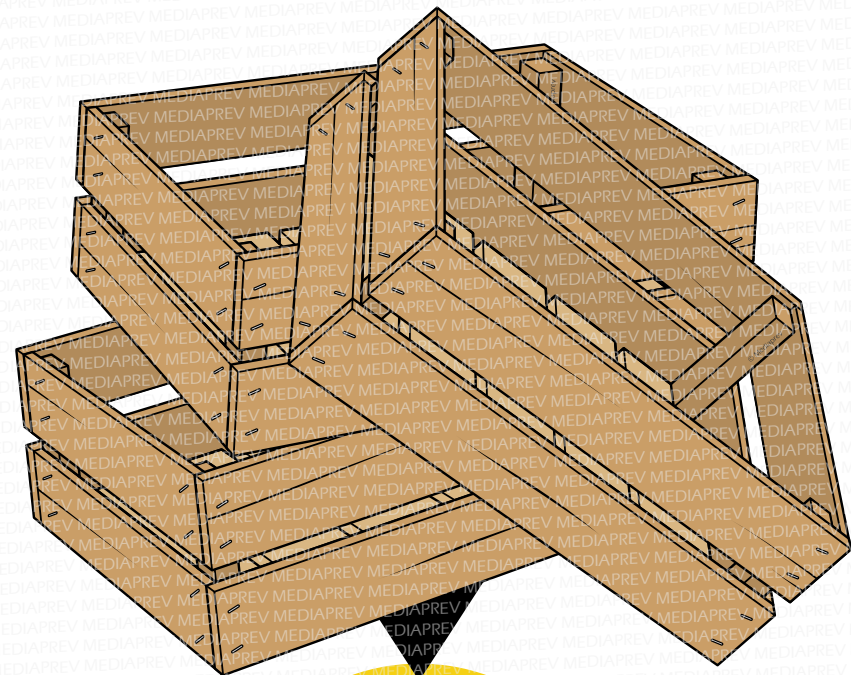
Faux

GESTION DES DÉCHETS

GESTION DES DÉCHETS

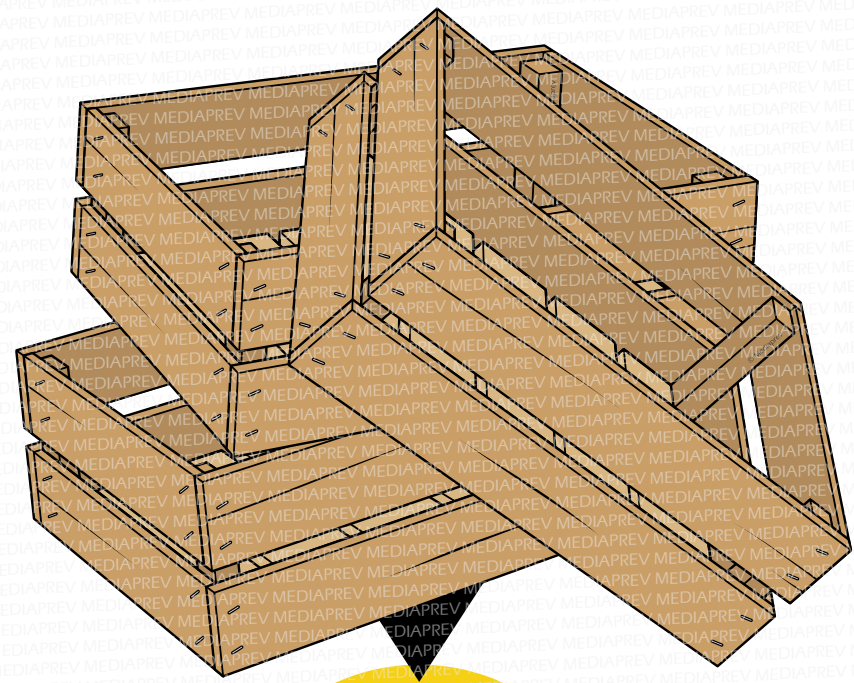


GESTION DES DÉCHETS



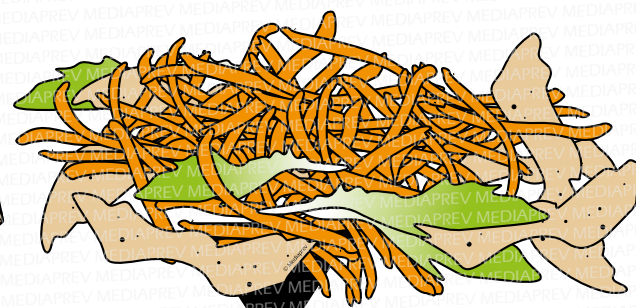
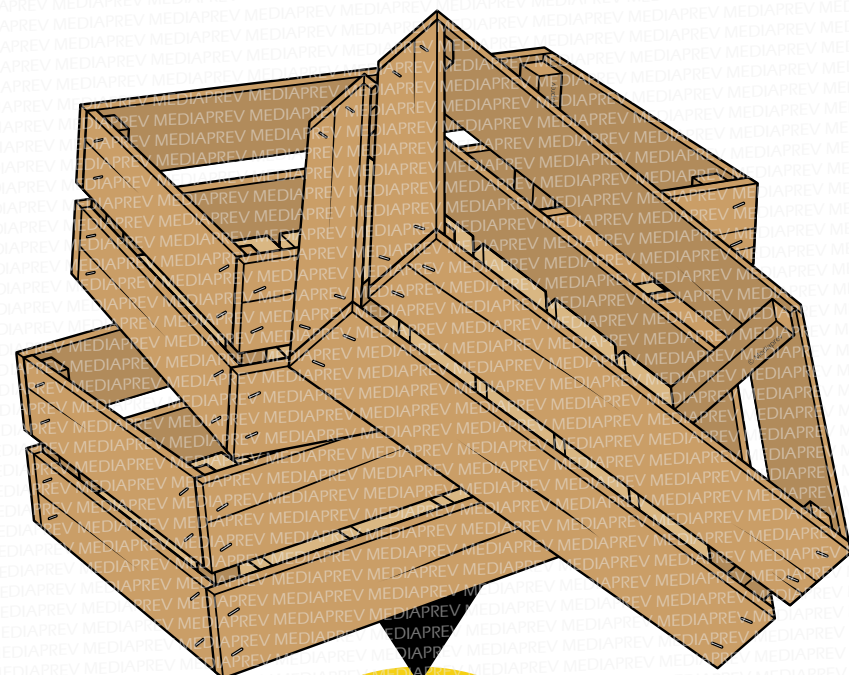
Éliminer

GESTION DES DÉCHETS



Éliminer

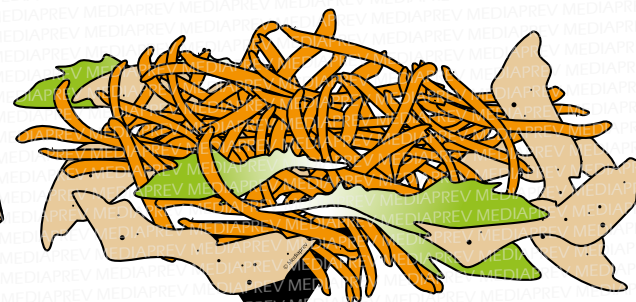
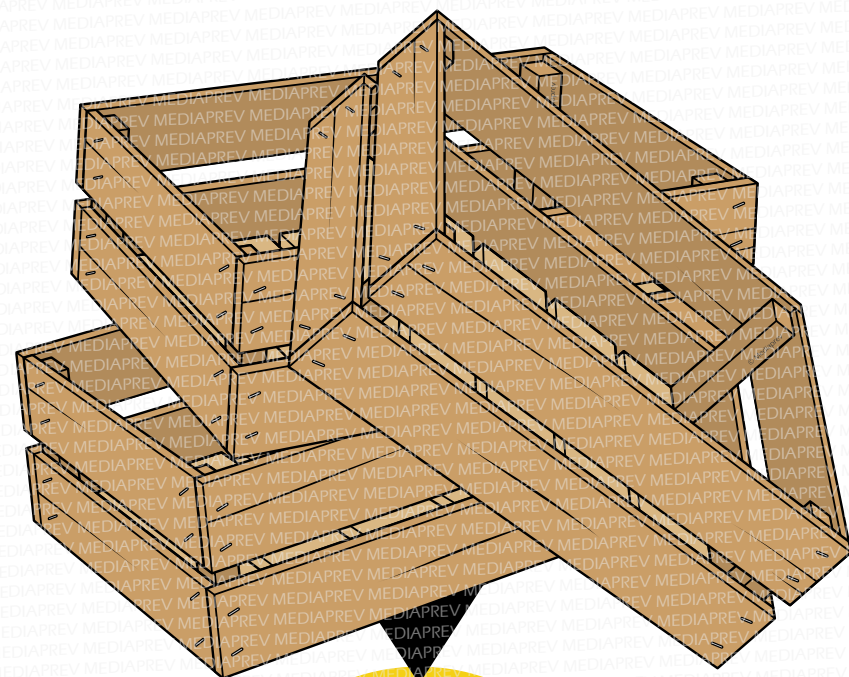
GESTION DES DÉCHETS



Éliminer

Poubelle

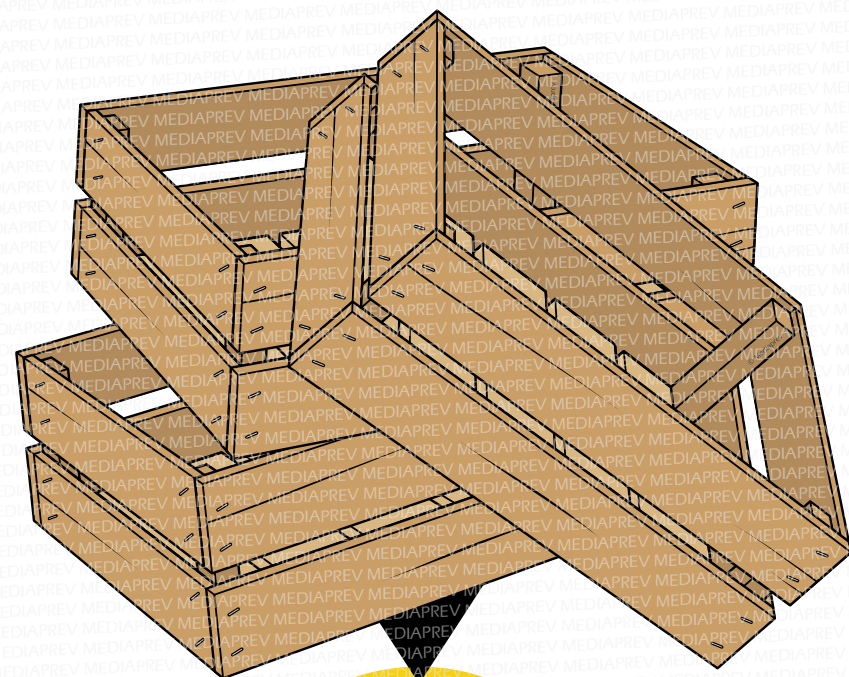
GESTION DES DÉCHETS



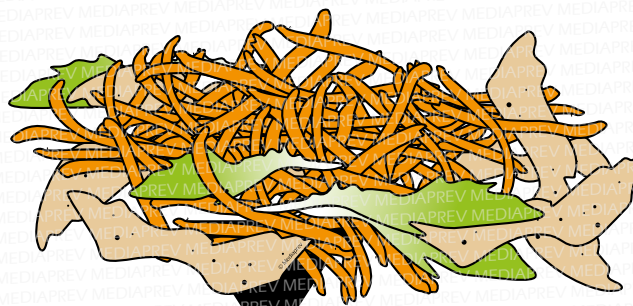
Éliminer

Poubelle

GESTION DES DÉCHETS



Éliminer

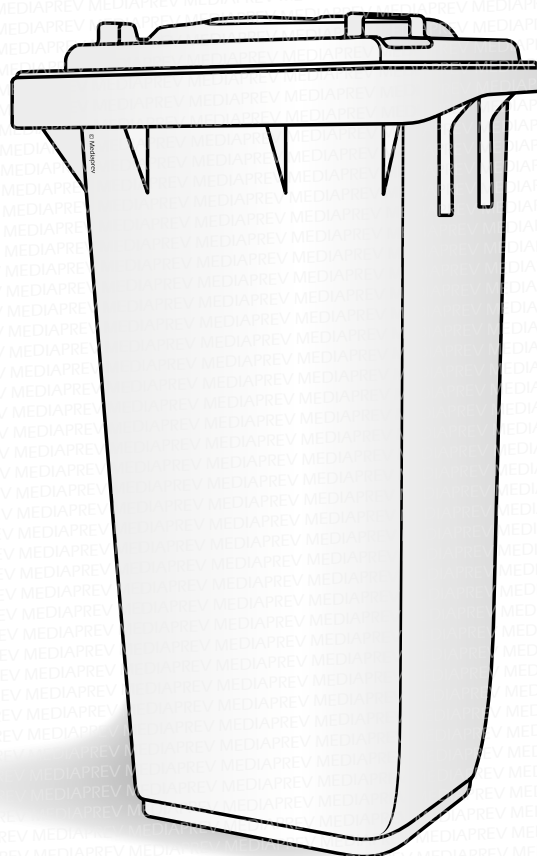


Poubelle

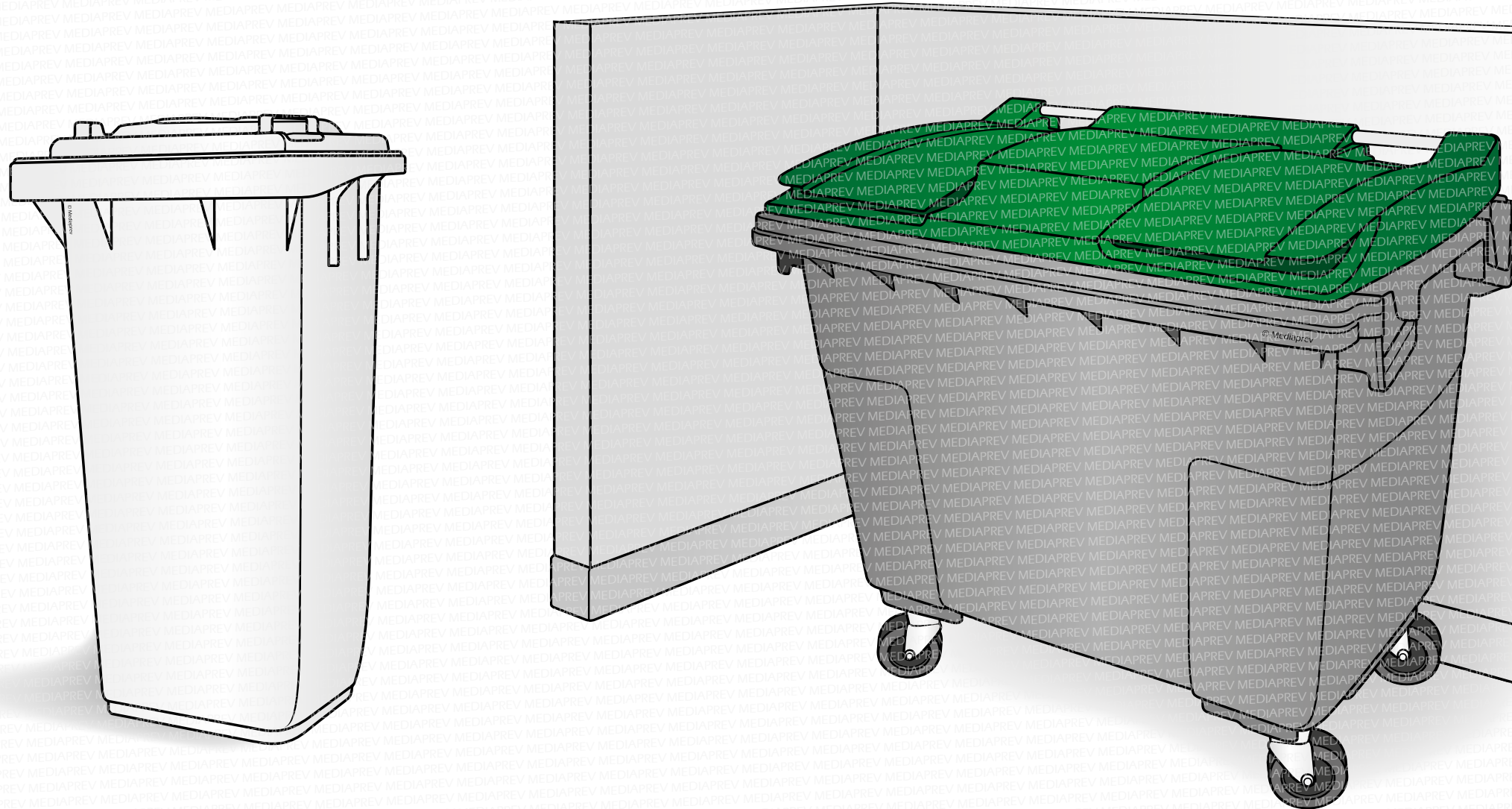


Éliminer

GESTION DES DECHETS



GESTION DES DÉCHETS



GESTION DES HUILES DE FRITURE

GESTION DES HUILES DE FRITURE

**Contrôle
visuel et olfactif**

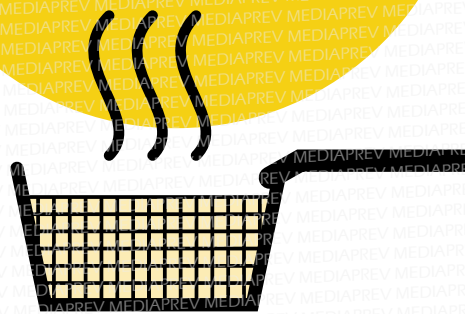


GESTION DES HUILES DE FRITURE

**Contrôle
visuel et olfactif**



**Nombre
de friture**

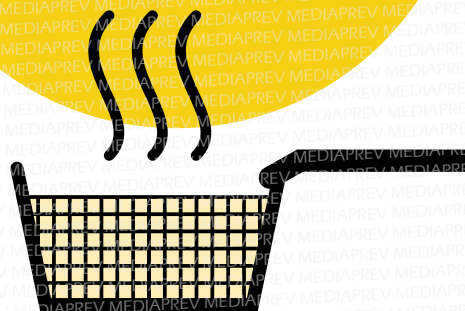


GESTION DES HUILES DE FRITURE

**Contrôle
visuel et olfactif**



**Nombre
de friture**

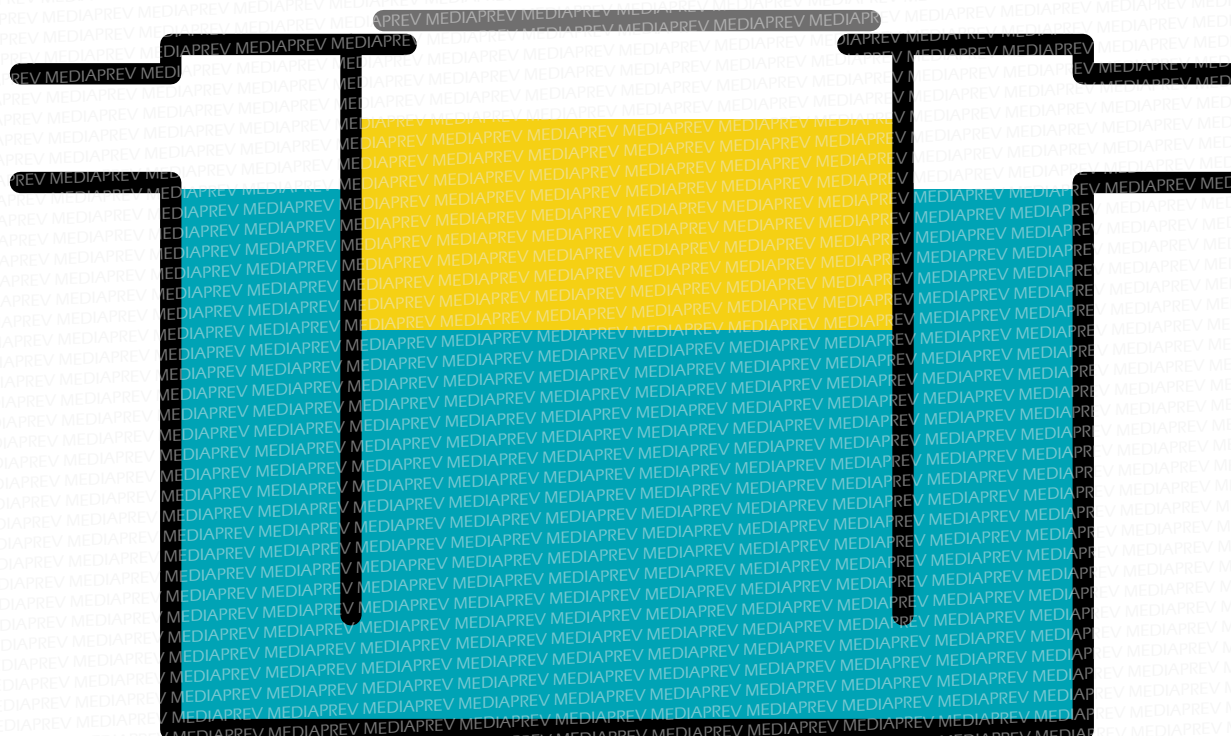


**Collecte
des huiles**



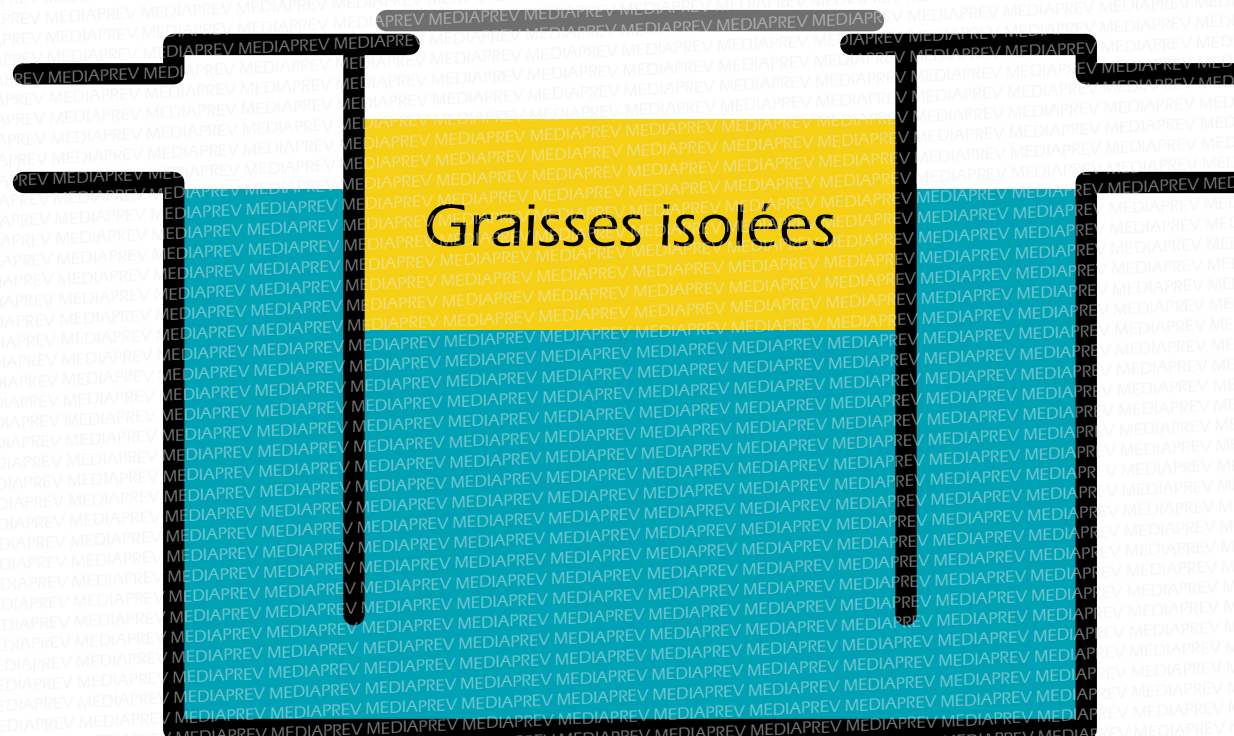
BAC À GRAISSES

BAC À GRAISSES



BAC DÉGRAISSEUR

BAC À GRAISSES



BAC DÉGRAISSEUR

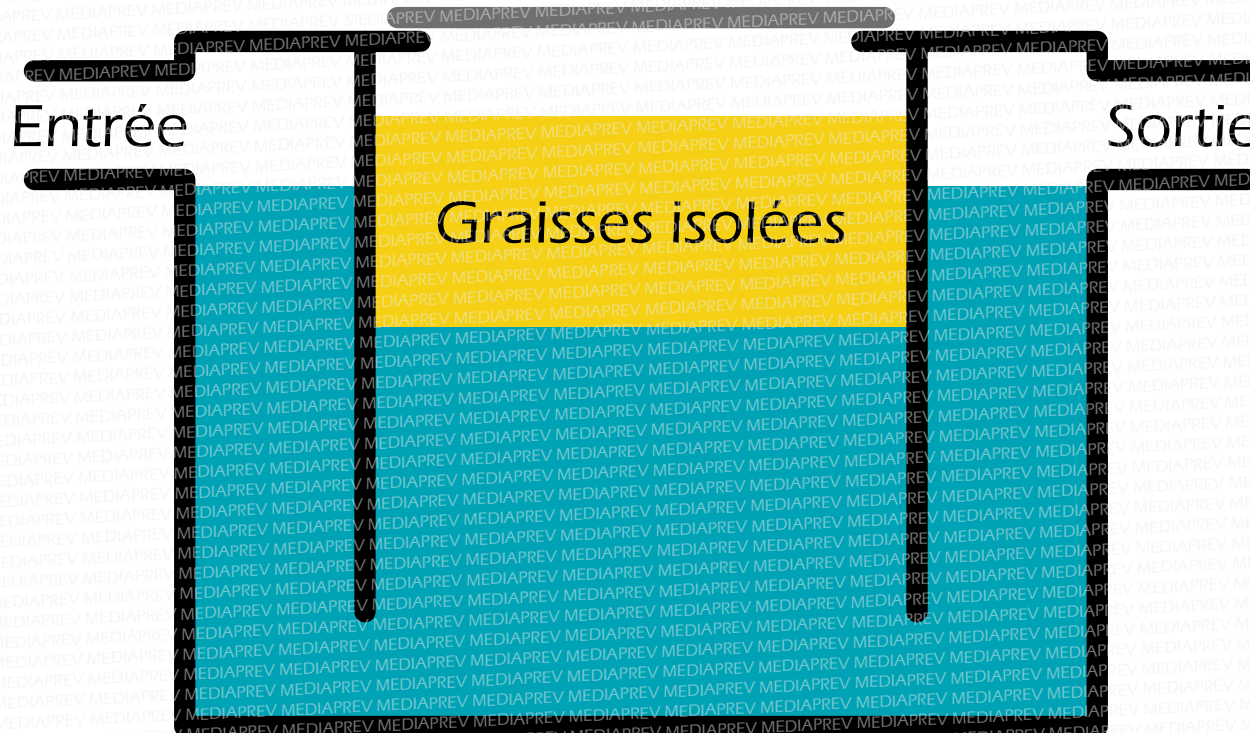
BAC À GRAISSES

Entrée

Graisses isolées

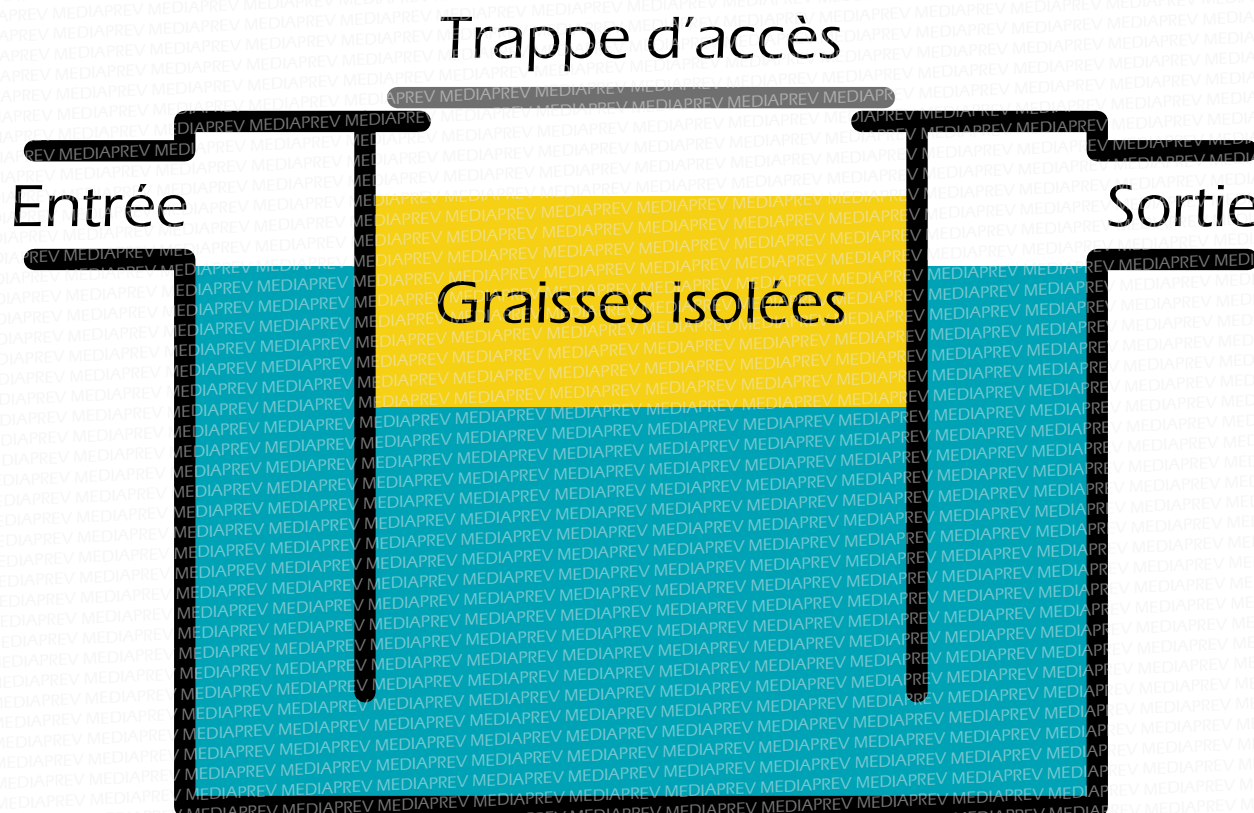
BAC DÉGRAISSEUR

BAC À GRAISSES



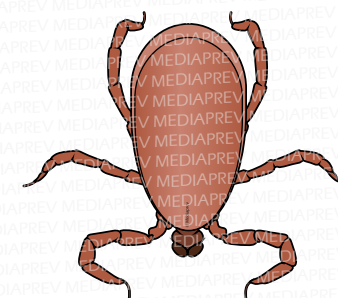
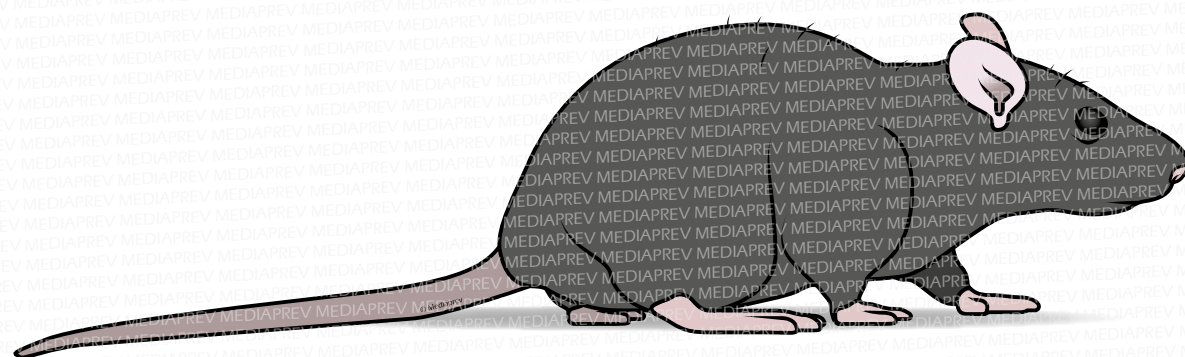
BAC DÉGRAISSEUR

