

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

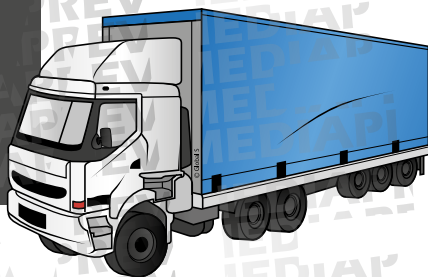


LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

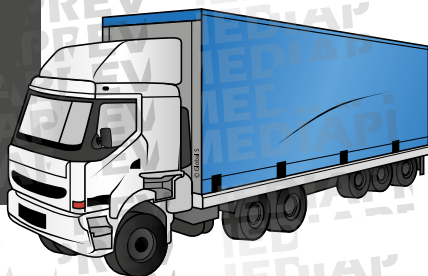




LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

Producteurs d'aliments
pour animaux



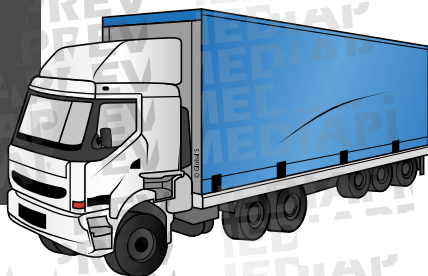


LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

Producteurs d'aliments
pour animaux

Producteurs d'engrais,
de pesticides...





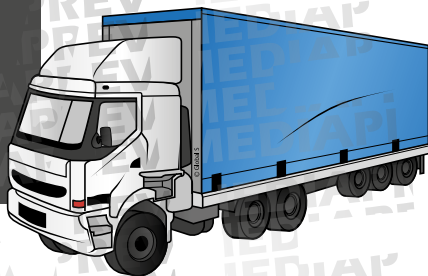
LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

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 CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

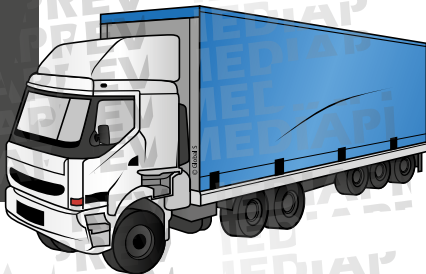
Opérateurs chargés du stockage et du transport

Producteurs d'aliments
pour animaux

Producteurs d'engrais,
de pesticides...

Producteurs de
matières premières

Producteurs d'aliments
pour l'être humain





LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

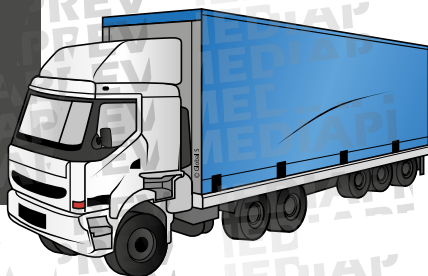
Producteurs d'aliments
pour animaux

Producteurs d'engrais,
de pesticides...

Producteurs de
matières premières

Producteurs d'aliments
pour l'être humain

Producteurs de
produits d'emballage



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

Producteurs d'aliments
pour animaux

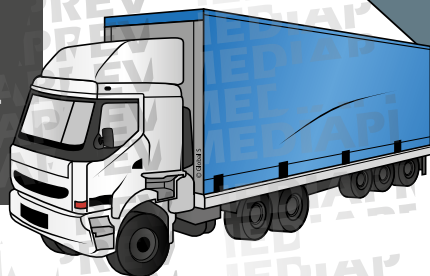
Producteurs d'engrais,
de pesticides...

Producteurs de
matières premières

Producteurs d'aliments
pour l'être humain

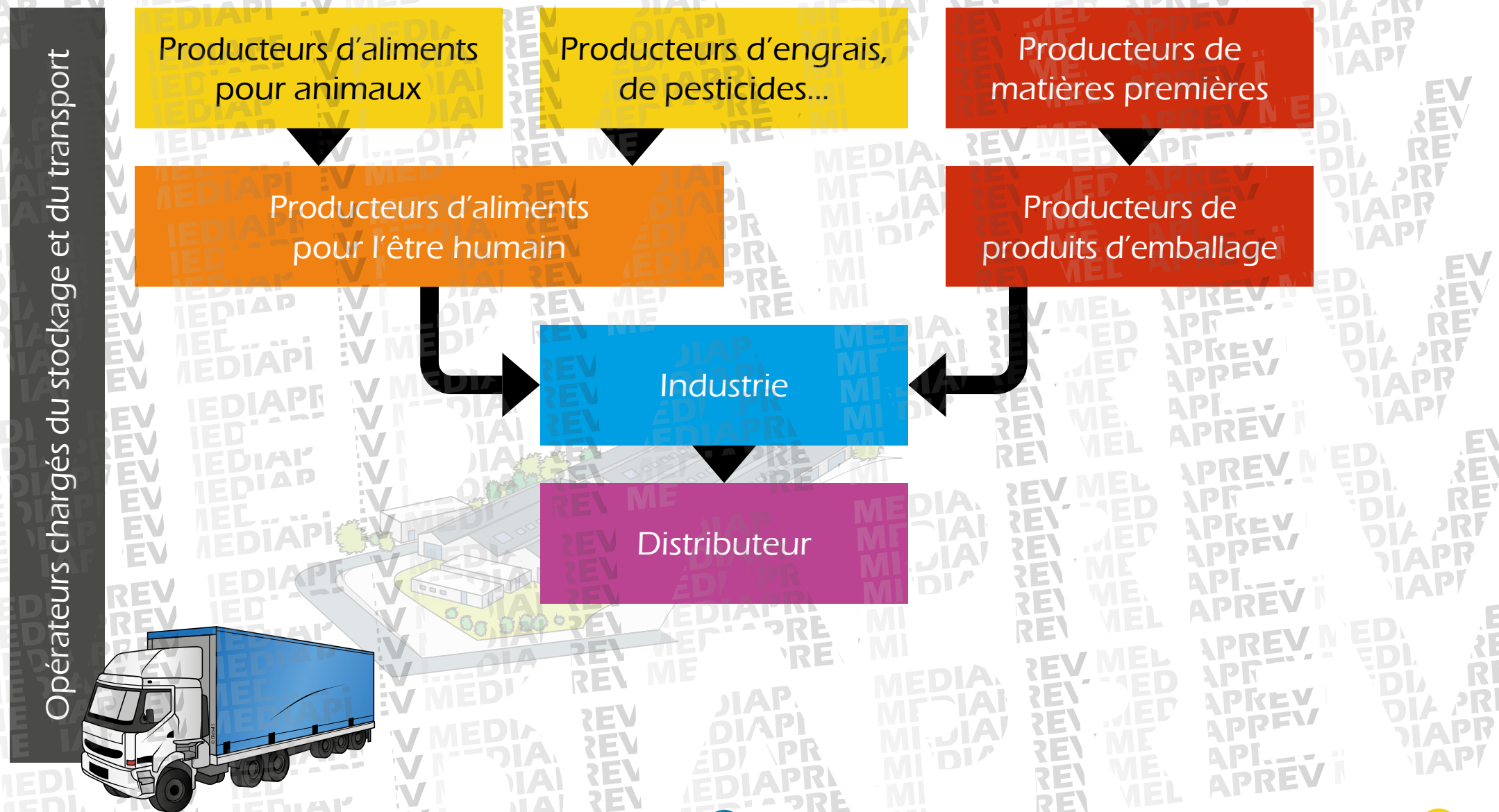
Producteurs de
produits d'emballage

Industrie



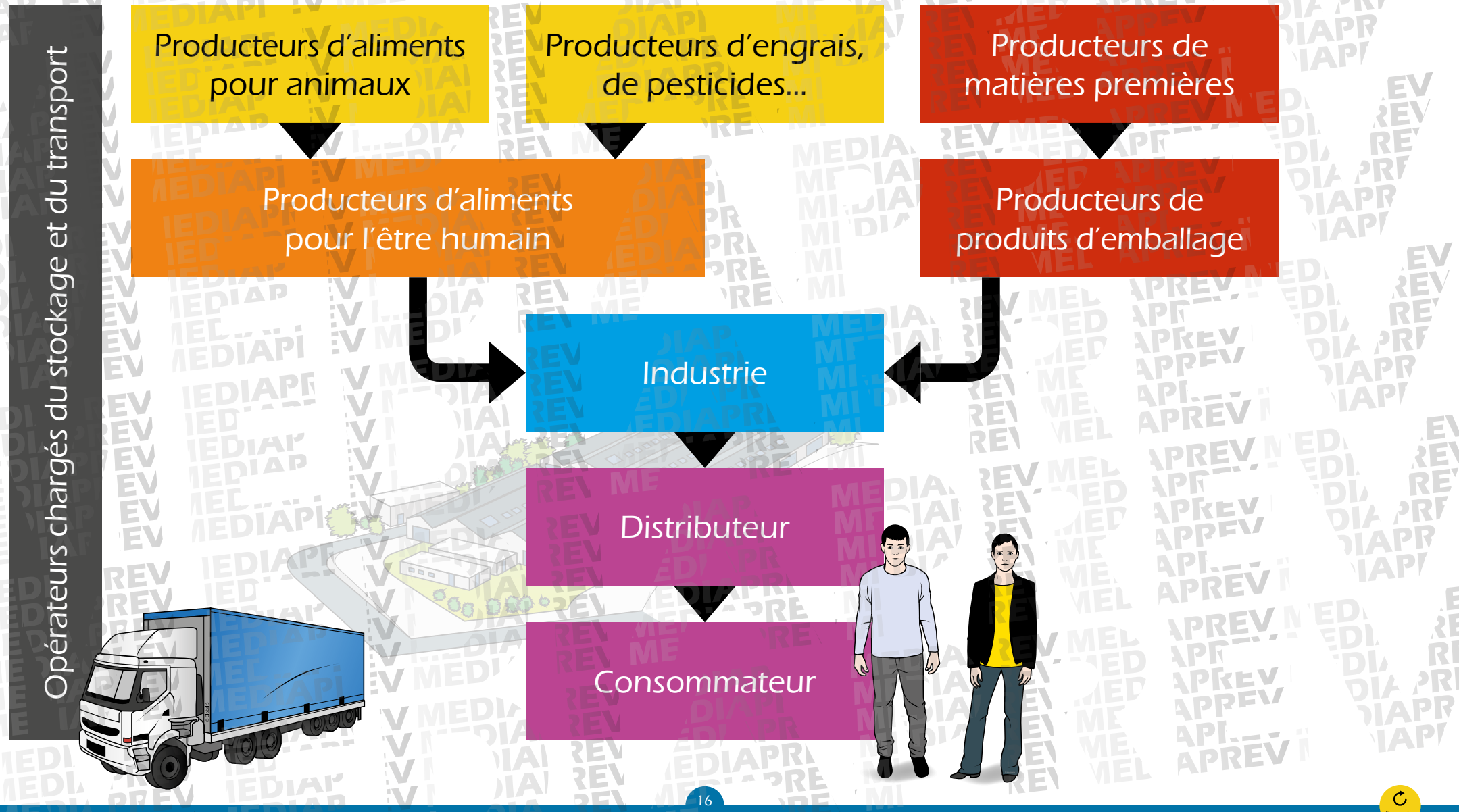


LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



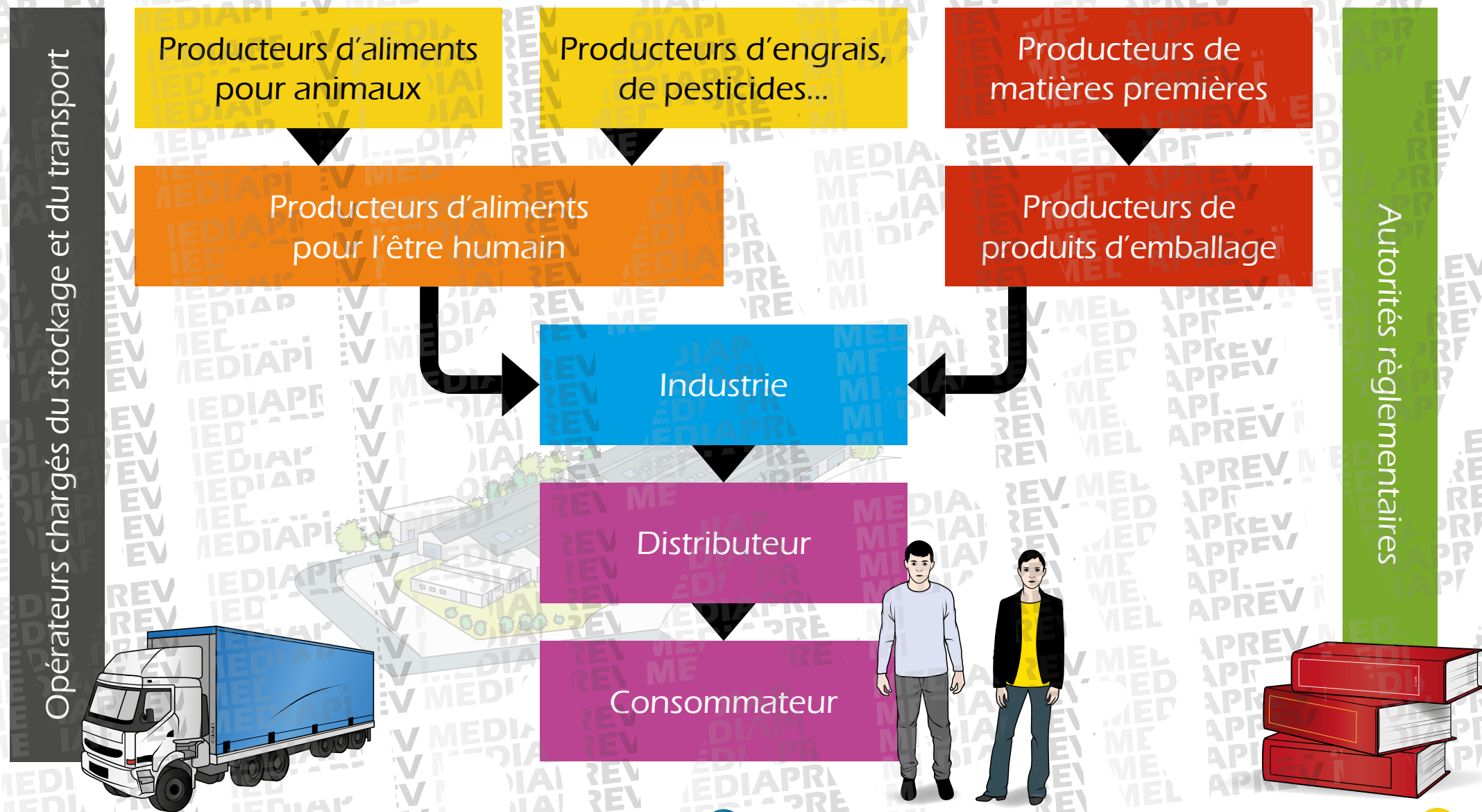


LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



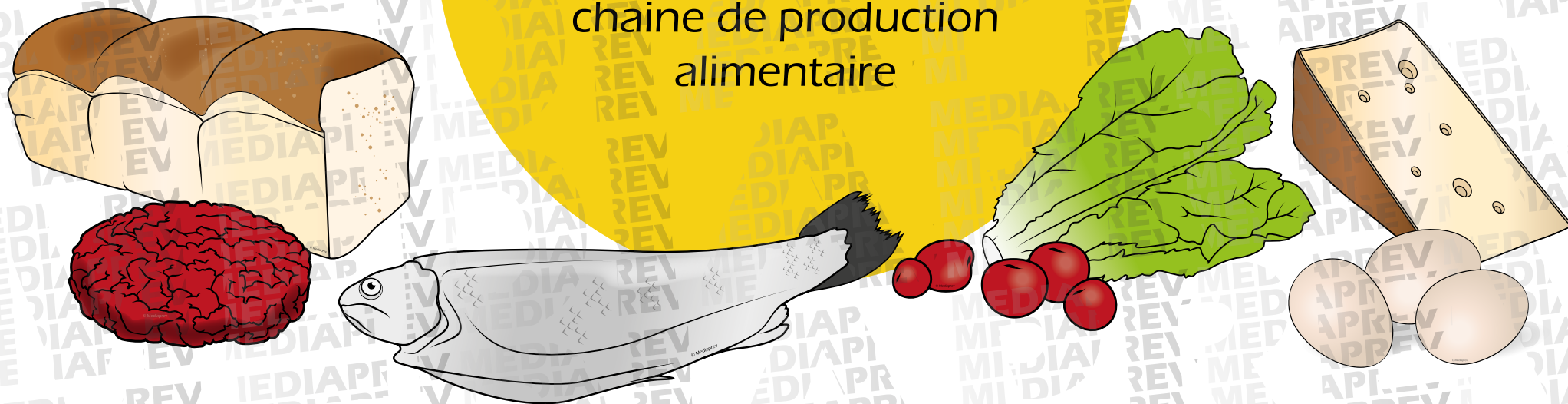


LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

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





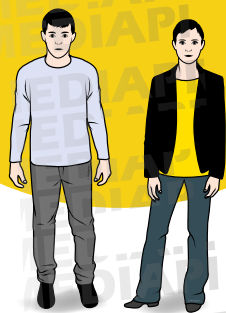
LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

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

LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

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

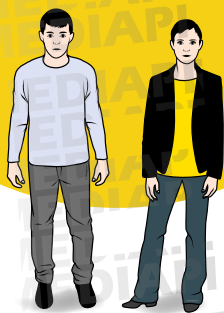
Dangereuses
pour le
consommateur



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

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

Dangereuses
pour le
consommateur



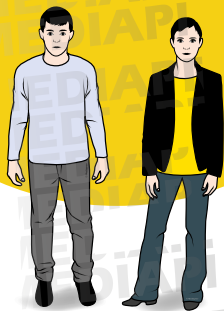
Couteuses
pour la
collectivité



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

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

Dangereuses
pour le
consommateur



Médiatisation



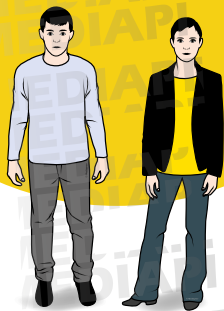
Coûteuses
pour la
collectivité



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
humaineRèglement (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
humaineRèglement (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
humaineRèglement (CE) n°178/2002 **FOOD LAW**Analyse
des risquesPrincipe de
précautionPrincipe 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

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
humaineRèglement (CE) n°178/2002 **FOOD LAW**Analyse
des risquesPrincipe de
précautionPrincipe de
transparencePrincipe
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
humaineRèglement (CE) n°178/2002 **FOOD LAW**Analyse
des risquesPrincipe de
précautionPrincipe de
transparencePrincipe
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

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
humaineRèglement (CE) n°178/2002 **FOOD LAW**Analyse
des risquesPrincipe de
précautionPrincipe de
transparencePrincipe
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**PAQUET HYGIÈNE**Fixe les objectifs en laissant le choix
des moyens techniques



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
humaineRèglement (CE) n°178/2002 **FOOD LAW** +Analyse
des risquesPrincipe de
précautionPrincipe de
transparencePrincipe
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**PAQUET HYGIÈNE**Fixe les objectifs en laissant le choix
des moyens techniquesChaque entreprise est responsable et doit mettre
en place un moyen de contrôle.



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



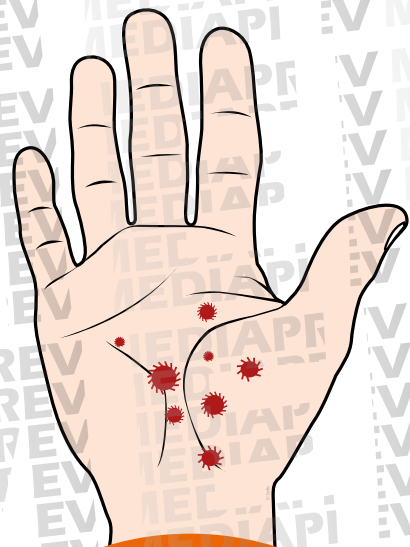
Comprendre la contamination croisée



DIFFÉRENCE ENTRE RISQUE ET DANGER

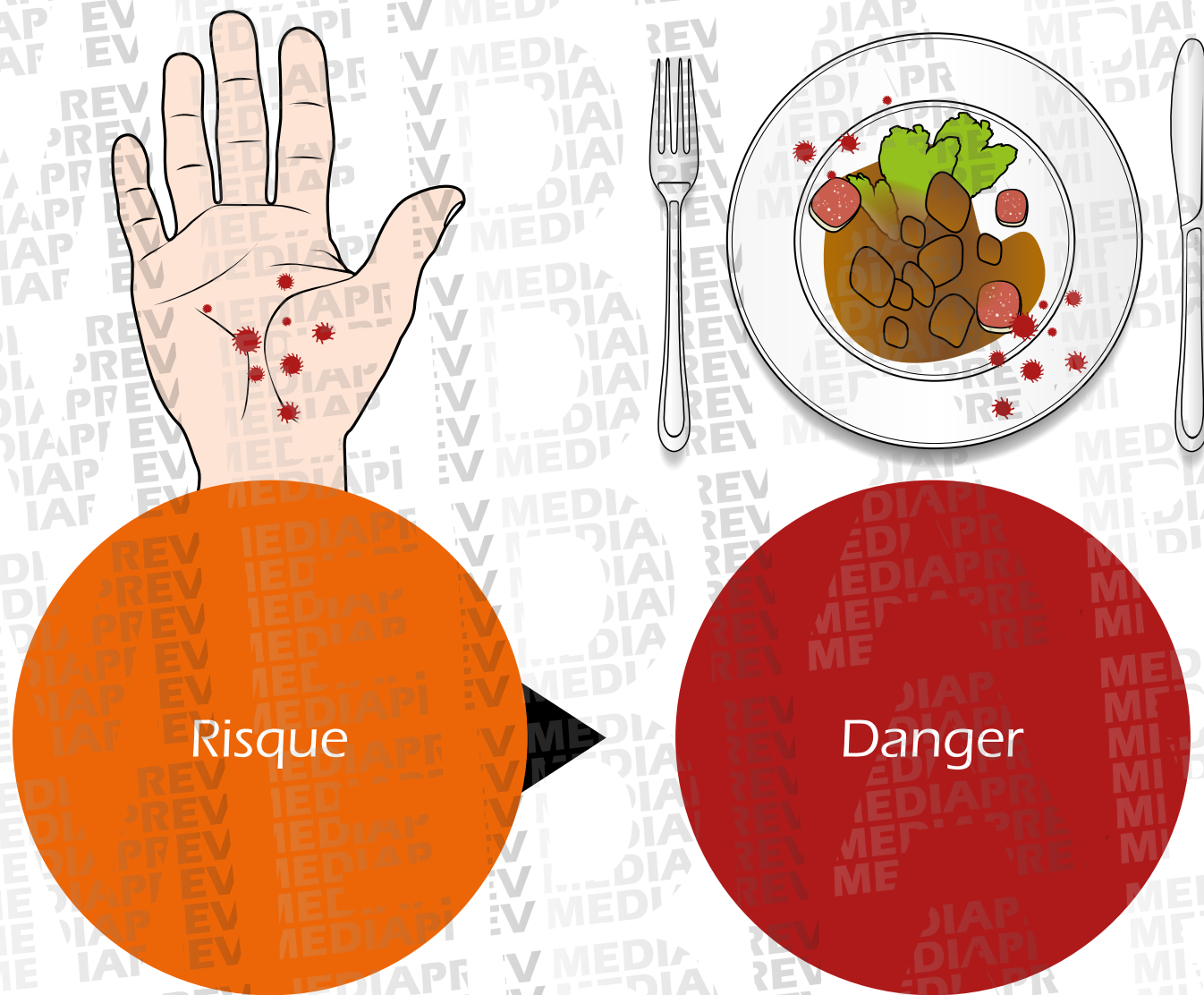


DIFFÉRENCE ENTRE RISQUE ET DANGER



Risque

DIFFÉRENCE ENTRE RISQUE ET 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

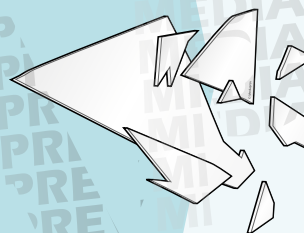
Morceau
de métal



Casse
une dent

Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

Débris
de verre



DANGER PHYSIQUE

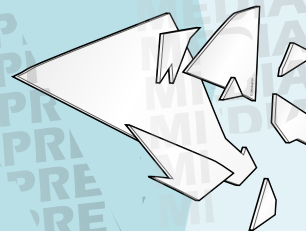
Morceau
de métal



Casse
une dent

Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

Débris
de verre



Perfore le
système digestif

DANGER PHYSIQUE

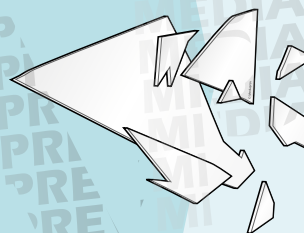
Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

Morceau
de métal



Casse
une dent

Débris
de verre



Perfore le
système digestif

Cheveux
Insectes



DANGER PHYSIQUE

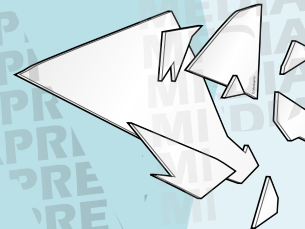
Ce sont des **objets étrangers** présents dans les aliments

Morceau de métal



Casse une dent

Débris de verre



Perfore le système digestif

Cheveux
Insectes



Dégoûte



QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?

QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?



QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?



QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?



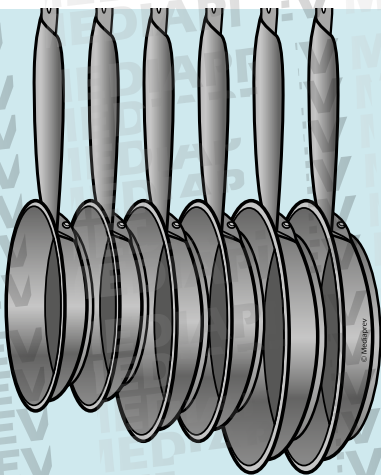
QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?





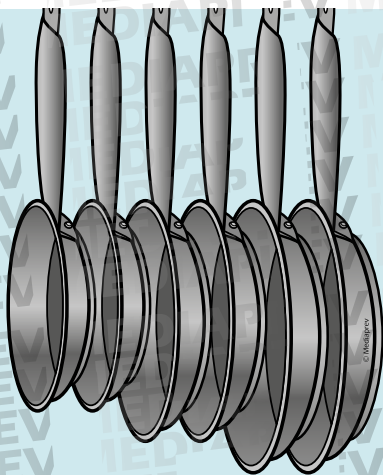
COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?

COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?



Être
ordonné

COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?

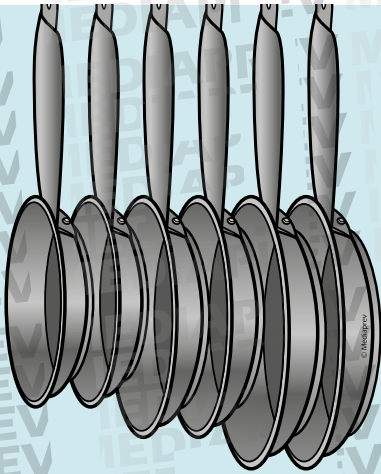


Être
ordonné



Éliminer
les objets
non
nécessaires

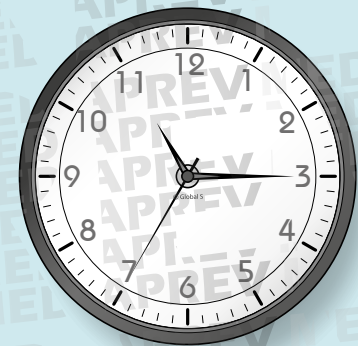
COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?



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

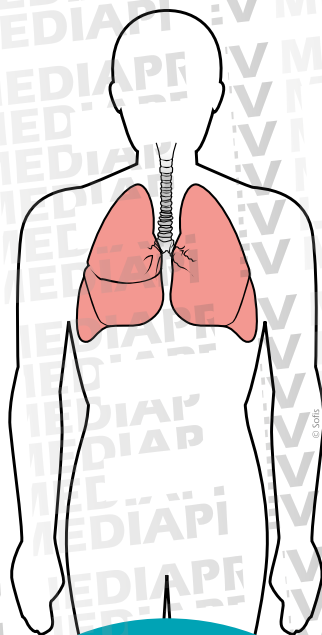
**Mauvaise
utilisation**
d'un spray

Substitution
de l'eau minérale
par un produit
de nettoyage



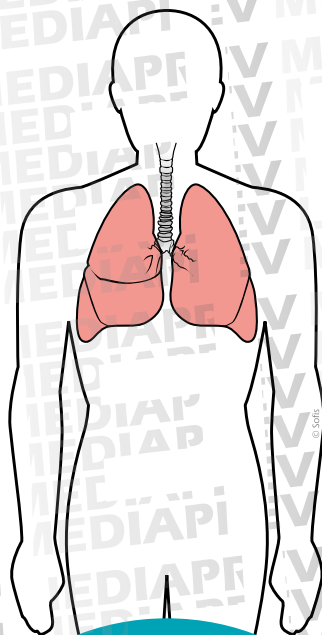
CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES

CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES

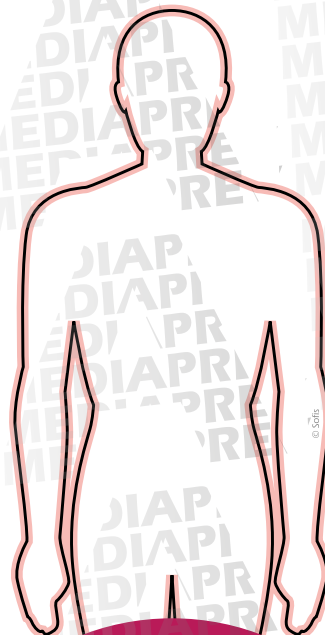


Voies
aériennes
(par les
poumons)

CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES

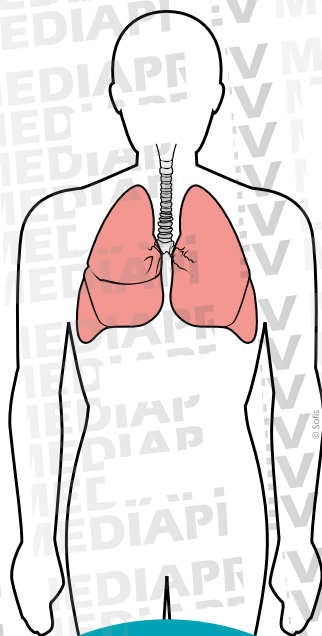


**Voies
aériennes**
(par les
poumons)

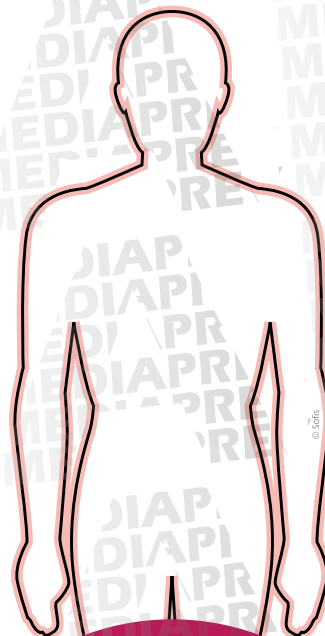


**Voie
cutanée**
(par la peau)

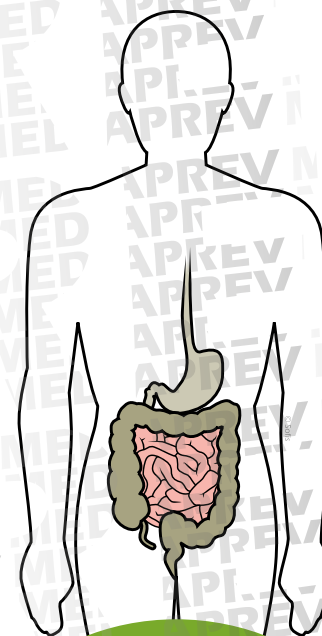
CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES



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 ?

Interdire

Insecticides

Pesticides



COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdire

Insecticides

Pesticides

Interdire en
zone de travail



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

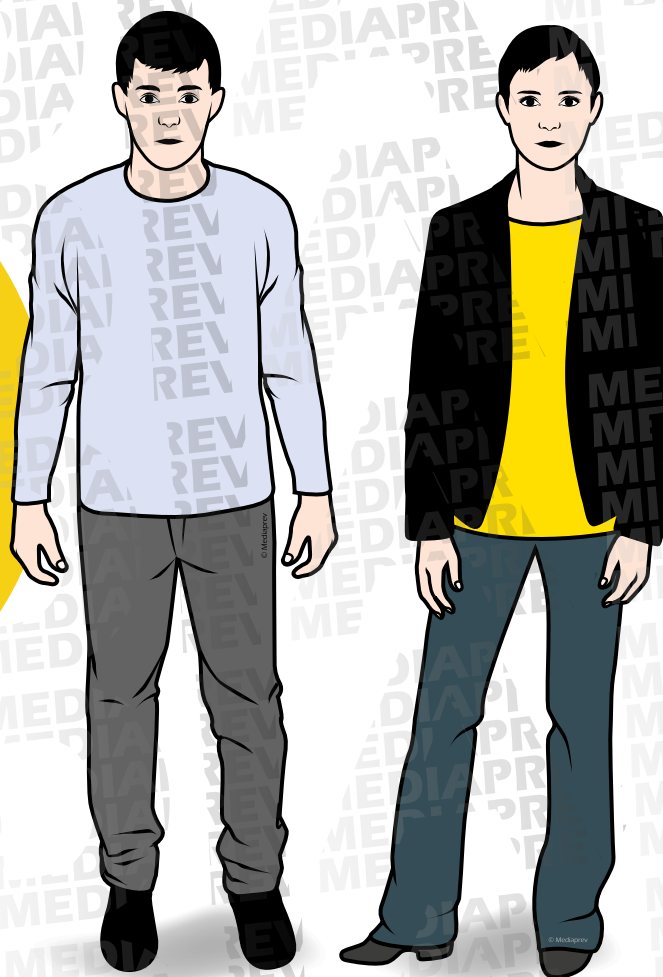
Peintures, solvants



DANGER BIOLOGIQUE

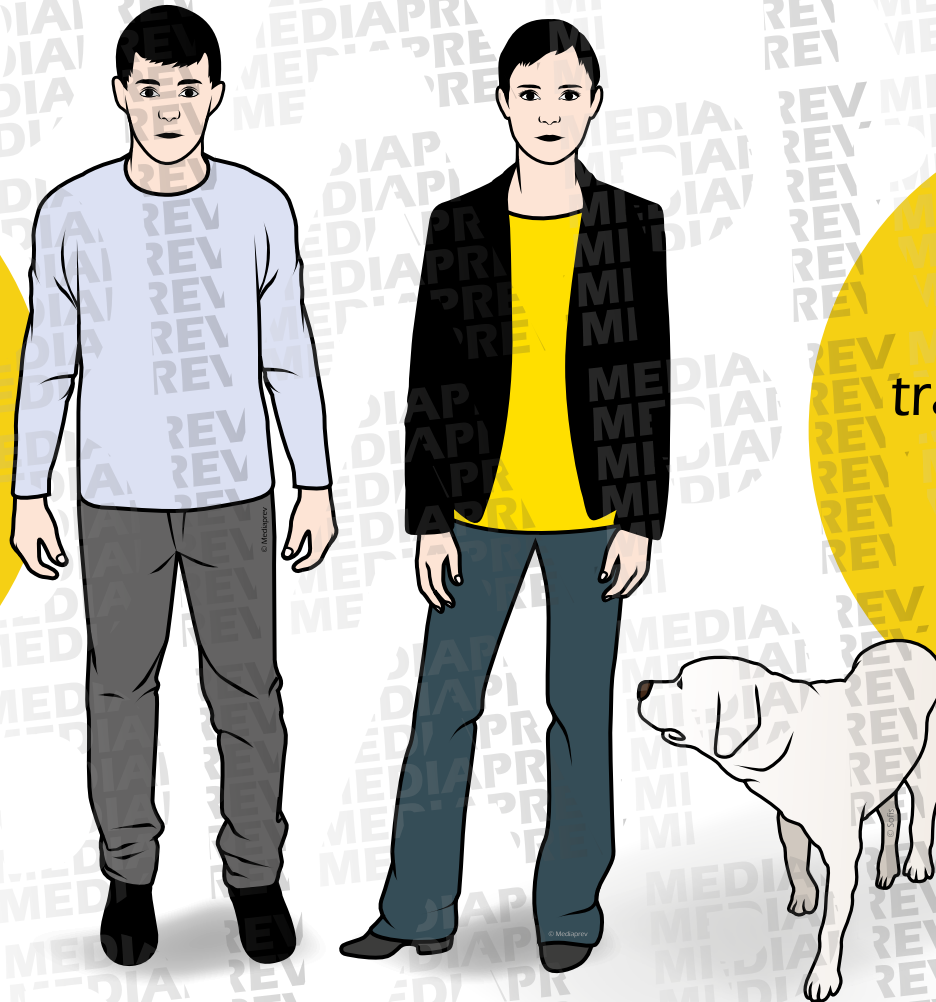
DANGER BIOLOGIQUE

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



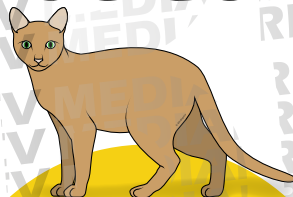
Rat
Vaccine
Spirillose

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

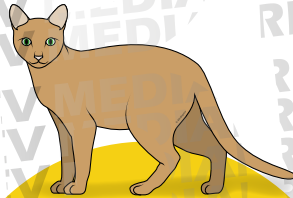
Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage

DANGER BIOLOGIQUE



Rat

Vaccine
Spirillose



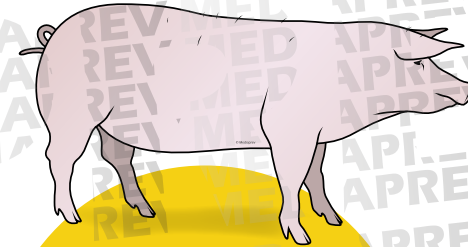
Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



Porc

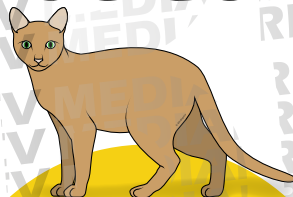
Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose

DANGER BIOLOGIQUE



Rat

Vaccine
Spirillose



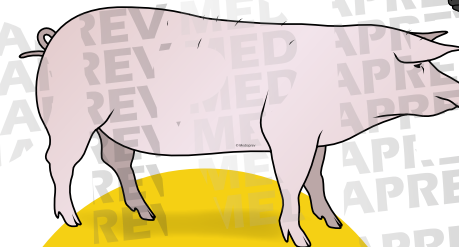
Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



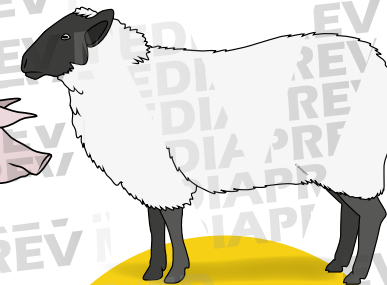
Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



Porc

Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



Mouton

Fièvre Q
Brucellose
Echyma

DANGER BIOLOGIQUE



Rat

Vaccine
Spirillose



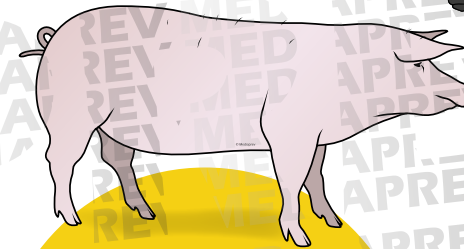
Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



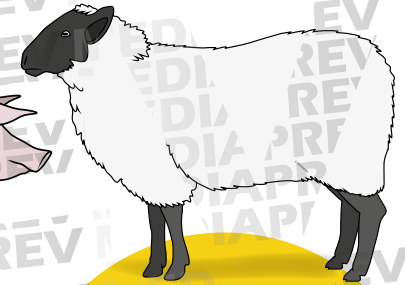
Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



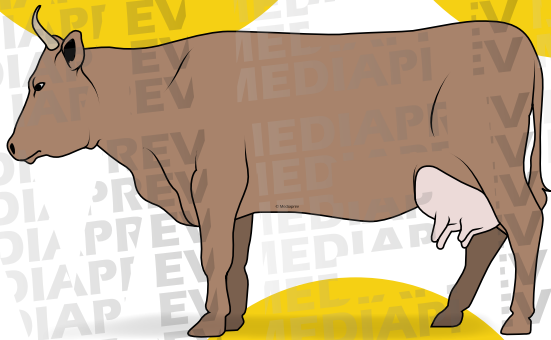
Porc

Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



Mouton

Fièvre Q
Brucellose
Echyma



Vache

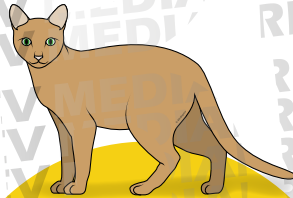
Fièvre Q
Brucellose
Salmonellose
ESB

DANGER BIOLOGIQUE



Rat

Vaccine
Spirillose



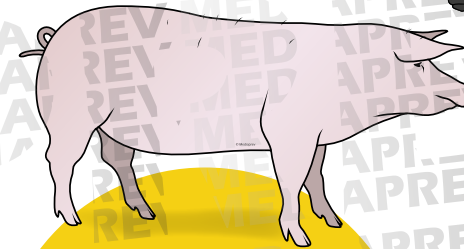
Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



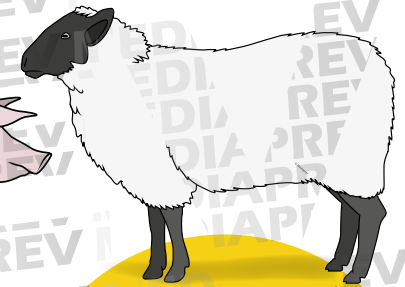
Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



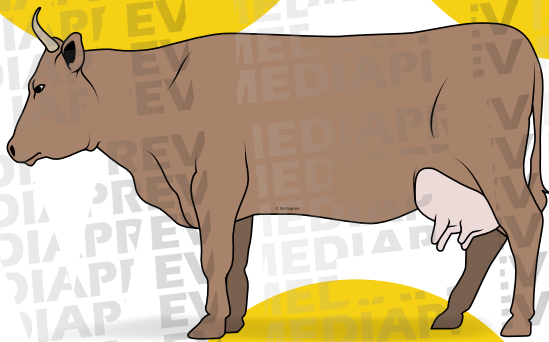
Porc

Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



Mouton

Fièvre Q
Brucellose
Echyma



Vache

Fièvre Q
Brucellose
Salmonellose
ESB



Volaille

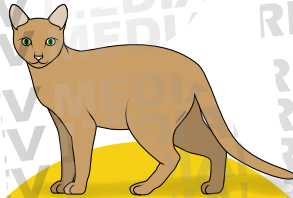
Grippe aviaire
Campylobactériose
Salmonellose

DANGER BIOLOGIQUE



Rat

Vaccine
Spirillose



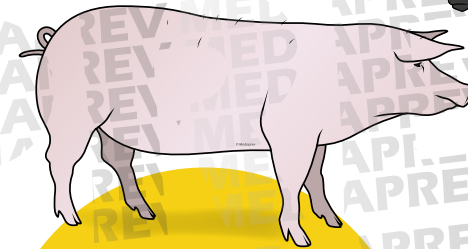
Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



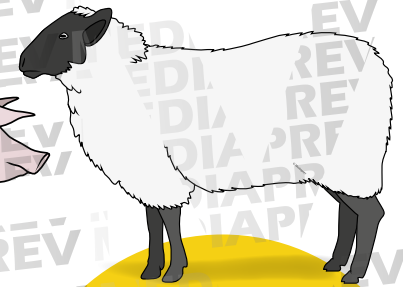
Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



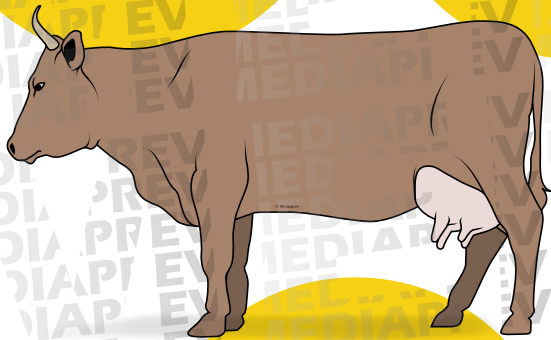
Porc

Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



Mouton

Fièvre Q
Brucellose
Echyma



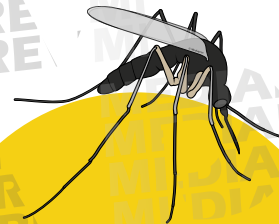
Vache

Fièvre Q
Brucellose
Salmonellose
ESB



Volaille

Grippe aviaire
Campylobactériose
Salmonellose



Moustique

Fièvre du Nil
Chikungunya

DANGER BIOLOGIQUE



Rat

Vaccine
Spirillose



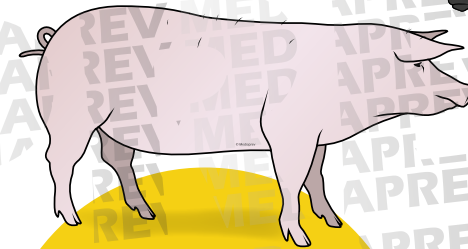
Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



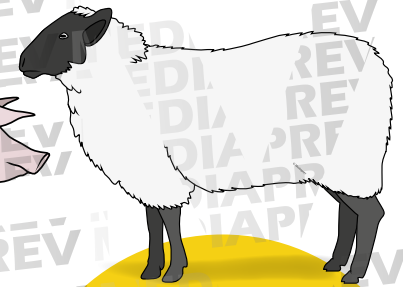
Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



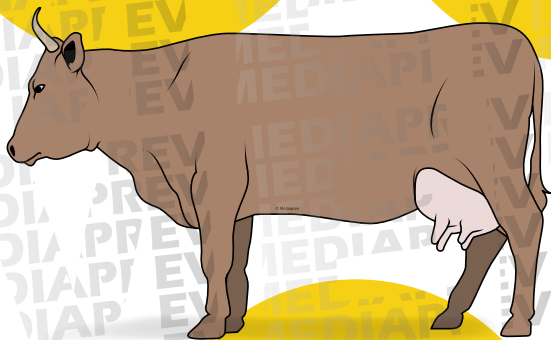
Porc

Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



Mouton

Fièvre Q
Brucellose
Echyma



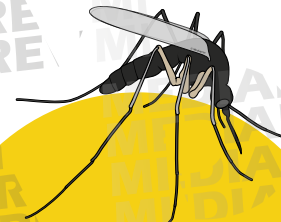
Vache

Fièvre Q
Brucellose
Salmonellose
ESB



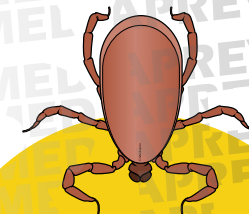
Volaille

Grippe aviaire
Campylobactériose
Salmonellose



Moustique

Fièvre du Nil
Chikungunya



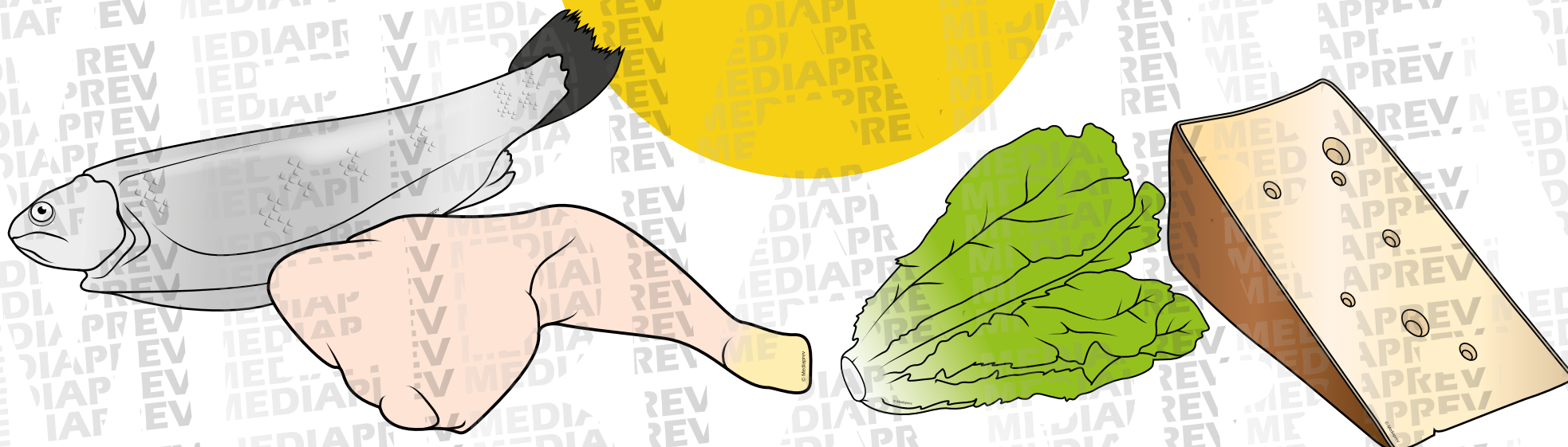
Tique

Maladie de Lyme
Encéphalite
à tique

DANGER BIOLOGIQUE

ET LES ALIMENTS

Toxoplasmose
Salmonellose
Listériose





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 ?

B

L'intestin



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 ?

B

L'éponge de la cuisine



QUIZ

3

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



CONTAMINATION BIOLOGIQUE

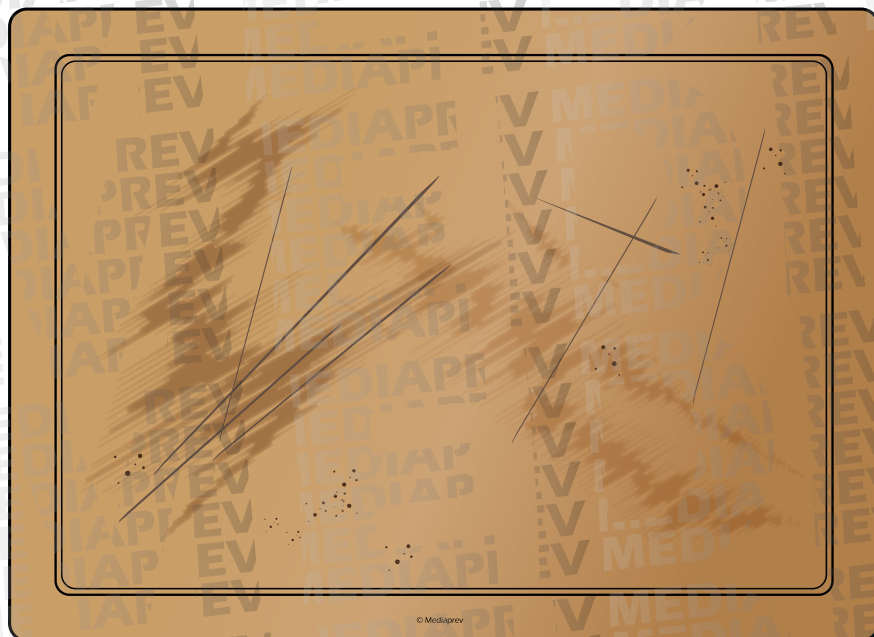


CONTAMINATION BIOLOGIQUE

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

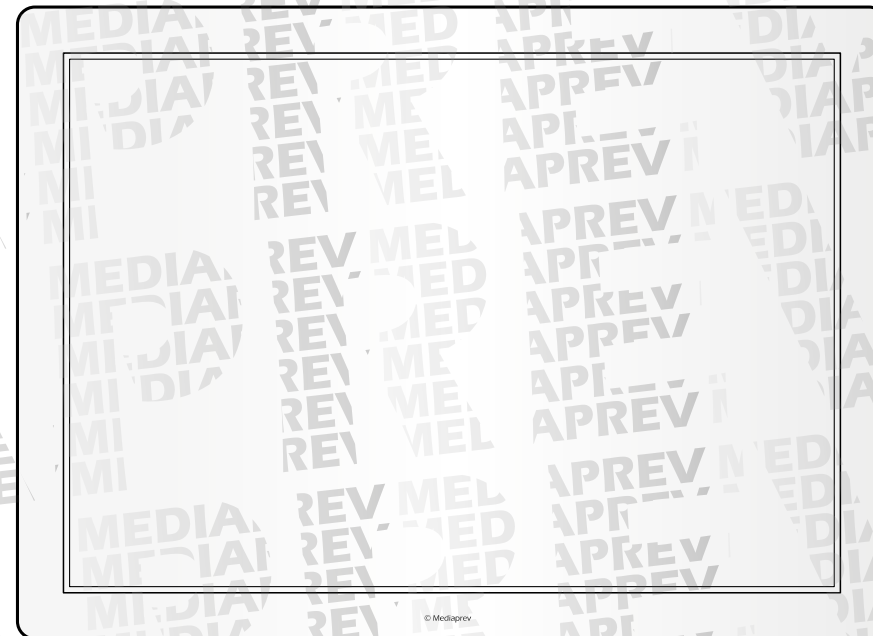
CONTAMINATION BIOLOGIQUE

Quelle est
la planche la
plus sale ?



