



SÉCURITÉ ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE





OBJECTIFS DE LA FORMATION



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



Savoir appliquer les bonnes procédures dans son établissement.



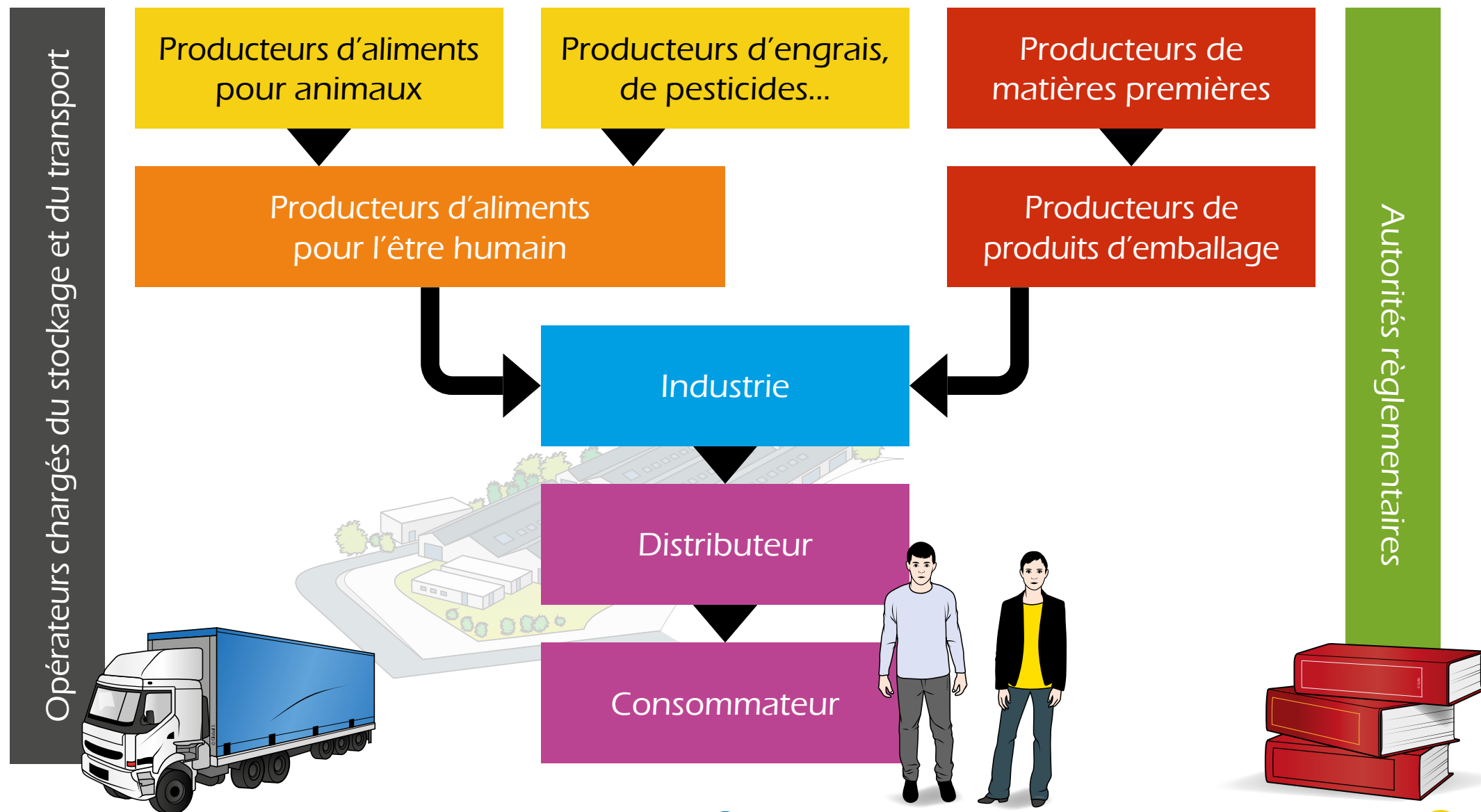
PROGRAMME

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



INTRODUCTION

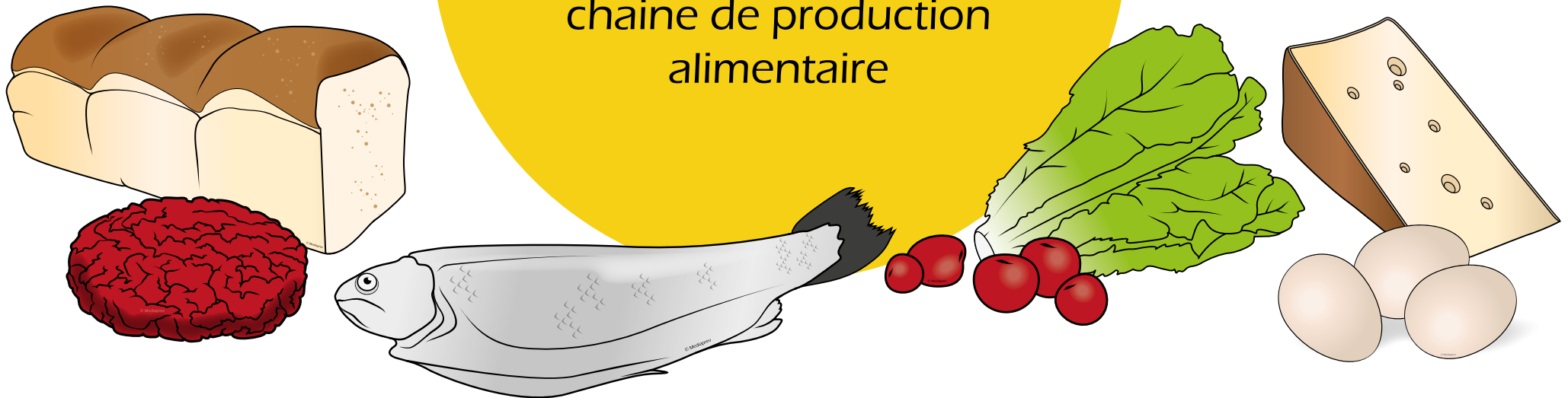
LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE





LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

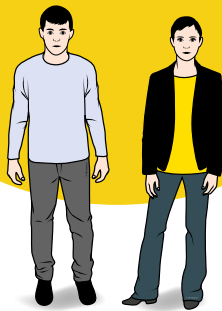
La sécurité
des aliments est la
problématique principale
des acteurs de la
chaîne de production
alimentaire



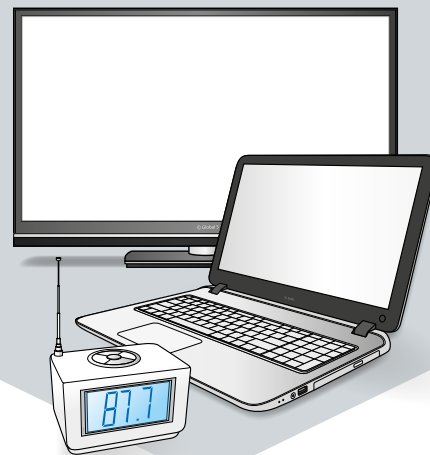
LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

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

Dangereuses
pour le
consommateur



Médiatisation



Coûteuses
pour la
collectivité



Accroissement des exigences de sécurité alimentaire
des consommateurs



LÉGISLATION



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



Identifier les dangers de contamination des aliments

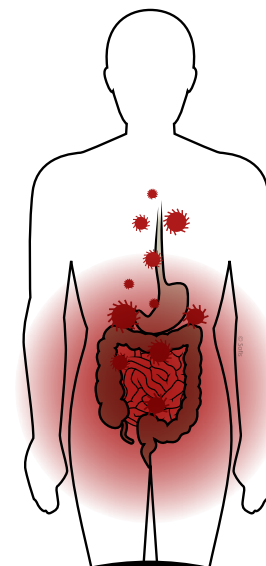
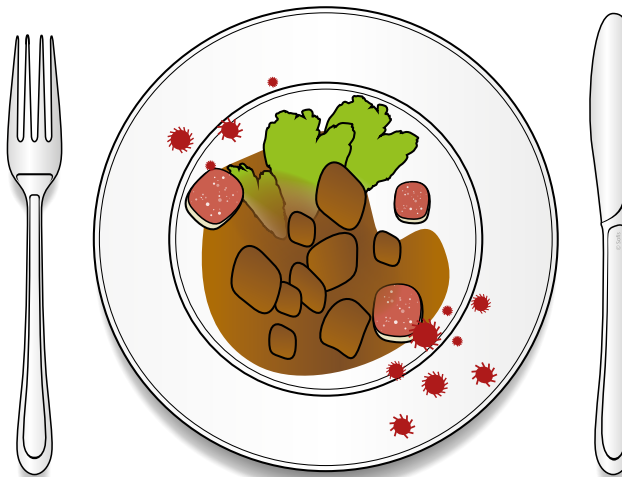
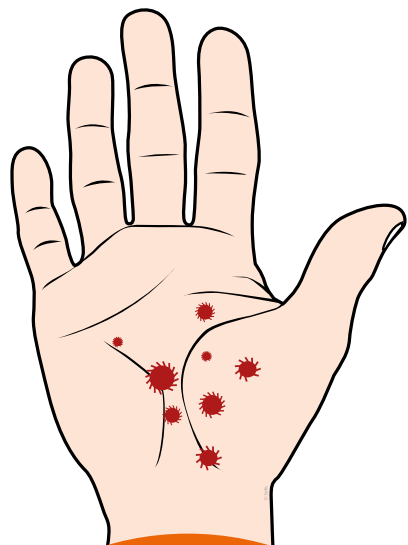


Comprendre le comportement d'un microbe



Comprendre la contamination croisée

DIFFÉRENCE ENTRE RISQUE ET DANGER



Risque

Danger

Conséquences



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Aiguille



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Contamination
chimique

Contamination
Biologique



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Insecticides



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Contamination
chimique

Insecticides

Contamination
Biologique



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Boucle d'oreille



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Contamination
chimique

Insecticides

Contamination
Biologique



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Bijoux



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination
chimique

Insecticides

Contamination
Biologique



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Solvant



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Contamination
Biologique



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Moisissures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Contamination
Biologique

Moisissures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Levures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Contamination
Biologique

Moisissures

Levures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Médicament



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Contamination
Biologique

Moisissures

Levures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Produit de désinfection



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Contamination
Biologique

Moisissures

Levures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Cheveux



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Contamination
Biologique

Moisissures

Levures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Lubrifiant



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Contamination
Biologique

Moisissures

Levures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Débris de verre



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Contamination
Biologique

Moisissures

Levures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Virus



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Contamination
Biologique

Moisissures

Levures

Virus



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Bactéries



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Spray destiné au nettoyage



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Mains sales



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries

Mains sales



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Souris



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries

Mains sales

Souris



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Cutter



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Cutter

Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries

Mains sales

Souris



LES TYPES DE CONTAMINATIONS

DANGER
PHYSIQUE



DANGER
CHIMIQUE



DANGER
BIOLOGIQUE

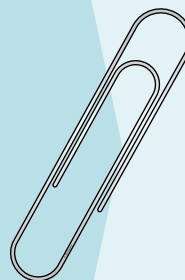




DANGER PHYSIQUE

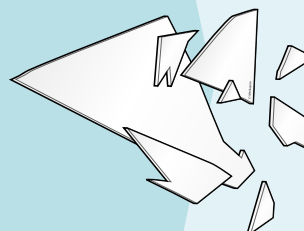
Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

Morceau
de métal



Casse
une dent

Débris
de verre



Perfore le
système digestif

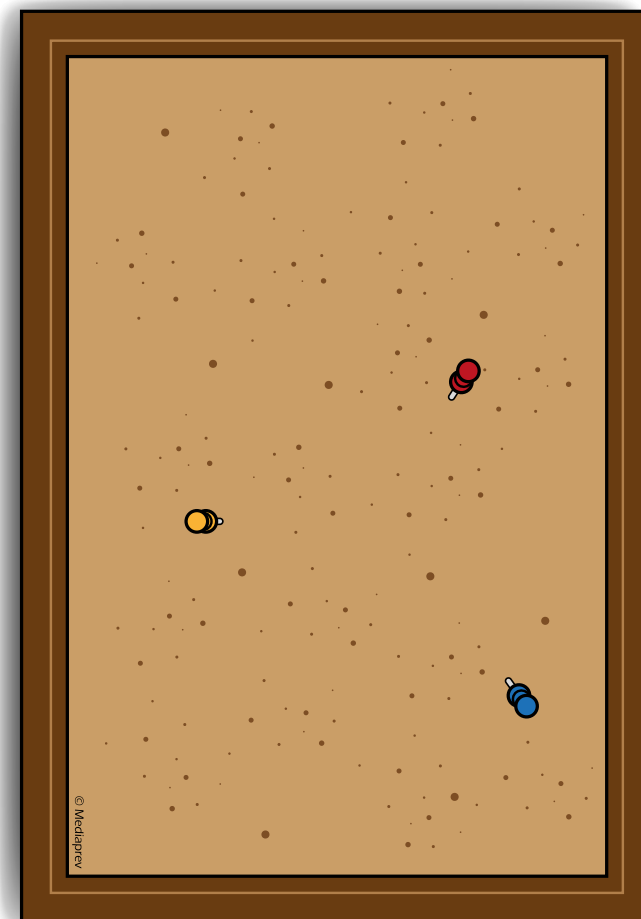
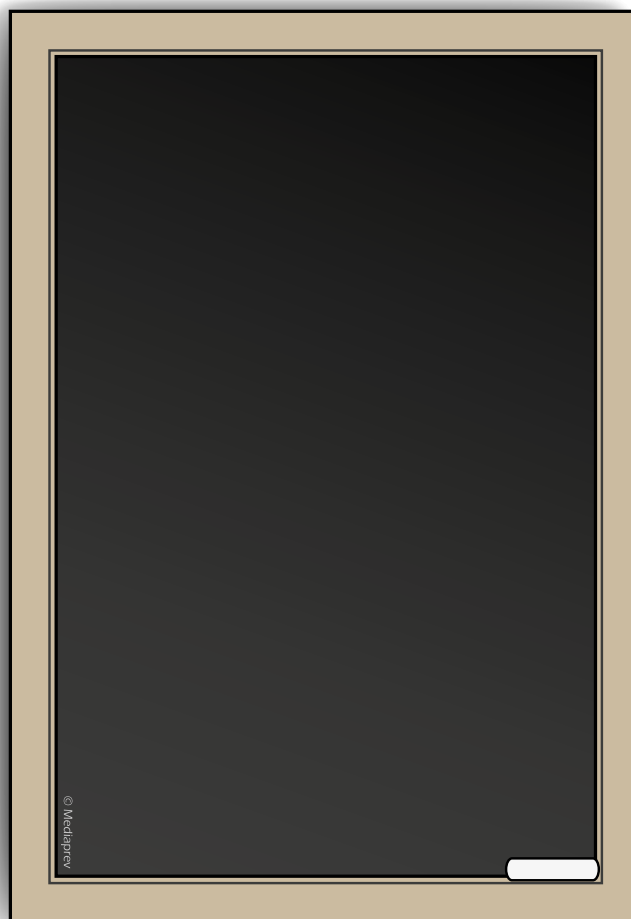
Cheveux
Insectes



Dégoûte

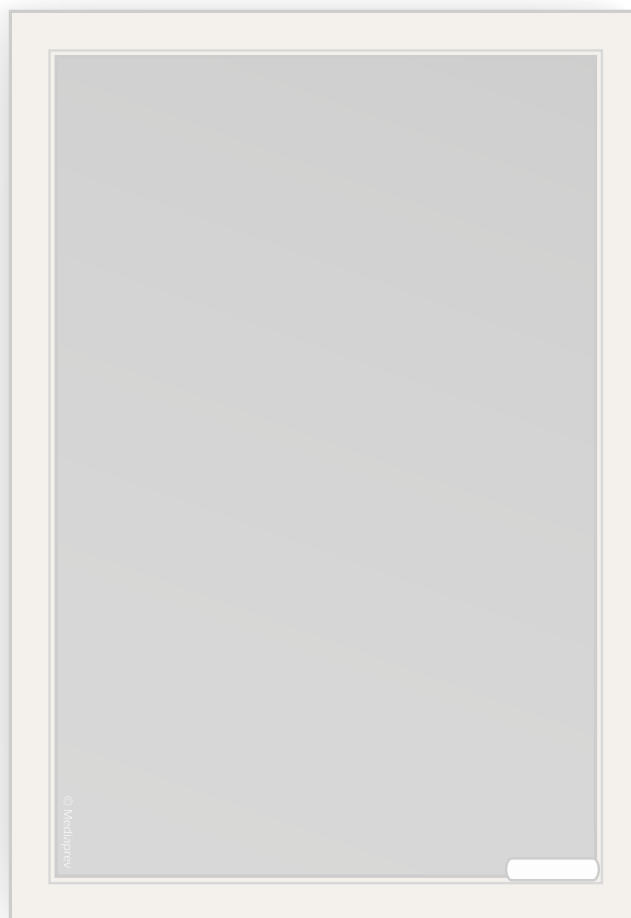
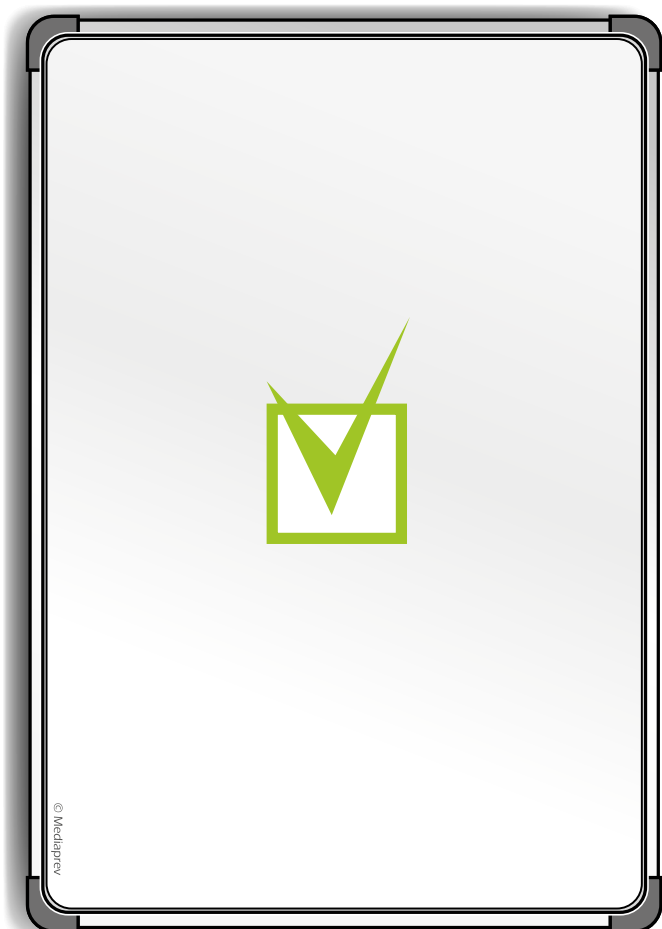


QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?