BAC À GRAISSES



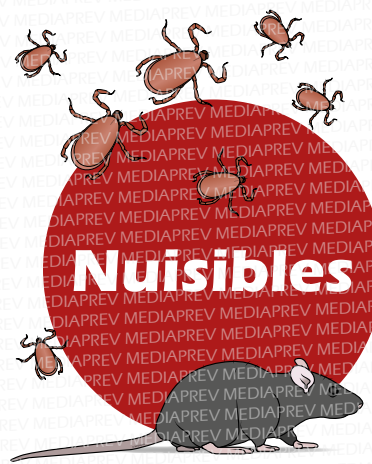
BAC DÉGRAISSEUR

GESTION DES NUISIBLES

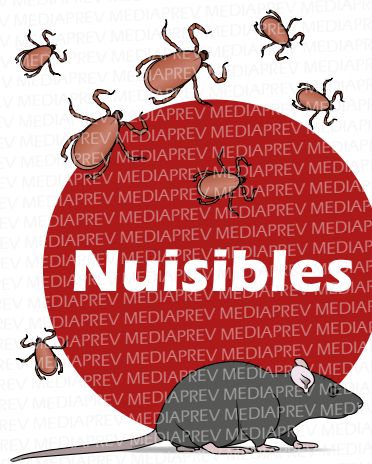


PROCÉDÉS

PROCÉDÉS



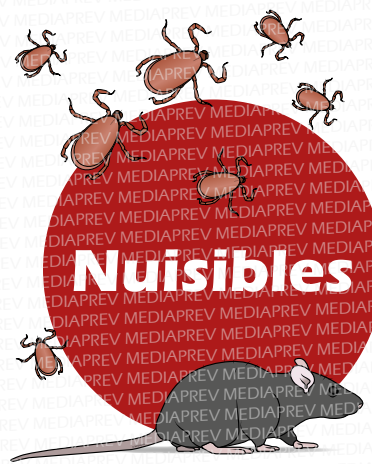
PROCÉDÉS



Nuisibles

Connaissance

PROCÉDÉS



Nuisibles

Connaissance

Contamination
des aliments

PROCÉDÉS



Nuisibles

Connaissance

**Contamination
des aliments**

**Attaque de
matériaux divers**

PROCÉDÉS



Nuisibles

Connaissance

**Contamination
des aliments**

**Attaque de
matériaux divers**

Résistants

PROCÉDÉS



Nuisibles

Connaissance

Contamination
des aliments

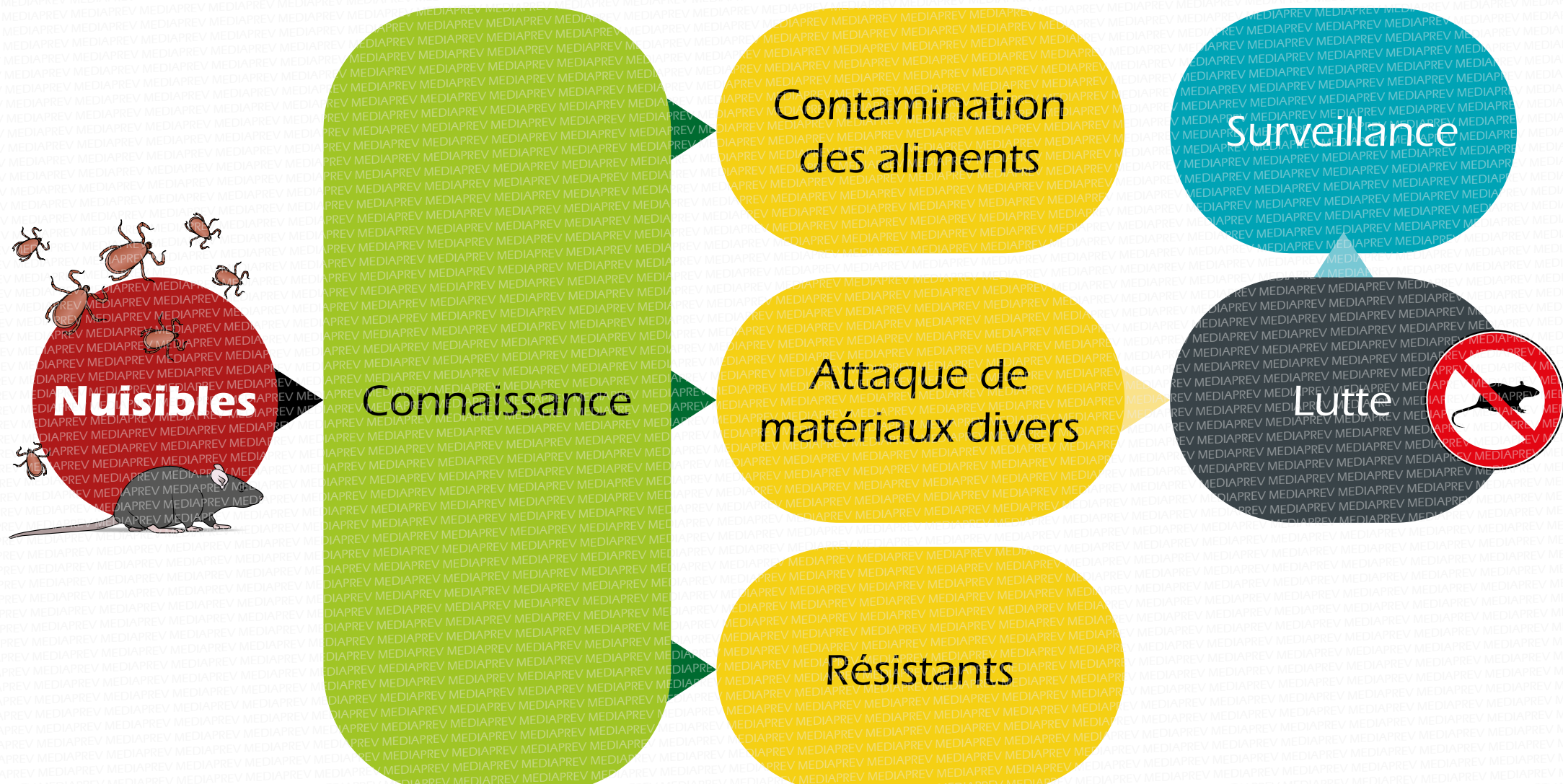
Attaque de
matériaux divers

Résistants

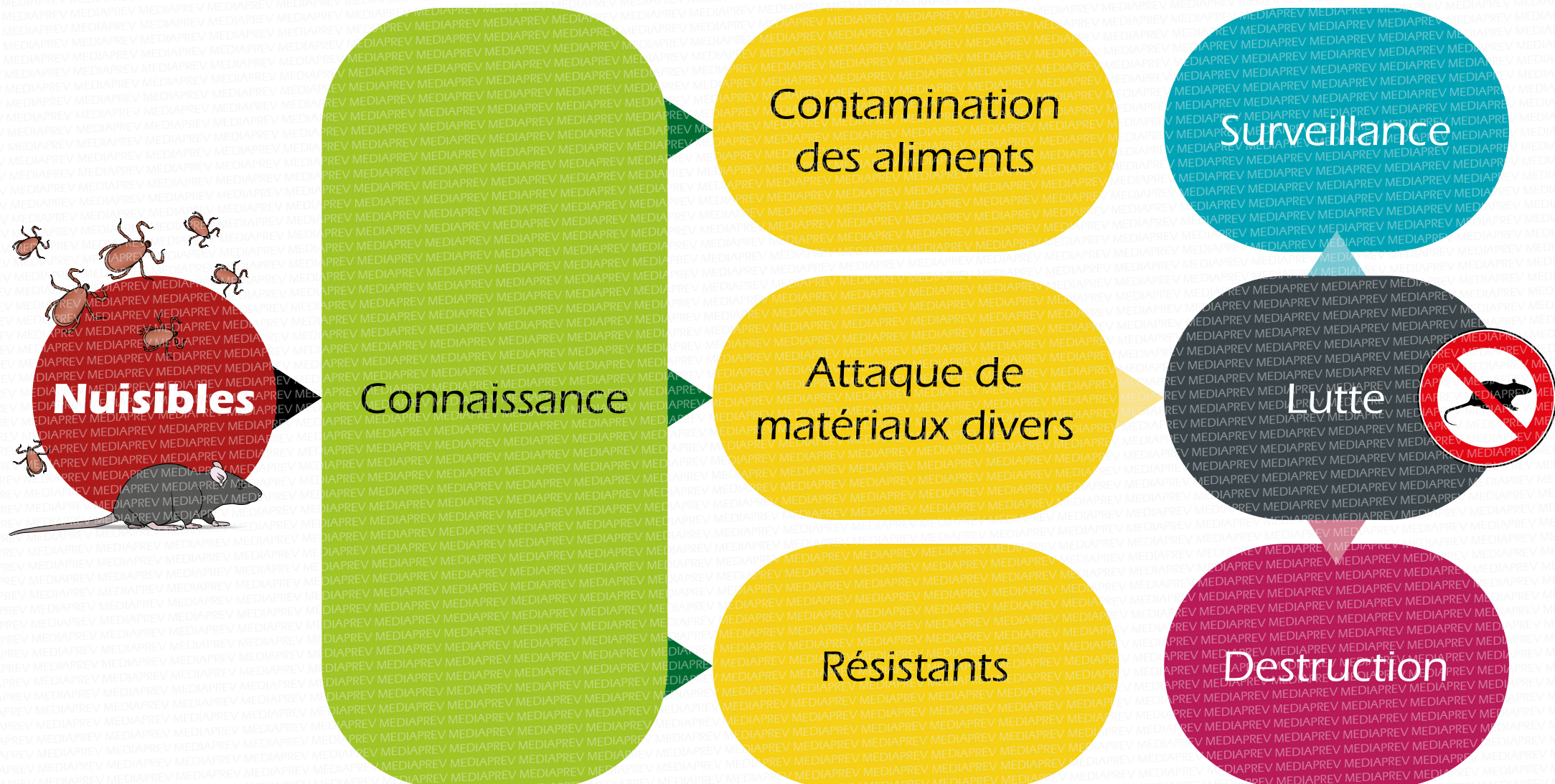
Lutte



PROCÉDÉS



PROCÉDÉS



LES RAMPANTS

LES RAMPANTS

Blatte
ou cafard

LES RAMPANTS

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Blatte
ou cafard

LES RAMPANTS

Blatte
ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.
Se multiplie très vite et sort la nuit.

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.

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

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.

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 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.

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

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.

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.

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

LES VOLANTS

Punaise

LES VOLANTS

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Punaise

LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

Pigeon

LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

Pigeon

Nuisible pour les extérieurs.

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).

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

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.

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

EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.

EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.

Tenir les portes et les fenêtres fermées.

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.

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.

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.

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

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

OBJECTIFS

OBJECTIFS



Identifier les zones de stockage.

OBJECTIFS



Identifier les zones de stockage.



Mesurer les températures.

OBJECTIFS



Identifier les zones de stockage.



Mesurer les températures.



Réagir en cas de température non conforme.

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.

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF

LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF

Plats cuisinés

LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

Assaisonnement...

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

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

LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

Assaisonnement...

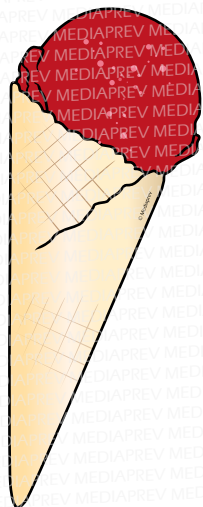
En congélateur FROID NÉGATIF

Produits surgelés

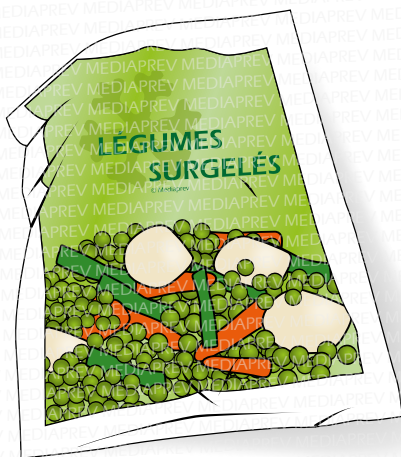
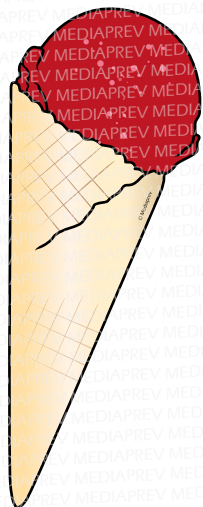
Glaces

TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

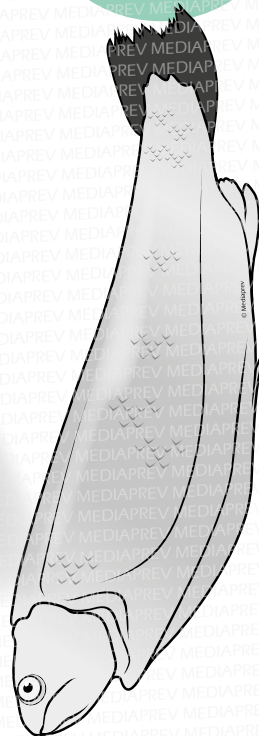
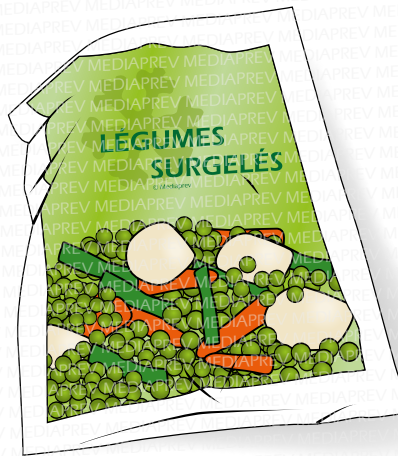
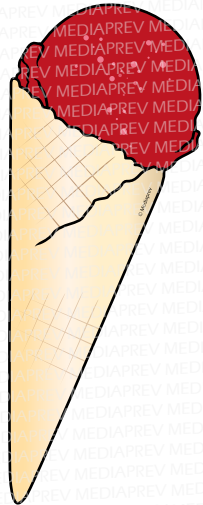
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES



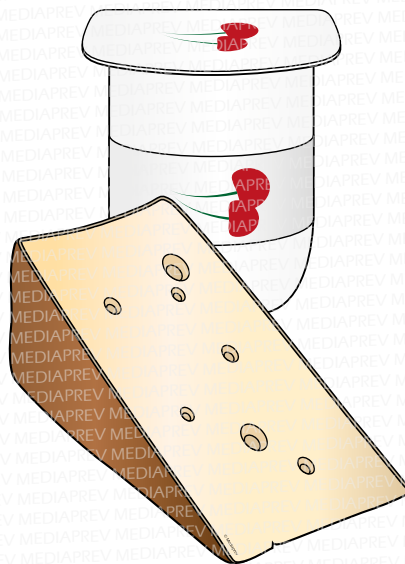
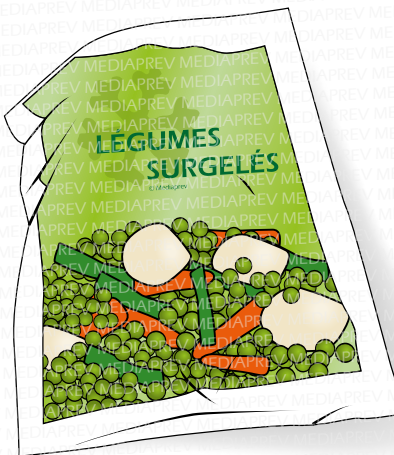
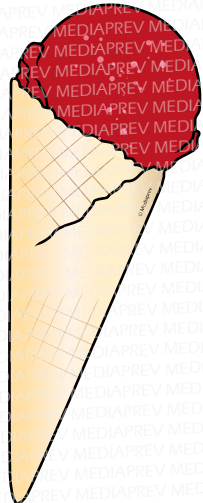
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

-18°

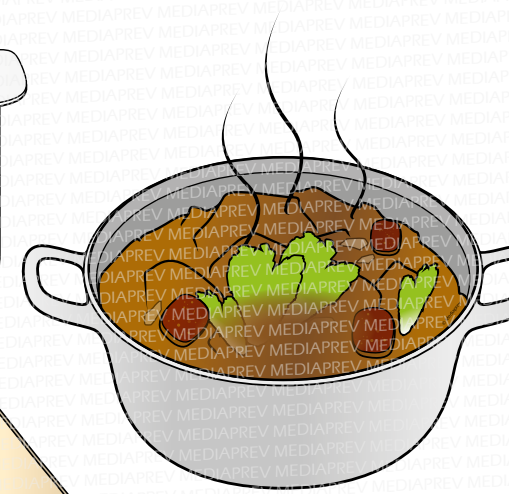
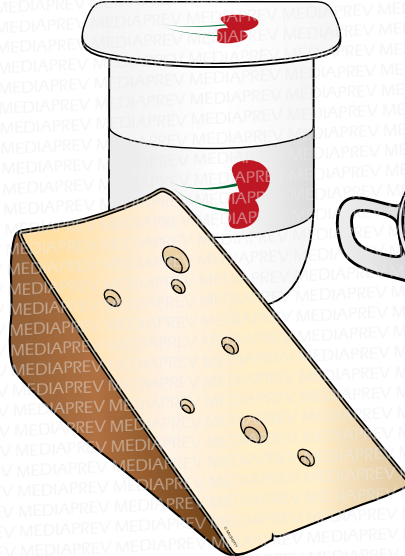
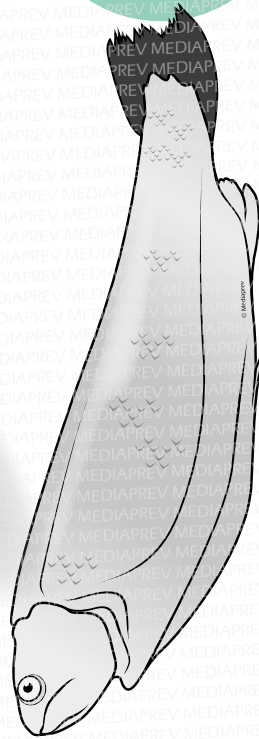
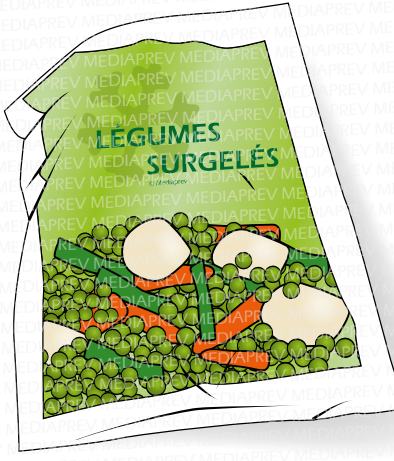
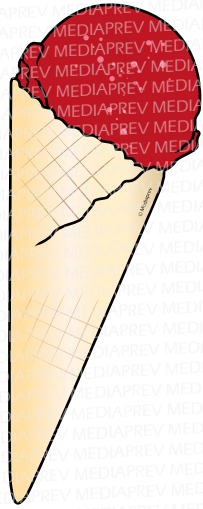
-12°

0 à 2°

4° maxi

8° maxi

+63°



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Stérilisation (de 100 à 180 °C)
Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



Sterilisation (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

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



Sterilisation (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

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



Sterilisation (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

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



Sterilisation (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

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

Réfrigération : Ralentissement du développement des bactéries

0°C

-10°C

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

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

Réfrigération : Ralentissement du développement des bactéries

0°C

-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

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins

Multiplication
des bactéries
arrêtées

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins

0 à 4°C

Multiplication
des bactéries
arrêtées

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

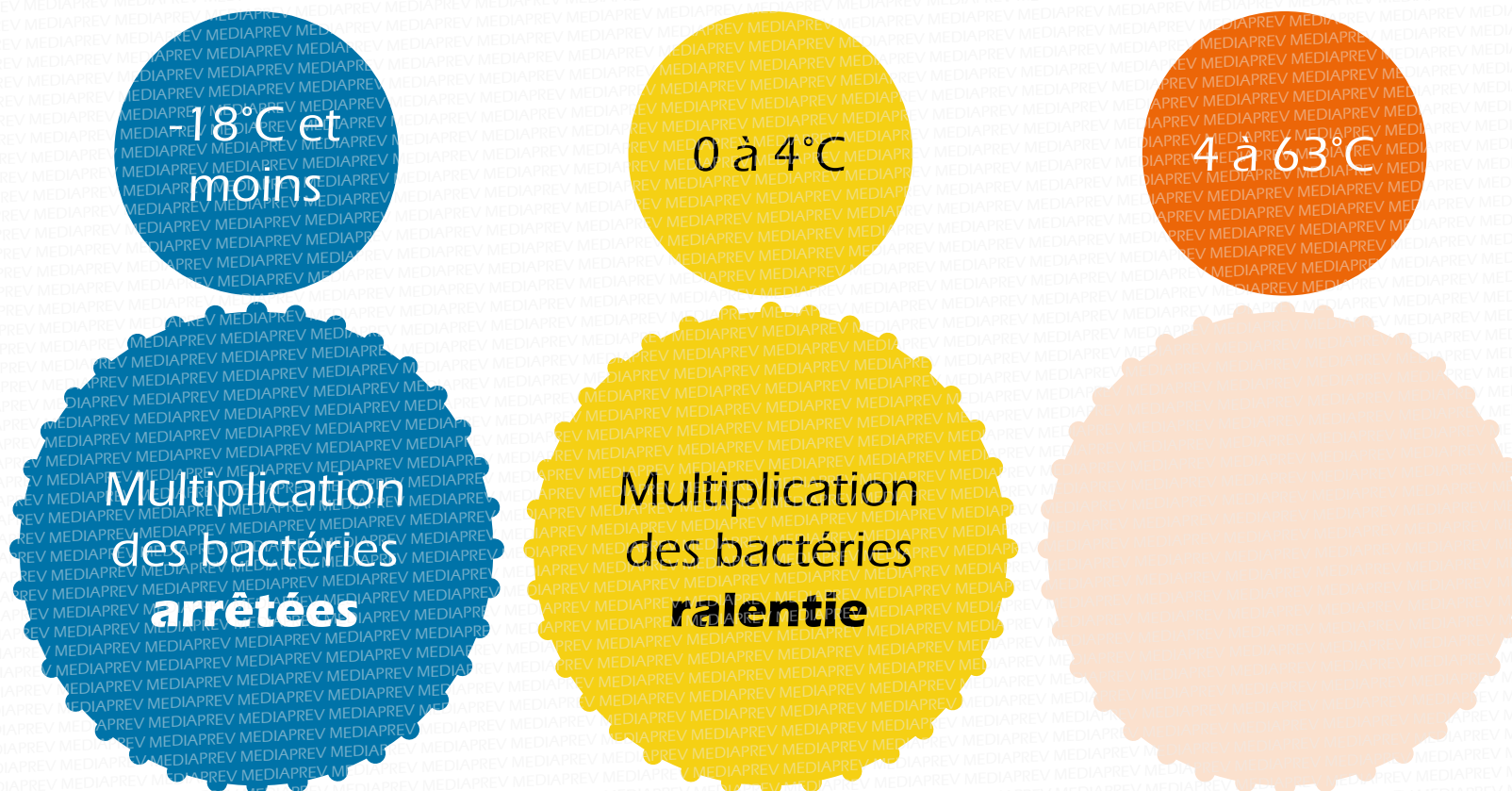
-18°C et
moins

0 à 4°C

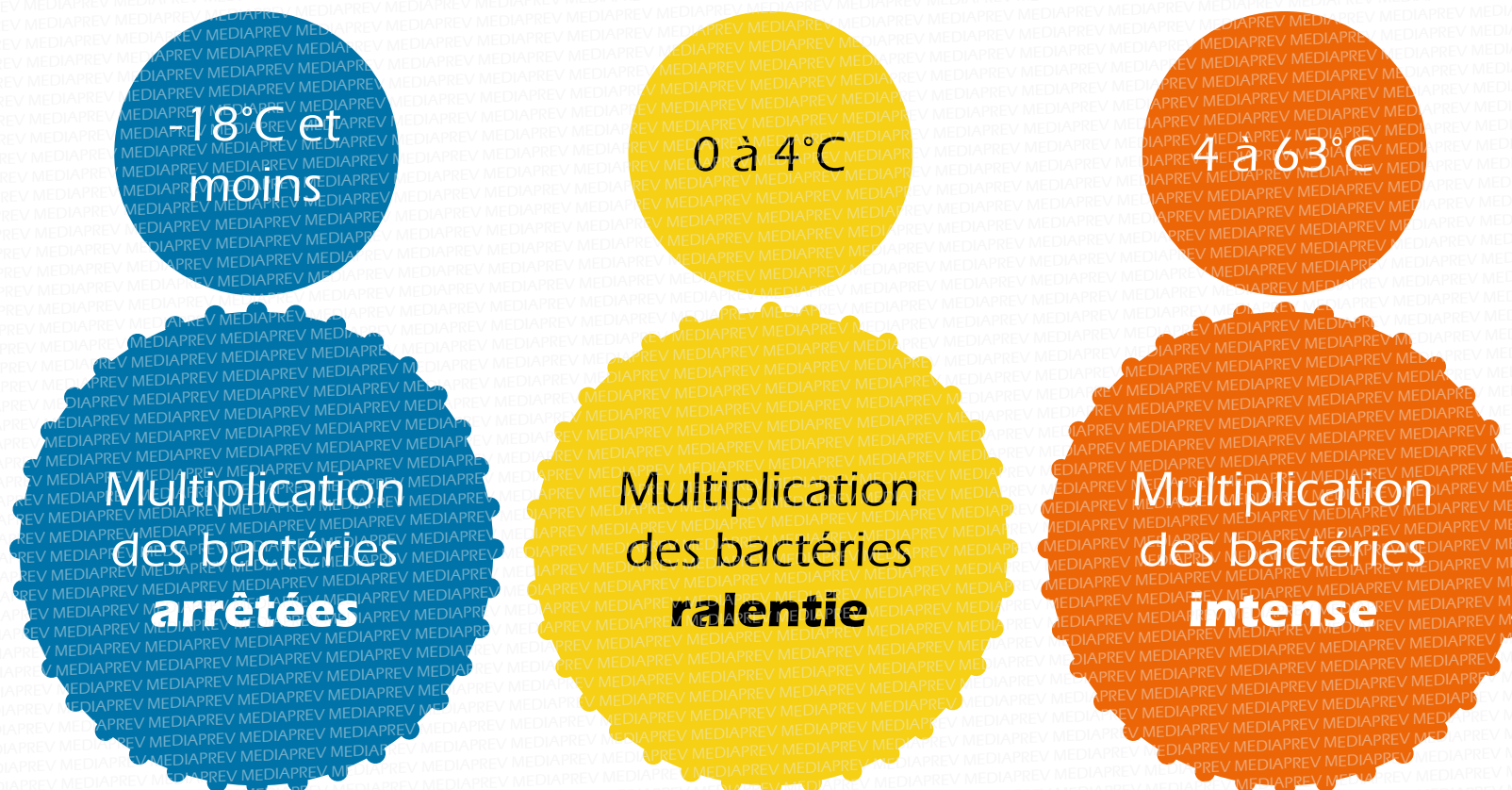
Multiplication
des bactéries
arrêtées

Multiplication
des bactéries
ralentie

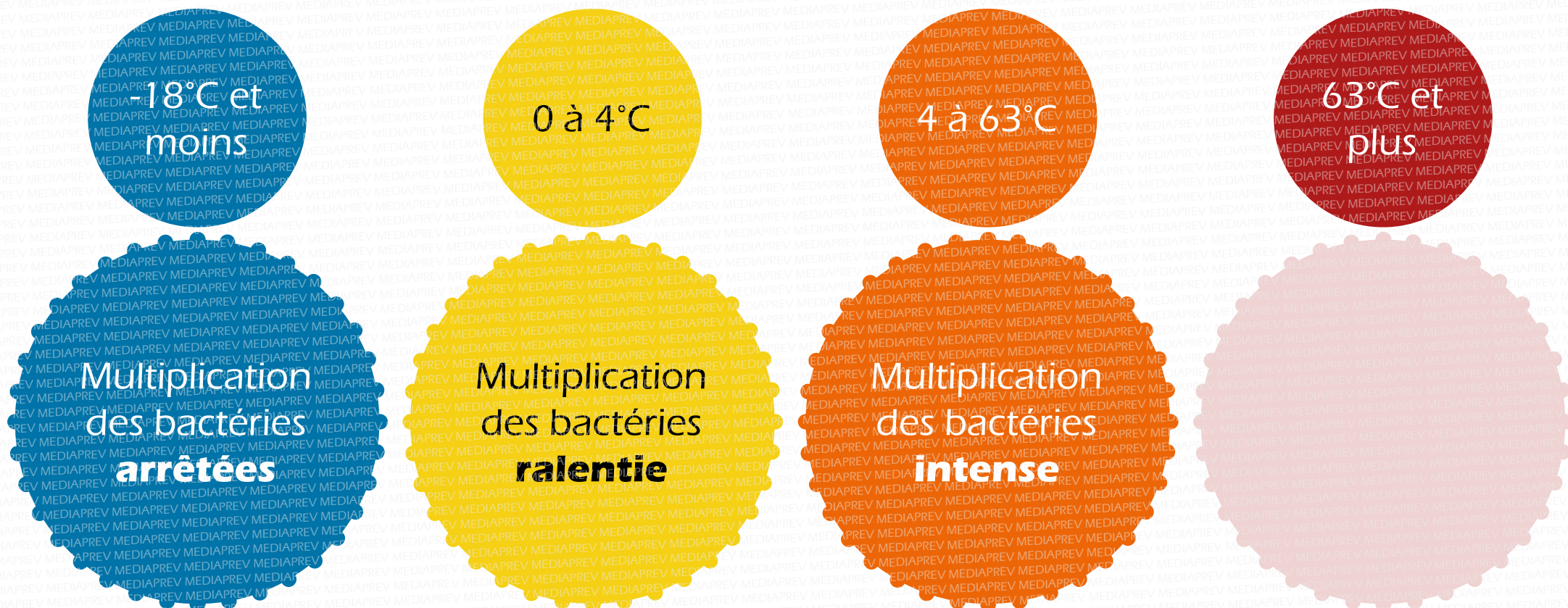
TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