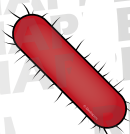
CONTAMINATION BIOLOGIQUE

Le bois
n'est pas toléré
en cuisine





DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE



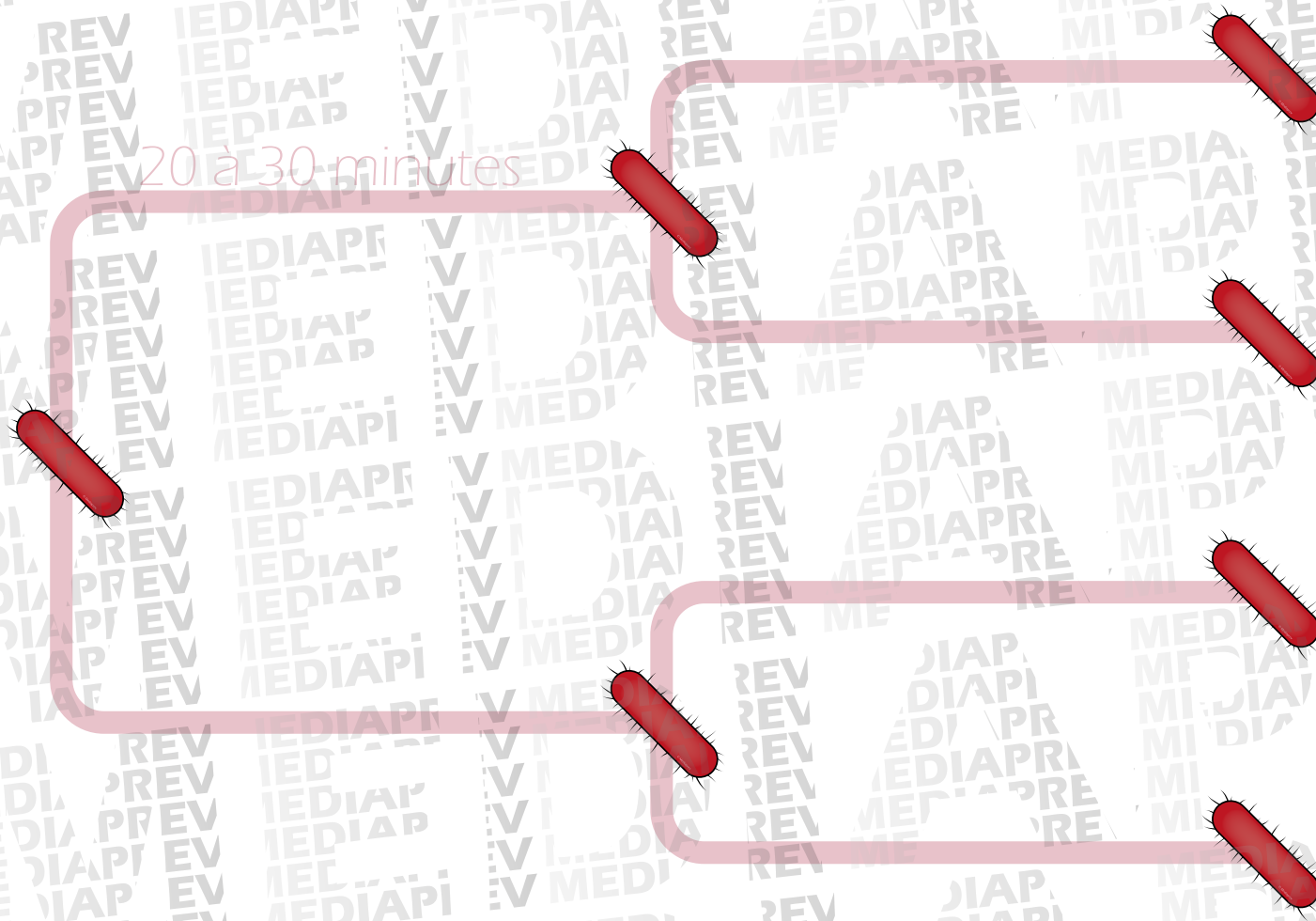
DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE

20 à 30 minutes



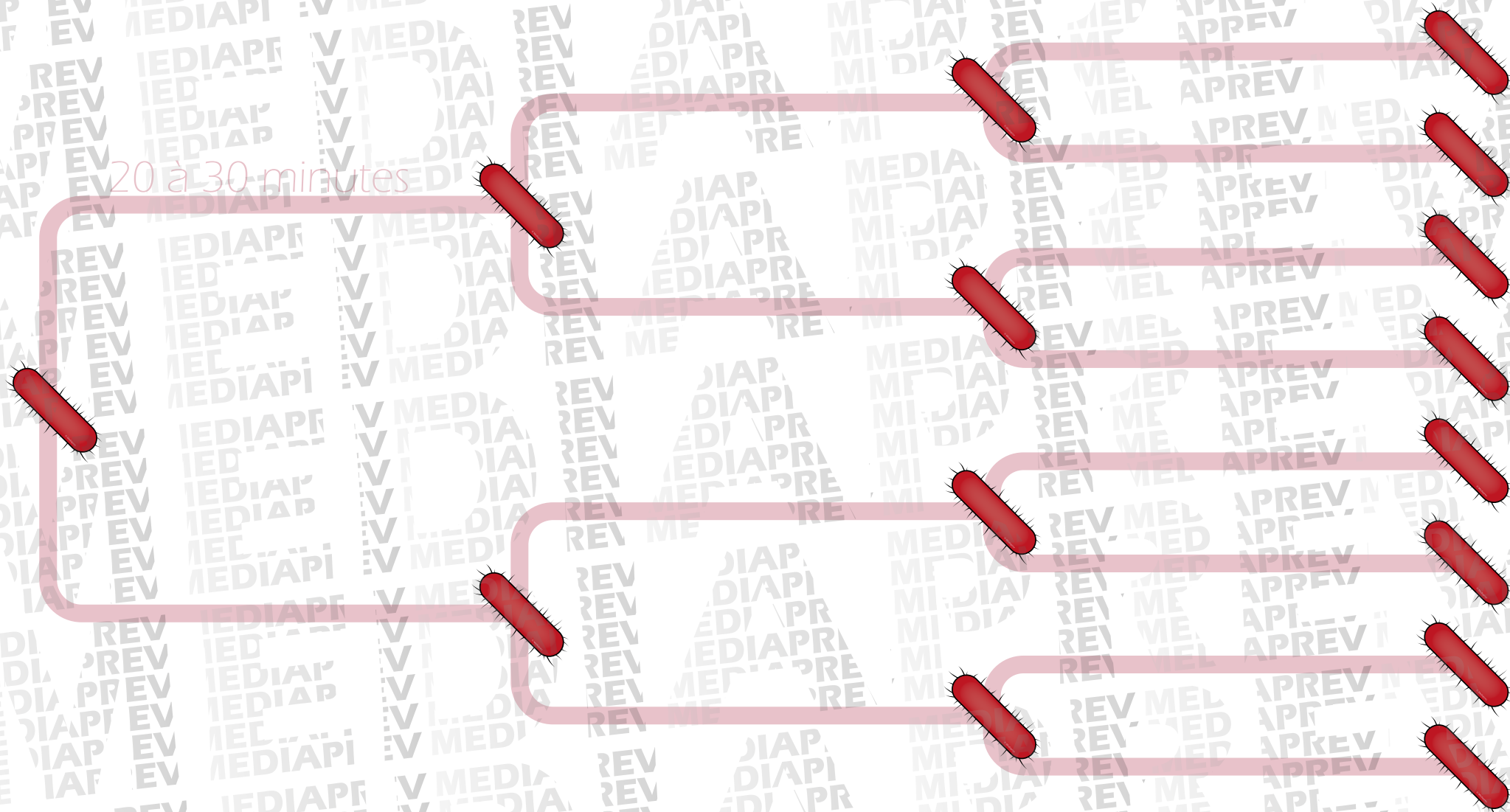
DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE

20 à 30 minutes



DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE

20 à 30 minutes





DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE





VECTEUR DE DÉPLACEMENT



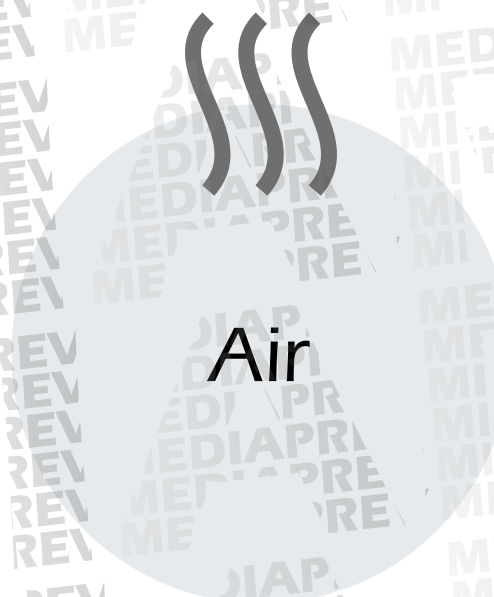
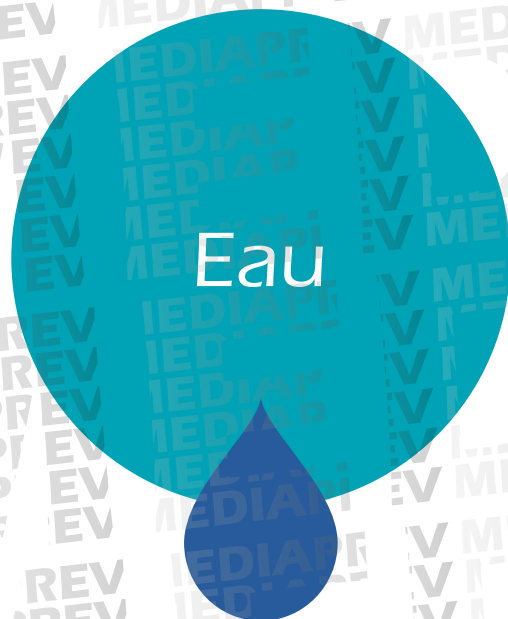
VECTEUR DE DÉPLACEMENT



Eau



VECTEUR DE DÉPLACEMENT



VECTEUR DE DÉPLACEMENT



Eau

Air

Support
solide



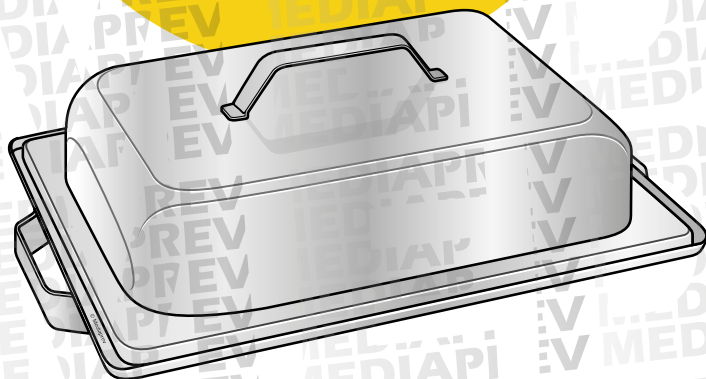
POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



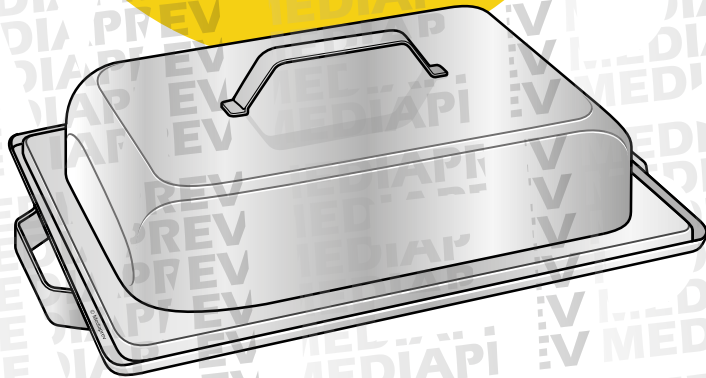
Maintenir
le matériel
propre



POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



Maintenir
le matériel
propre



**Nettoyer et
désinfecter** les
zones de travail

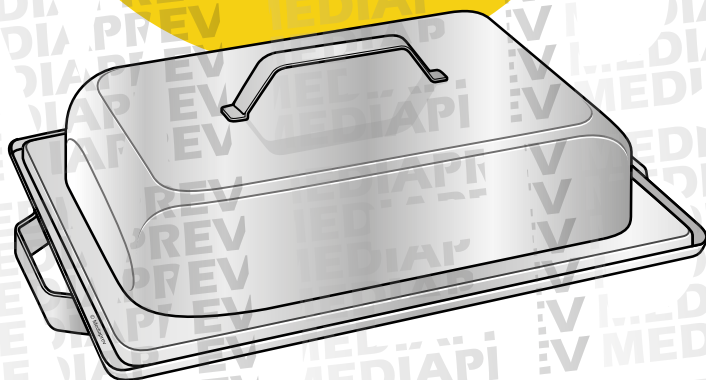




POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



Maintenir
le matériel
propre



**Nettoyer et
désinfecter** les
zones de travail



**Laver vos
mains** toutes
les 30 minutes





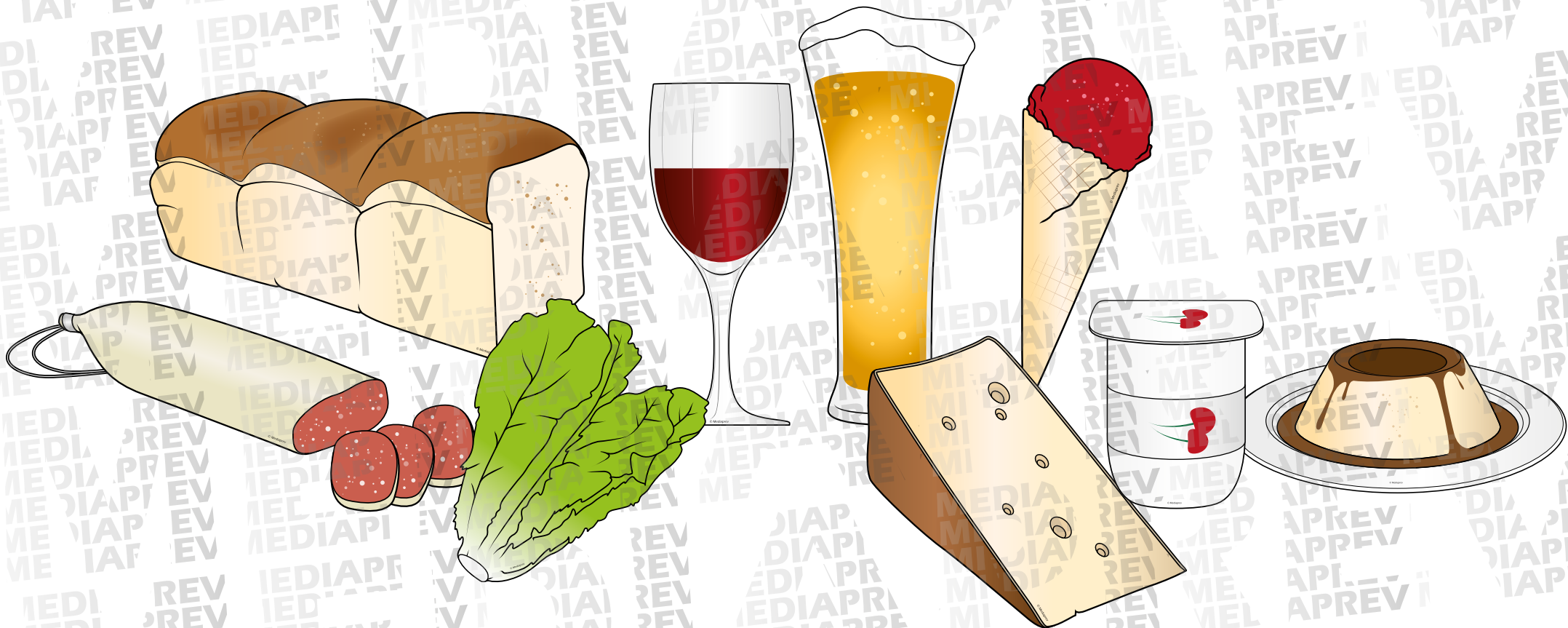
LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

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

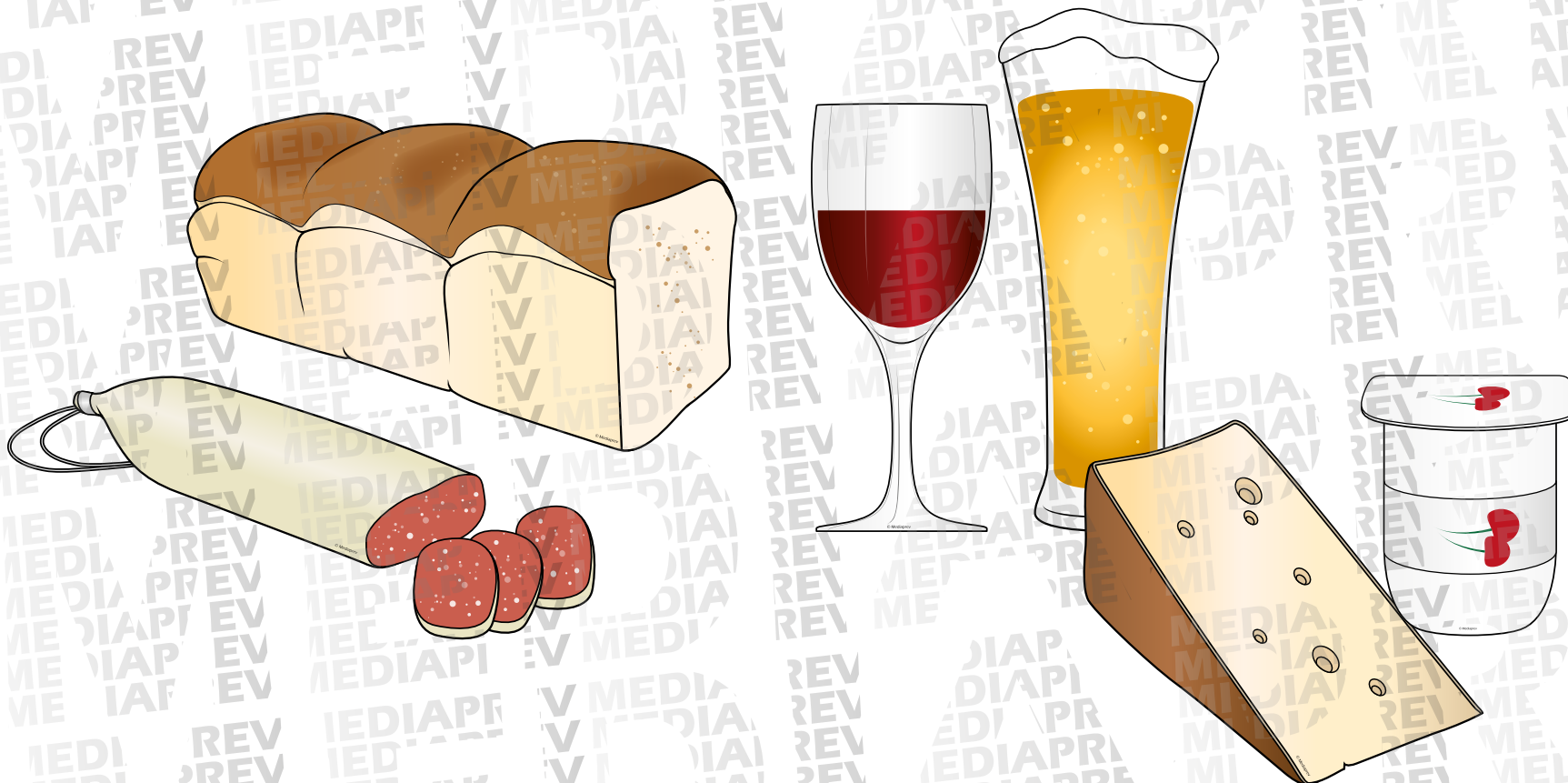
LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

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

Moisissures



MICROBES UTILES

Moisissures

Bactéries
Alimentaires



MICROBES UTILES

Moisissures

Bactéries
Alimentaires

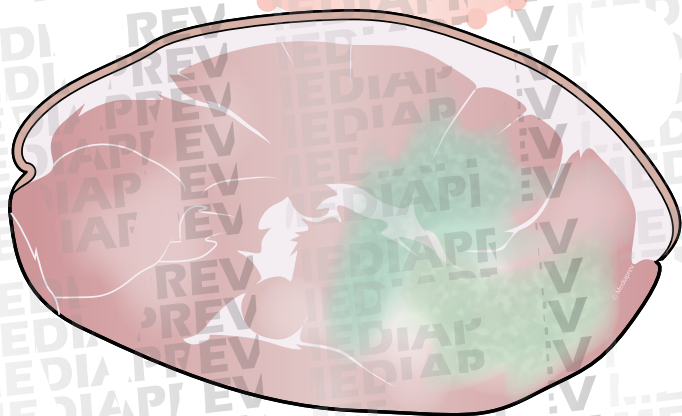
Levures



MICROBES D'ALTÉRATION

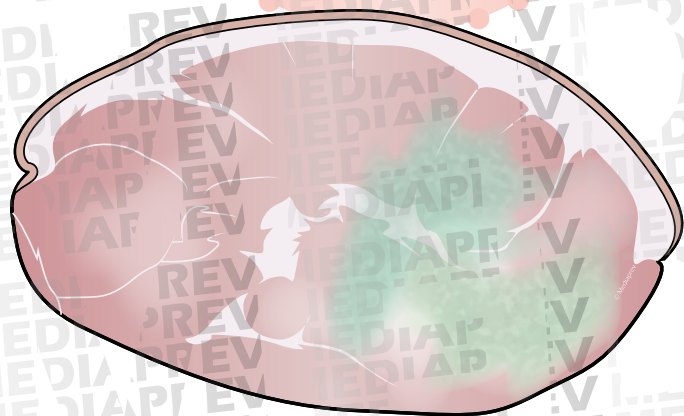
MICROBES D'ALTÉRATION

Aspect
collant du
jambon

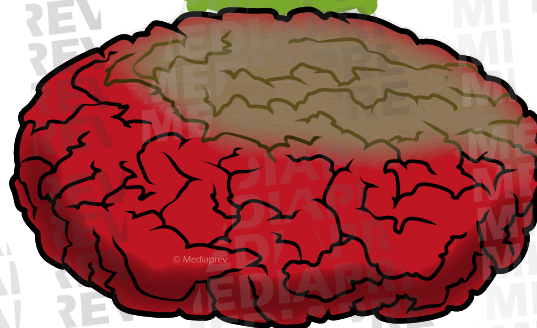


MICROBES D'ALTÉRATION

Aspect
collant du
jambon

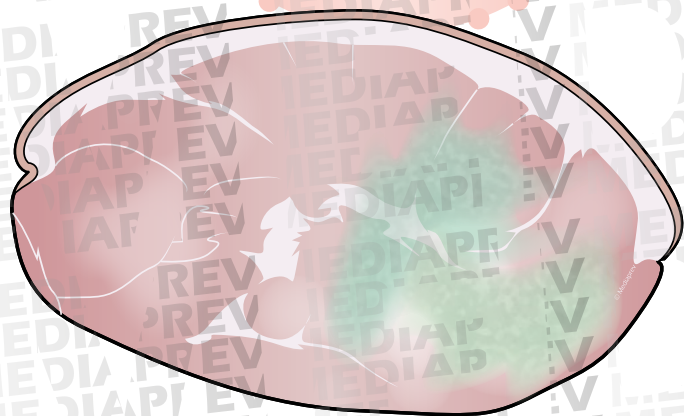


Couleur
verte sur la
viande

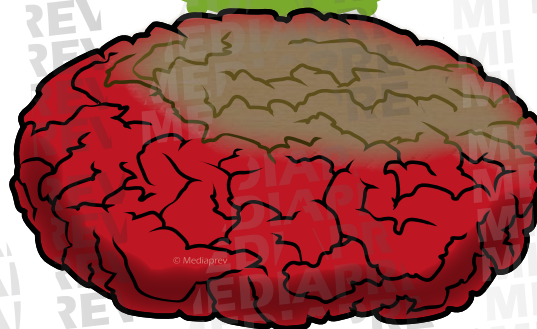


MICROBES D'ALTÉRATION

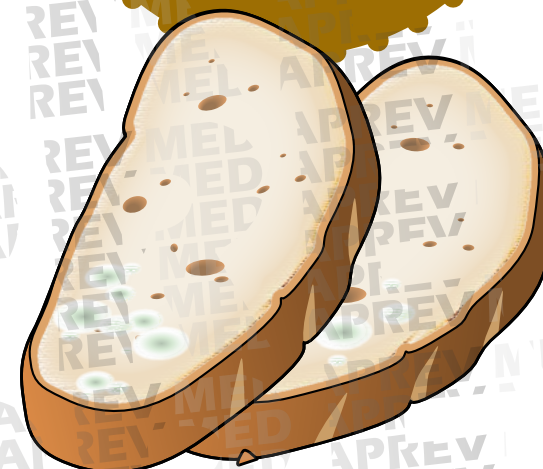
Aspect
collant du
jambon



Couleur
verte sur la
viande



Pourritures
sur le pain
ou sur les
fruits





MICROBES PATHOGÈNES



MICROBES PATHOGÈNES

MIA

Maladie infectieuse
d'origine alimentaire

MICROBES PATHOGÈNES

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 fécale (mains mal lavées, WC sales)

Contamination

SALMONELLE

Origine

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

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

Contamination

SALMONELLE

Origine

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

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

Contamination

Égouts

SALMONELLE

Origine

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

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

Contamination

Égouts

Rongeurs et insectes

SALMONELLE

Origine

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

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

Égouts

Rongeurs et insectes

Sols mal nettoyés

Contamination



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)

Hygiène Générale

Lutte

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

Origine

Intestins

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 fécale

Contamination

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

Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

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

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

Origine

Spore dans la nature

Intestins



CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Origine

Spore dans la nature

Intestins

Contamination

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Origine

Spore dans la nature

Intestins

Contamination

Présent dans de nombreux milieux, très résistants



CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits



CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Aliments conserves mal stérilisés et malrecuits

Produits

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits

Aliments conserves mal stérilisés et malrecuits

Salaisons produits carnés et poissons
insuffisamment traités et conservés

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits

Aliments conserves mal stérilisés et malrecuits

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 malrecuits

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 malrecuits

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 malrecuits

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
stérilisateur, salaisons



PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)

PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)



Gastroentérites
(infantiles)

PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)



Gastroentérites
(infantiles)

Listériose

PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)



Gastroentérites
(infantiles)

Fièvre
Typhoïde

Listériose

PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)

Gastroentérites
(infantiles)

Fièvre
Typhoïde

Listériose

Dysenterie
Bacillaire



MICROBES PATHOGÈNES



MICROBES PATHOGÈNES

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



L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI



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

Quels sont les
symptômes ?

Vomissements

L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre

Quels sont les
symptômes ?

Vomissements

Douleurs abdominales

L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre

**Quels sont les
symptômes ?**

Vomissements

Douleurs abdominales

Déshydratation



LA CONTAMINATION CROISÉE

LA CONTAMINATION CROISÉE



Micro
organismes
d'un aliment
ou objet
contaminé

LA CONTAMINATION CROISÉE



Micro
organismes
d'un aliment
ou objet
contaminé

Aliment sain



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



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 cm^2

Mains

100 à 1000 cm^2

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 cm^2

Mains

100 à 1000 cm^2

Cuir chevelu

1 million cm^2

Front

10 000 à 100 000 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

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 cm^2

Mains

100 à 1000 cm^2

Cuir chevelu

1 million cm^2

Front

10 000 à 100 000 cm^2

Sécrétions nasales

10 millions cm^2

Aisselles

1 à 10 millions cm^2

Salive

100 millions cm^2

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

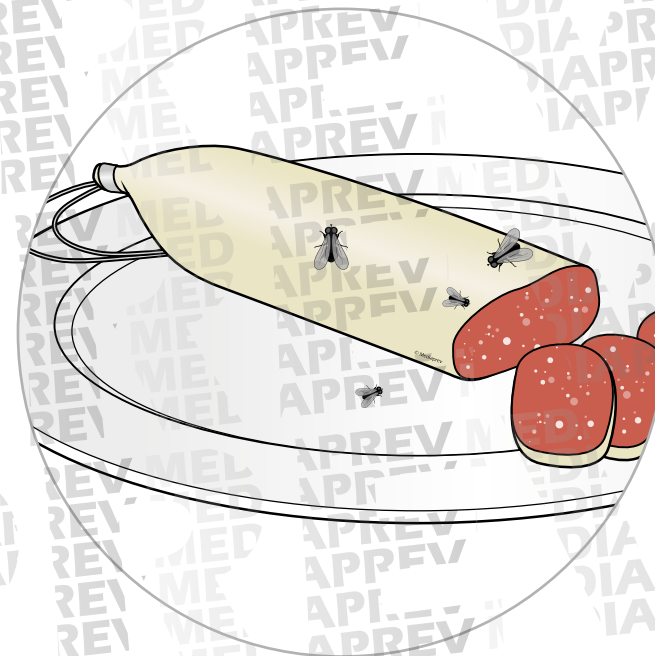
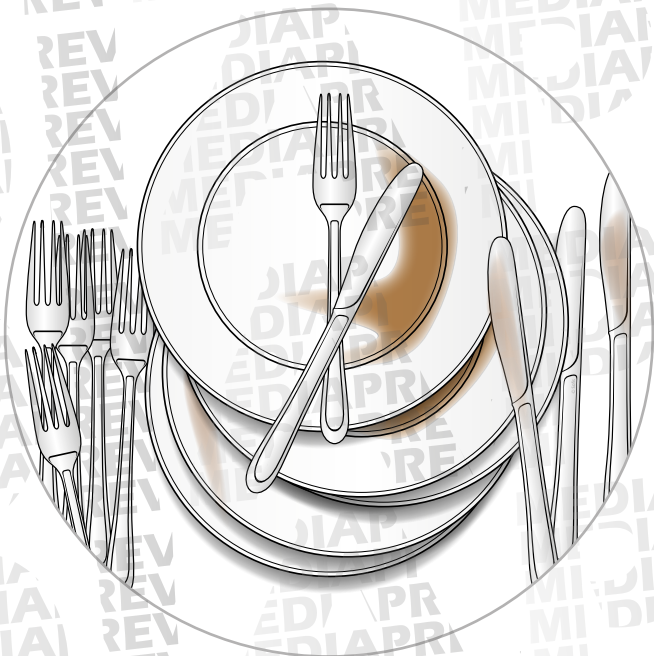
Salive

100 millions cm²

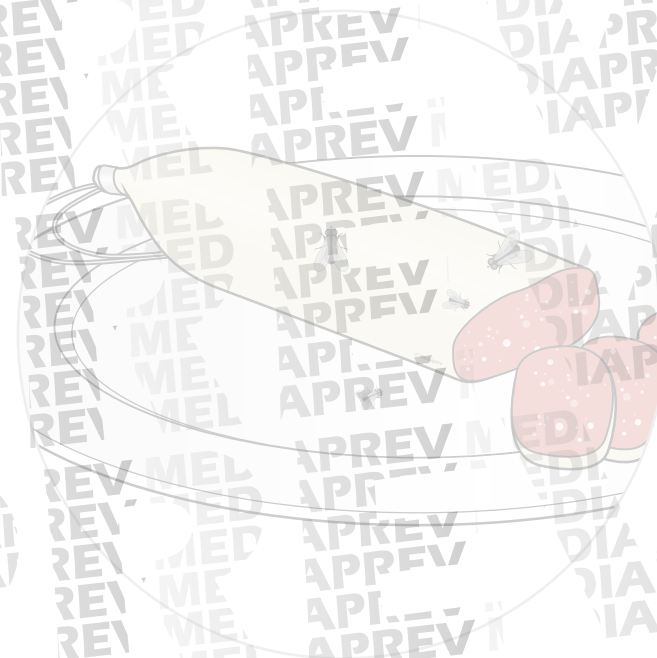
Matières fécales

100 millions cm²

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME



LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

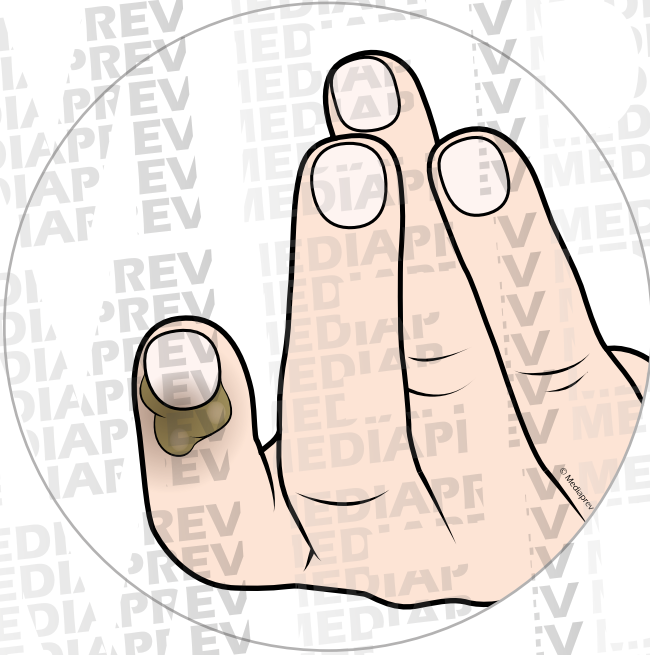


LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

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

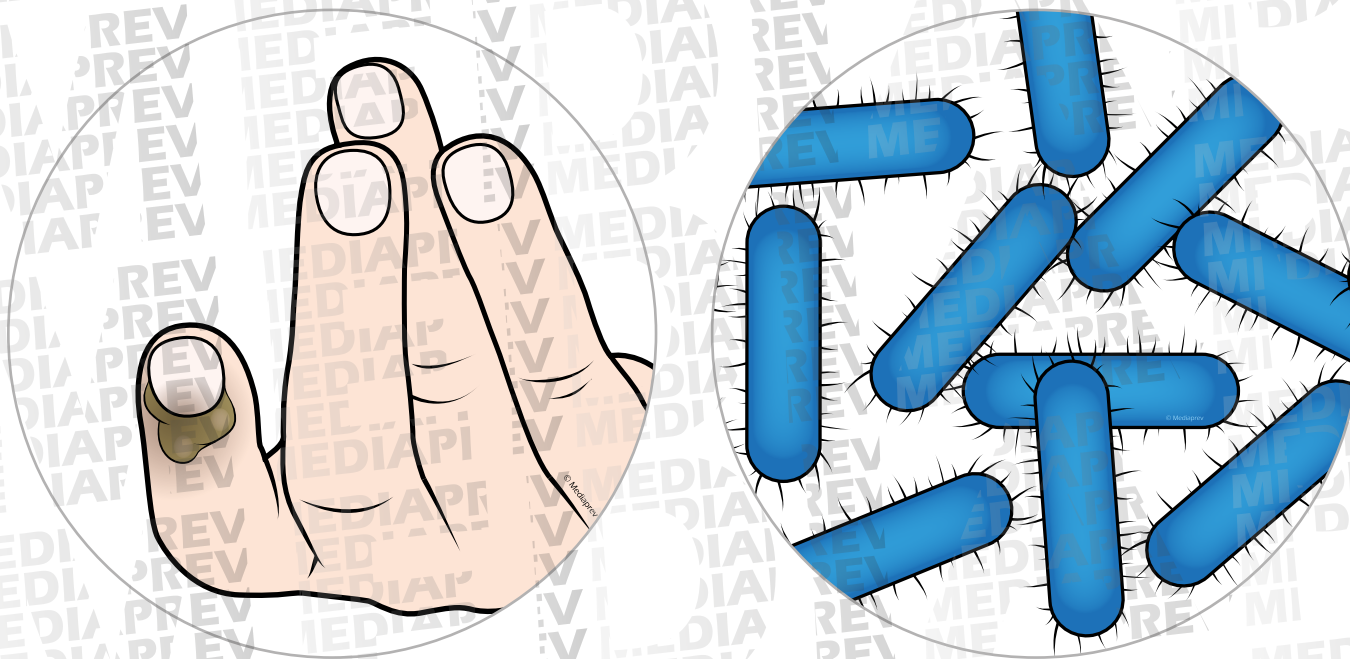
LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

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



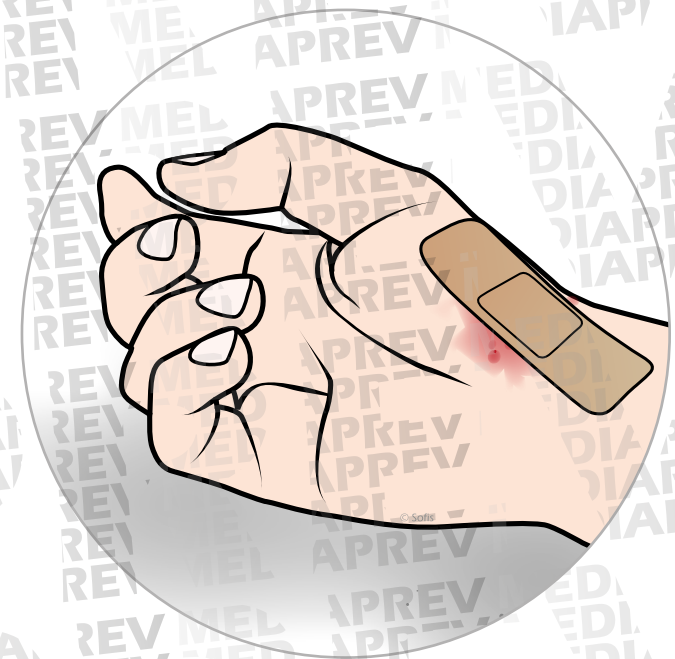
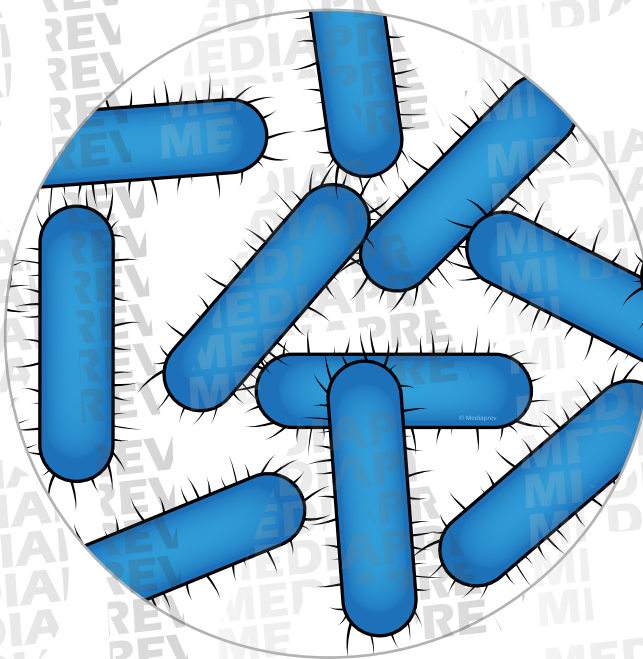
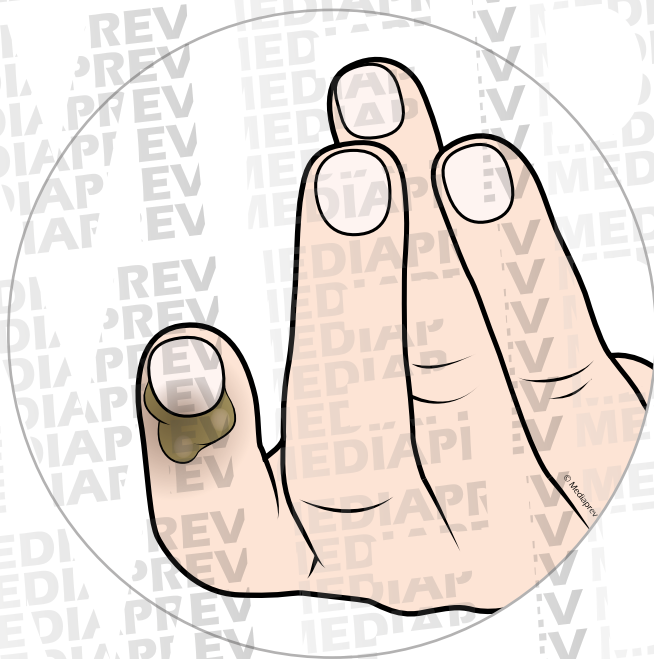
LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

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

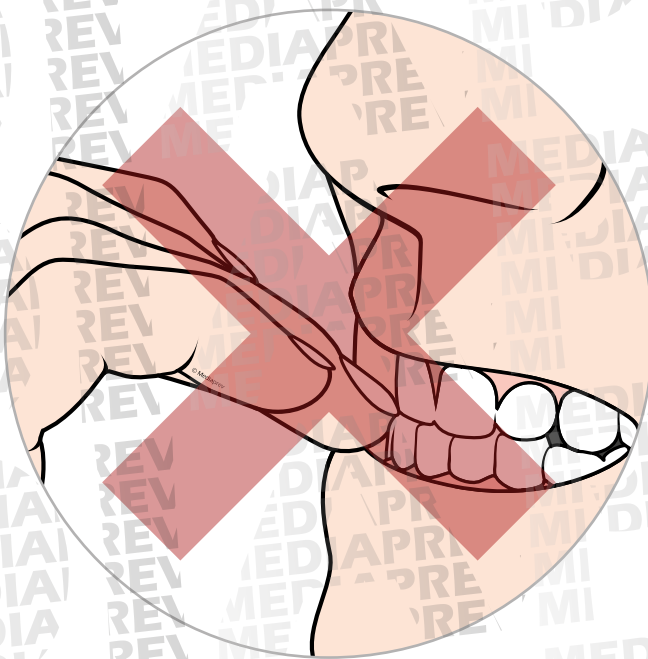
LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Règles à respecter en zone de production



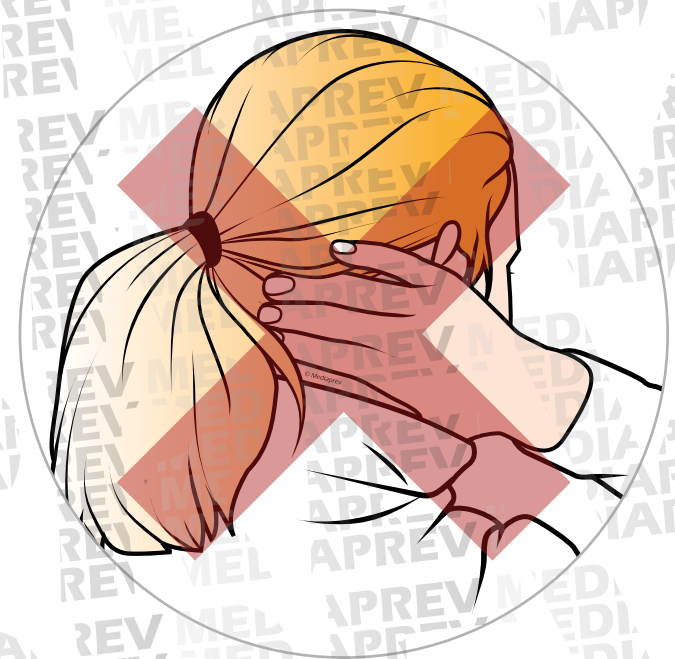
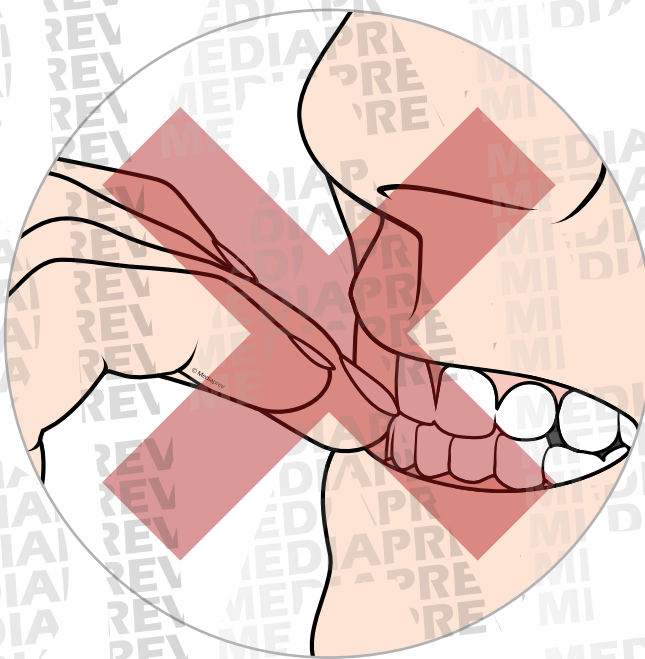
LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Règles à respecter en zone de production



LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Règles à respecter en zone de production

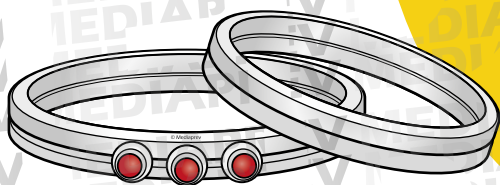




LA CONTAMINATION PHYSIQUE

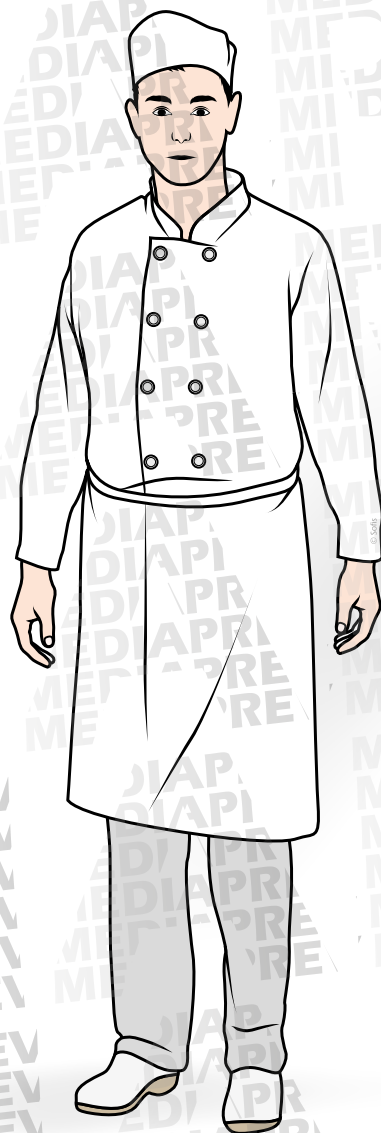
LA CONTAMINATION PHYSIQUE

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





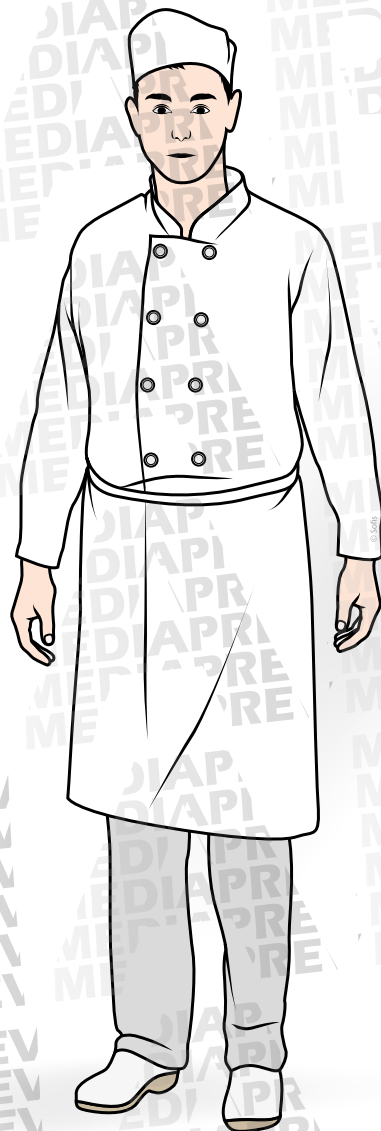
LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE





LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

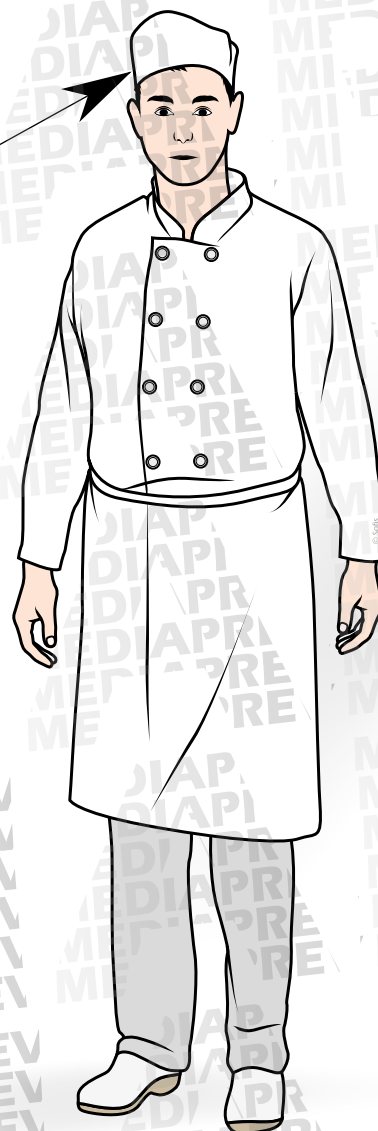




LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque



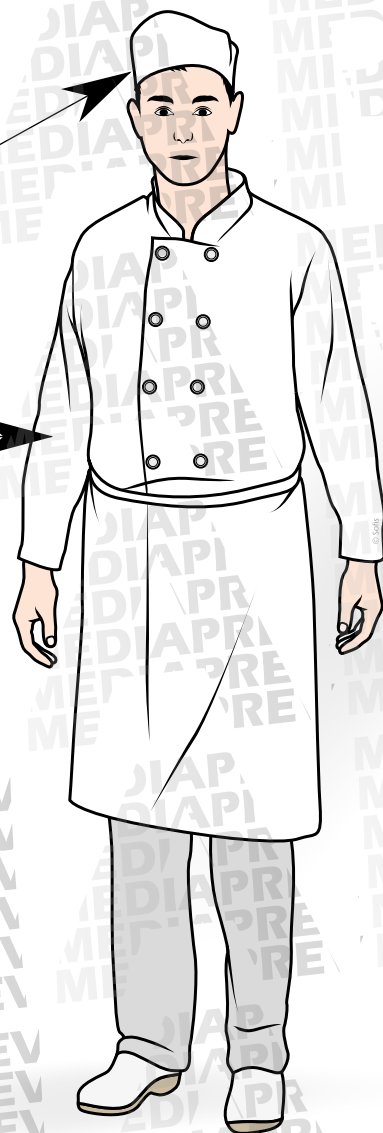


LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque

Veste



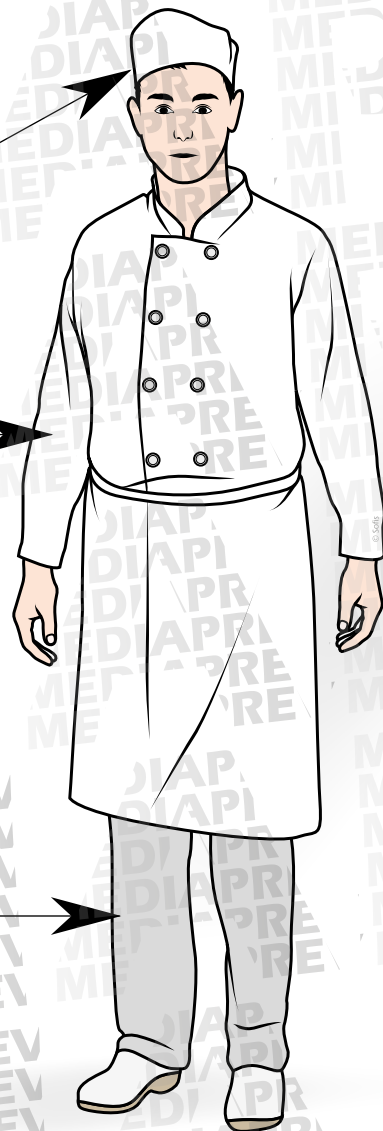
LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque

Veste

Pantalon





LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

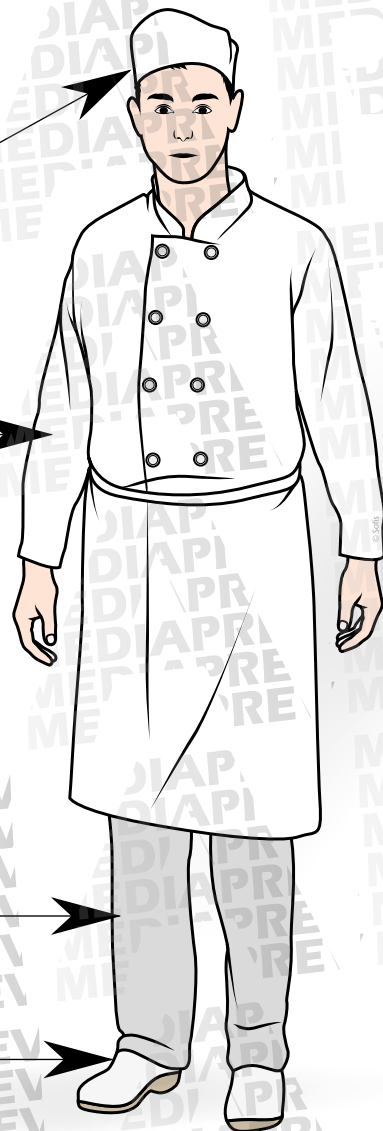
Tenue complète et propre

Toque

Veste

Pantalons

Chaussures





LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

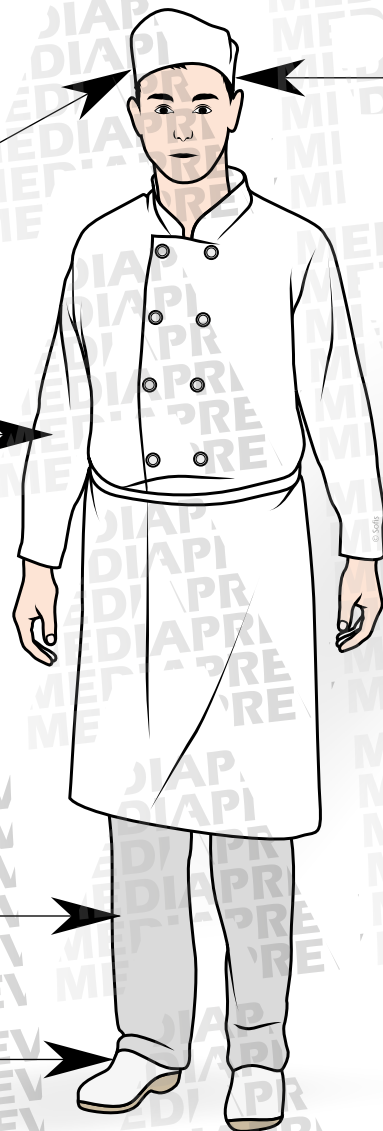
Cheveux couverts

Toque

Veste

Pantalons

Chaussures





LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Cheveux couverts

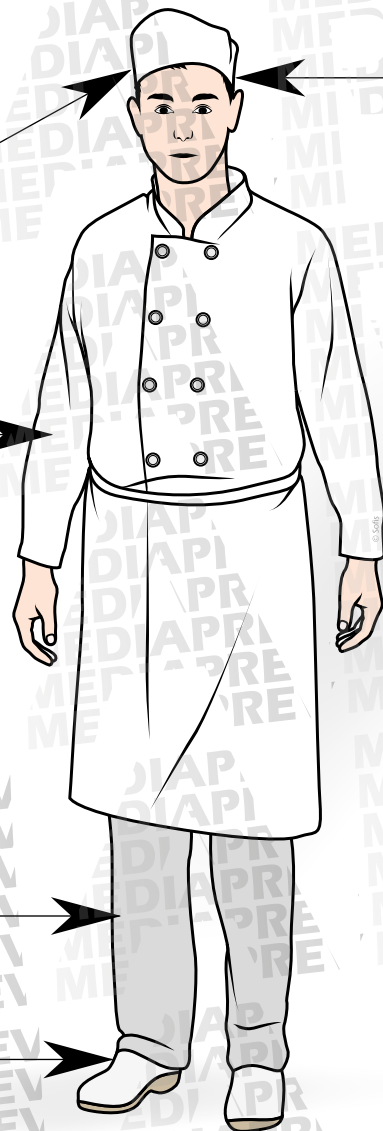
Toque

Veste

maines propres...

Pantalon

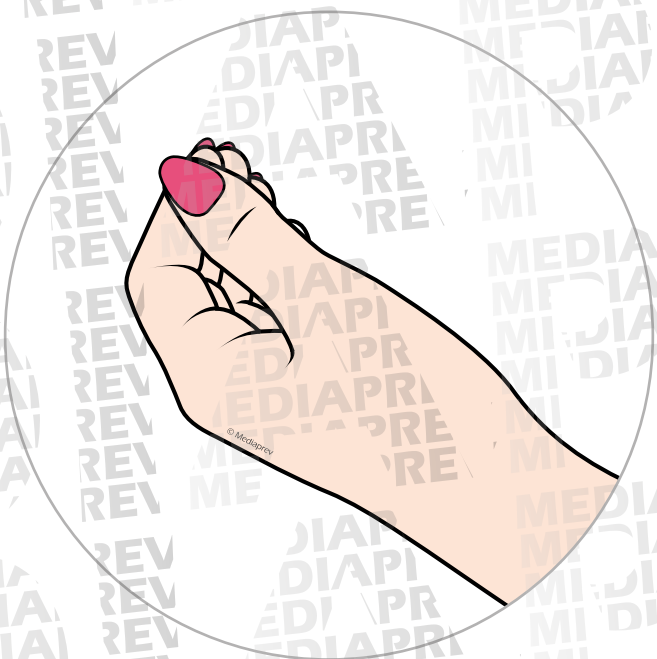
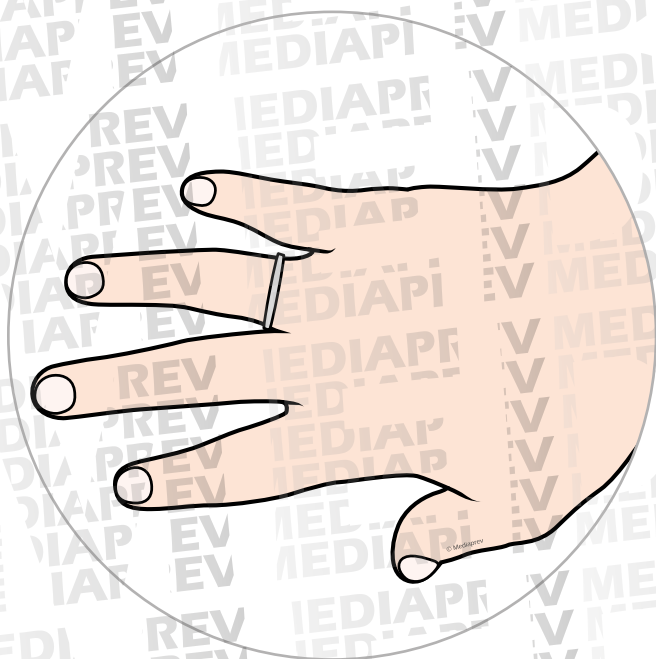
Chaussures



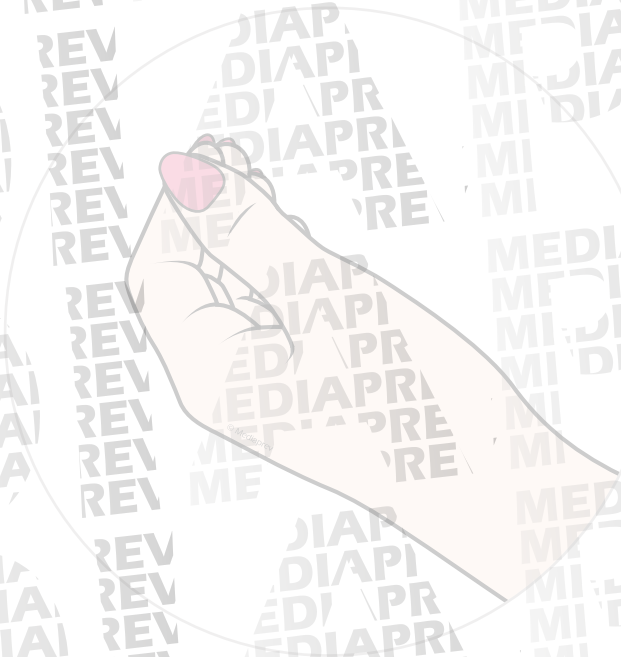
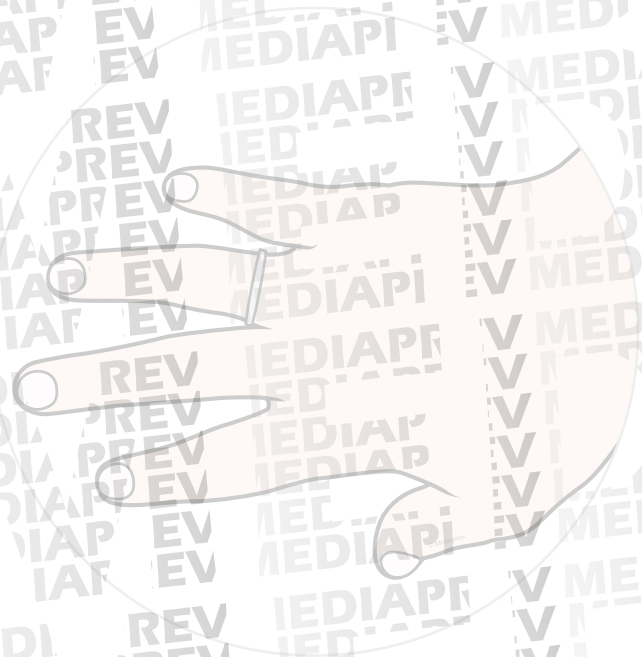


A VOTRE AVIS, QUELLE MAIN PEUT IDÉALEMENT TRAVAILLER EN CUISINE ?