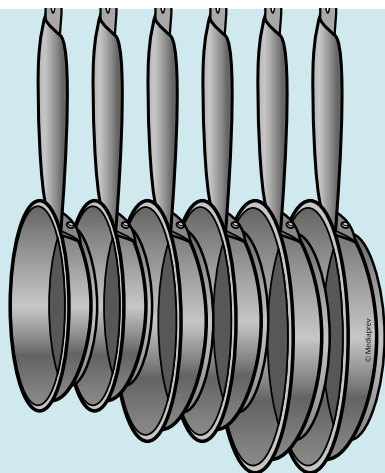


QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?





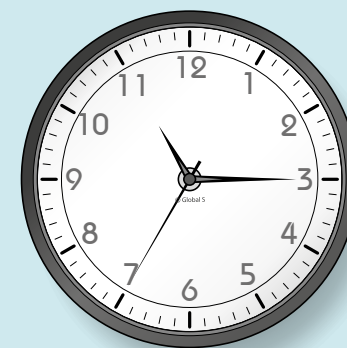
COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?



Être
ordonné



Éliminer
les objets
non
nécessaires



Vérifier son
environnement
de travail plusieurs
fois par jour



DANGER CHIMIQUE

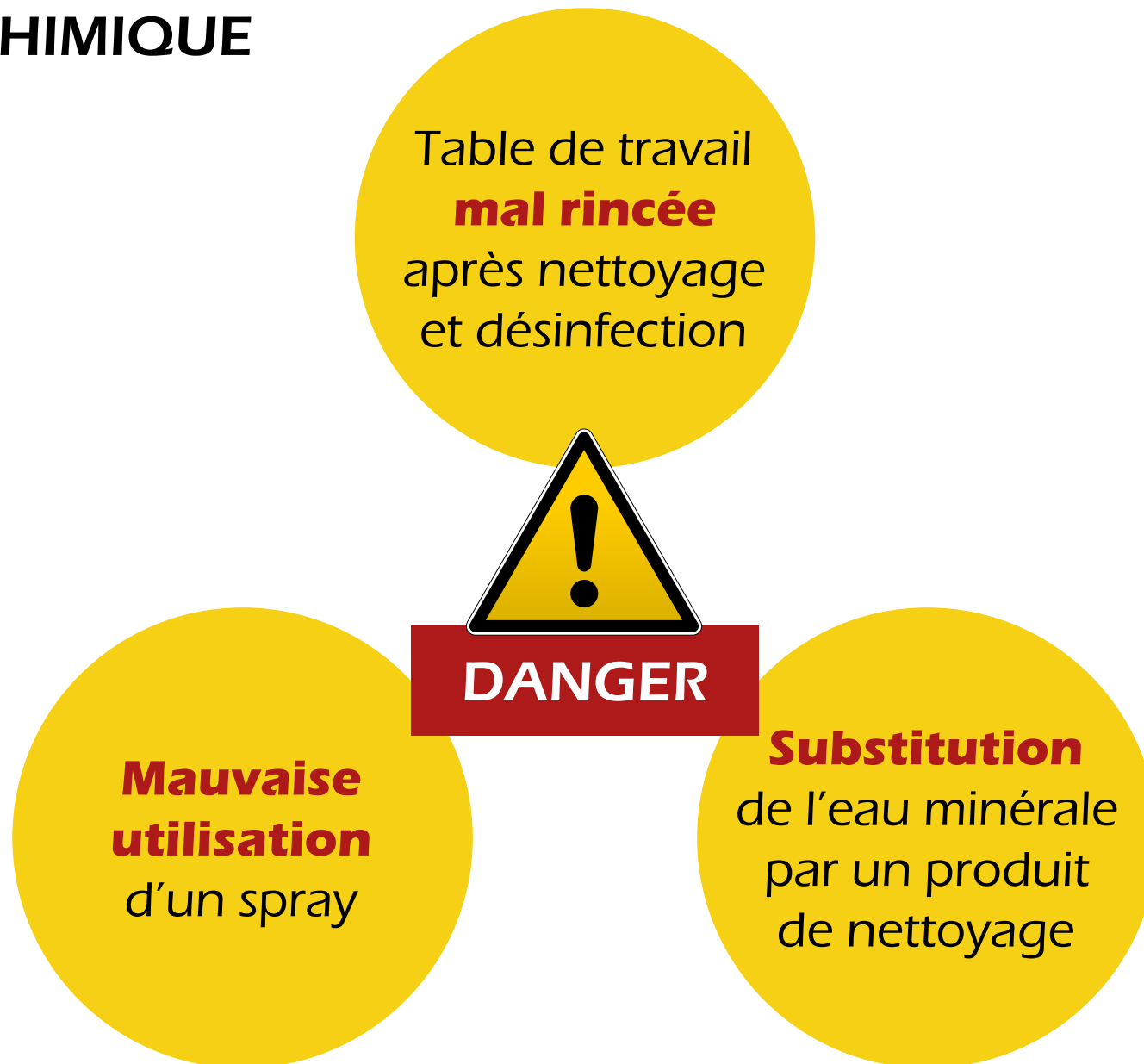


Tous les
produits sont interdits
en cuisine sauf **ceux
de nettoyage et
de désinfection**



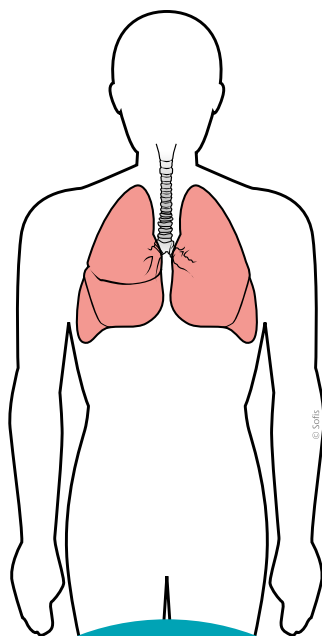


DANGER CHIMIQUE

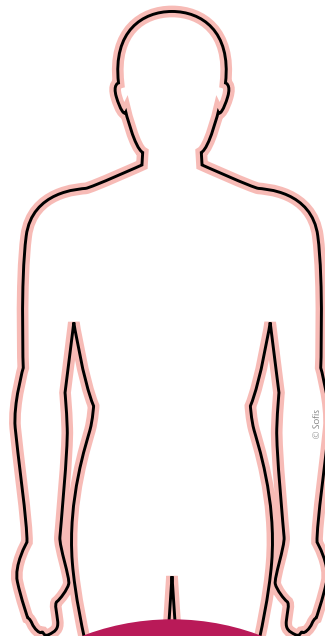




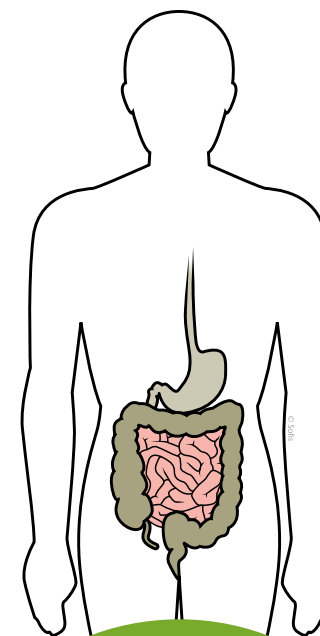
CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES



Voies
aériennes
(par les
poumons)



Voie
cutanée
(par la peau)



Voies
digestive
(par les
intestins)



COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdire

Insecticides

Pesticides

Interdire en
zone de travail

Lubrifiants
pour machine

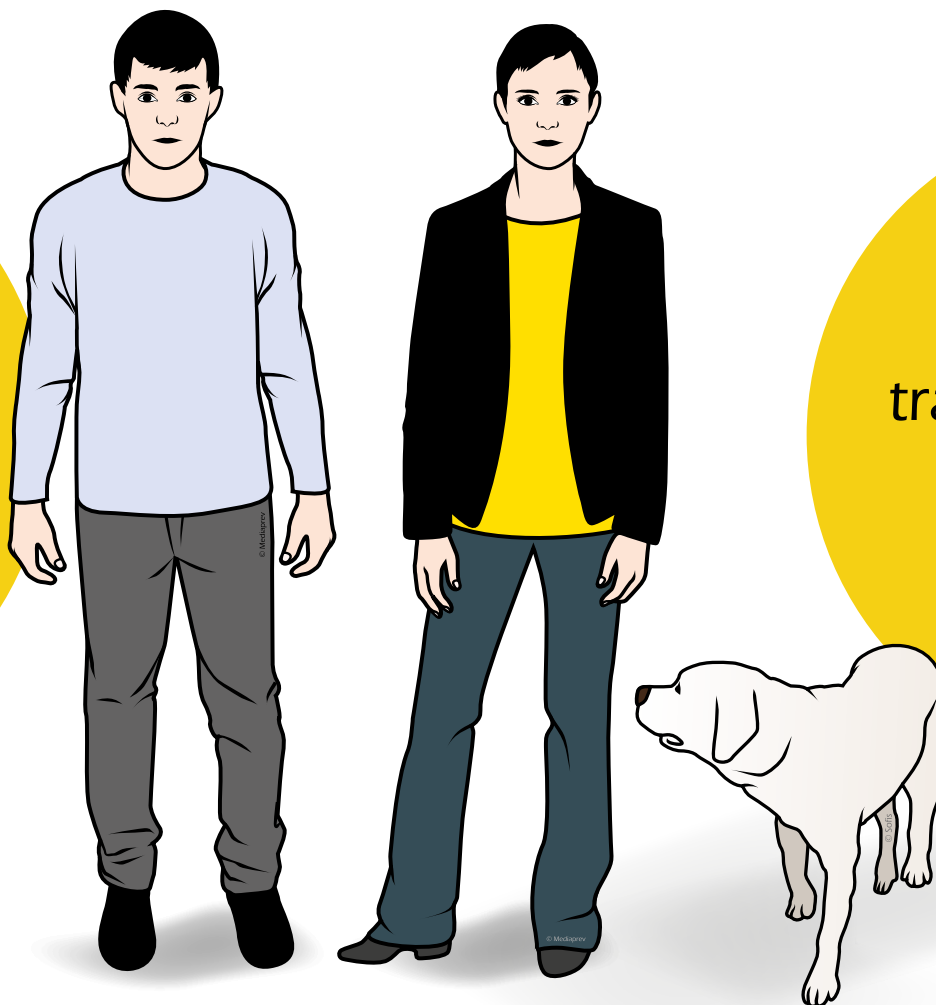
Peintures, solvants





DANGER BIOLOGIQUE

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



Les animaux
transportent aussi
des microbes
et ou des
parasites

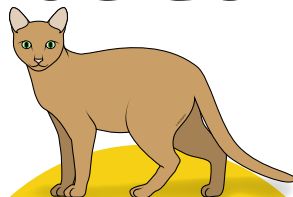


DANGER BIOLOGIQUE



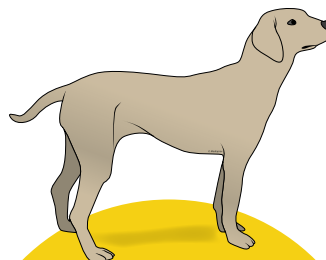
Rat

Vaccine
Spirillose



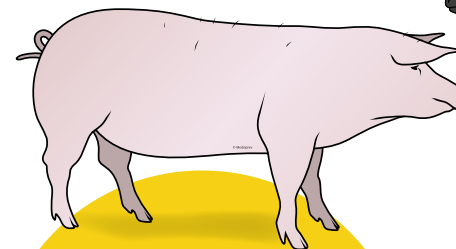
Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



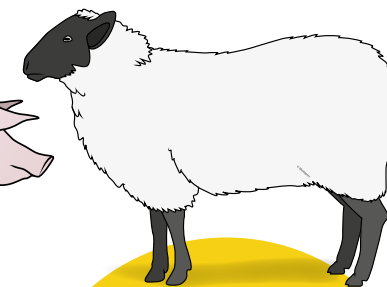
Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



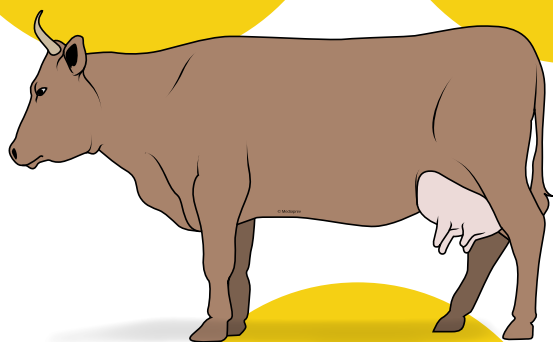
Porc

Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



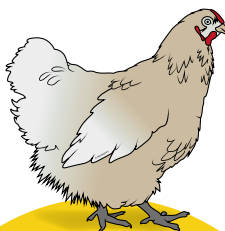
Mouton

Fièvre Q
Brucellose
Echyma



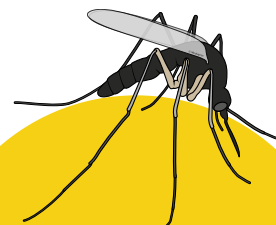
Vache

Fièvre Q
Brucellose
Salmonellose
ESB



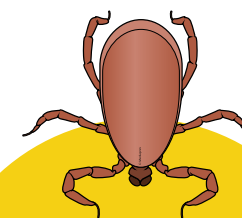
Volaille

Grippe aviaire
Campylobactériose
Salmonellose



Moustique

Fièvre du Nil
Chikungunya



Tique

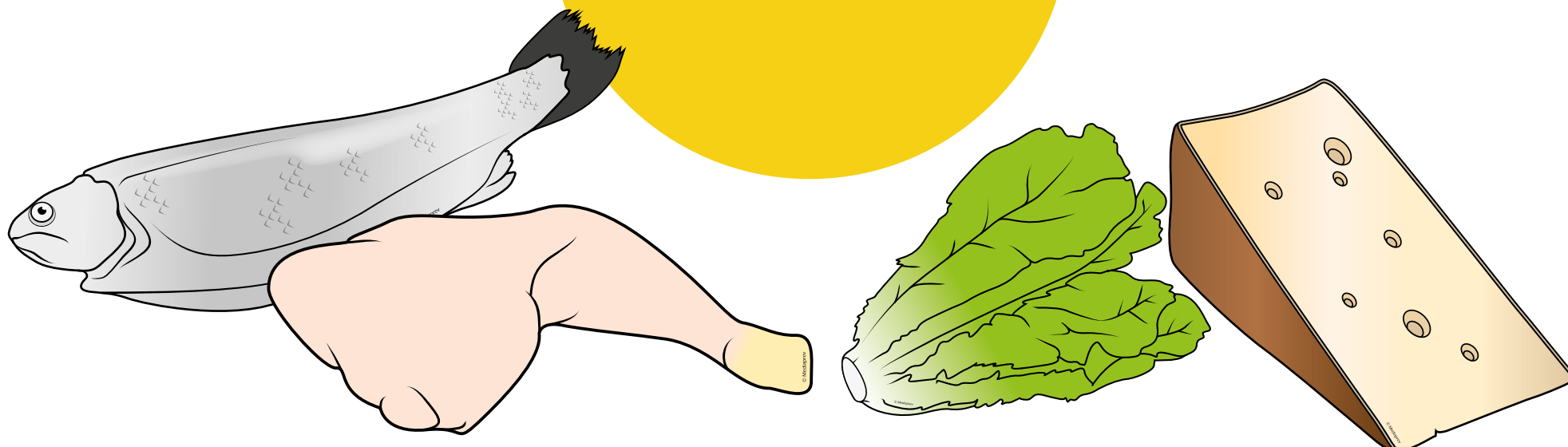
Maladie de Lyme
Encéphalite
à tique



DANGER BIOLOGIQUE

...ET LES ALIMENTS

Toxoplasmose
Salmonellose
Listériose





QUIZ

1

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

A

Une cuisine

B

L'intestin

C

Le métro



QUIZ

1

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

A

Une cuisine

B

L'intestin

C

Le métro



QUIZ

2

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

A

Les toilettes

B

L'éponge de la cuisine

C

Les poignées de porte



QUIZ

2

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

A

Les toilettes

B

L'éponge de la cuisine

C

Les poignées de porte



QUIZ

3 Les bactéries et les virus sont ils des microbes ?

A Oui

B Non



QUIZ

3 Les bactéries et les virus sont ils des microbes ?

A Oui

B Non



QUIZ

4

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

A

Oui

B

Non



QUIZ

4

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

A

Oui

B

Non



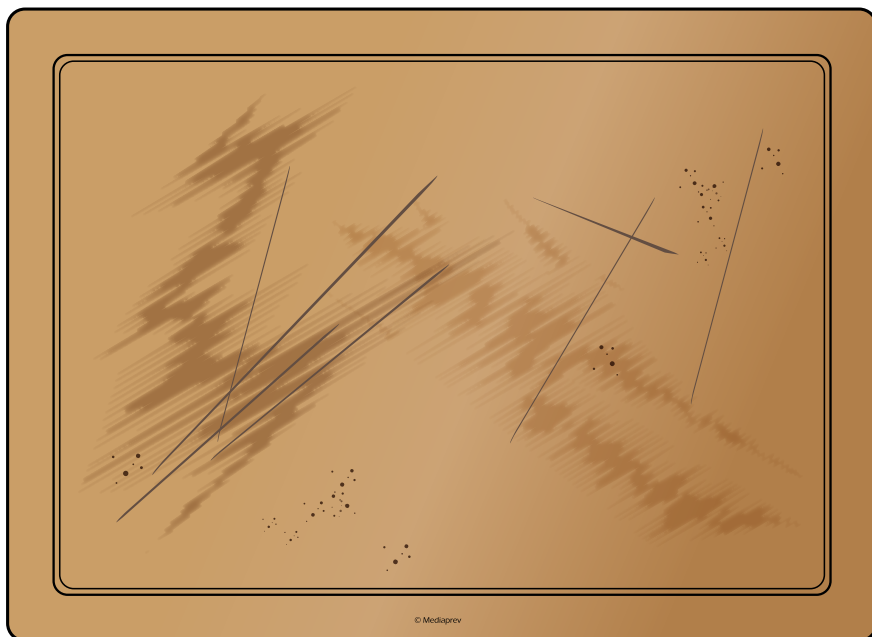
CONTAMINATION BIOLOGIQUE

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



CONTAMINATION BIOLOGIQUE

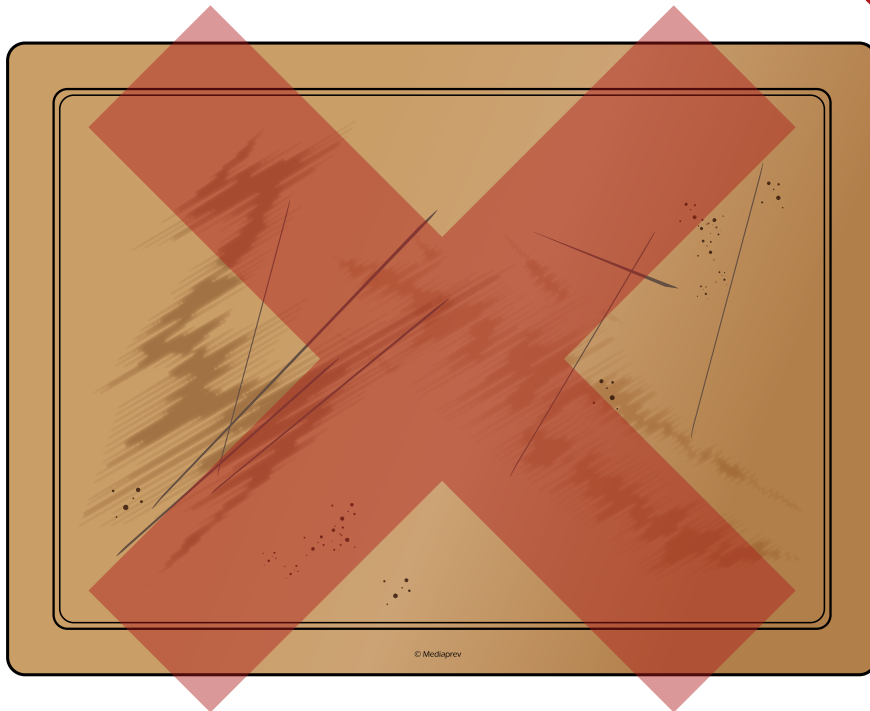
Quelle est
la planche la
plus sale ?