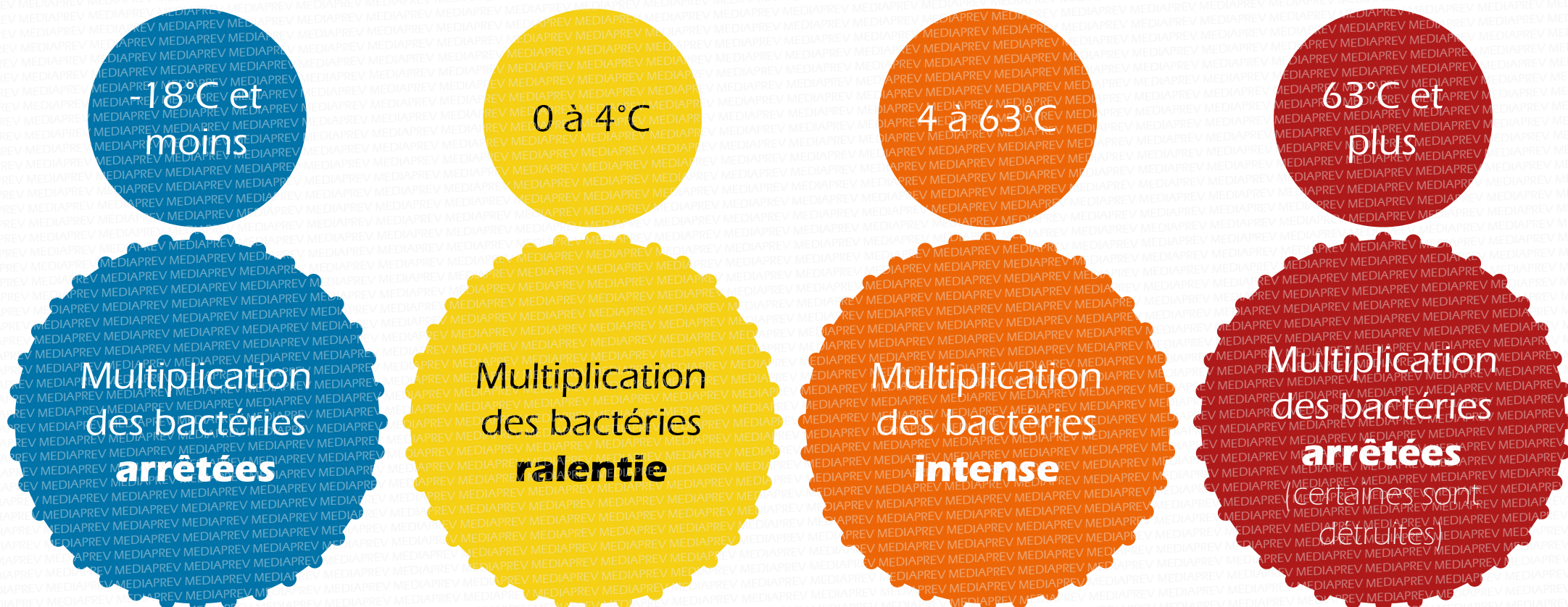
TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

Refroidissement

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

Refroidissement

Décongélation

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

Refroidissement

Décongélation

Préparation
des plats

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

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 :

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 CHEPTEL

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



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

LA CHAÎNE DU FROID

LA CHAÎNE DU FROID



Températures
basses

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

LA CHAÎNE DU FROID



Températures
basses

MEDIAPREV MEDIAPREV

MEDIAPREV MEDIAPREV

Aliments sains

LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID

LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID

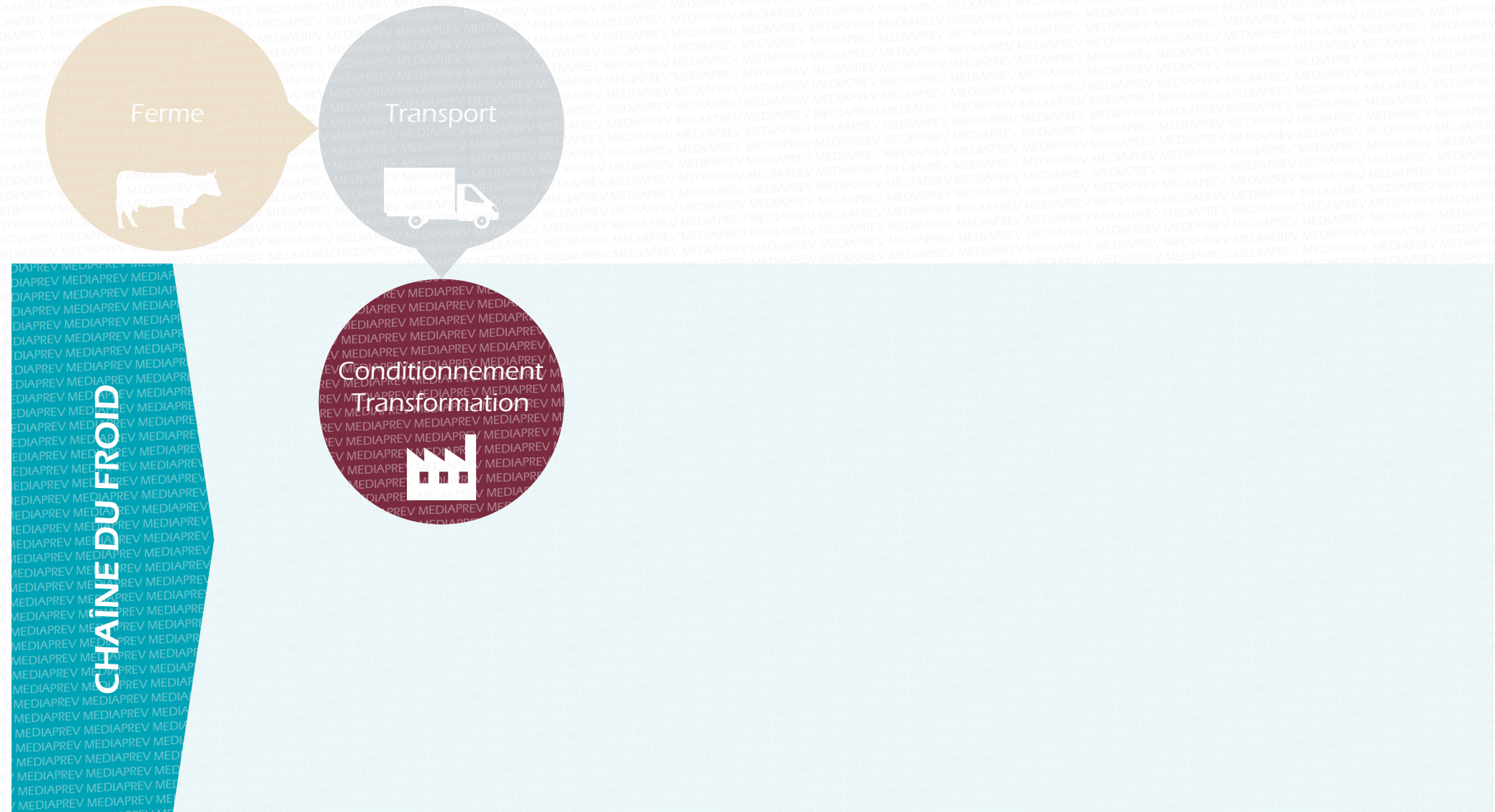
Ferme



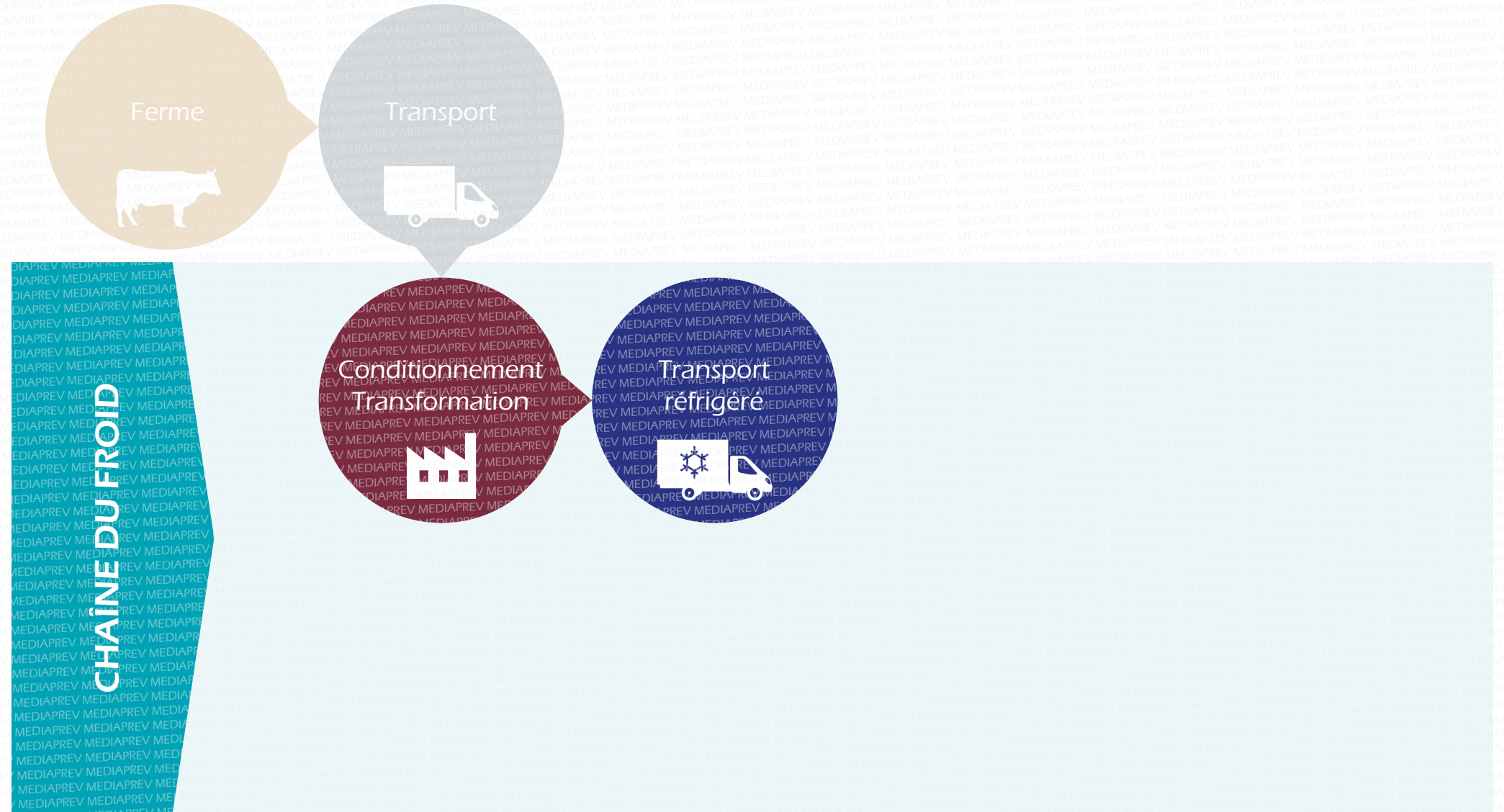
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



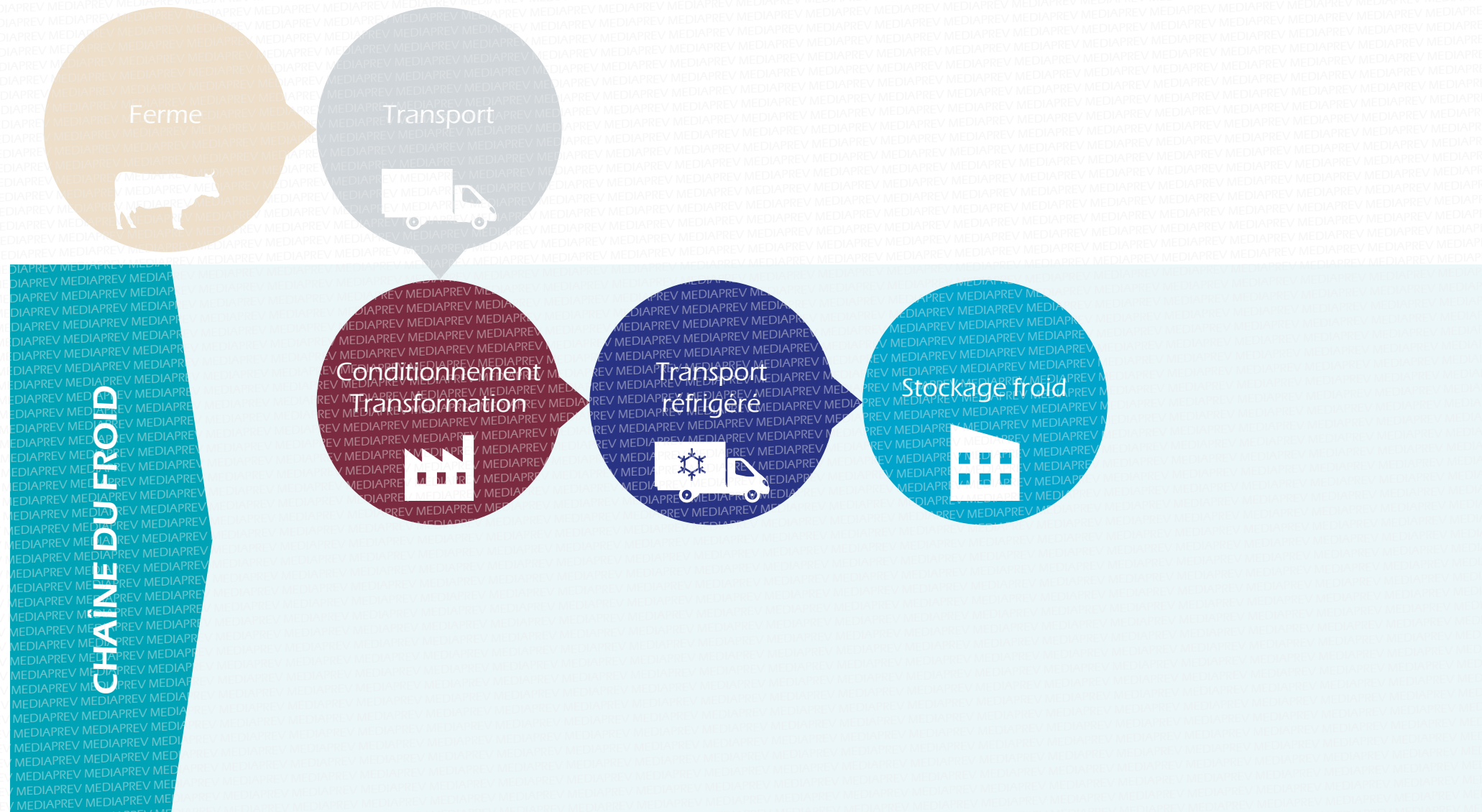
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



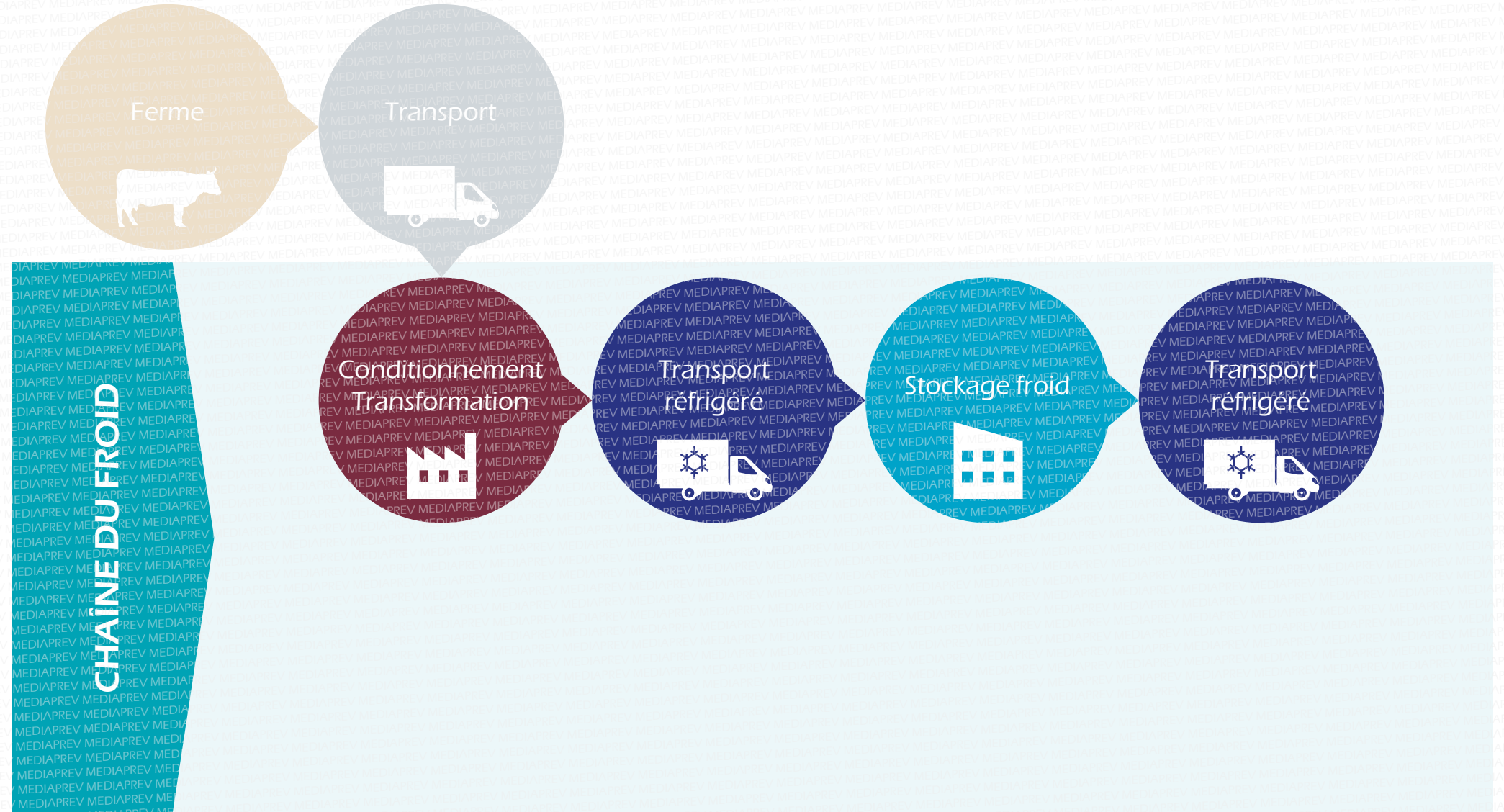
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



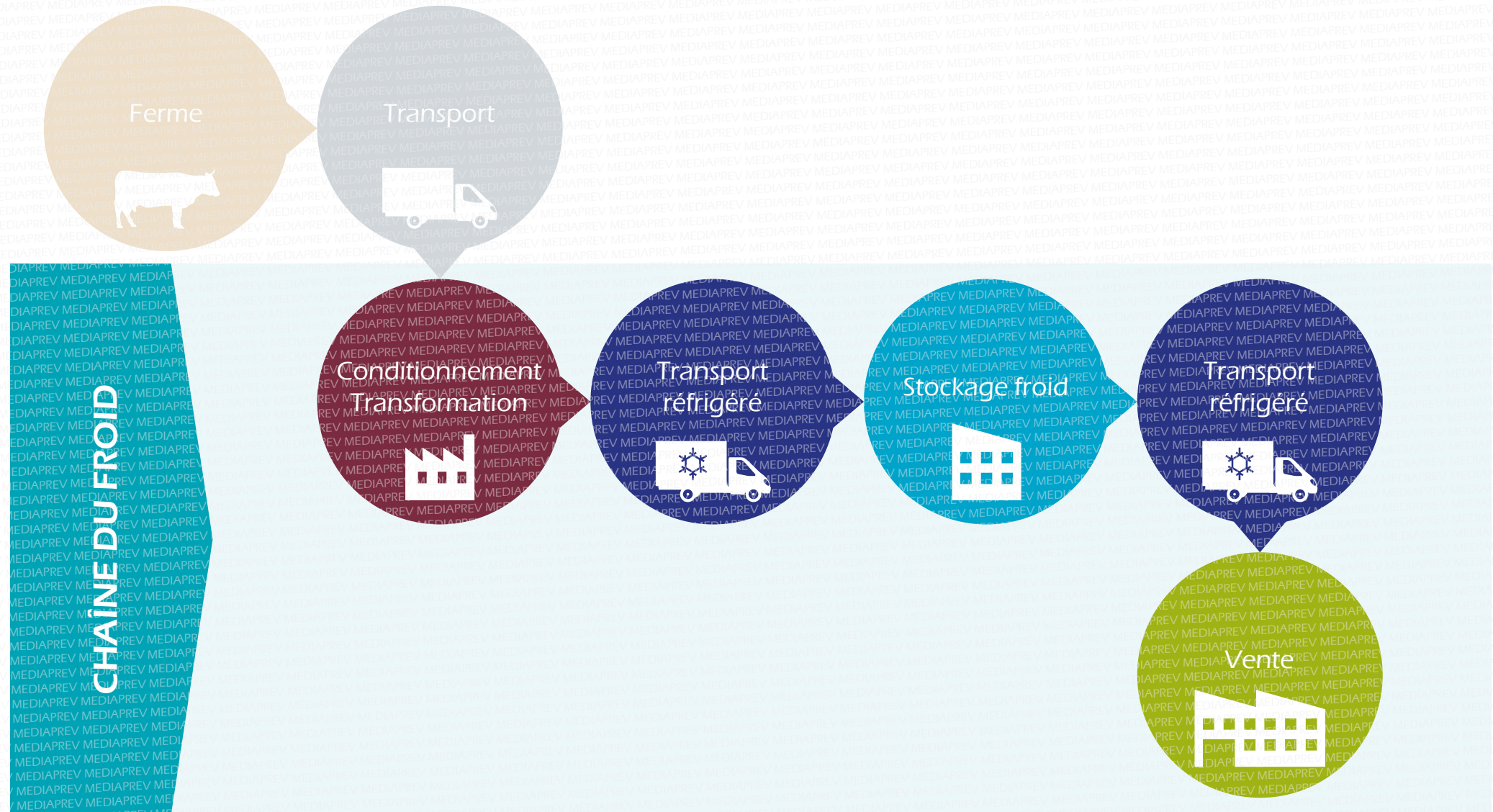
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



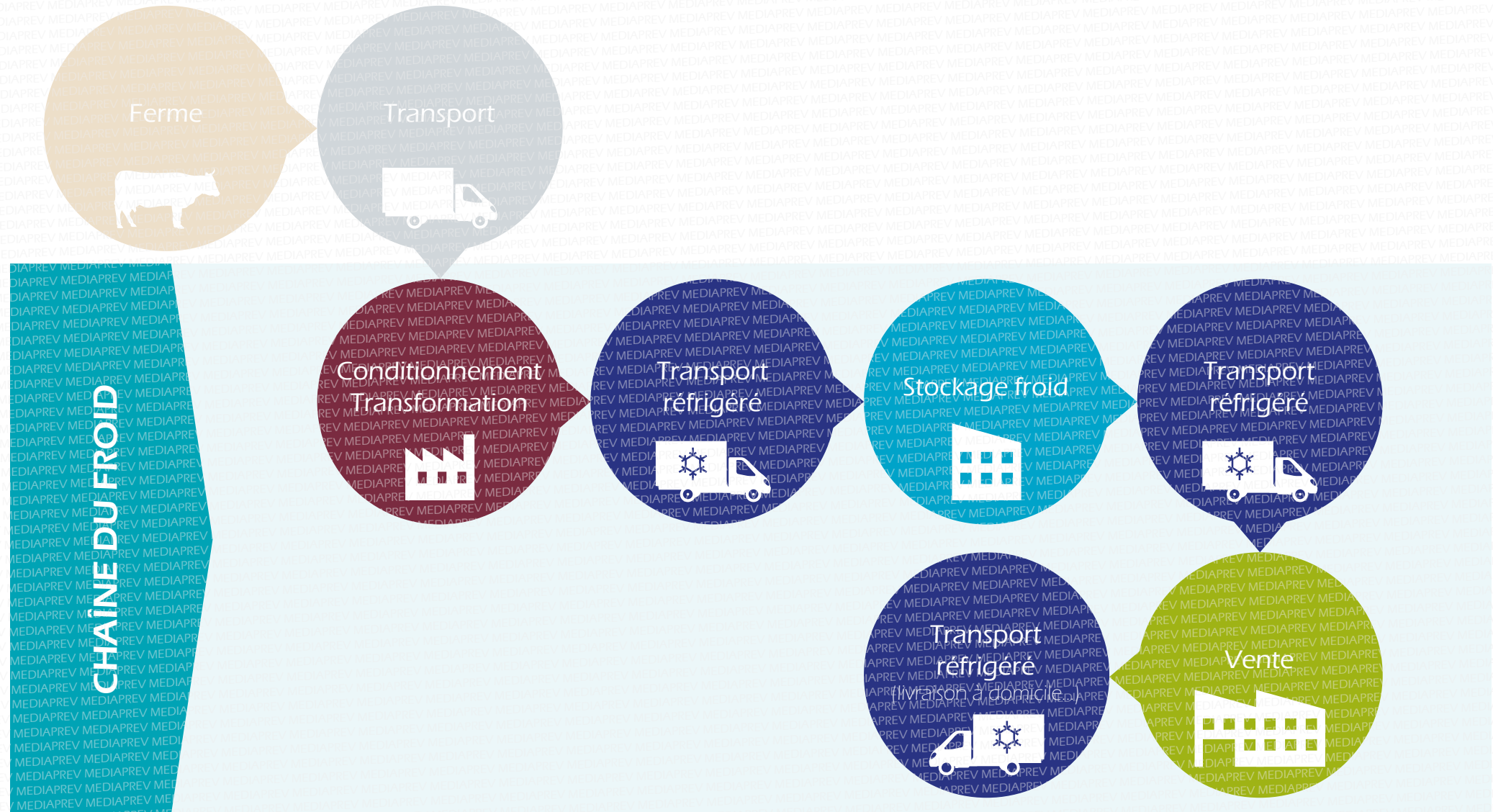
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



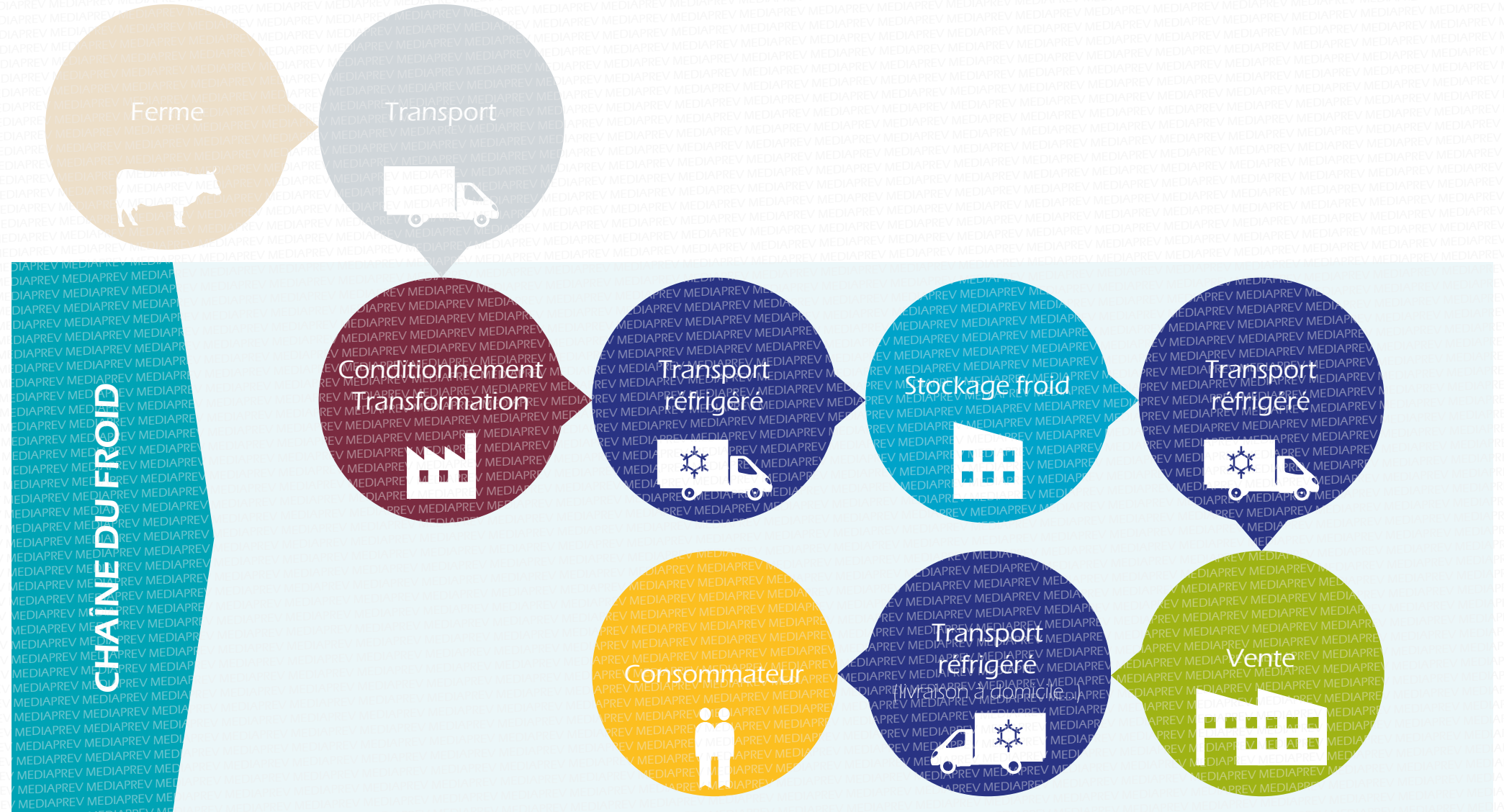
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