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



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



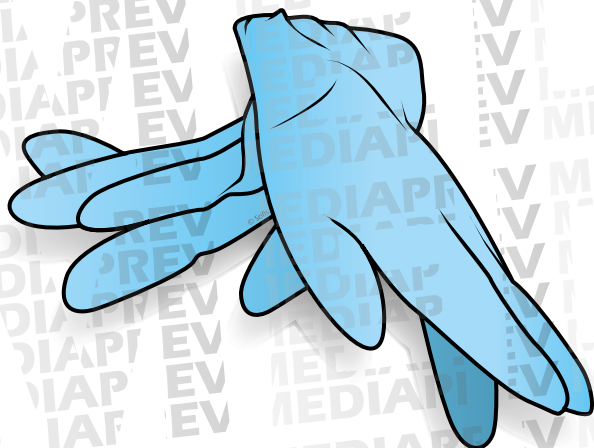


LE SUIVI MÉDICAL

La
présence d'une
pharmacie est
obligatoire.

LE SUIVI MÉDICAL

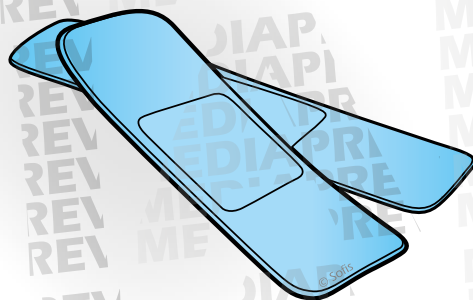
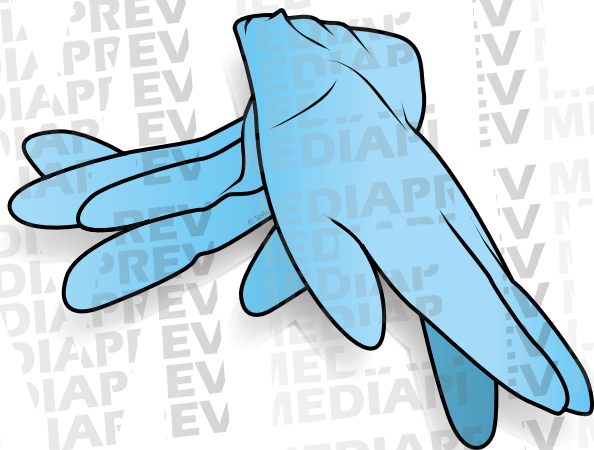
La
présence d'une
pharmacie est
obligatoire.





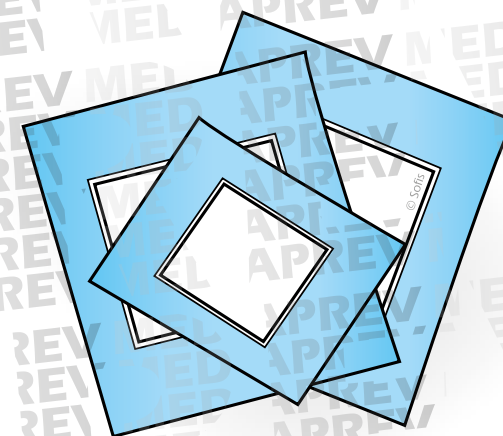
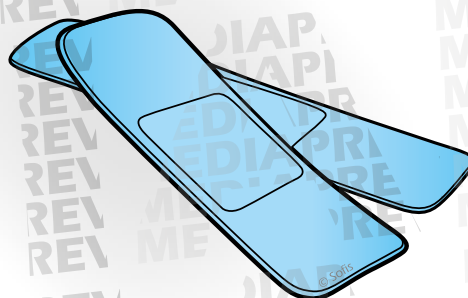
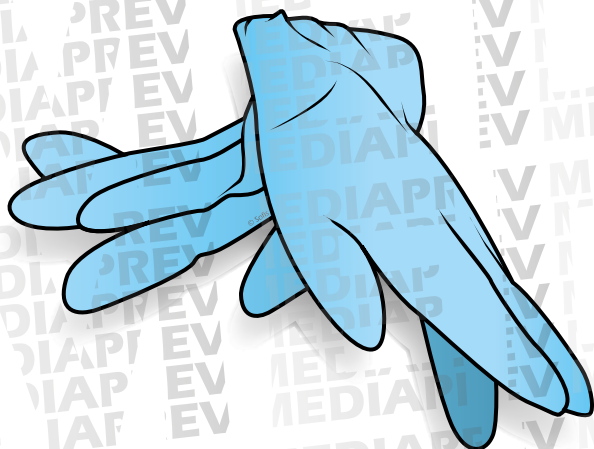
LE SUIVI MÉDICAL

La
présence d'une
pharmacie est
obligatoire.



LE SUIVI MÉDICAL

La
présence d'une
pharmacie est
obligatoire.



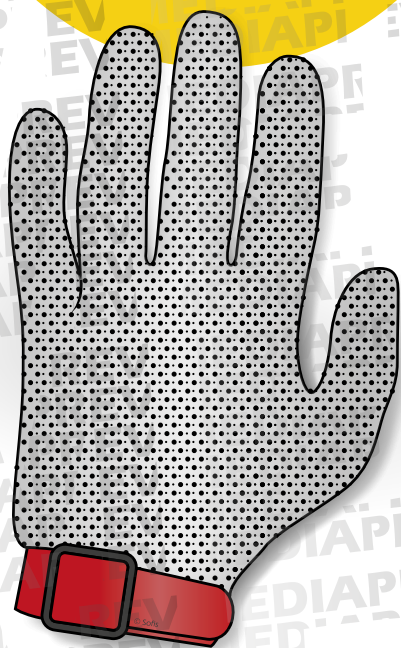


PRÉVENTION DES CONTAGIONS



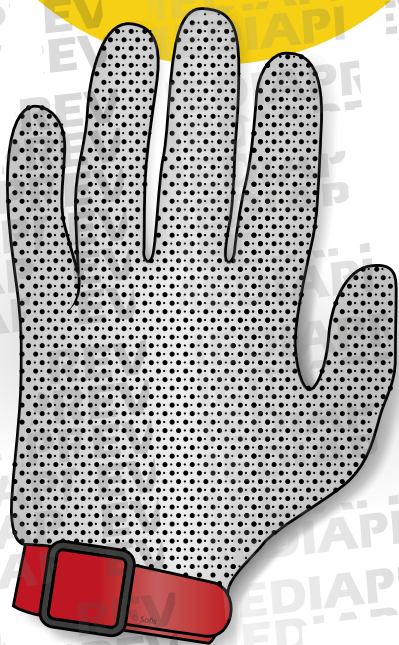
PRÉVENTION DES CONTAGIONS

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



PRÉVENTION DES CONTAGIONS

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



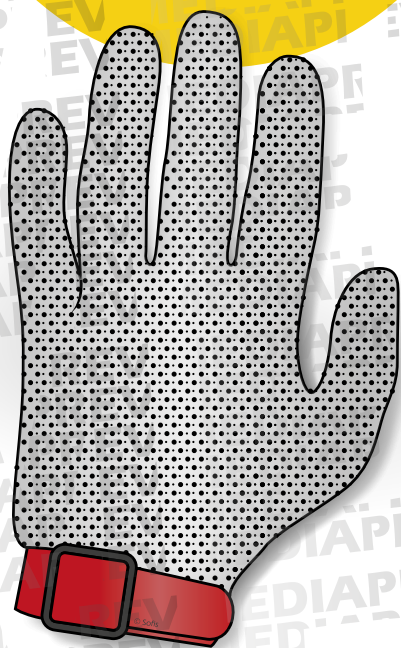
Prévenir les
projections
nasales ou
buccales



© Sofis

PRÉVENTION DES CONTAGIONS

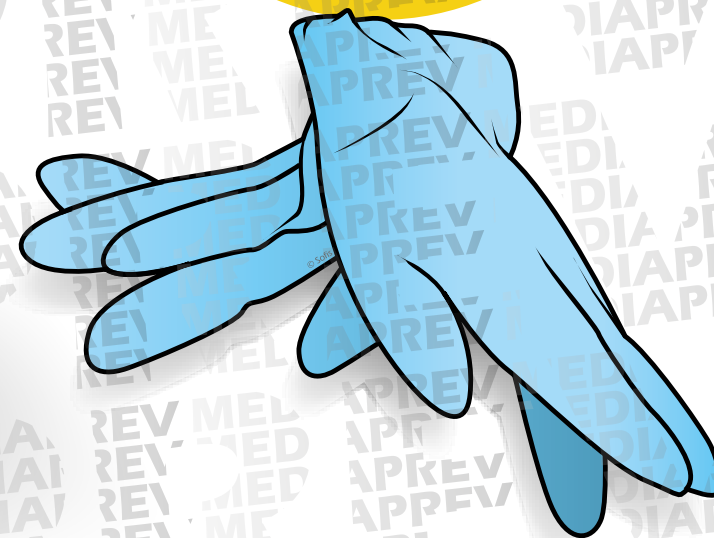
Prévenir
les coupures et
les projections
de sang
(coupure...)



Prévenir les
projections
nasales ou
buccales



Prévenir les
contaminations
manuportées





COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

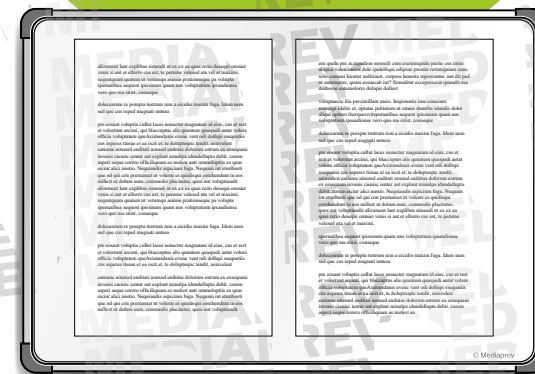


INFORMER

COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

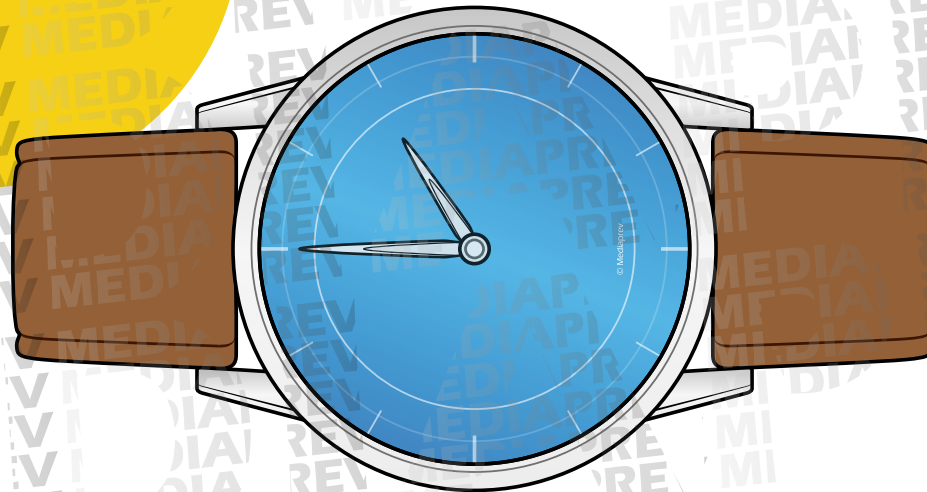
INFORMER

AFFICHAGE
DES
RÈGLES



COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

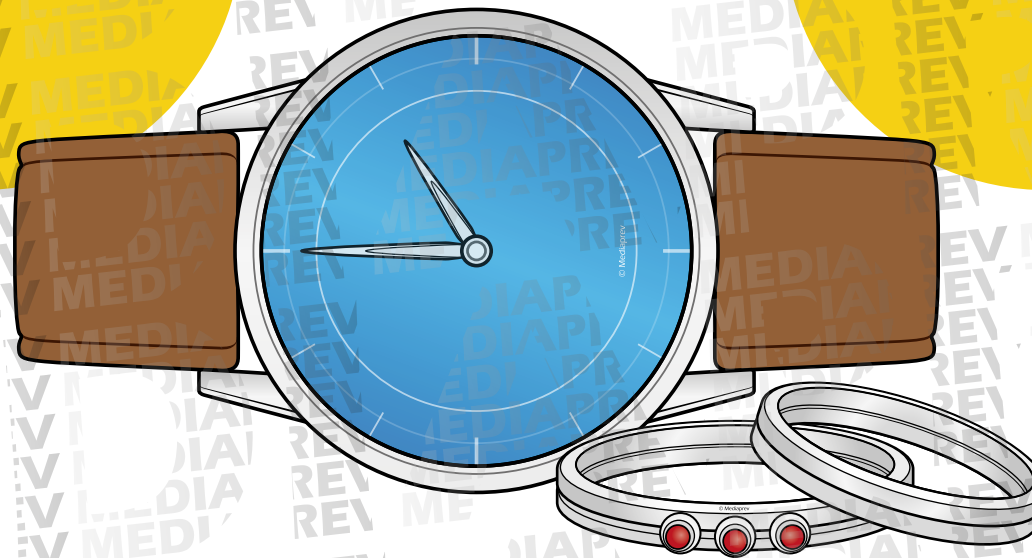
Retirer
sa montre



COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Retirer
sa montre

Retirer
ses bijoux





COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Si vous
toussez



COMMENT PRÉVENIR 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 PRÉVENIR 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

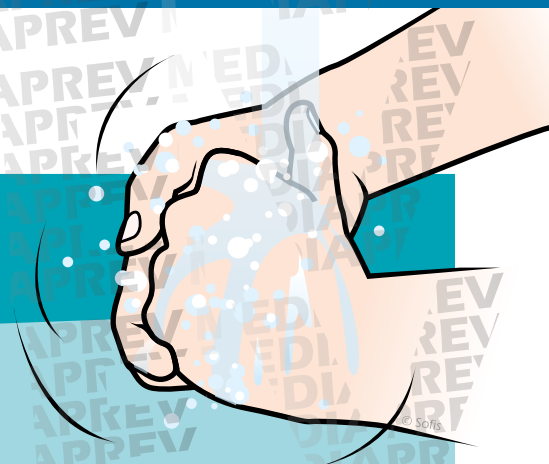


LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

Dès la prise de travail

Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé



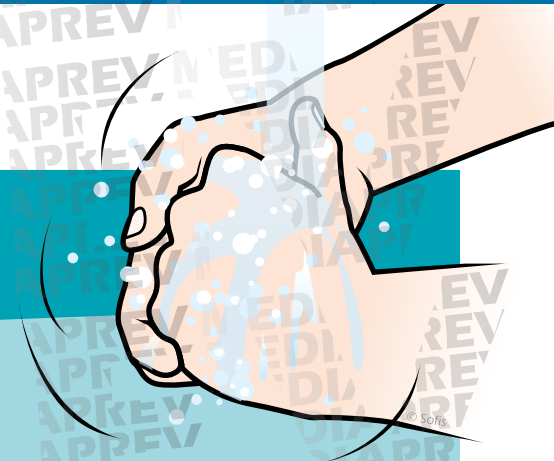
LE LAVAGE DES MAINS

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

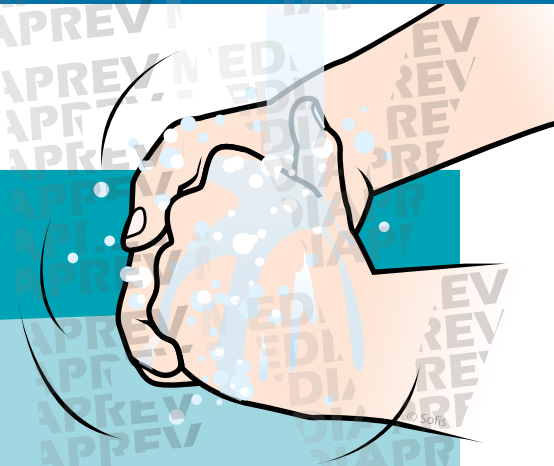
Quand ?

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 ?

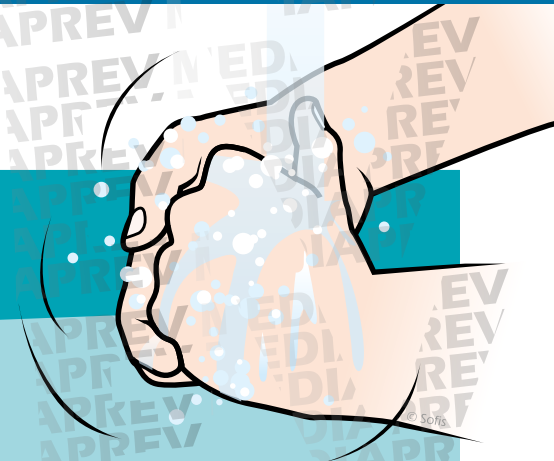
Dès la prise de travail

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

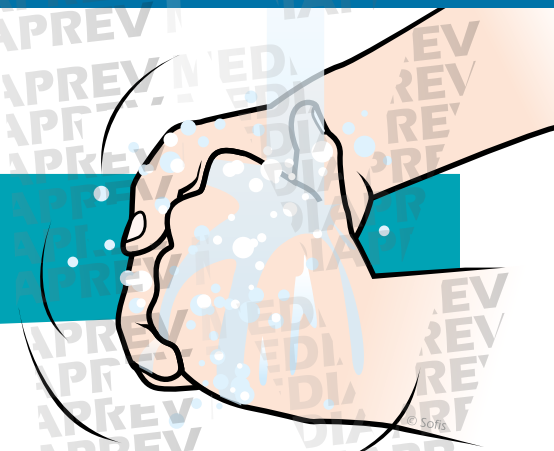
Après chaque passage aux toilettes





LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi ?



LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi ?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

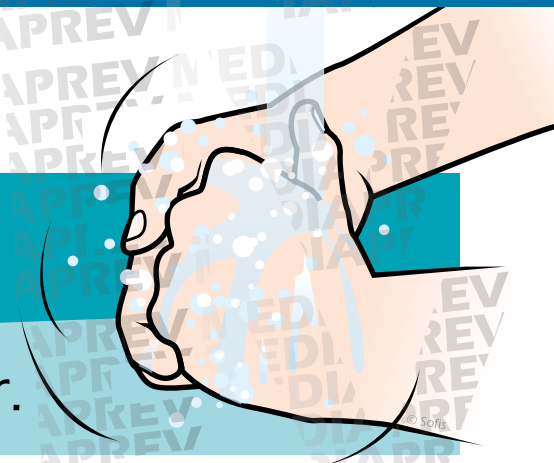


LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi ?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.



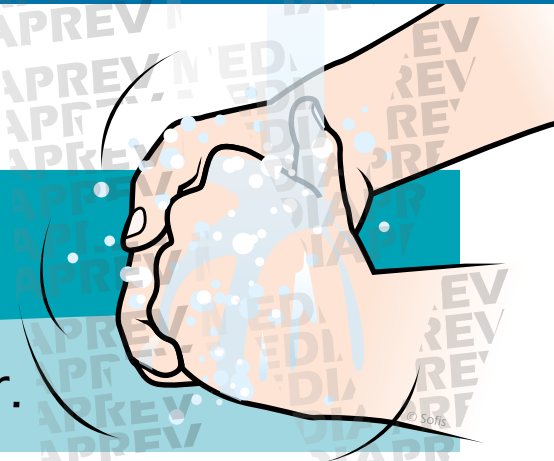
LE LAVAGE DES MAINS

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

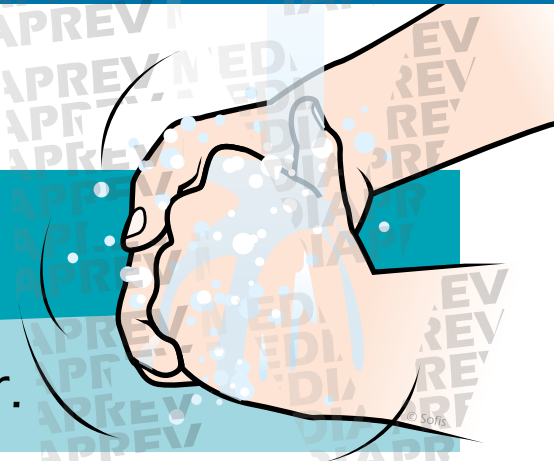
Pourquoi ?

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 ?

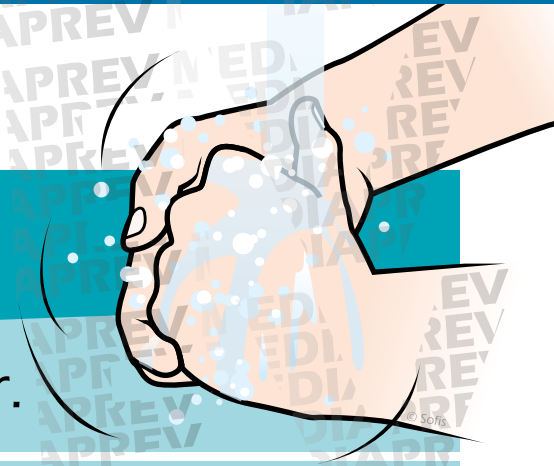
Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

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.

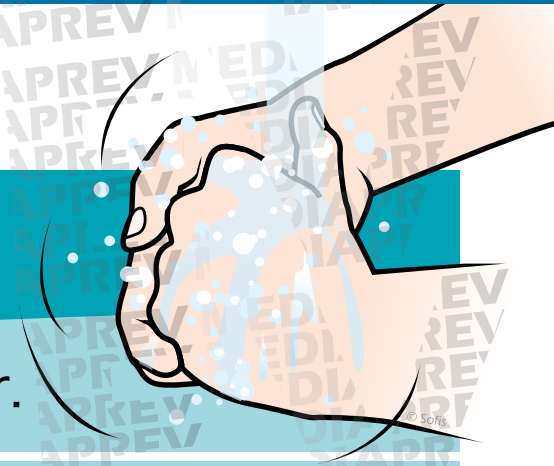
Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.

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.



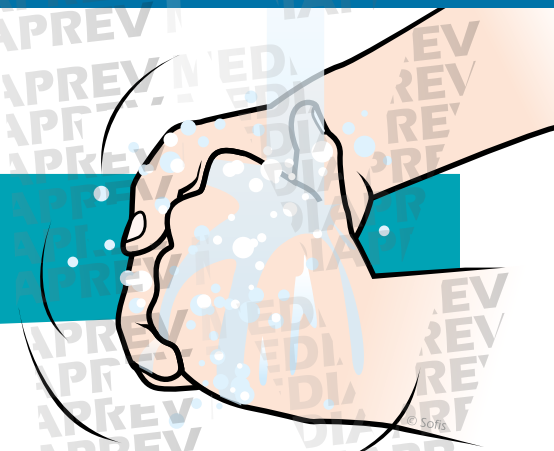


PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS



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

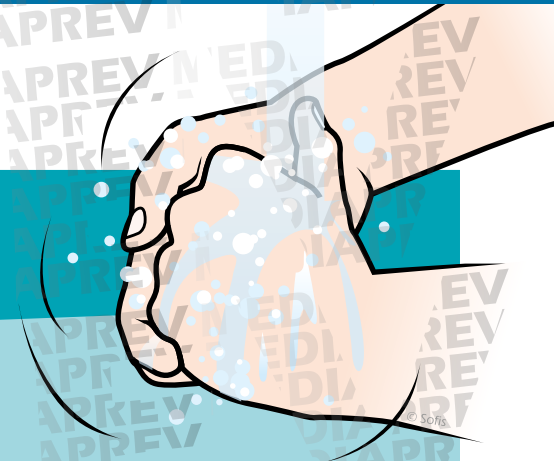
Avec quoi ?

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.

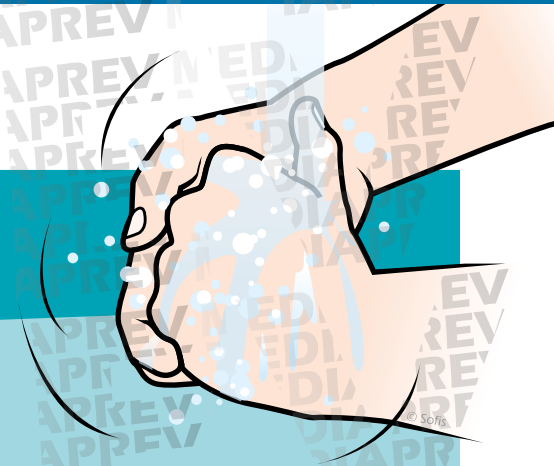


PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

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.



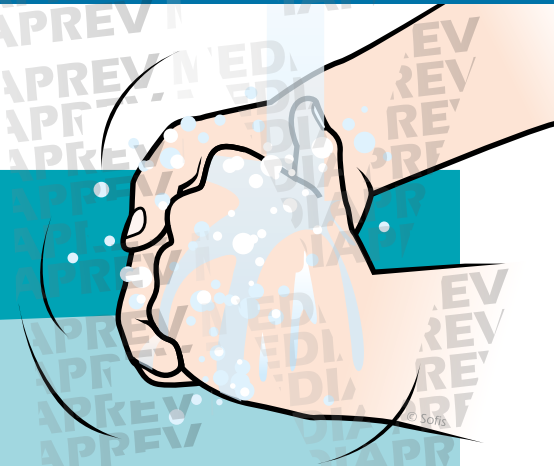
PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Comment ?

Mouiller les mains et mettre le savon.

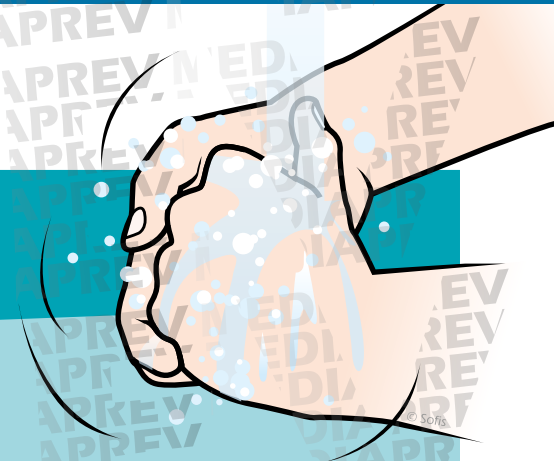
Frotter et répartir pour émulsionner les saletés, les graisses et les microbes durant 20 secondes et se brosser les ongles à l'aide de la brosse à ongles.

Rincer pendant 10 secondes.



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Comment ?



Mouiller les mains et mettre le savon.

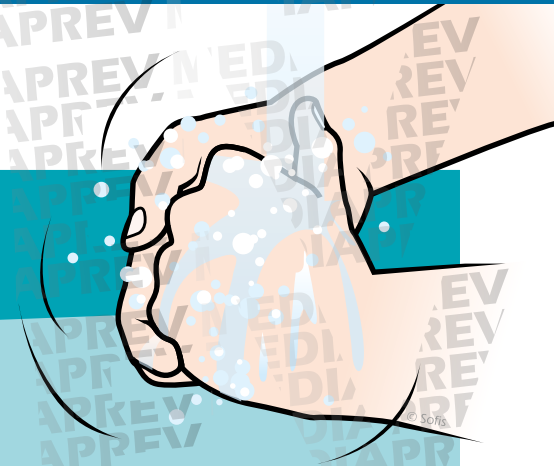
Frotter et répartir pour émulsionner les saletés, les graisses et les microbes durant 20 secondes et se brosser les ongles à l'aide de la brosse à ongles.

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.

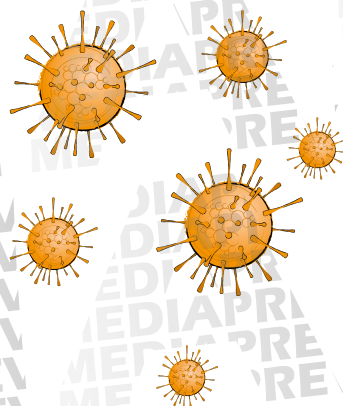
Éliminer les serviettes en papier.



LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

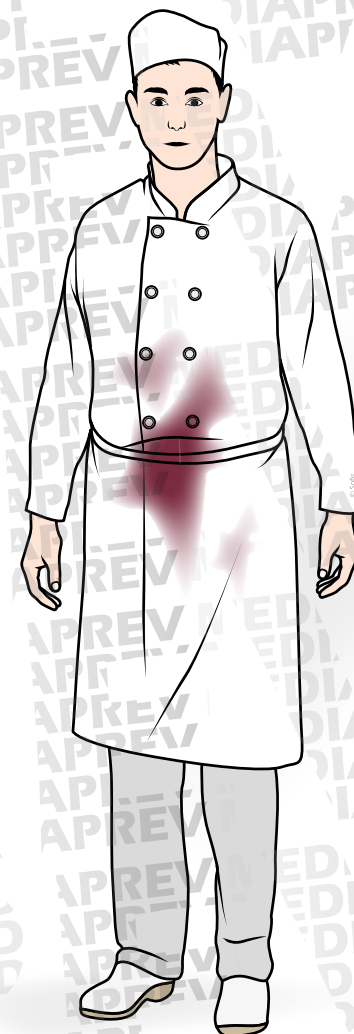
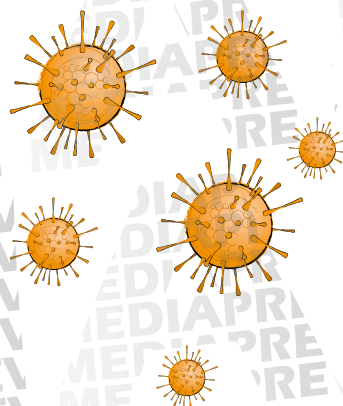


LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE



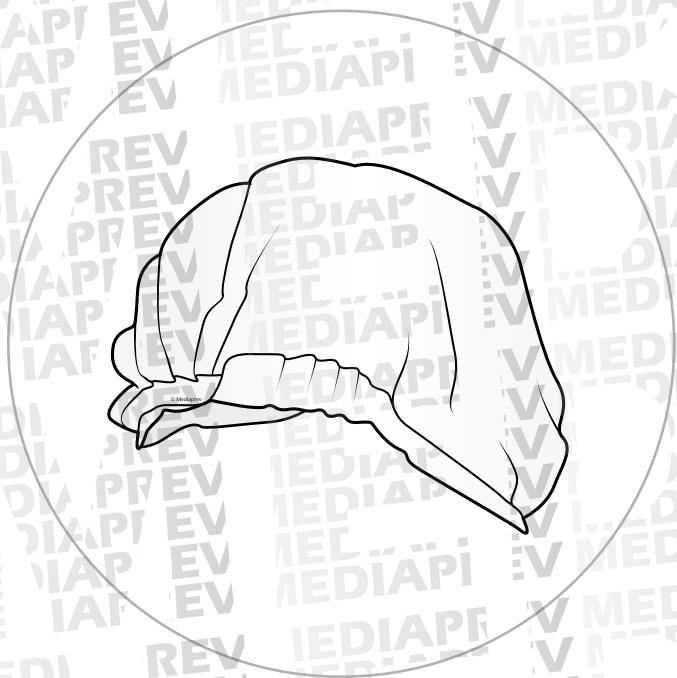


LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE



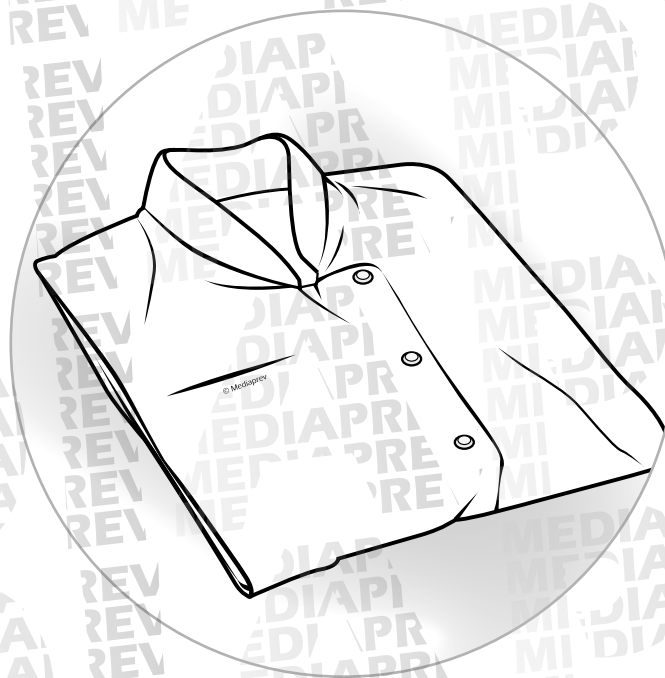


LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE



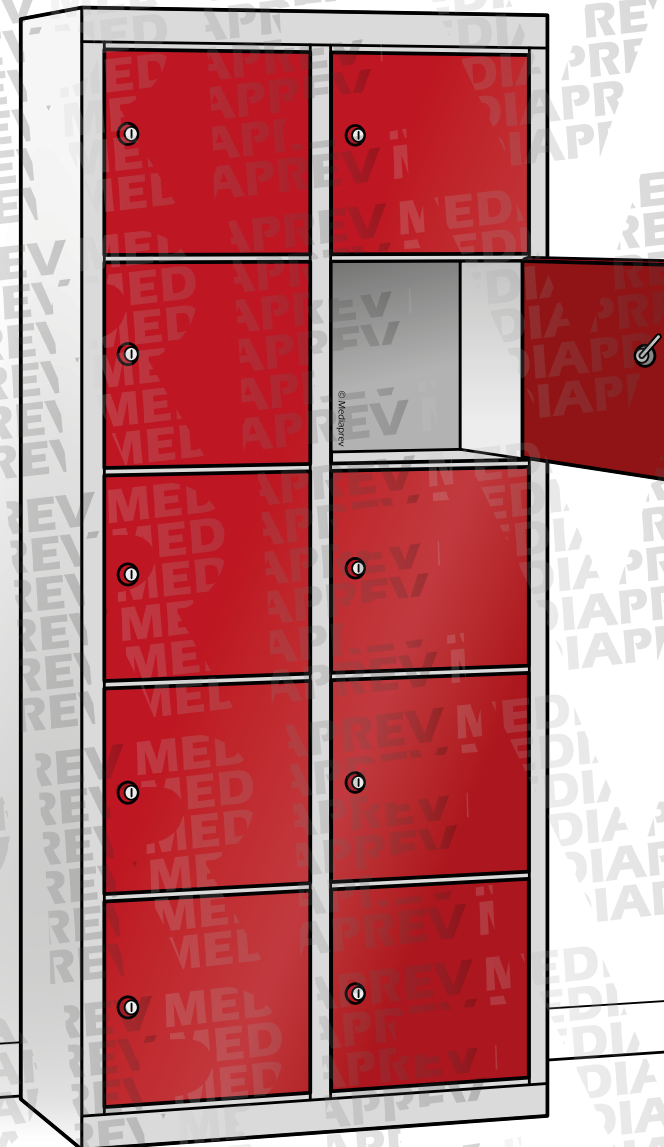
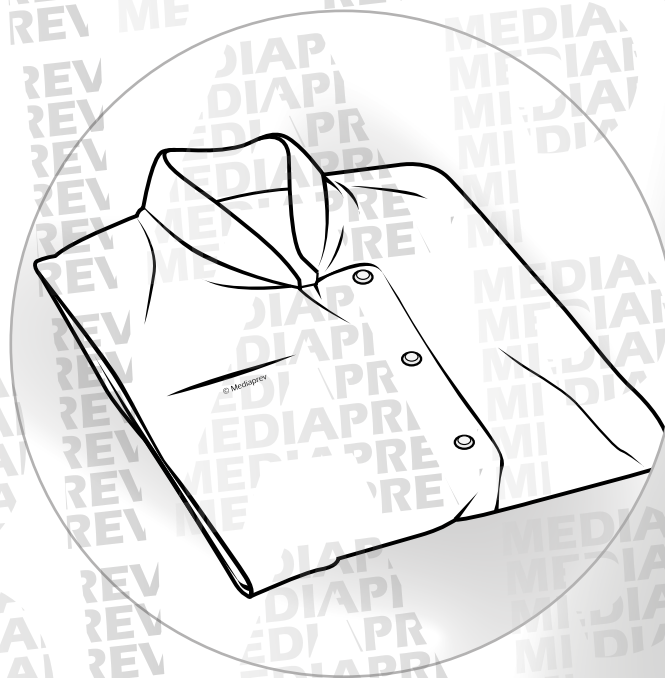


LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE



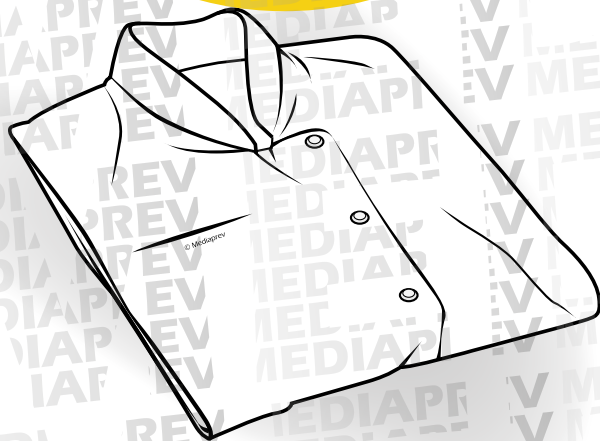


LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE



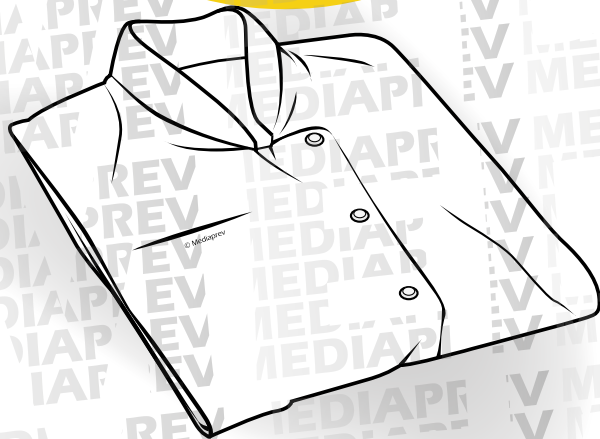
LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

Changer
de tenue **tous**
les jours



LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

Changer
de tenue **tous
les jours**

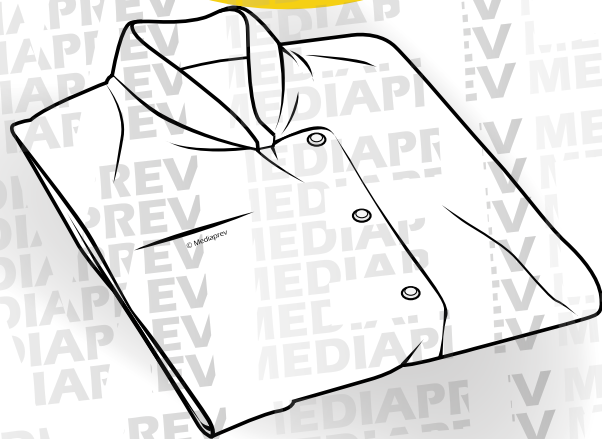


Le port de
gants ne dispense
pas de **se laver
les mains**
régulièrement



LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

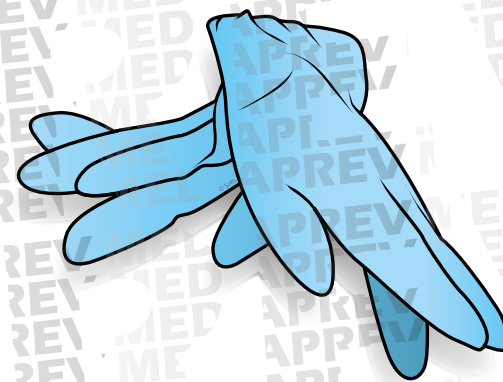
Changer
de tenue **tous
les jours**



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



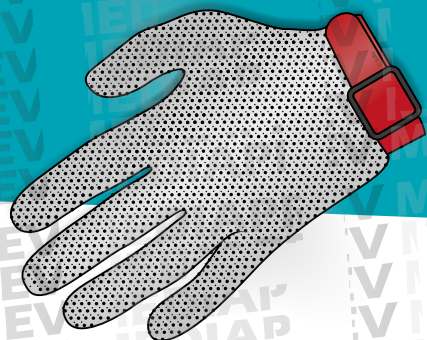


LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

Port de **gants**



LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

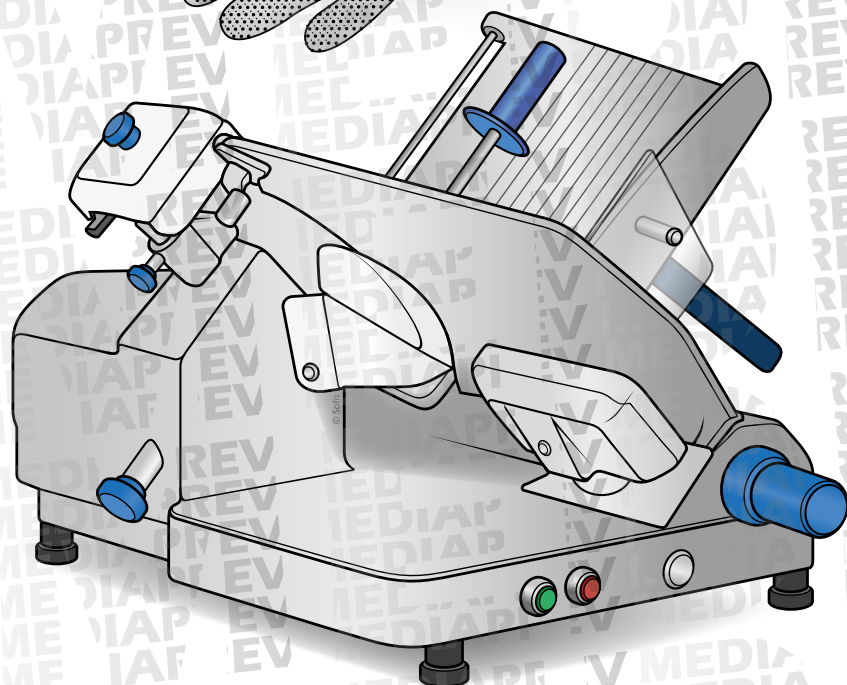
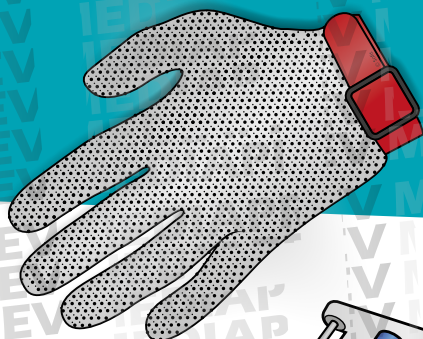


Port de **gants**



LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

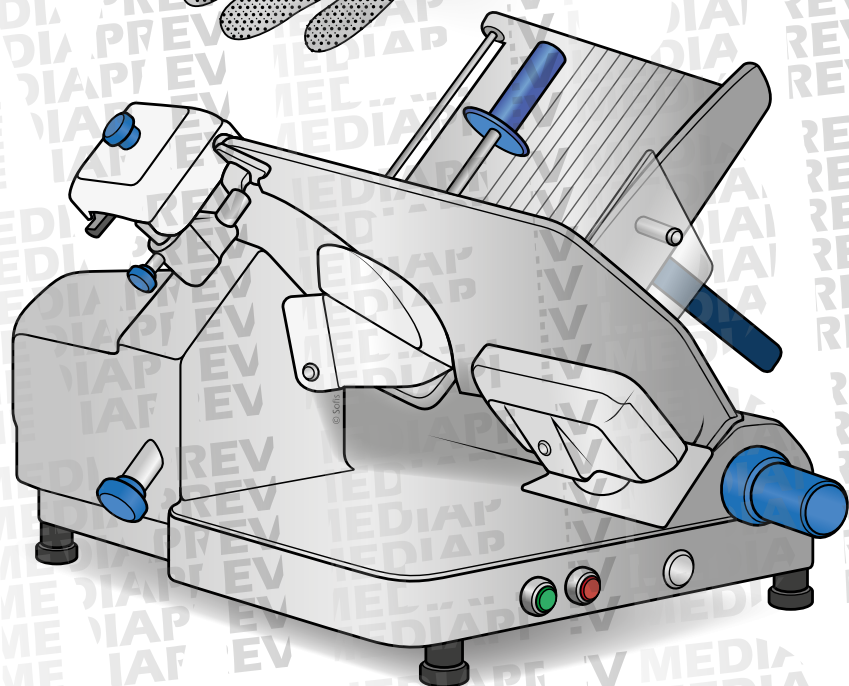
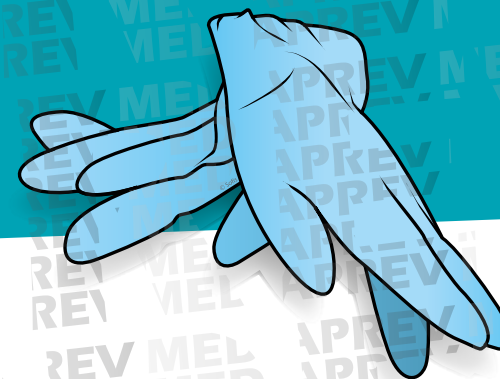
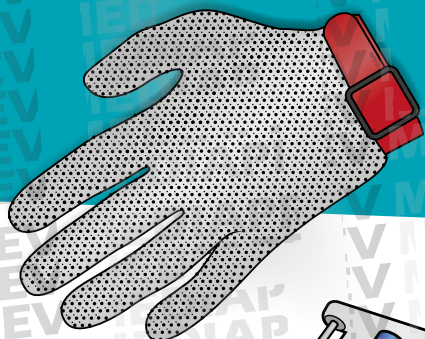
Port de **gants**





LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

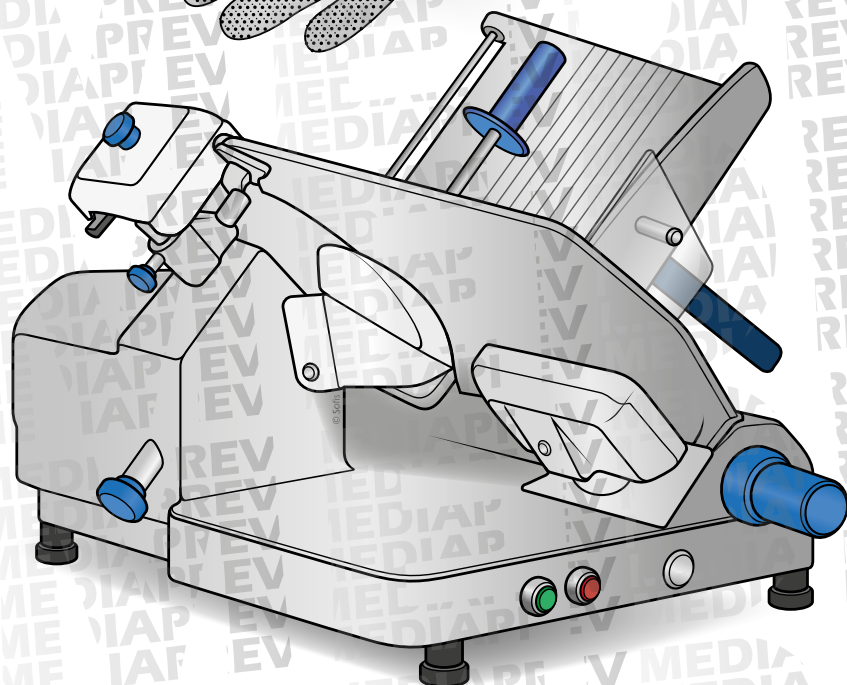
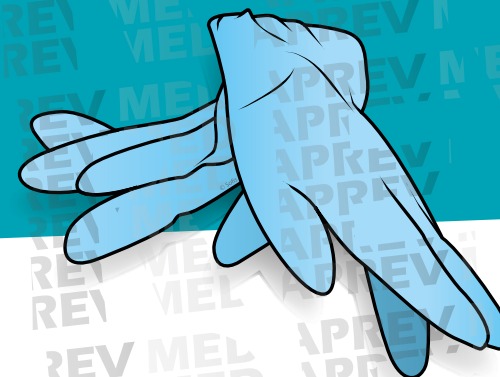
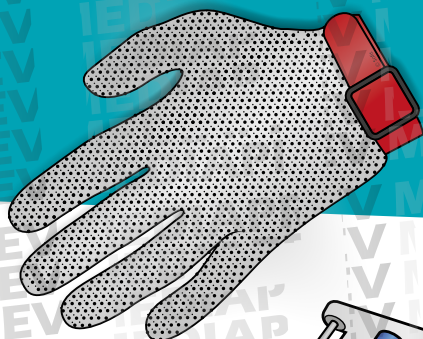
Port de **gants**





LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

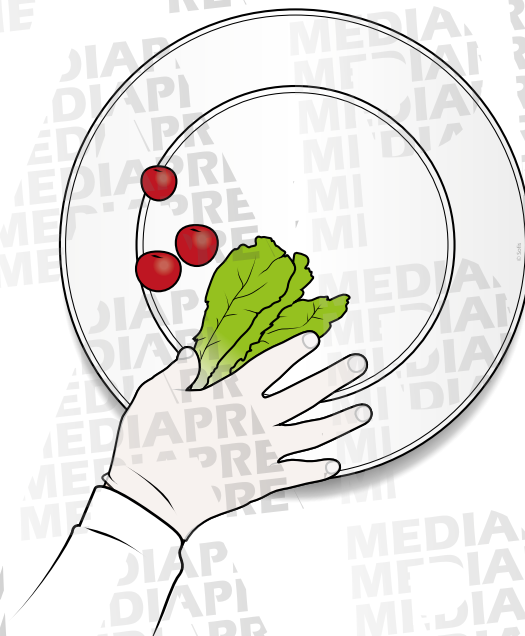
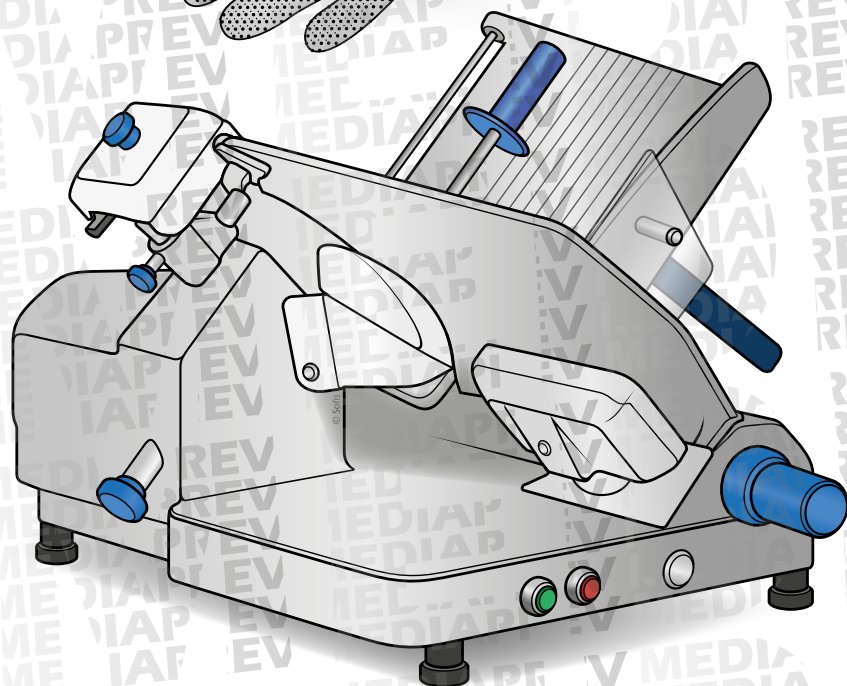
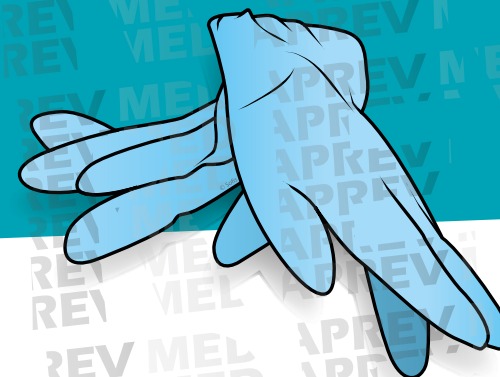
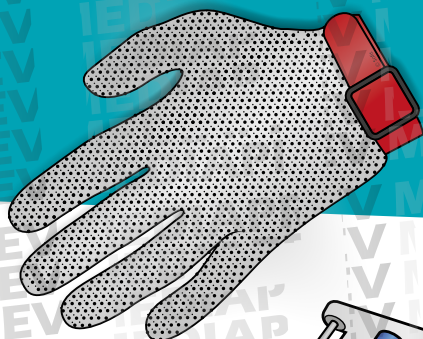
Port de gants





LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

Port de gants

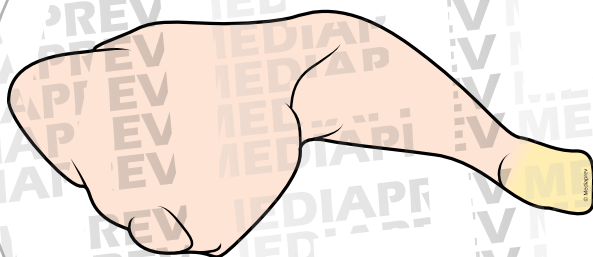




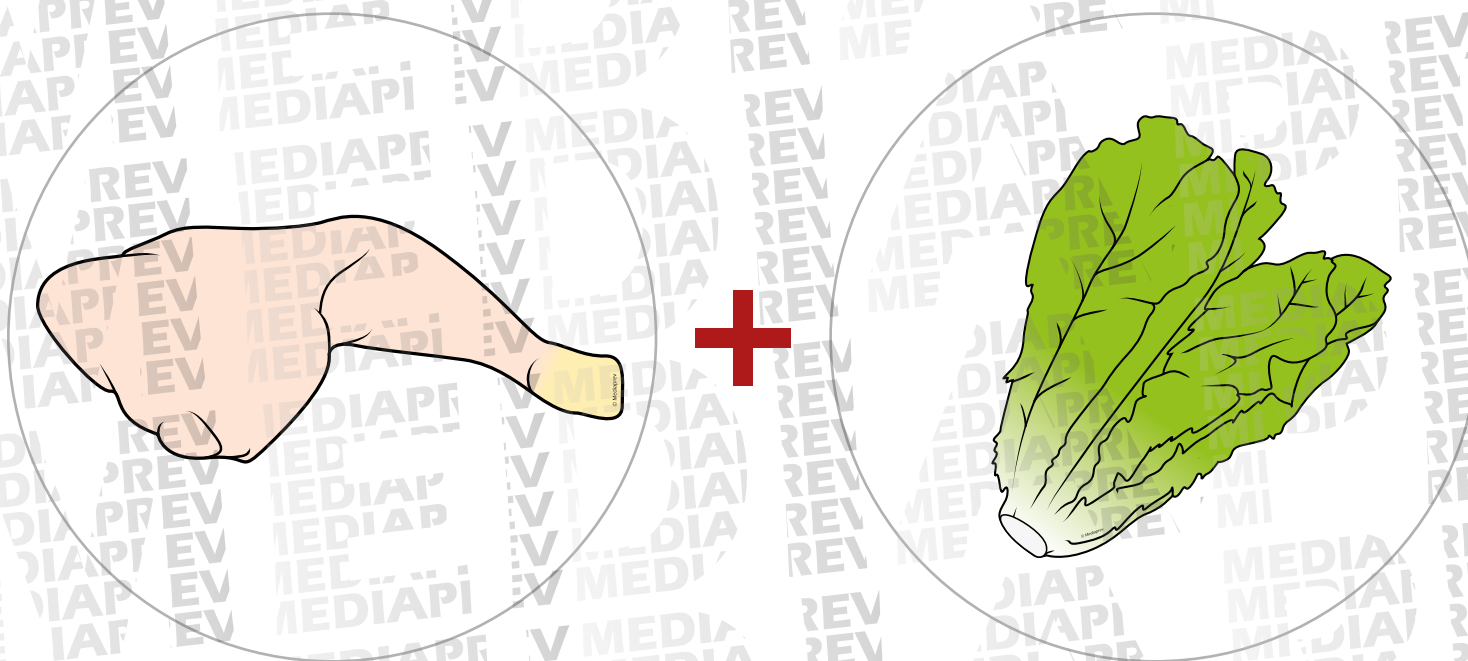
LE RESPECT DES PROCÉDURES



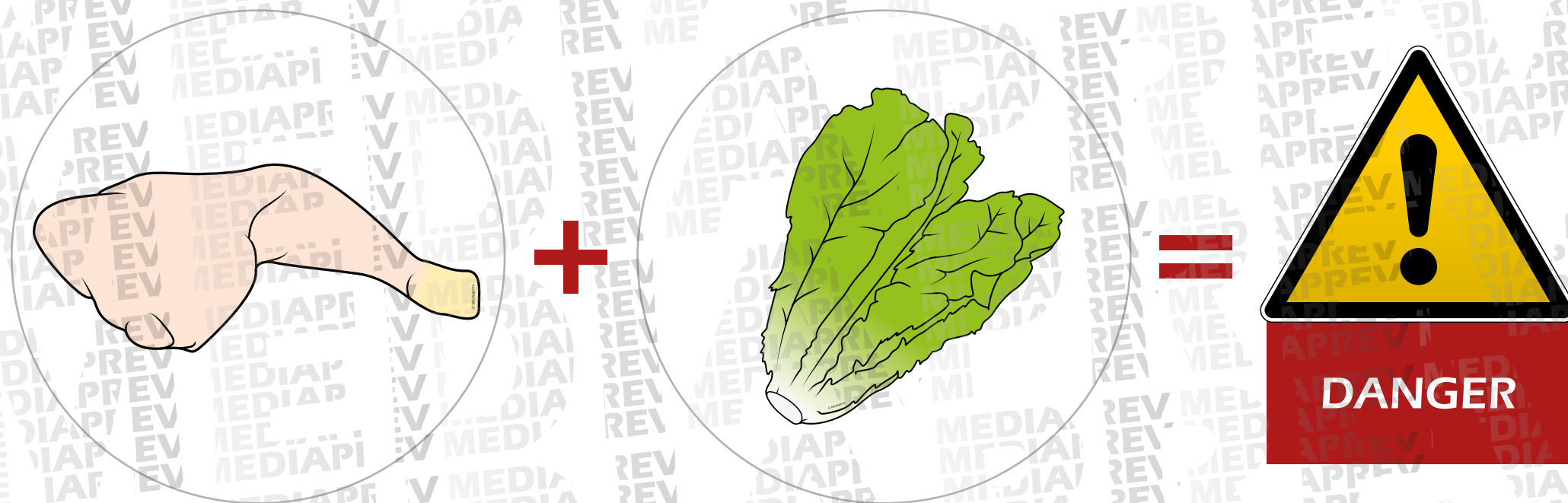
LE RESPECT DES PROCÉDURES



LE RESPECT DES PROCÉDURES

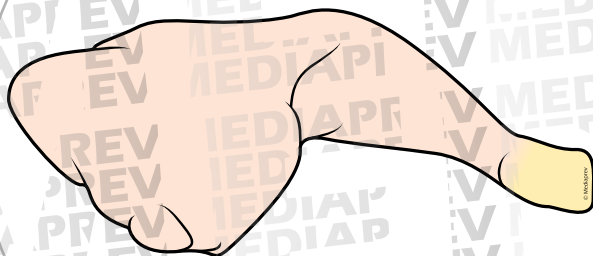


LE RESPECT DES PROCÉDURES

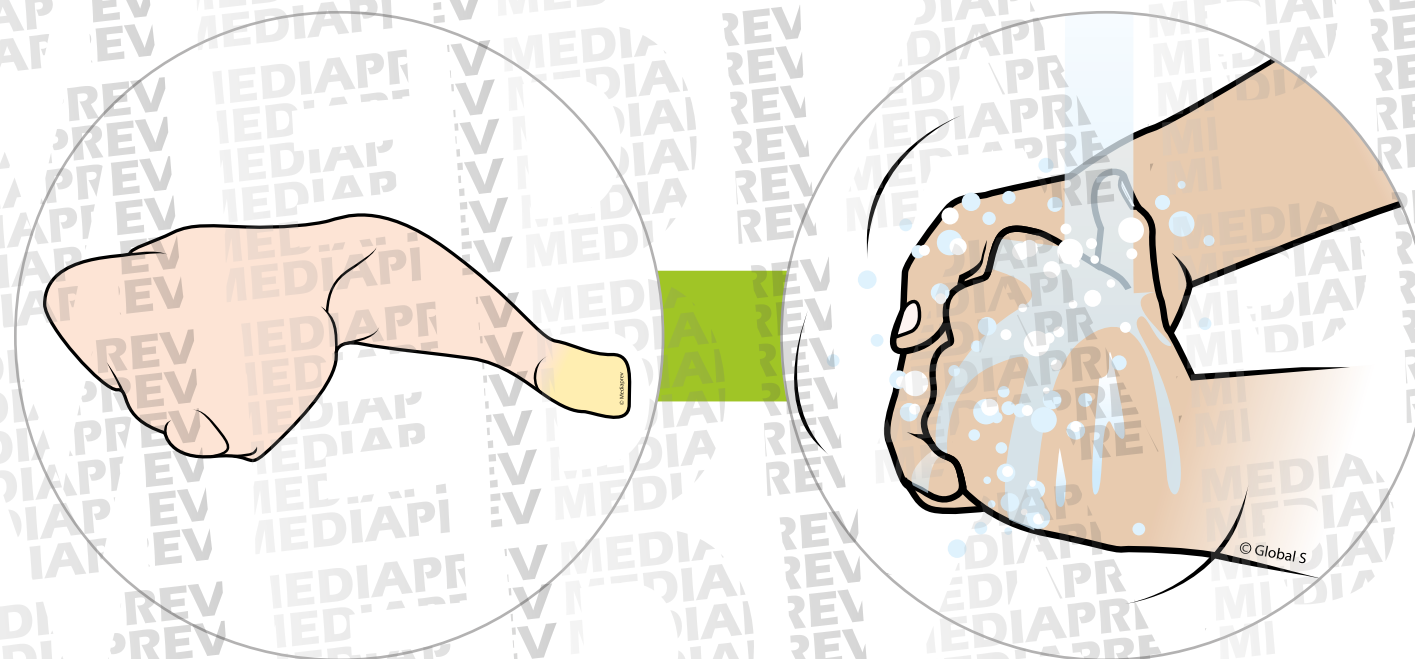




LE RESPECT DES PROCÉDURES

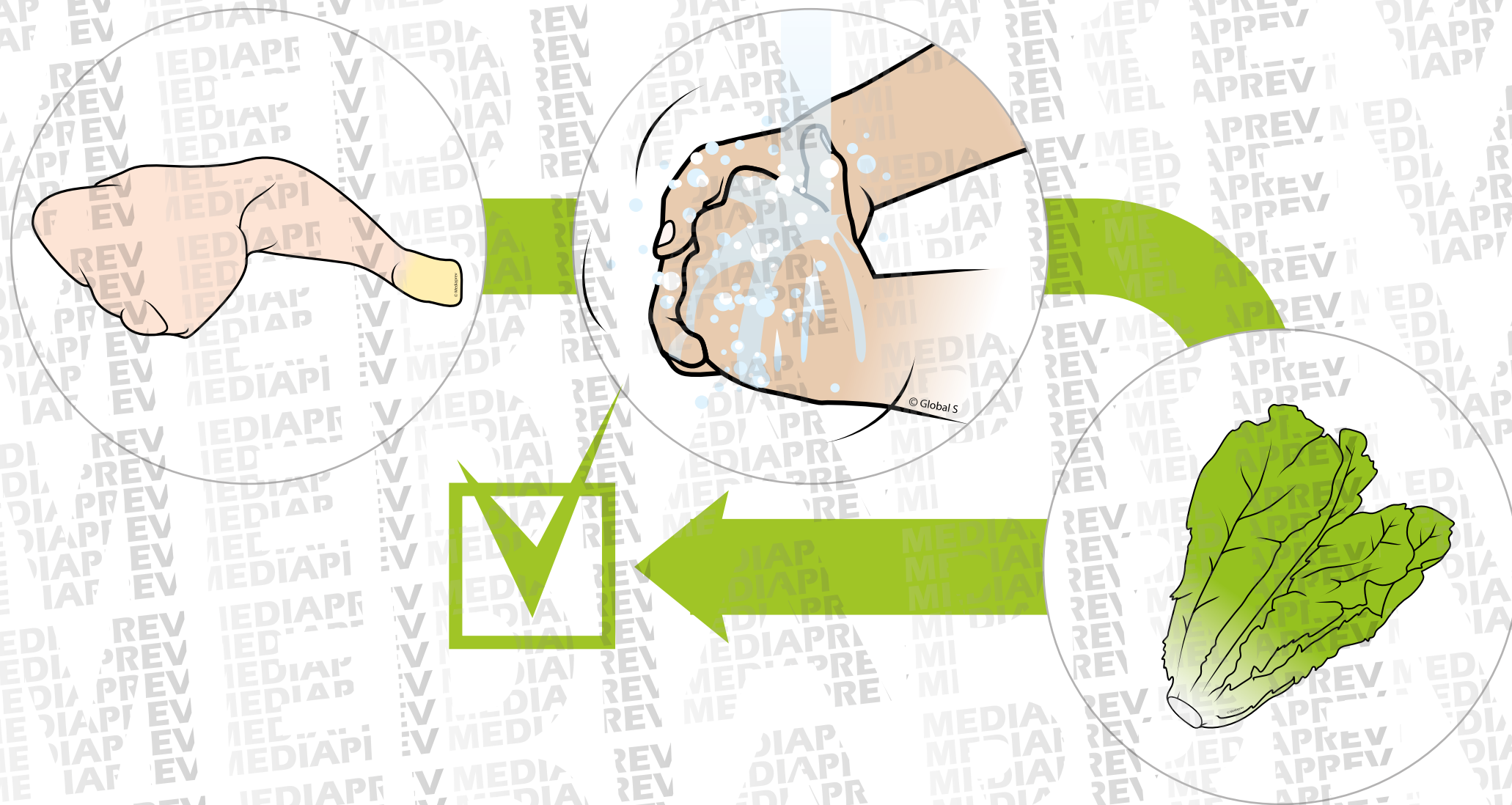


LE RESPECT DES PROCÉDURES





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 DÉSINFECTION



OBJECTIFS

OBJECTIFS



Connaître les règles pour bien nettoyer et désinfecter.