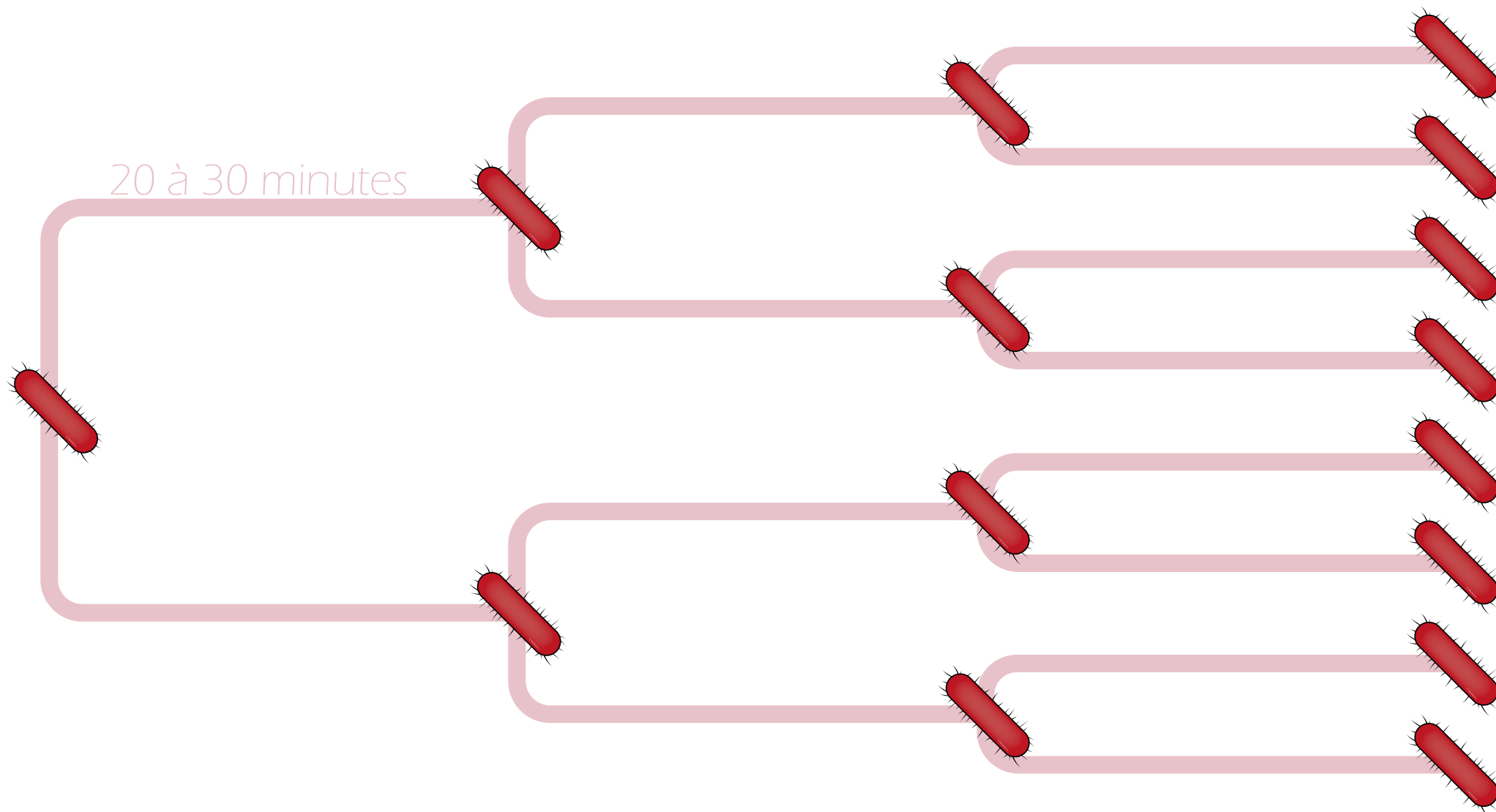
CONTAMINATION BIOLOGIQUE

Le bois
n'est pas toléré
en cuisine





DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE





DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE





VECTEUR DE DÉPLACEMENT

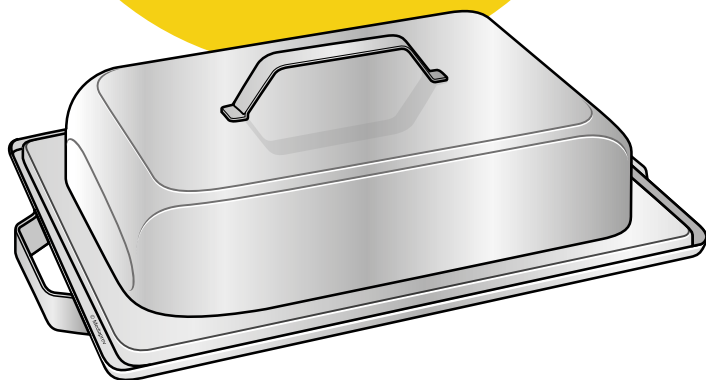




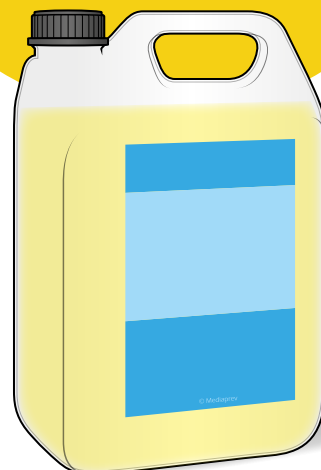
POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



Maintenir
le matériel
propre



**Nettoyer et
désinfecter** les
zones de travail

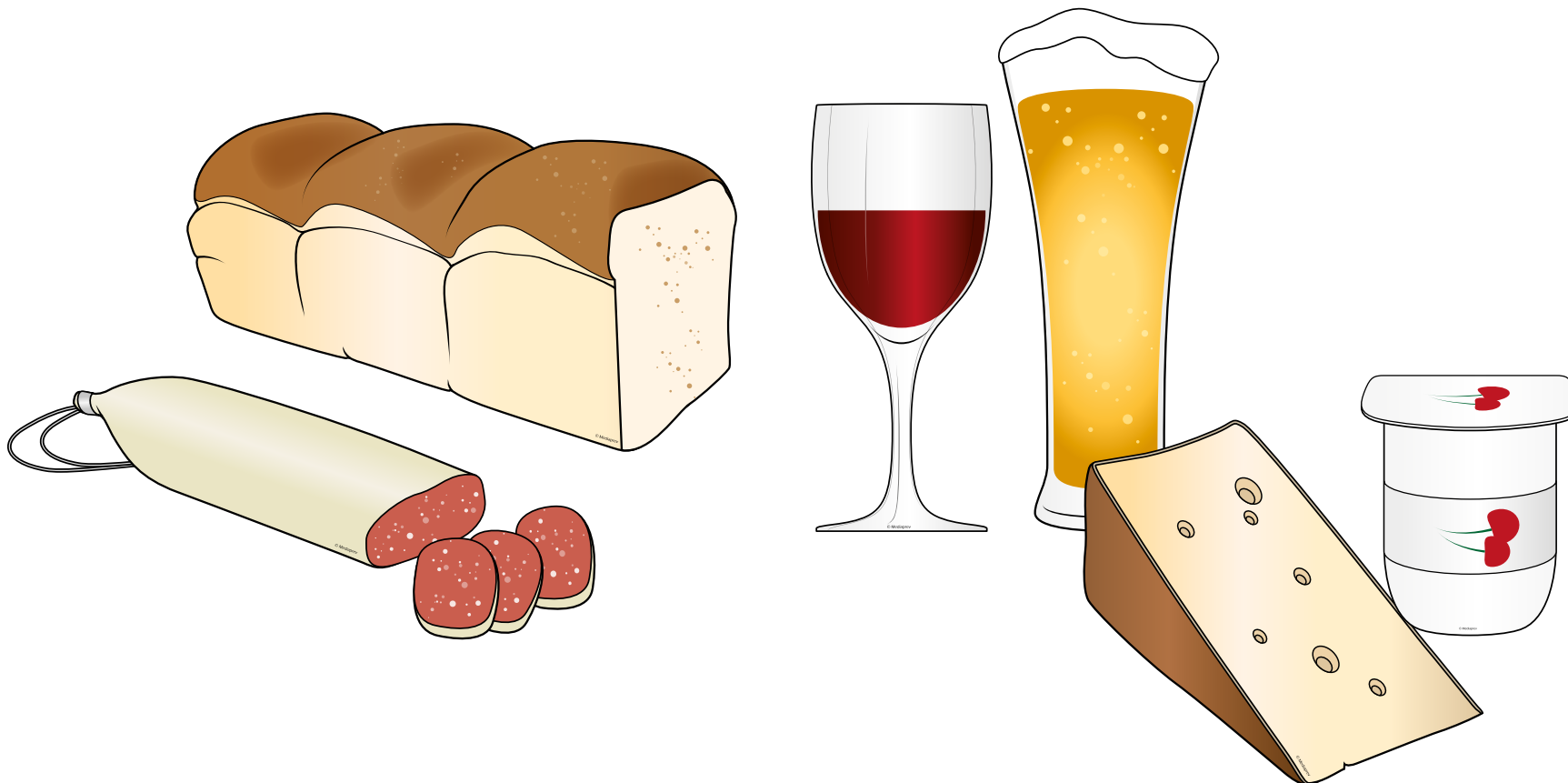


**Laver vos
mains** toutes
les 30 minutes



LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

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





MICROBES UTILES



Moisissures



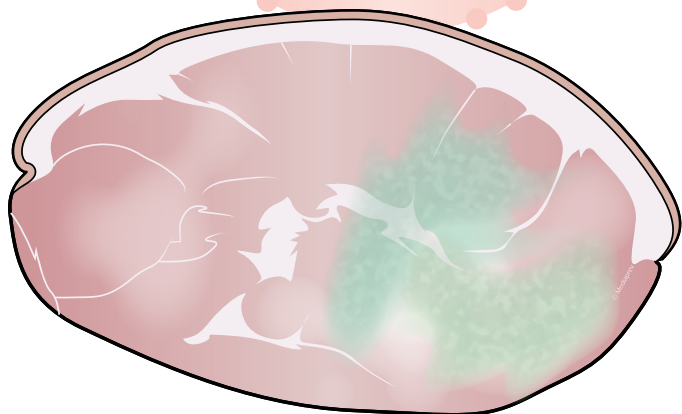
Bactéries
Alimentaires



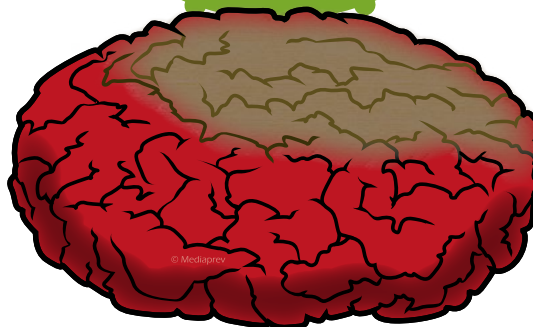
Levures

MICROBES D'ALTÉRATION

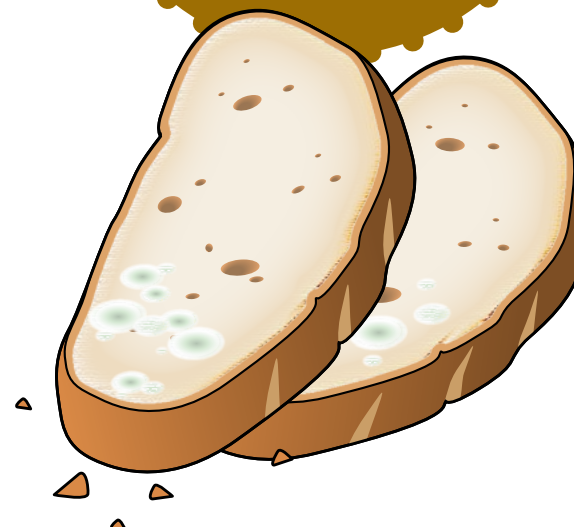
Aspect
collant du
jambon



Couleur
verte sur la
viande



Pourritures
sur le pain
ou sur les
fruits



MICROBES PATHOGÈNES

MIA

Maladie infectieuse
d'origine alimentaire

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



PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA



Salmonelles

Clostridium
Perfringens

Staphylocoques
dorés

Clostridium
Botulinum



SALMONELLE

Origine

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

Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

Égouts

Rongeurs et insectes

Sols mal nettoyés



SALMONELLE

Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)

Lutte

Hygiène Générale

Bonnes Pratiques de Fabrication

Lutte contre les insectes et rongeurs
(à confier à des professionnels)



STAPHYLOCOQUES DORÉS

Origine

Salive : gorge, nez

Plaies, infections

Contamination

Préparation des aliments



STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits

Produits carnés, charcuterie, viande hachée

Desserts à base d'oeuf, lait

Plats cuisinés à l'avance

Produits réchauffés lentement et insuffisamment



STAPHYLOCOQUES DORÉS

Lutte

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

Porter une tenue propre et adaptée.

Éviter la multiplication du germe en plaçant les aliments à des températures $< 3^{\circ}\text{C}$ ou $> 63^{\circ}\text{C}$



CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

Contamination

Contamination fécale

Éviscération

Présence de spores sur végétaux

Légumes mal lavés

Balayage à sec

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

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

Produits réchauffés lentement

Produits ayant une odeur désagréable

Lutte

Éliminer les aliments rances, avec odeur suspecte

Maîtrise des conditions de stockage et refroidissement



CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Origine

Spore dans la nature

Intestins

Contamination

Présent dans de nombreux milieux, très résistants

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Salaisons produits carnés et poissons
insuffisamment traités et conservés

Produits ayant une odeur parfois rance et putride

Lutte

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

Maîtrise des conditions de fabrication traitements
stérilisateurs, salaisons



PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)

Gastroentérites
(infantiles)

Fièvre
Typhoïde

Listériose

Dysenterie
Bacillaire



MICROBES PATHOGÈNES

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

L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Où se trouve-t-elle ?

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

Comment se transmet-elle ?

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

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



L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

**Quels sont les
symptômes ?**

Diarrhées (parfois sanglantes)

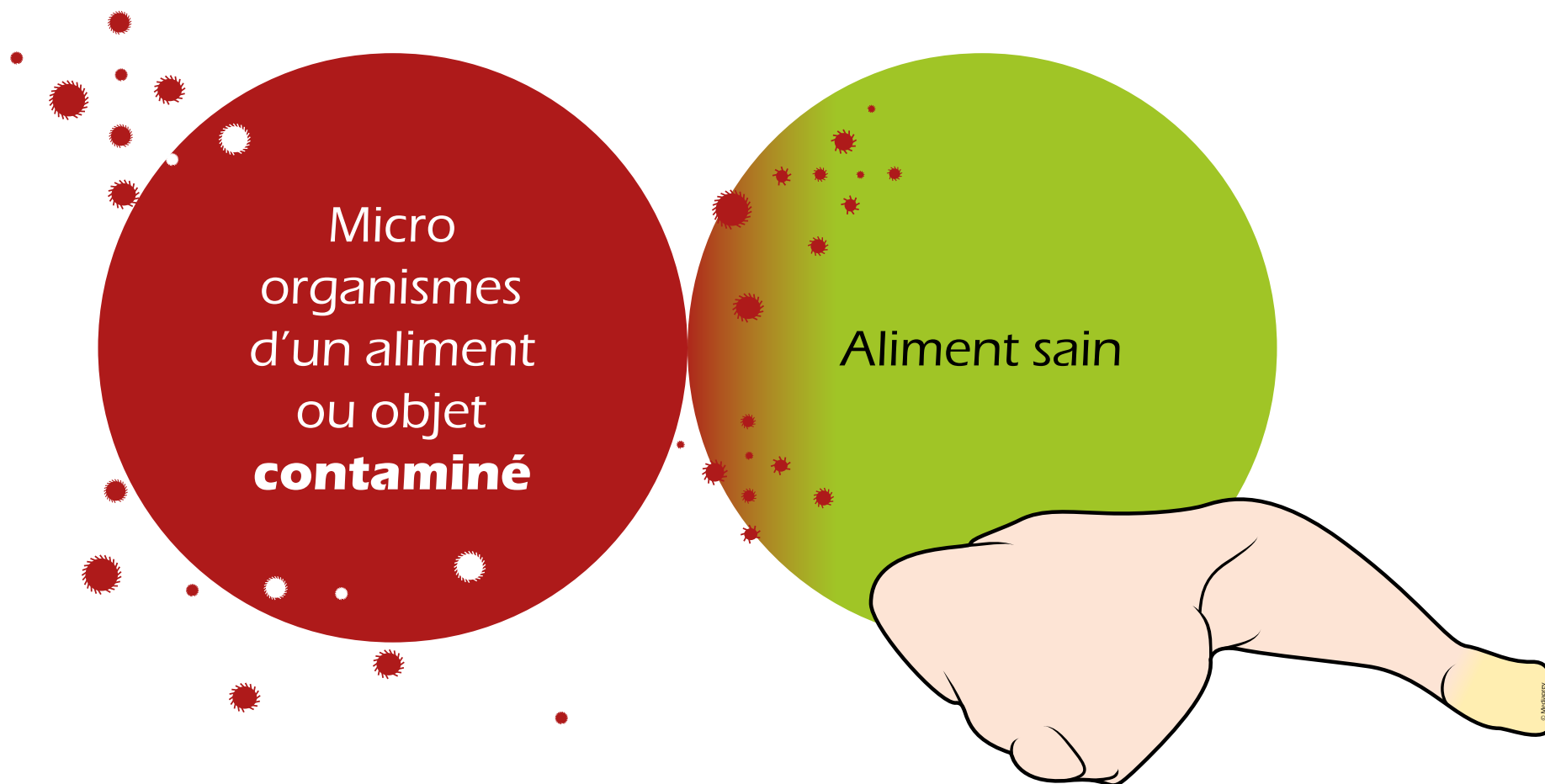
Fièvre

Vomissements

Douleurs abdominales

Déshydratation

LA CONTAMINATION CROISÉE





COMMENT L'ÉVITER ?