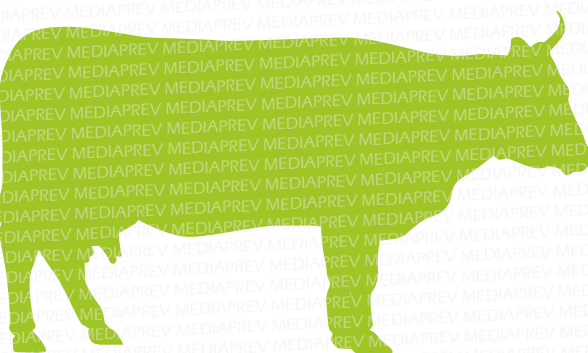
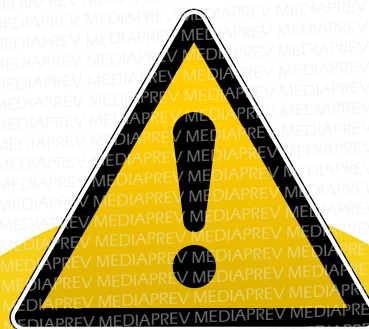
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



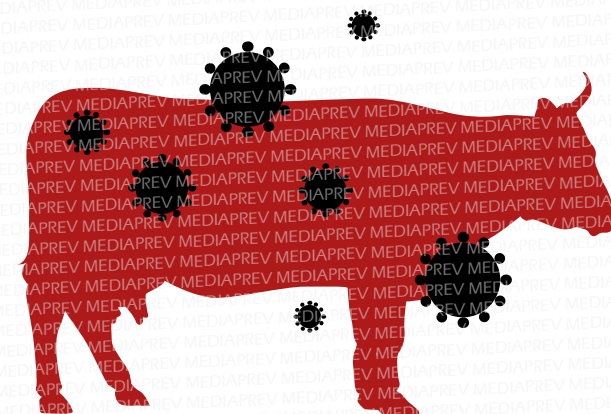
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID

RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID



Un produit sain
peut devenir un
produit à risque



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

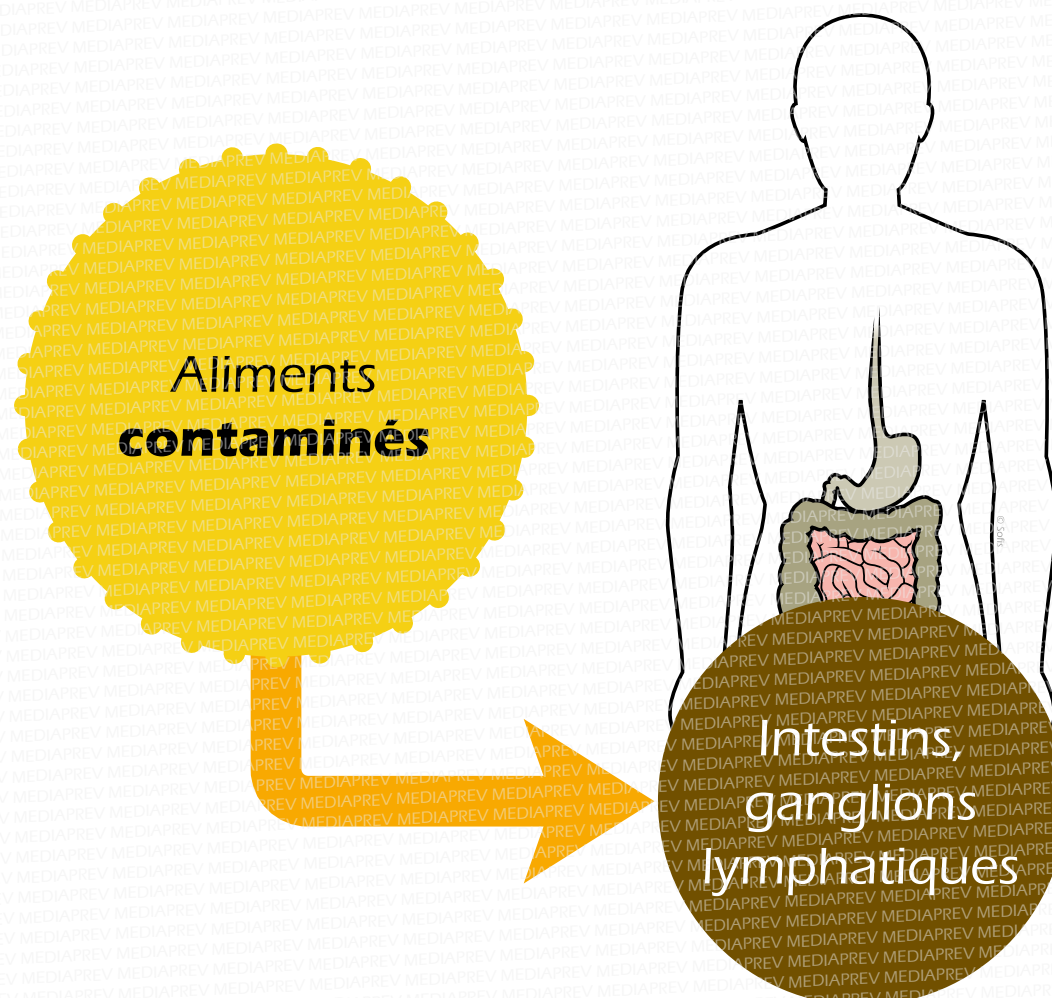
RISQUES ENCOURUS

RISQUES ENCOURUS LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)

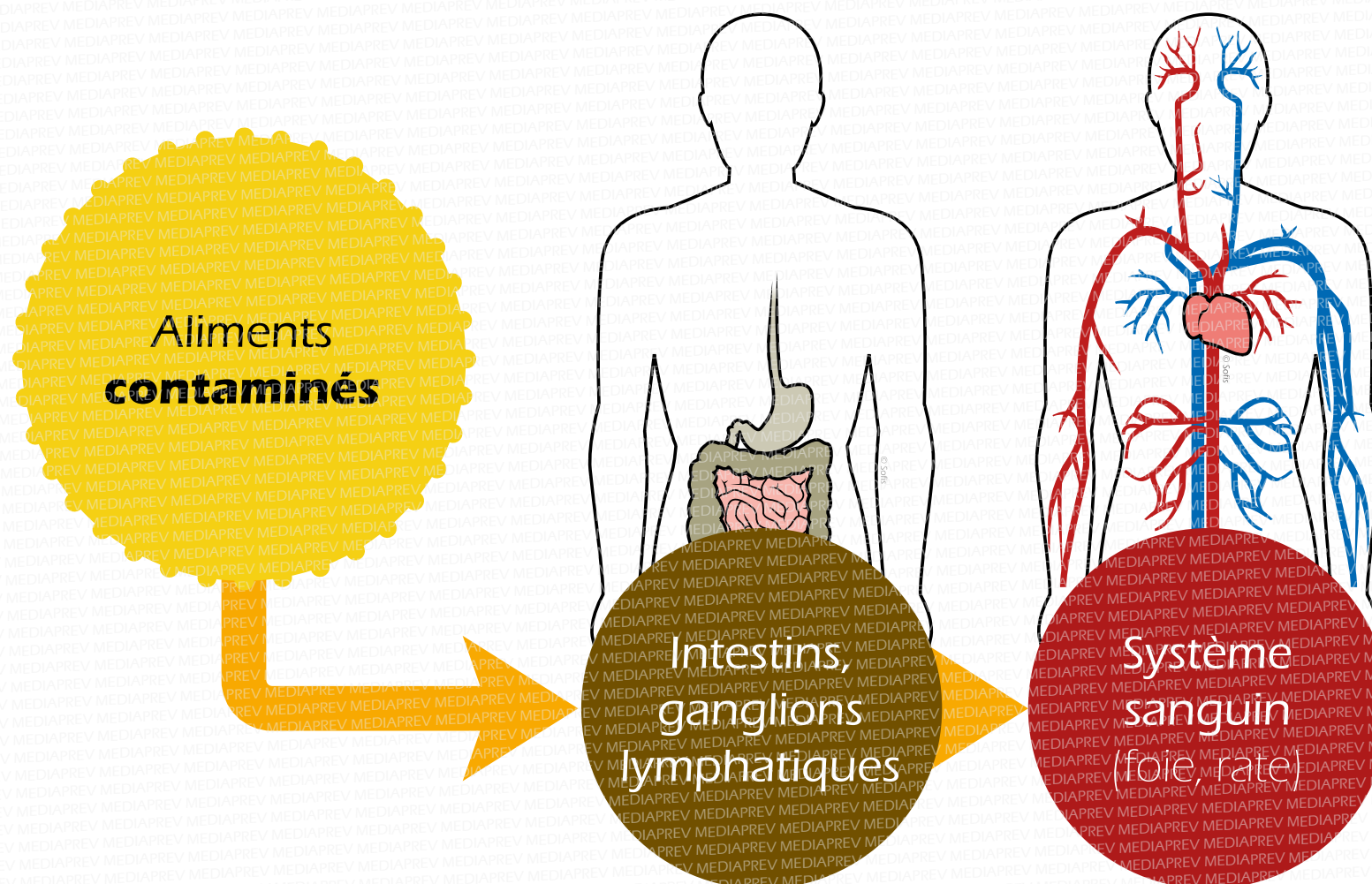
RISQUES ENCOURUS LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)

**Aliments
contaminés**

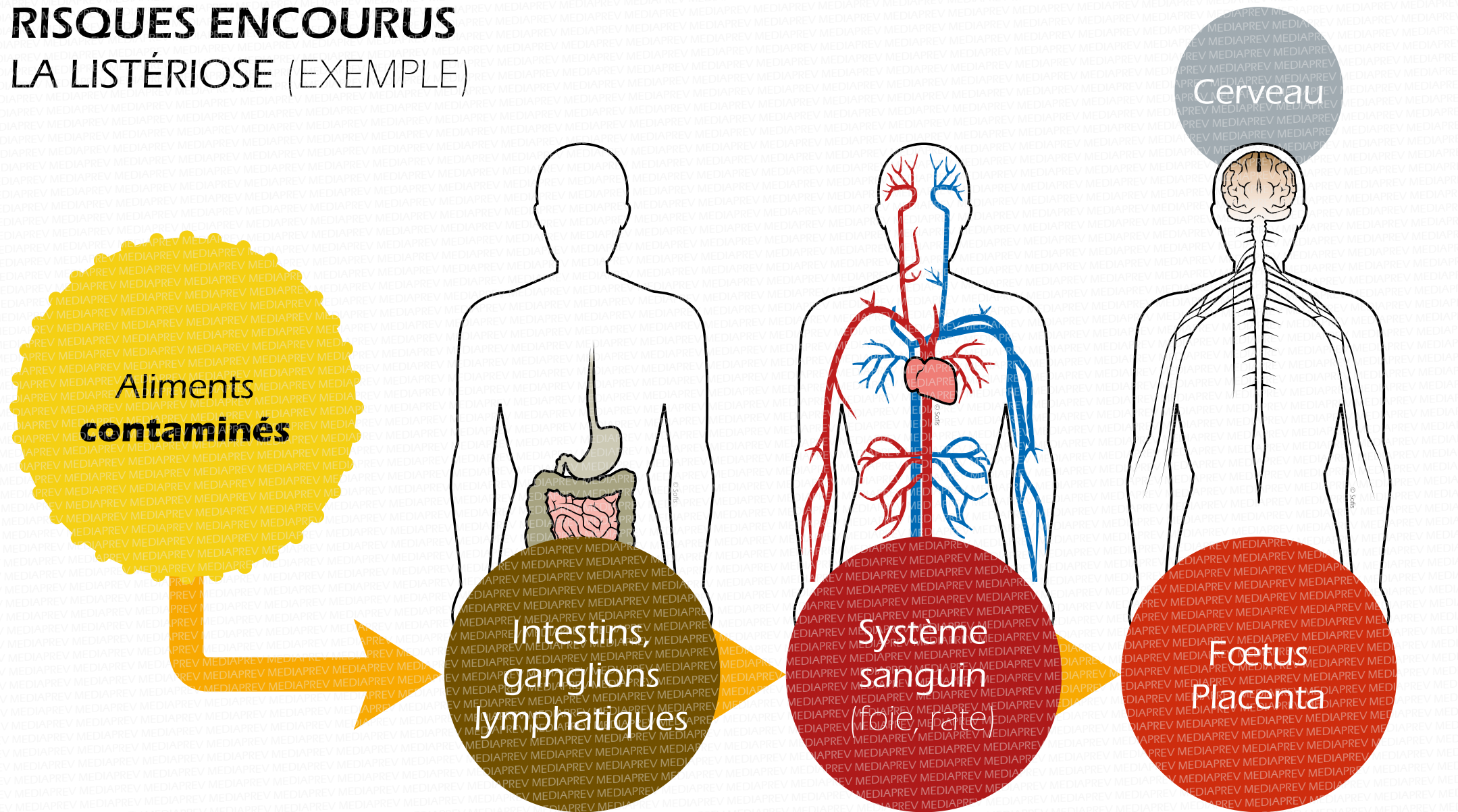
RISQUES ENCOURUS LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)



RISQUES ENCOURUS LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)



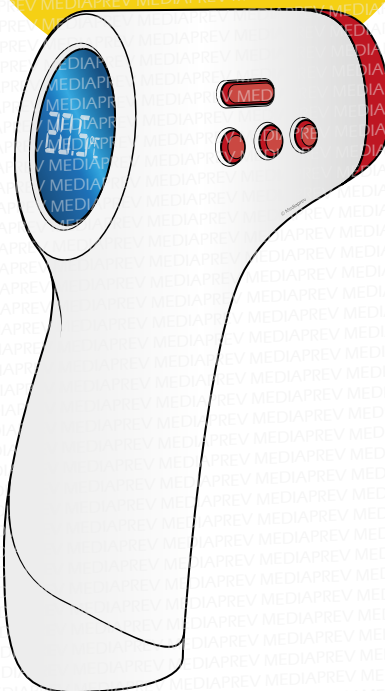
RISQUES ENCOURUS LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)



LES OUTILS DE MESURE

LES OUTILS DE MESURE

Thermomètre
à infrarouge



LES OUTILS DE MESURE

Thermomètre
à infrarouge

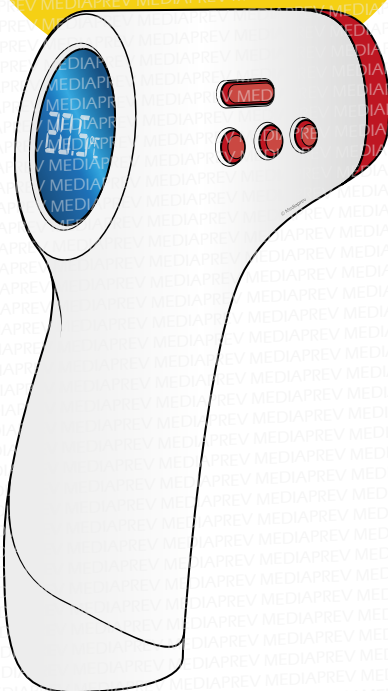


Thermomètre
à graduation



LES OUTILS DE MESURE

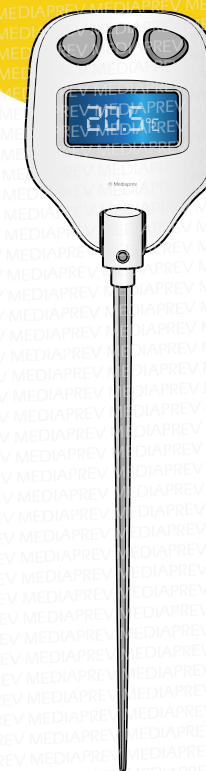
Thermomètre
à infrarouge



Thermomètre
à graduation



Thermomètre
à sonde



CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES DES ENCEINTES RÉFRIGÉRÉES

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°																															

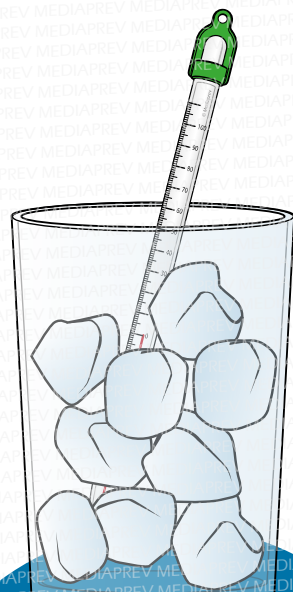
ACTIONS CORRECTIVES																																	
Dates	Mesures prises																																



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

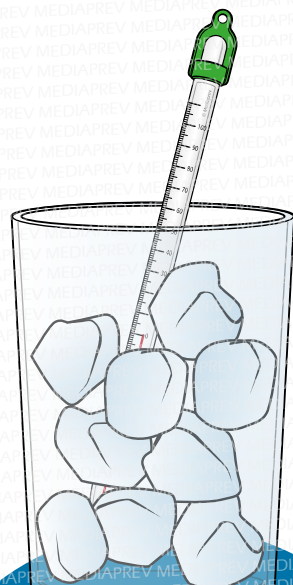
ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES

ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES

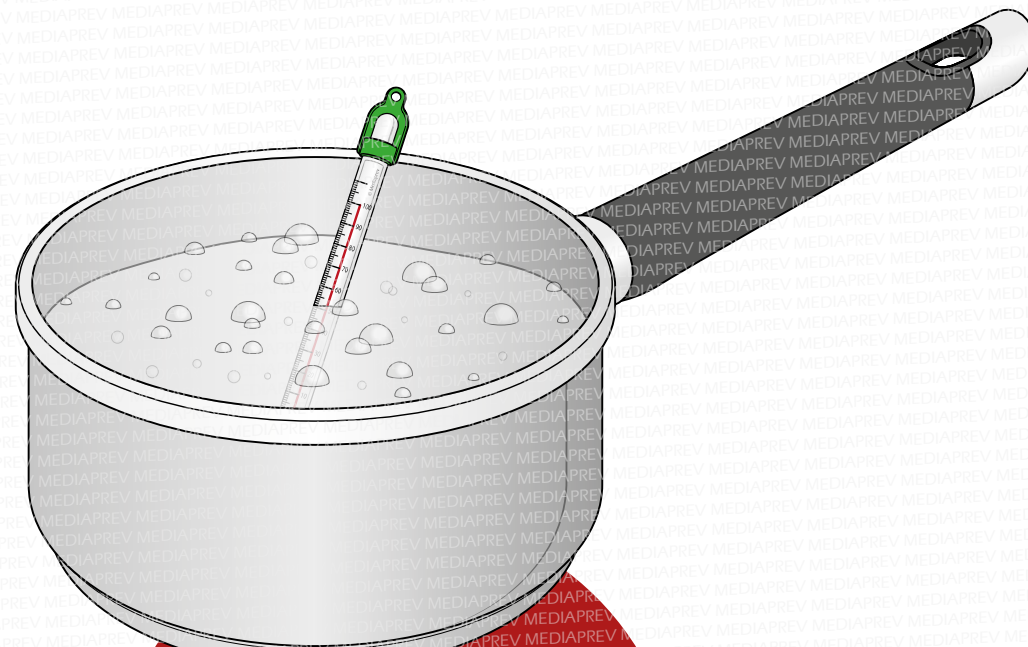


Entre
 -1°C et 1°C

ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES



Entre
-1°C et 1°C



Entre
99°C et 101°C

MÉTIERS DE LA CHAUFFAGE : MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES

[illegible]

DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION

DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION



DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION

20 à 30 minutes

Prolifération
bactérienne

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

MAUVAISE GESTION

MAUVAISE GESTION



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

MAUVAISE GESTION



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



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

MAUVAISE GESTION

Maintenir la bonne
température



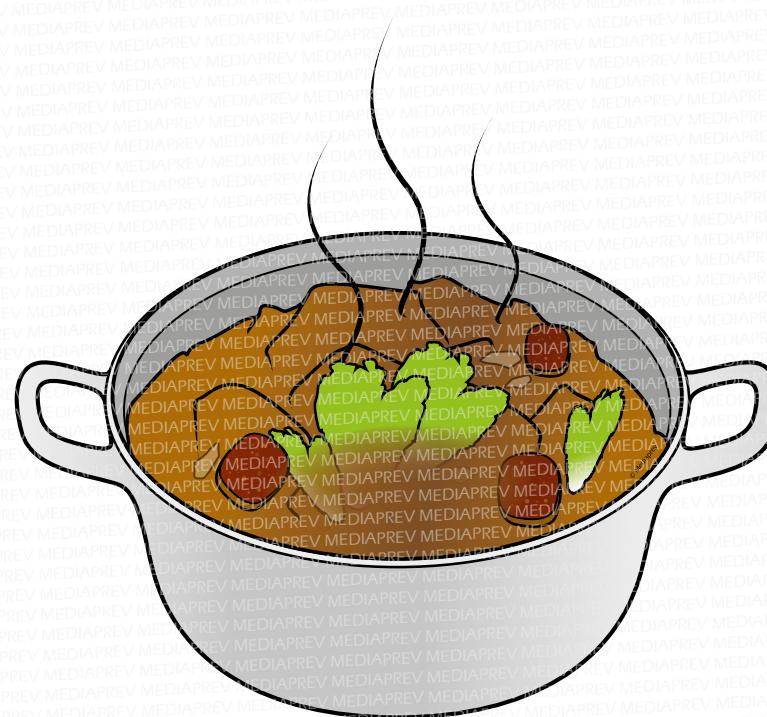
Trop de froid
Dégradation
des qualités
organoleptiques
(gout, texture, etc)



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

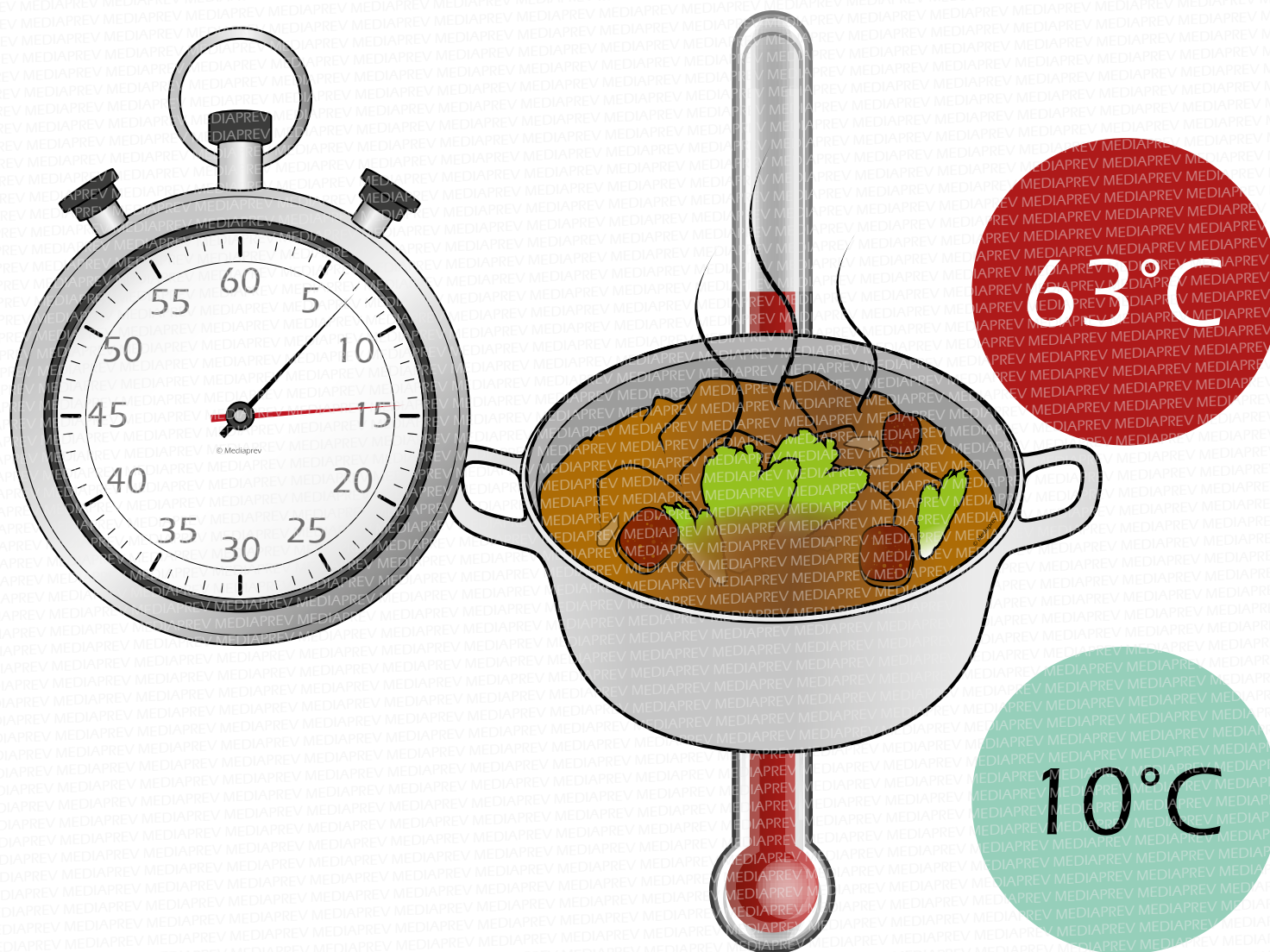
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

GARANTIR LA CHAÎNE DU FROID



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

GARANTIR LA CHAÎNE DU FROID



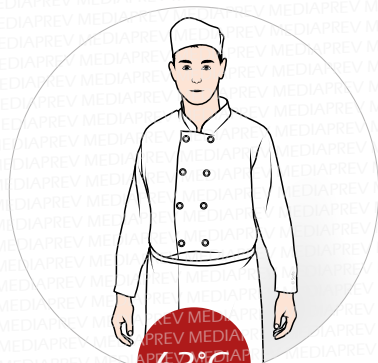
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

LIAISON CHAUDE

LIAISON CHAUDE

Liaison
chaude

LIAISON CHAUDE

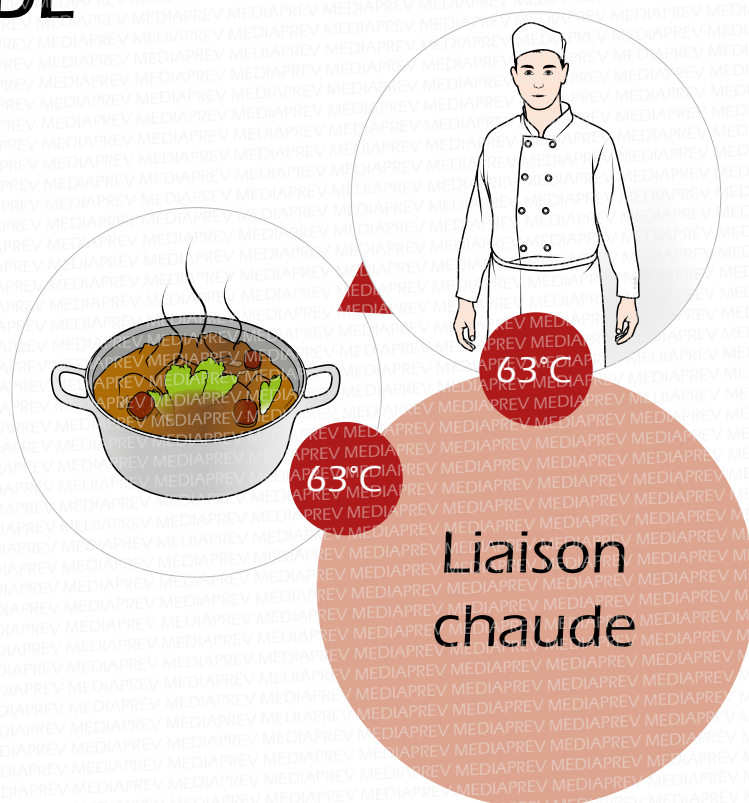


63°C

Liaison
chaude

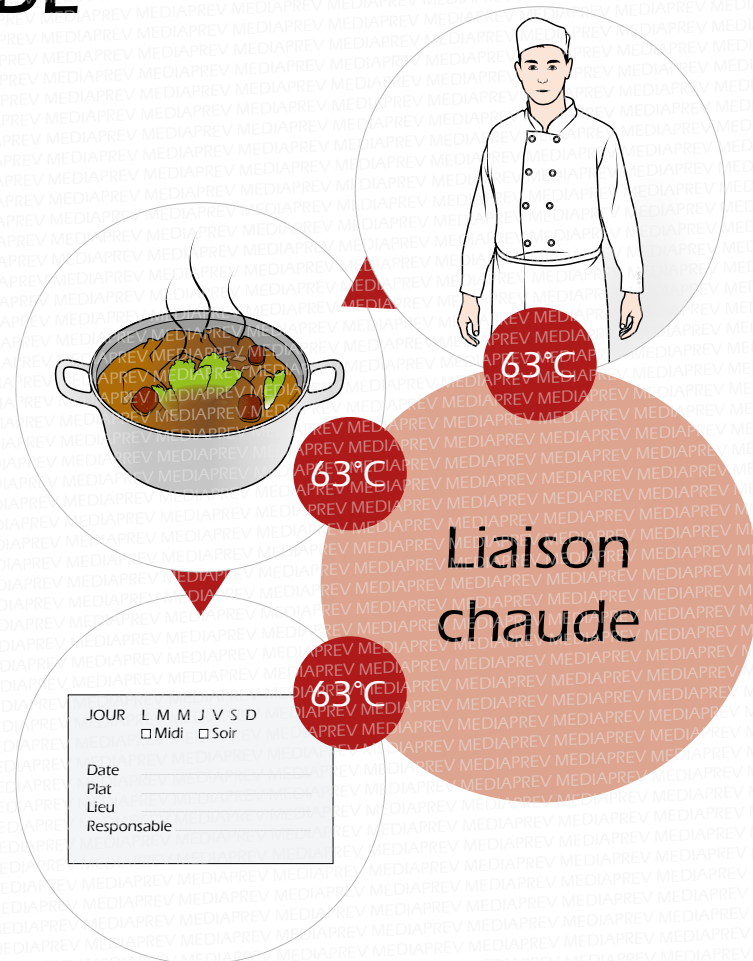
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