LA RÉGLEMENTATION



LA RÉGLEMENTATION

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

LA RÉGLEMENTATION

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

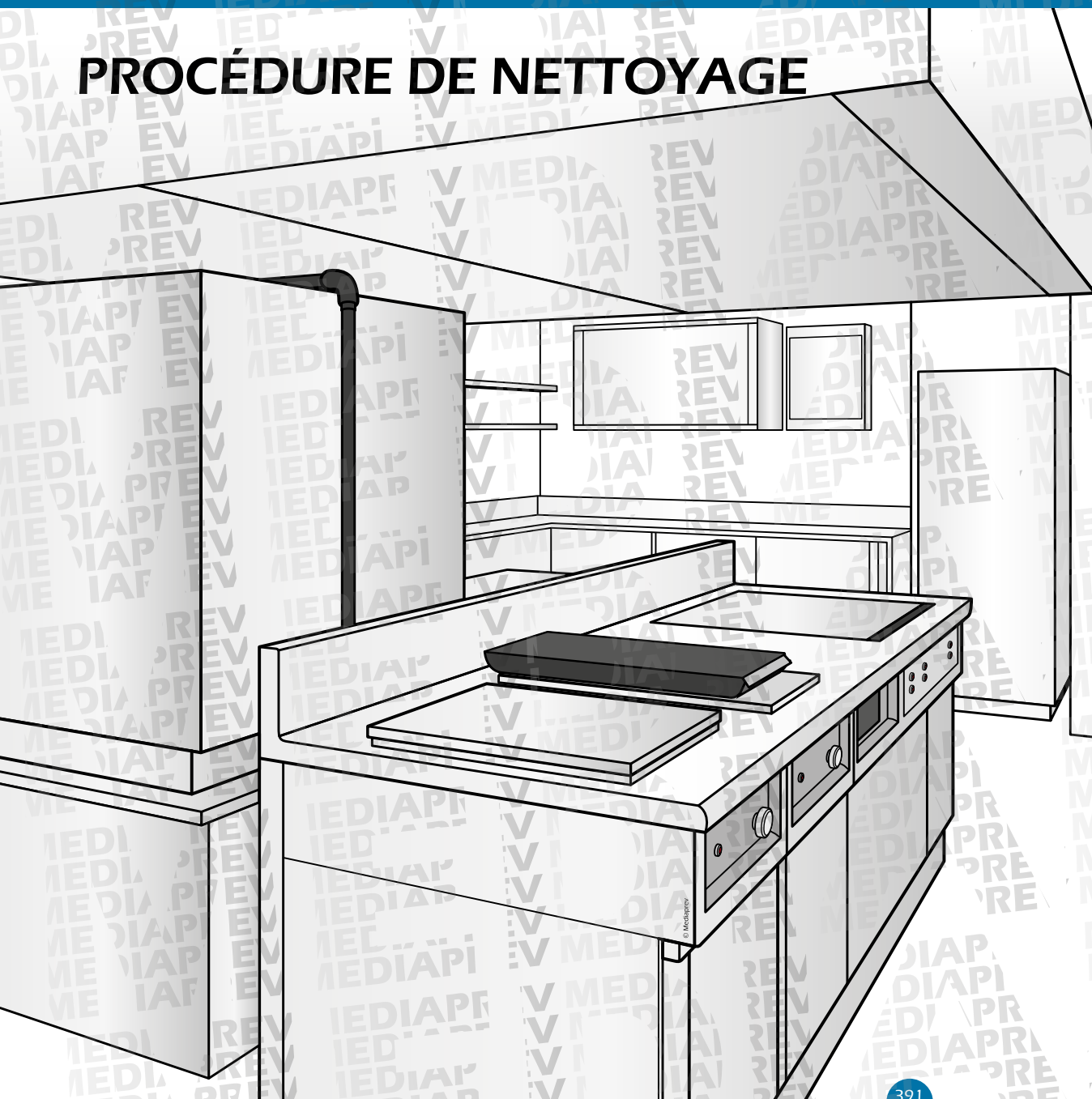
L'UE cherche à garantir l'hygiène des denrées alimentaires à tous les stades du processus de production, depuis la production primaire (issue principalement de l'agriculture, de la chasse et de la pêche) au consommateur final.



PROCÉDURE DE NETTOYAGE

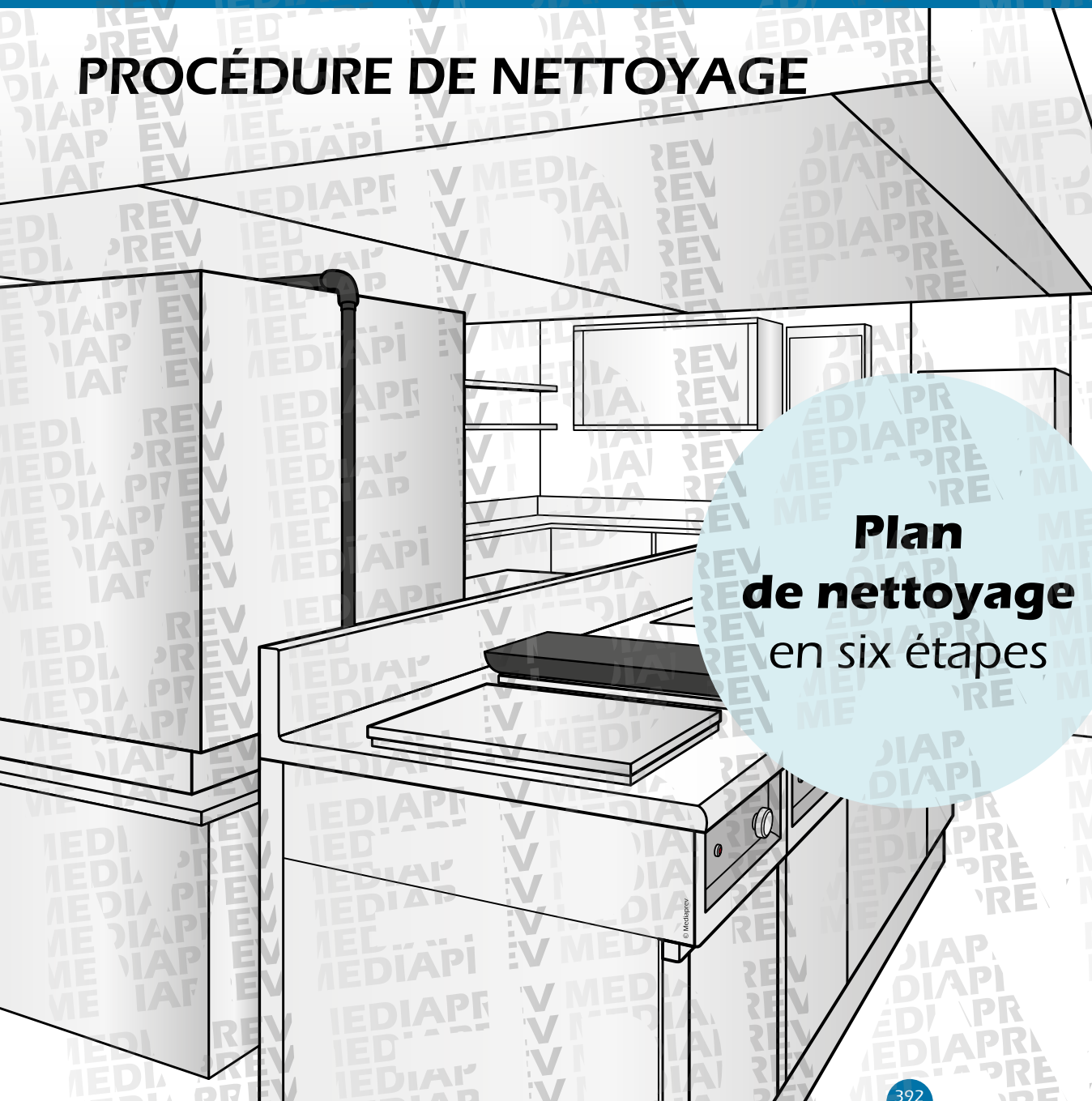


PROCÉDURE DE NETTOYAGE





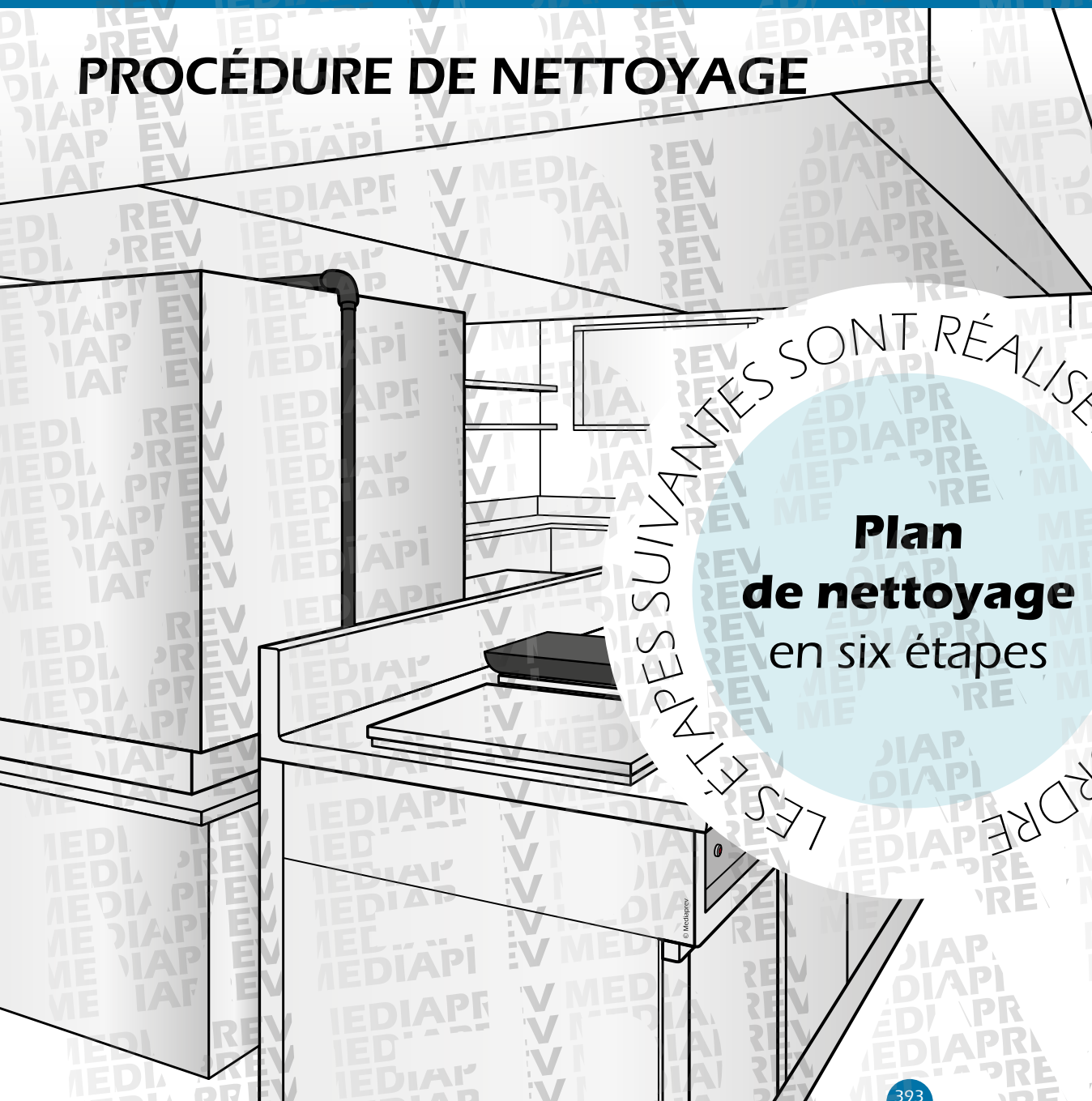
PROCÉDURE DE NETTOYAGE



**Plan
de nettoyage
en six étapes**



PROCÉDURE DE NETTOYAGE



LES ÉTAPES SUIVANTES SONT RÉALISÉES DANS CET ORDRE

**Plan
de nettoyage**
en six étapes

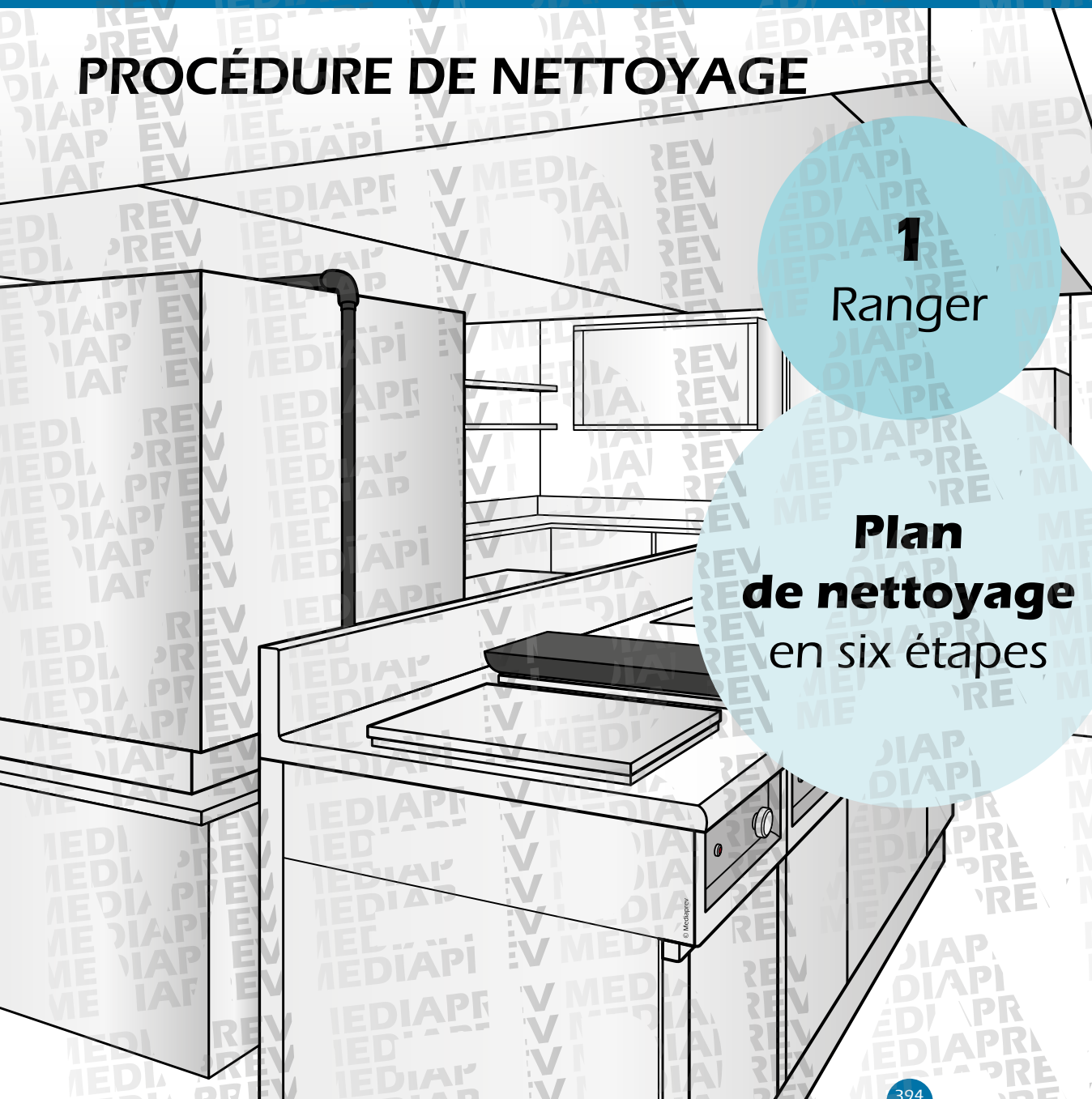


PROCÉDURE DE NETTOYAGE

1

Ranger

**Plan
de nettoyage**
en six étapes





PROCÉDURE 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

1

Ranger

2

Prélaver

Plan

de nettoyage

en six étapes

3

Nettoyer

5

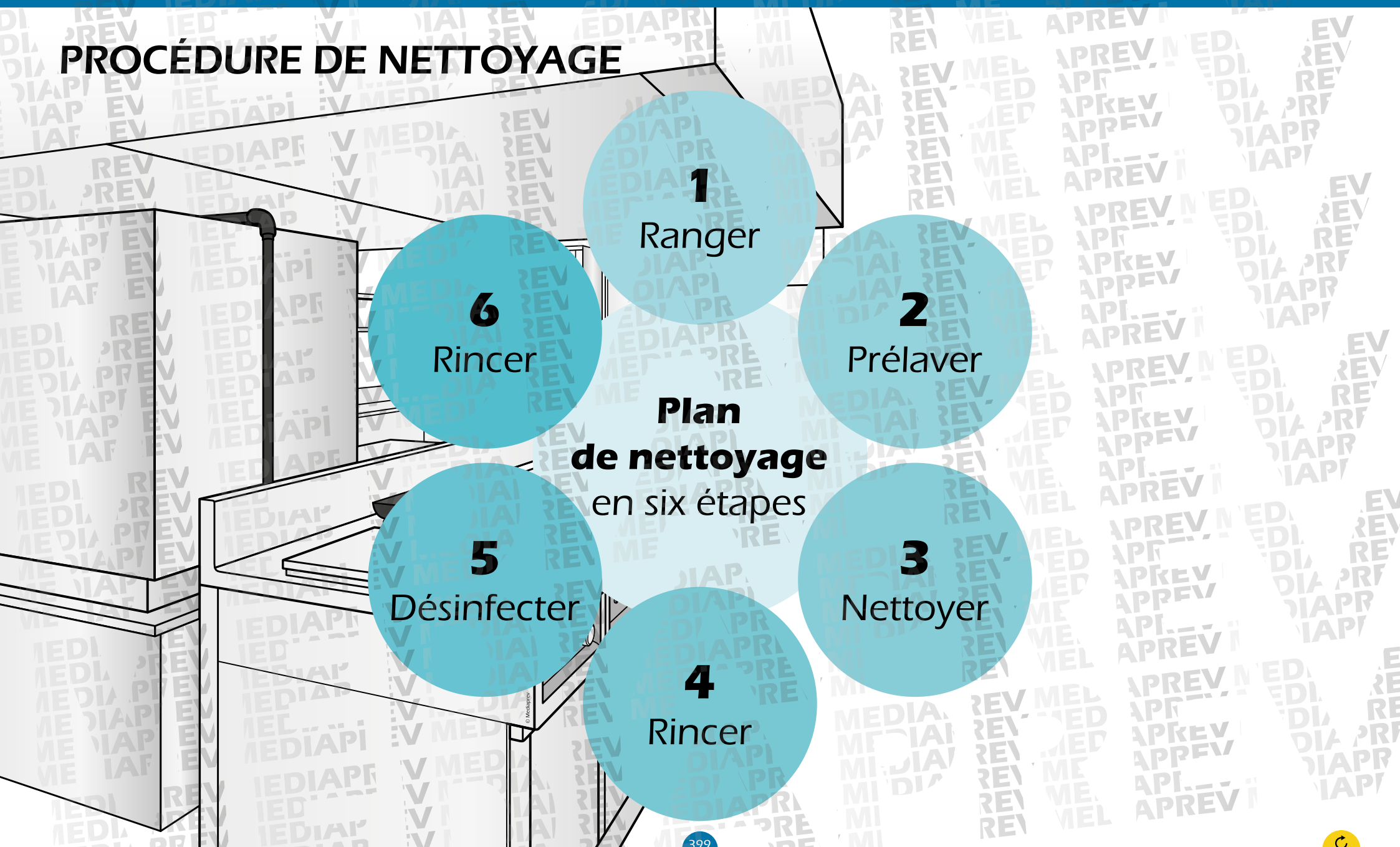
Désinfecter

4

Rincer



PROCÉDURE DE NETTOYAGE





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



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 opérations



PLAN DE NETTOYAGE

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



LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

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 distillée (6)

Eau pure (7)

Savon (9 à 10)

Ammoniaque (11,5)

Liquide vaisselle (11,5)

Soude ou potasse molaire (14)



LES DÉSINFECTANTS

LES DÉSINFECTANTS

Les
désinfectants ont
des noms différents
selon leur action.



LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide



LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

Qui tue les spores

LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

Qui tue les spores

Fongicide

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.

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 DÉSINFECTION



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Nettoyage

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

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.

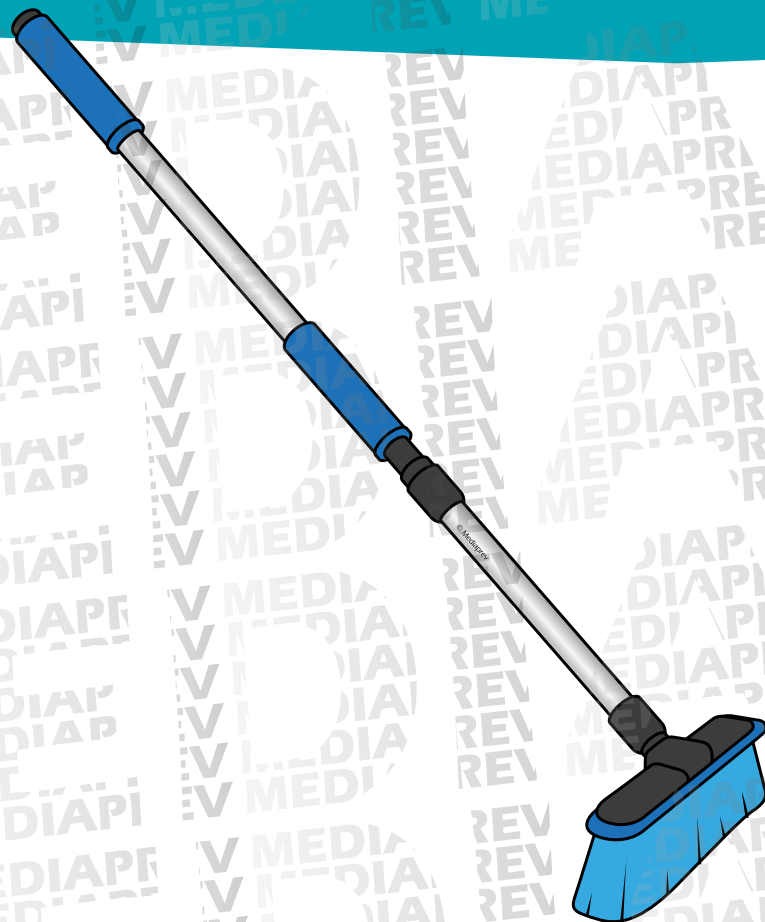
Il vaut donc
mieux un **nettoyage
sans désinfection**
qu'une désinfection
sans nettoyage

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

**Le matériel de nettoyage désinfection
peut comporter**

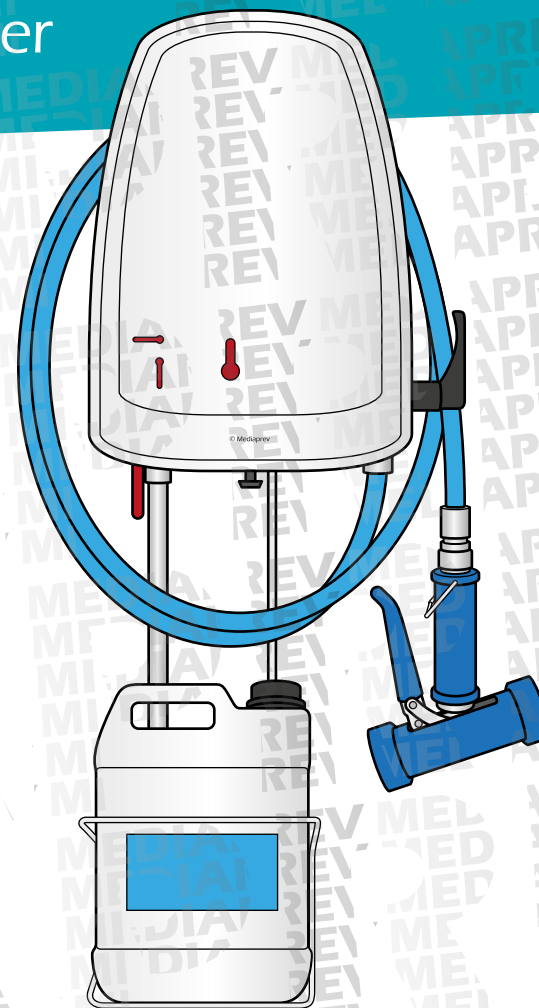
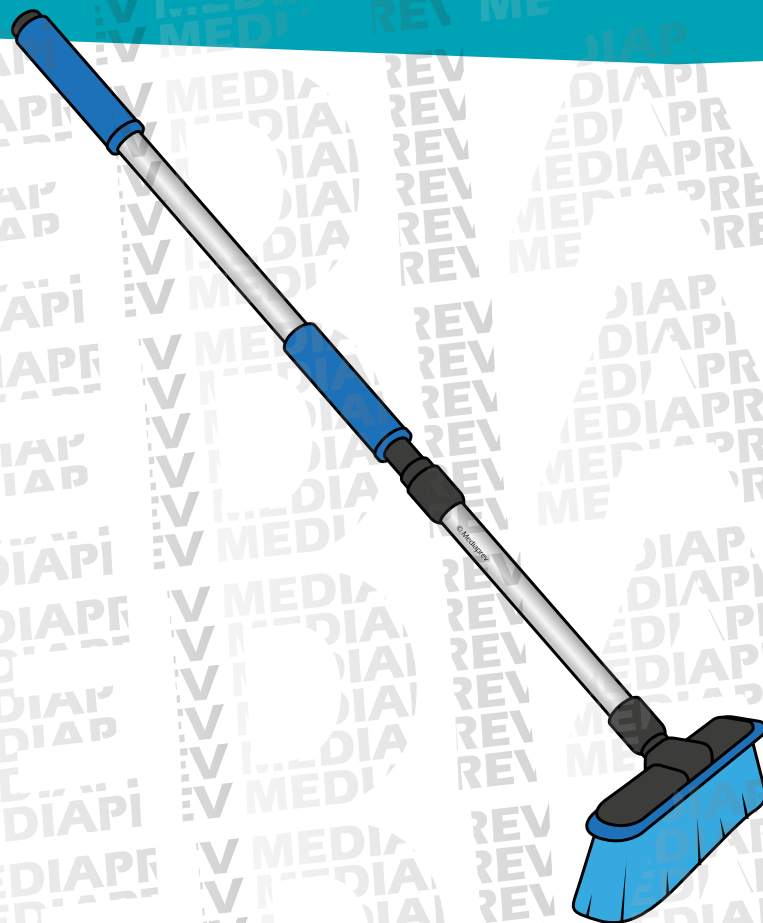
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

**Le matériel de nettoyage désinfection
peut comporter**



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

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

INCOMPATIBILITÉ 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

1

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 ?

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



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 ?

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 ?

Qui tue les bactéries

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 ?

Temps - Action mécanique - Contrôle - Température

B

Température - Action mécanique - Concentration - Temps

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.



QUIZ

7

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

Alcalin

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



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



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 ?

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

Zone
propre



L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Zone
propre

Zone
sale

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



Zone
propre



Zone
sale

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

Épicerie

Emballages

Poubelles

Local
déchets

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Épicerie

Chambre froide

Viande
Poisson

Légumes

Emballages

Poubelles

Local
déchets

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Épicerie

Chambre froide

Viande
Poisson

Légumes

Préparation
Cuisson

Emballages

Poubelles

Local
déchets

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Épicerie

Chambre froide

Viande
Poisson

Légumes

Préparation
Cuisson

Emballages

Poubelles

Local
déchets

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Épicerie

Chambre froide

Viande
Poisson

Légumes

Préparation
Cuisson

Emballages

Plonge

Poubelles

Local
déchets

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Épicerie

Chambre froide

Viande
Poisson

Légumes

Préparation
Cuisson

Restaurant

Emballages

Plonge

Poubelles

Local
déchets

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Épicerie

Chambre froide

Viande
Poisson

Légumes

Préparation
Cuisson

Restaurant

Emballages

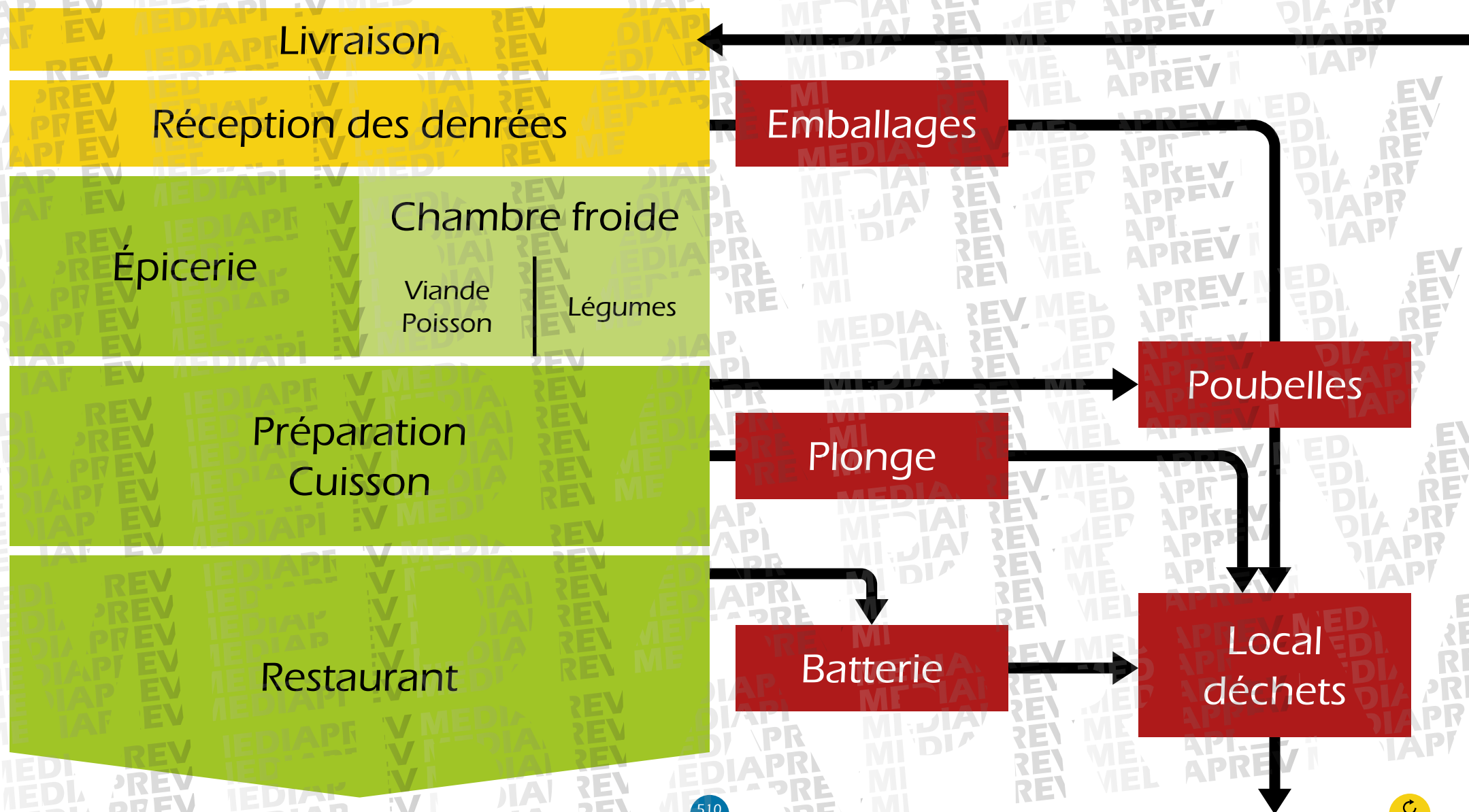
Plonge

Batterie

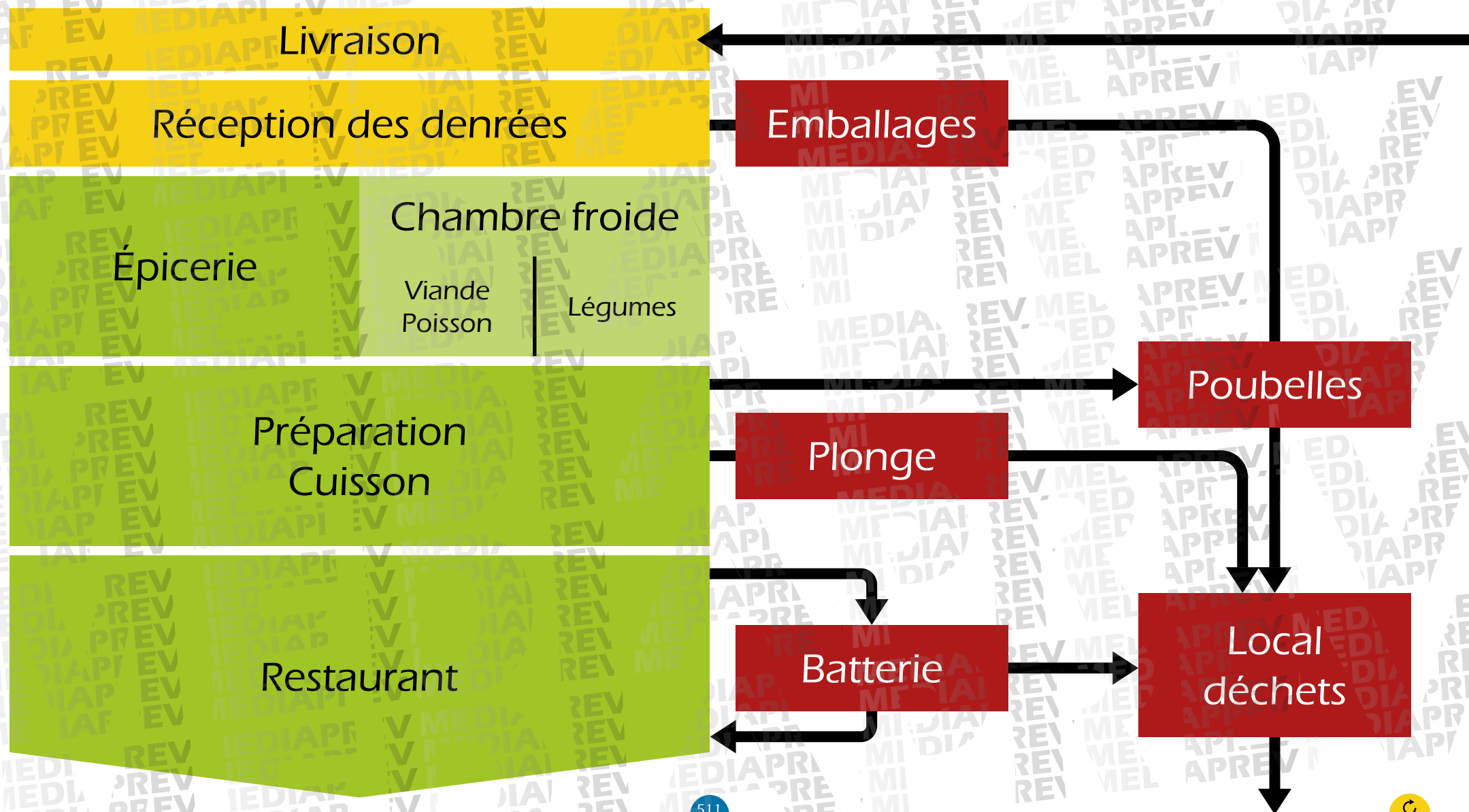
Poubelles

Local
déchets

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
Matériels sales

SECTORISATION DU RESTAURANT

FLUX DES ZONES SALES

Déchets
Cartons
Matériels sales

FLUX DES ZONES PROPRES

Mise en place
Production
Matières premières

SECTORISATION DU RESTAURANT

FLUX DES
ZONES SALES

Déchets
Cartons
Matériels sales

NE
DOIVENT
JAMAIS SE
CROISER

FLUX DES
ZONES PROPRES

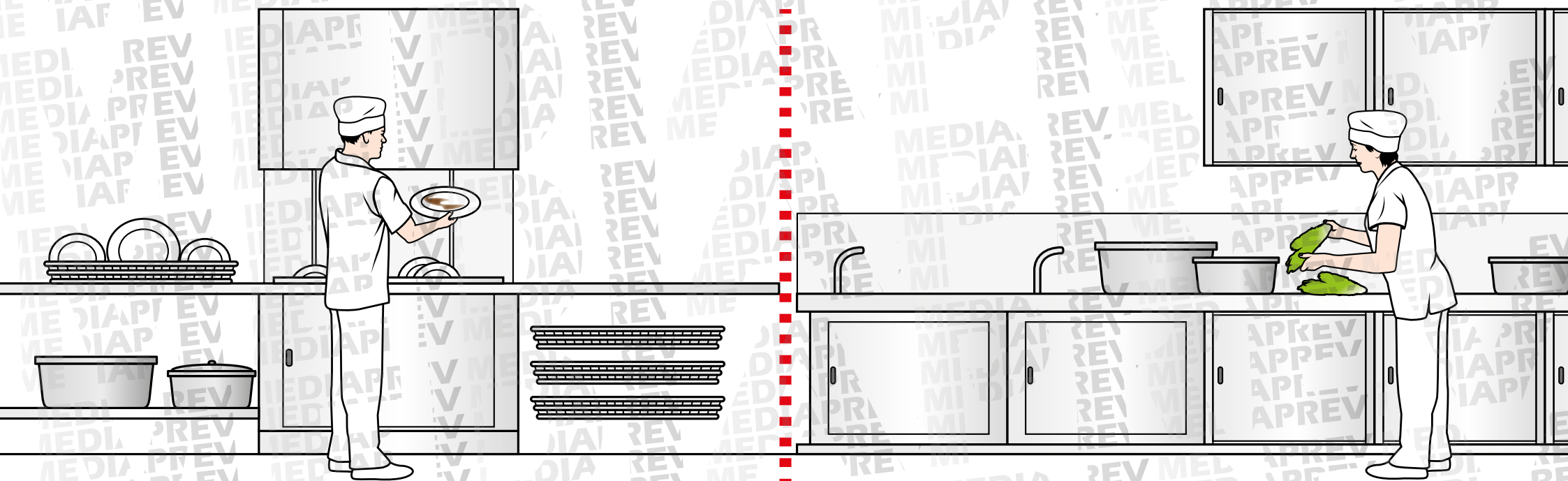
Mise en place
Production
Matières premières



COMMENT AGIR ?



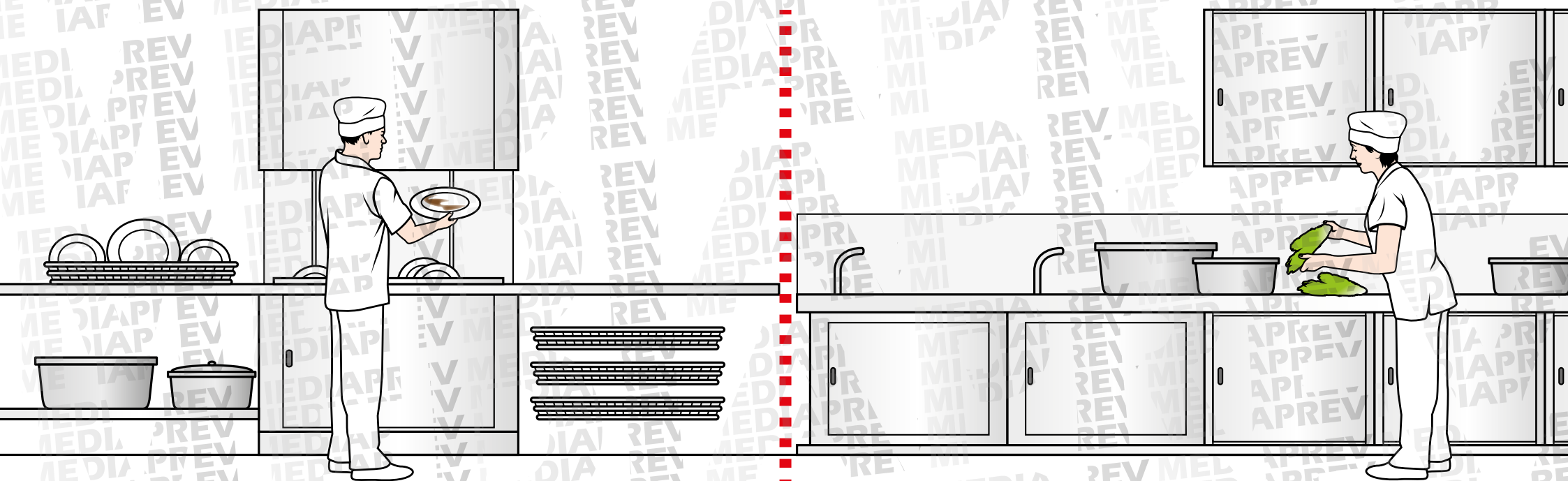
COMMENT AGIR ?





COMMENT AGIR ?

Zone sale

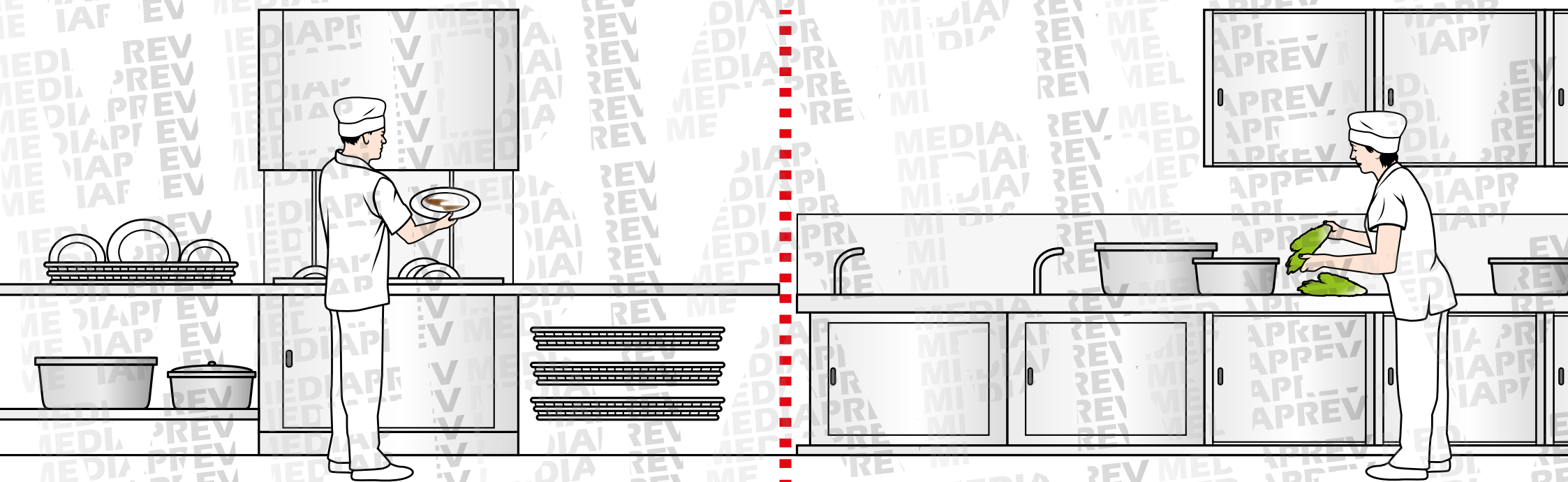




COMMENT AGIR ?