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

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

Ne pas faire transiter les **poubelles**.

COMMENT LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux

Se nettoyer et désinfecter les mains régulièrement

Nettoyer et désinfecter les ustensiles

Réaliser une bonne cuisson des viandes et poissons

Éviter la contamination croisée



L'HYGIÈNE DU PERSONNEL



OBJECTIFS



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

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

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





LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

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

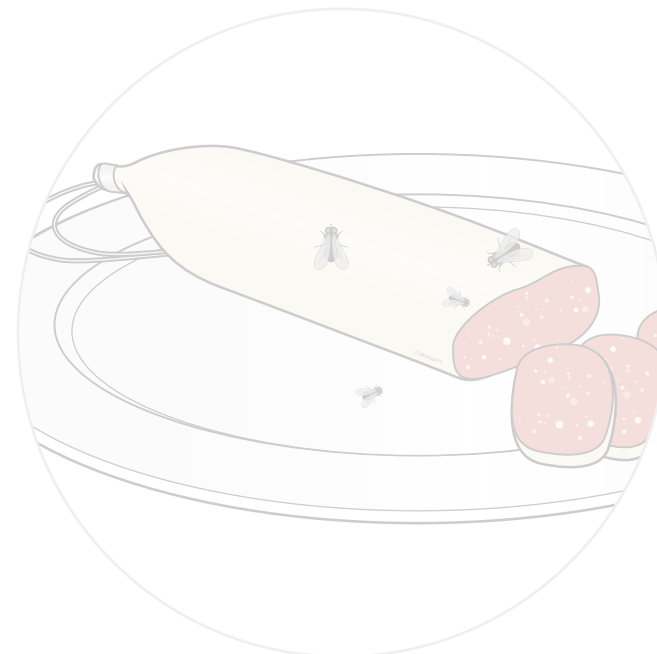
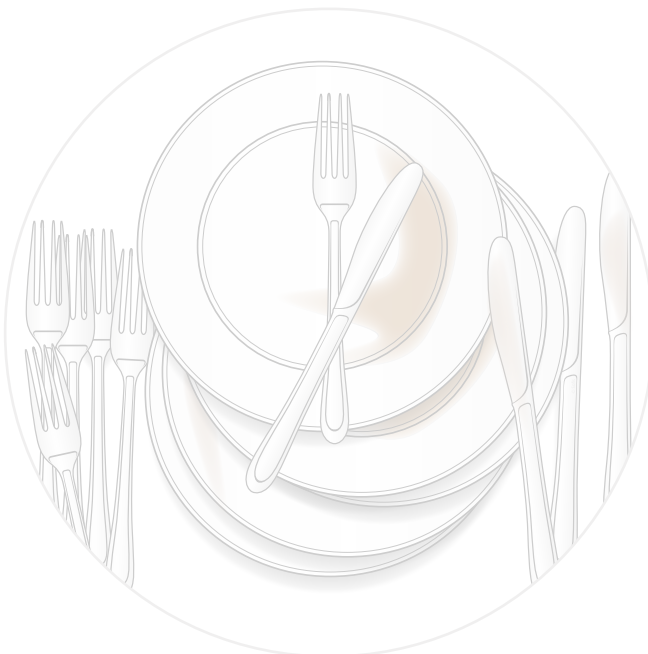
Salive

100 millions cm²

Matières fécales

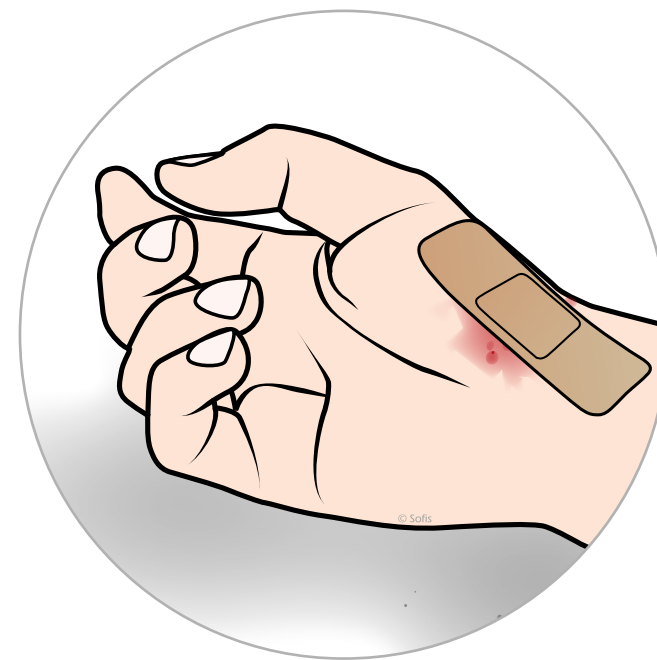
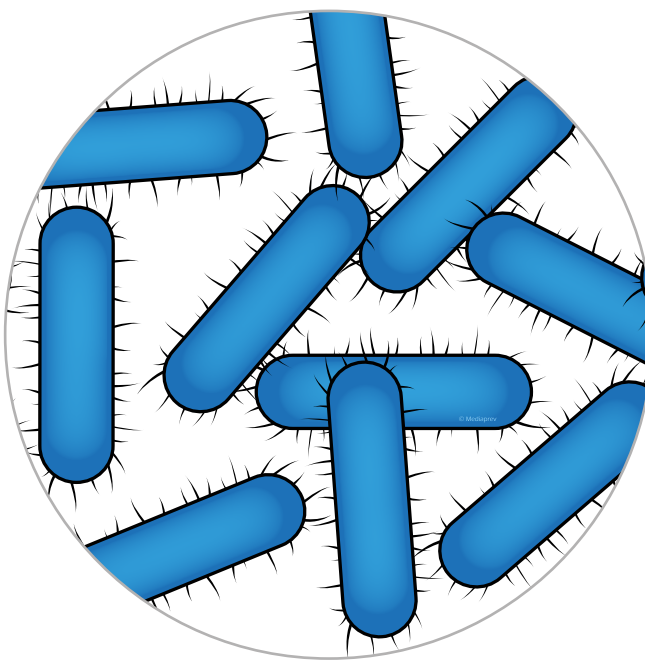
100 millions cm²

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME



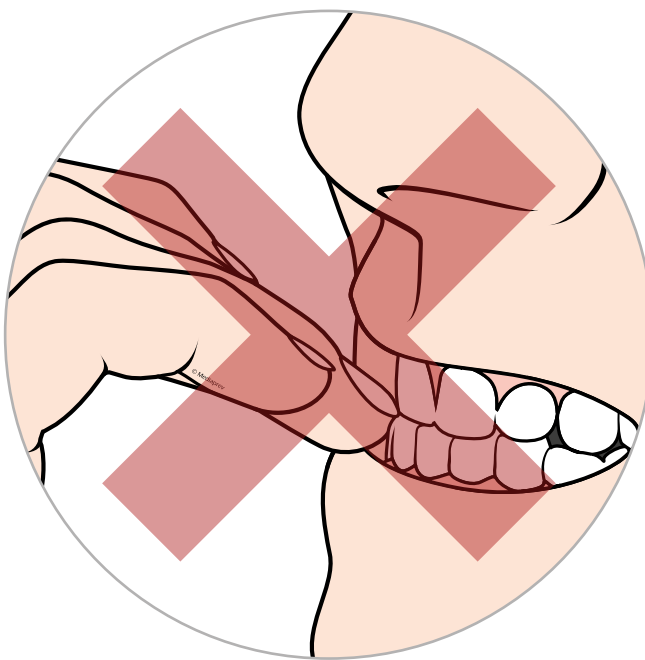
LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

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



LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

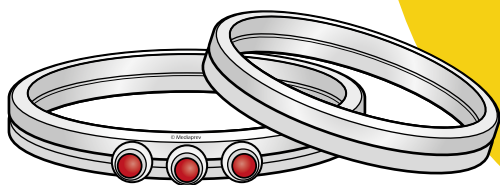
Règles à respecter en zone de production





LA CONTAMINATION PHYSIQUE

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





LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque

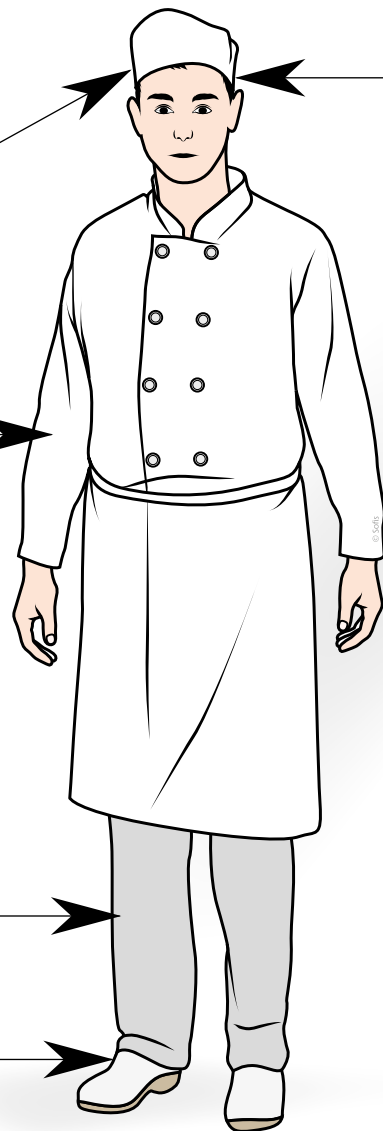
Veste

Pantalon

Chaussures

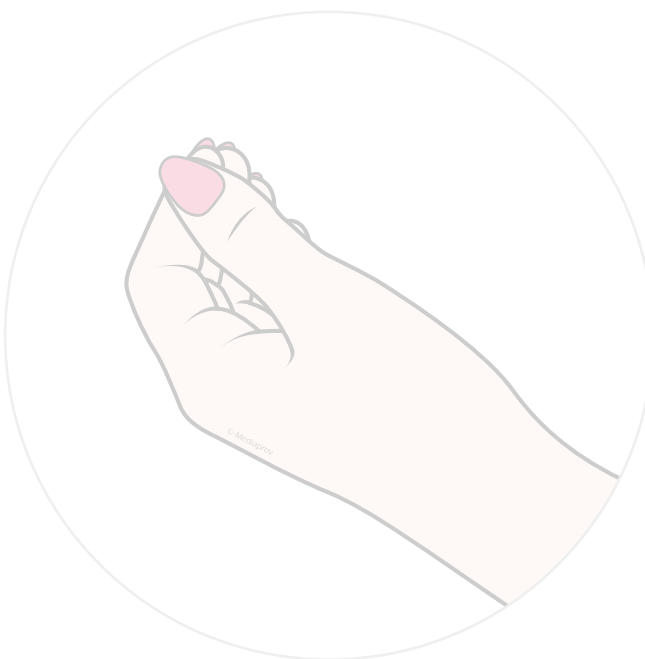
Cheveux couverts

mains propres...





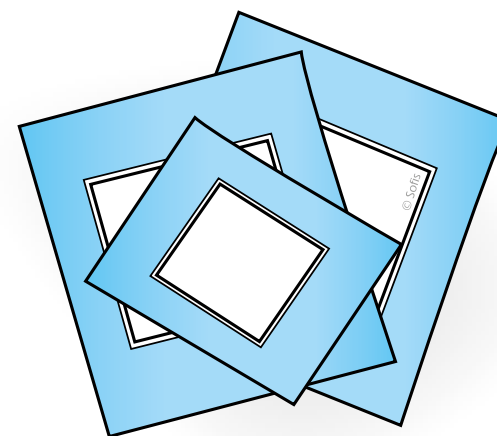
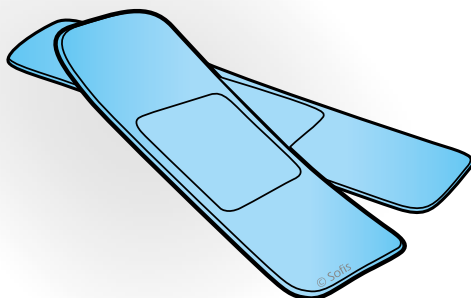
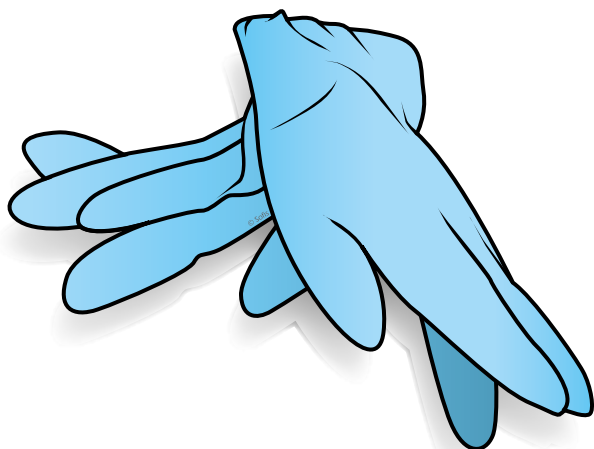
A VOTRE AVIS, QUELLE MAIN PEUT IDÉALEMENT TRAVAILLER EN CUISINE ?





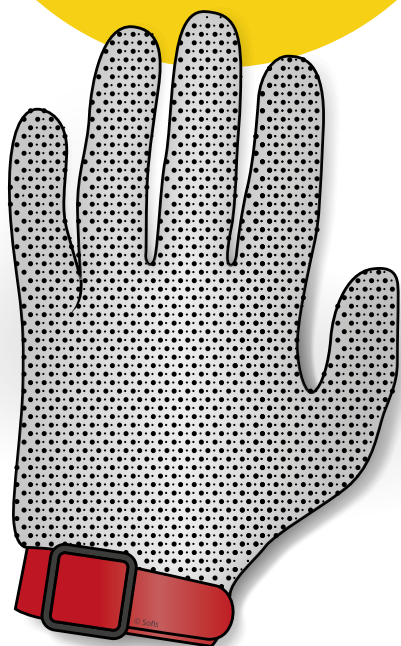
LE SUIVI MÉDICAL

La
présence d'une
pharmacie est
obligatoire.

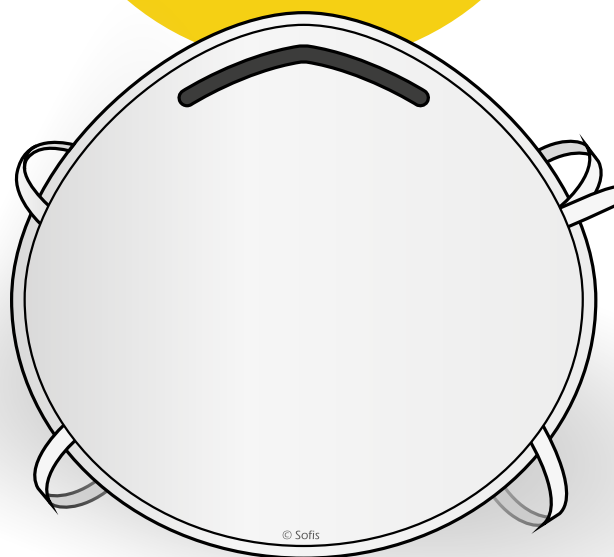


PRÉVENTION DES CONTAGIONS

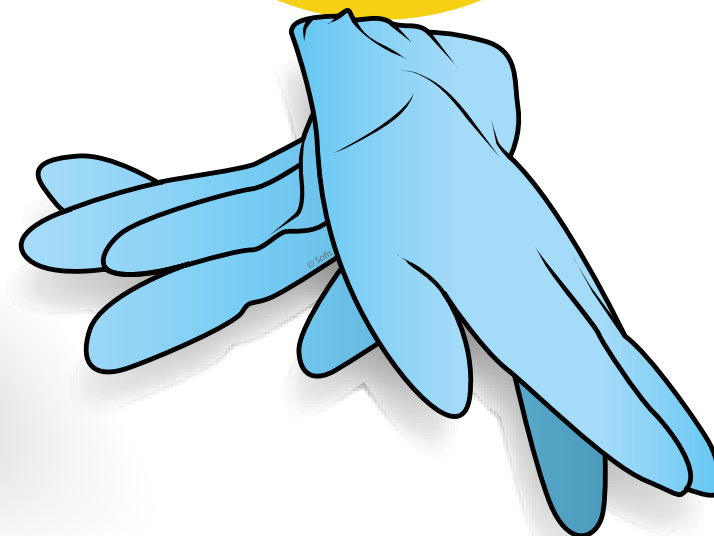
Prévenir
les coupures et
les projections
de sang
(coupure...)