LIAISON CHAUDE



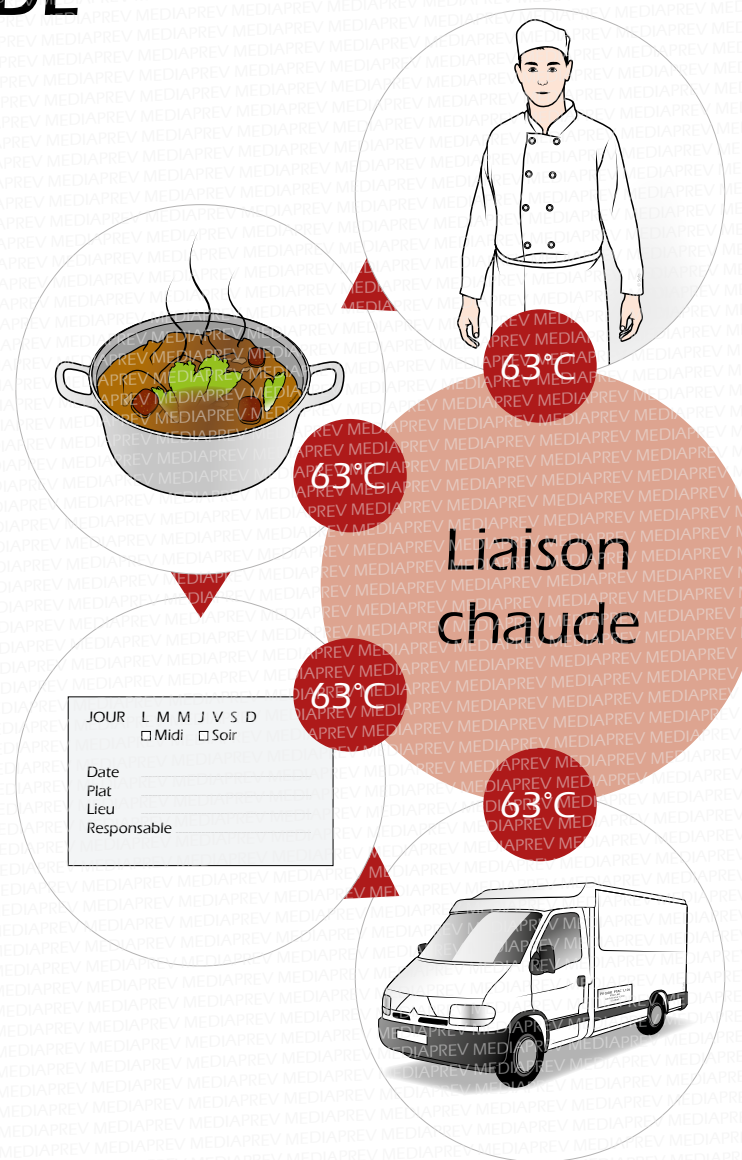
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

LIAISON CHAUDE



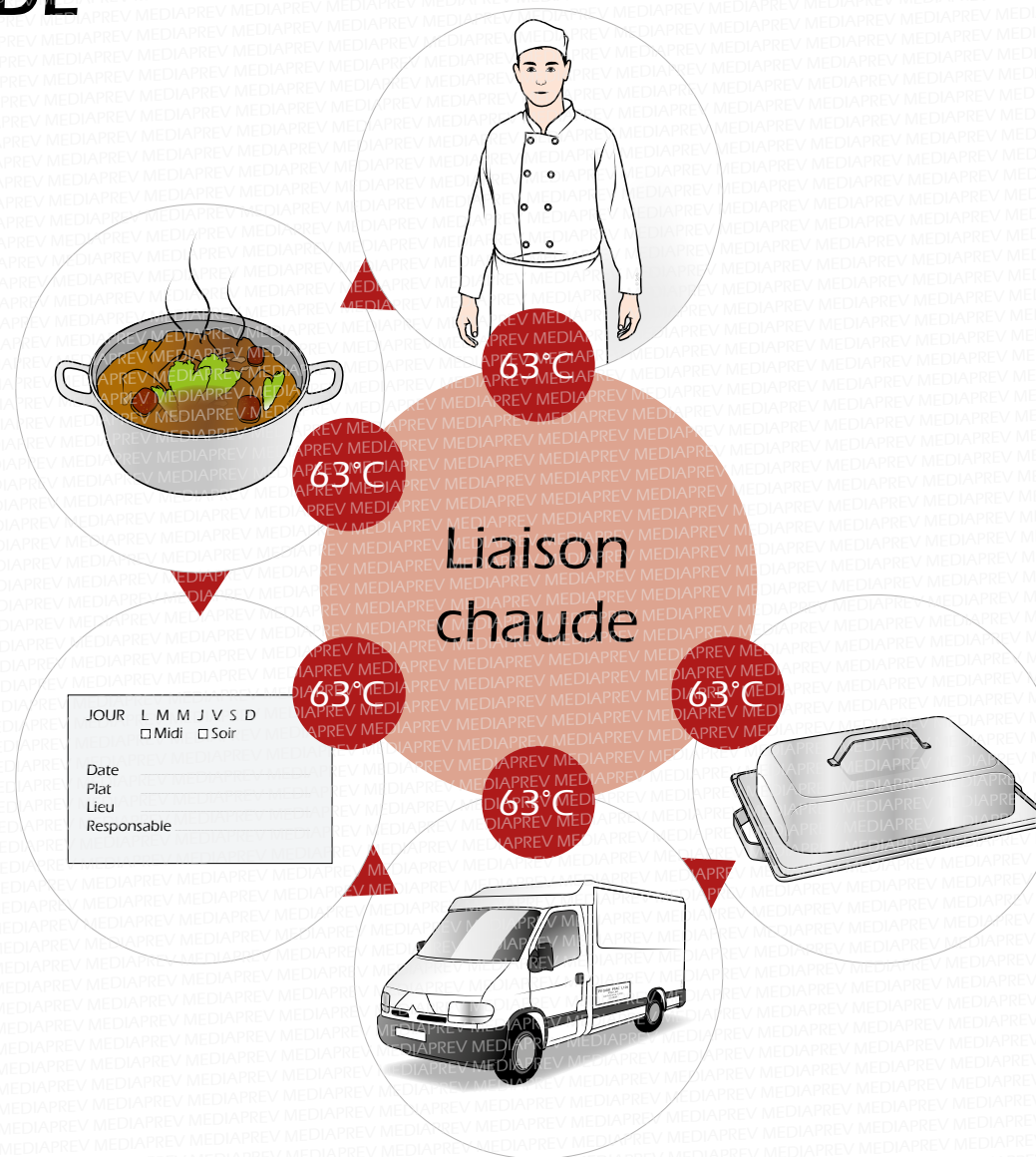
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

LIAISON CHAUDE



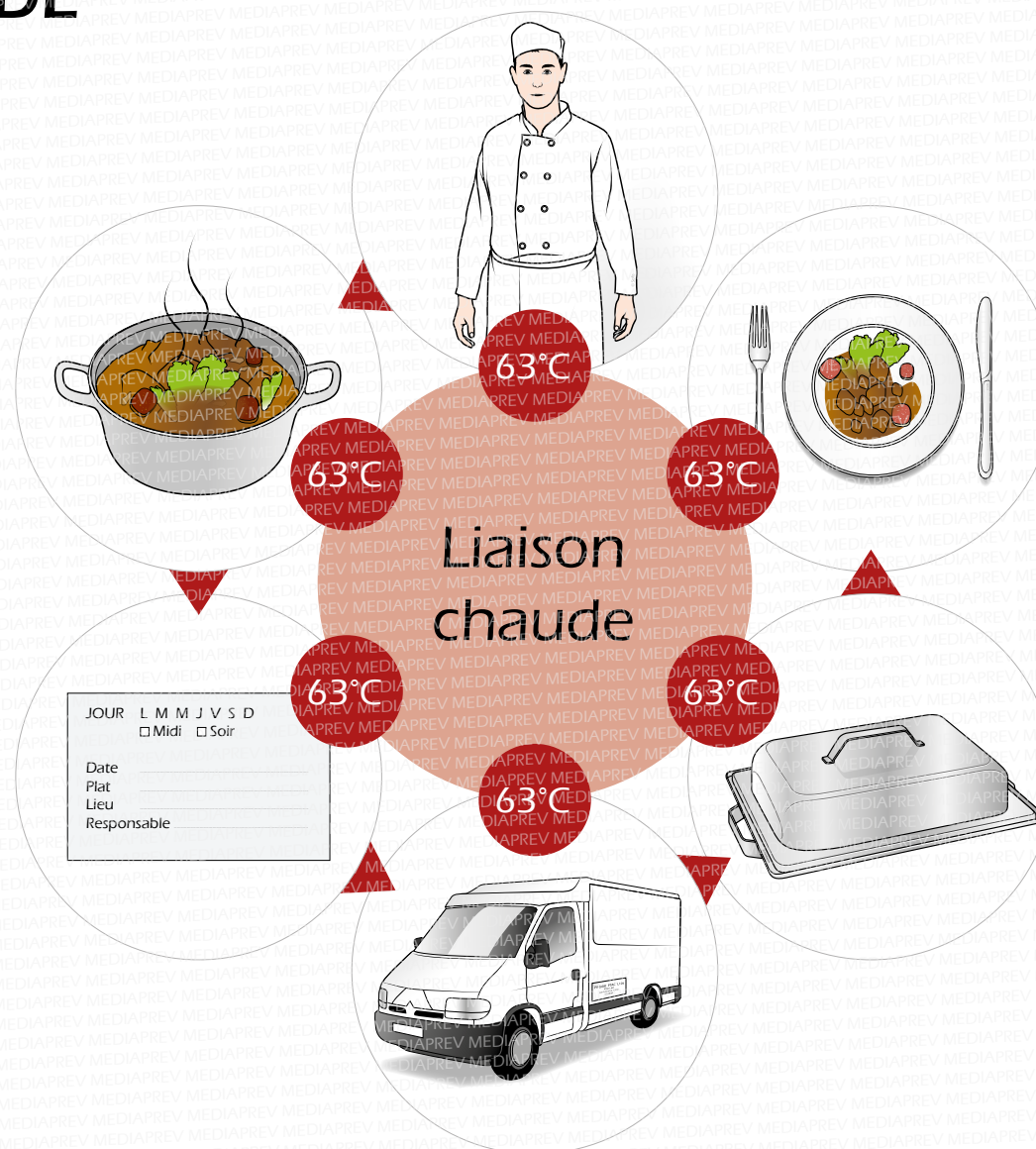
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

LIAISON CHAUDE



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

LIAISON CHAUDE



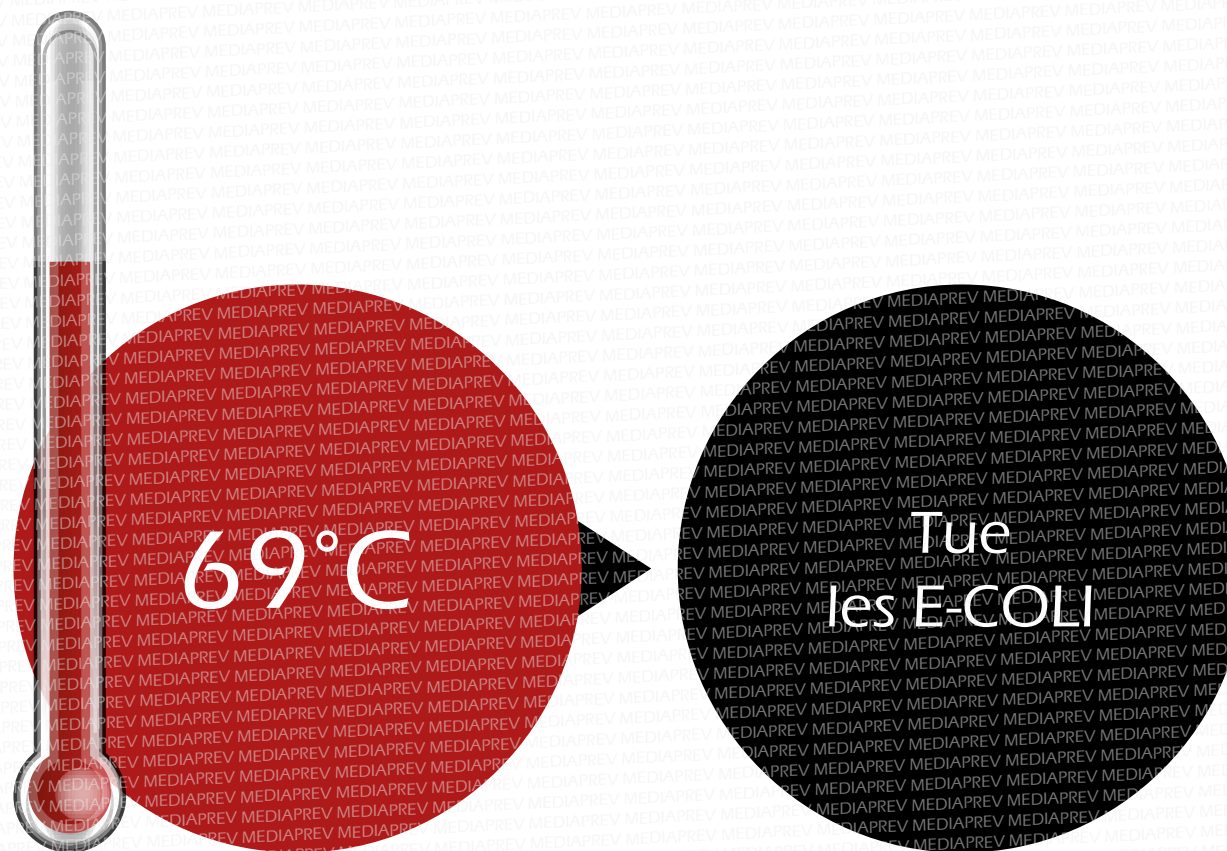
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES

TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES



TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LAISON CHAUDE LAISON FROIDE

TEMPÉRATURES DE 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, 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	
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	Le centre de la viande est bien cuit et les jus sont clairs.

BONNE PRATIQUE DE GESTION DES PRODUITS

RÉCEPTION DES MARCHANDISES

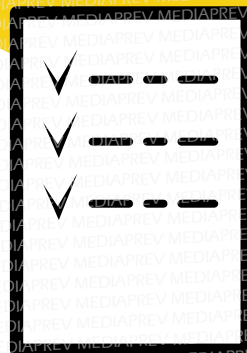
RÉCEPTION DES MARCHANDISES

Liste des
fournisseurs

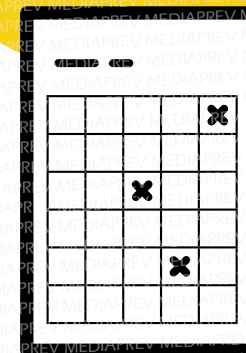
✓	---	---	---
✓	---	---	---
✓	---	---	---

RÉCEPTION DES MARCHANDISES

Liste des
fournisseurs



Planning
de livraison



RÉCEPTION DES MARCHANDISES

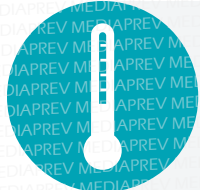


Vérifier l'état du camion

RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Vérifier l'état du camion

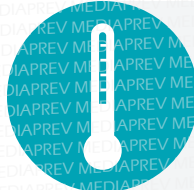


Vérifier la température des produits

RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Vérifier l'état du camion



Vérifier la température des produits

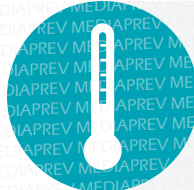


Vérifier l'absence d'odeur anormale

RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Vérifier l'état du camion



Vérifier la température des produits



Vérifier l'absence d'odeur anormale

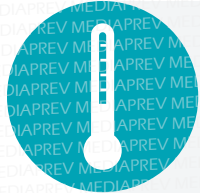


Vérifier l'état du colis

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

RÉCEPTION DES MARCHANDISES

NON-CONFORMITÉ

QUAND ?

RÉCEPTION DES MARCHANDISES

NON-CONFORMITÉ

QUAND ?

QUI ?

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

TEST

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

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

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



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



À consommer avant le 28 06 2021

Composition

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



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



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



À consommer avant le 28 06 2021

Date limite

DLC/DLUO

DLC/DLUO

DLC
(Date Limite de
Consommation)

À consommer
jusqu'au

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

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

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

DURÉE DE VIE D'UN PRODUIT DÉCONDITIONNÉ RECONDITIONNÉ

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

DURÉE DE VIE D'UN PRODUIT DÉCONDITIONNÉ RECONDITIONNÉ

DLC
la plus courte

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 ?

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Que comporte l'étiquetage du produit fini ?

Dénomination
et DLC finale

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Que comporte l'étiquetage du produit fini ?

Dénomination
et DLC finale

DLUO ou DLC
des matières
premières

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

LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

TEMPS HORS FROID

LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

TEMPS HORS FROID

A ranger
en priorité



LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

TEMPS HORS FROID

A ranger
en priorité

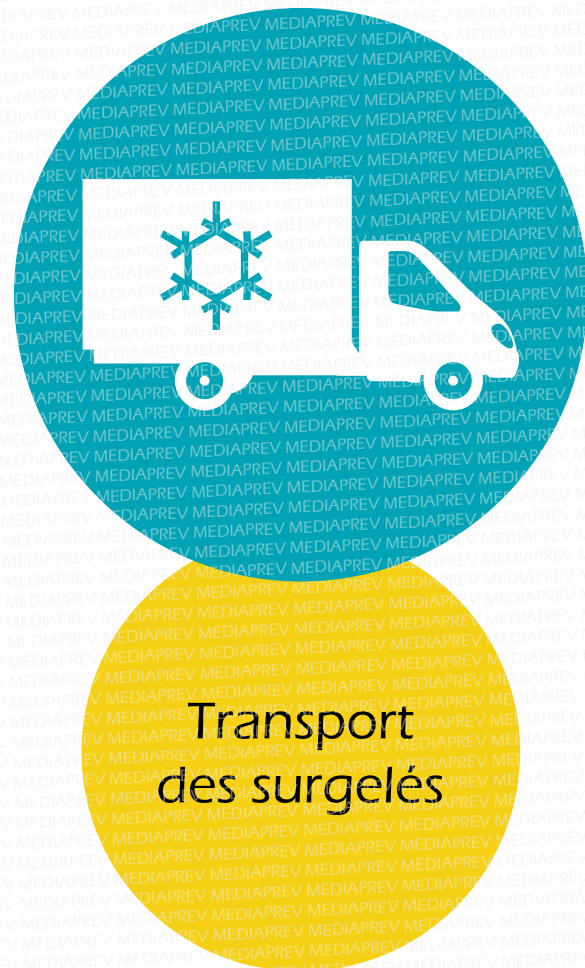


LES LUMES
SURGELES



30 minutes

LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS



LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

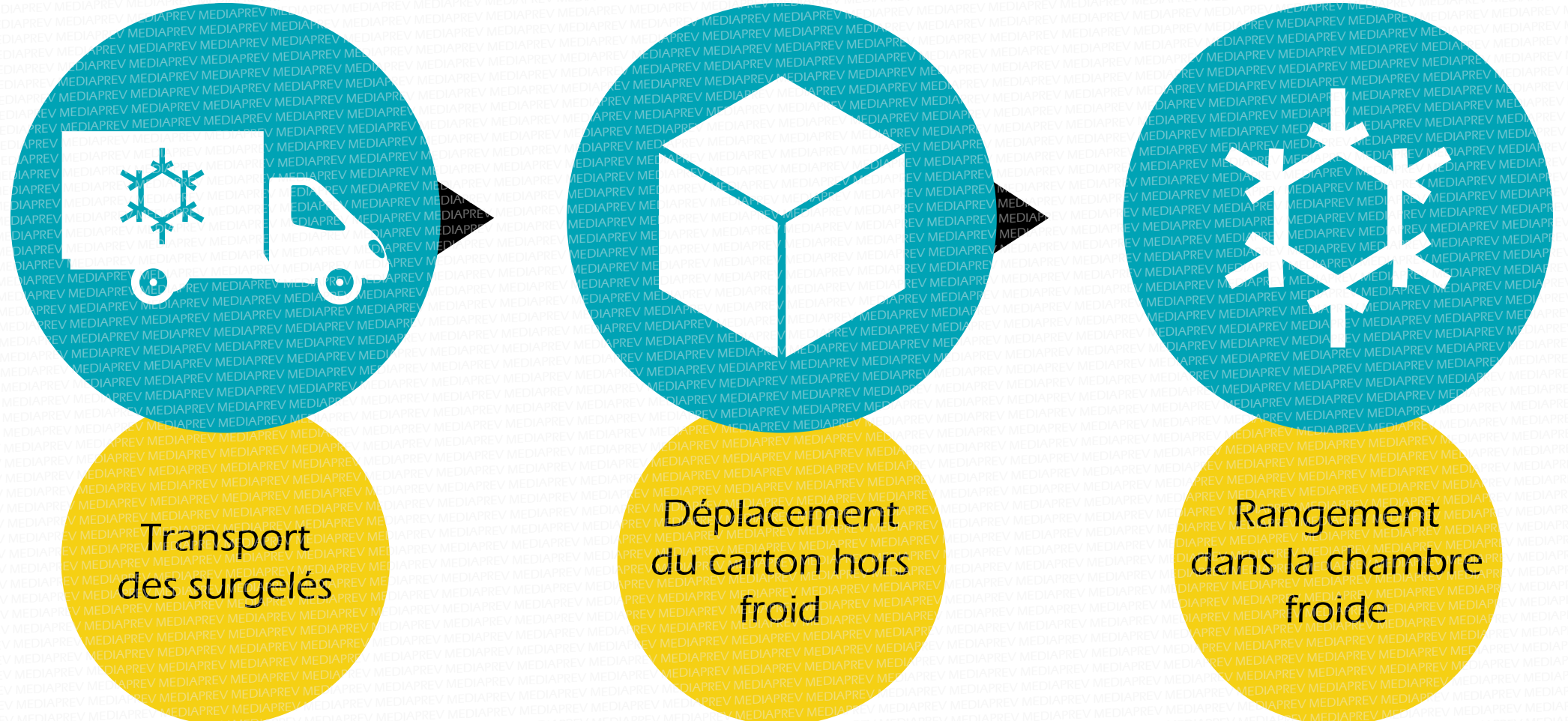


Transport
des surgelés



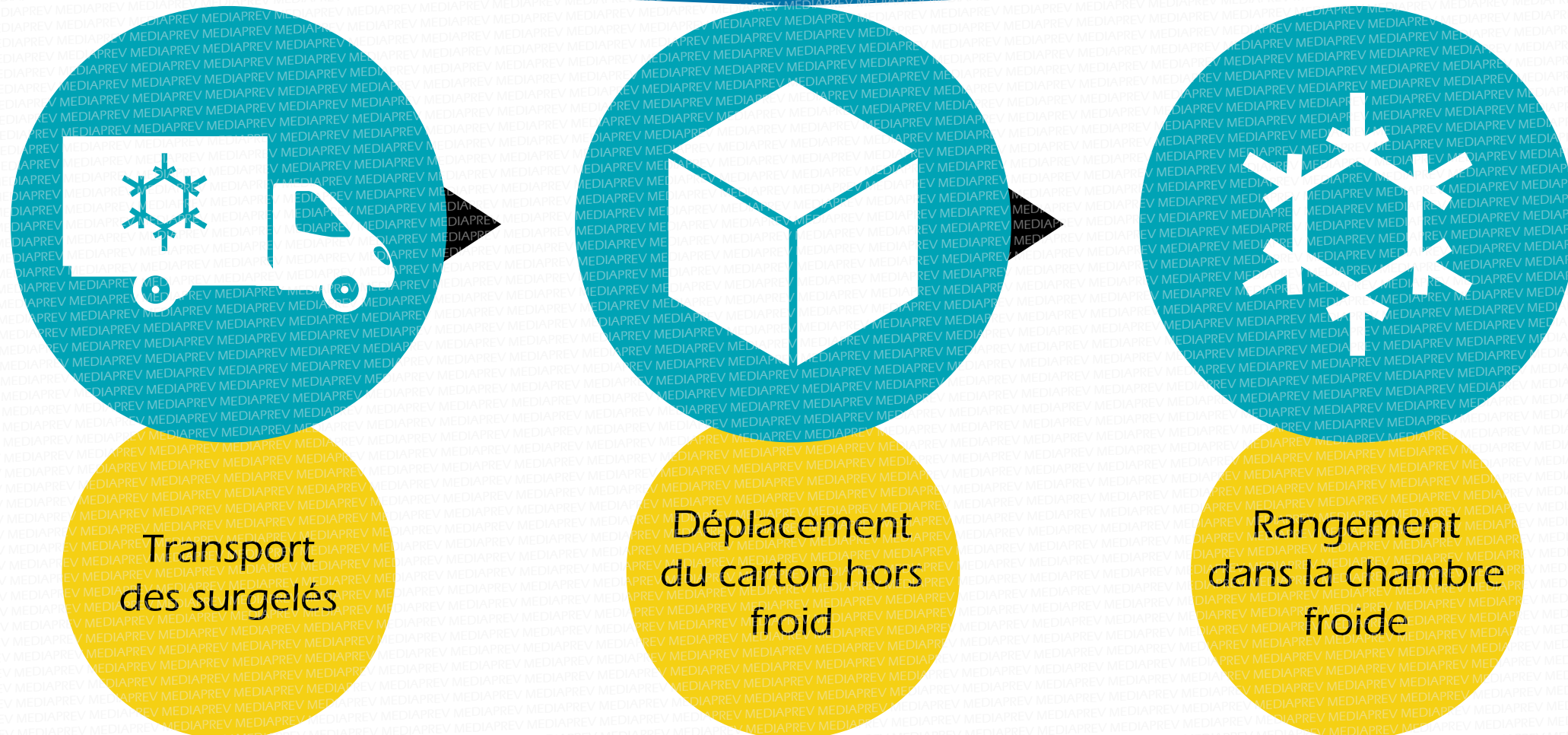
Déplacement
du carton hors
froid

LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS



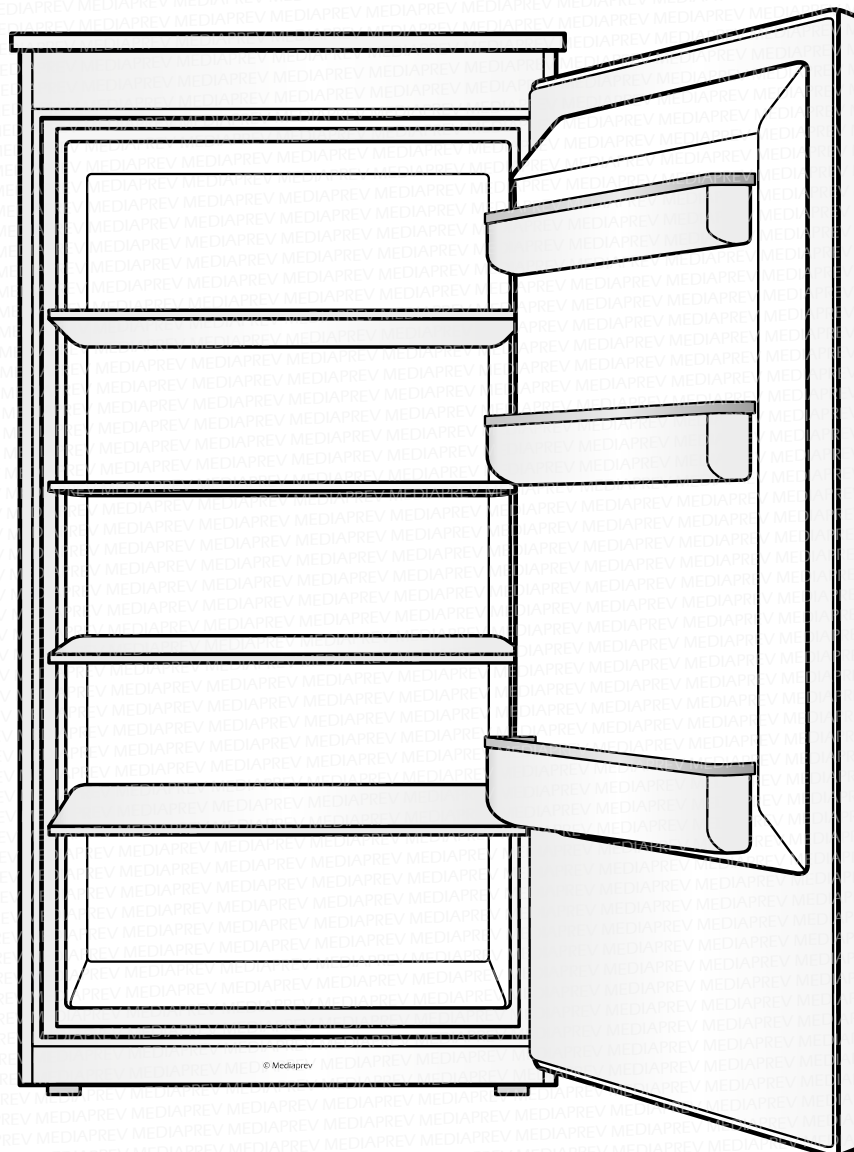
LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