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

Reception des denrées

Circuit des denrées

Circuit vaisselle

Circuit des déchets



LA MARCHÉ EN AVANT

Réception des denrées

Emballages

Circuit des denrées

Circuit vaisselle

Circuit des déchets



LA MARCHÉ EN AVANT

Réception des denrées

Emballages

Circuit des denrées

Circuit vaisselle

Voirie

Circuit des déchets

LA MARCHÉ EN AVANT

Réception des denrées

Magasin
Épicerie

Emballages

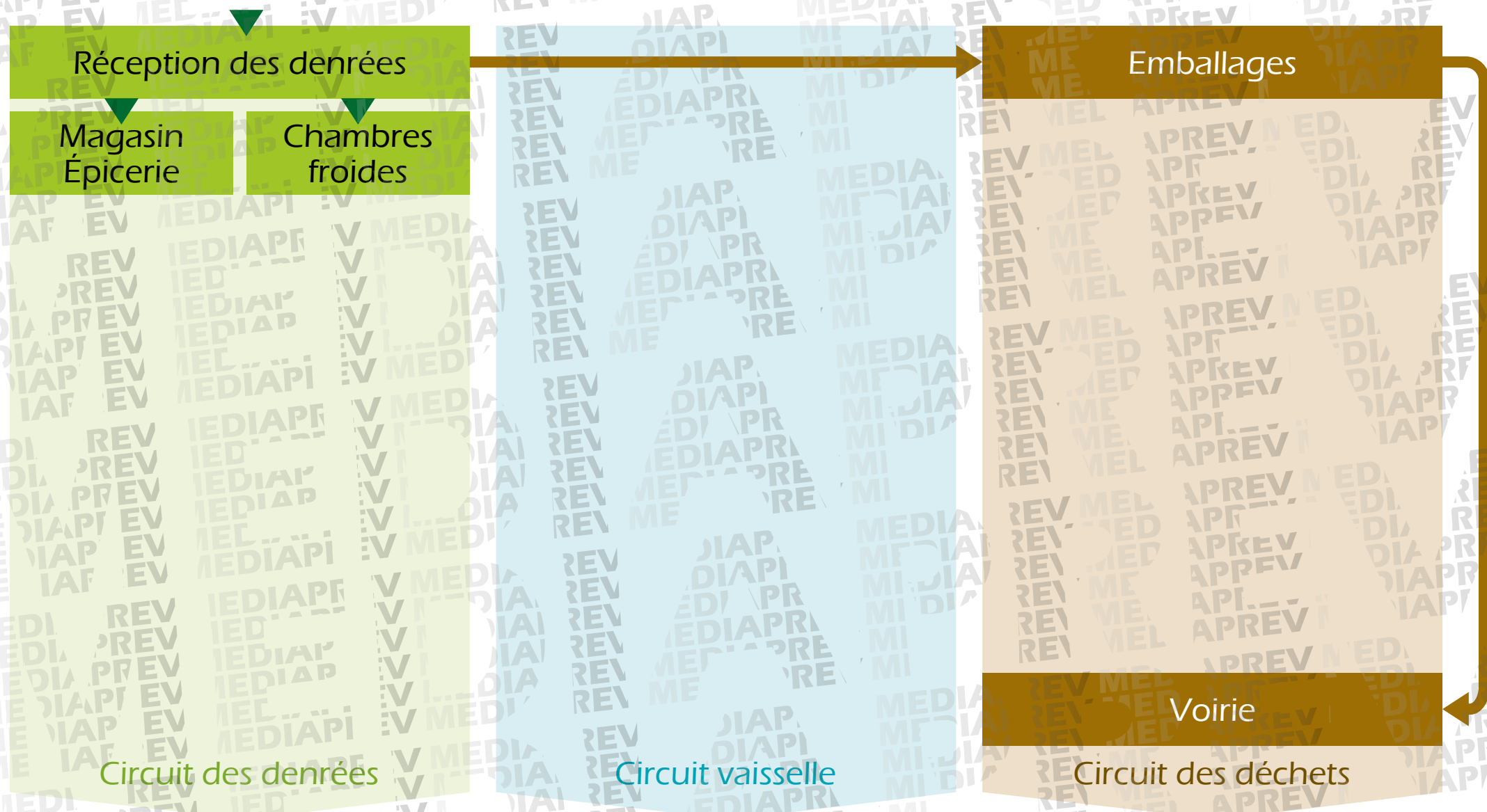
Circuit des denrées

Circuit vaisselle

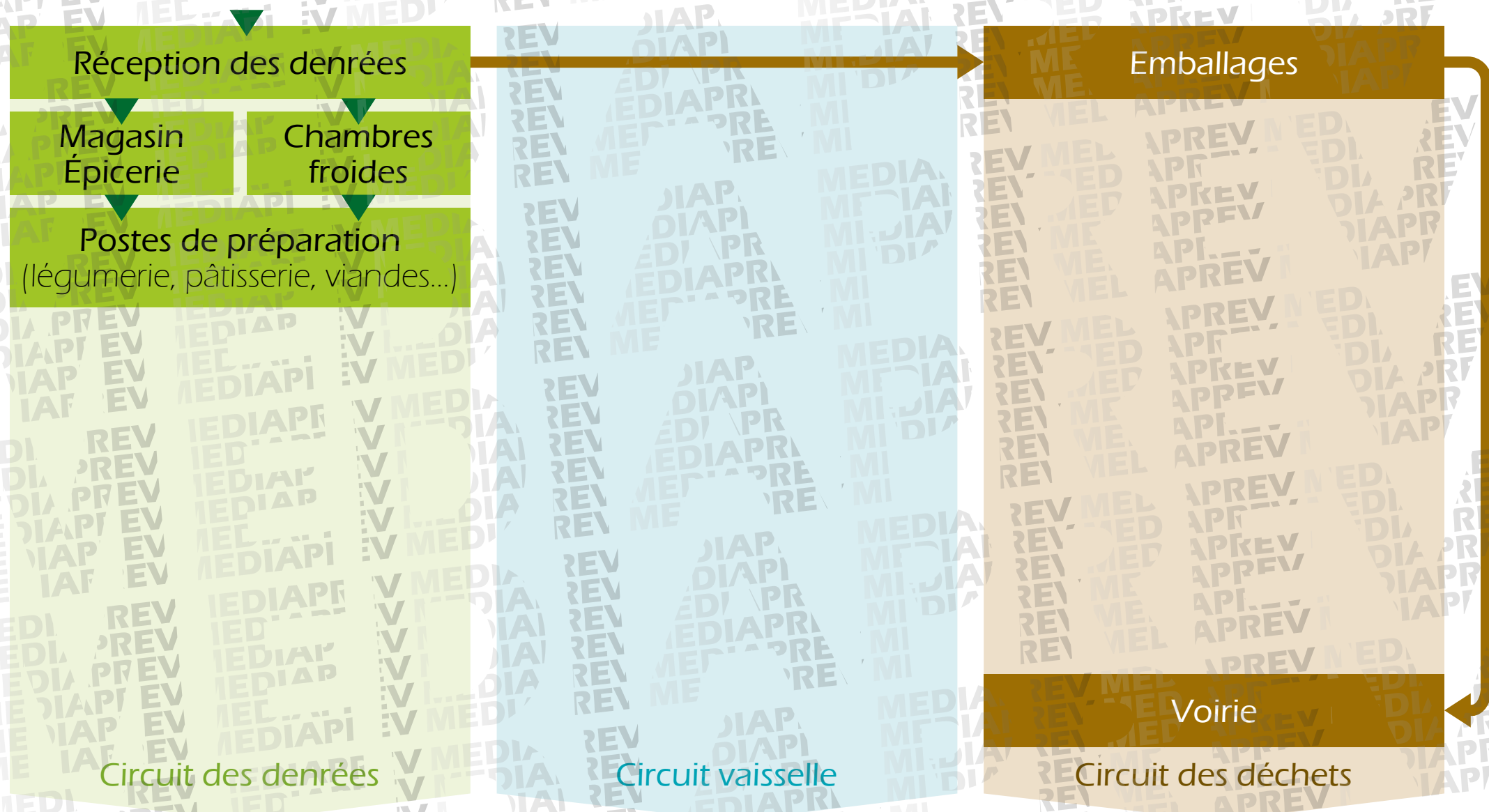
Voirie

Circuit des déchets

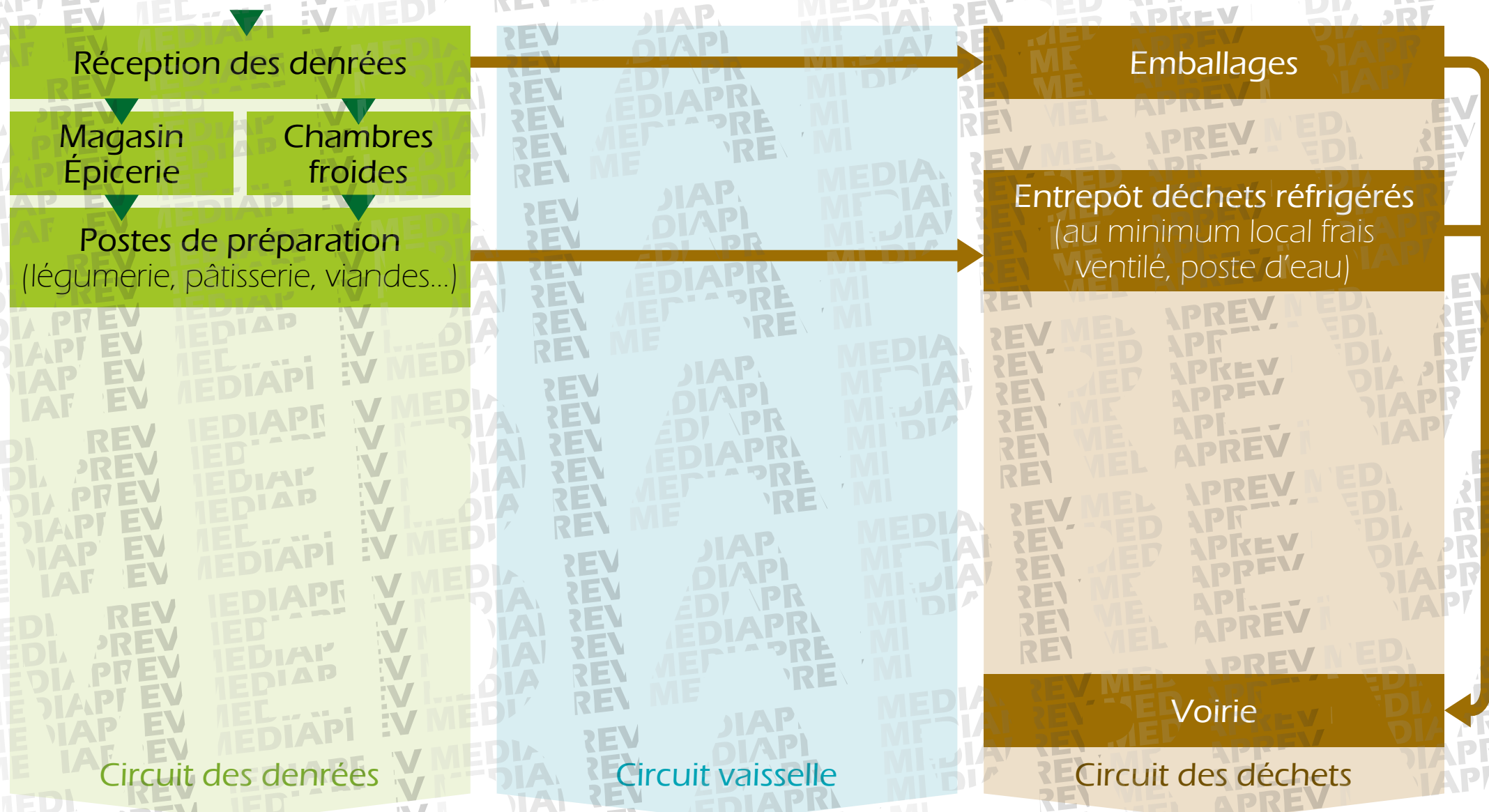
LA MARCHÉ EN AVANT



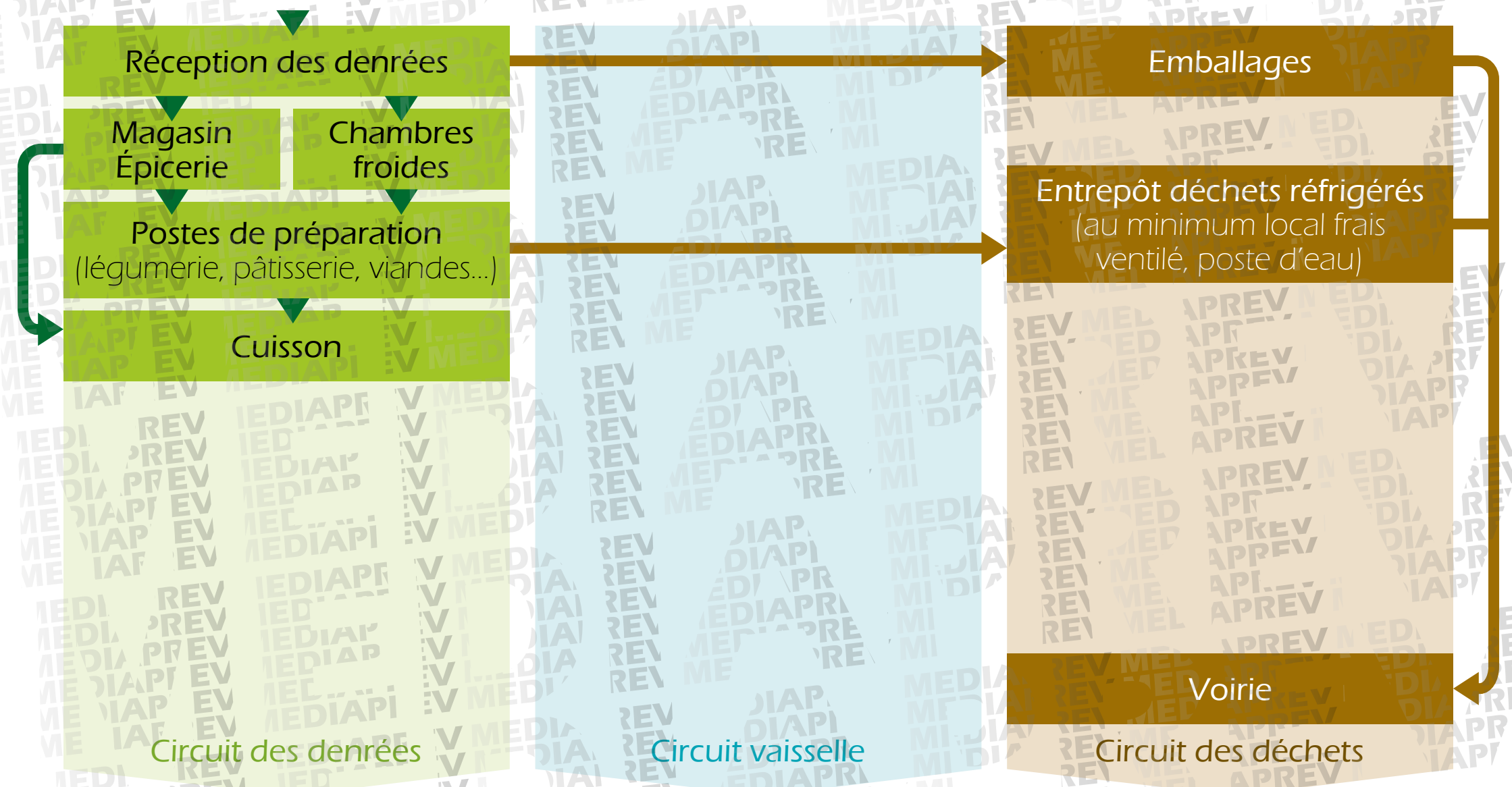
LA MARCHÉ EN AVANT



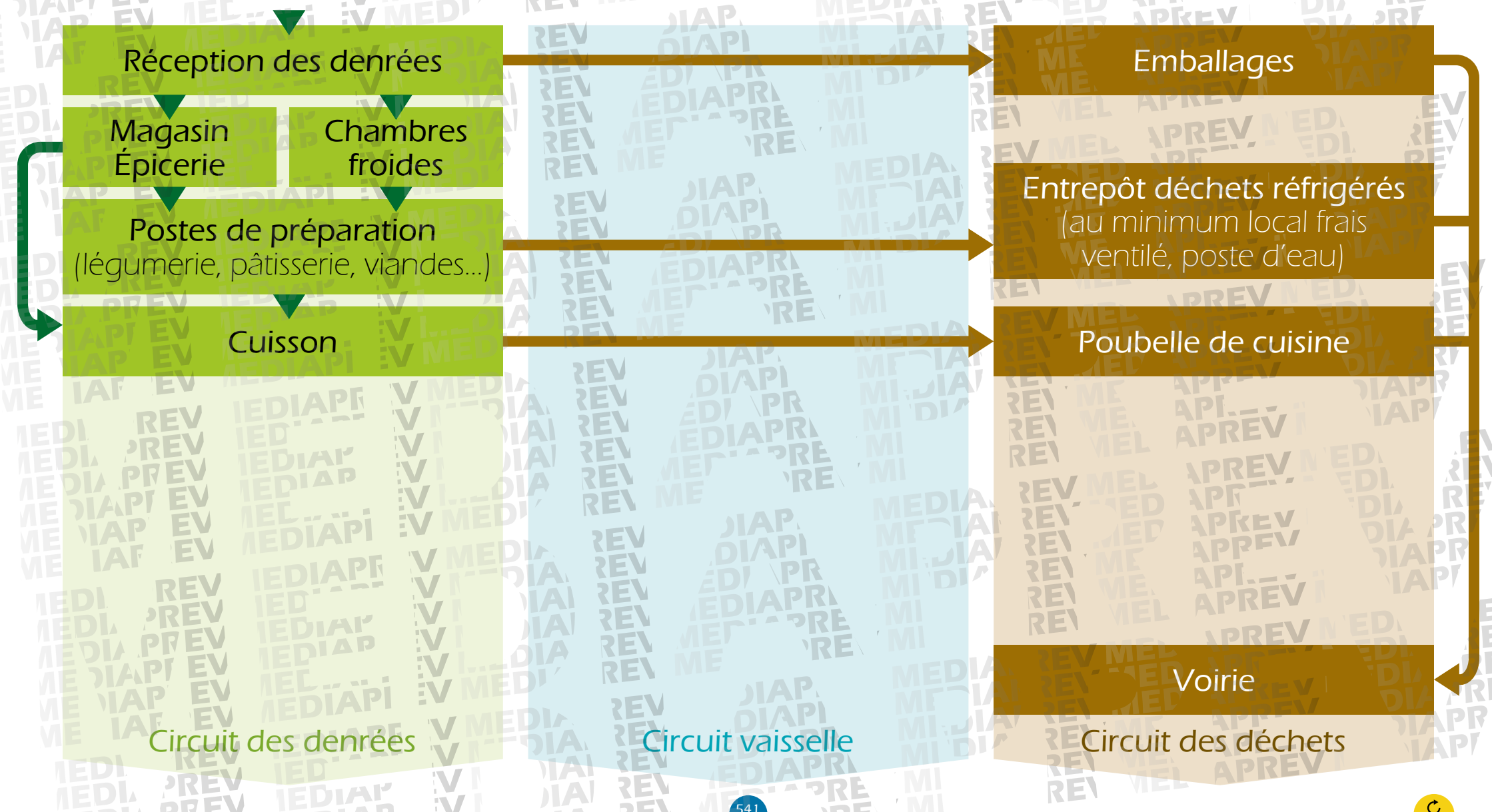
LA MARCHÉ EN AVANT



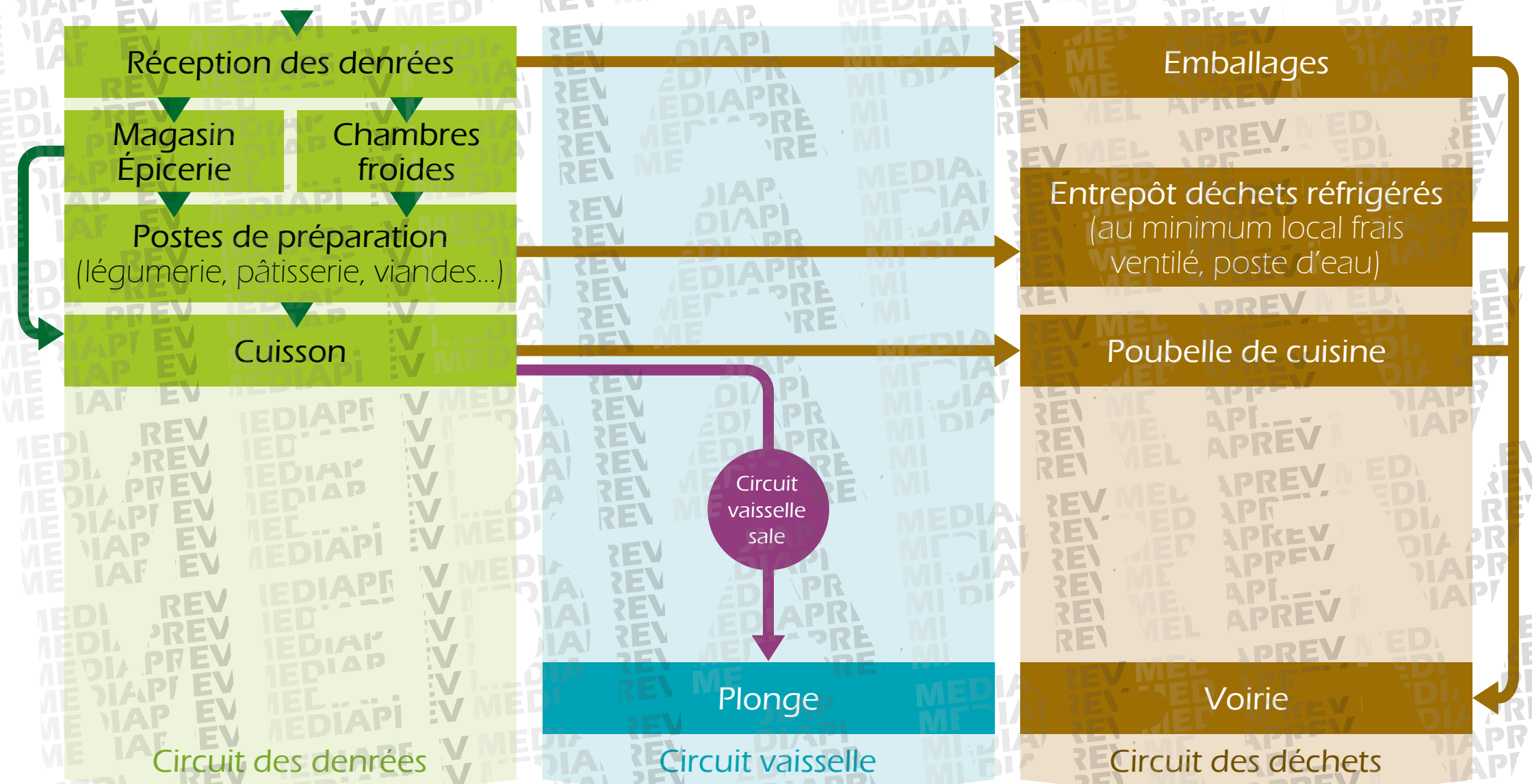
LA MARCHÉ EN AVANT



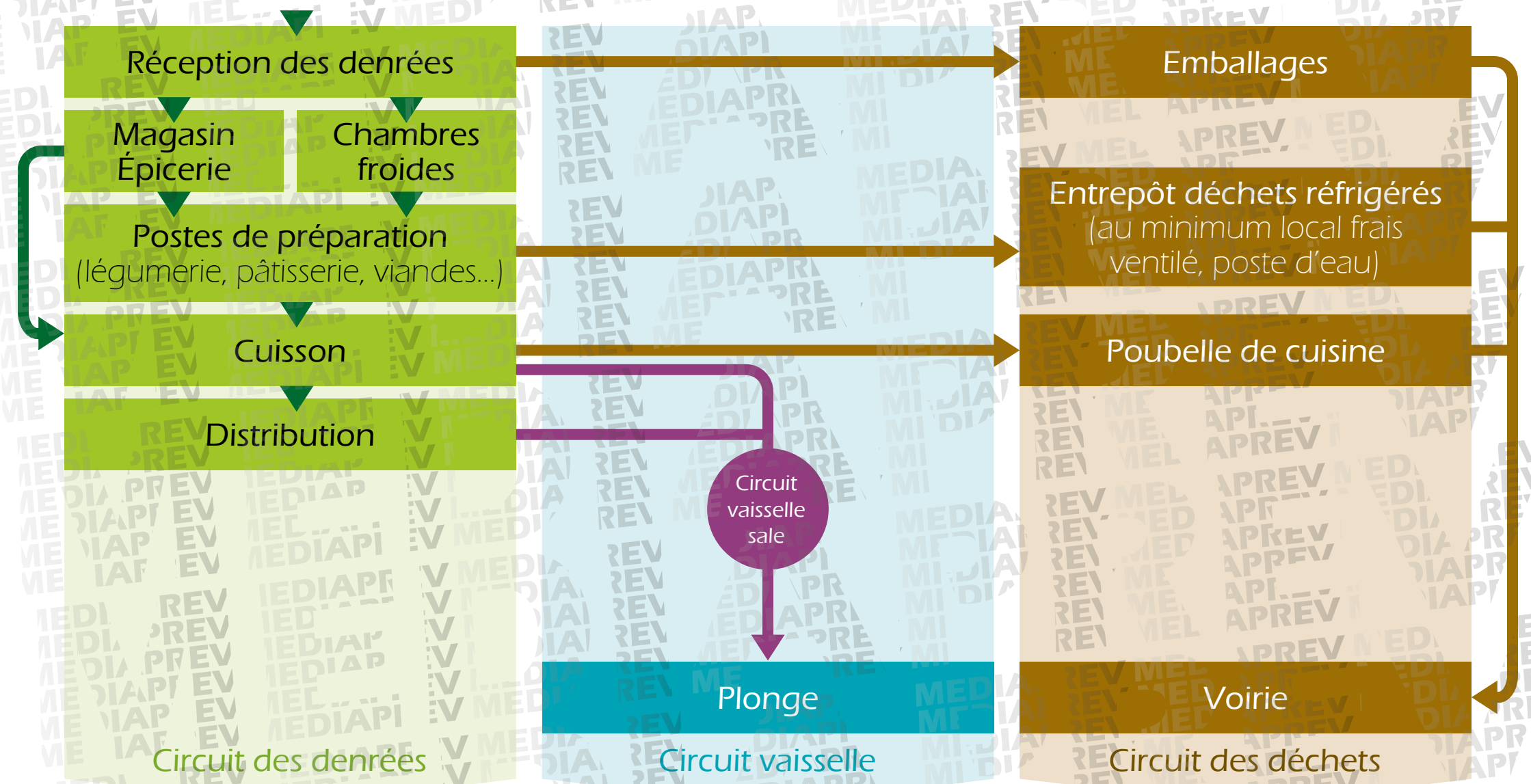
LA MARCHÉ EN AVANT



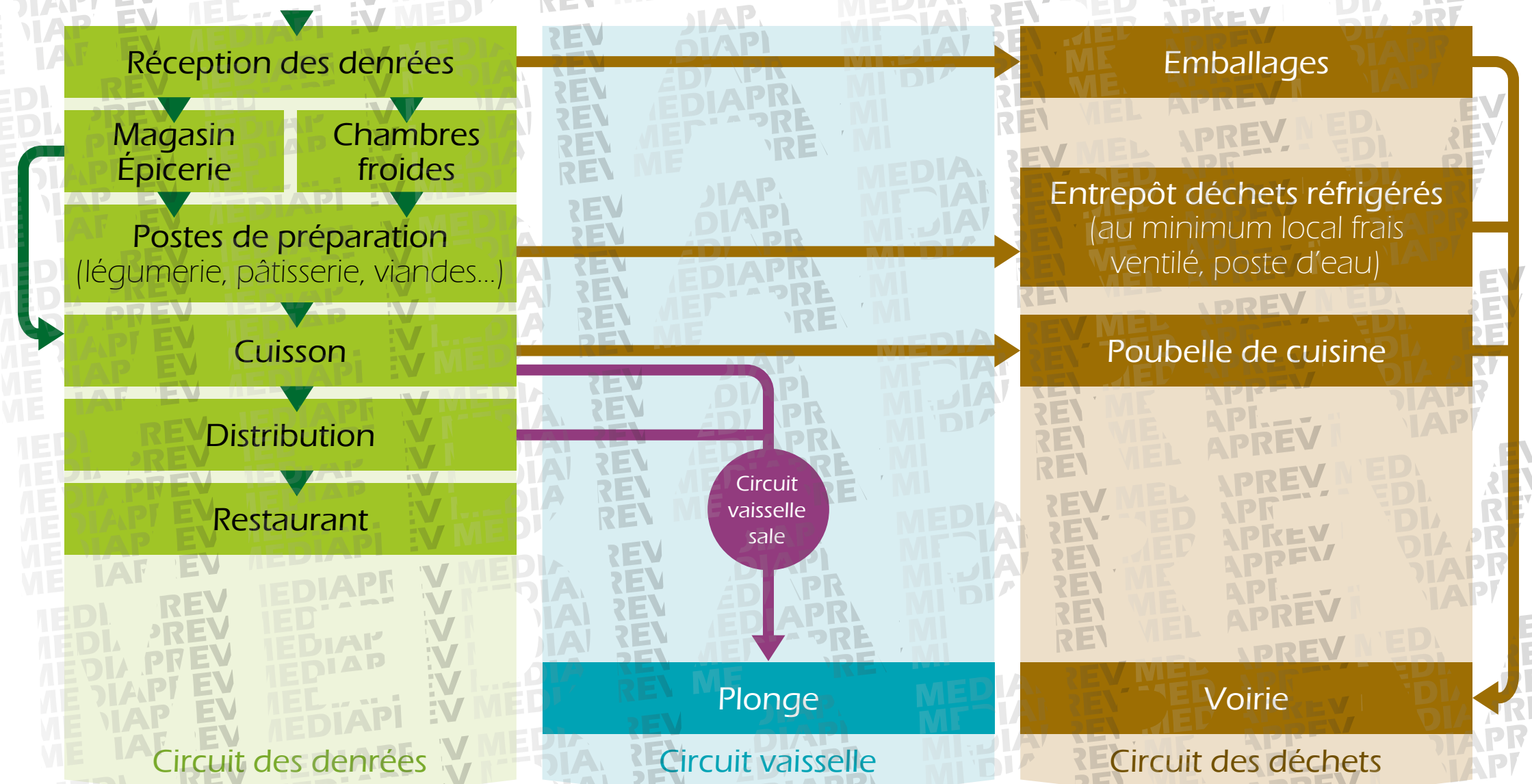
LA MARCHÉ EN AVANT



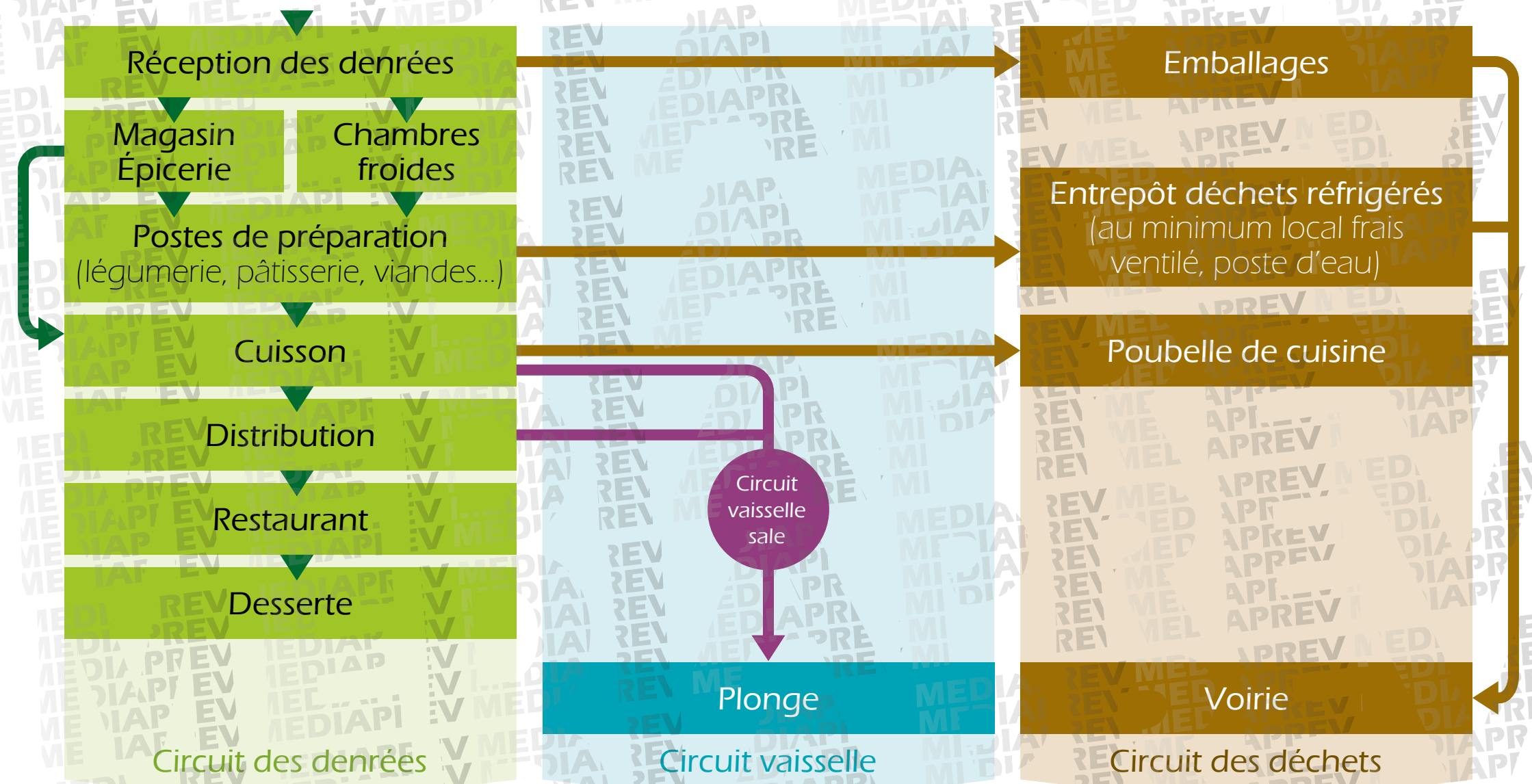
LA MARCHÉ EN AVANT



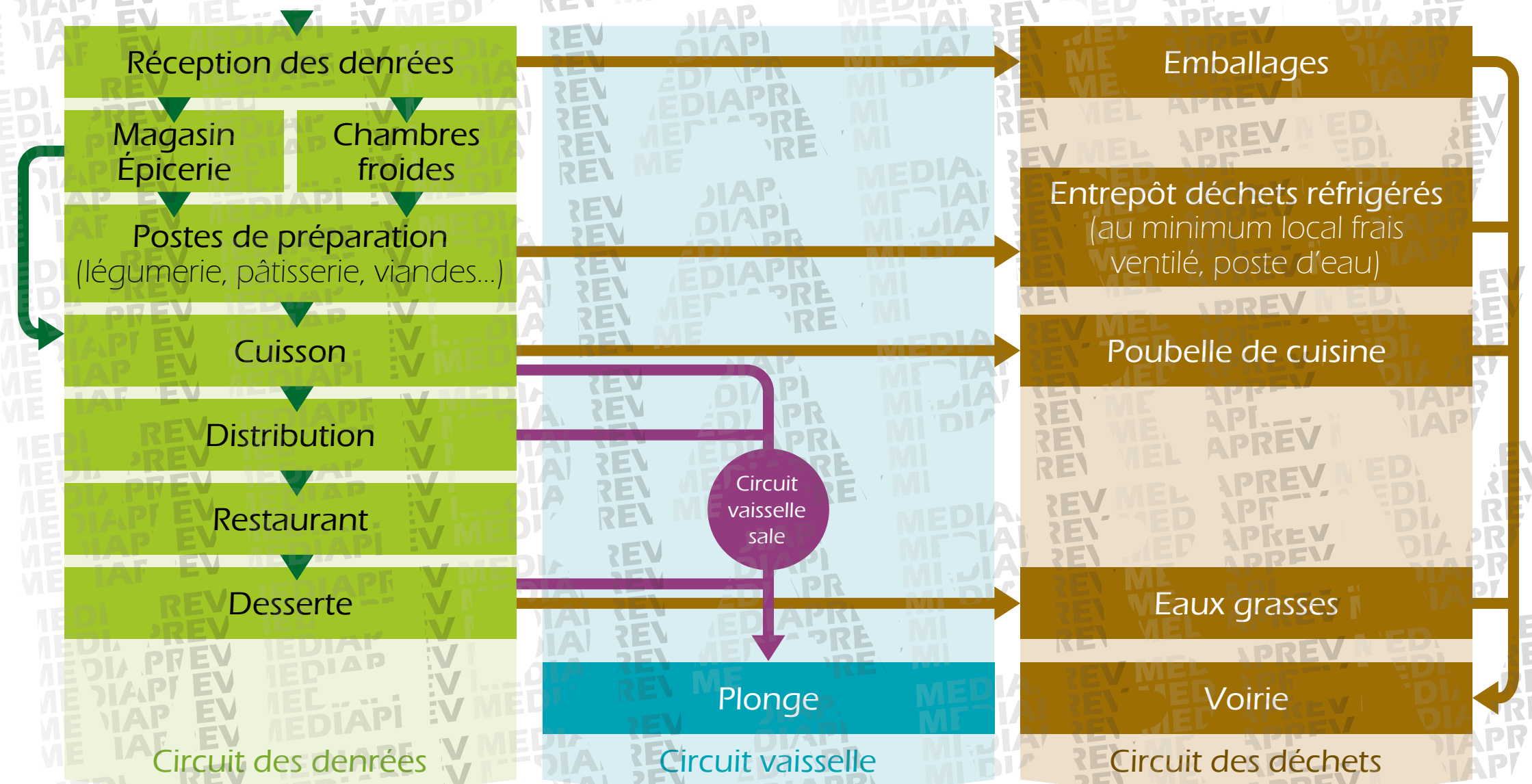
LA MARCHÉ EN AVANT



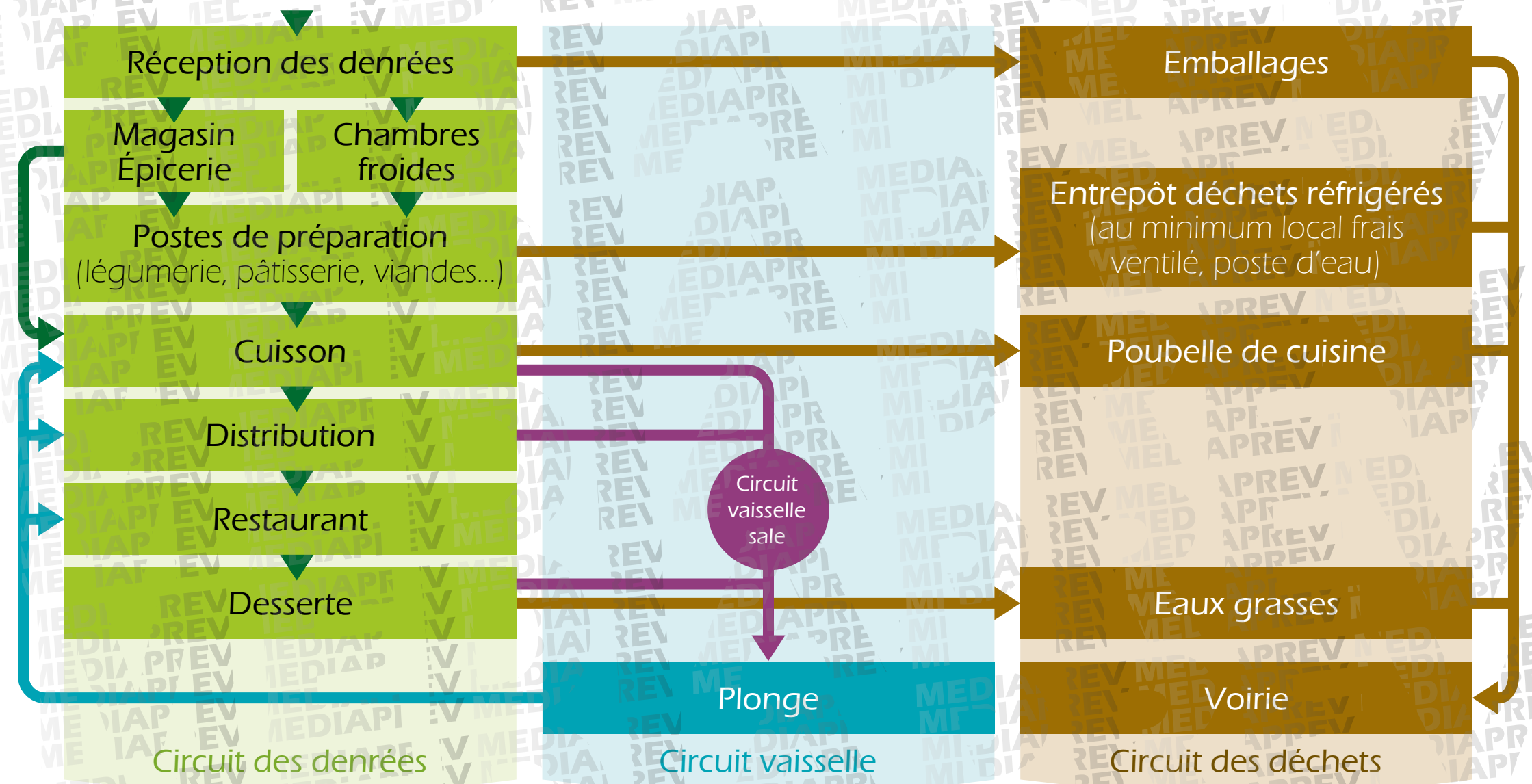
LA MARCHÉ EN AVANT



LA MARCHÉ EN AVANT



LA MARCHÉ EN AVANT





LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

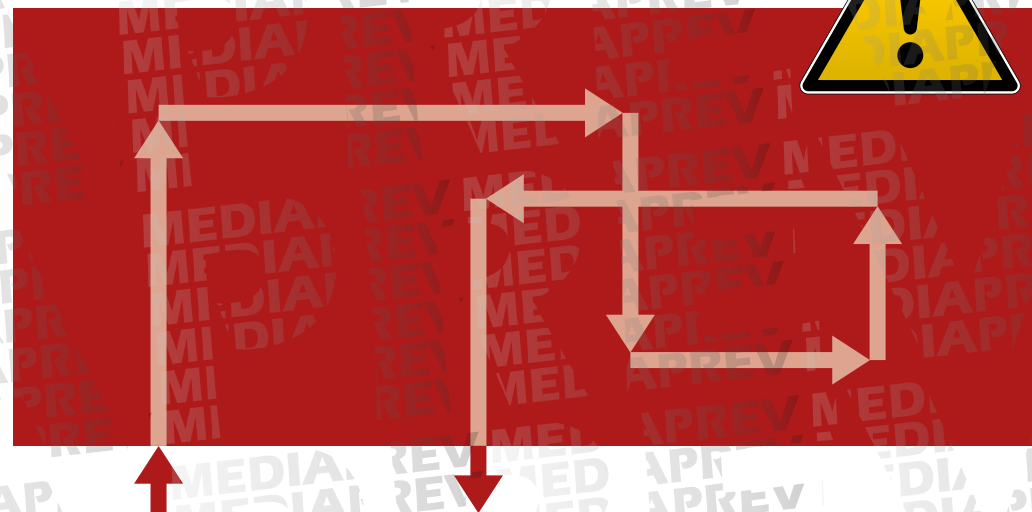


LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

**Pas
de retour en
arrière !**

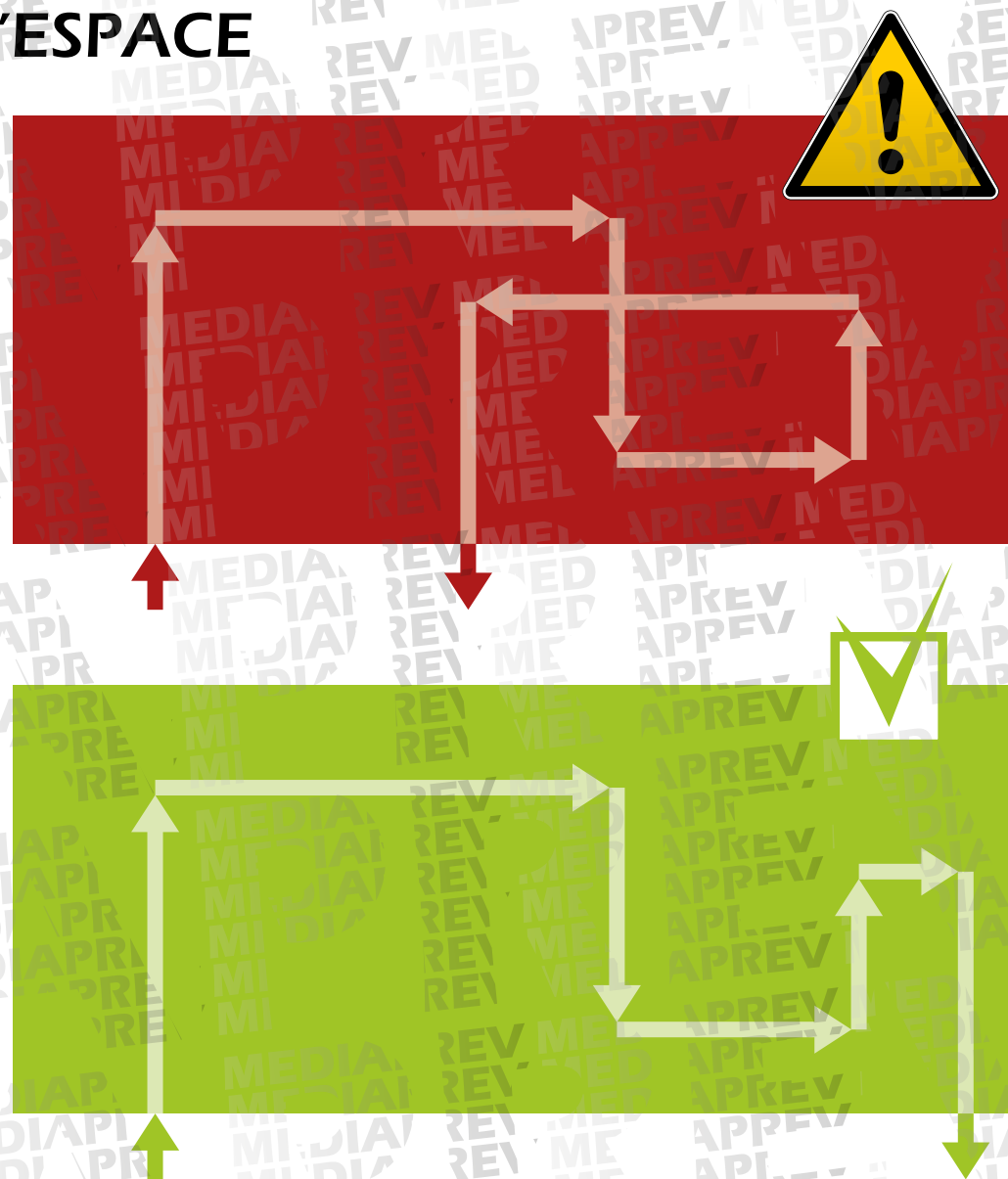
LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

**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

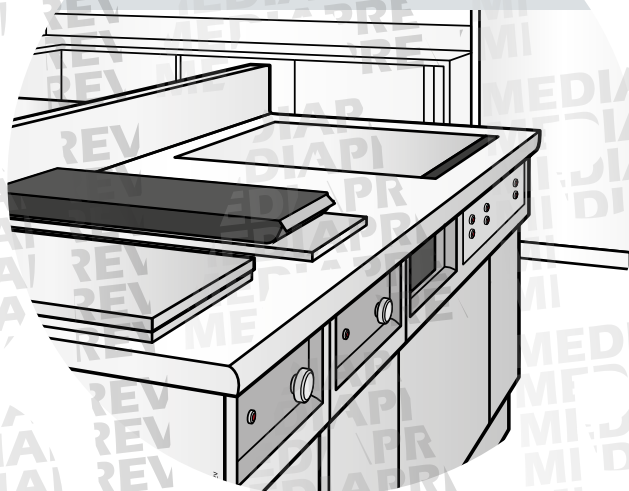
Limitation du nombre d'inter-contamination entre les produits



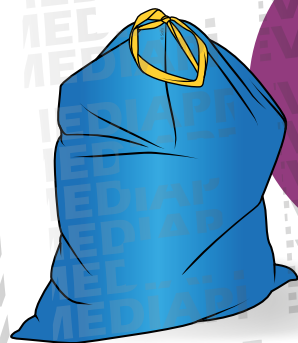
ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL

ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL

Plan de travail



ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL

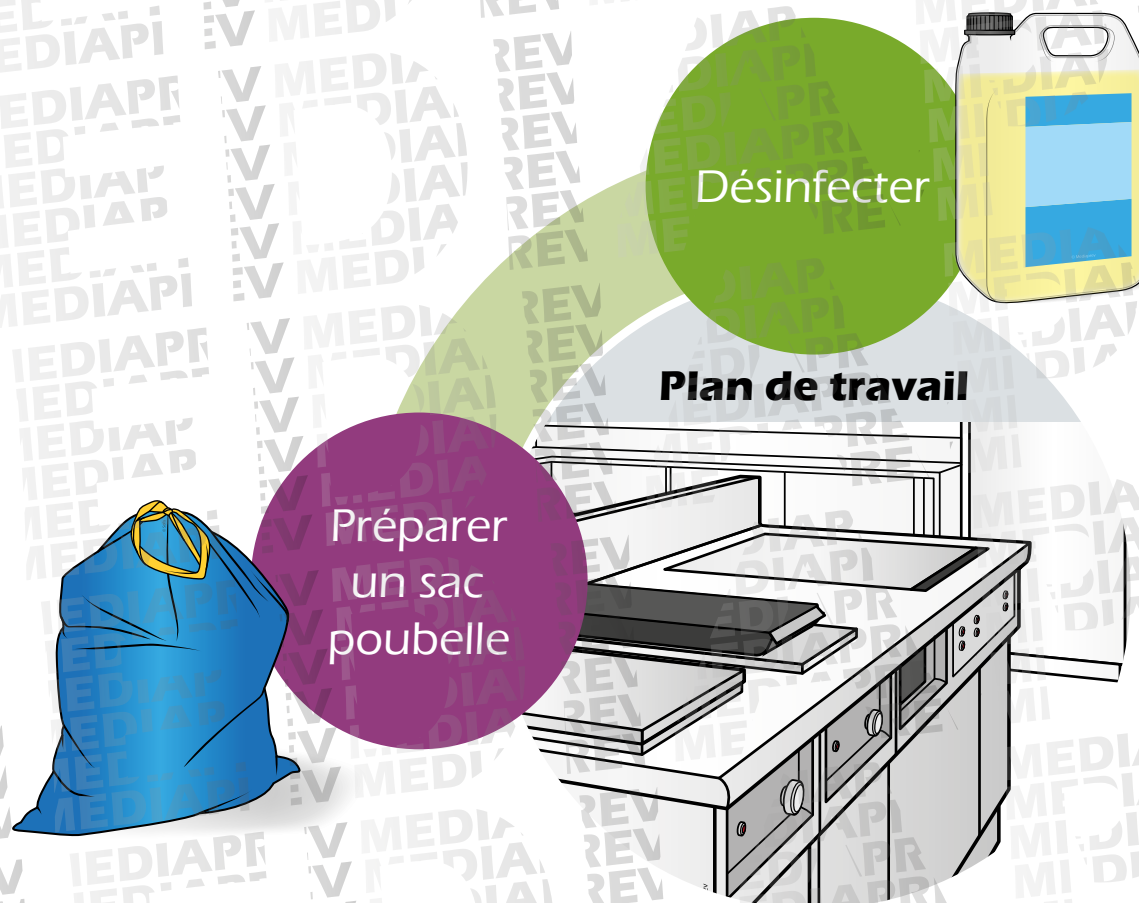


Préparer
un sac
poubelle

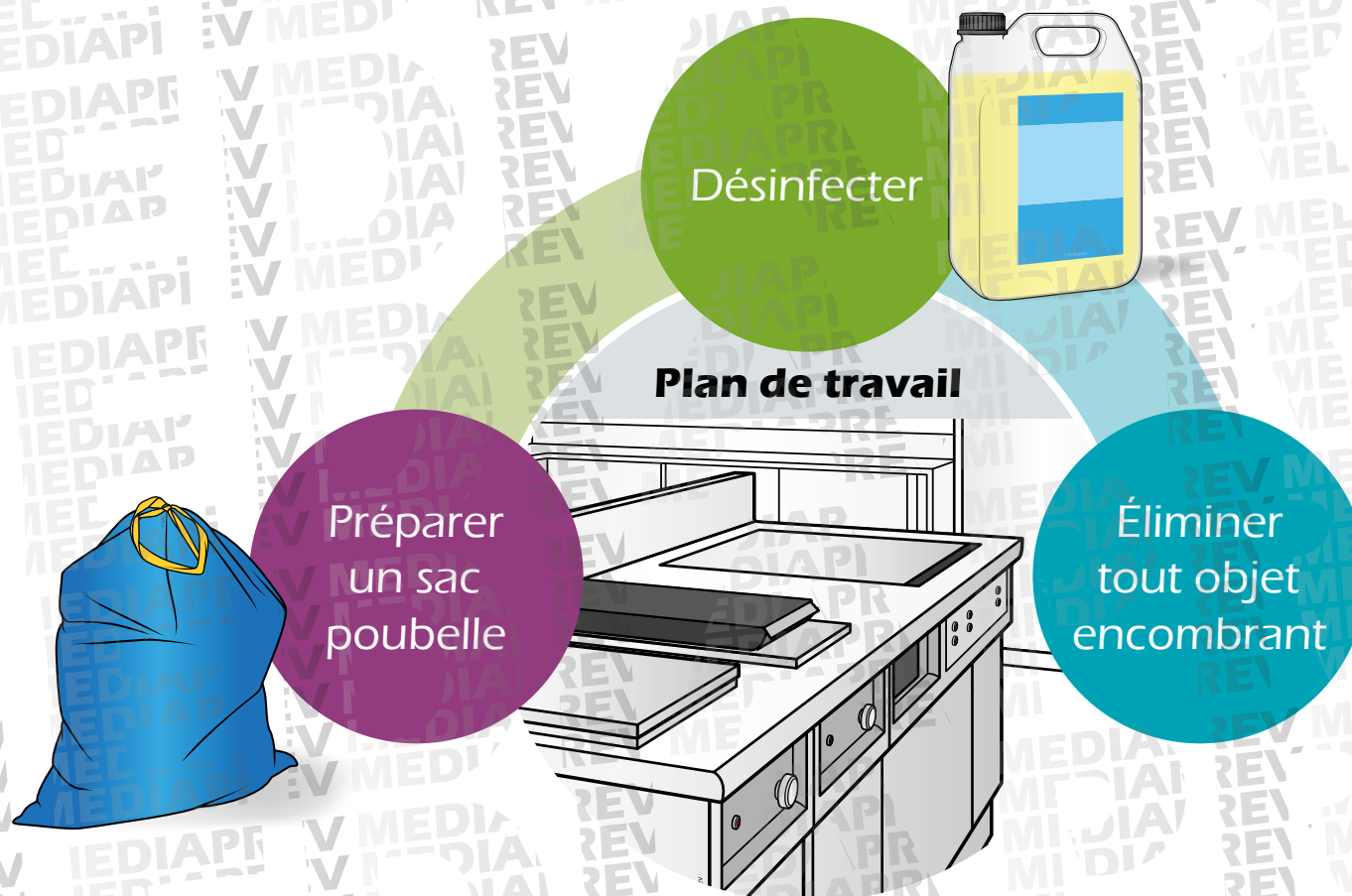
Plan de travail



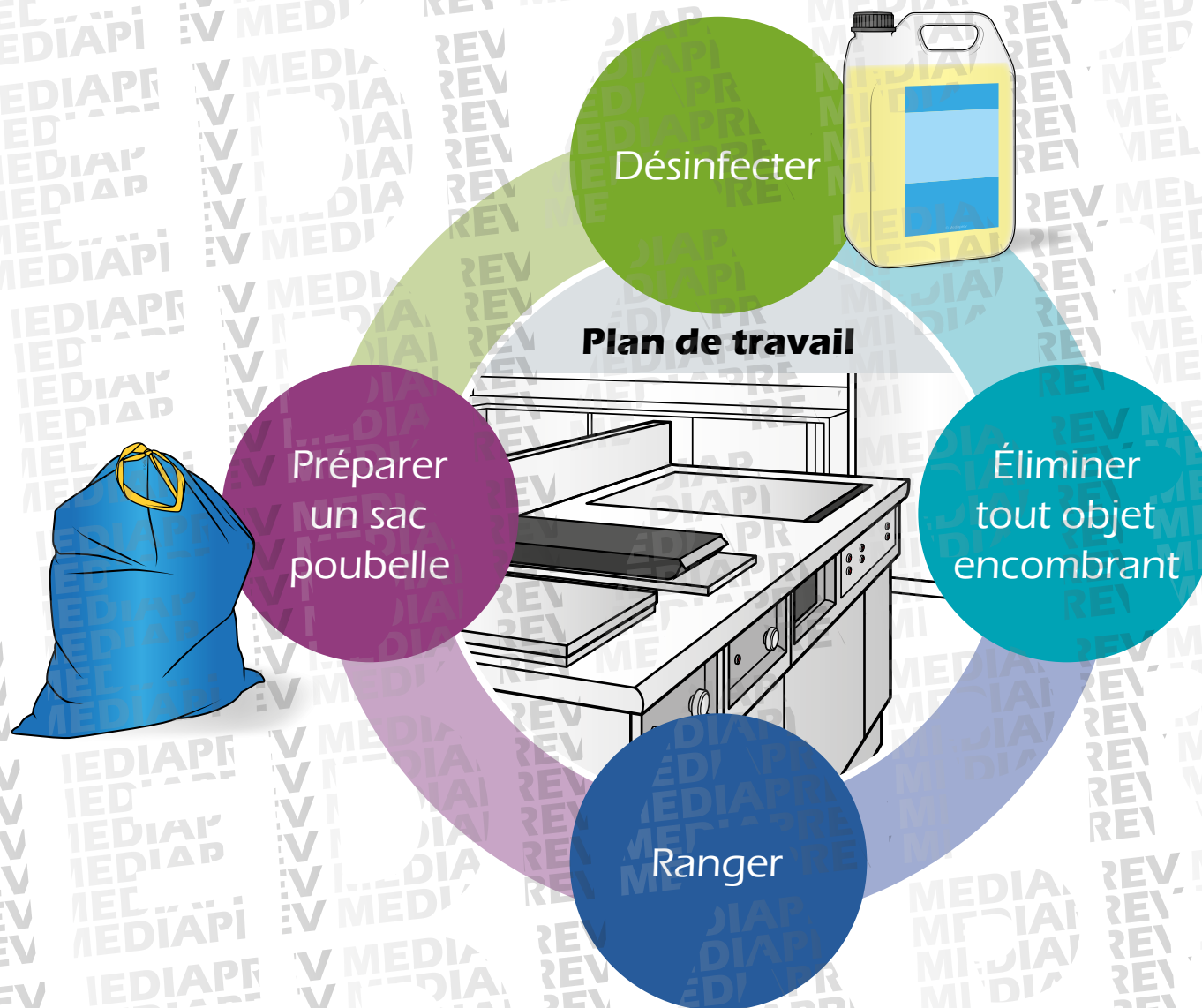
ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



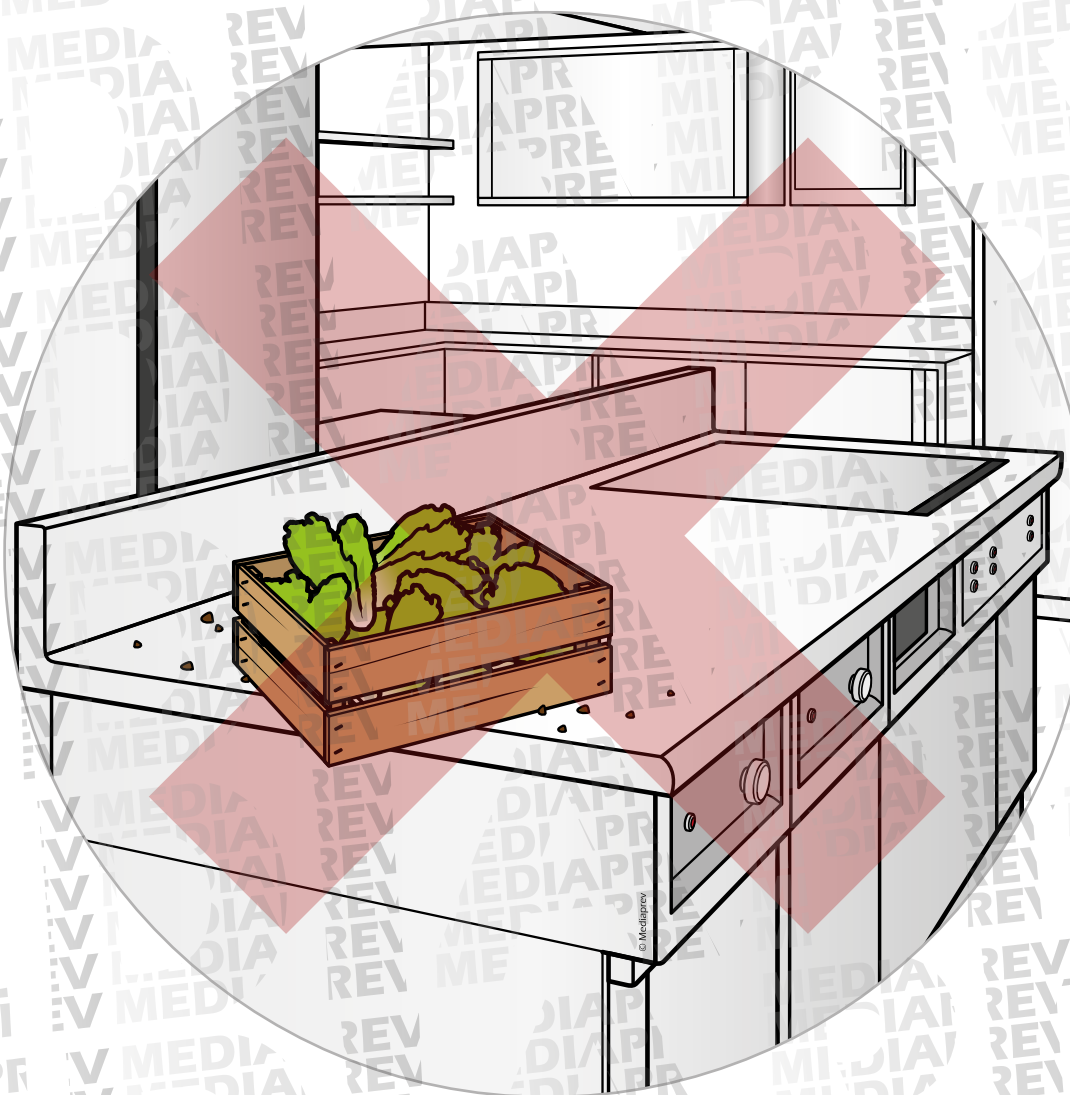
ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



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.

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.

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.