Prévenir les
projections
nasales ou
buccales



Prévenir les
contaminations
manuportées

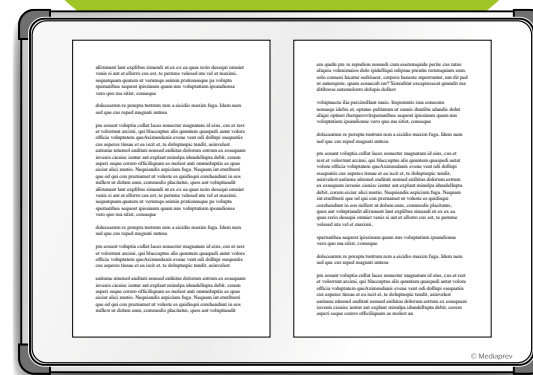




COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

INFORMER

AFFICHAGE
DES
RÈGLES

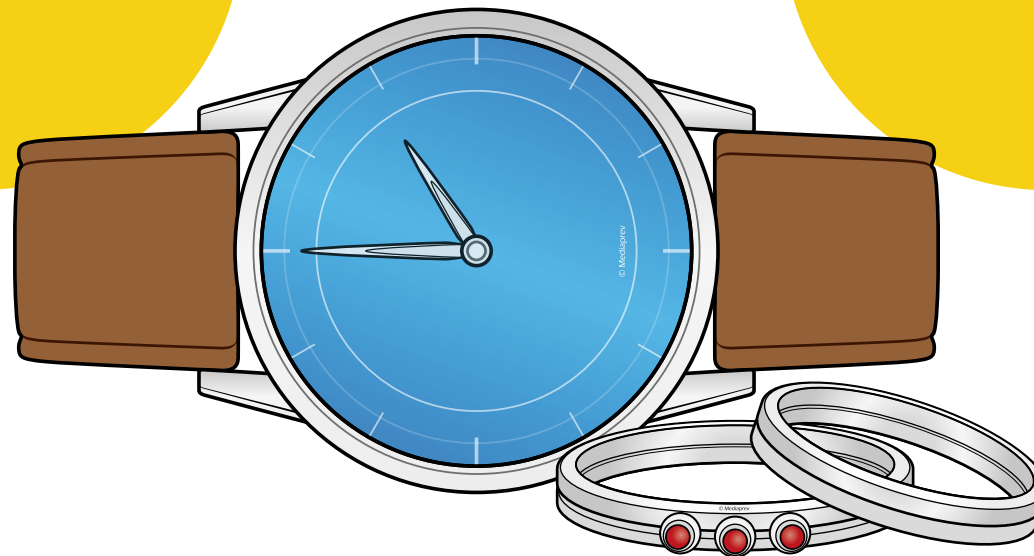




COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Retirer
sa montre

Retirer
ses bijoux





COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?



LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

Dès la prise de travail

Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé

Avant toute manipulation et contact direct avec les aliments

Après épluchage, manipulation d'emballages sales et nettoyage

Après chaque passage aux toilettes



LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi ?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.

Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments.

Pour éliminer les diverses salissures, souillures.

Pour éviter les contaminations d'origine fécales.

Pour éviter la multiplication des germes.



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

Le poste de lavage doit être équipé de :

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

Distributeur de savon liquide

Distributeur de serviettes en papier à usage unique.

Poubelle à pédale



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Comment ?

Mouiller les mains et mettre le savon.

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

Rincer pendant 10 secondes.

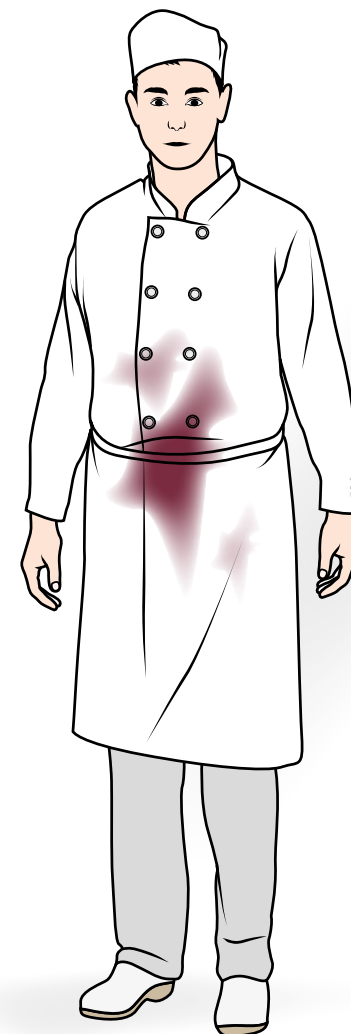
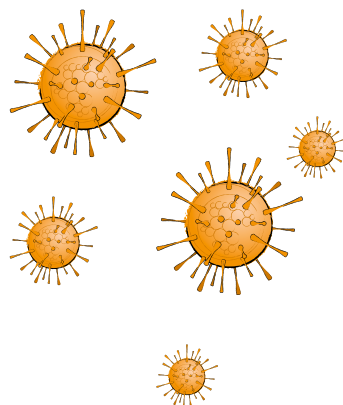
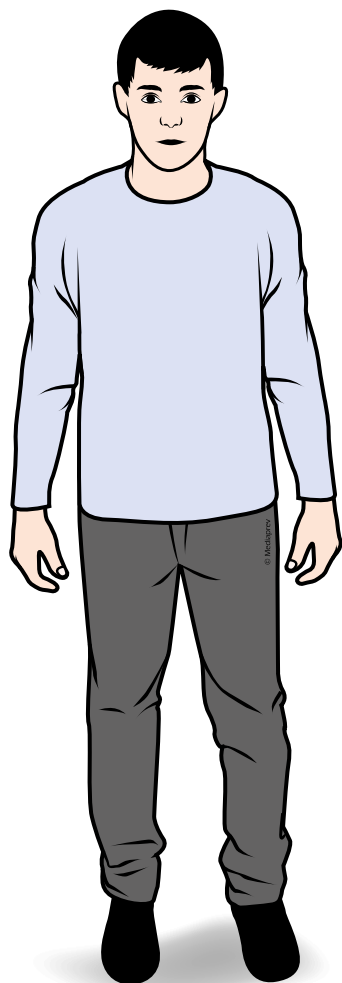
Sécher par tamponnage de la peau sans frotter.

Éliminer les serviettes en papier.



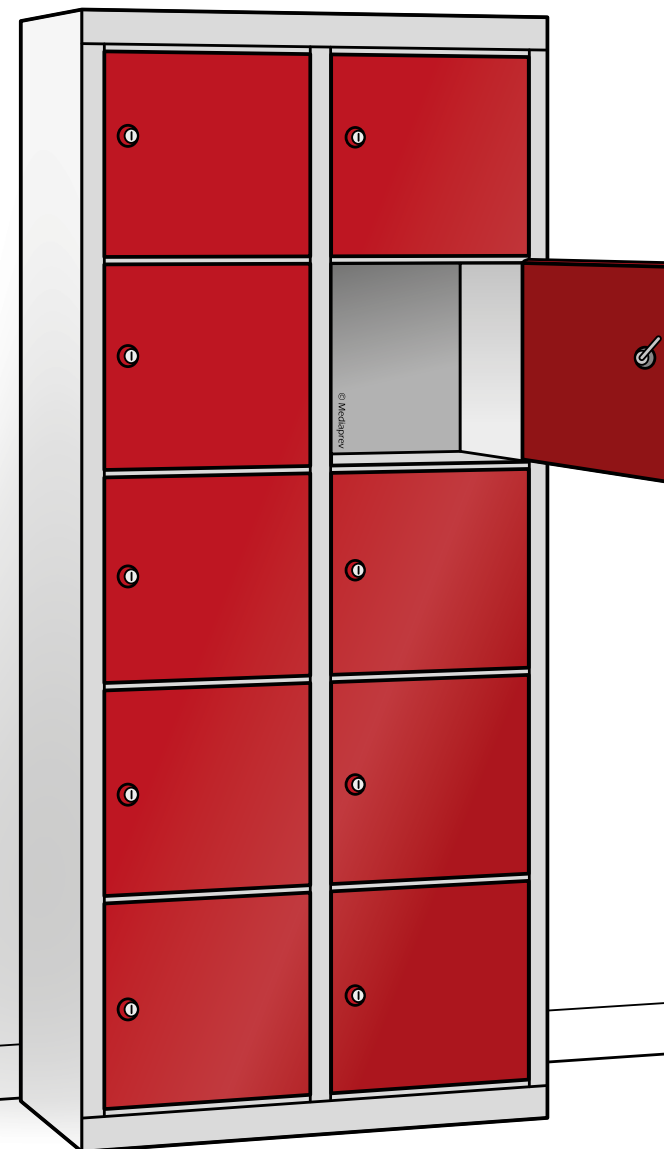
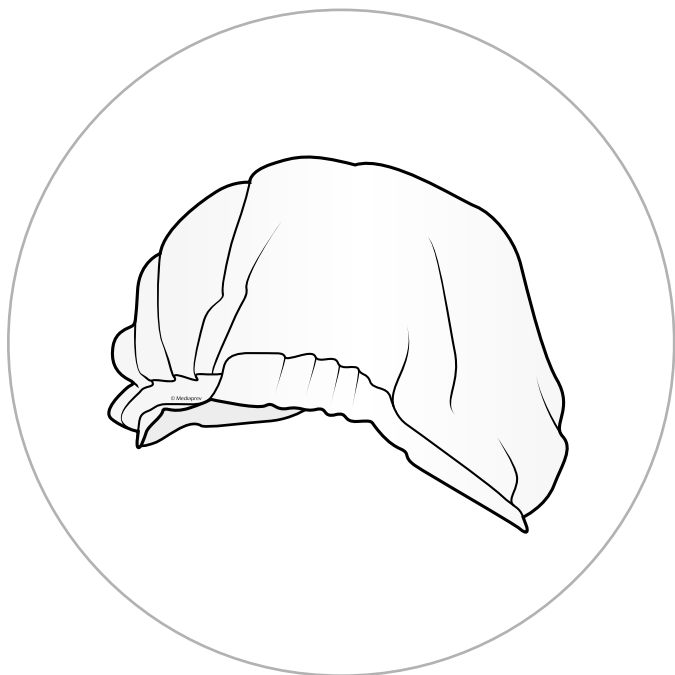


LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE





LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE





LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

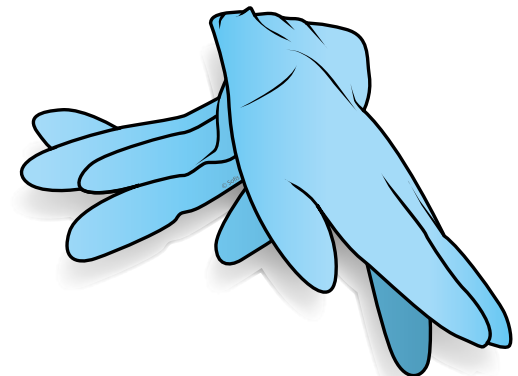
Changer
de tenue **tous
les jours**



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



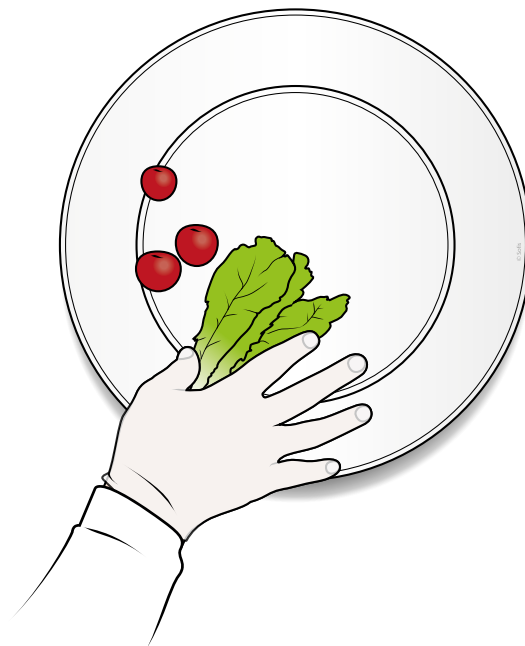
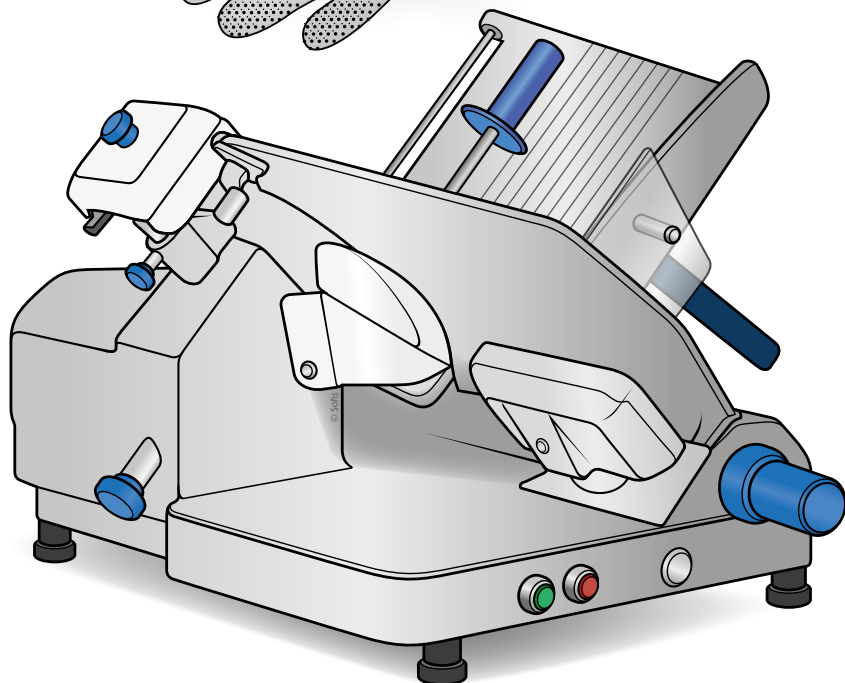
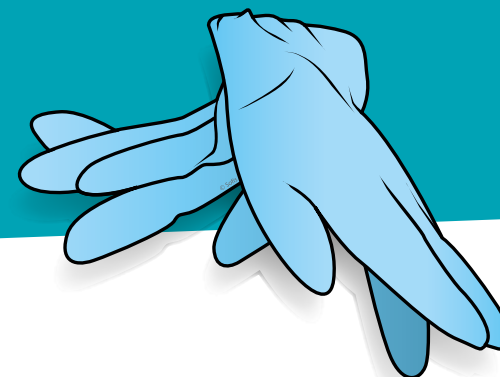
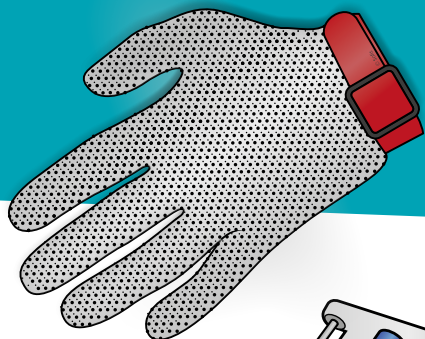
Lorsqu'on
enlève une **paire
de gants à usage
unique**, on la jette
et on prend une
nouvelle





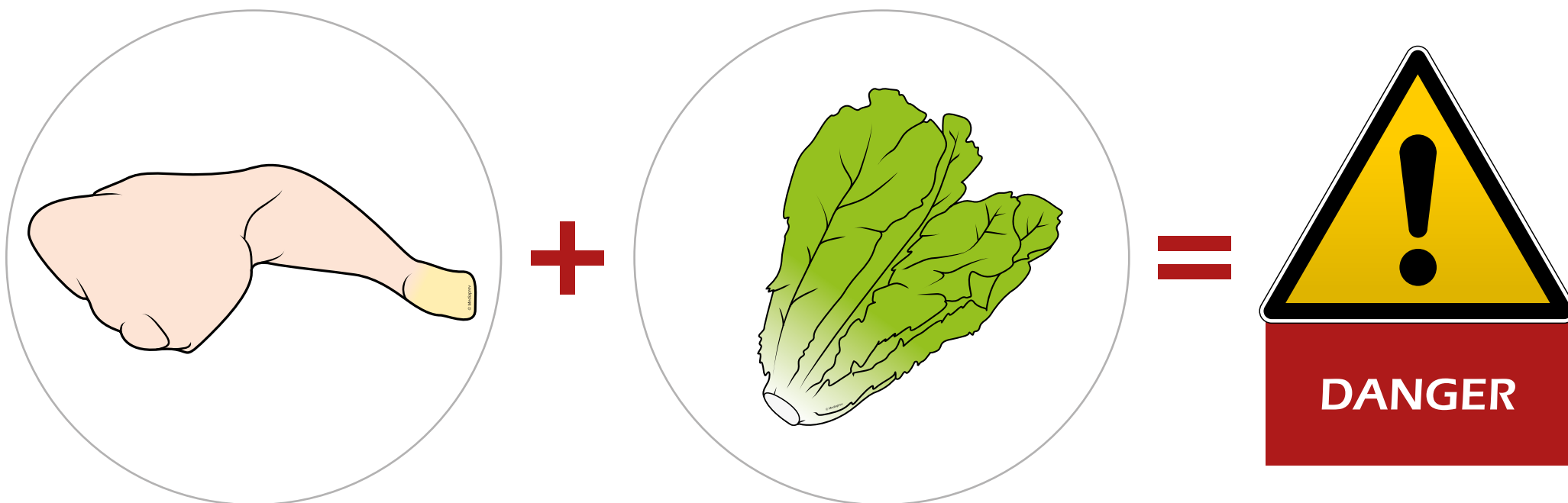
LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

Port de **gants**



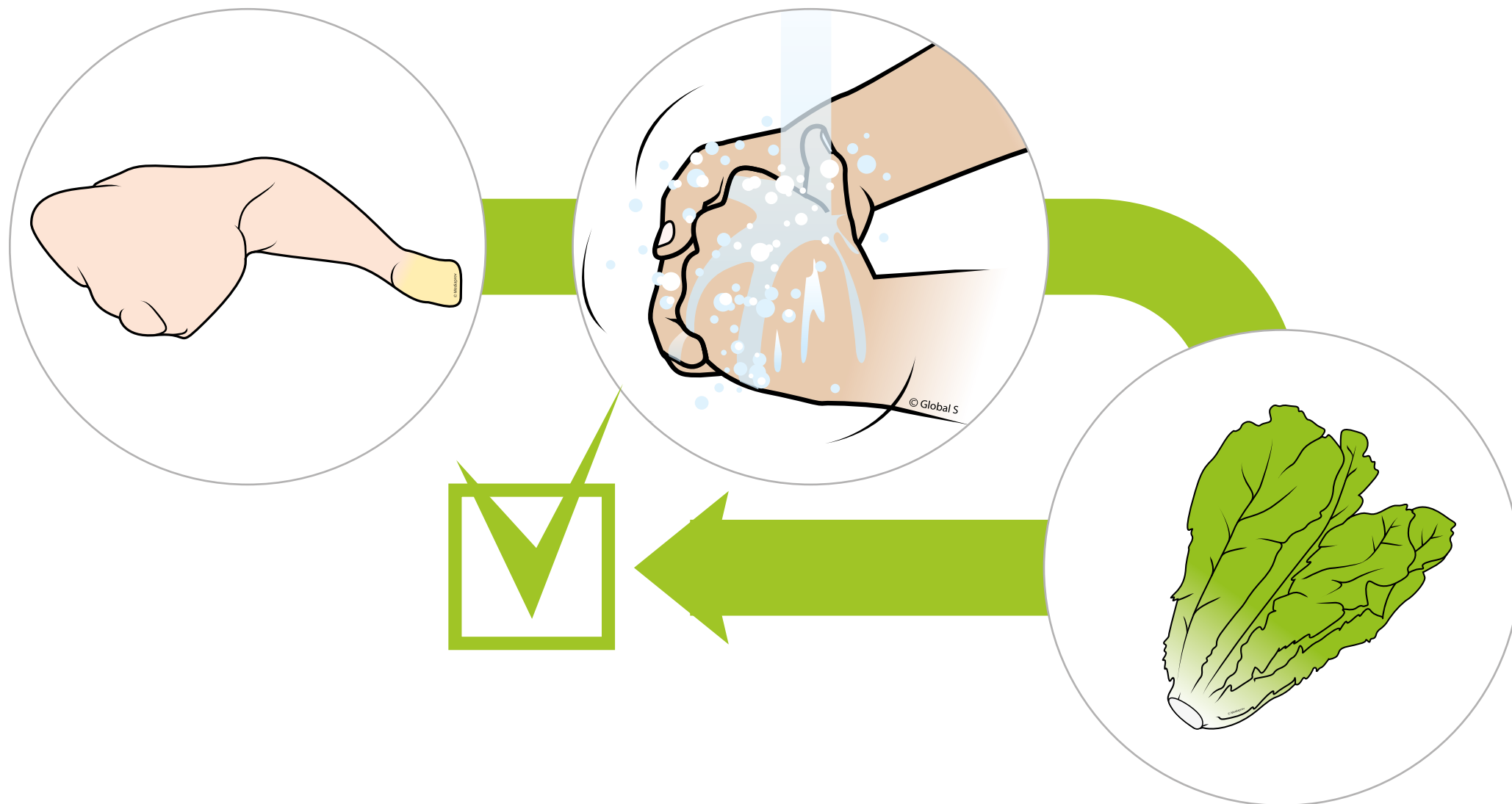


LE RESPECT DES PROCÉDURES





LE RESPECT DES PROCÉDURES





LE RESPECT DES PROCÉDURES



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



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION



OBJECTIFS



Connaître les règles pour bien nettoyer et désinfecter.