30 minutes maximum



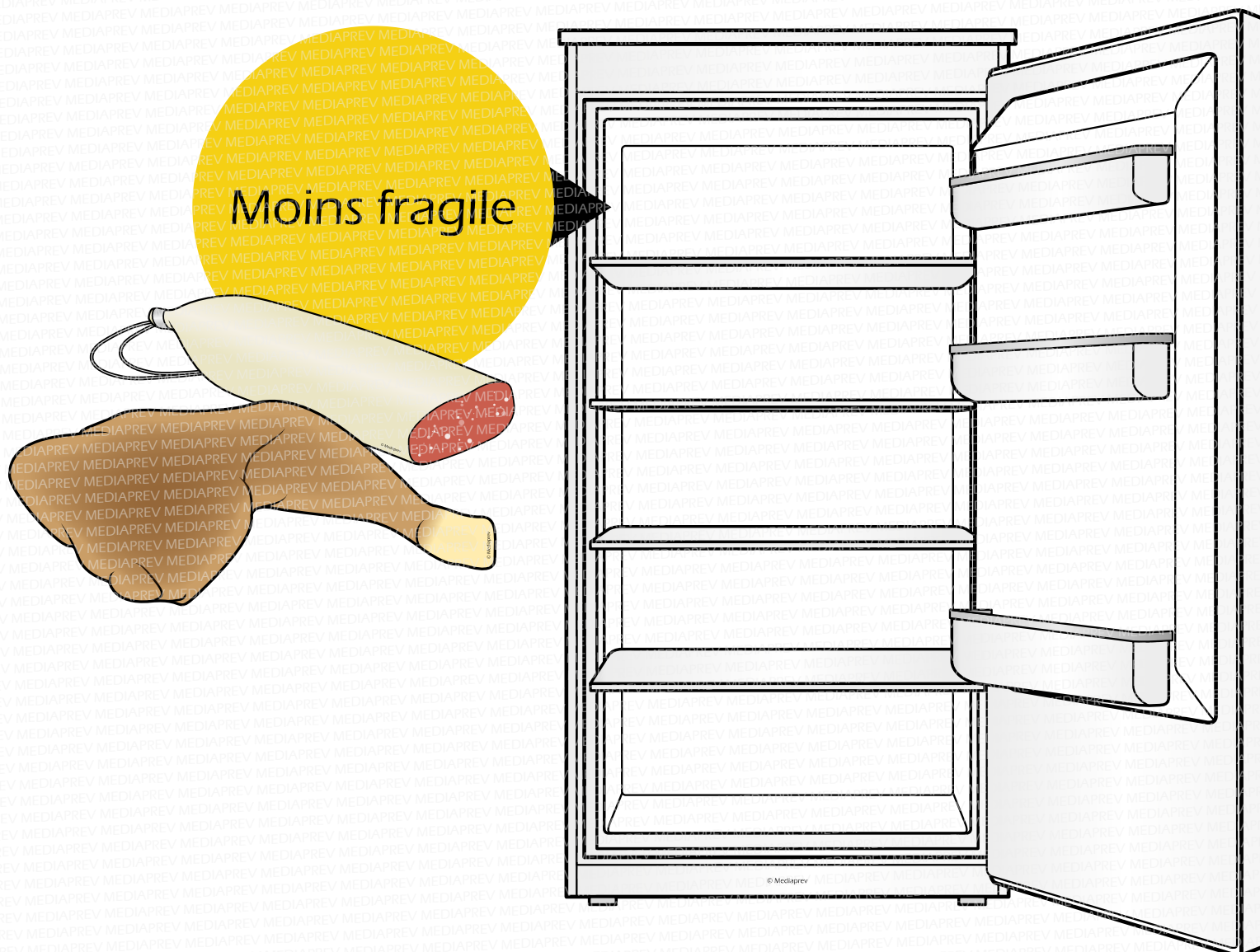
RANGEMENT DE LA MARCHANDISE

RANGEMENT DE LA MARCHANDISE

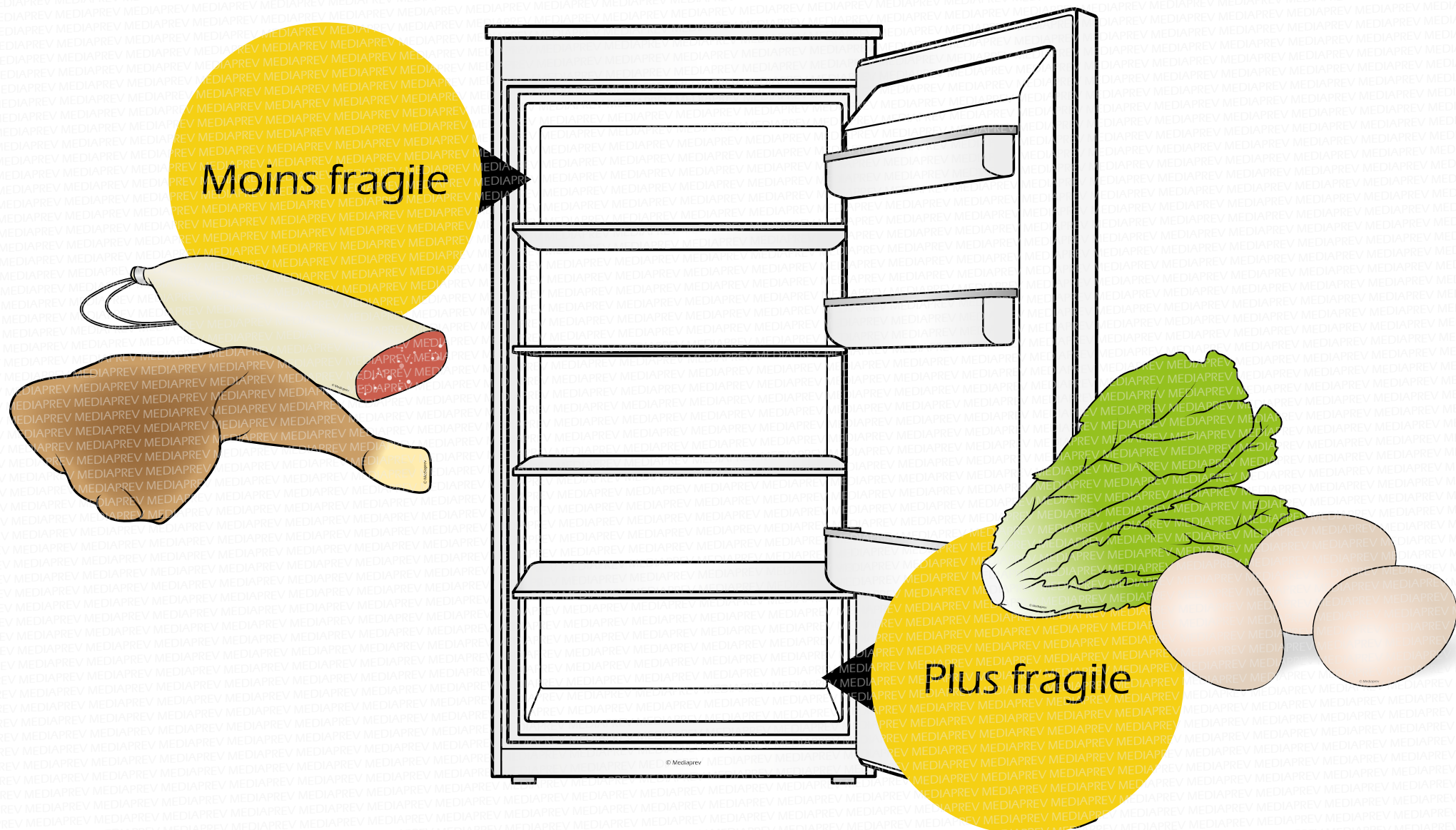


© Mediaprev

RANGEMENT DE LA MARCHANDISE

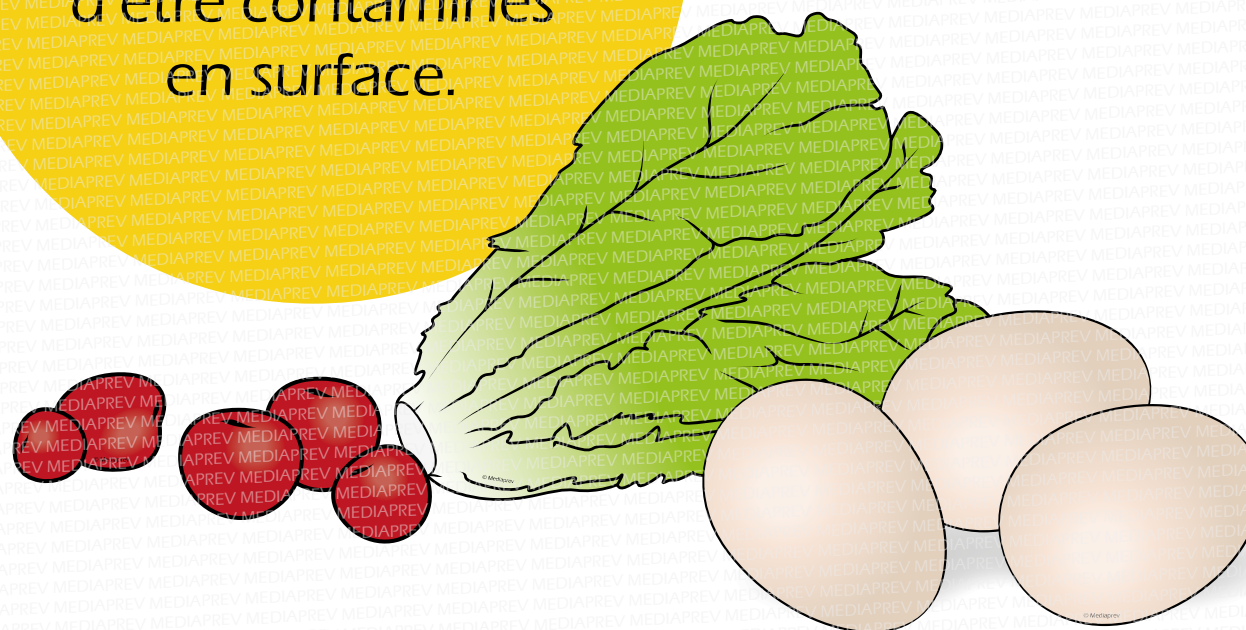


RANGEMENT DE LA MARCHANDISE



RANGEMENT DE LA MARCHANDISE

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



LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

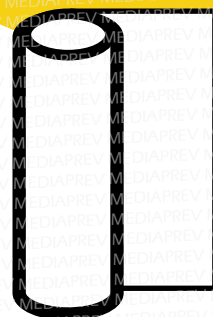
LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

Tout produit déconditionné doit :

LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

Tout produit déconditionné doit :

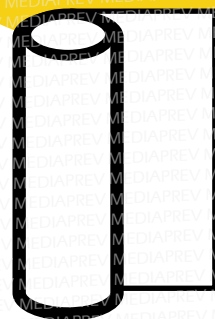
Être
refermé ou
mis sous
film.



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 ?

QUE FAUT IL RETENIR ?

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

QUE FAUT IL RETENIR ?

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

Vérifier que les produits sont **identifiables**.

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**.

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

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

N° du lot
de fabrication



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Contribution
à Eco
emballage

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Date
limite de
consommation
(DLC)

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

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



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

300 à 379
= France

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



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

NOM DU PRODUIT

Pays d'origine



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

Département
d'origine



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

N° de la
commune



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

N° de
l'établissement



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

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

SYSTEME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

SYSTEME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



SYSTEME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



SYSTEME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



SYSTEME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

Vérifier DLC

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568

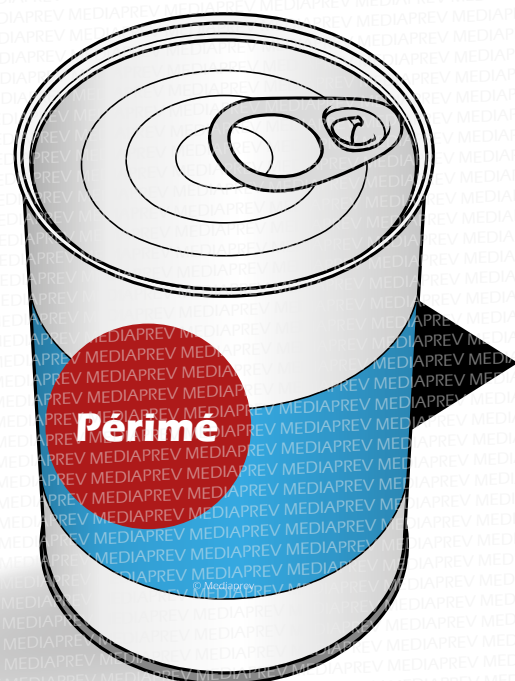


À consommer de préférence avant le 28 06 2021

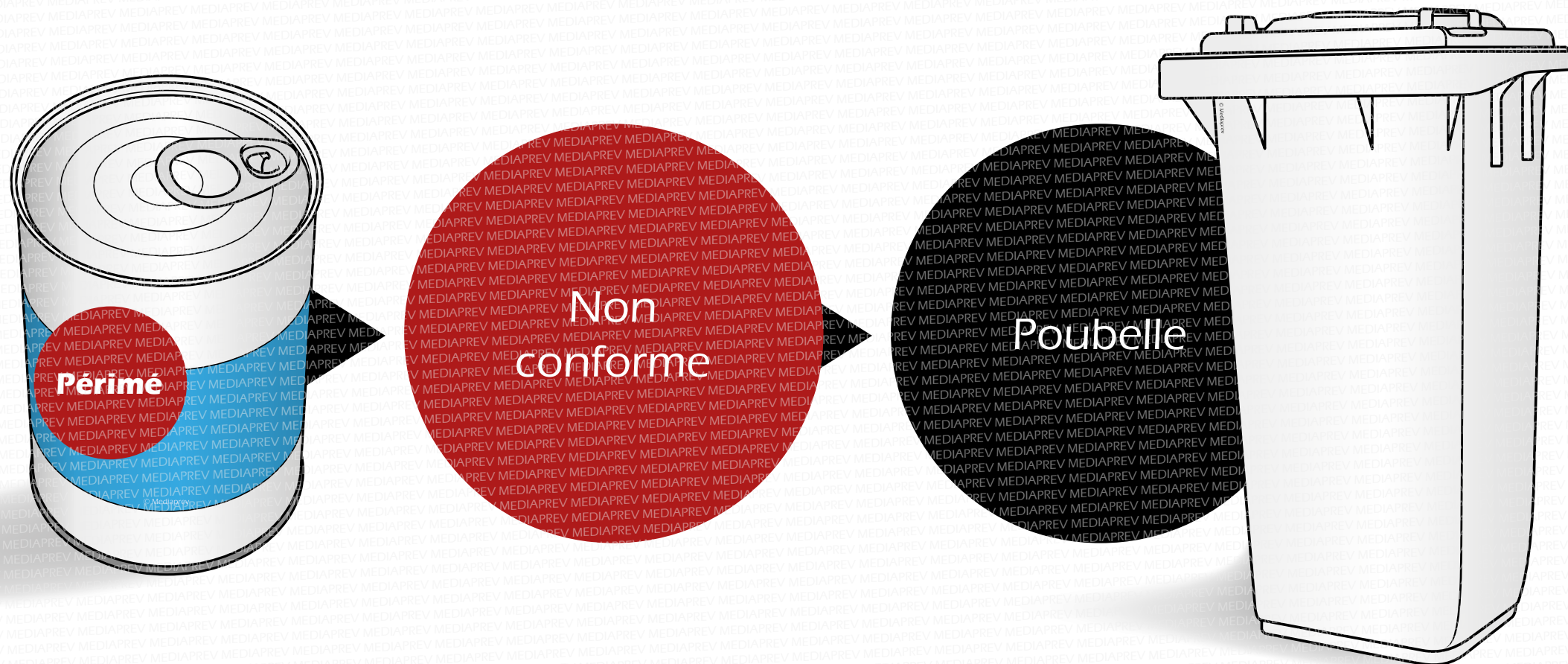
SYSTEME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

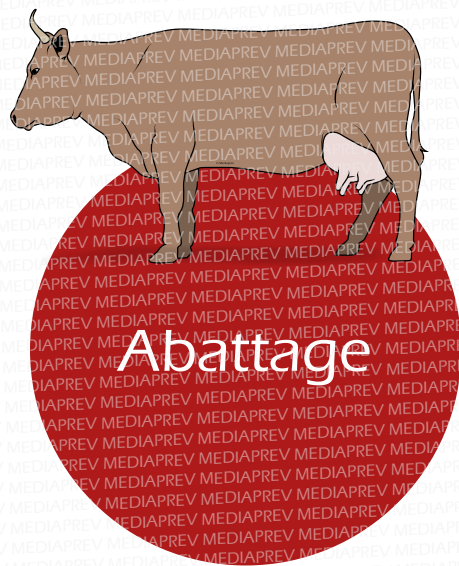


SYSTEME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

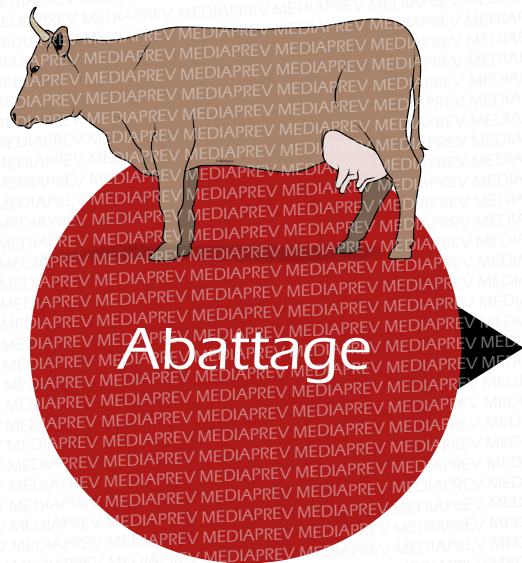


SUIVI DES VIANDES

SUIVI DES VIANDES



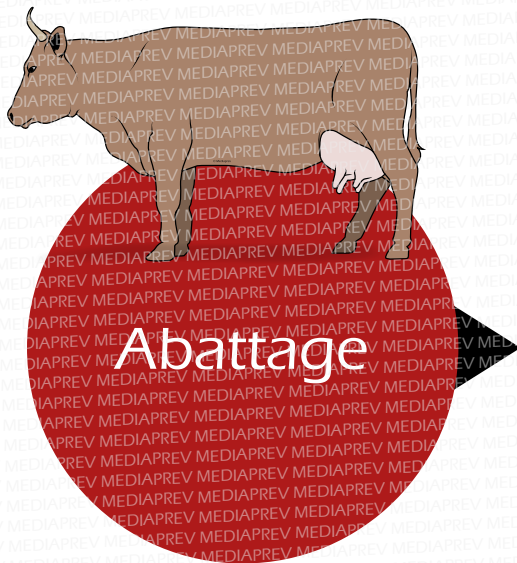
SUIVI DES VIANDES



123

Étiquetage
de la
carcasse

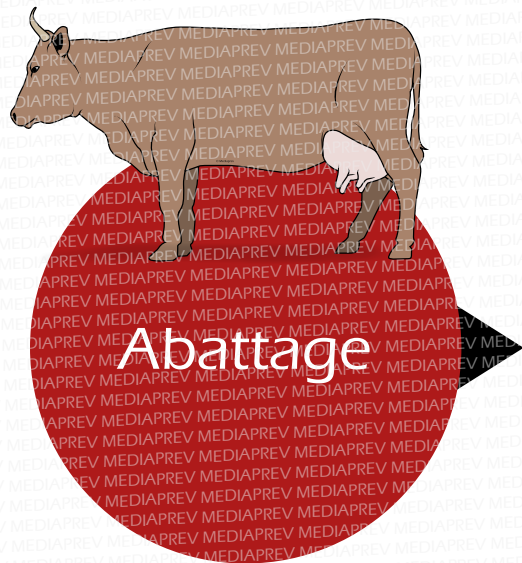
SUIVI DES VIANDES



REGISTRE D'ABATTAGE

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

SUIVI DES VIANDES



Abattage

123

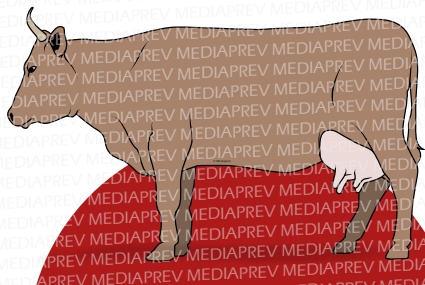
Étiquetage
de la
carcasse

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

SUIVI DES VIANDES



Abattage

123

Étiquetage
de la
carcasse

123

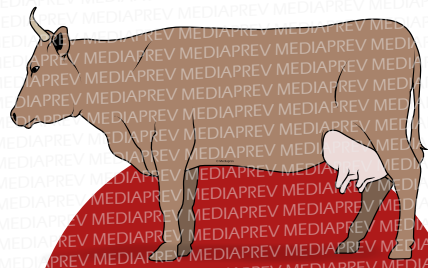
Cheville

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

SUIVI DES VIANDES



Abattage

123

Étiquetage
de la
carcasse

123

Cheville

123

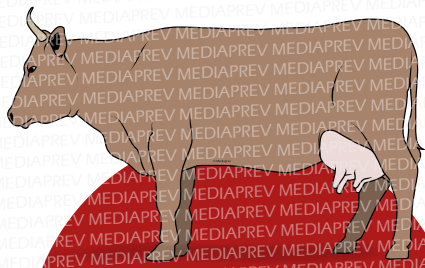
Transport

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

SUIVI DES VIANDES



Abattage

123

Étiquetage
de la
carcasse

123

Cheville

123

Transport

123

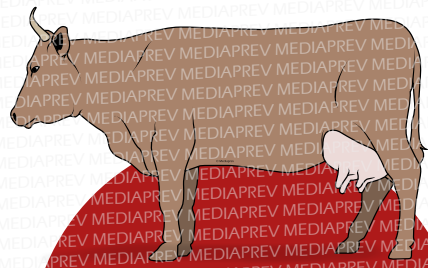
Découpe

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

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
FR 123456789	12 3456 7890	123

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

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



SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTEL

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



Nom du
morceau

SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTEL

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

Origine

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



SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTEL

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



N° du lot

SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTEL

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

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



N° de
Laboratoire

AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES



ORIGINE VIANDES BOVINES



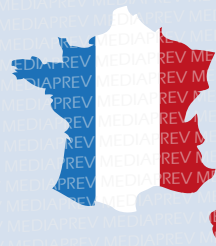
Animal né, élevé et abattu
EN FRANCE

AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

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



ORIGINE VIANDES BOVINES



Animal né, élevé et abattu
EN FRANCE

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
Onglet	France

AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

L'affichage
doit être
actualisé
immédiatement.



ORIGINE des VIANDES

Rumsteak France

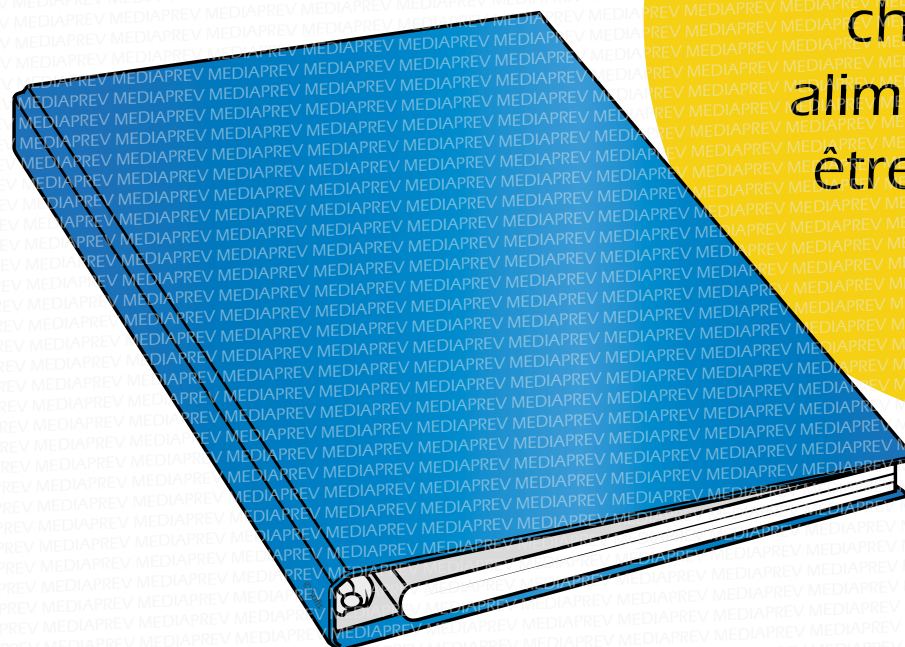
Entrecôte France

Onolet France

Onglet UE

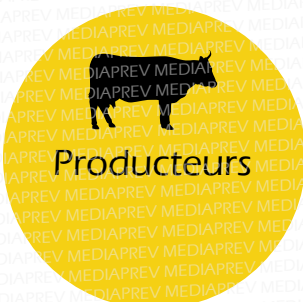
AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

Les
étiquettes de
chaque denrée
alimentaire doivent
être conservées.

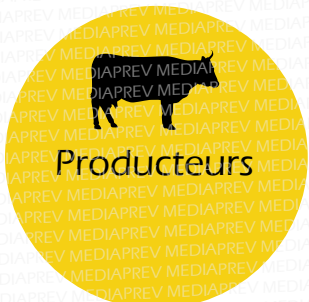


TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE

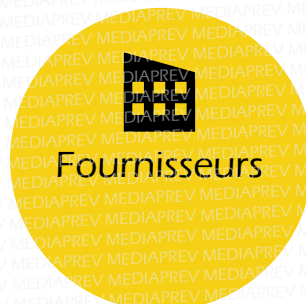
TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



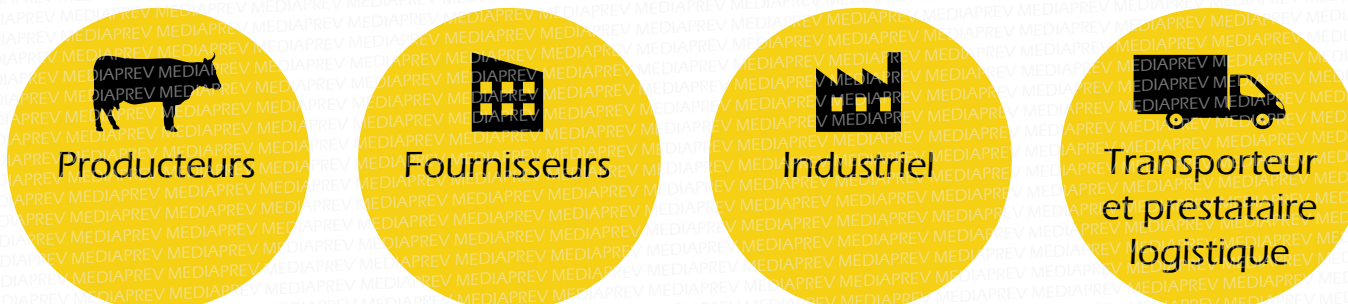
TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



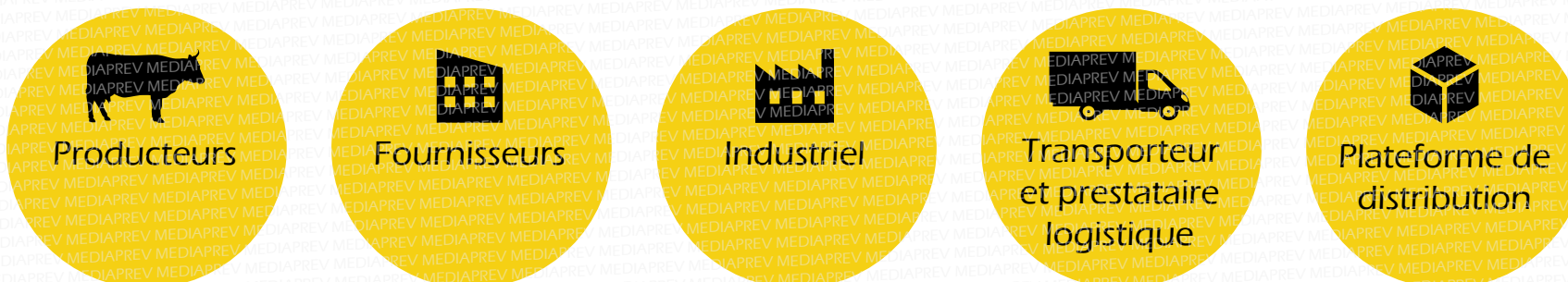
TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



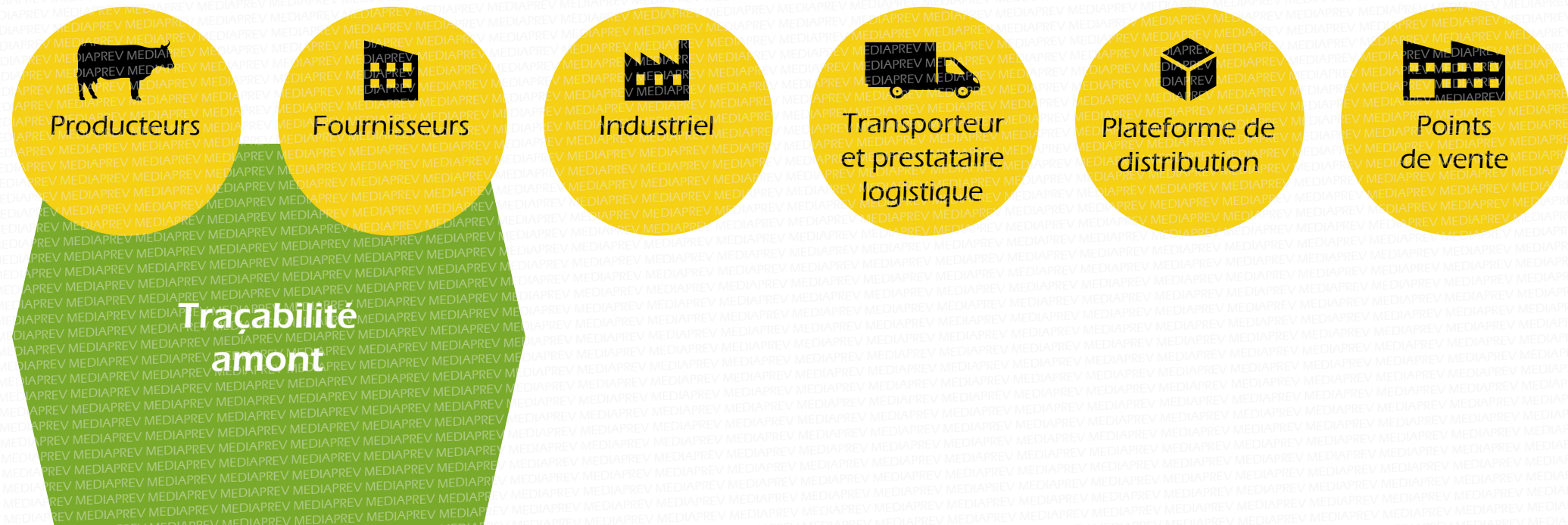
TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