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

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

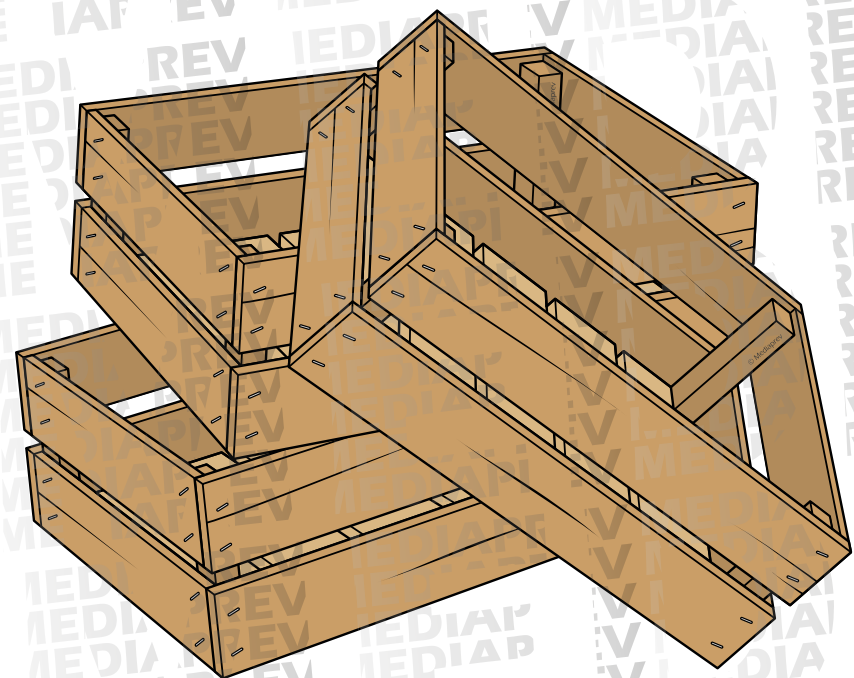
Faux



GESTION DES DÉCHETS

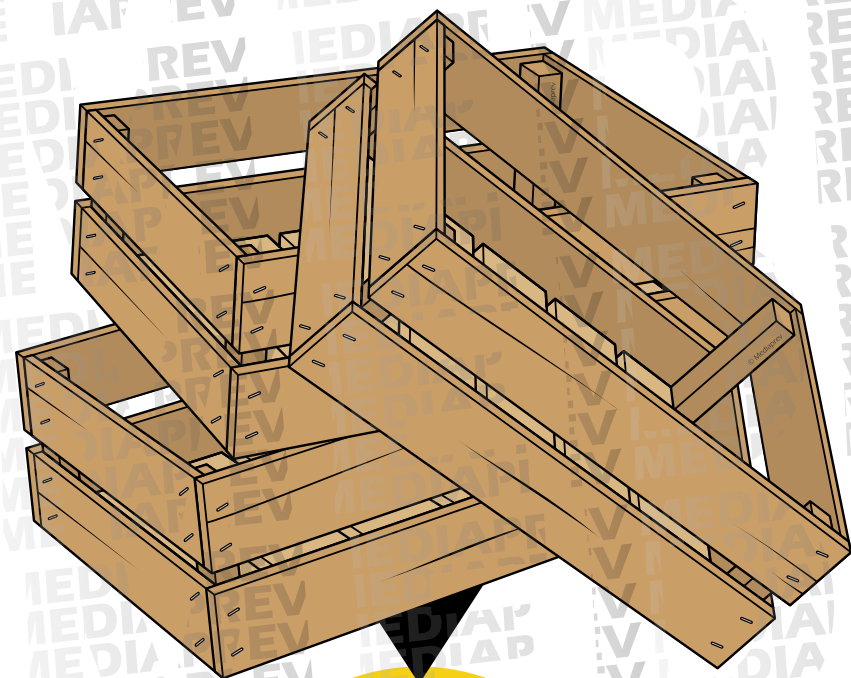


GESTION DES DÉCHETS





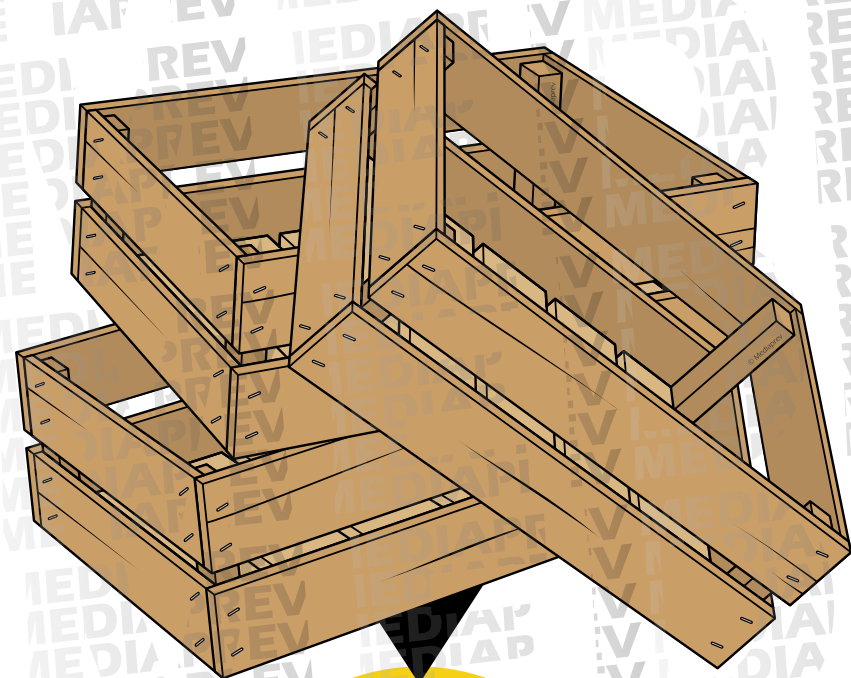
GESTION DES DÉCHETS



Éliminer

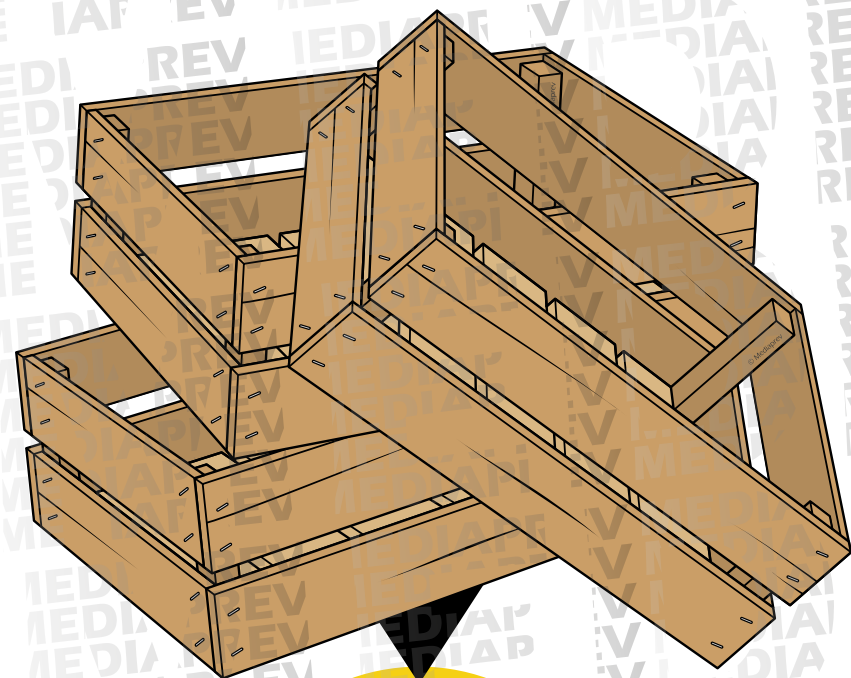


GESTION DES DÉCHETS



Éliminer

GESTION DES DÉCHETS

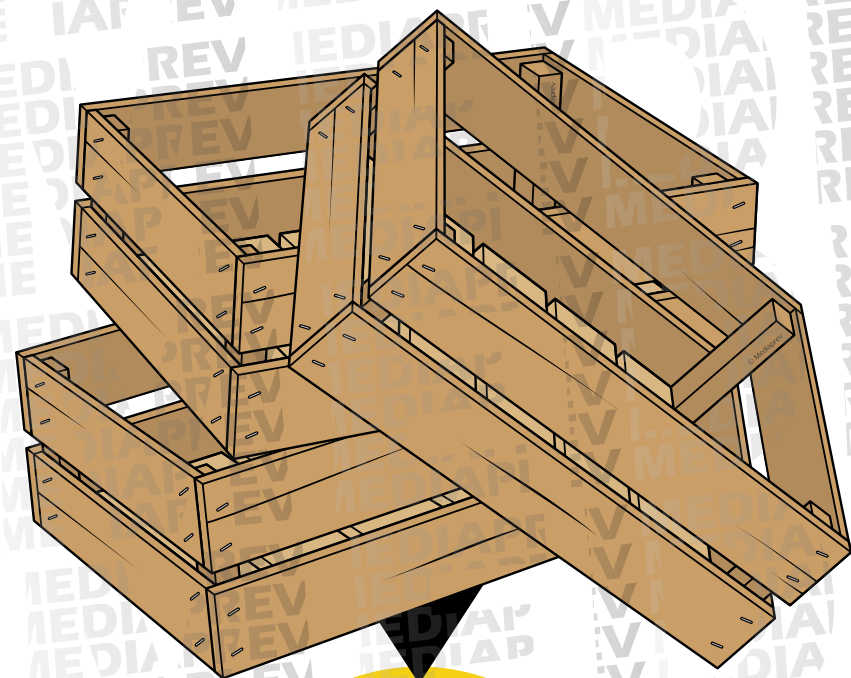


Éliminer



Poubelle

GESTION DES DÉCHETS



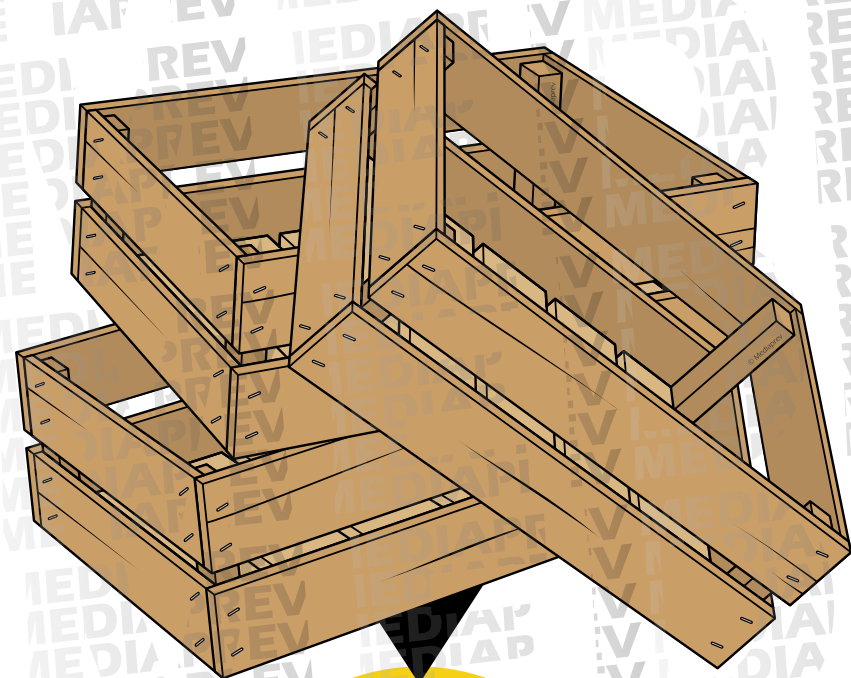
Éliminer



Poubelle



GESTION DES DÉCHETS



Éliminer



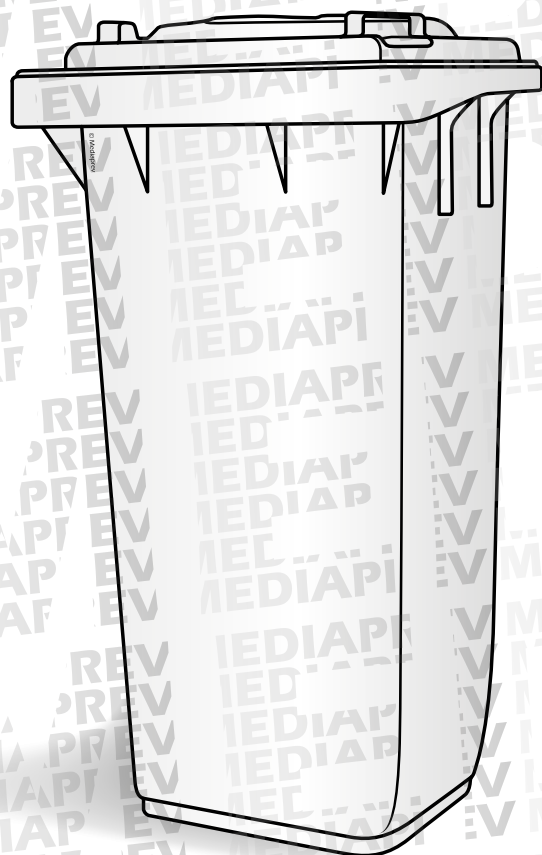
Poubelle



Éliminer

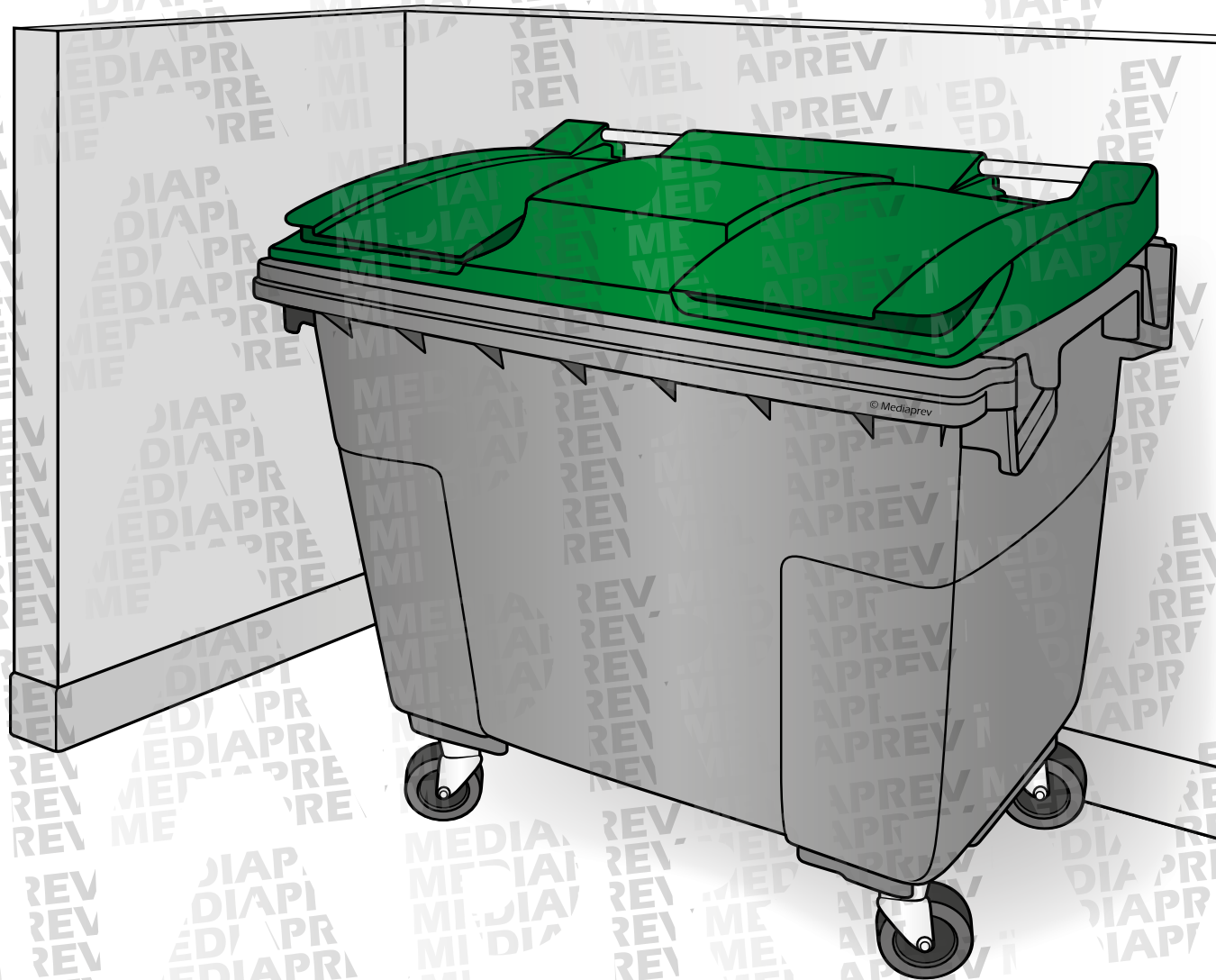
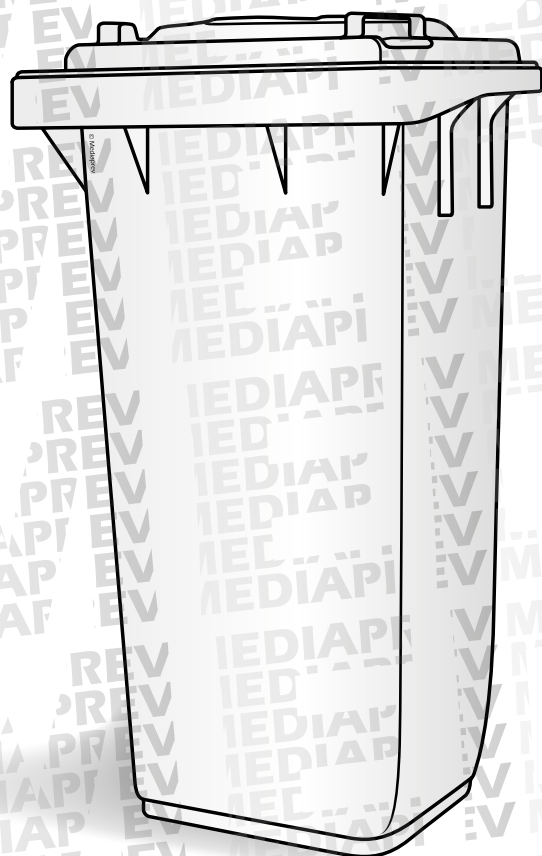


GESTION DES DÉCHETS





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

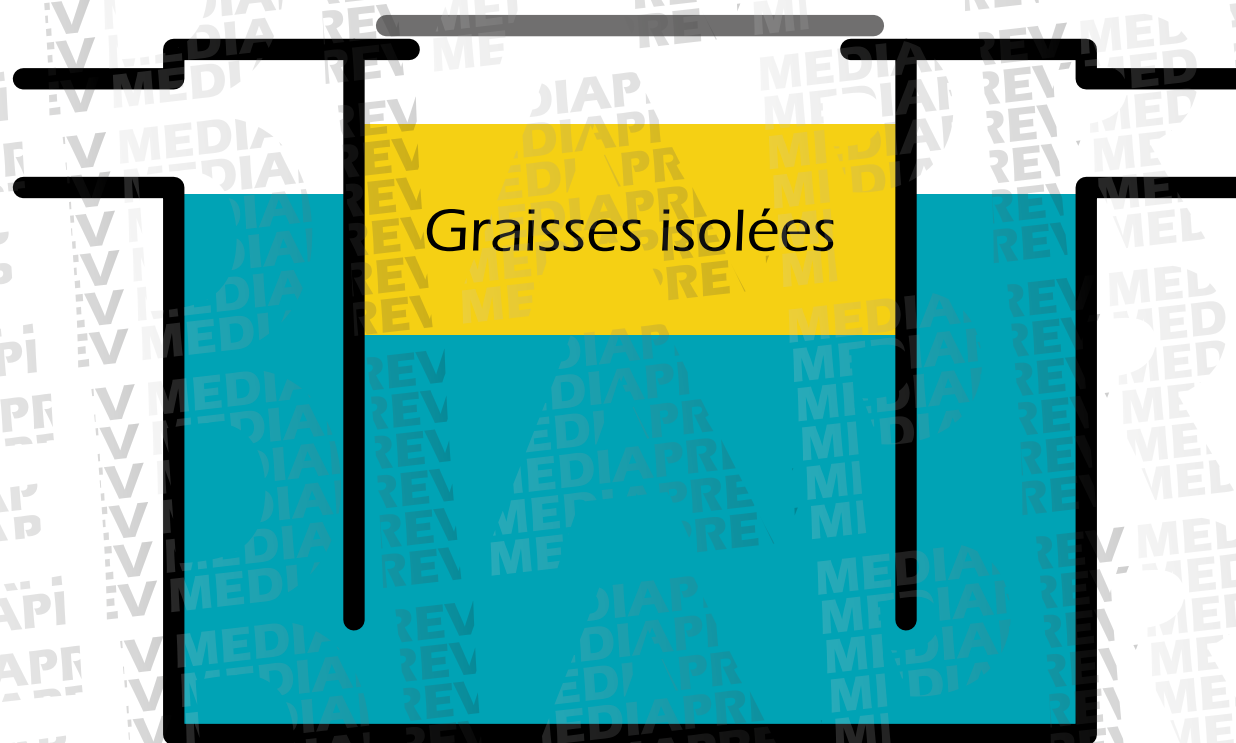


BAC À GRAISSES



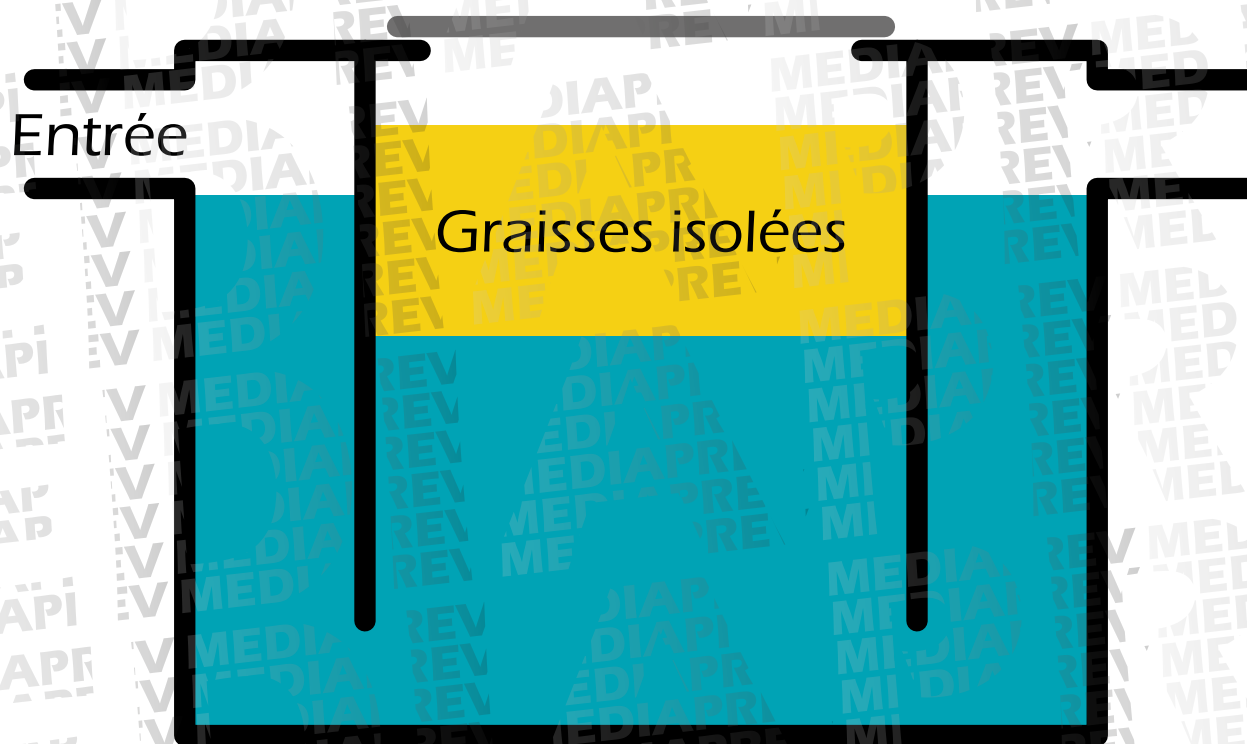
BAC DÉGRAISSEUR

BAC À GRAISSES



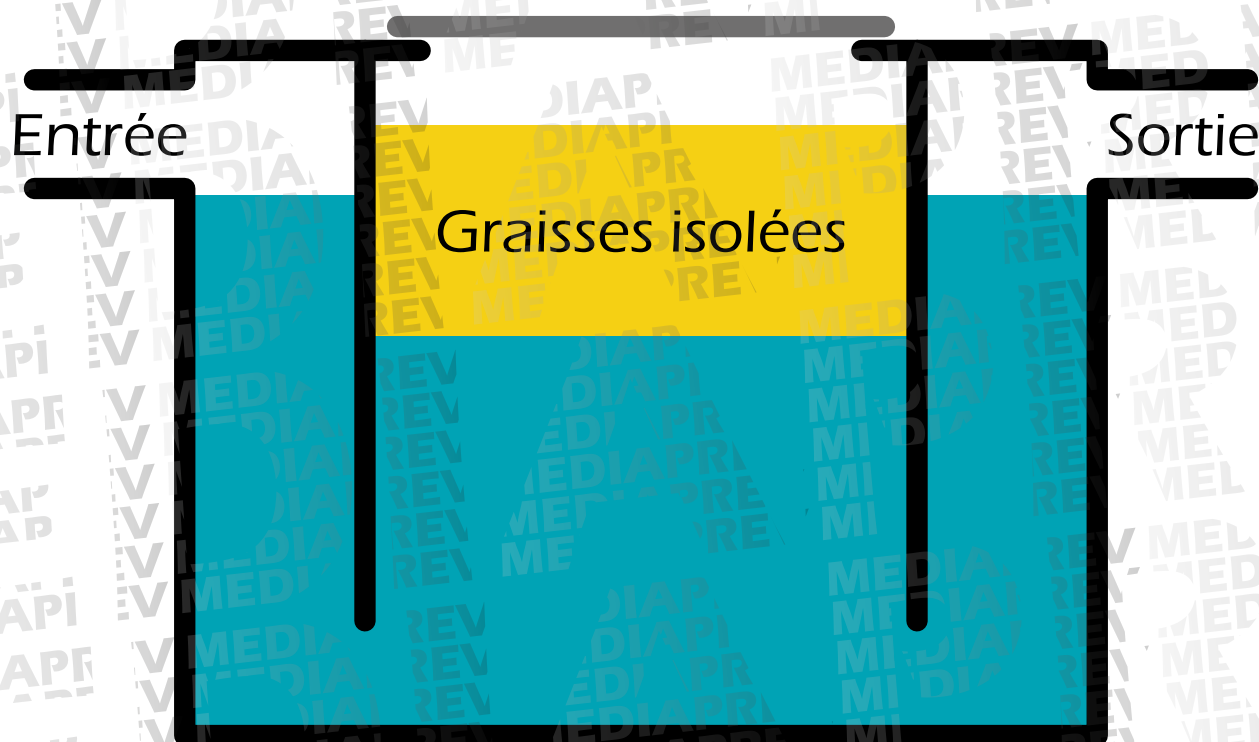
BAC DÉGRAISSEUR

BAC À GRAISSES



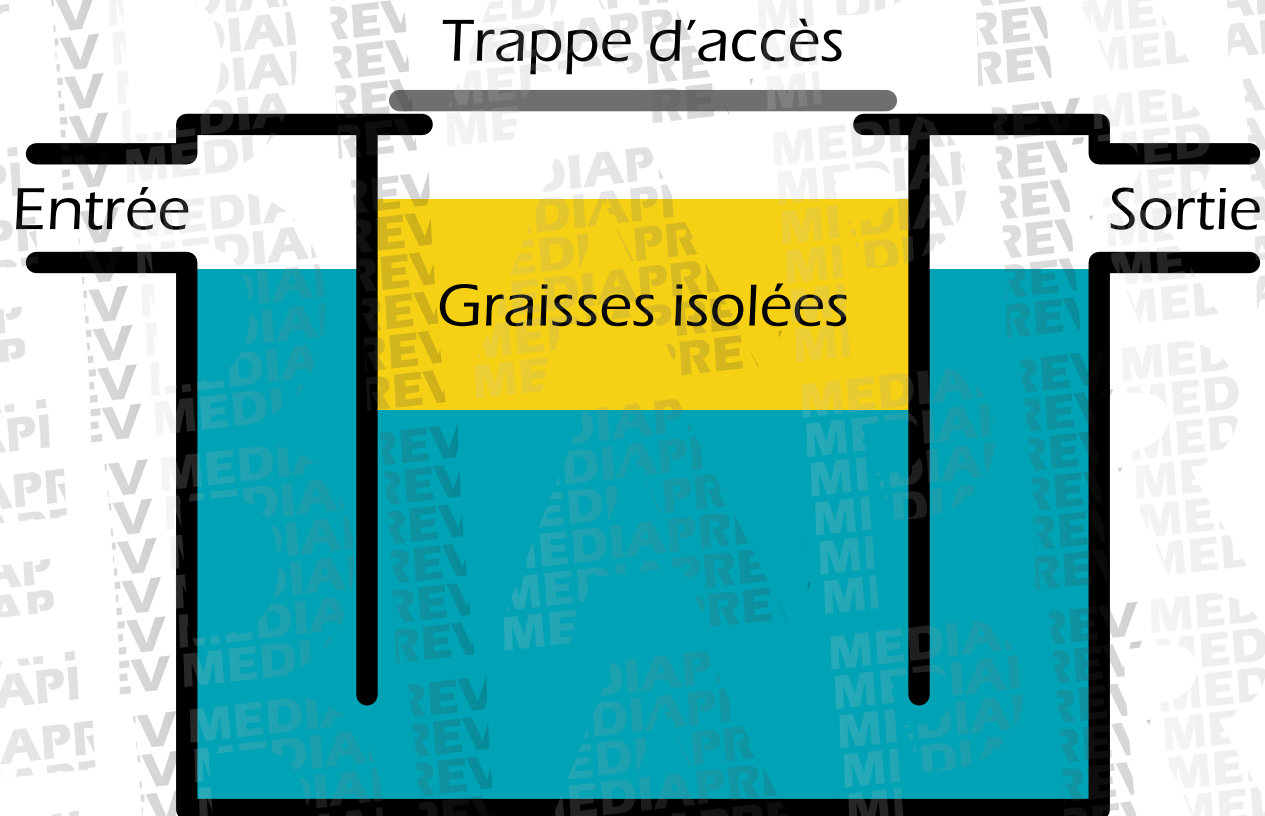
BAC DÉGRAISSEUR

BAC À GRAISSES



BAC DÉGRAISSEUR

BAC À GRAISSES



BAC DÉGRAISSEUR

GESTION DES NUISIBLES





PROCÉDÉS

PROCÉDÉS





PROCÉDÉS



Connaissance

PROCÉDÉS



Connaissance

Contamination
des aliments

PROCÉDÉS



Connaissance

Contamination
des aliments

Attaque de
matériaux divers

PROCÉDÉS



Connaissance

Contamination
des aliments

Attaque de
matériaux divers

Résistants

PROCÉDÉS



Connaissance

Contamination
des aliments

Attaque de
matériaux divers

Résistants

Lutte



PROCÉDÉS



Connaissance

Contamination
des aliments

Attaque de
matériaux divers

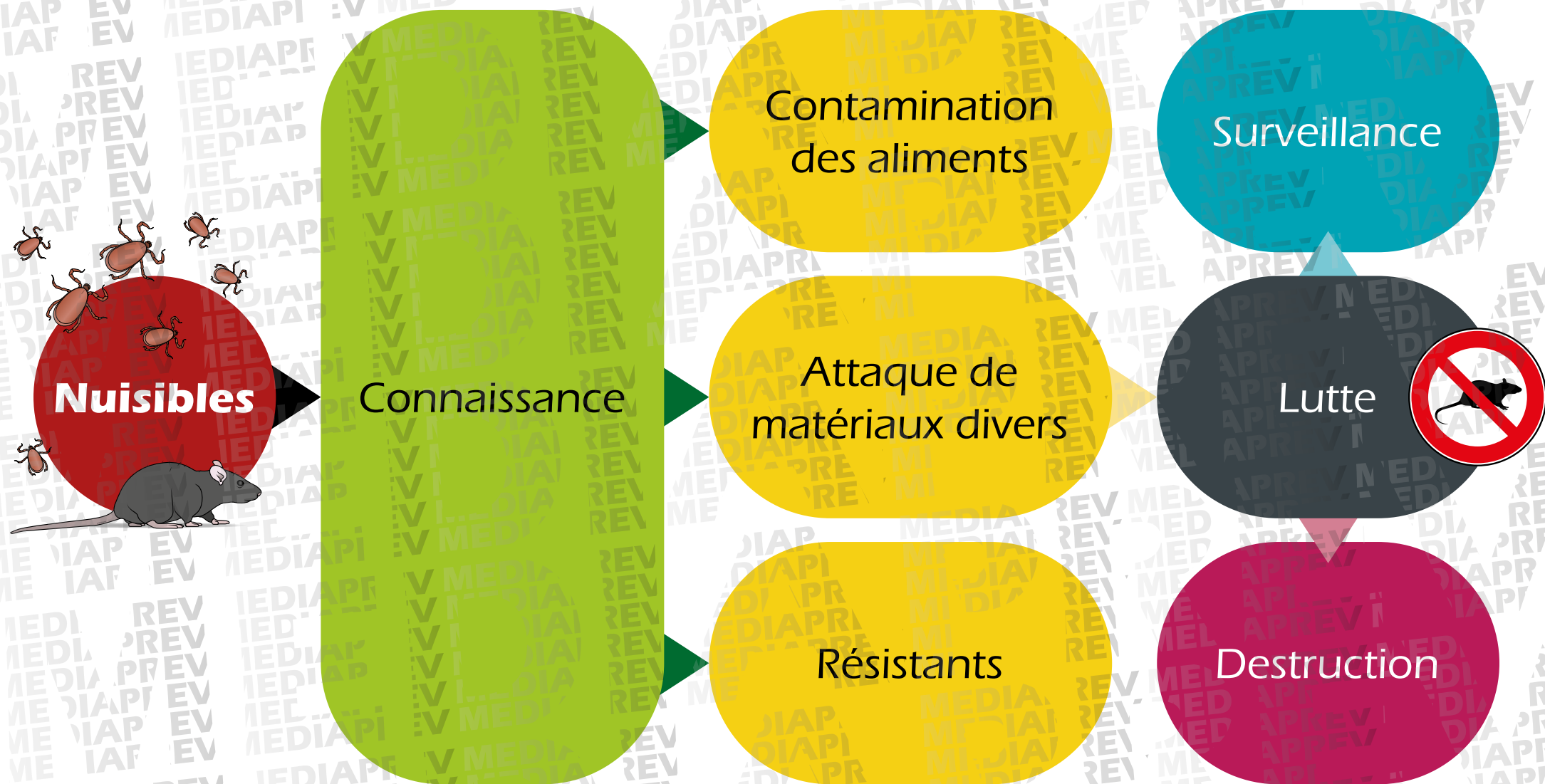
Résistants

Surveillance

Lutte



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.

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

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.

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



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.



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

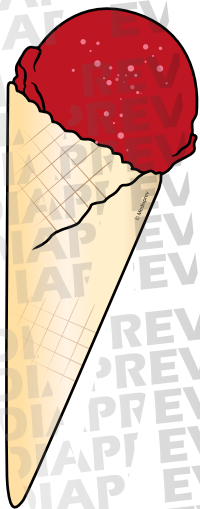
Glaces



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

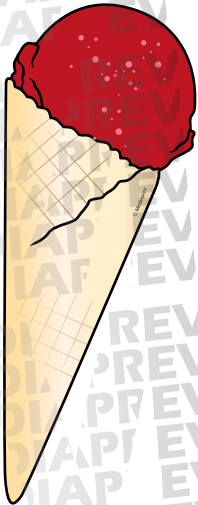
- 18°



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

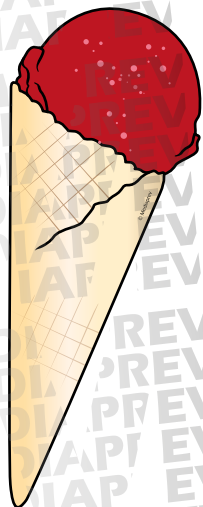
- 18°

- 12°



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- 18°



- 12°

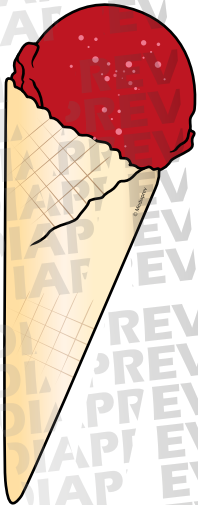


0 à 2°



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- 18°



- 12°



0 à 2°

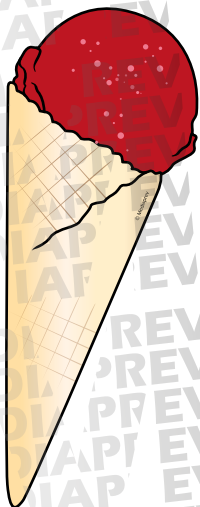


4° maxi



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- 18°



- 12°



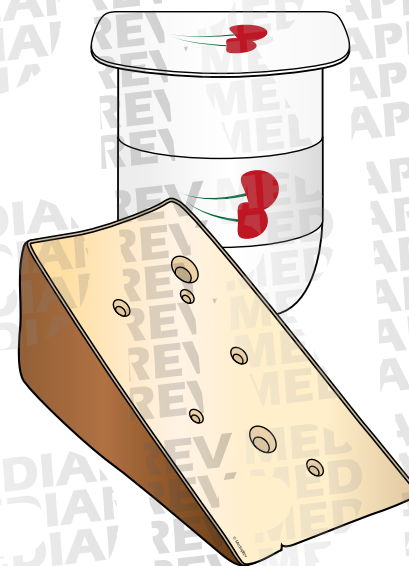
0 à 2°



4° maxi

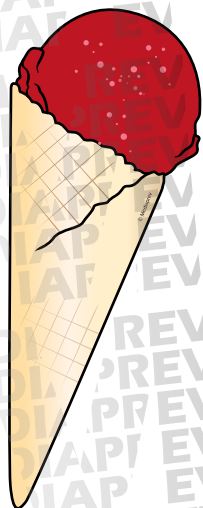


8° maxi



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- 18°



- 12°



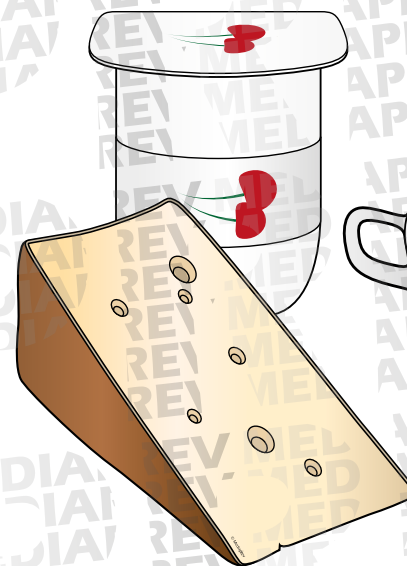
0 à 2°



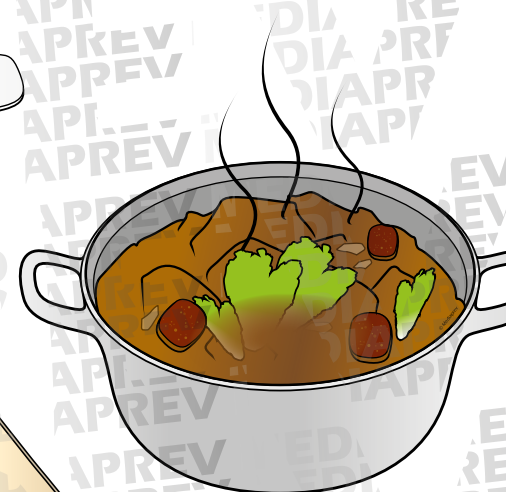
4° maxi



8° maxi



+ 63°





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

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



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



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



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



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

Multiplication
des bactéries
arrêtées

0 à 4°C

Multiplication
des bactéries
ralentie

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins

Multiplication
des bactéries
arrêtées

0 à 4°C

Multiplication
des bactéries
ralentie

4 à 63°C



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins

0 à 4°C

4 à 63°C

Multiplication
des bactéries
arrêtées

Multiplication
des bactéries
ralentie

Multiplication
des bactéries
intense

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins

Multiplication
des bactéries
arrêtées

0 à 4°C

Multiplication
des bactéries
ralentie

4 à 63°C

Multiplication
des bactéries
intense

63°C et
plus

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins

Multiplication
des bactéries
arrêtées

0 à 4°C

Multiplication
des bactéries
ralentie

4 à 63°C

Multiplication
des bactéries
intense

63°C et
plus

Multiplication
des bactéries
arrêtées
(certaines sont
détruites)



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la



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



3 782375 070222



LA CHAÎNE DU FROID



LA CHAÎNE DU FROID



Températures
basses

LA CHAÎNE DU FROID



Températures
basses



Aliments sains



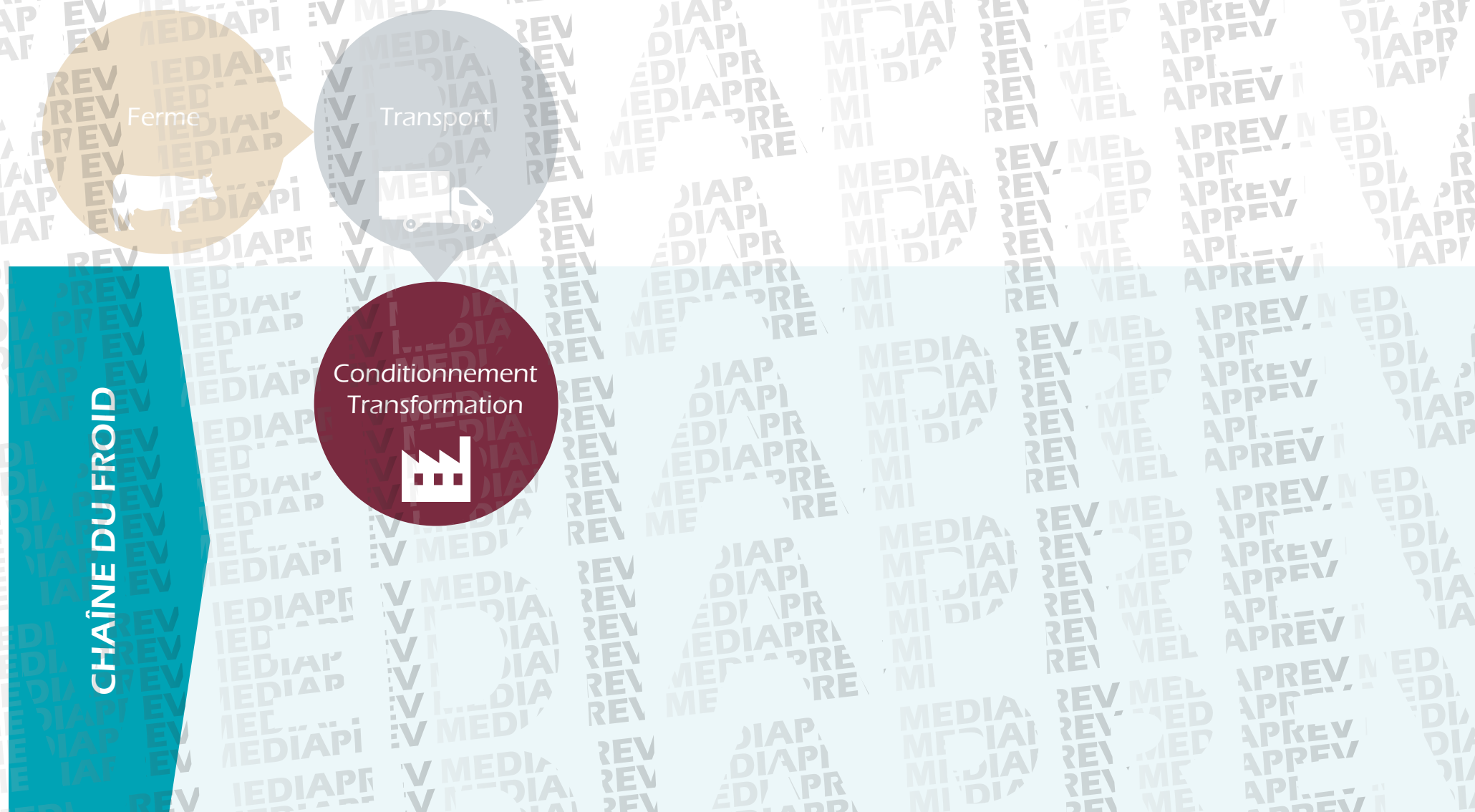
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID

LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID

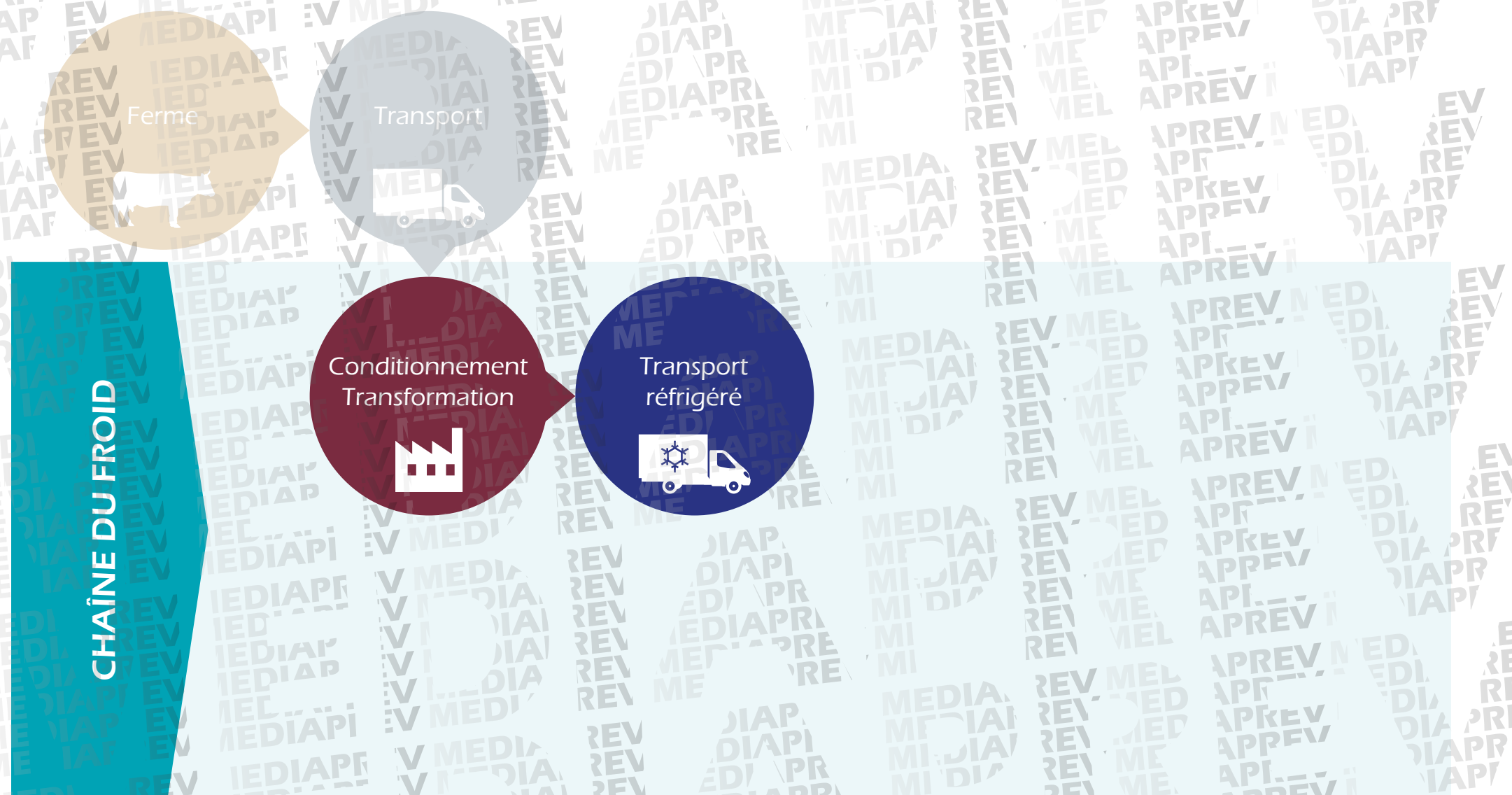


Ferme

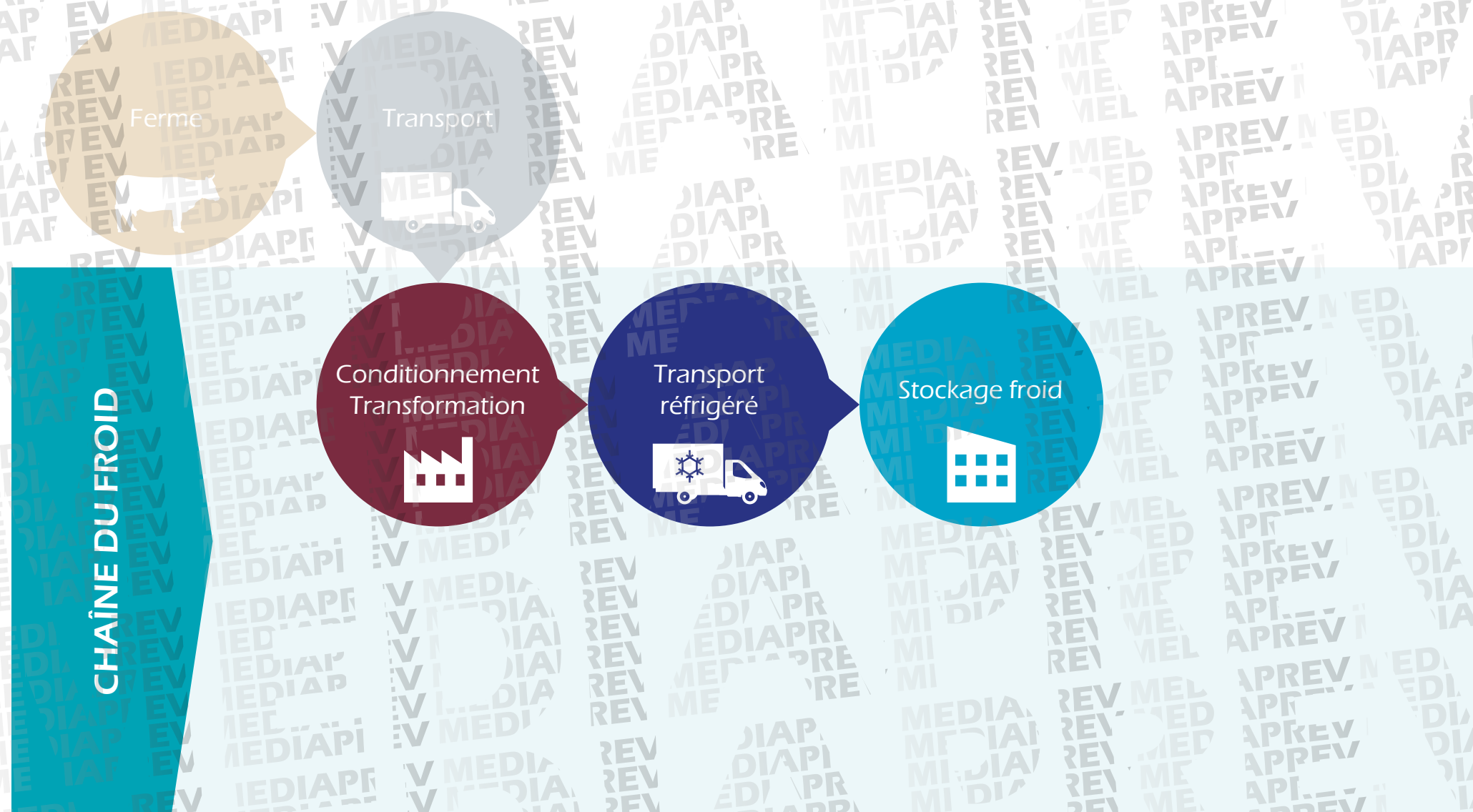
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



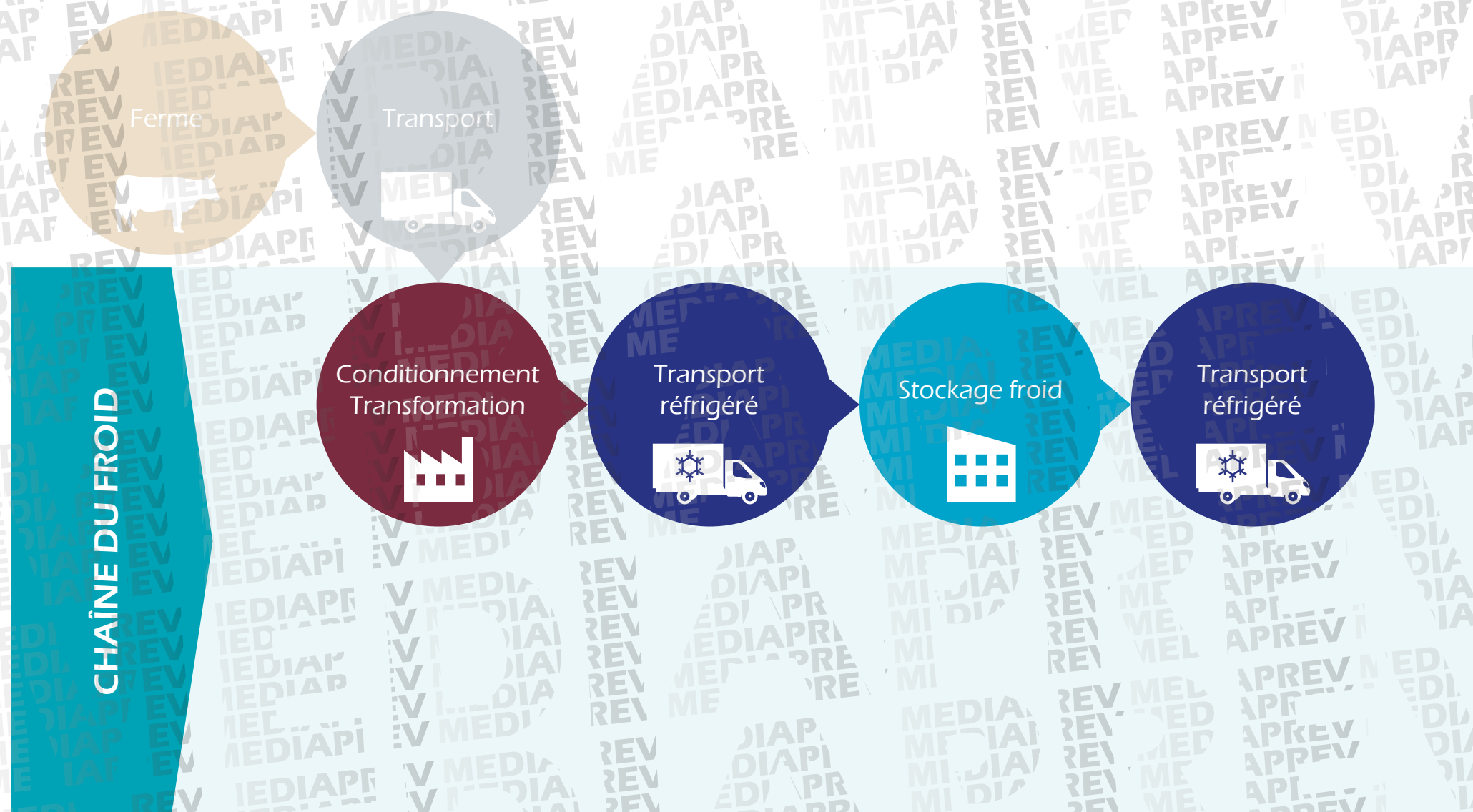
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



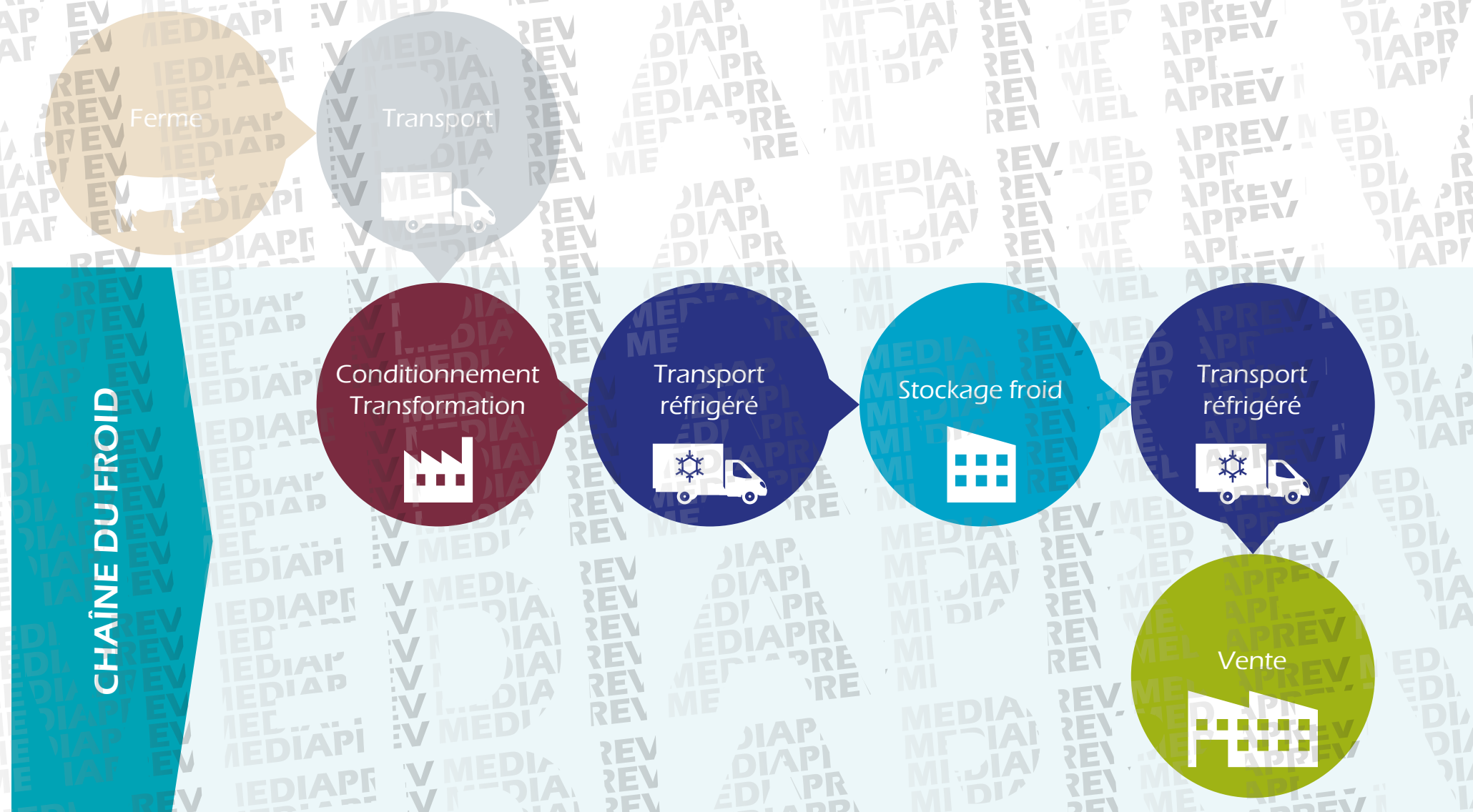
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