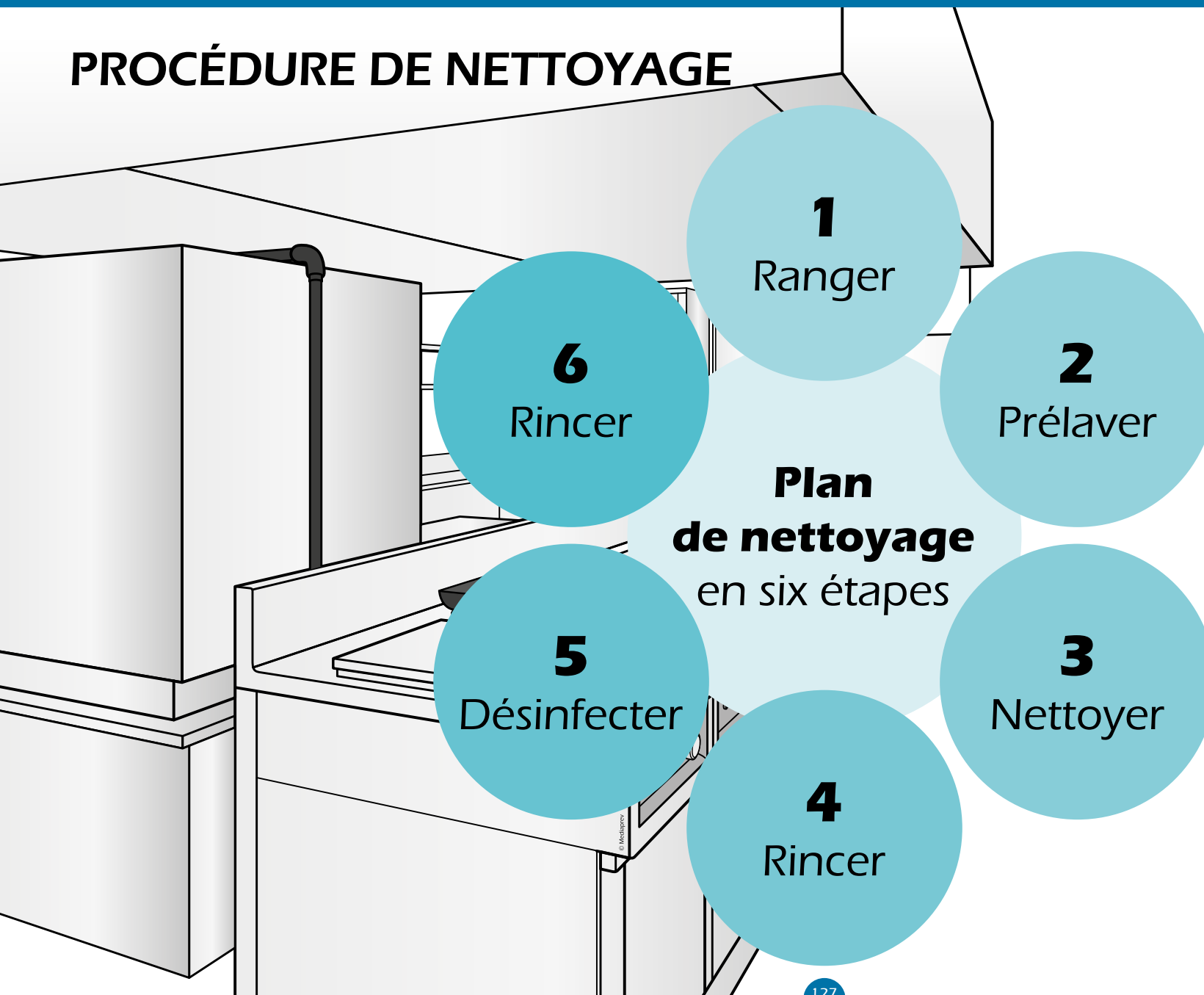
LA RÉGLEMENTATION

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

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



PROCÉDURE DE NETTOYAGE



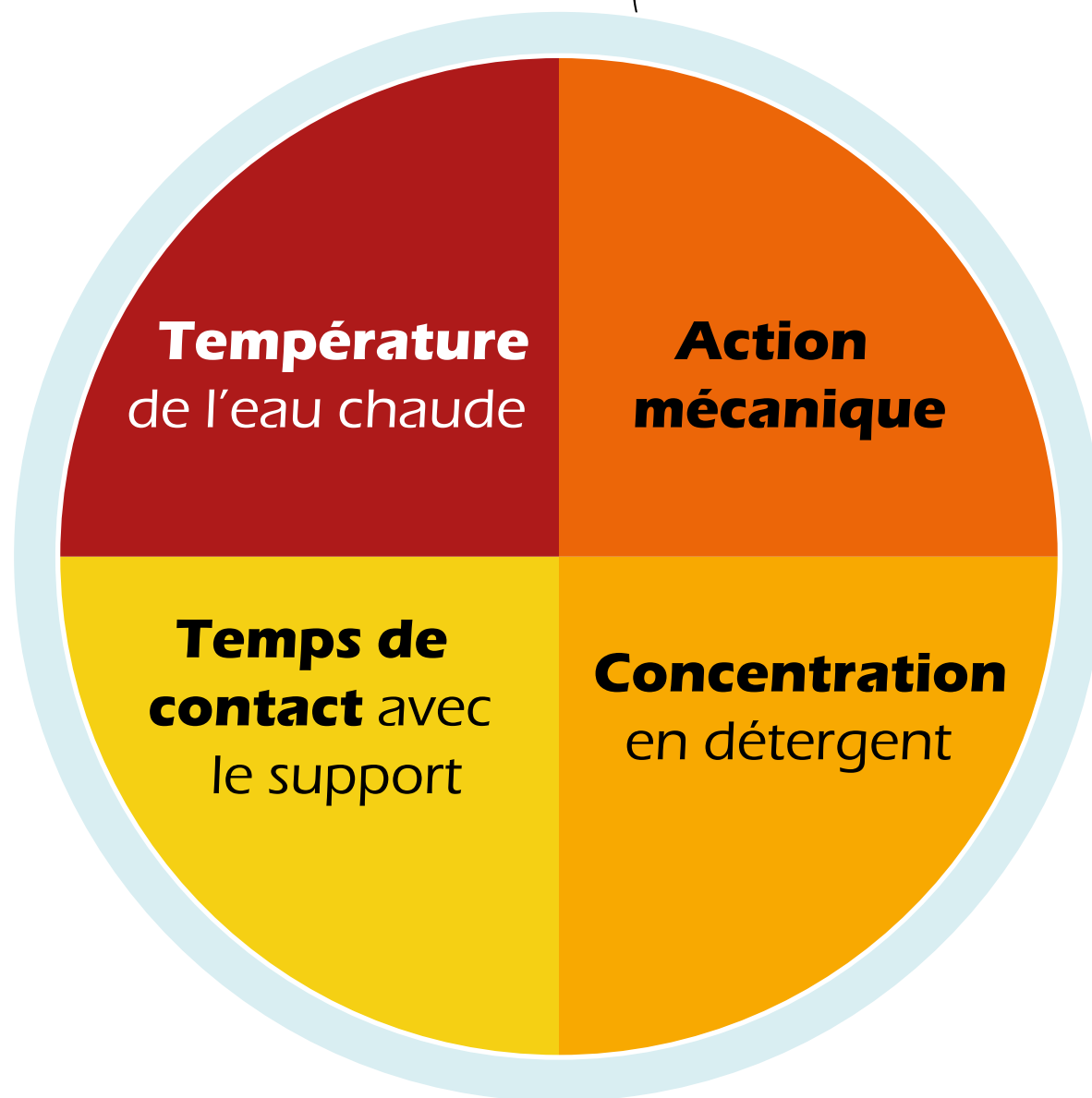
LAVAGE MANUEL

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

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



QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)





PLAN DE NETTOYAGE

QUOI ?

Liste des
éléments à nettoyer

QUI ?

Nom de la personne
affectée aux opérations



PLAN DE NETTOYAGE

ZONE	FRÉQUENCE	ÉQUIPEMENT	PRODUIT	PERSONNEL	MÉTHODE	CONTRÔLE		
						VÉRIFICATION VISUELLE	LAME DE SURFACE	FRÉQUENCE CONTRÔLE
Plan de travail Ouvre boîte	Après chaque utilisation	Pistolet, grattoir, raclettes spécifiques, papier Pistolet, brosse, papier	Alpha 3D	Personnel de cuisine	Éliminer les résidus, laisser agir, racler, sécher Débrancher, éliminer les résidus en brossant, laisser agir, sécher			MO Cuisinier
Bac de lavage des légumes	Selon les denrées	Pistolet, grattoir			Éliminer les résidus, laisser agir, sécher			
Étagères	Chaque jour					Chiffonnette, papier	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

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



LES DÉTERGENTS

Ils
dissolvent
les impuretés

Ce sont
des produits
qui servent à
nettoyer





LES DÉTERGENTS

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

Acidité d'un liquide

Détergent alcalin
(dégraissant et décapant)

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

Acide chlorhydrique molaire
(0)

Vinaigre
(3)

Cola
(2,5)

Eau de seltz
(4)

Eau distillée
(6)

Eau pure
(7)

Savon
(9 à 10)

Ammoniaque
(11,5)

Liquide vaisselle
(11,5)

Soude ou potasse molaire
(14)



LES DÉSINFECTANTS

Les
désinfectants ont
des noms différents
selon leur action.



LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

Qui tue les spores

Fongicide

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

Virucide

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



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Nettoyage

&

Désinfection

sont indispensables et indissociables



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

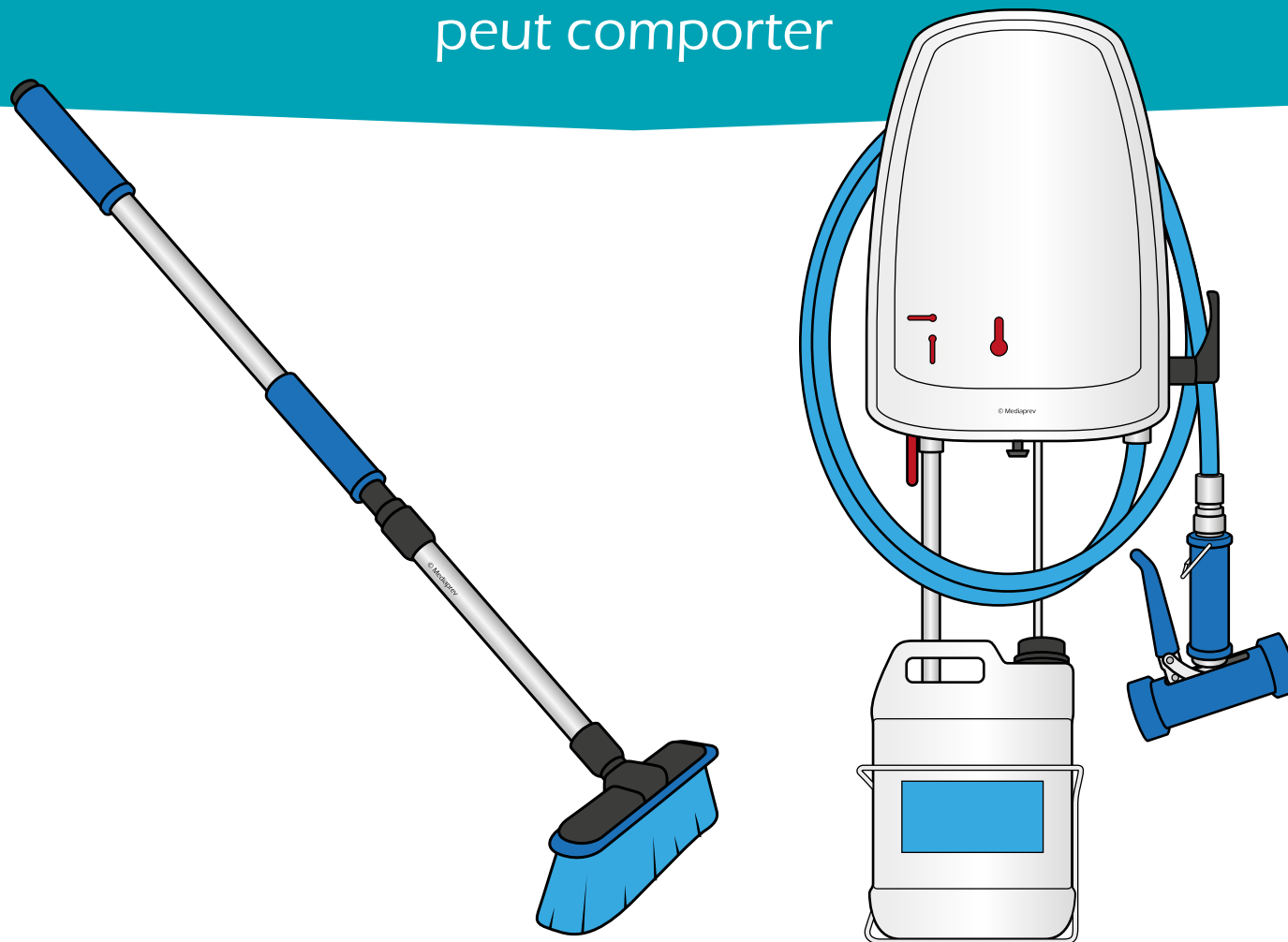
On ne
peut désinfecter
une surface
sale.

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



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Le **matériel de nettoyage désinfection**
peut comporter





LE STOCKAGE ET LE RANGEMENT

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





















LE STOCKAGE ET LE RANGEMENT

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





INCOMPATIBILITÉ DE STOCKAGE DES PRODUITS CHIMIQUES

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

+ Compatibles

× Incompatibles

● Compatibles sous conditions particulières
(Voir FDS)



FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

La documentation technique est appelée
fiche de données techniques.

Je lis.

Je m'équipe.

Je manipule.



QUIZ

1

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

A

Oui

B

Non



QUIZ

1

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

A

Oui

B

Non



QUIZ

2

Doit-on faire un plan de nettoyage ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

2

Doit-on faire un plan de nettoyage ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

3

Le bois est-il toléré en cuisine ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

3

Le bois est-il toléré en cuisine ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

4

Que signifie fongicide ?

A

Qui tue les bactéries

B

Qui tue les virus

C

Qui tue les champignons



QUIZ

4

Que signifie fongicide ?

A

Qui tue les bactéries

B

Qui tue les virus

C

Qui tue les champignons



QUIZ

5

Que signifie TACT ?

A

Temps - Action mécanique - Contrôle - Température

B

Température - Action mécanique - Concentration - Temps

C

Temps - Action - Contrôle - Traçabilité



QUIZ

5

Que signifie TACT ?

A Temps - Action mécanique - Contrôle - Température

B Température - Action mécanique - Concentration - Temps

C Temps - Action - Contrôle - Traçabilité

QUIZ

6 Où doivent être entreposés les produits ?

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

B Au sous sol.

C Dans un lieu suffisamment éloigné des produits alimentaires.



QUIZ

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

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

B

Au sous sol.

C

Dans un lieu suffisamment éloigné des produits alimentaires.