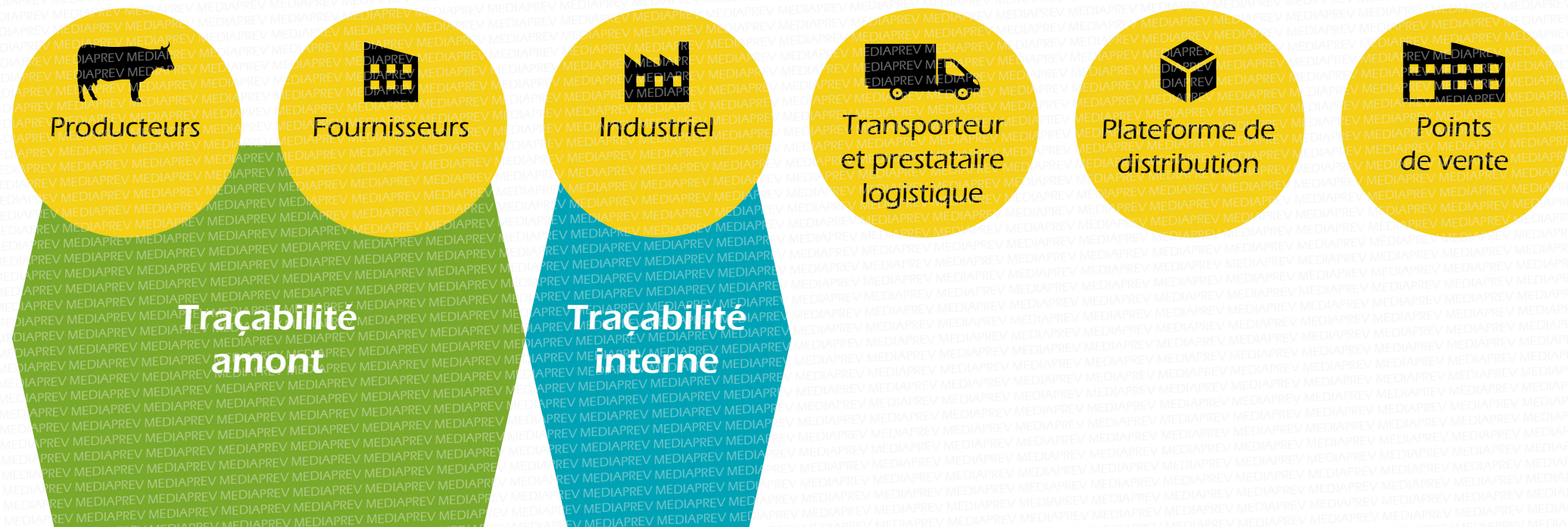
TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



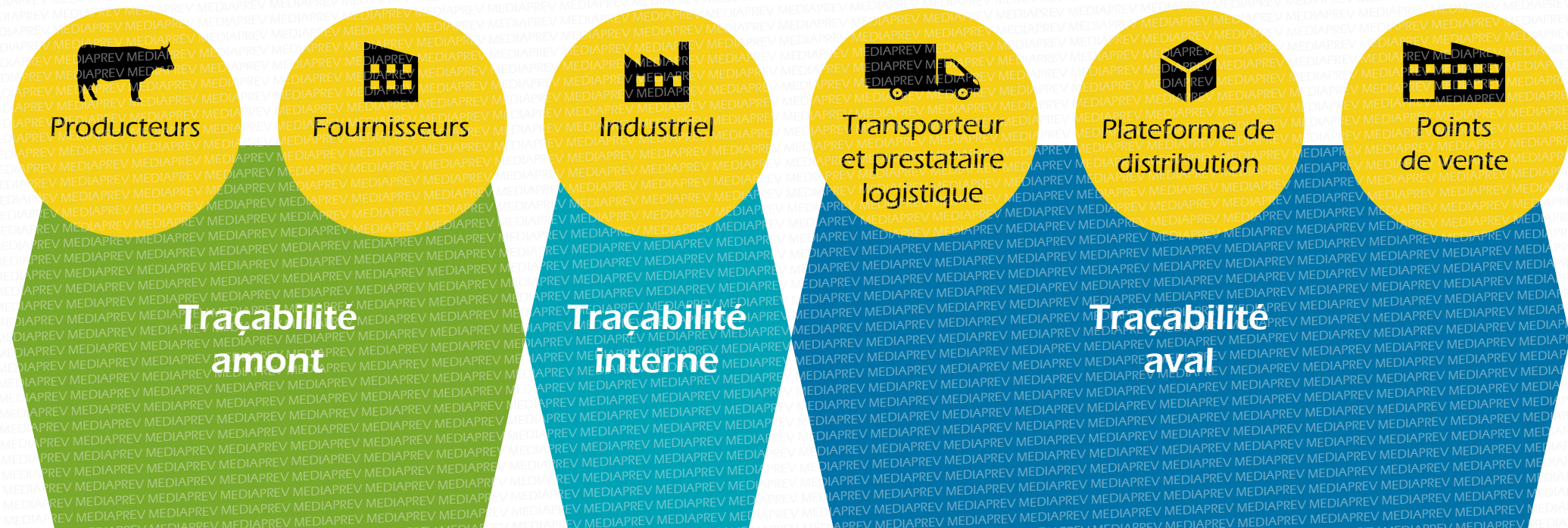
TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



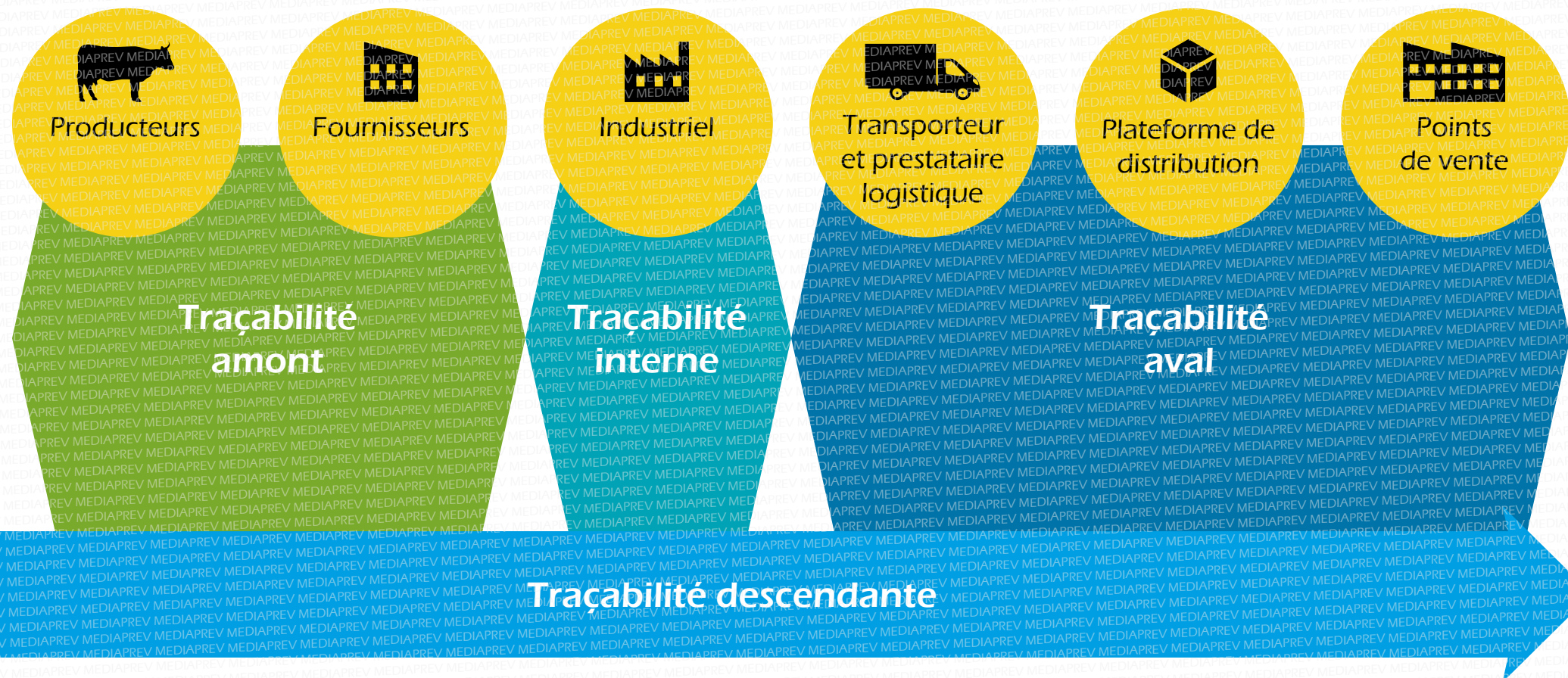
TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



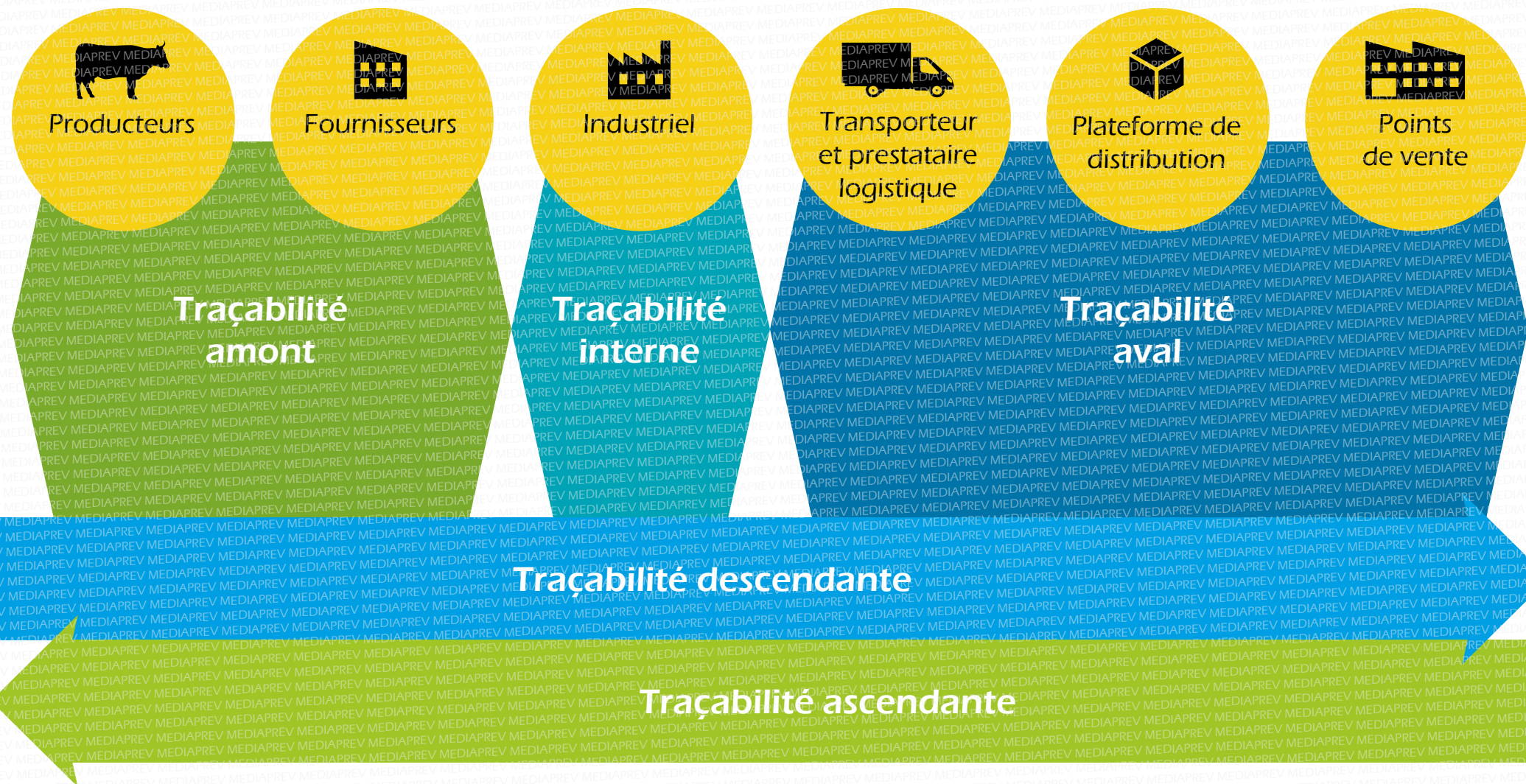
TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



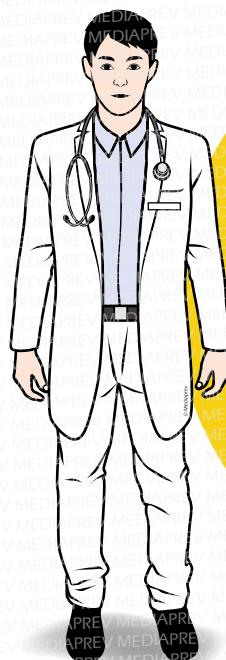
LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

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

LA DDPP REGROUPE

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

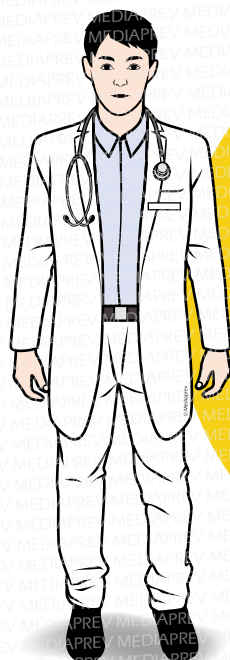
LA DDPP REGROUPE



Les services
vétérinaires

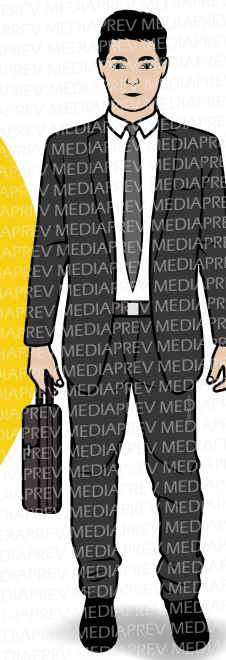
LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

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)

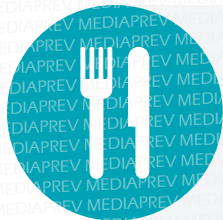


Assure la protection des consommateurs et la régulation des marchés.

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



Assure la protection des consommateurs et la régulation des marchés.

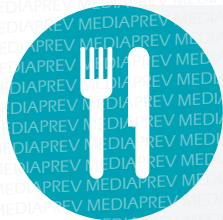


Assure la qualité et la sécurité de l'alimentation.

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.

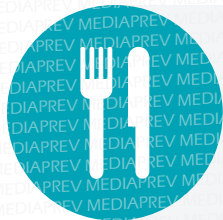


Assure la santé et la protection des animaux.

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

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

Le chef

Valide

**l'analyse des dangers
et ses mesures de maîtrises**

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

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

Le chef

Direction départementale de la protection des populations

Valide

**l'analyse des dangers
et ses mesures de maîtrises**

Applique

**son PMS et vérifie
son efficacité**

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

Le chef

Direction départementale de la protection des populations

Valide
l'analyse des dangers
et ses mesures de maîtrises

Vérifie
que le personnel valide

Applique
son PMS et vérifie
son efficacité

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

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 ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR

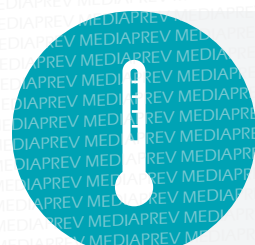


Hygiène corporelle et des mains

HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle
et des mains

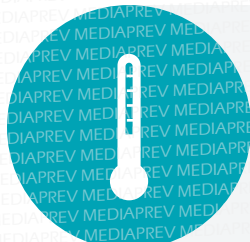


Chaîne du froid
Règles des cuissons

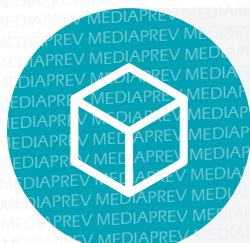
HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle
et des mains



Chaîne du froid
Règles des cuissons

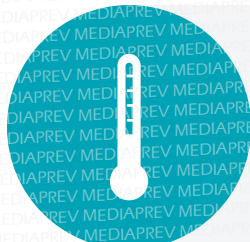


Temps de transition

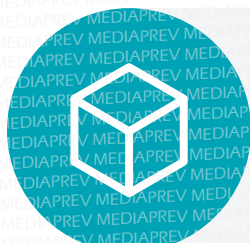
HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle
et des mains



Chaîne du froid
Règles des cuissons



Temps de transition

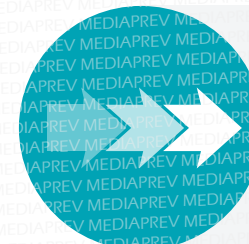


DLUO et DLC

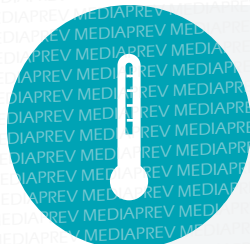
HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



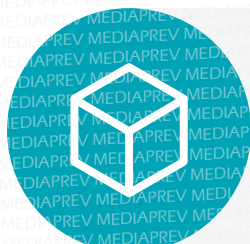
Hygiène corporelle
et des mains



PEPS
(Premier Entré, Premier Sorti)



Chaîne du froid
Règles des cuissons



Temps de transition

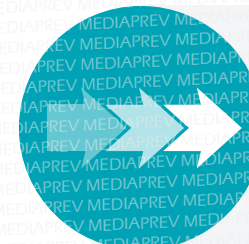


DLUO et DLC

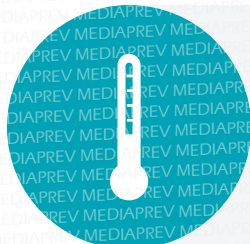
HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



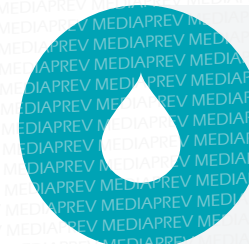
Hygiène corporelle
et des mains



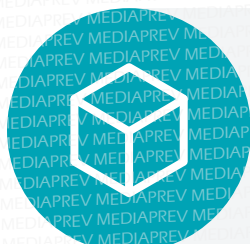
PEPS
(Premier Entré, Premier Sorti)



Chaîne du froid
Règles des cuissons



TACT nettoyage et
désinfection



Temps de transition

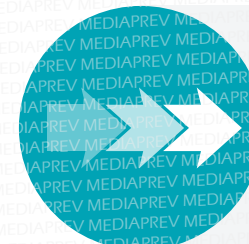


DLUO et DLC

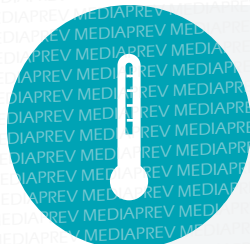
HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



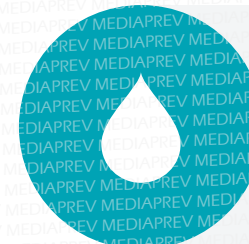
Hygiène corporelle
et des mains



PEPS
(Premier Entré, Premier Sorti)



Chaîne du froid
Règles des cuissons



TACT nettoyage et
désinfection



Temps de transition



Marche en avant

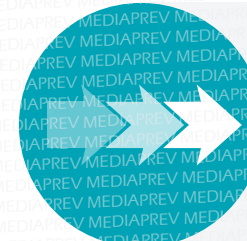


DLUO et DLC

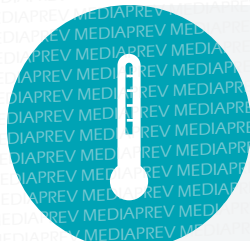
HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



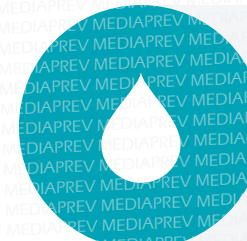
Hygiène corporelle
et des mains



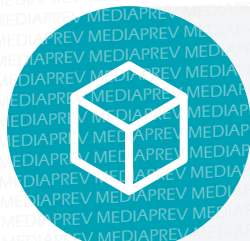
PEPS
(Premier Entré, Premier Sorti)



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

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

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 : 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



Les contrôles en réception :

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 :

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 ?

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



Avec quelle affirmation êtes-vous d'accord ?



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



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



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 :

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 :

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

CE
N° 852/2004

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Formation
à l'HACCP et
à l'hygiène
alimentaire

CE
N° 852/2004

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Formation
à l'HACCP et
à l'hygiène
alimentaire

Dispositions
générales

CE
N° 852/2004

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Formation
à l'HACCP et
à l'hygiène
alimentaire

Dispositions
générales

CE
N° 852/2004

Critères
microbiologiques

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Formation
à l'HACCP et
à l'hygiène
alimentaire

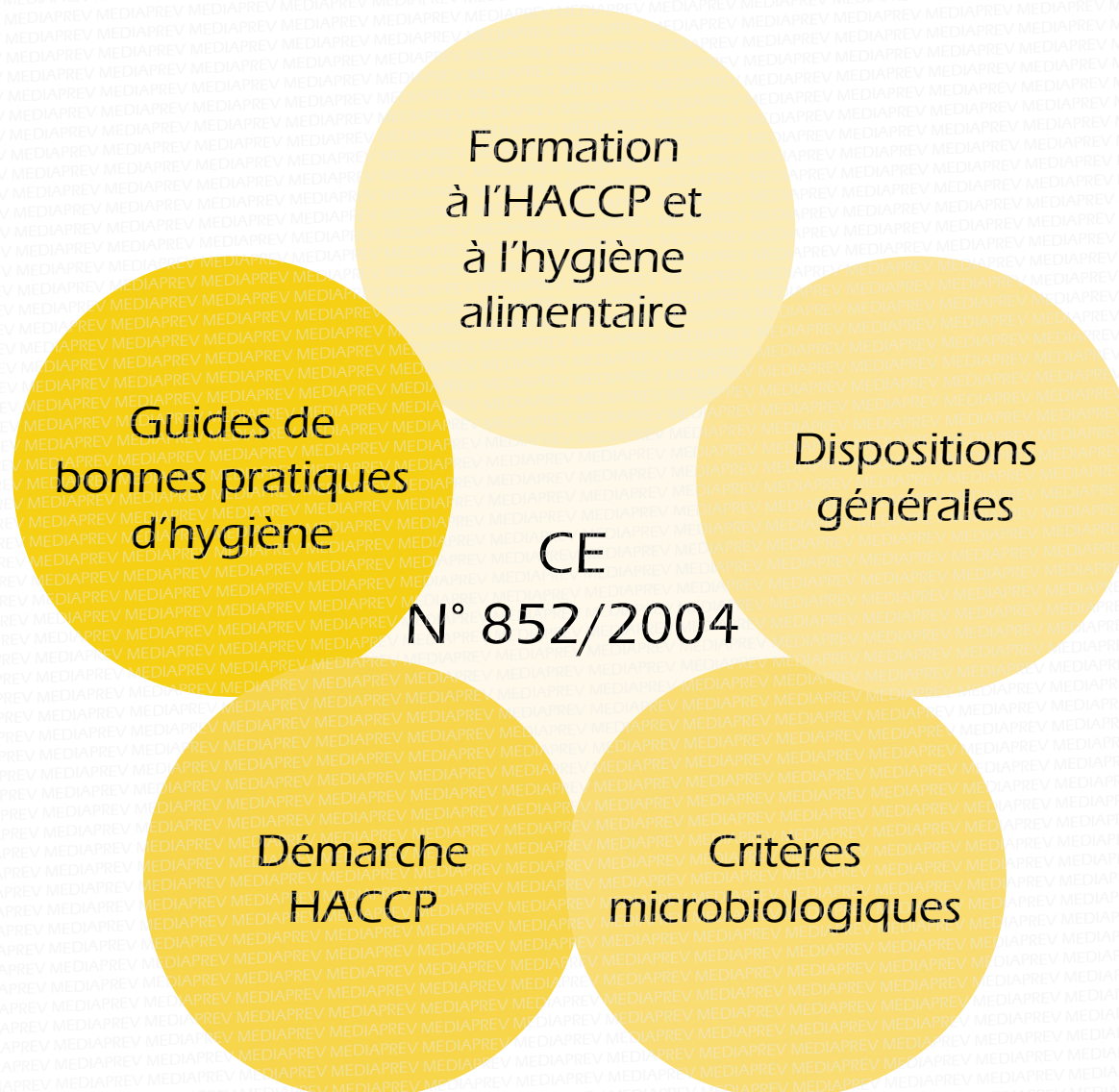
Dispositions
générales

CE
N° 852/2004

Démarche
HACCP

Critères
microbiologiques

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE





LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

CE
N° 853/2004

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Analyse
des risques
par catégorie
de produits
d'origine
animale

CE
N° 853/2004

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Analyse
des risques
par catégorie
de produits
d'origine
animale

Avoir une
technique de
marquage de
la salubrité et
d'identification

CE
N° 853/2004

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Analyse
des risques
par catégorie
de produits
d'origine
animale

Avoir une
technique de
marquage de
la salubrité et
d'identification

CE
N° 853/2004

Bien-être
de l'animal
Santé de
l'animal

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Analyse
des risques
par catégorie
de produits
d'origine
animale

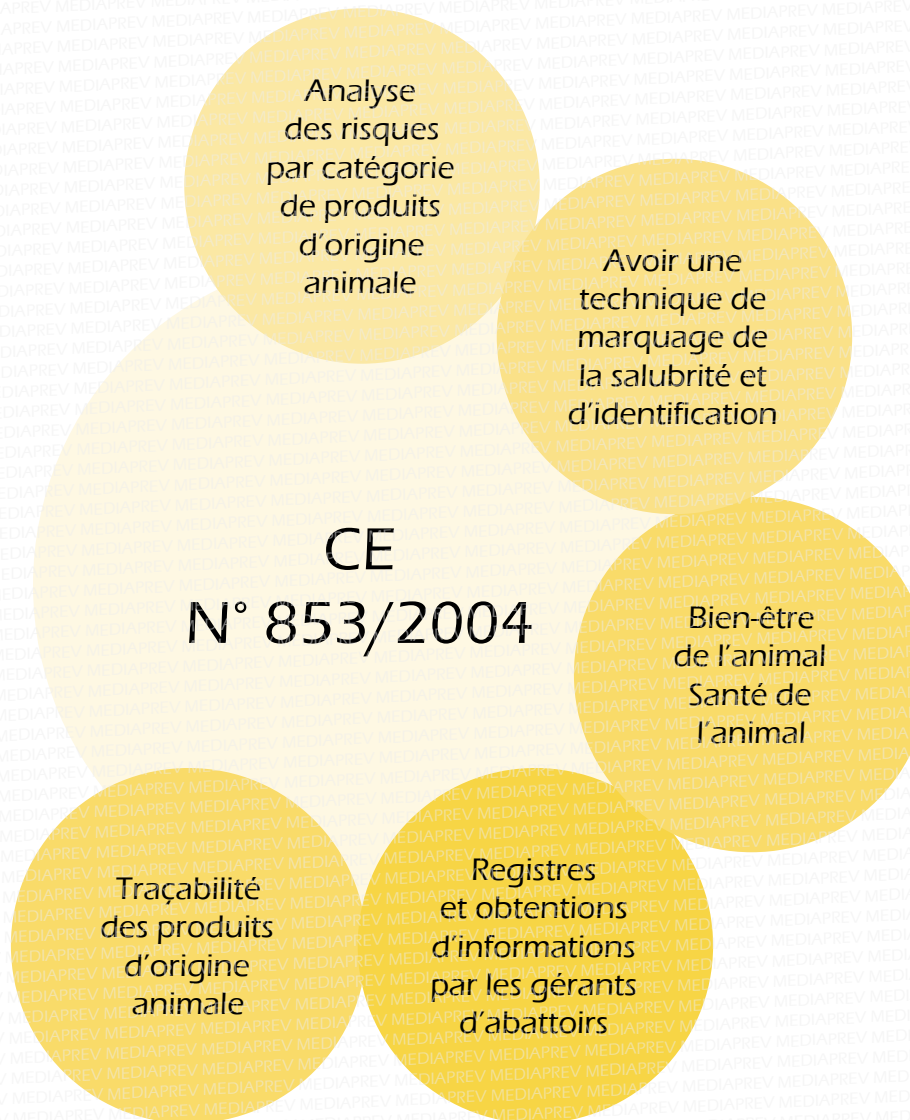
Avoir une
technique de
marquage de
la salubrité et
d'identification