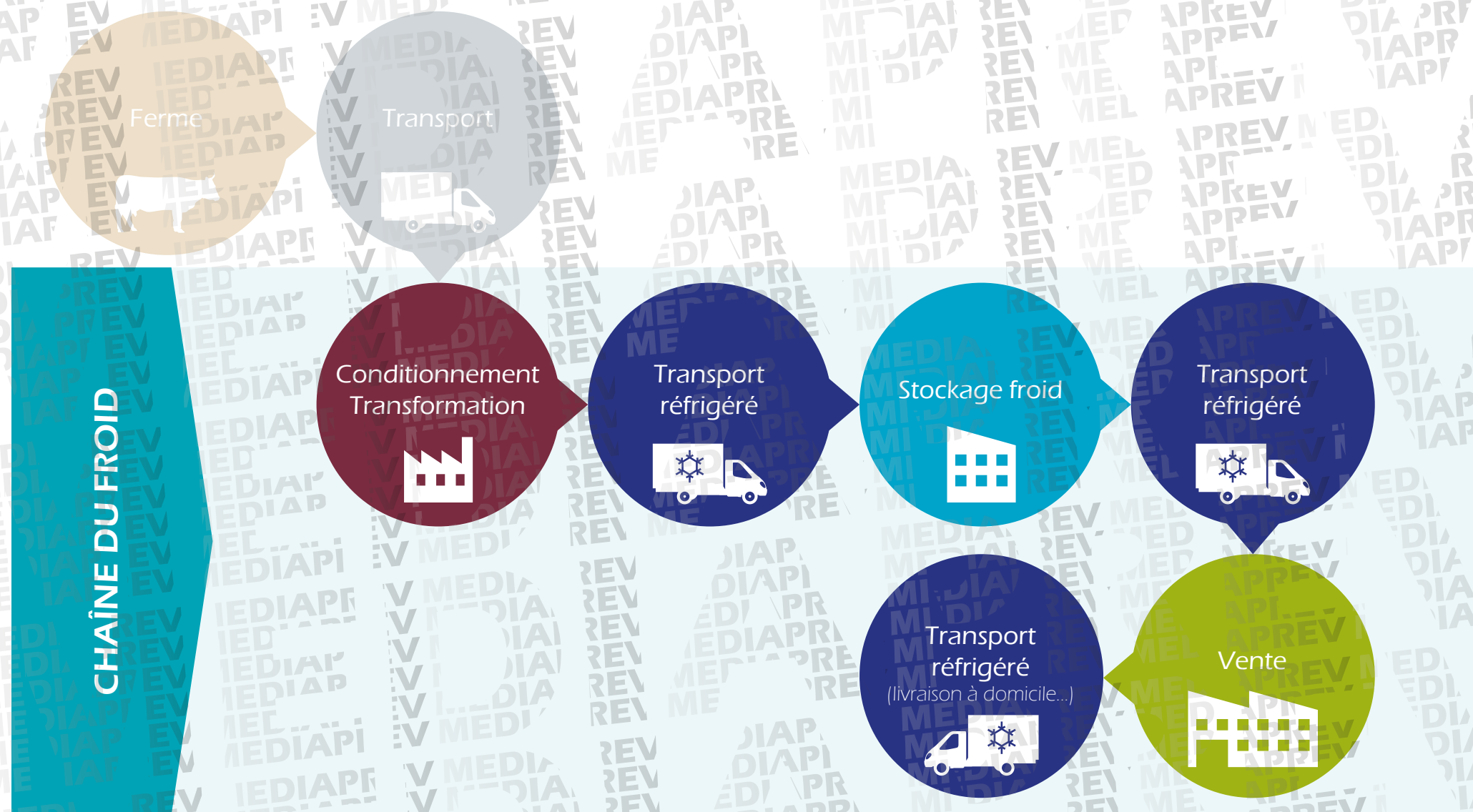
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



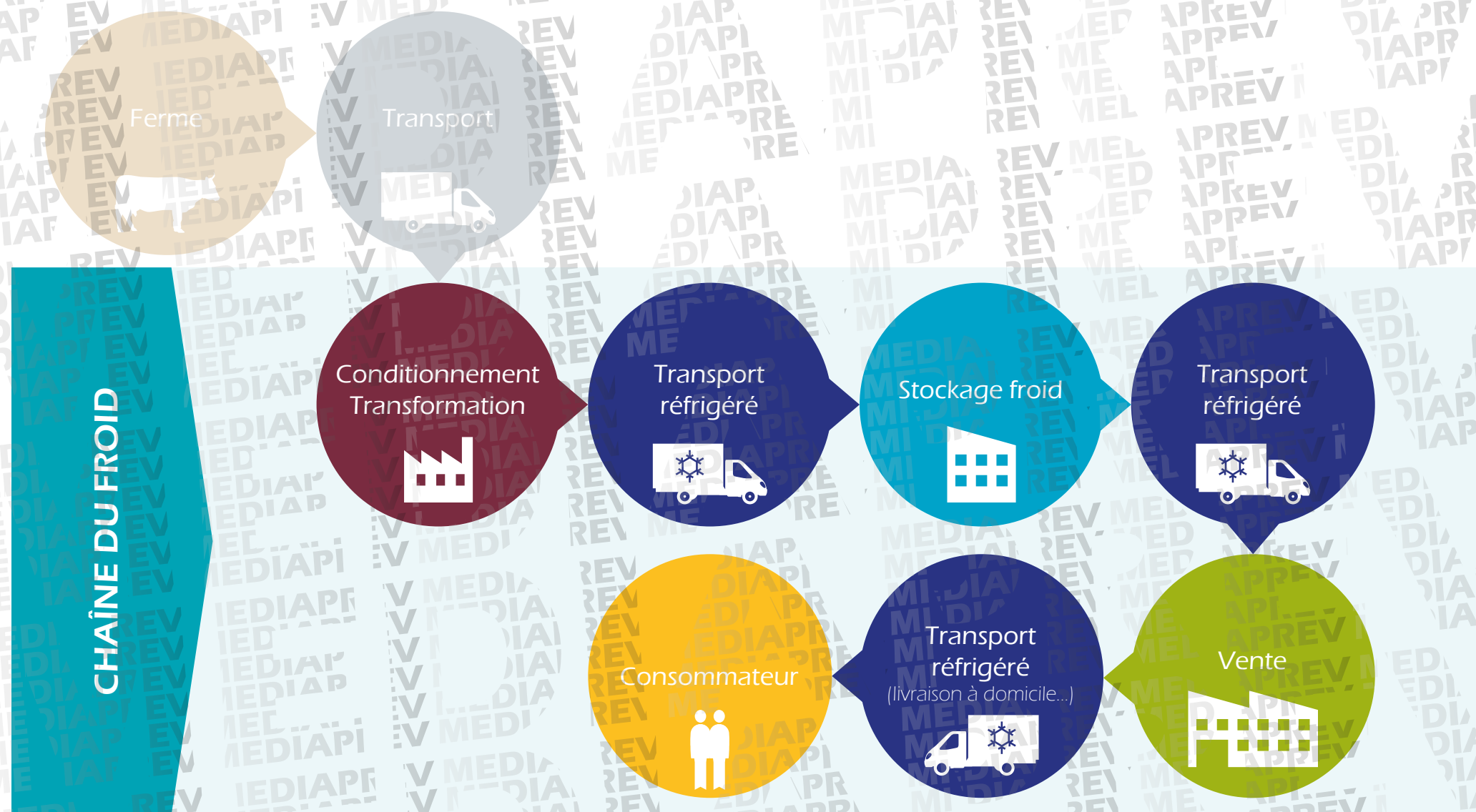
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



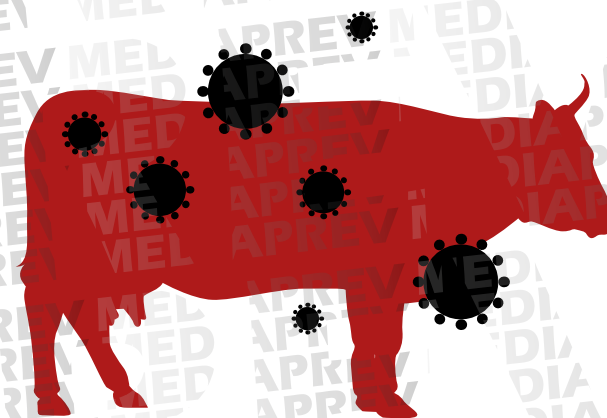
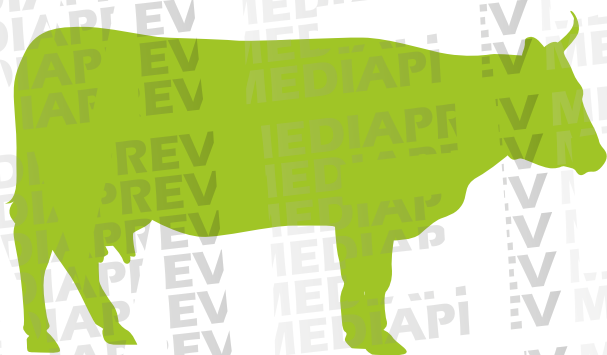


RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID

RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID



Un produit sain
peut devenir un
produit à risque





RISQUES ENCOURUS



RISQUES ENCOURUS LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)

RISQUES ENCOURUS

LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)

Aliments
contaminés

RISQUES ENCOURUS

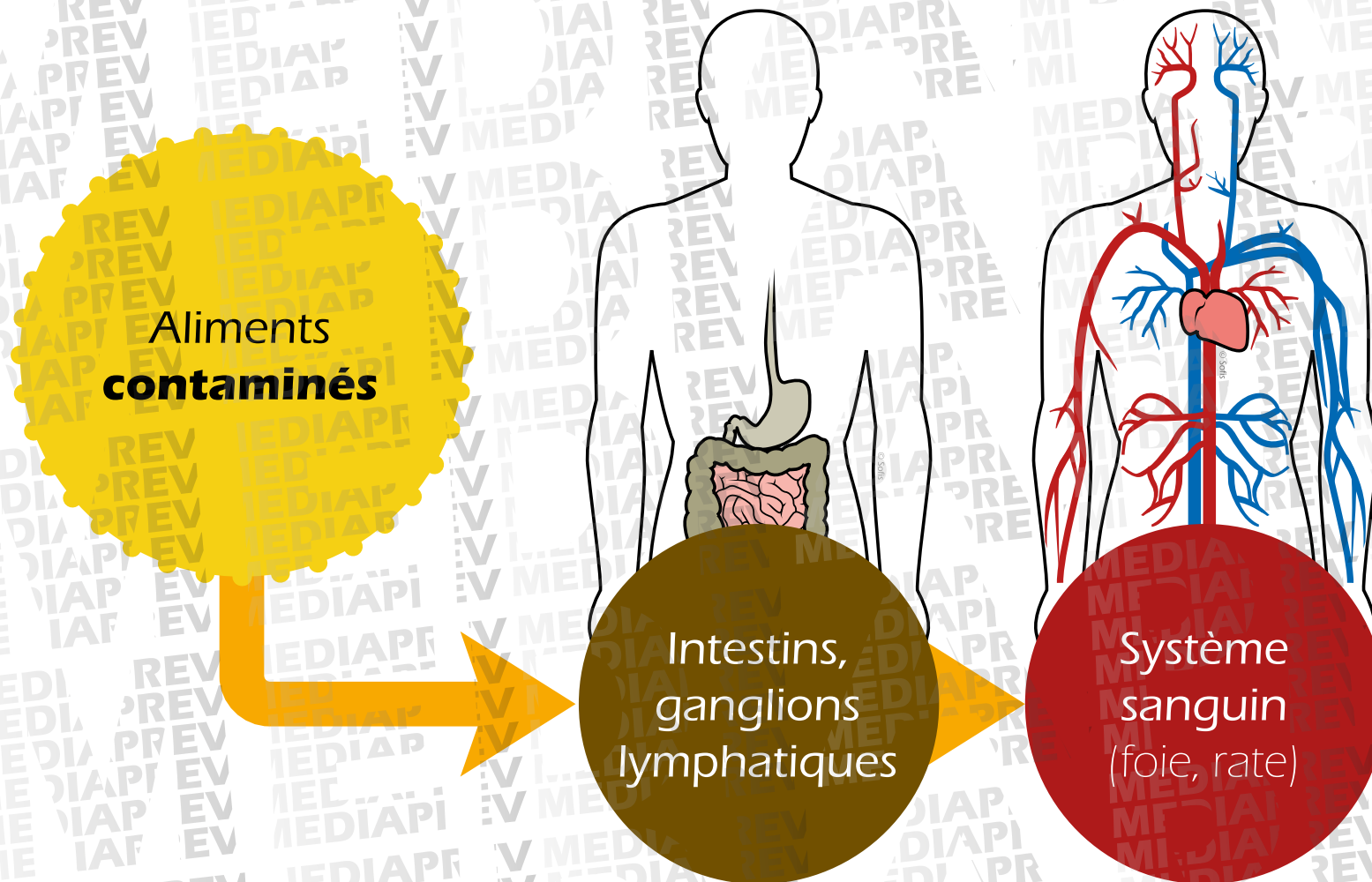
LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)

Aliments
contaminés

Intestins,
ganglions
lymphatiques

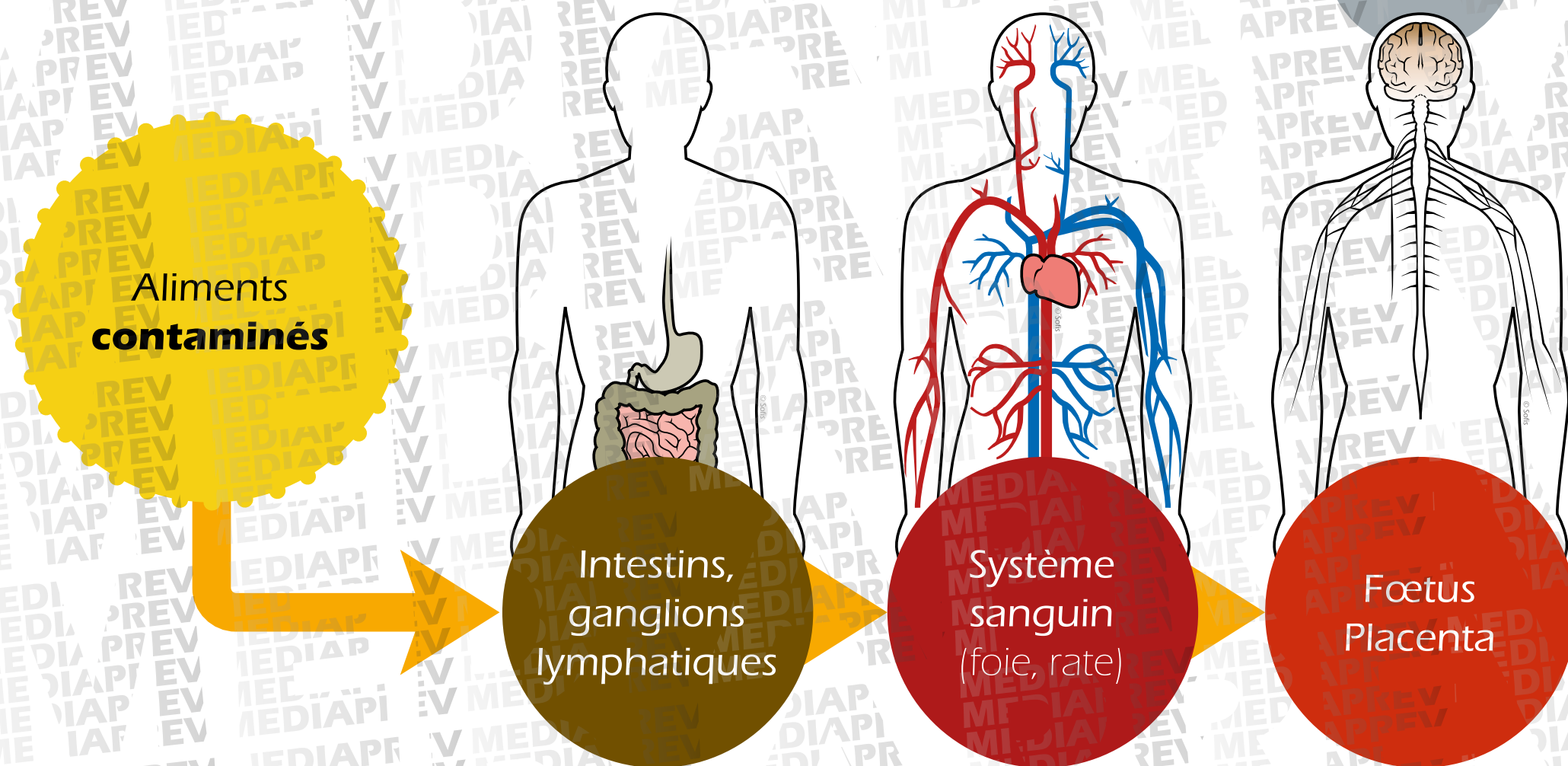
RISQUES ENCOURUS

LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)



RISQUES ENCOURUS

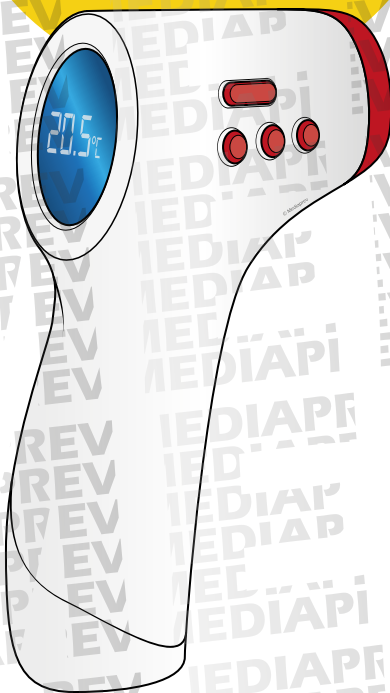
LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)



LES OUTILS DE MESURE

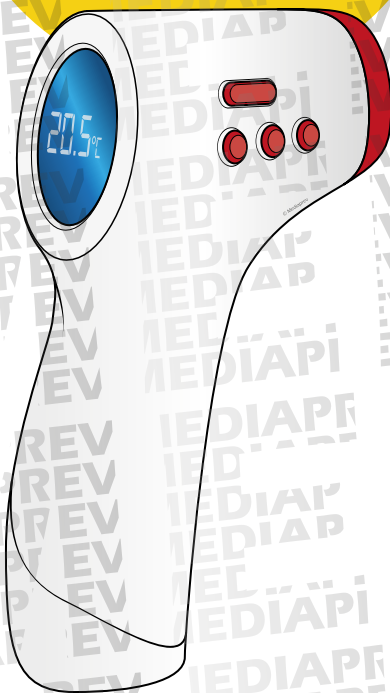
LES OUTILS DE MESURE

Thermomètre
à infrarouge

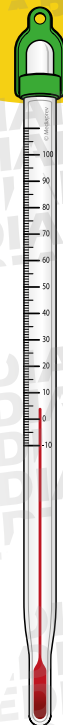


LES OUTILS DE MESURE

Thermomètre
à infrarouge

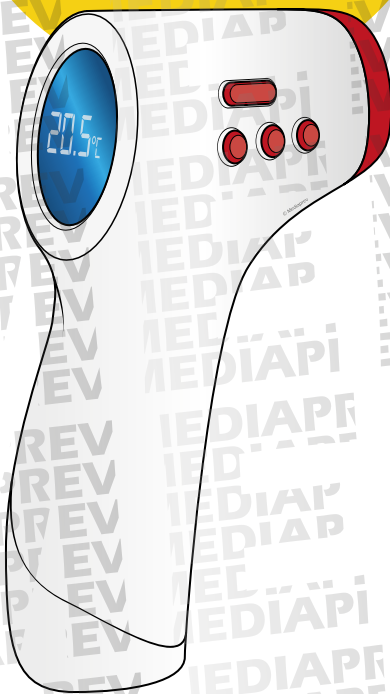


Thermomètre
à graduation



LES OUTILS DE MESURE

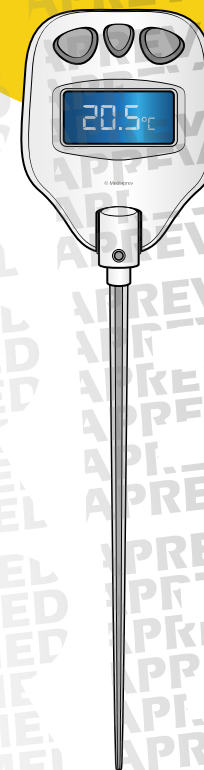
Thermomètre
à infrarouge



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°																																

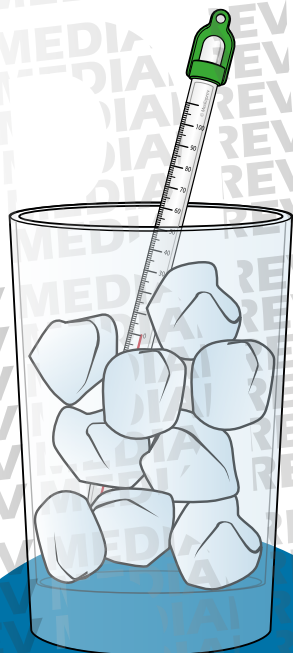
ACTIONS CORRECTIVES																																	
Dates	Mesures prises																																



ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES



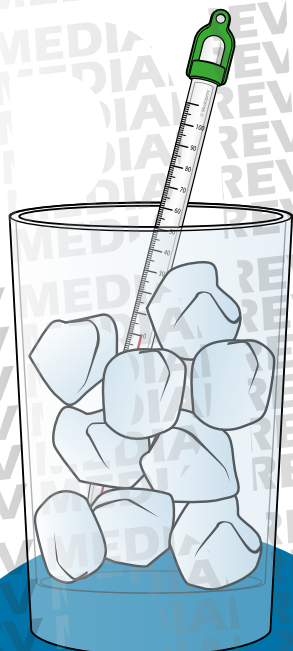
ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES



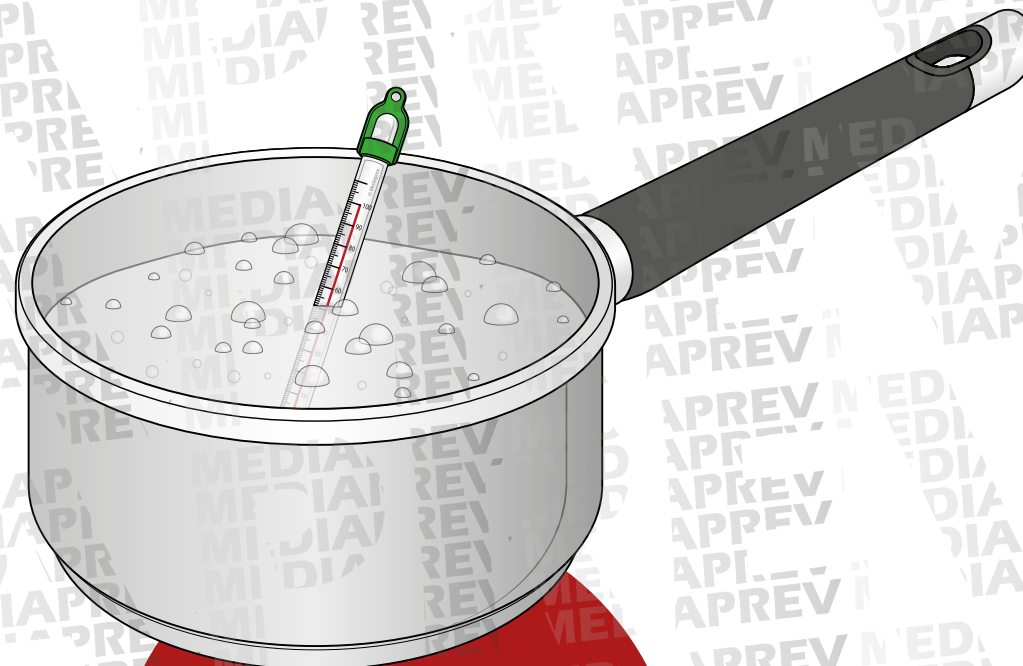
Entre
 -1°C et 1°C



ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES



Entre
 -1°C et 1°C



Entre
 99°C et 101°C



ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES

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



DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION

DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION





DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION

20 à 30 minutes

Prolifération
bactérienne





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

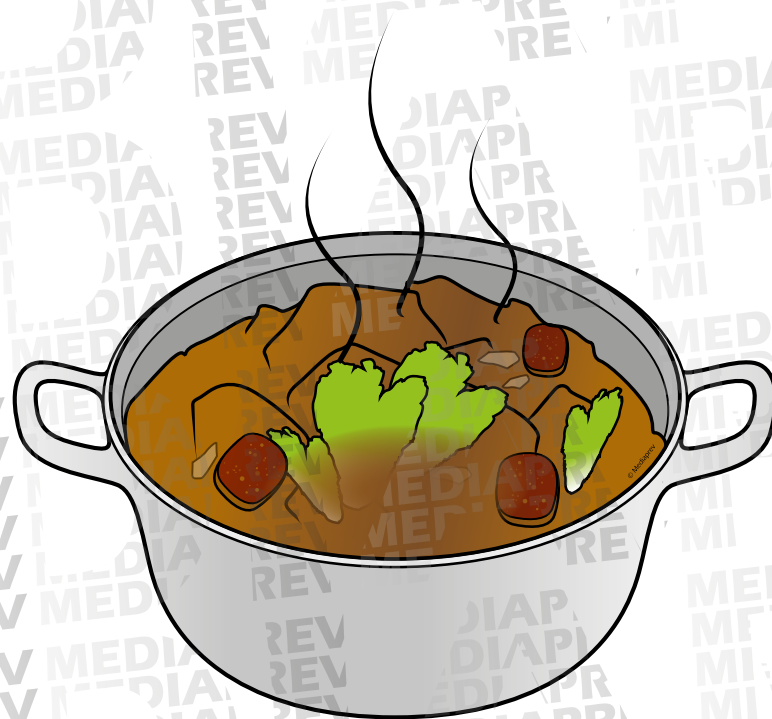


Trop de froid
Dégradation
des qualités
organoleptiques
(gout, texture, etc)



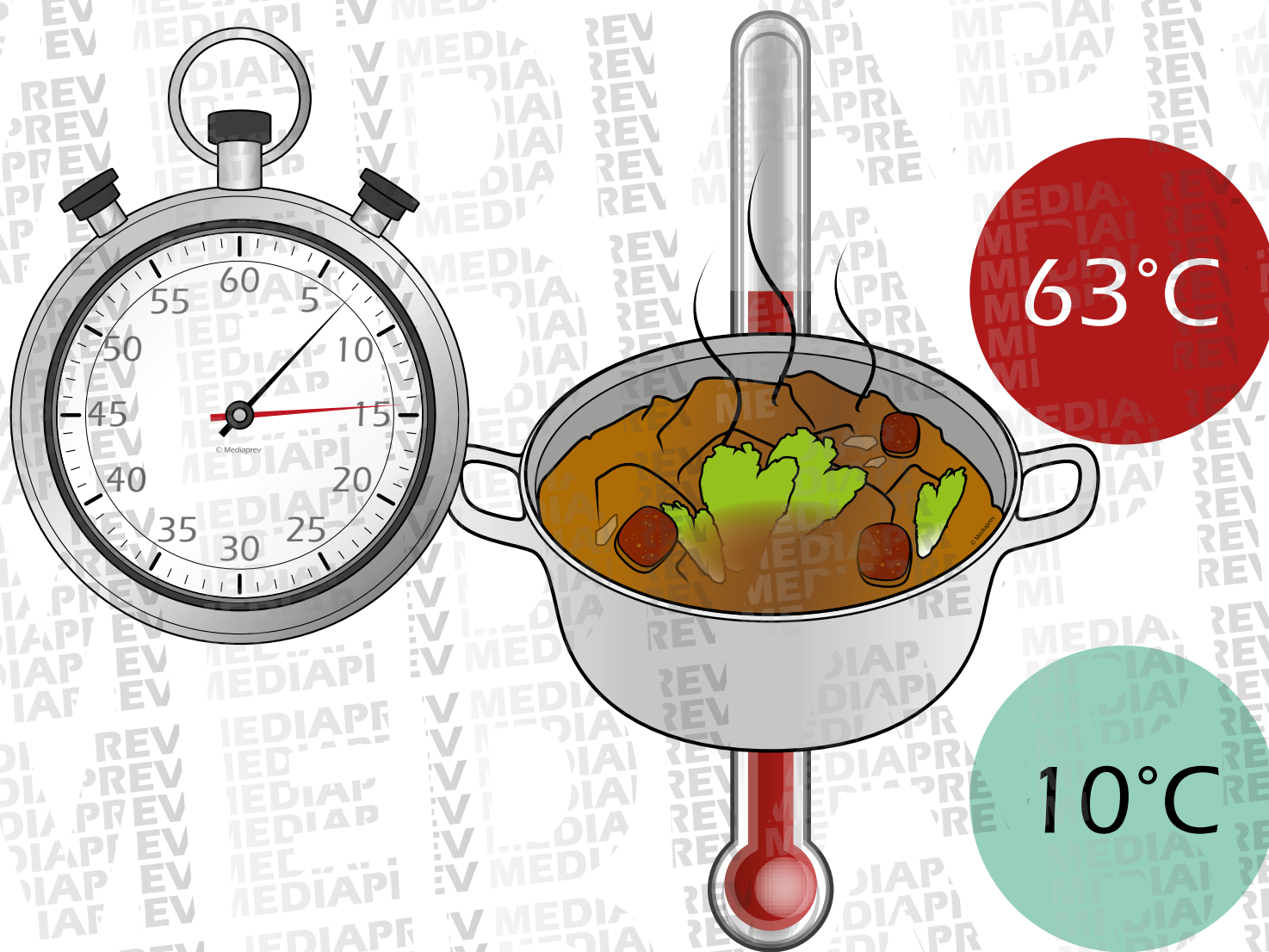
Pas assez de froid
Risque de
prolifération de
micro-organismes.

GARANTIR LA CHAÎNE DU FROID





GARANTIR LA CHAÎNE DU FROID





LIAISON CHAUDE

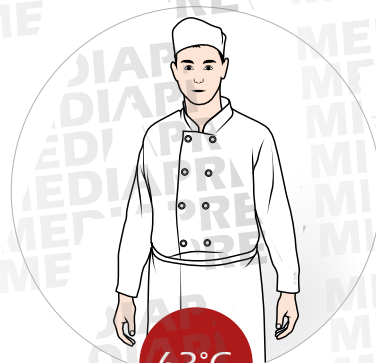


LIAISON CHAUDE

Liaison
chaude



LIAISON CHAUDE

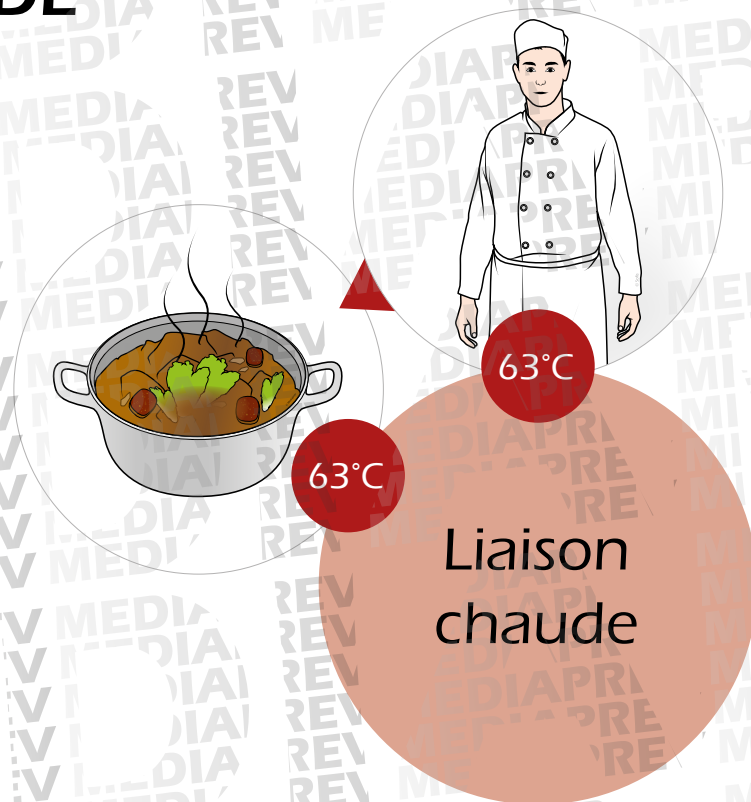


63°C

Liaison
chaude

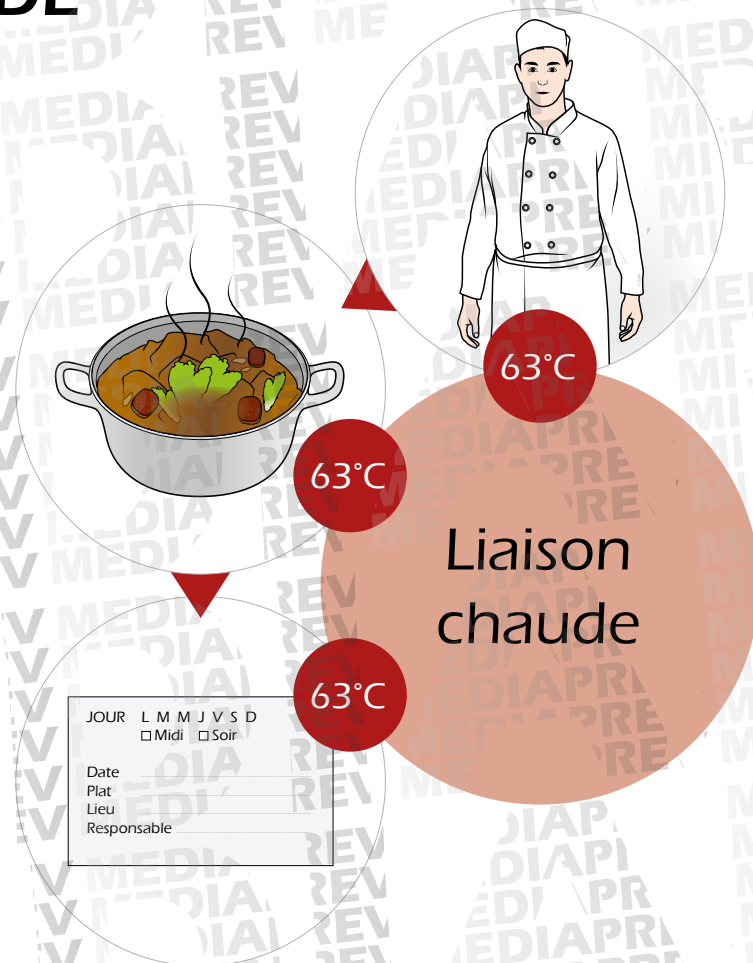


LIAISON CHAUDE



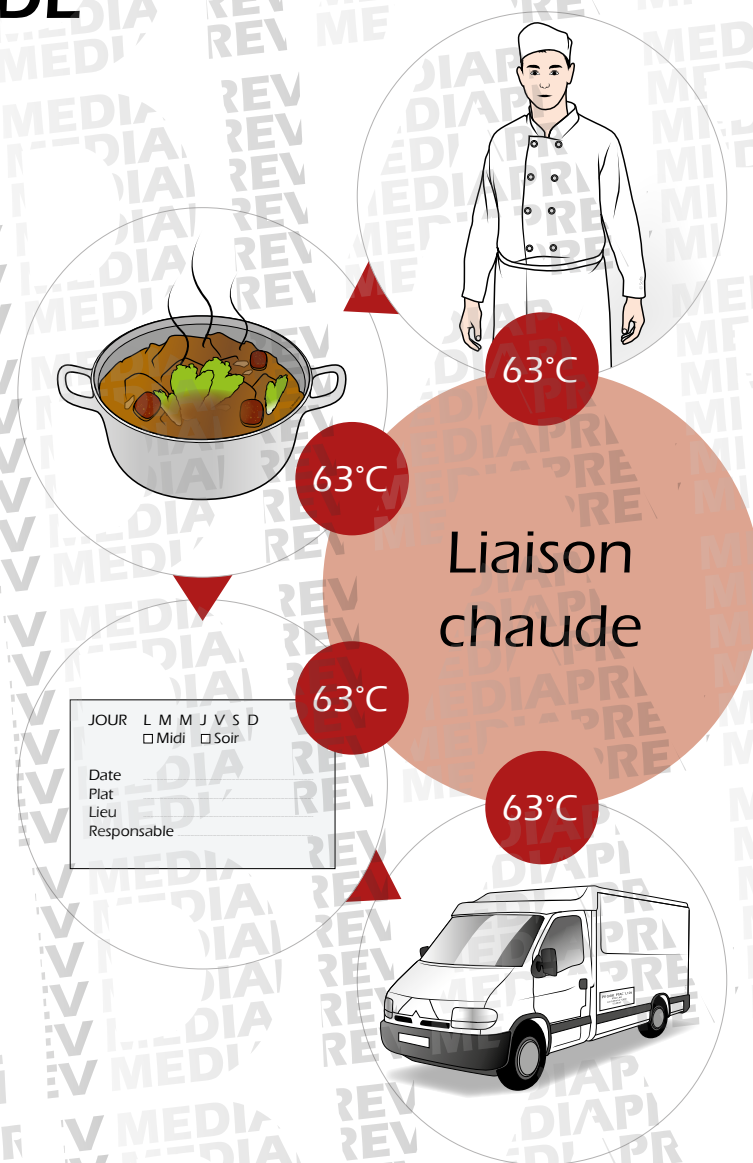


LIAISON CHAUDE



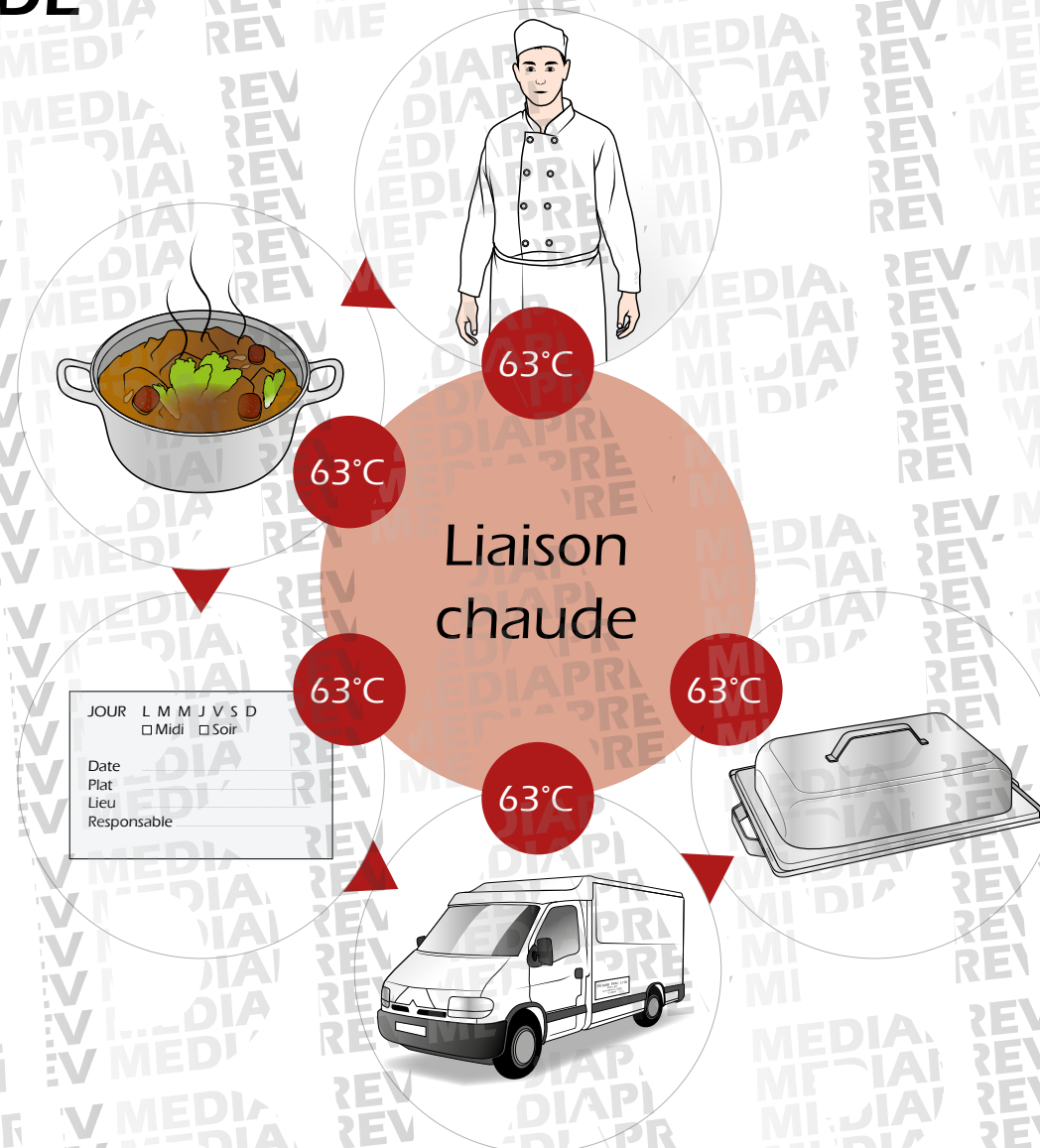


LIAISON CHAUDE



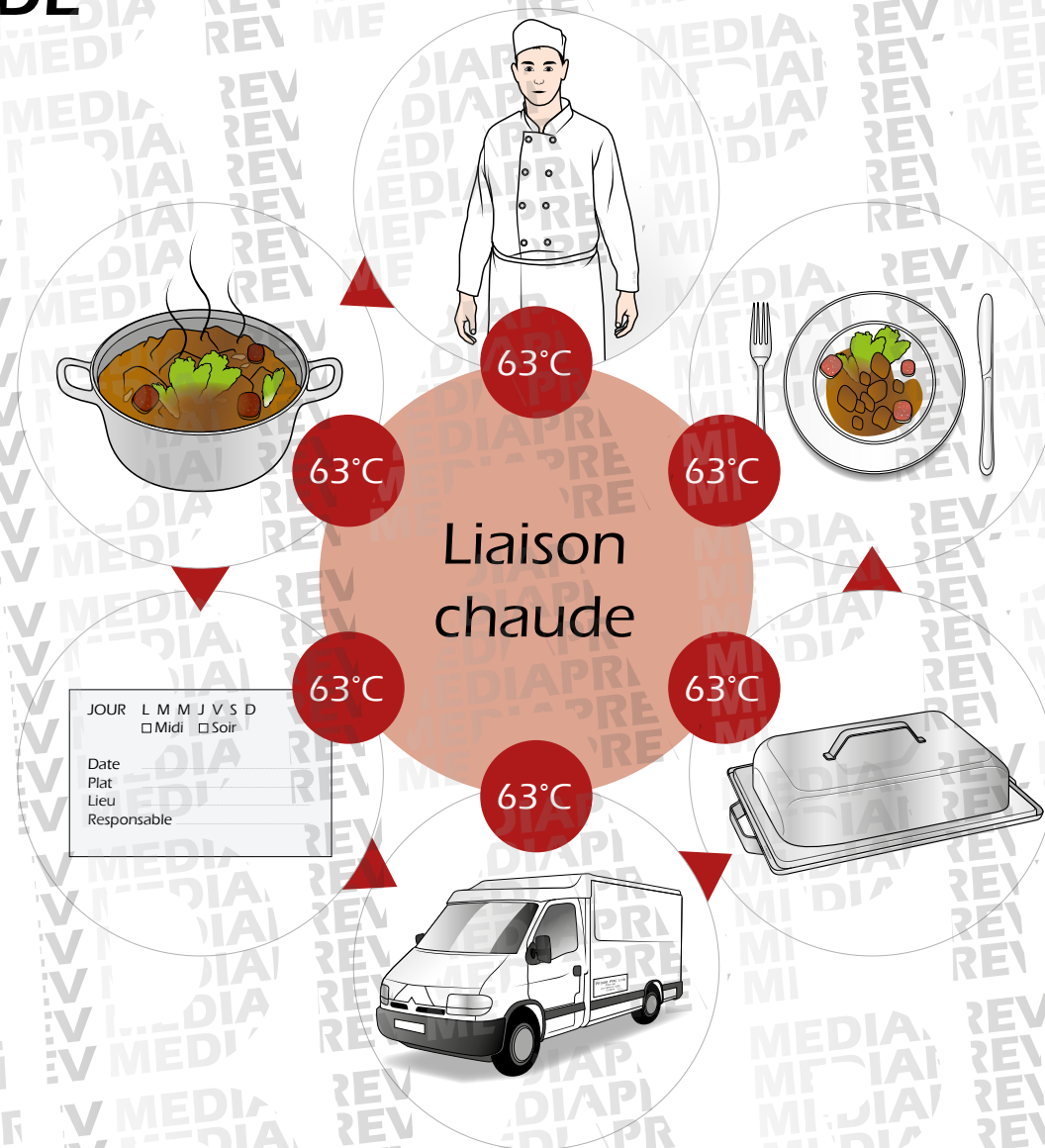


LIAISON CHAUDE





LIAISON CHAUDE





TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES

TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES



TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES



69°C

Tue
les E-COLI



TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES

Boeuf, 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

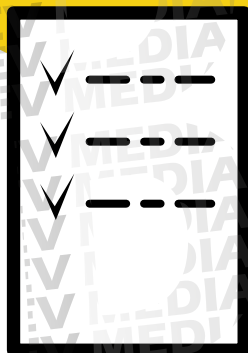
RÉCEPTION DES MARCHANDISES

**Liste des
fournisseurs**

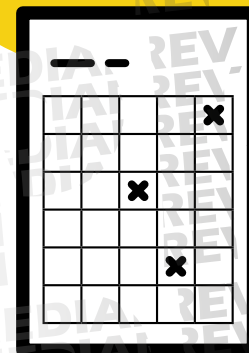
✓	---
✓	---
✓	---

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 port 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



FR
01-007-02
CE

À consommer avant le 28 06 2021



ÉTIQUETTES DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

COMPOSITION

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

UTILISATION

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

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

Conservation entre 0 et 4°C



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer avant le 28 06 2021

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



FR
01-007-02
CE

À consommer avant le 28 06 2021

Utilisation



ÉTIQUETTES DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

COMPOSITION

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

UTILISATION

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

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

Conservation entre 0 et 4°C



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer avant le 28 06 2021

Conservation



ÉTIQUETTES DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

COMPOSITION

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

UTILISATION

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

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

Conservation entre 0 et 4°C



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

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



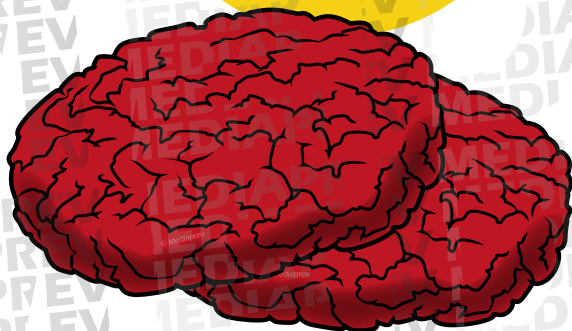
LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