QUIZ

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

A Acide

B Alcalin

C Neutre



QUIZ

7

Le produit ayant Ph de 5 est-il considéré :

A

Acide

B

Alcalin

C

Neutre



QUIZ

8

La réglementation est elle obligatoire ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

8

La réglementation est elle obligatoire ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

9

Le produit alcalin est-il un décapant ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

9

Le produit alcalin est-il un décapant ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

10

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

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

10

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

A

Vrai

B

Faux



ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

OBJECTIFS



Identifier le bon circuit des denrées



Organiser le plan de travail



Assurer une bonne gestion des déchets



Maîtriser le risque lié aux nuisibles

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



Zone
propre



Zone
sale

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

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

Exemple : chambre froide en 2 zones distinctes pour le stockage

Les opérations
telles que



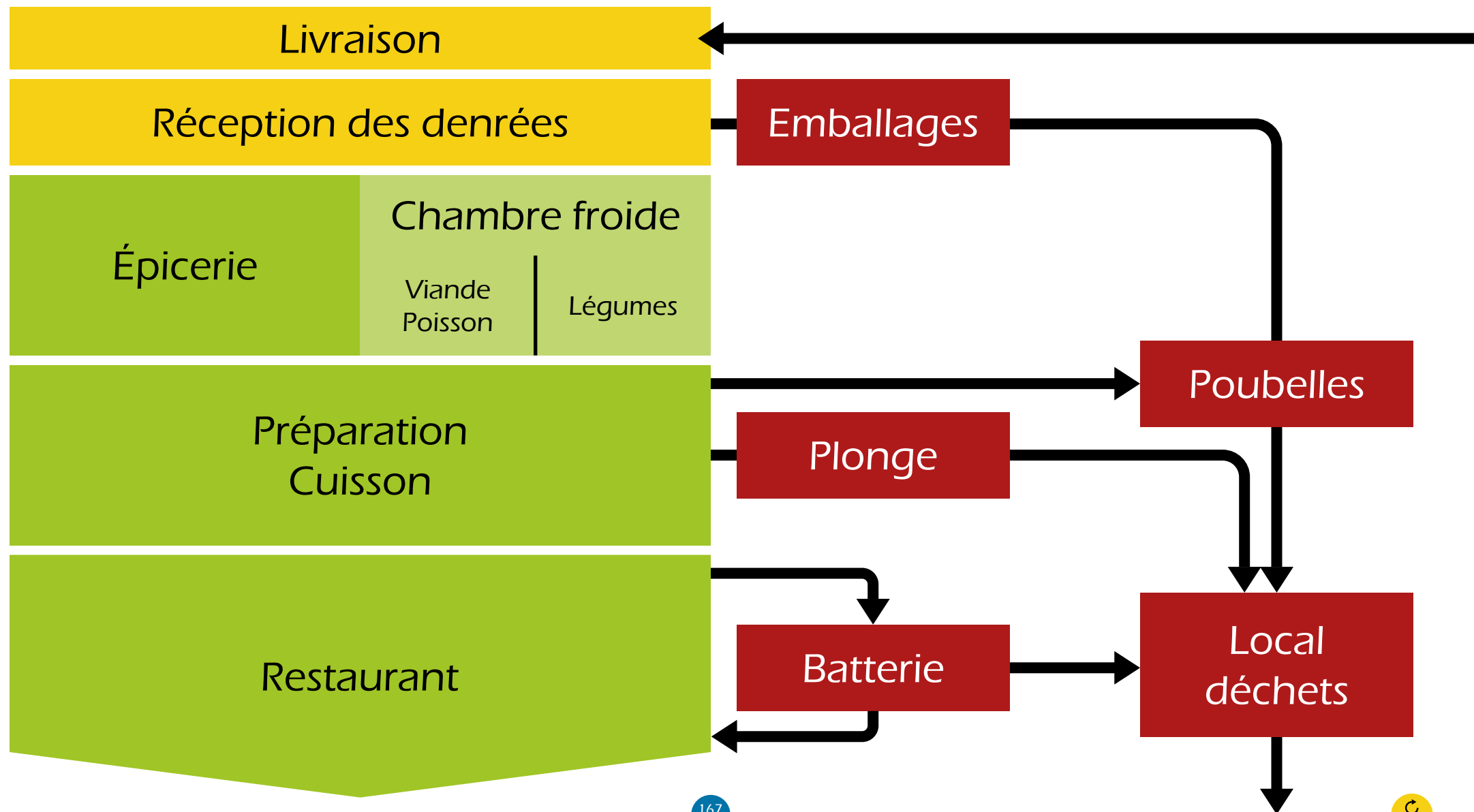
Épluchage
légumes



Lavage
légumes

Se font dans les locaux
prévus à cet effet

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL





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

Batterie

Local poubelle

Buffet des desserts

Pâtisserie

Chambre froide négative

Plonge

Chambre froide positive

Vestiaire

Chambre froide des produits frais

Zone décartonnage

Économat

Zone de préparation chaude

Légumerie

Zone de préparation froide

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

Zone propre

Buffet des desserts

Chambre froide négative

Chambre froide positive

Chambre froide des produits frais

Pâtisserie

Zone de préparation chaude

Zone de préparation froide

Zone sale

Batterie

Économat

Légumerie

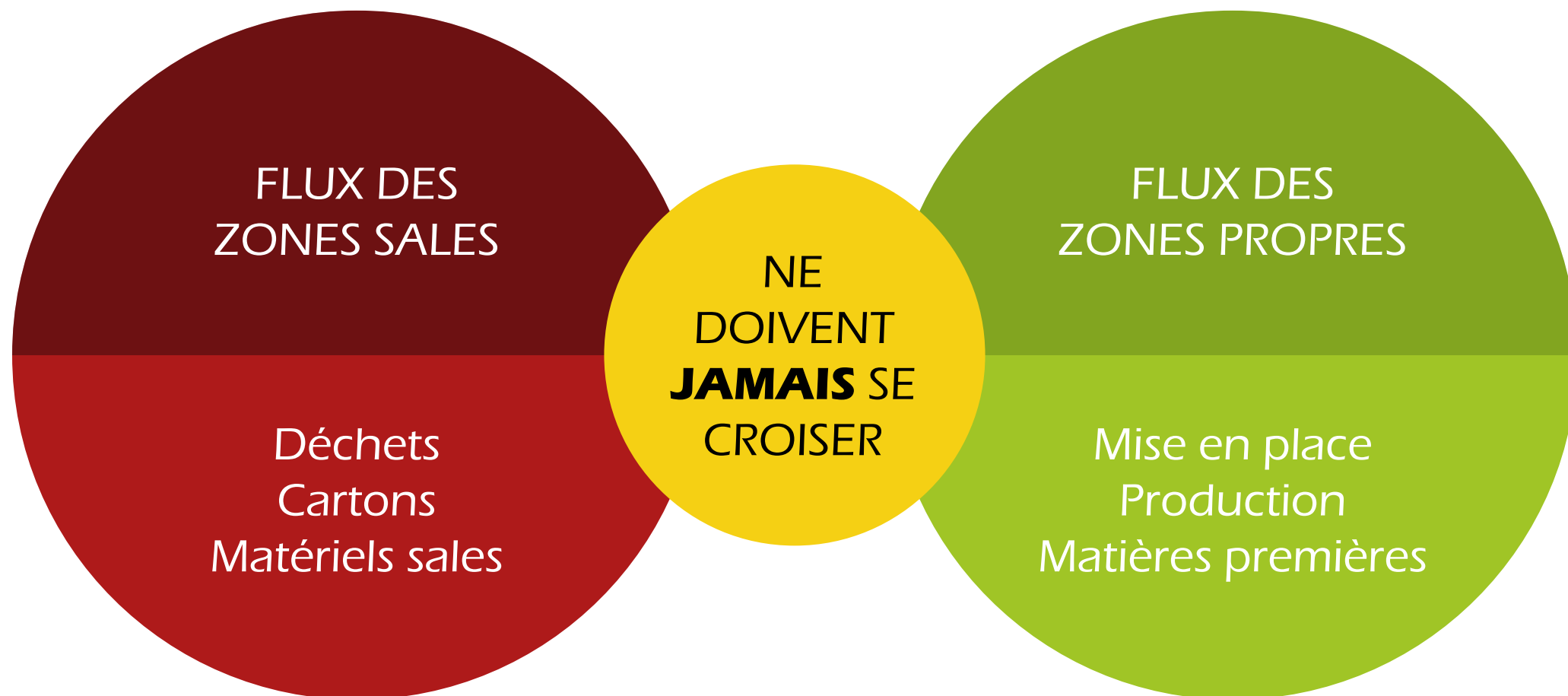
Local poubelle

Plonge

Vestiaire

Zone décartonnage

SECTORISATION DU RESTAURANT

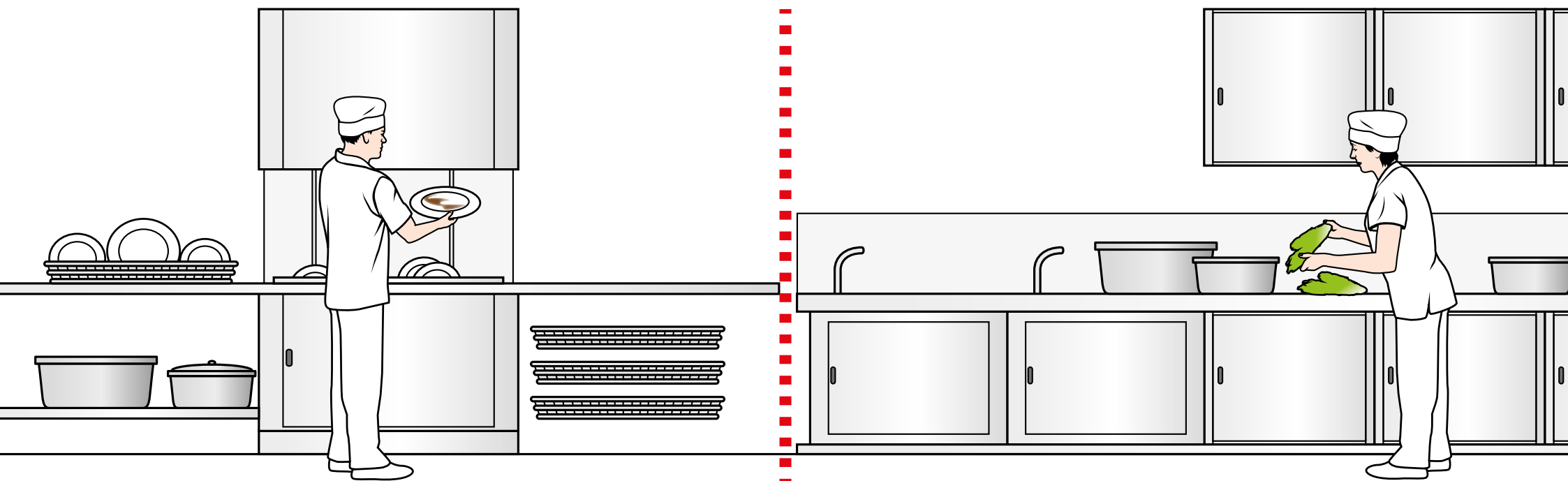




COMMENT AGIR ?

Zone sale

Zone propre





COMMENT AGIR ?

**Respecter
les zones** pour
chaque activité.





COMMENT AGIR ?



ARRÊTÉ DU 29/07/1997

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



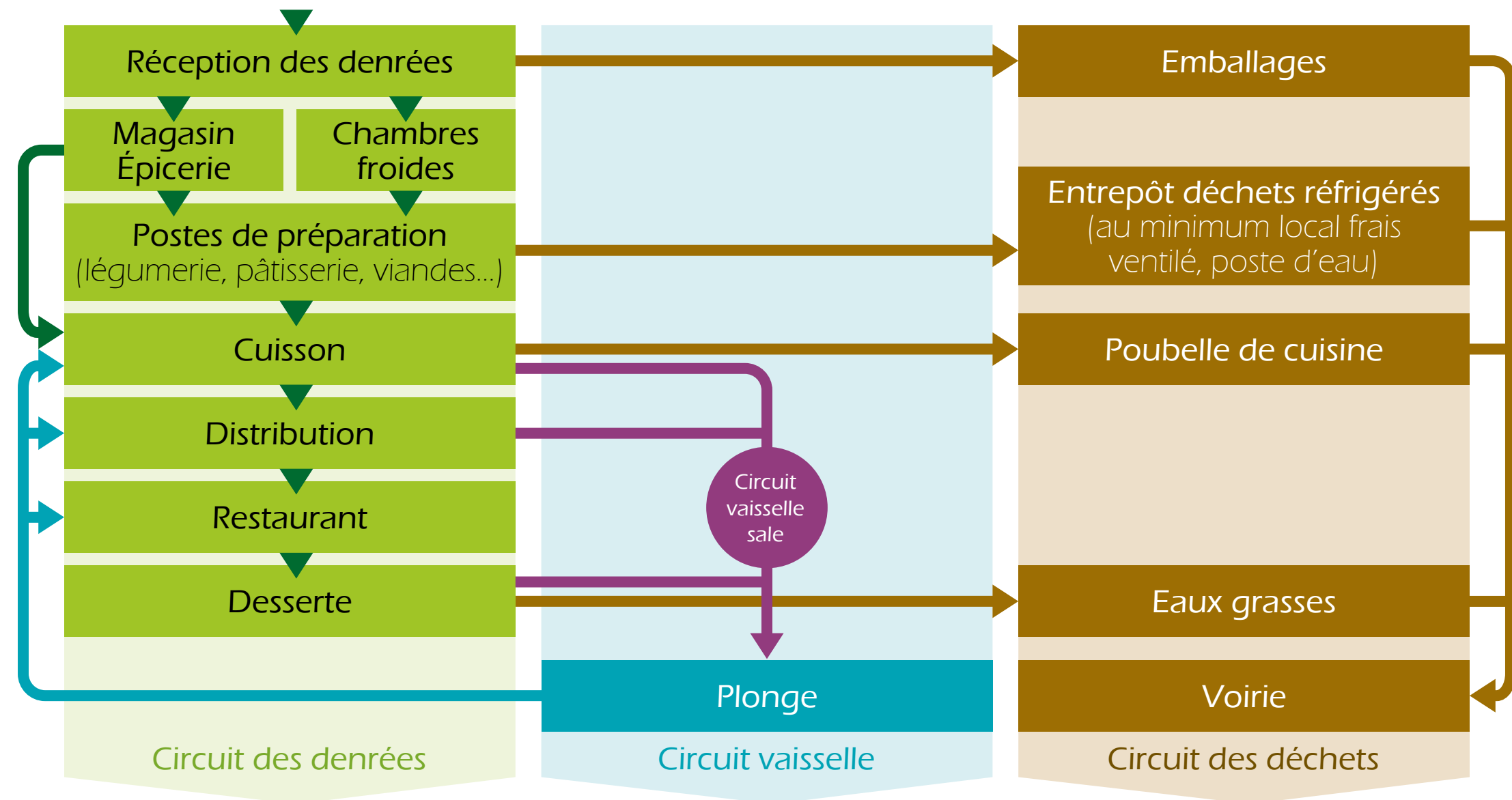
RÈGLES DE DÉCONDITIONNEMENT

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

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

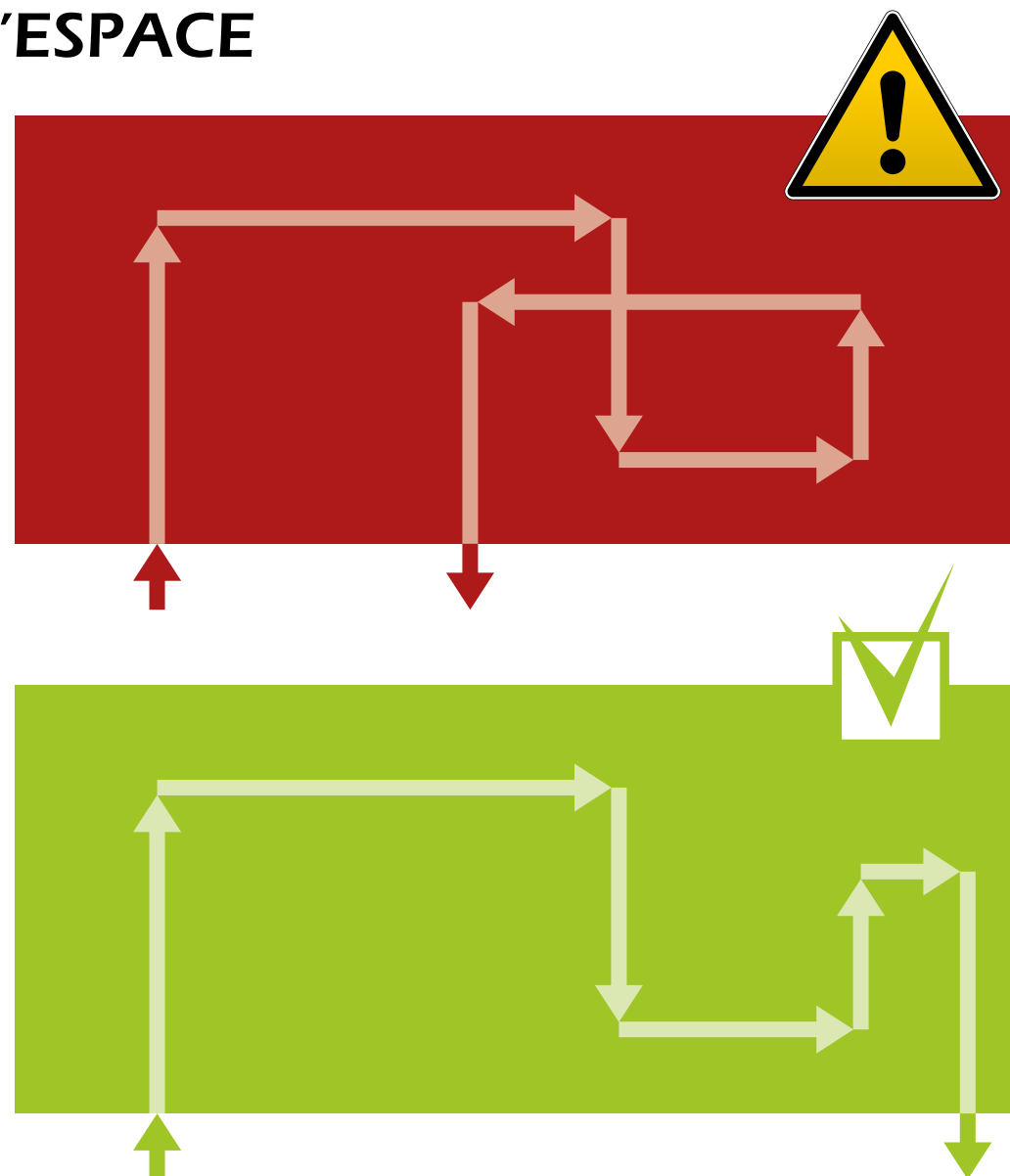
Il est interdit
de placer du
bois en **zone**
propre.