CE
N° 853/2004

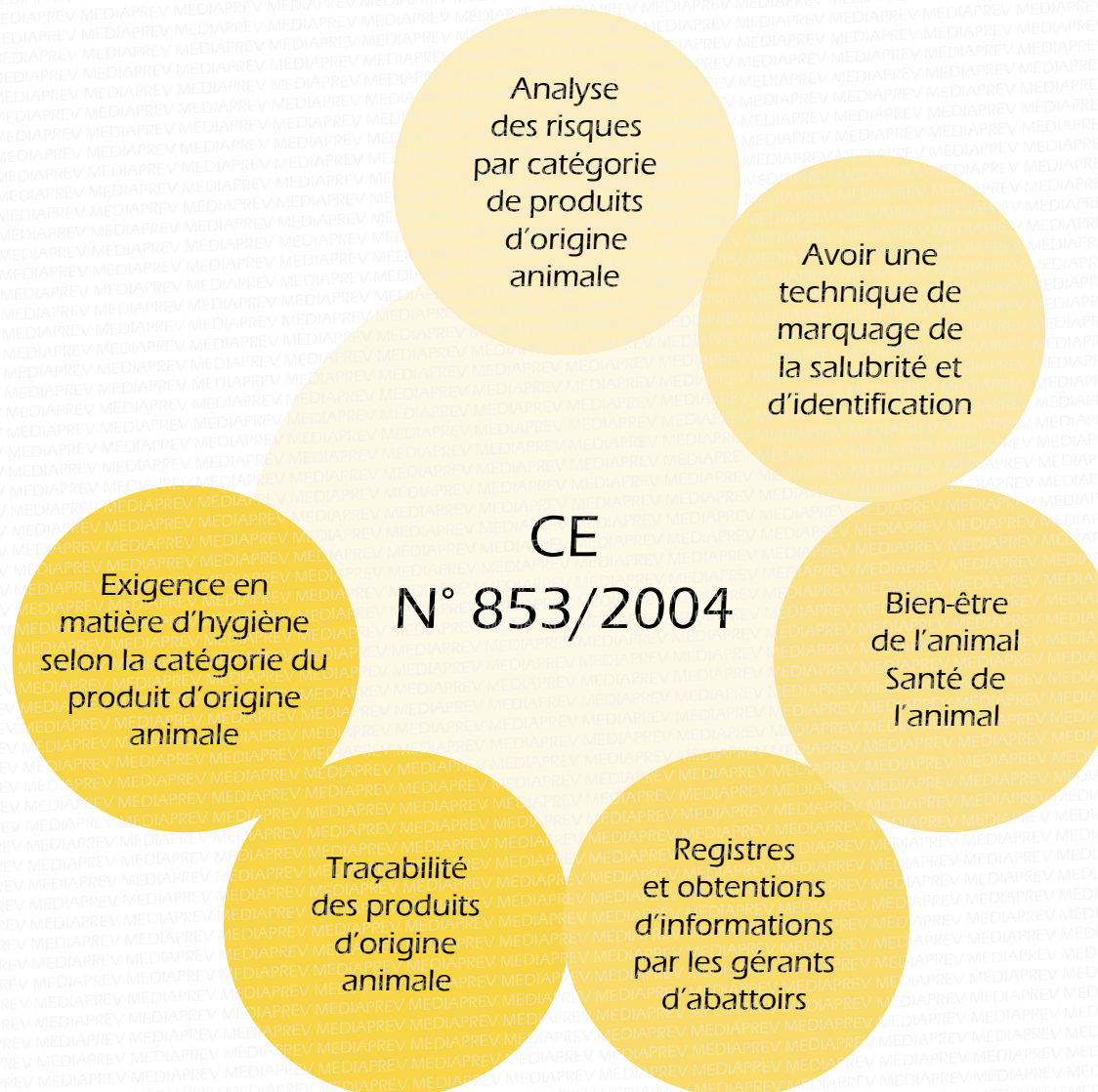
Bien-être
de l'animal
Santé de
l'animal

Registres
et obtentions
d'informations
par les gérants
d'abattoirs

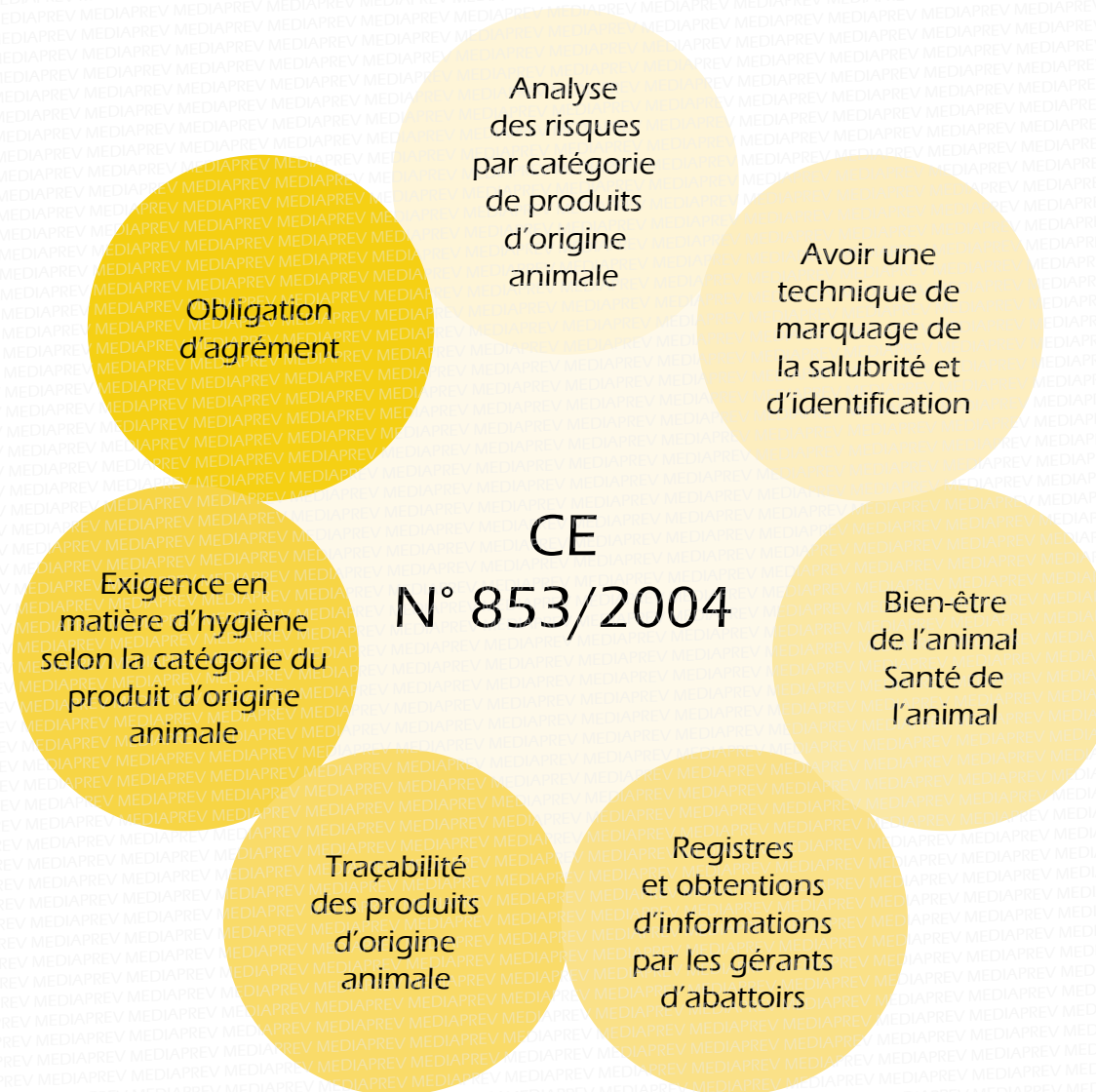
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE





LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

CE
N° 183/2005

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Démarche
HACCP et
procédures
associées

CE
N° 183/2005

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Démarche
HACCP et
procédures
associées

Principe
de la garantie
financière pour
le secteur

CE
N° 183/2005

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

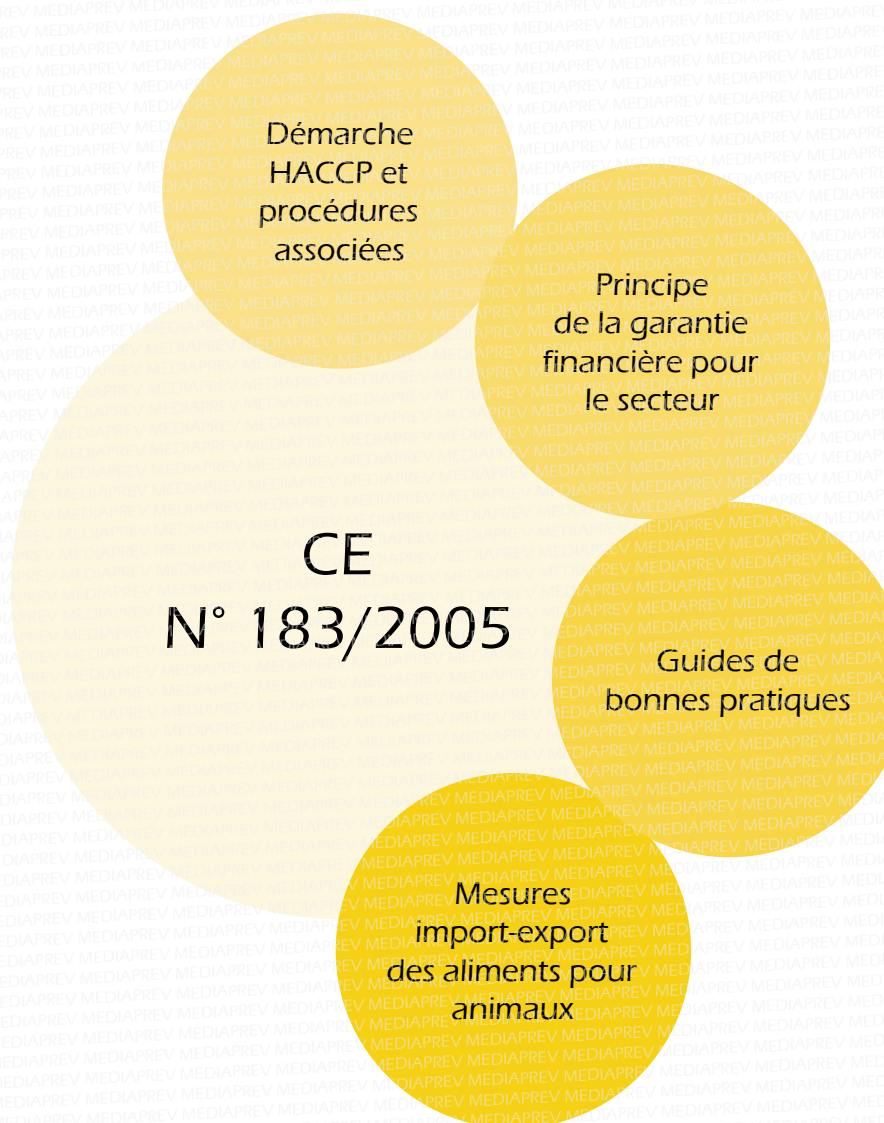
Démarche
HACCP et
procédures
associées

Principe
de la garantie
financière pour
le secteur

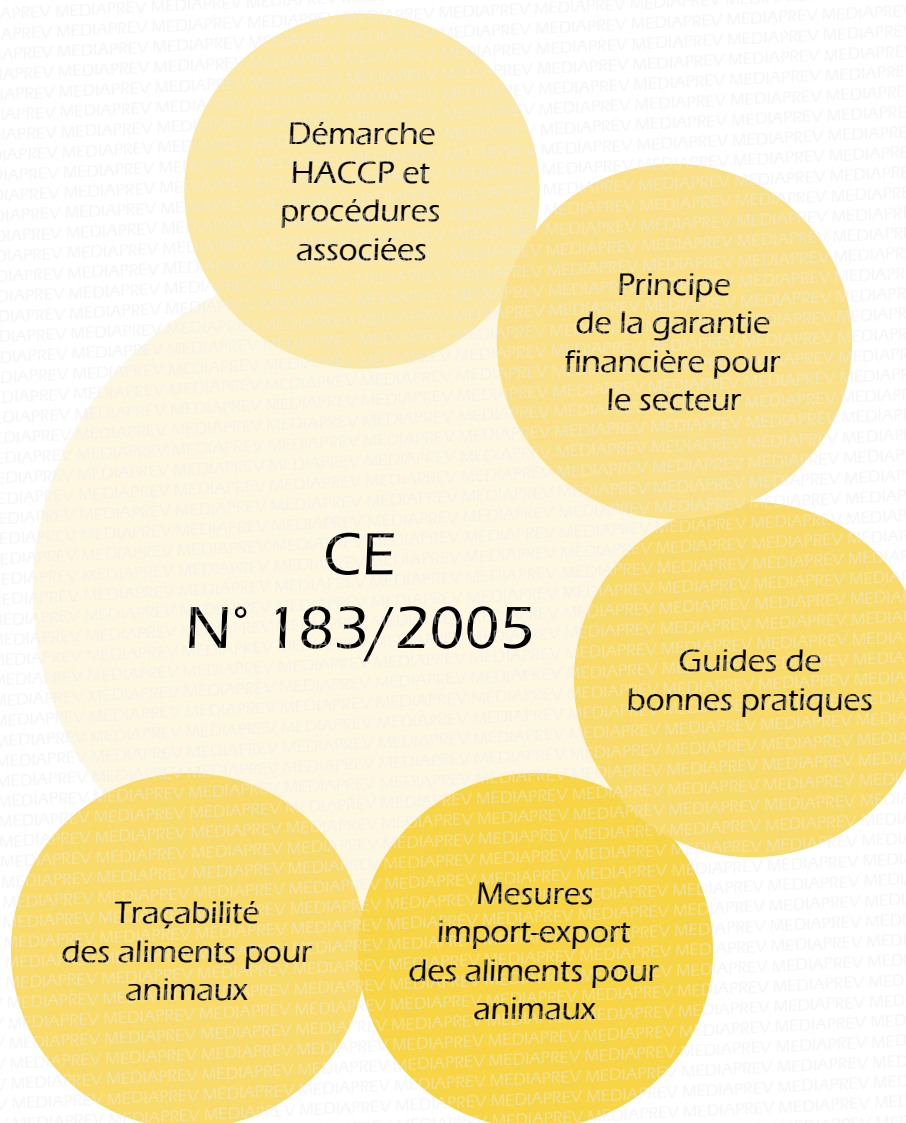
CE
N° 183/2005

Guides de
bonnes pratiques

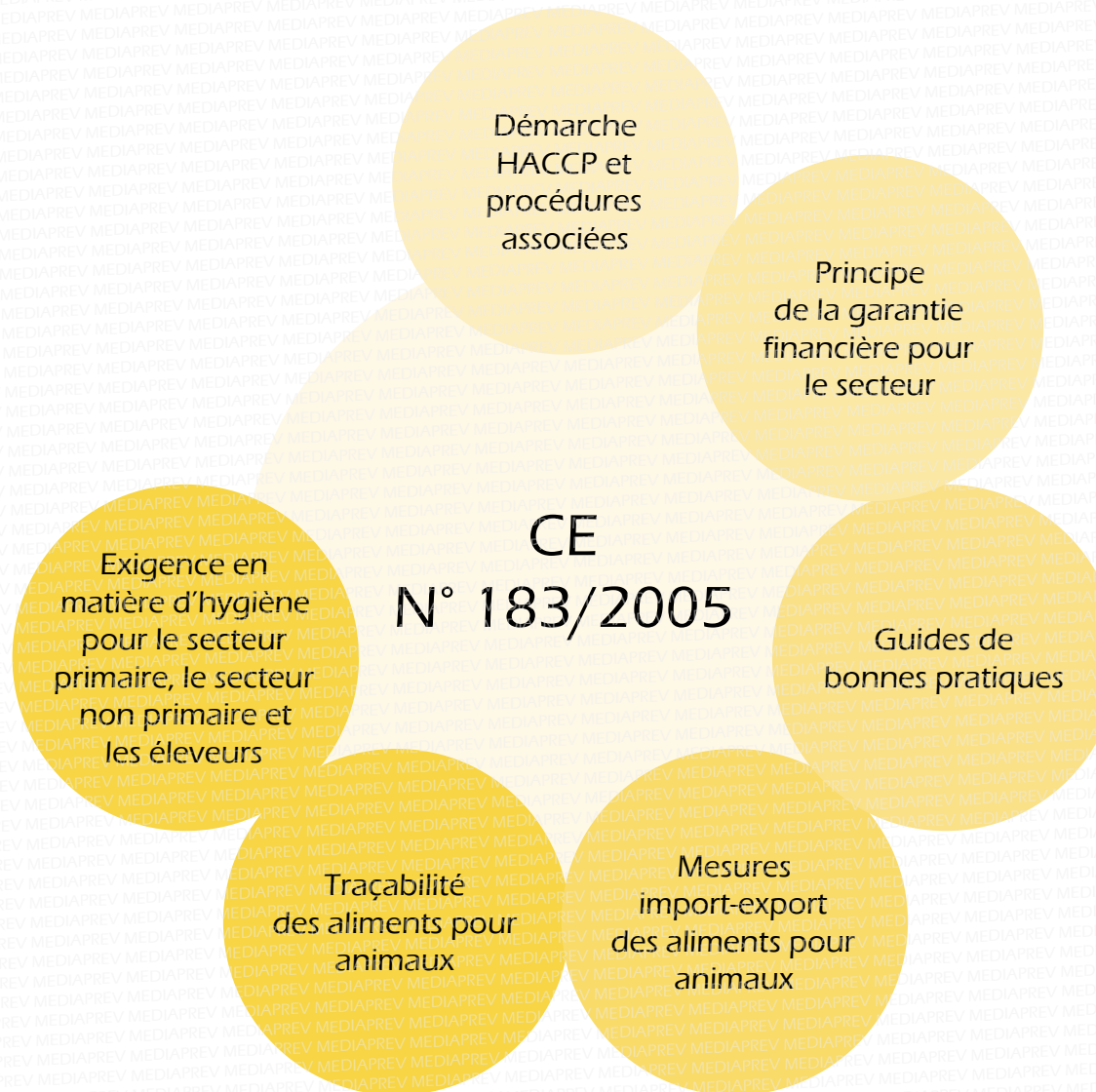
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



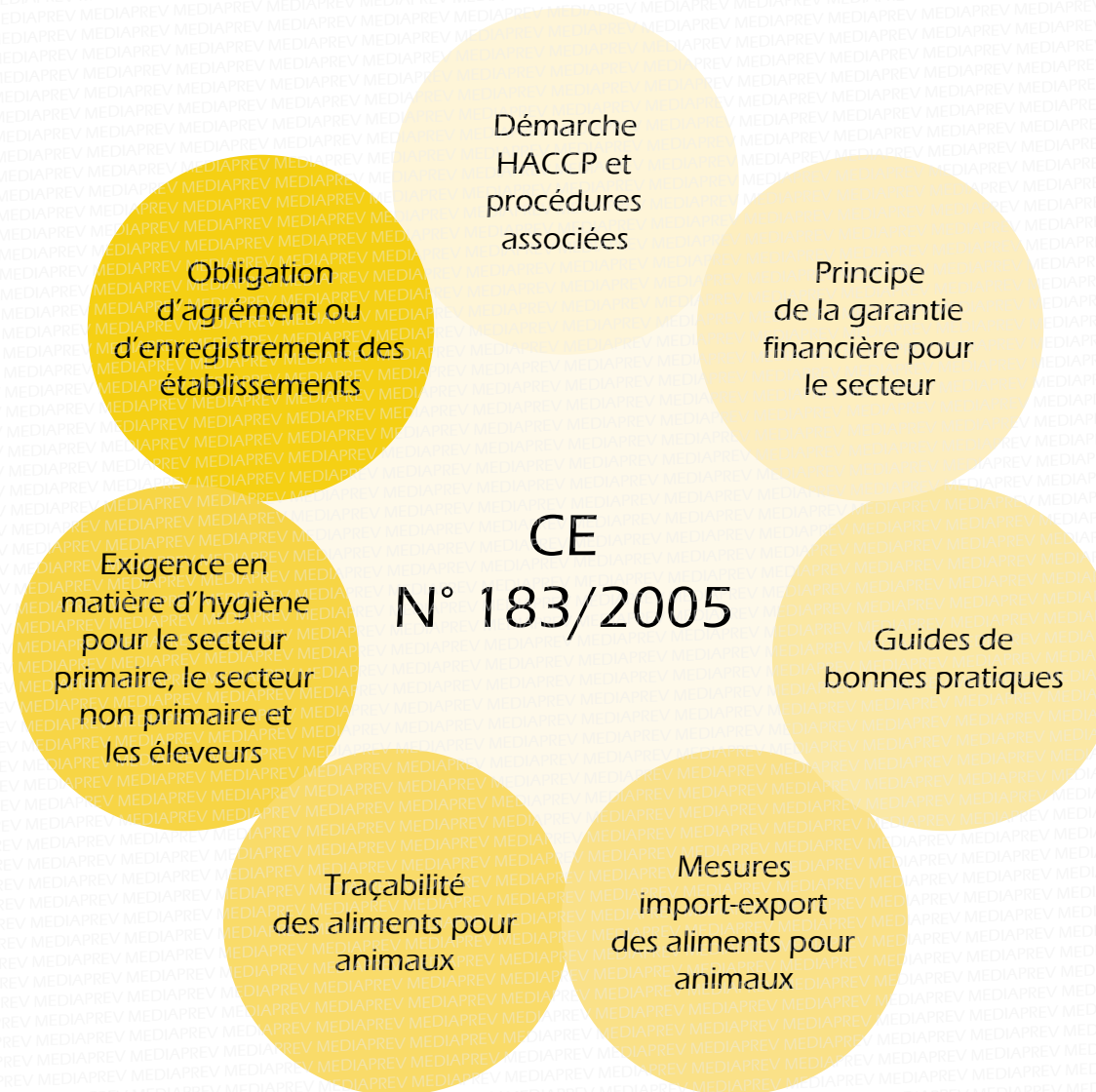
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LÉGISLATION



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement
882/2004

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement
882/2004



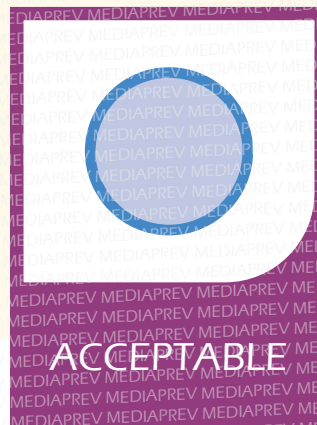
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement
882/2004



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement
882/2004



LÉGISLATION



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement
854/2002

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

ENGAGEMENT INDIVIDUEL 100%

Règlement
854/2002

LÉGISLATION



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

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

OBJECTIF 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**

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**

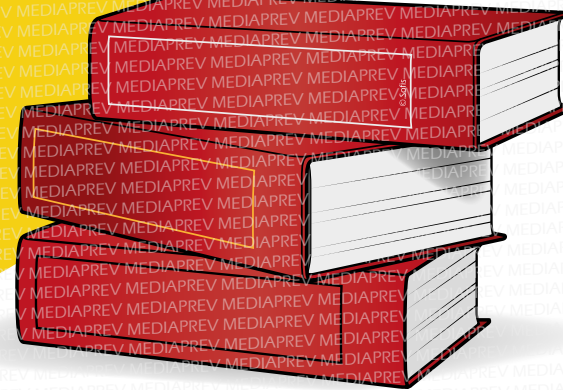
LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)



**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)



Règlement (CE) Food Law 178/2002

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

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



Règlement (CE) Food law 178/2002

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

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

Règlement (CE) Food law 178/2002



R 83/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

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

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

Règlement (CE) Food law 178/2002

R 83/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

R 852/2004

Règles
générales
d'hygiène
pour les denrées
alimentaires

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

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

Règlement (CE) Food law 178/2002



R 83/2005

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

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**

R 83/2005

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

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 83/2005

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

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 83/2005

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

R 854/2004

R 882/2004

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 83/2005

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

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

CE
N° 178/2002
(Food Law)

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Principe de
transparence

CE
N° 178/2002
(Food Law)

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Principe de
transparence

Principe
d'innocuité

CE
N° 178/2002
(Food Law)

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Principe de
transparence

Principe
d'innocuité

CE
N° 178/2002
(Food Law)

Responsabilité

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Principe de
transparence

Principe
d'innocuité

CE
N° 178/2002
(Food Law)

Responsabilité

Traçabilité

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Principe de
transparence

Principe
d'innocuité

CE
N° 178/2002
(Food Law)

Responsabilité

Traçabilité

Mission
de l'Autorité
européenne

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Principe de
transparence

Principe
d'innocuité

CE
N° 178/2002
(Food Law)

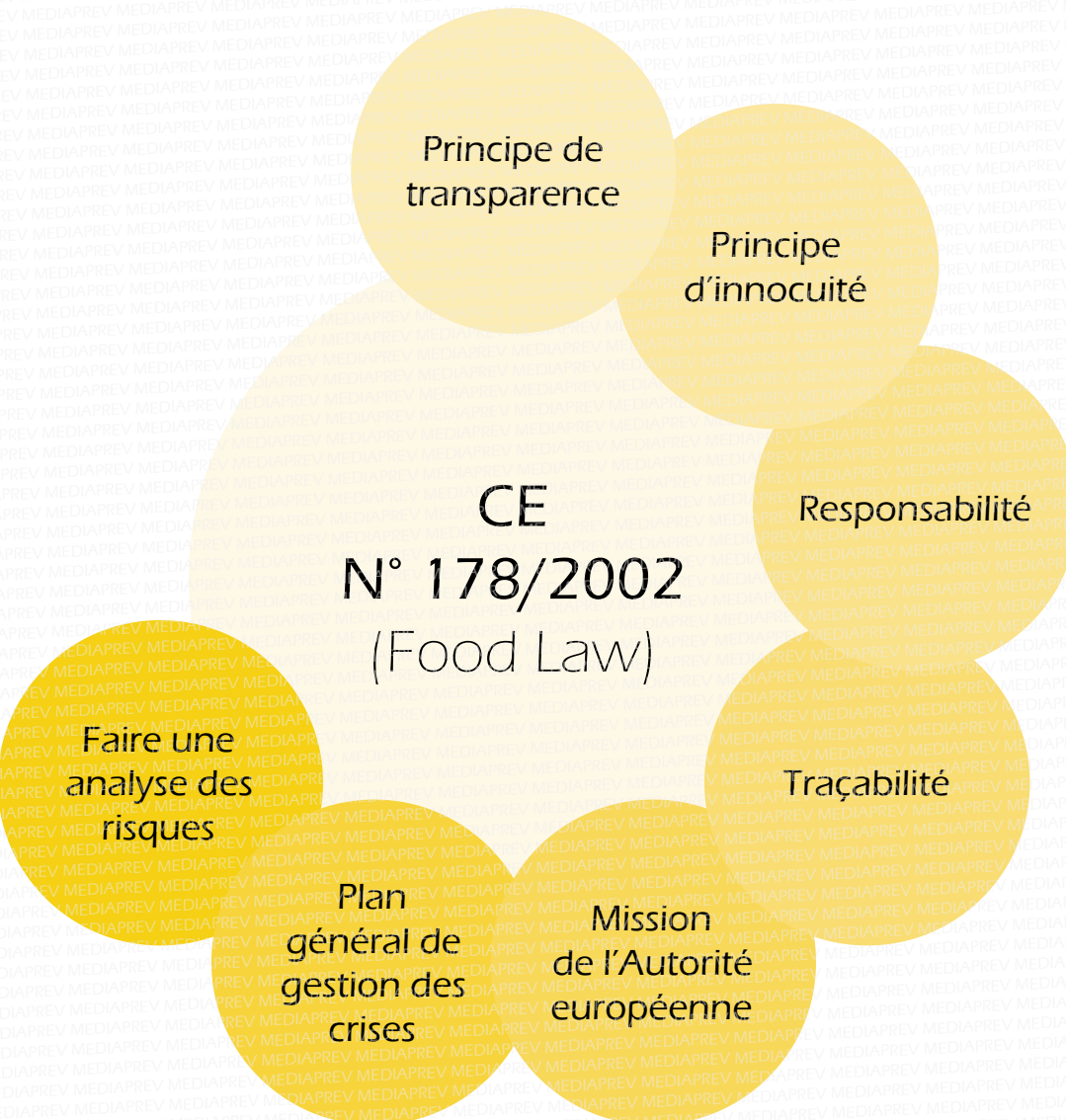
Responsabilité

Traçabilité

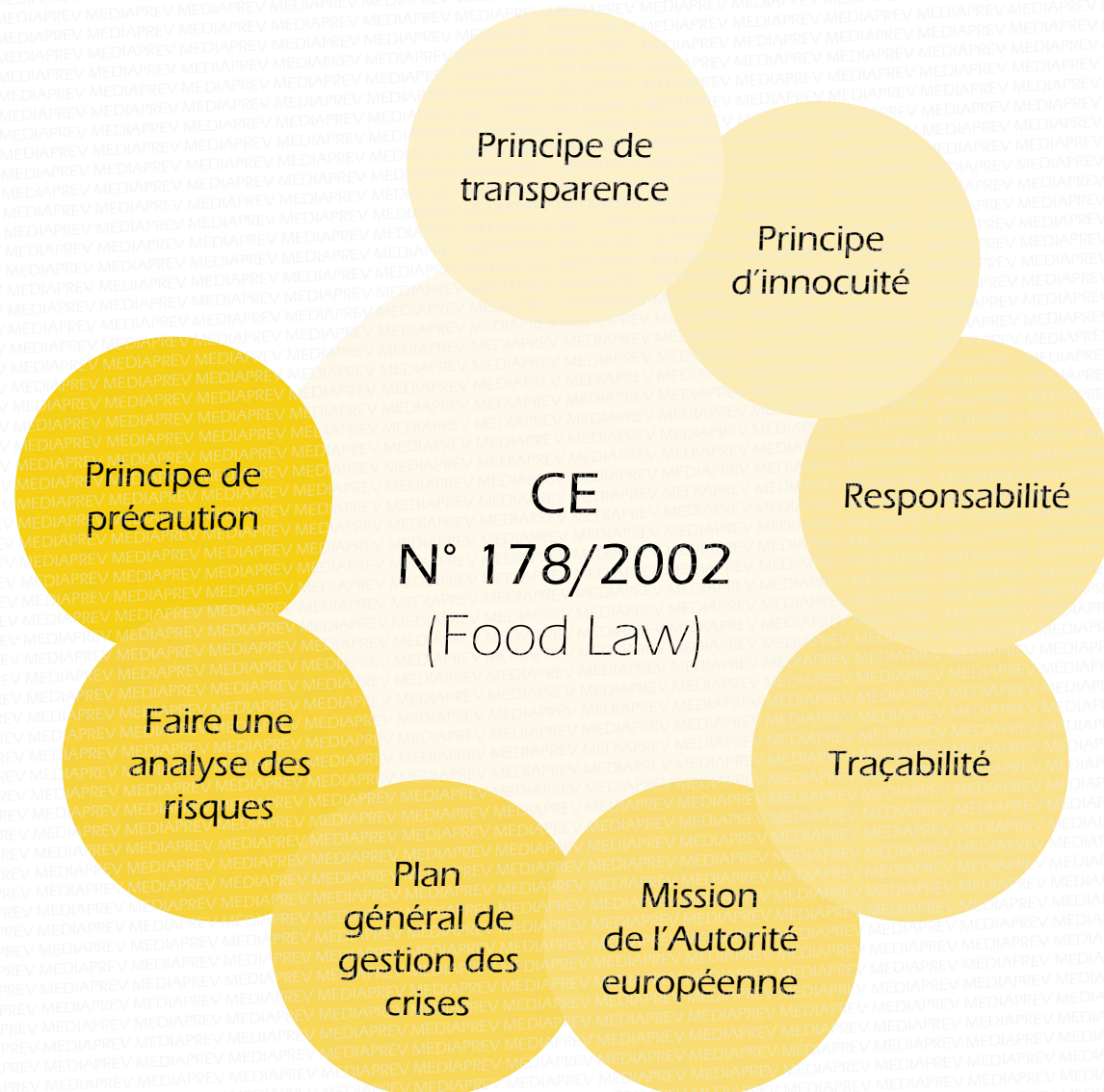
Plan
général de
gestion des
crises

Mission
de l'Autorité
européenne

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