TEMPS HORS FROID

LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

TEMPS HORS FROID

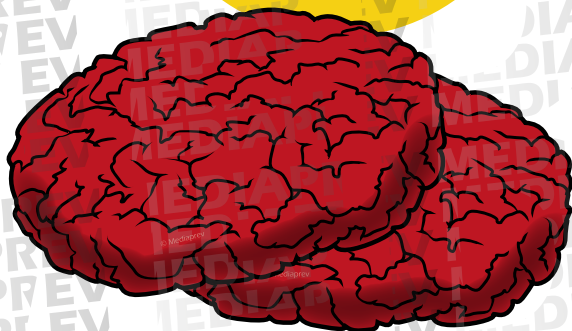
À ranger
en priorité



LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

TEMPS HORS FROID

À ranger
en priorité



LÉGUMES
SURGELÉS



30 minutes

LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

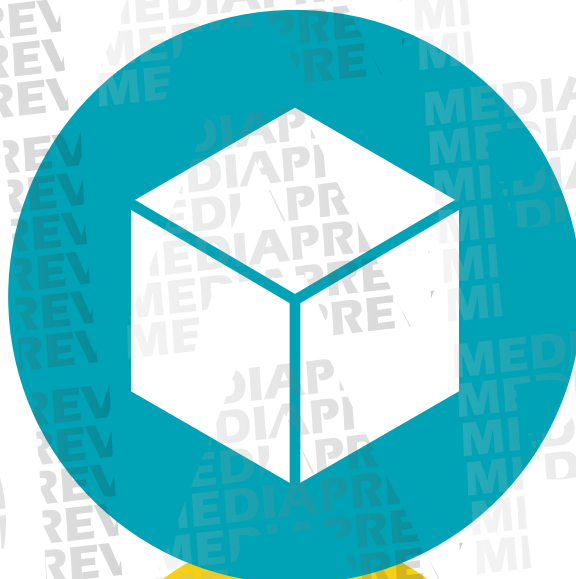


Transport
des surgelés

LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS



Transport
des surgelés

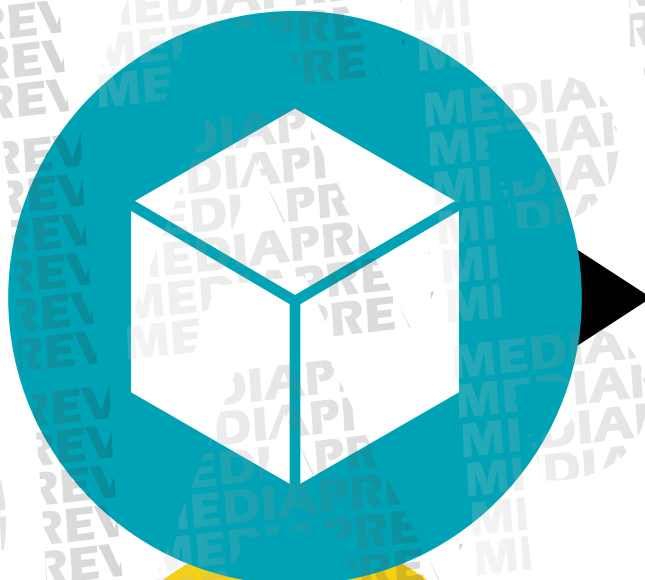


Déplacement
du carton hors
froid

LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS



Transport
des surgelés



Déplacement
du carton hors
froid



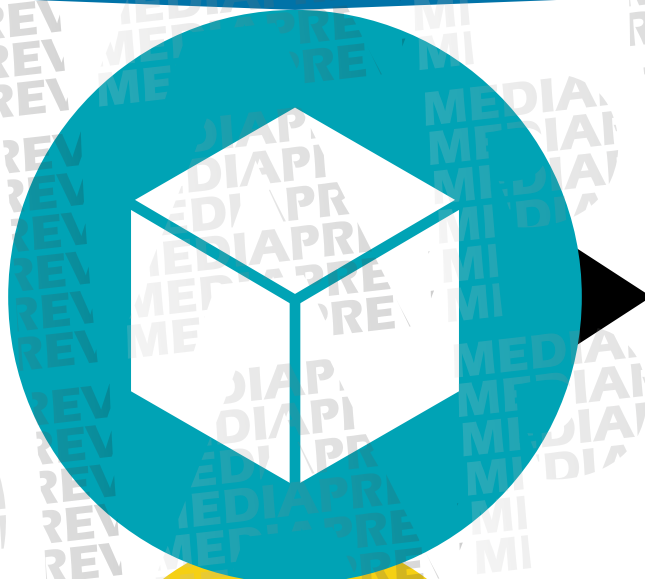
Rangement
dans la chambre
froide

LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

30 minutes maximum



Transport
des surgelés



Déplacement
du carton hors
froid

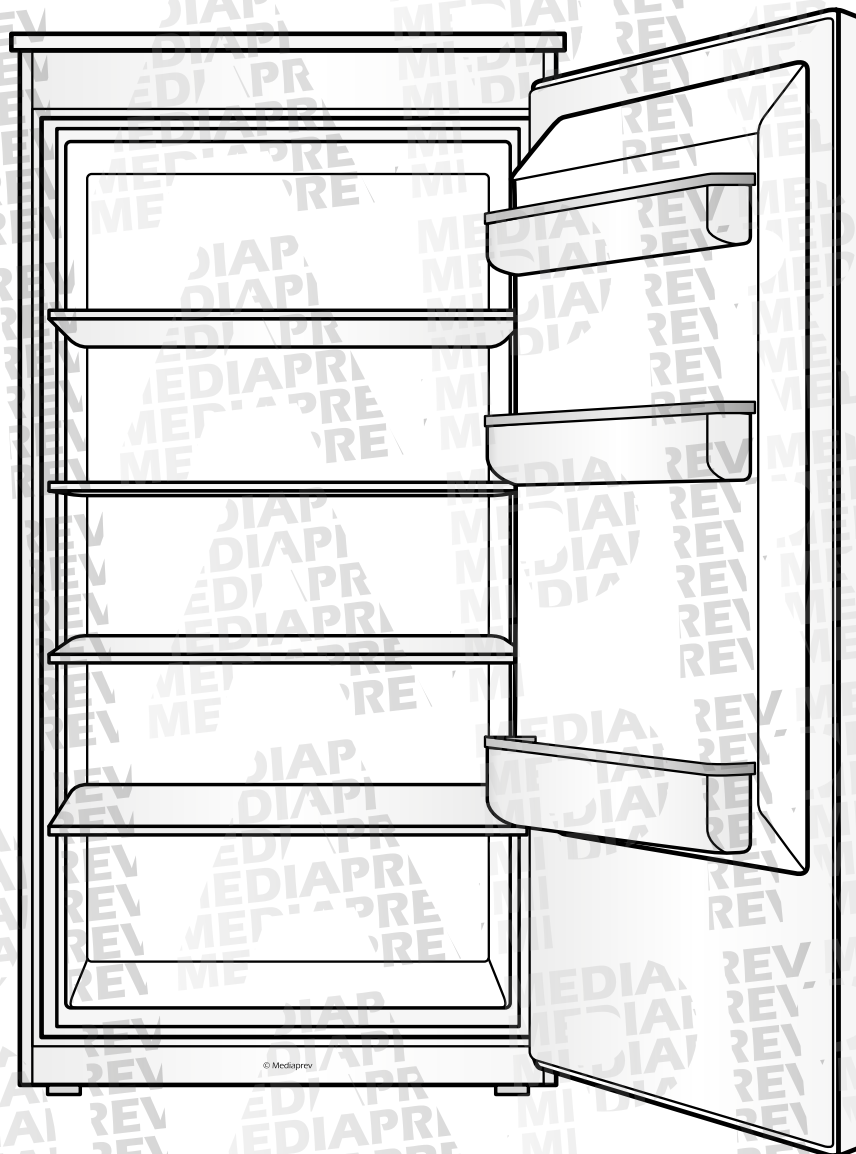


Rangement
dans la chambre
froide



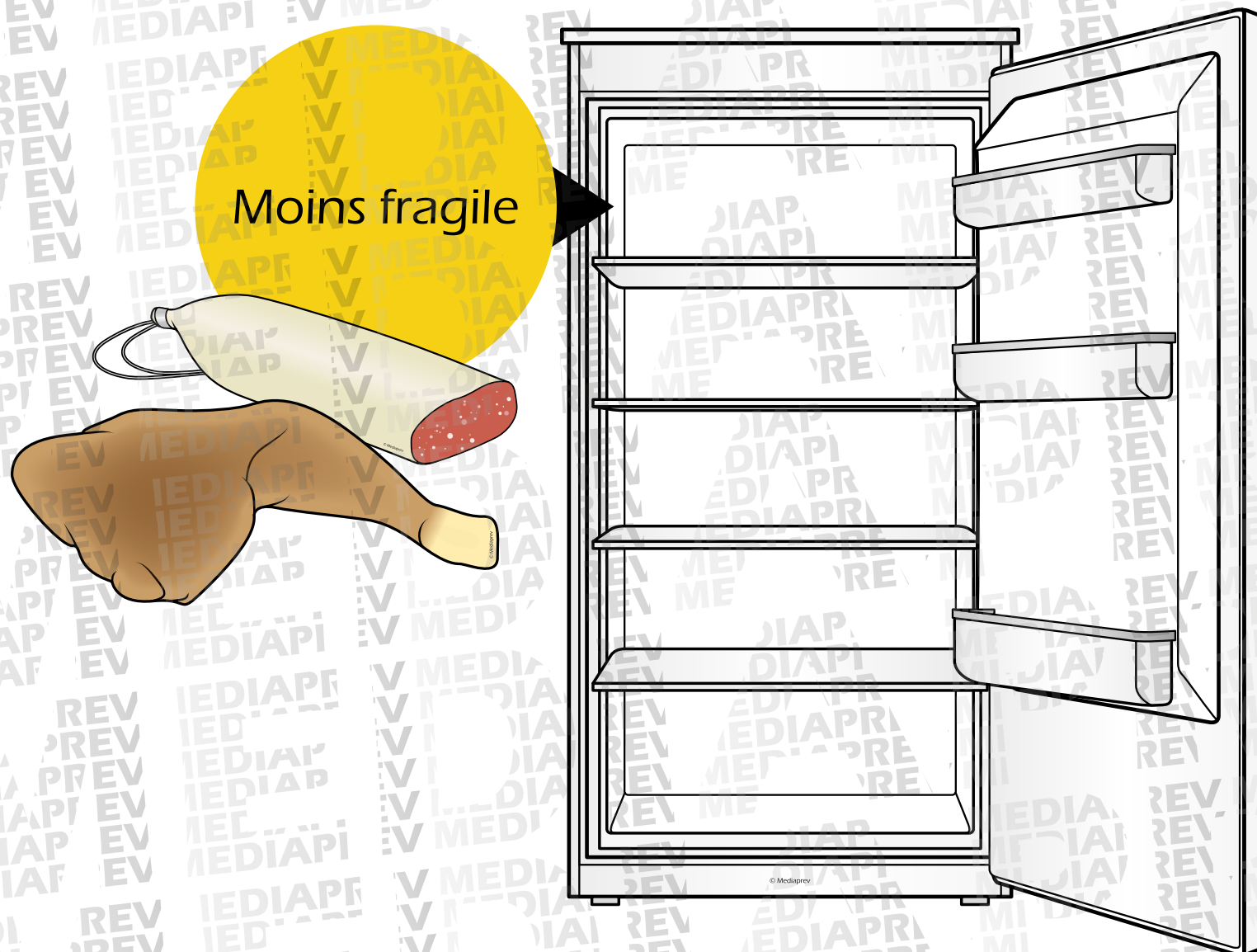
RANGEMENT DE LA MARCHANDISE

RANGEMENT DE LA MARCHANDISE



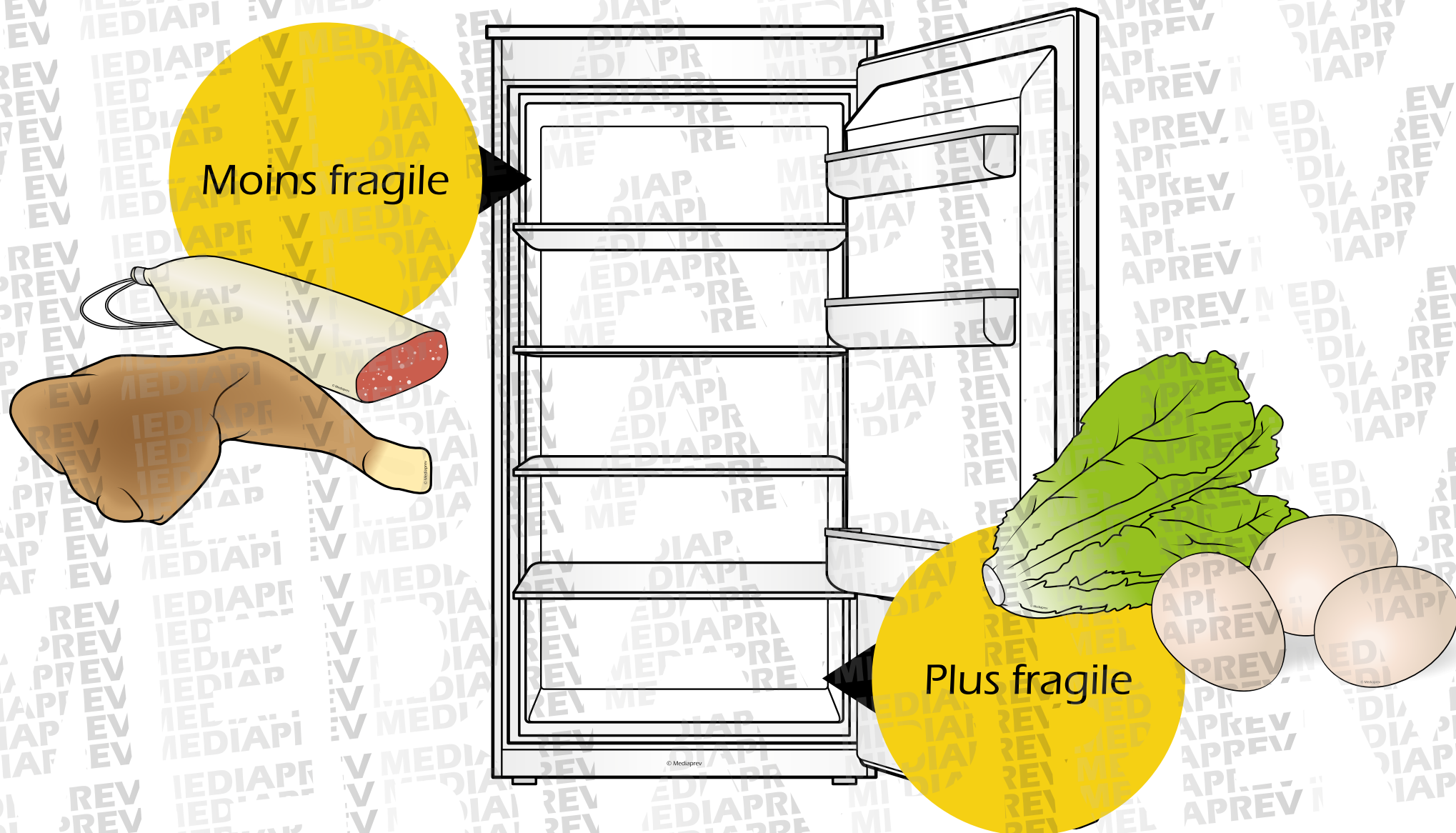
© Mediaprev

RANGEMENT DE LA MARCHANDISE



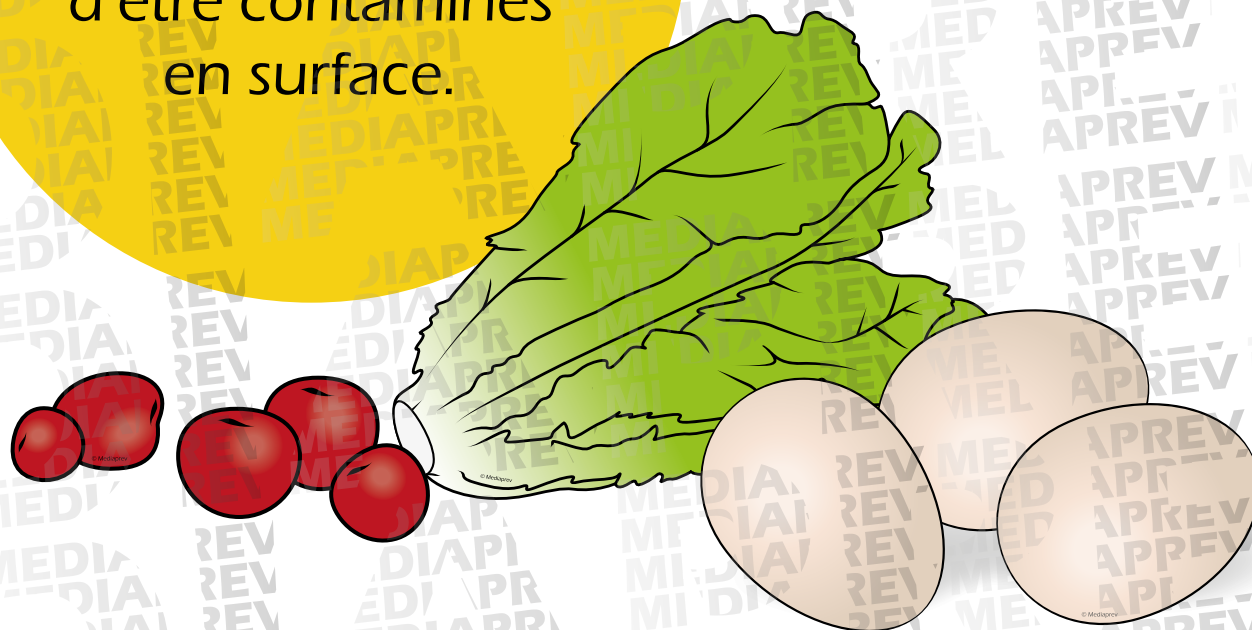


RANGEMENT DE LA MARCHANDISE



RANGEMENT DE LA MARCHANDISE

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





LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

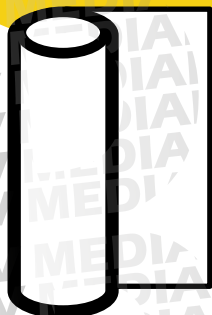
LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

Tout produit déconditionné doit :

LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

Tout produit déconditionné doit :

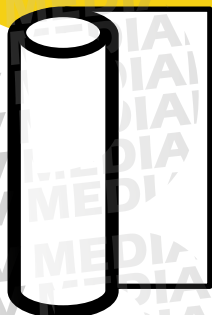
Être
refermé ou
mis sous
film.



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



3 782375 070222

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° du lot
de fabrication



3 782375 070222

N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Contribution
à Eco
emballage

NOM DU PRODUIT



3 782375 070222

N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Date
limite de
consommation
(DLC)

NOM DU PRODUIT



3 782375 070222

N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

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.



3 782375 070222

N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

300 à 379
=
France

NOM DU PRODUIT



3 782375 070222

N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Identification
de l'abattoir

NOM DU PRODUIT



3 782375 070222

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



3 782375 070222

N° de lot : 03568



FR

01-007-02

CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Département
d'origine

NOM DU PRODUIT



3 782375 070222

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



3 782375 070222

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



3 782375 070222

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



3 782375 070222

N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

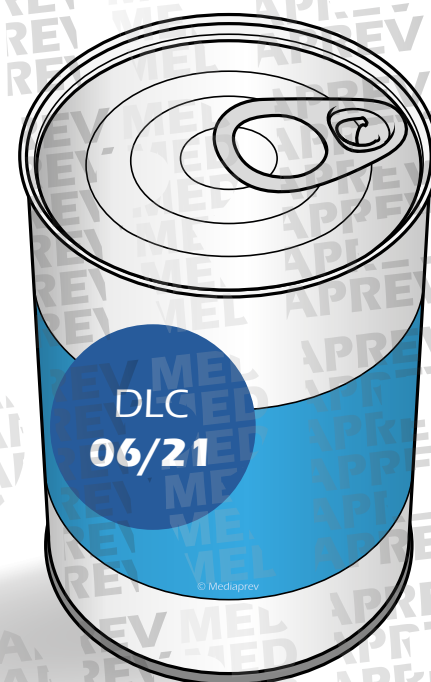
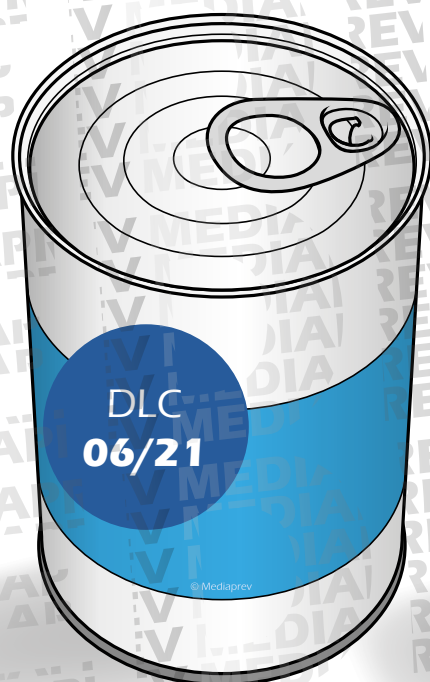
À consommer de préférence avant le 28 06 2021



SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



DLC plus
récente derrière
DLC plus
ancienne



SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS





SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT



3 782375 070222

N° de lot : 03568

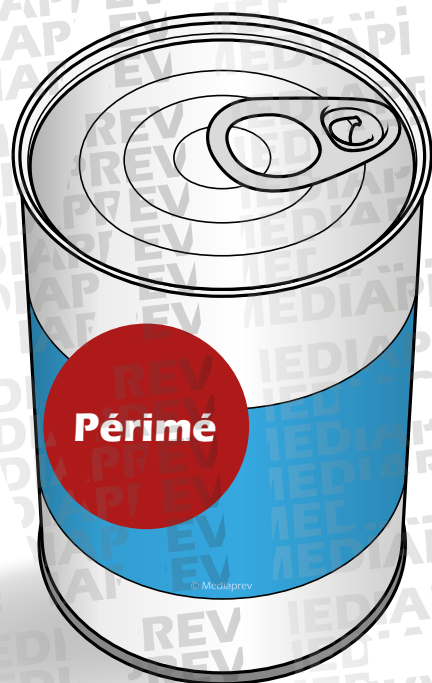


FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

Vérifier DLC

SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

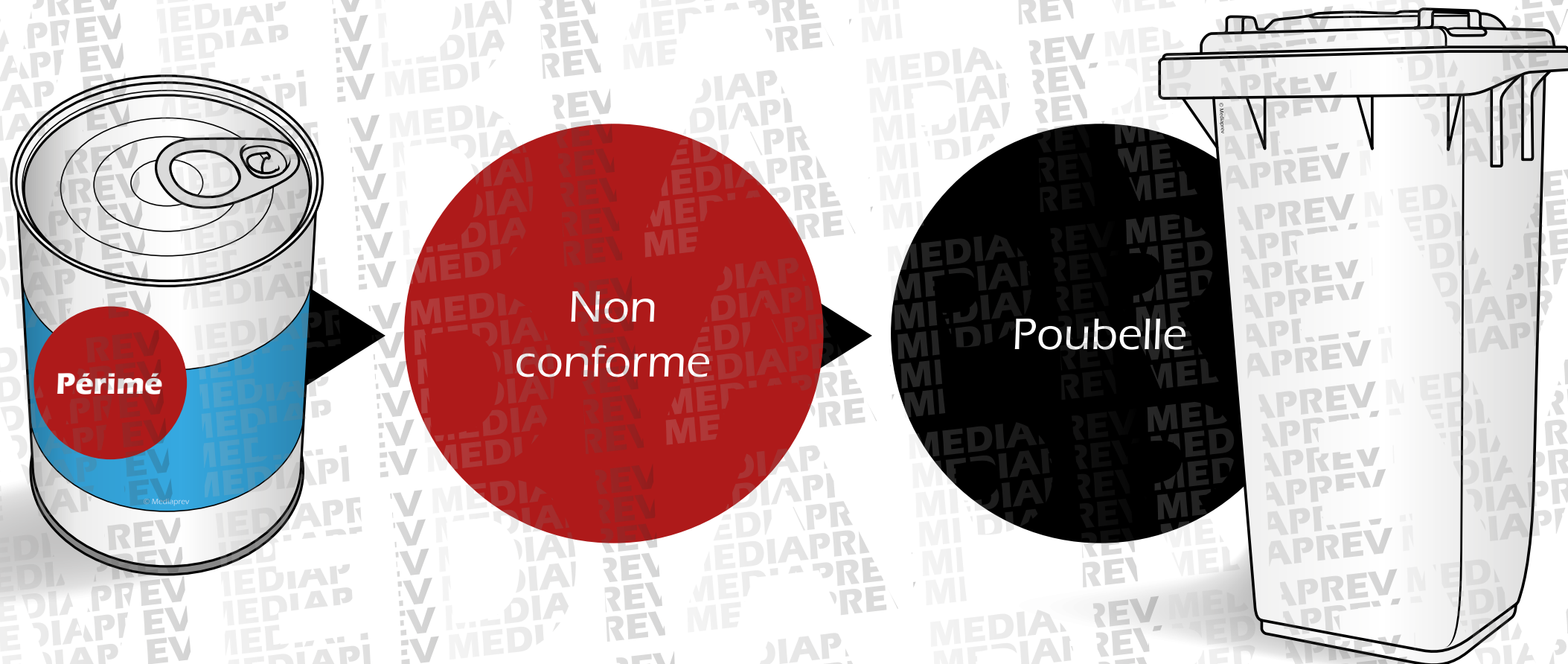


SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



Non
conforme

SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

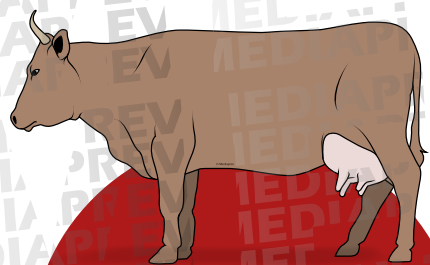




SUIVI DES VIANDES

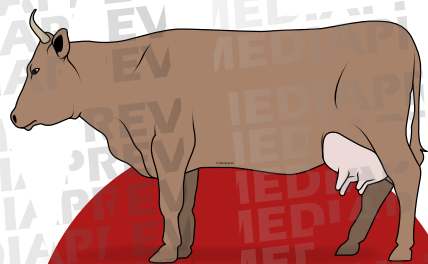


SUIVI DES VIANDES



Abattage

SUIVI DES VIANDES

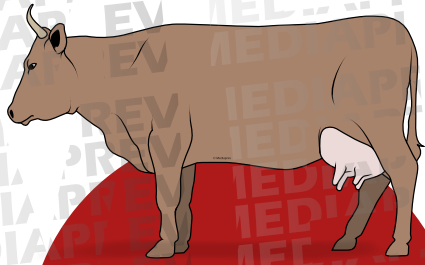


Abattage

123

Étiquetage
de la
carcasse

SUIVI DES VIANDES



Abattage

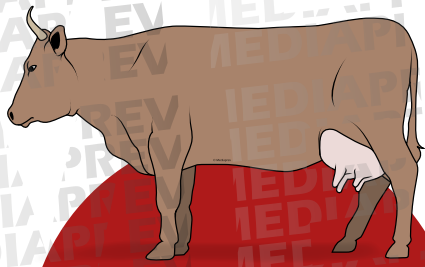
123

Étiquetage
de la
carcasse

REGISTRE D'ABATTAGE

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

SUIVI DES VIANDES



Abattage

123

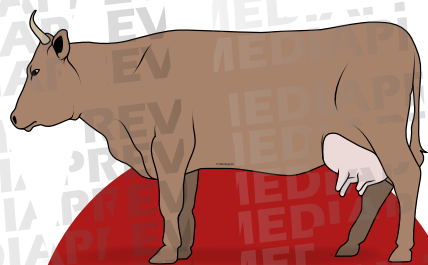
Étiquetage
de la
carcasse

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

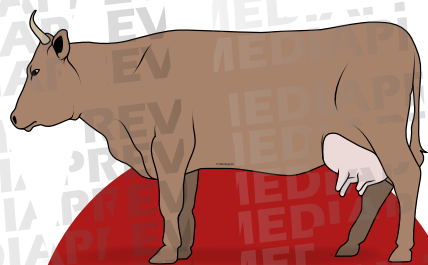
Cheville

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

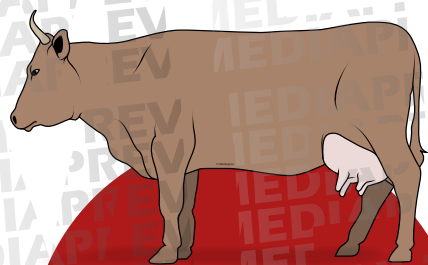
Transport

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

REGISTRE D'ABATTAGE

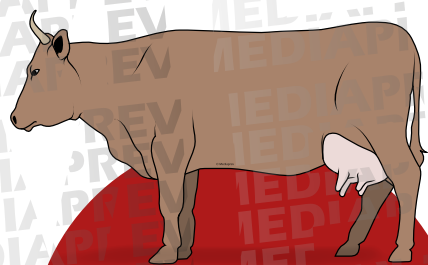
N° Cheptel	N° à 10 chiffres	N° d'abattage
FR 123456789	12 3456 7890	123

123

Découpe

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

123

Découpe

123

Étiquette

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

14,40FR
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
CENom 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

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

Origine



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 CHEPTTEL

Adresse

FAUX FILET

Pays de naissance

FRANCE

Pays d'élevage

FRANCE

Pays d'abattage

FRANCE

Catégorie

VACHE

Race

LIMOUSIN

Sexe

F

Âge

36 MOIS

Désignation

6201234567

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg

32,00 €/Kg

À consommer jusqu'au

12/12/2021

Conditionné le

05/12/2021

14,40

FR
01-007-02
CEDate 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
CEN° de
l'abattoir

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



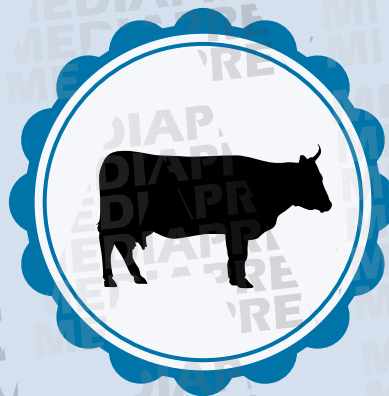
ORIGINE VIANDES BOVINES



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
----------	--------

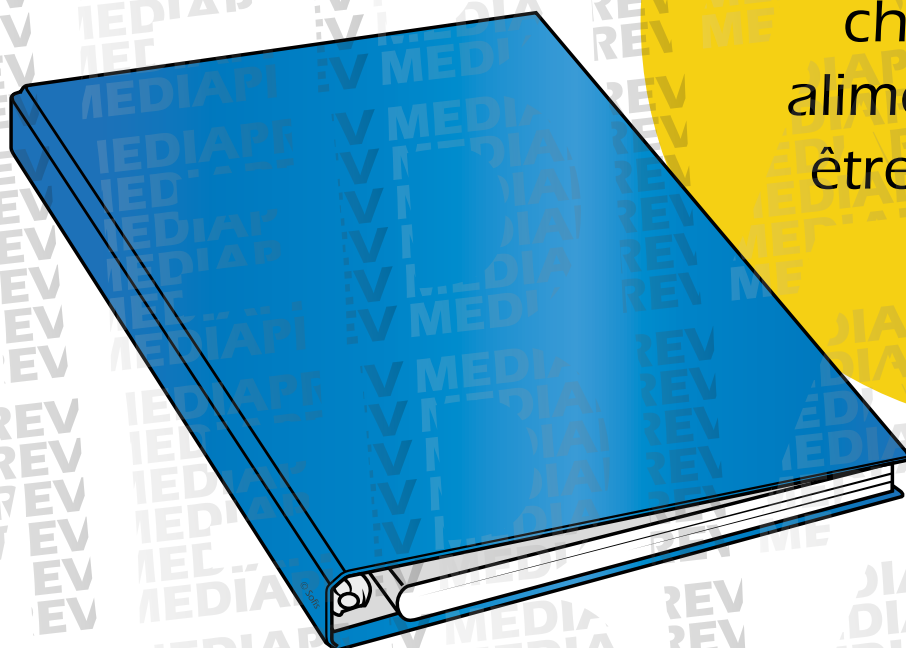
Entrecôte	France
-----------	--------

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



Producteurs



Fournisseurs



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



Producteurs



Fournisseurs



Industriel

TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



Producteurs



Fournisseurs



Industriel



Transporteur
et prestataire
logistique



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



Producteurs



Fournisseurs



Industriel



Transporteur
et prestataire
logistique



Plateforme de
distribution

TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



Producteurs



Fournisseurs



Industriel



Transporteur
et prestataire
logistique



Plateforme de
distribution



Points
de vente

TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



Producteurs



Fournisseurs



Industriel



Transporteur
et prestataire
logistique



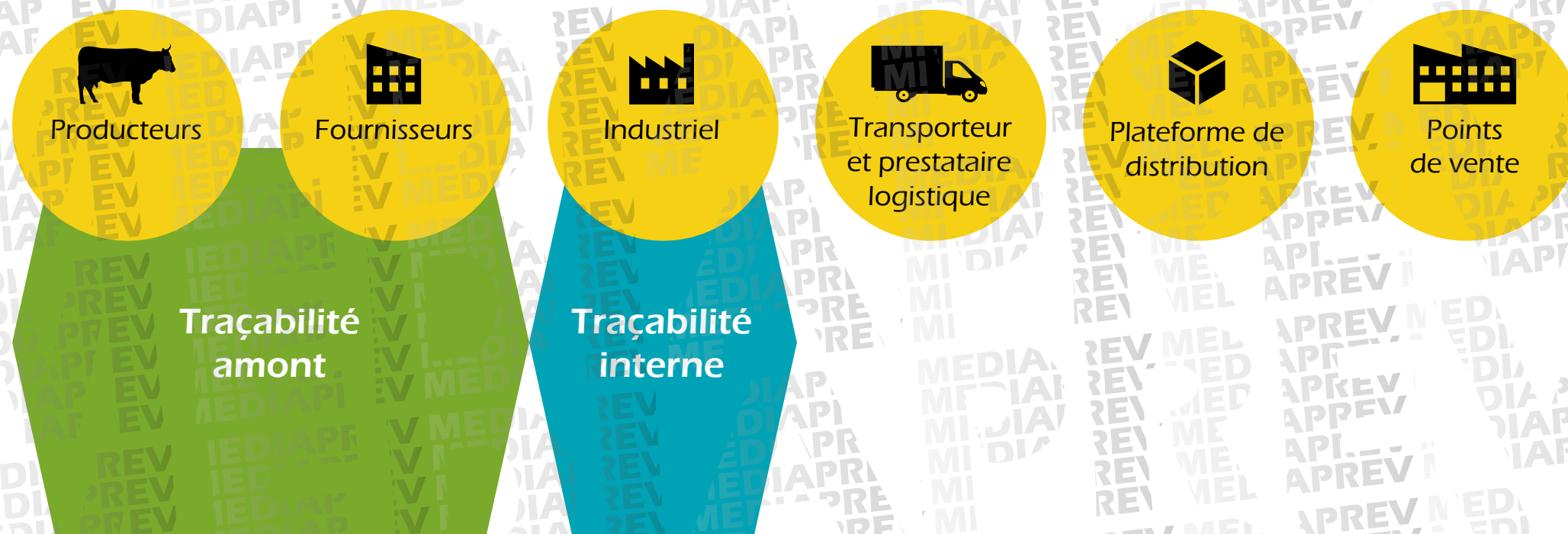
Plateforme de
distribution



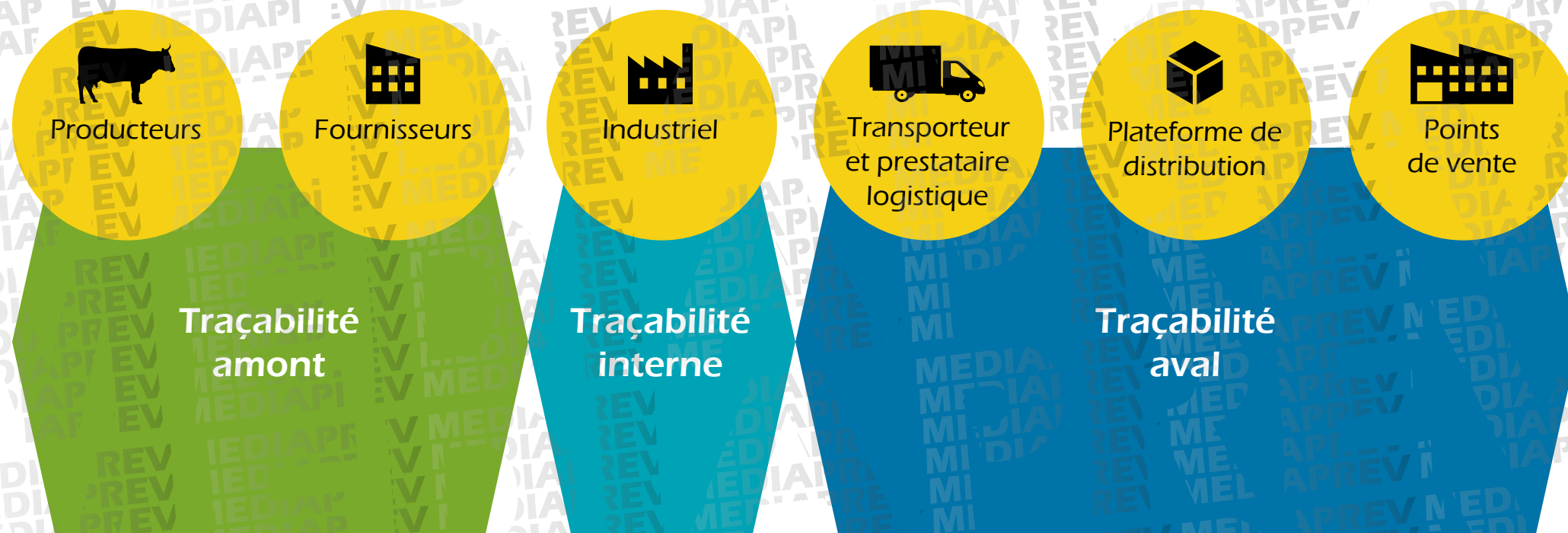
Points
de vente

Traçabilité
amont

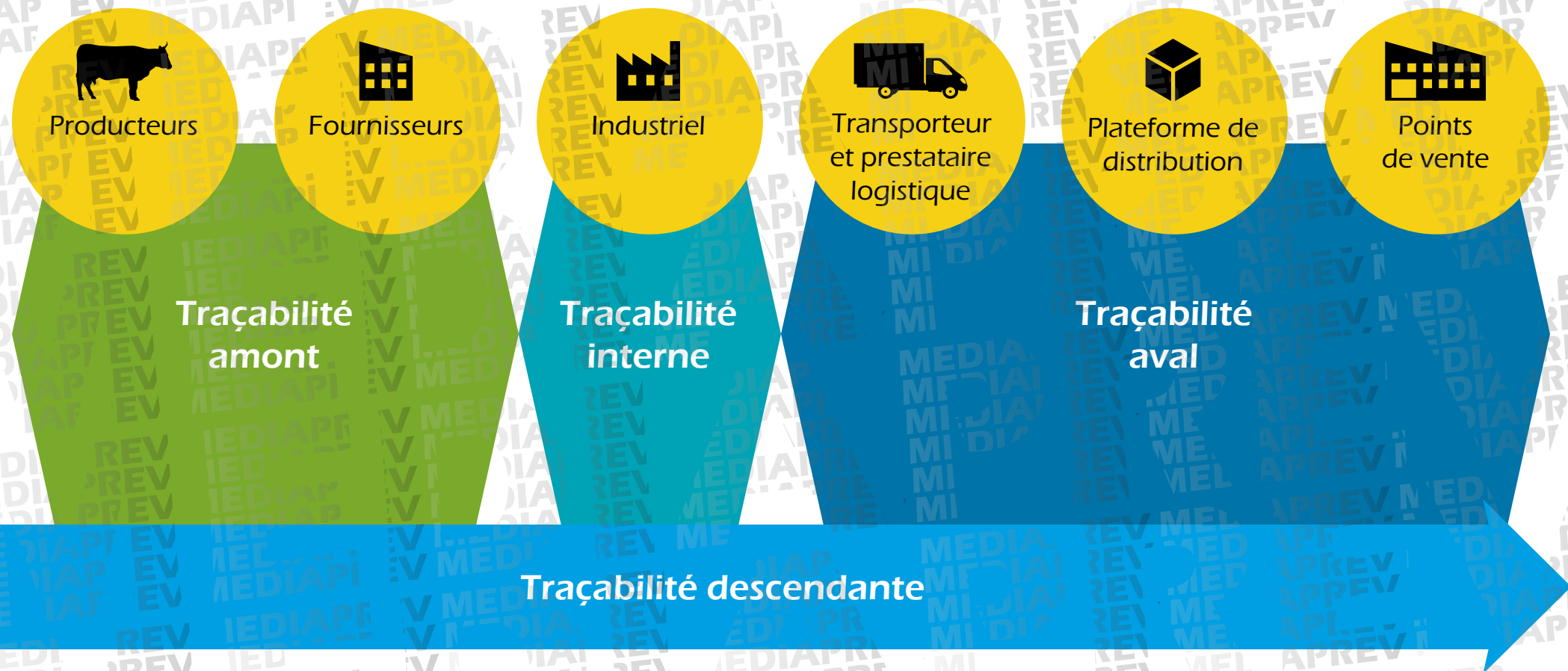
TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



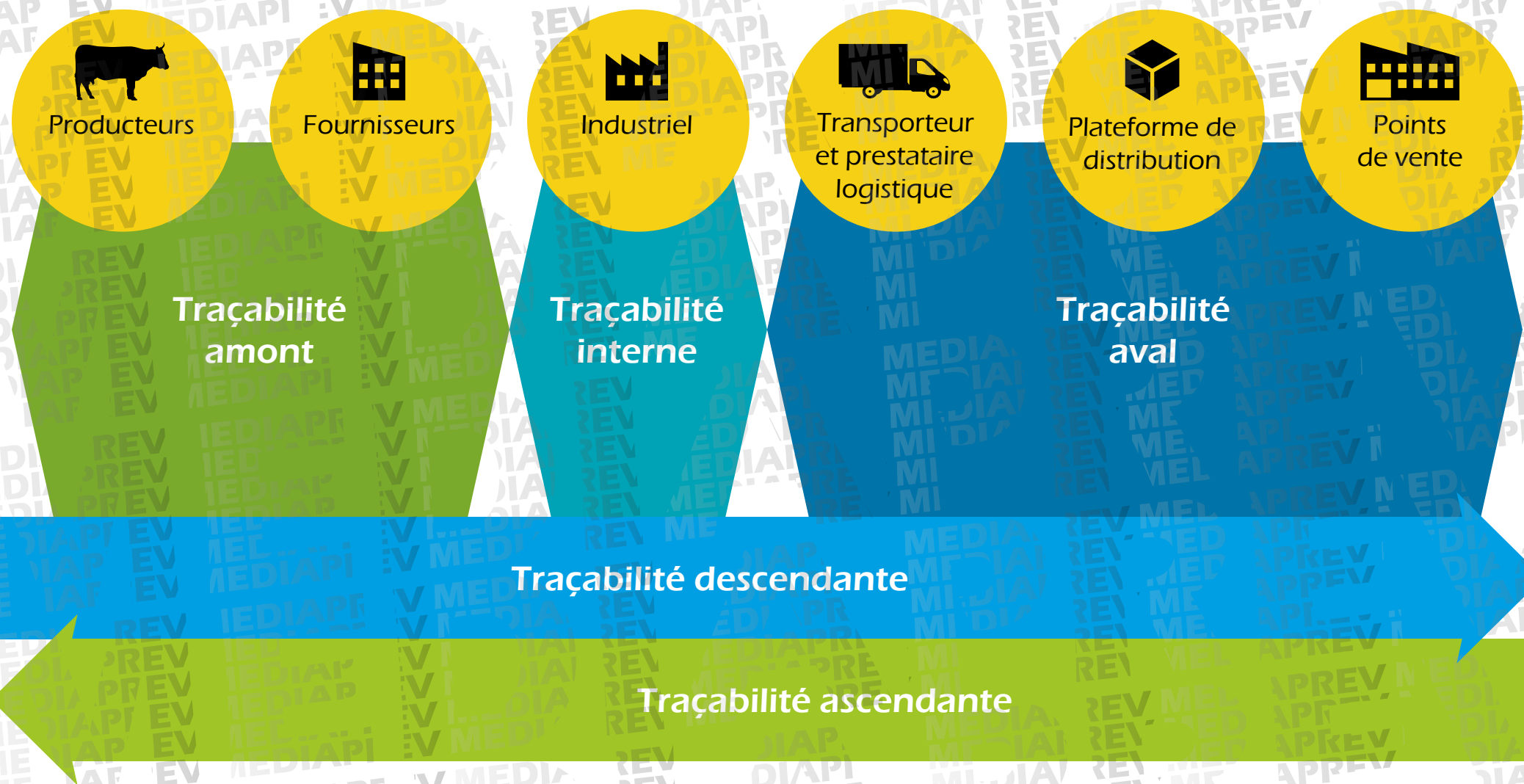
TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE





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

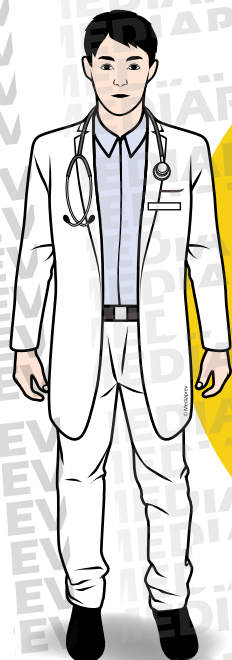


LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

LA DDPP REGROUPE

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

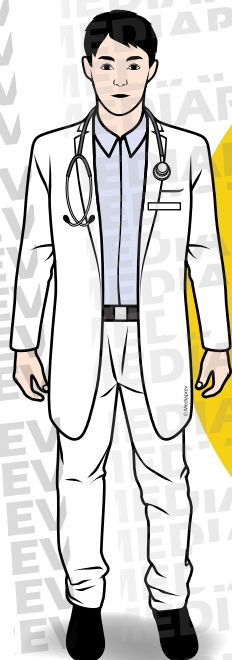
LA DDPP REGROUPE



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

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

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 chaîne de froid			
	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



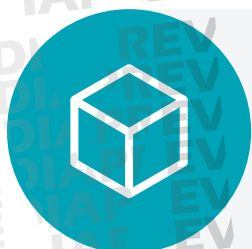
HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



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



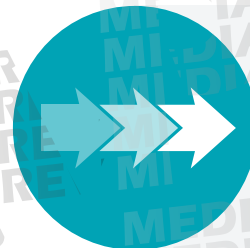
Chaîne du froid
Règles des cuissons



Temps de transition



DLUO et DLC



PEPS

(Premier Entré, Premier Sorti)

HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle
et des mains



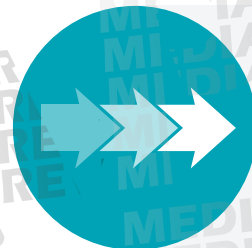
Chaîne du froid
Règles des cuissons



Temps de transition



DLUO et DLC



PEPS

(Premier Entré, Premier Sorti)



TACT nettoyage et
désinfection

HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle
et des mains



Chaîne du froid
Règles des cuissons



Temps de transition



DLUO et DLC



PEPS
(Premier Entré, Premier Sorti)



TACT nettoyage et
désinfection



Marche en avant

HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle
et des mains



Chaîne du froid
Règles des cuissons



Temps de transition



DLUO et DLC



PEPS
(Premier Entré, Premier Sorti)



TACT nettoyage et
désinfection



Marche en avant



Gestion des nuisibles

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

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

1

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.

Ne sont pas nécessaires

Peuvent être 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.

est vérifiée visuellement heure par heure.

est enregistrée par écrit sur une feuille et jetée en fin de jour.



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

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.

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 :

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.

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 :

contrôler le travail de nettoyage effectué

créer des papiers et de 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

Formation
à l'HACCP et
à l'hygiène
alimentaire

Guides de
bonnes pratiques
d'hygiène

Dispositions
générales

CE
N° 852/2004

Démarche
HACCP

Critères
microbiologiques



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

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

Traçabilité
des produits
d'origine
animale

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

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

Exigence en
matière d'hygiène
selon la catégorie du
produit d'origine
animale

CE
N° 853/2004

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

Traçabilité
des produits
d'origine
animale

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

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

Démarche
HACCP et
procédures
associées

Principe
de la garantie
financière pour
le secteur

CE
N° 183/2005

Guides de
bonnes pratiques

Mesures
import-export
des aliments pour
animaux

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

Traçabilité
des aliments pour
animaux

Mesures
import-export
des aliments pour
animaux

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Démarche
HACCP et
procédures
associées

Principe
de la garantie
financière pour
le secteur

Exigence en
matière d'hygiène
pour le secteur
primaire, le secteur
non primaire et
les éleveurs

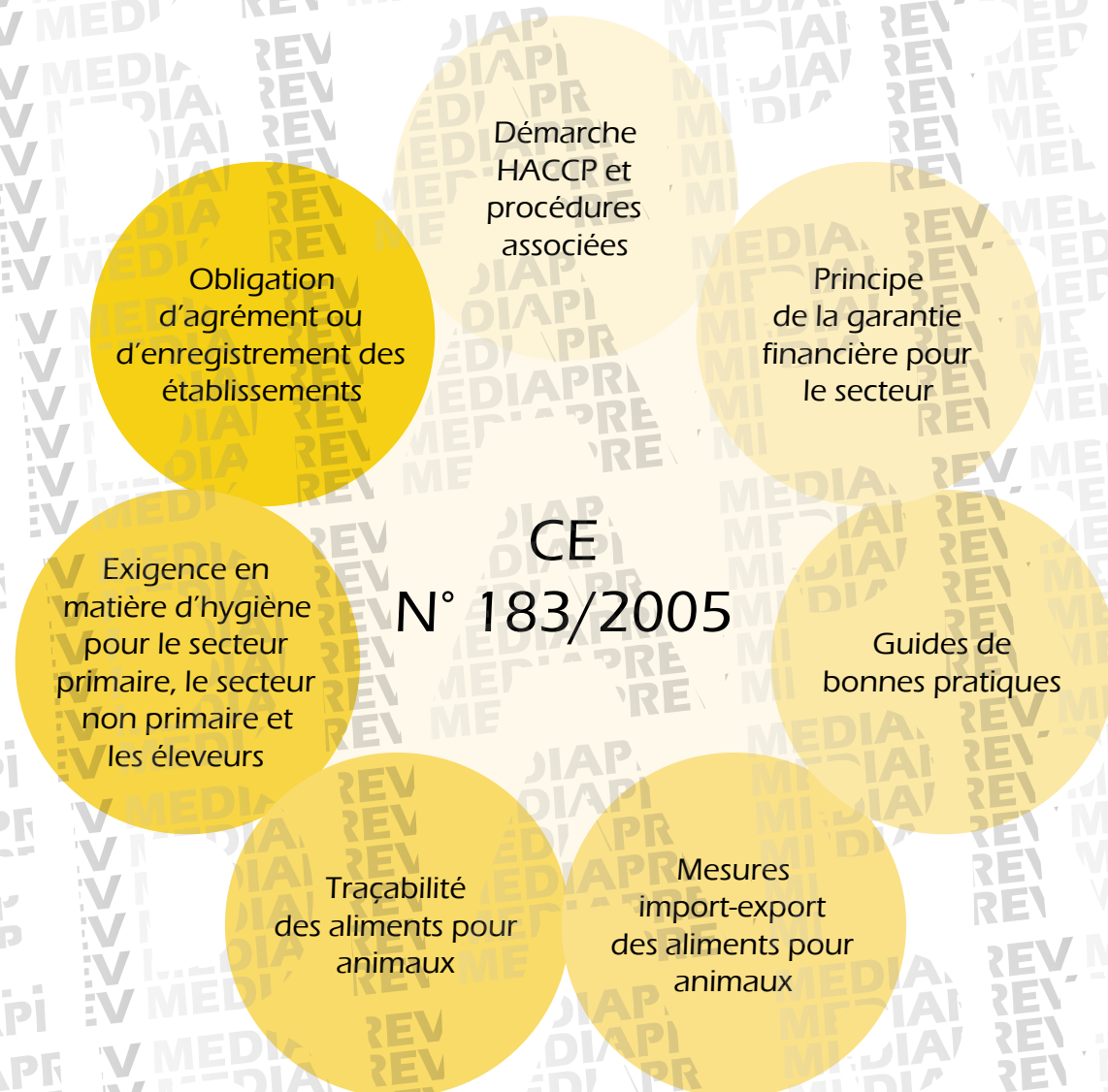
CE
N° 183/2005

Guides de
bonnes pratiques

Traçabilité
des aliments pour
animaux

Mesures
import-export
des aliments pour
animaux

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE





LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement
882/2004

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement
882/2004



À AMÉLIORER

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement
882/2004



À AMÉLIORER



ACCEPTABLE

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement
882/2004



À AMÉLIORER



ACCEPTABLE



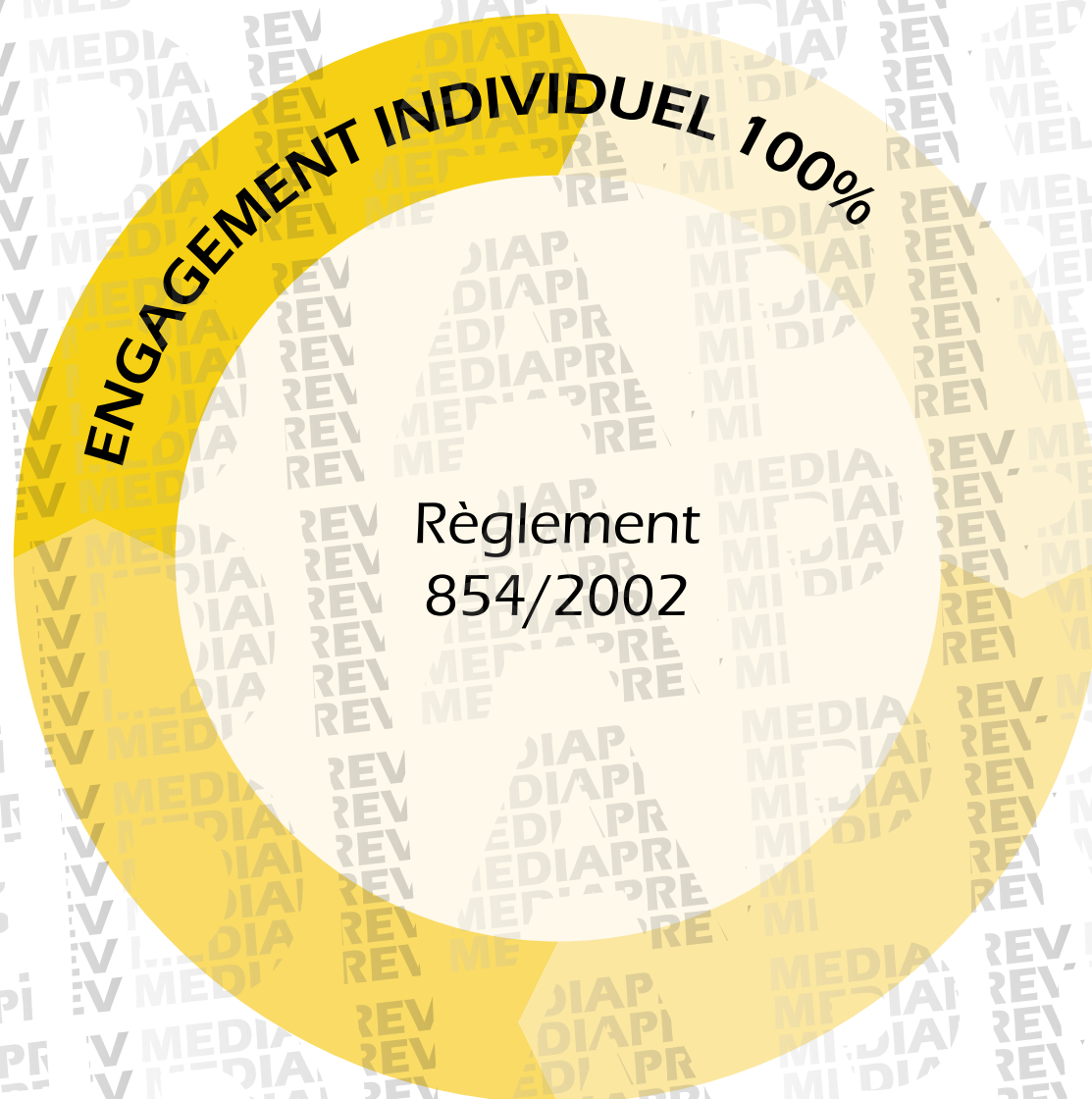
BON



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement
854/2002

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE







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

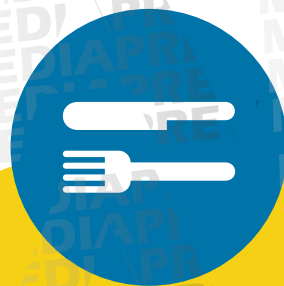
LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)

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

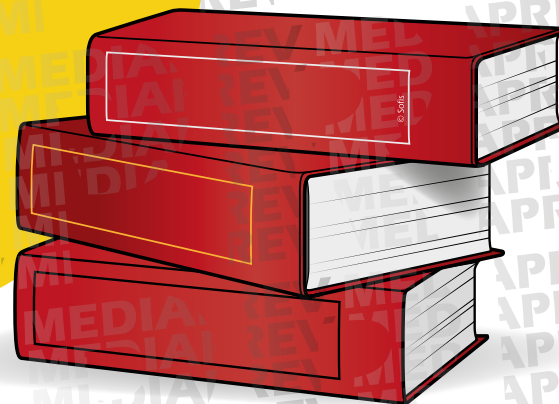
LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)



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 183/2005

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 183/2005

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 183/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

R 852/2004

Règles
générales
d'hygiène
pour les denrées
alimentaires

R 853/2004

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

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 183/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

R 852/2004

Règles
générales
d'hygiène
pour les denrées
alimentaires

R 853/2004

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

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

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



Règlement (CE) Food Law 178/2002

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

Destiné aux
professionnels

R 183/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

R 852/2004

Règles
générales
d'hygiène
pour les denrées
alimentaires

R 853/2004

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

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

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



Règlement (CE) Food Law 178/2002

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

Destiné aux
professionnels

R 183/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

R 852/2004

Règles
générales
d'hygiène
pour les denrées
alimentaires

R 853/2004

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

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 183/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

R 852/2004

Règles
générales
d'hygiène
pour les denrées
alimentaires

R 853/2004

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

Destiné aux **services
de contrôles**

R 854/2004

R 882/2004





LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

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

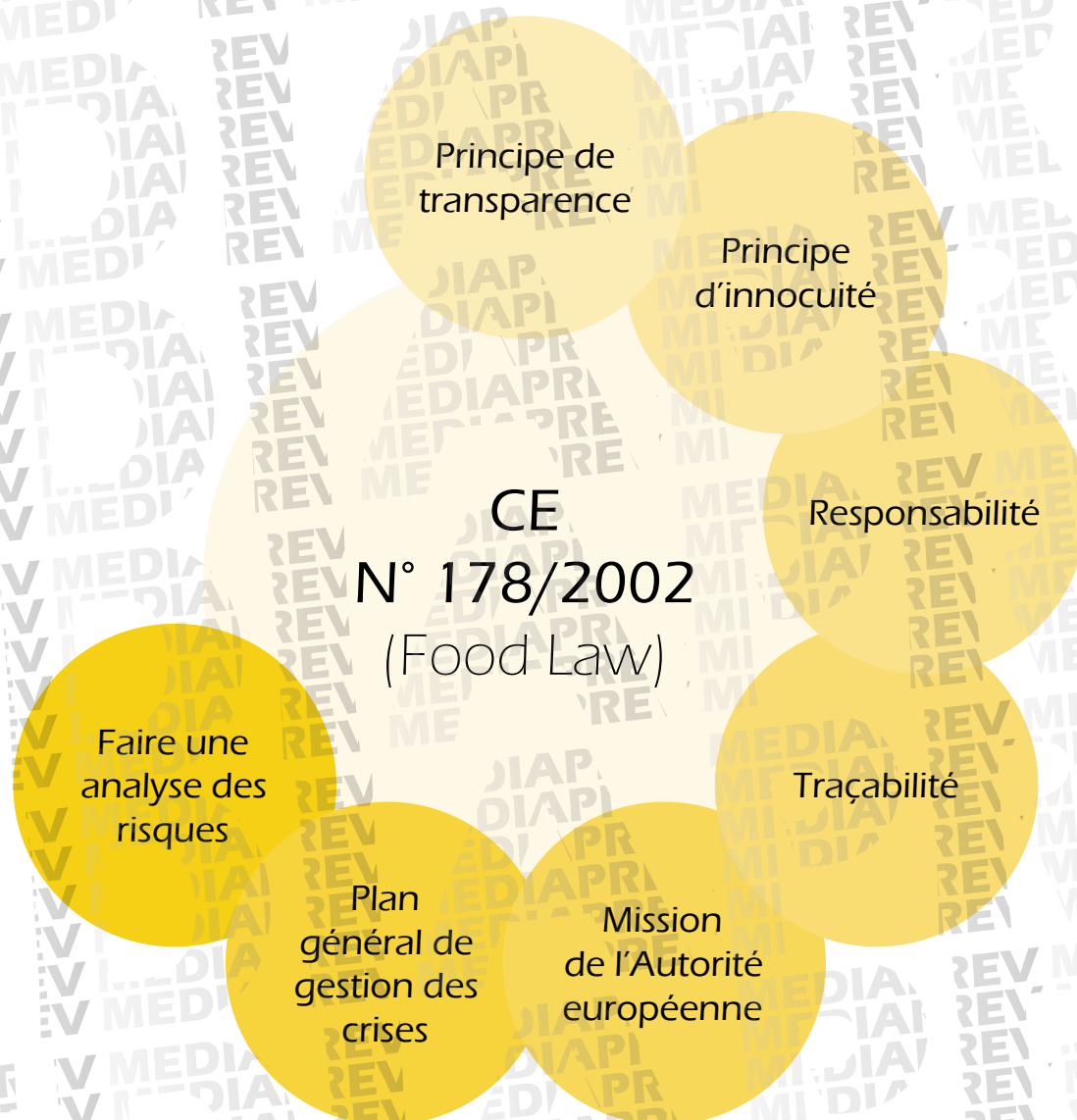
Traçabilité

Mission
de l'Autorité
européenne

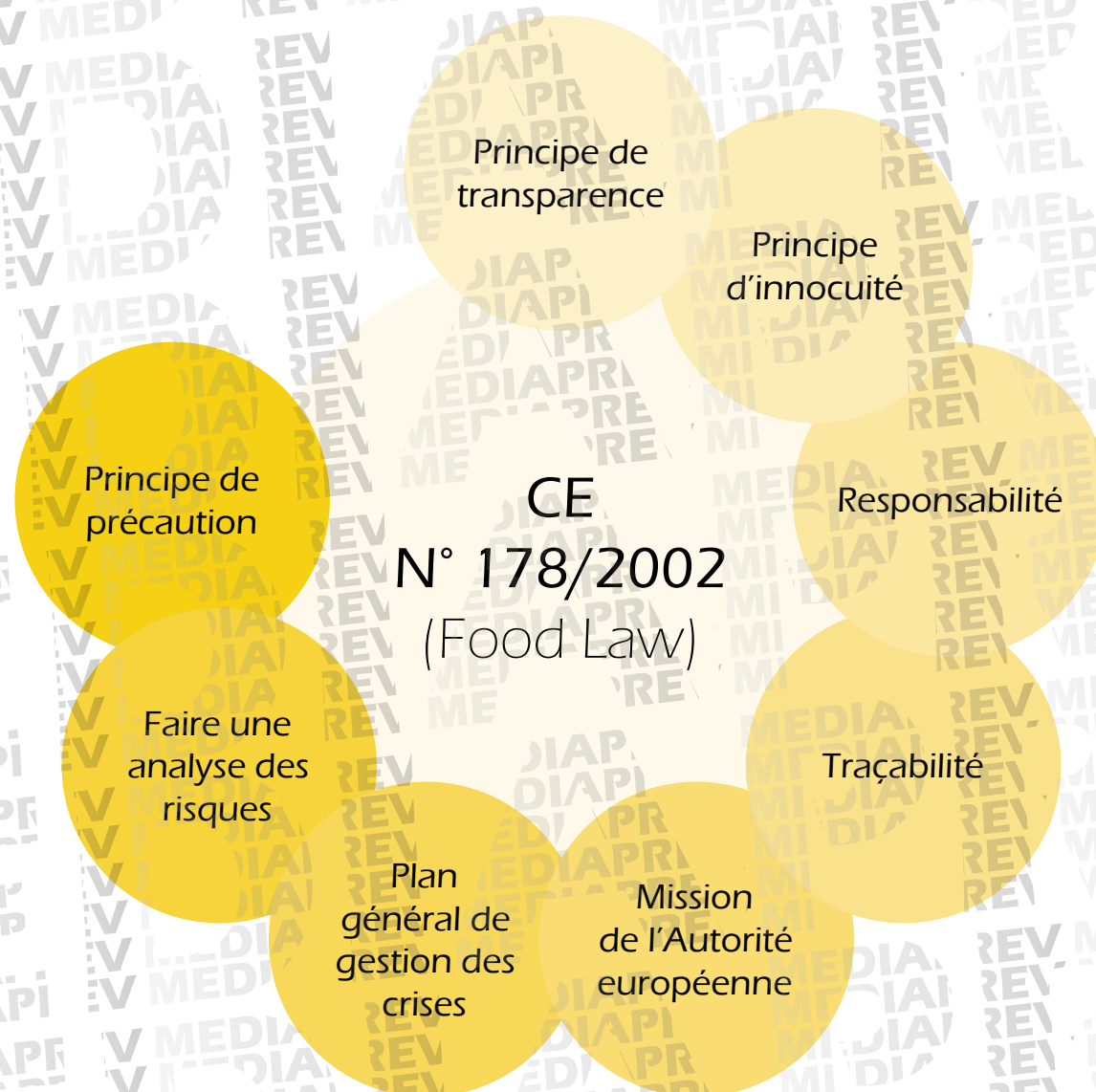
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