LA MARCHÉ EN AVANT



LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

**Pas
de retour en
arrière !**



LA MARCHÉ EN AVANT DANS LE TEMPS

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

À l'organisation
du travail

À la
conception
des locaux

MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE

Pas de cartons d'emballages

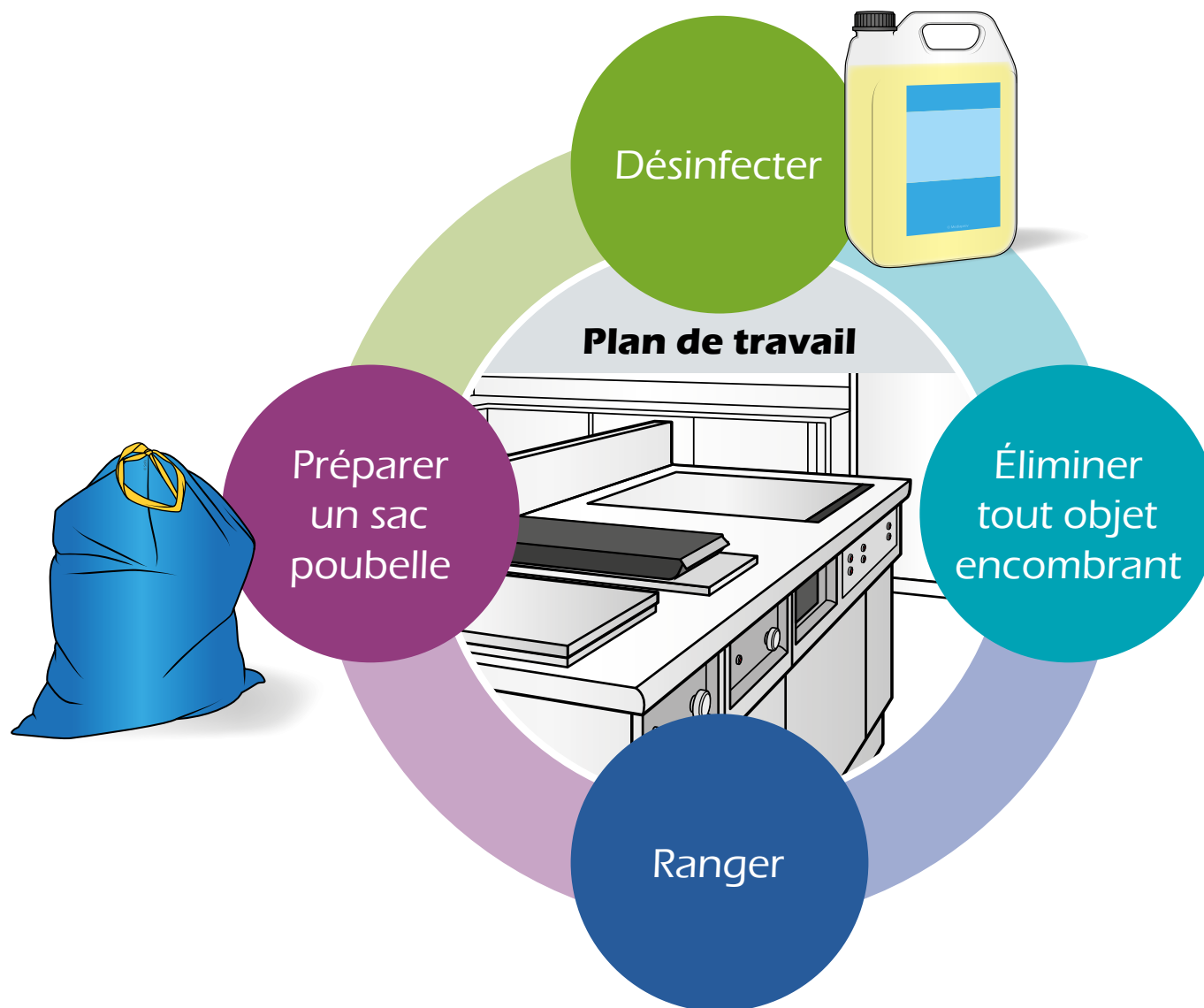
Éliminer de suite tout déchet

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

Limitation du nombre d'inter-contamination entre les produits

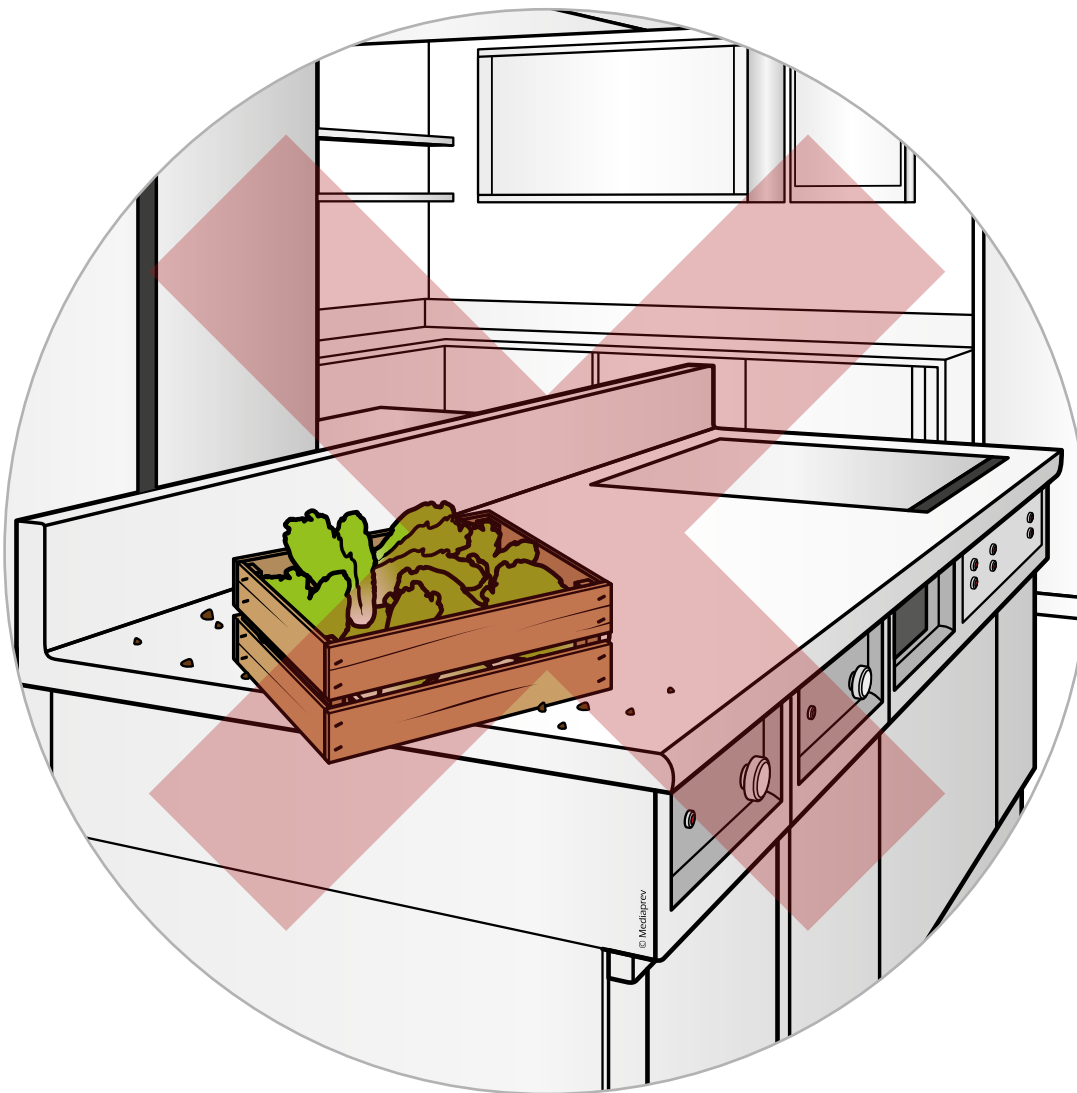


ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL





MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE





QUIZ

1

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

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

1

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

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

2

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

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

2

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

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

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

A Vrai

B Faux



QUIZ

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

A Vrai

B Faux



QUIZ

4

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

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

4

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

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

5

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

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

5

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

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

6

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

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

6

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

A

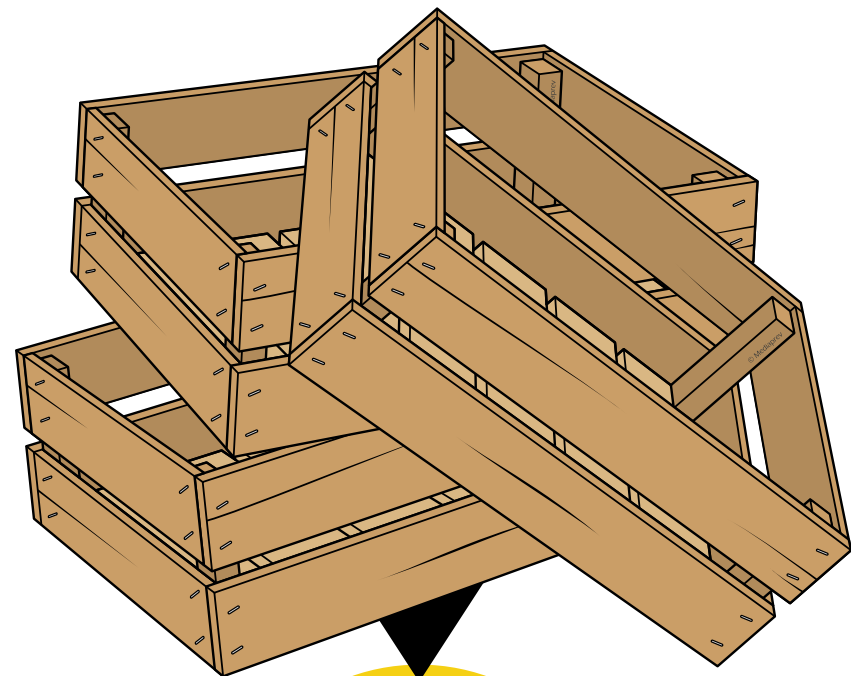
Vrai

B

Faux



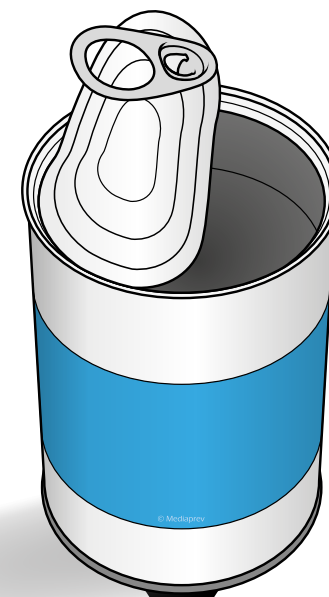
GESTION DES DÉCHETS



Éliminer



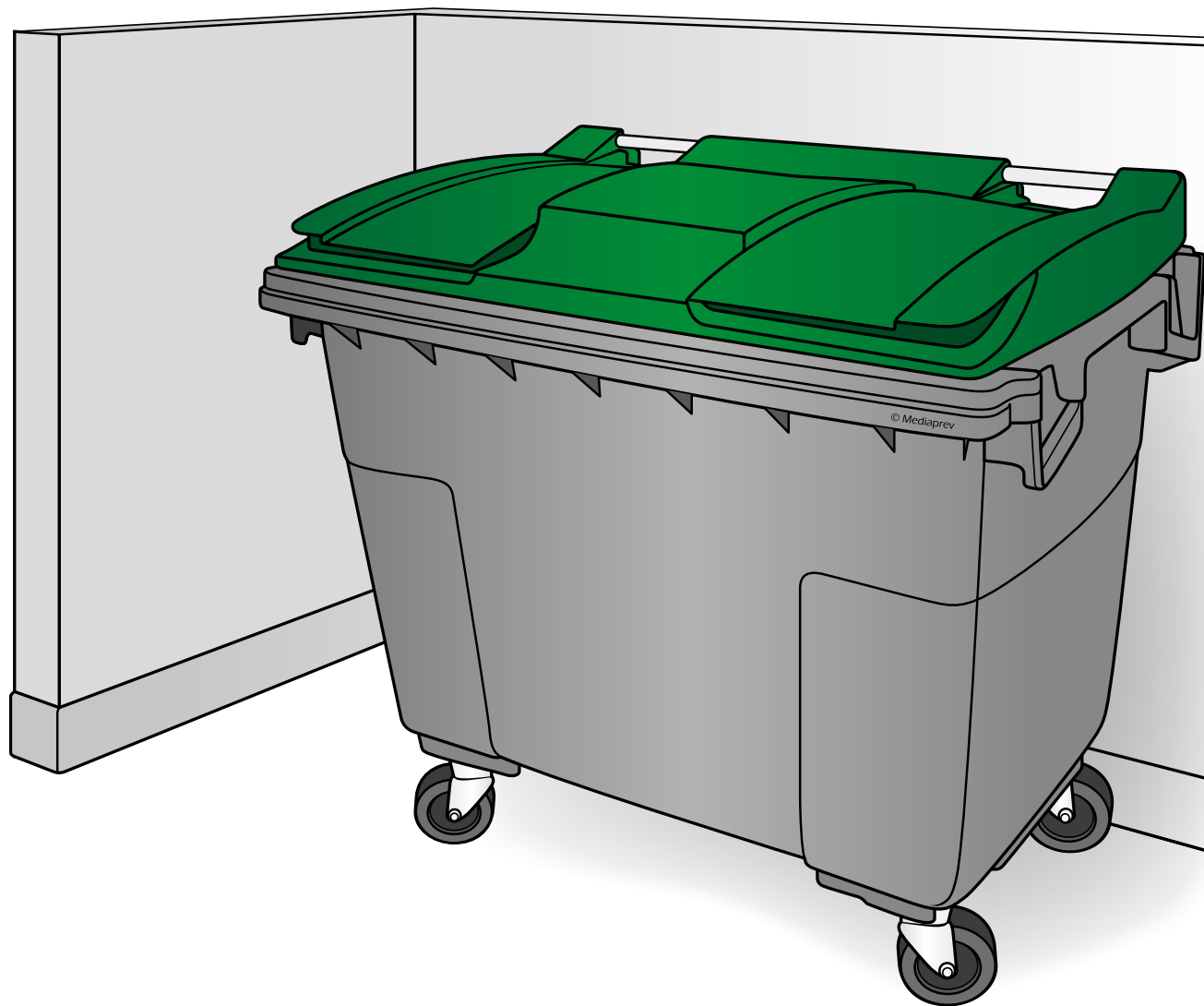
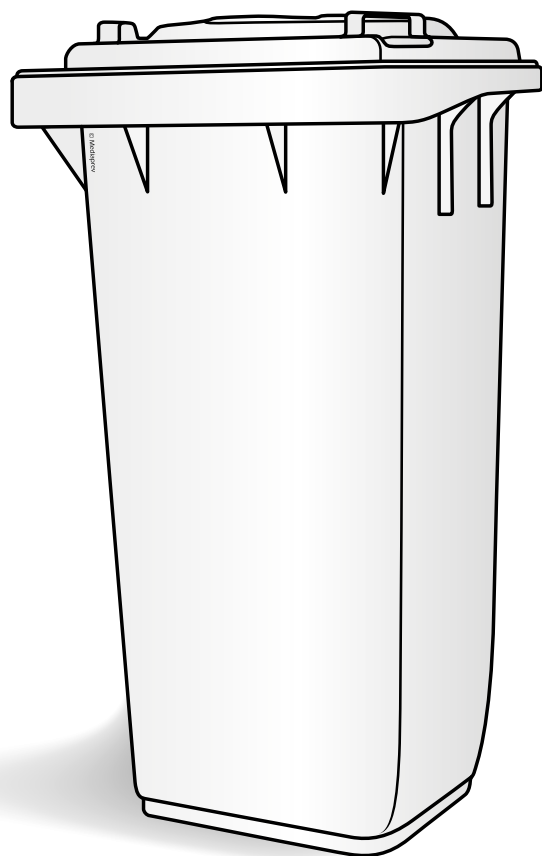
Poubelle



Éliminer



GESTION DES DÉCHETS



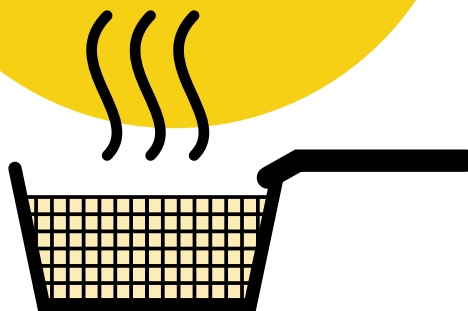


GESTION DES HUILES DE FRITURE

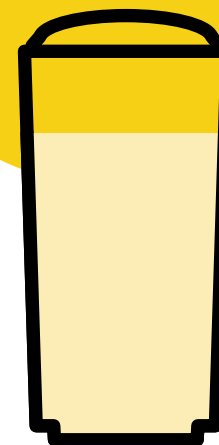
Contrôle
visuel et olfactif



Nombre
de friture

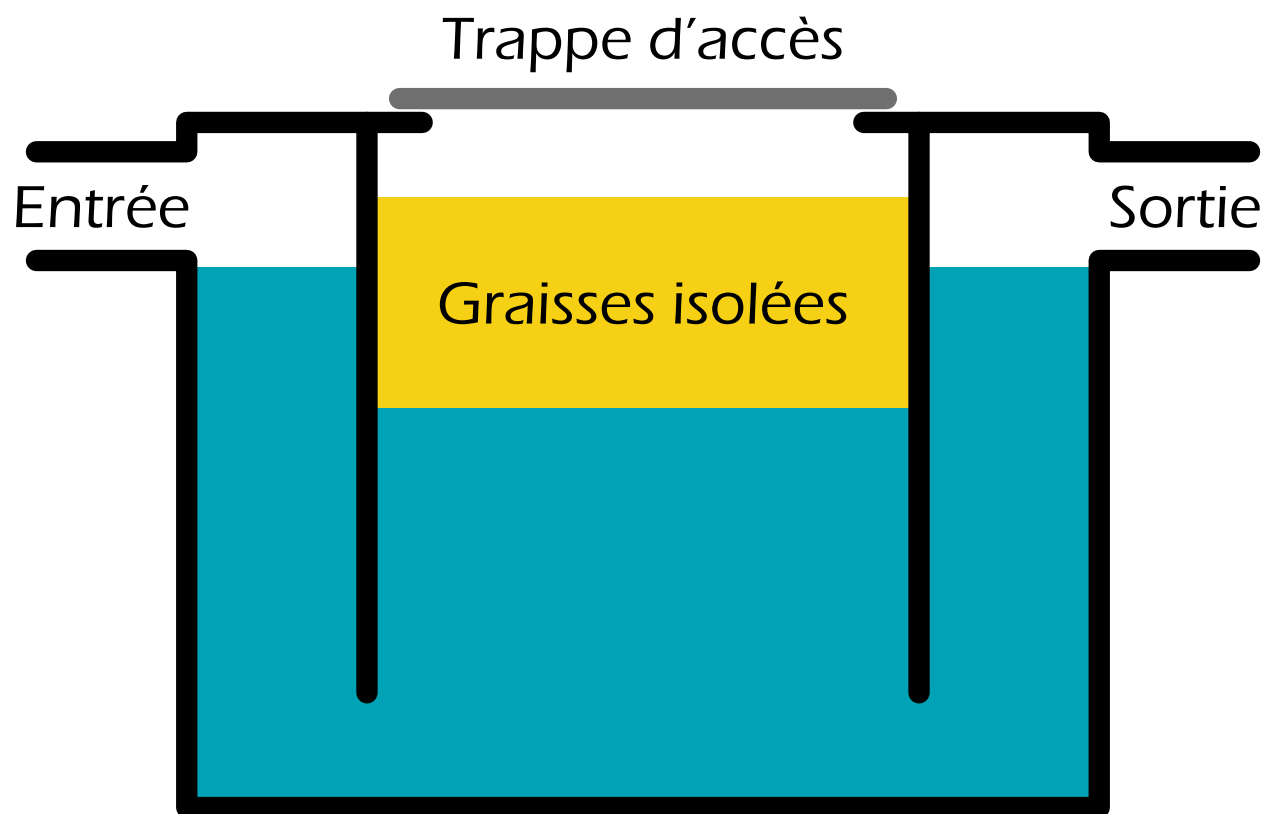


Collecte
des huiles





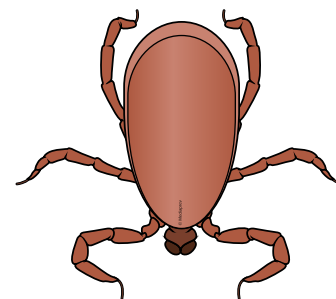
BAC À GRAISSES



BAC DÉGRAISSEUR

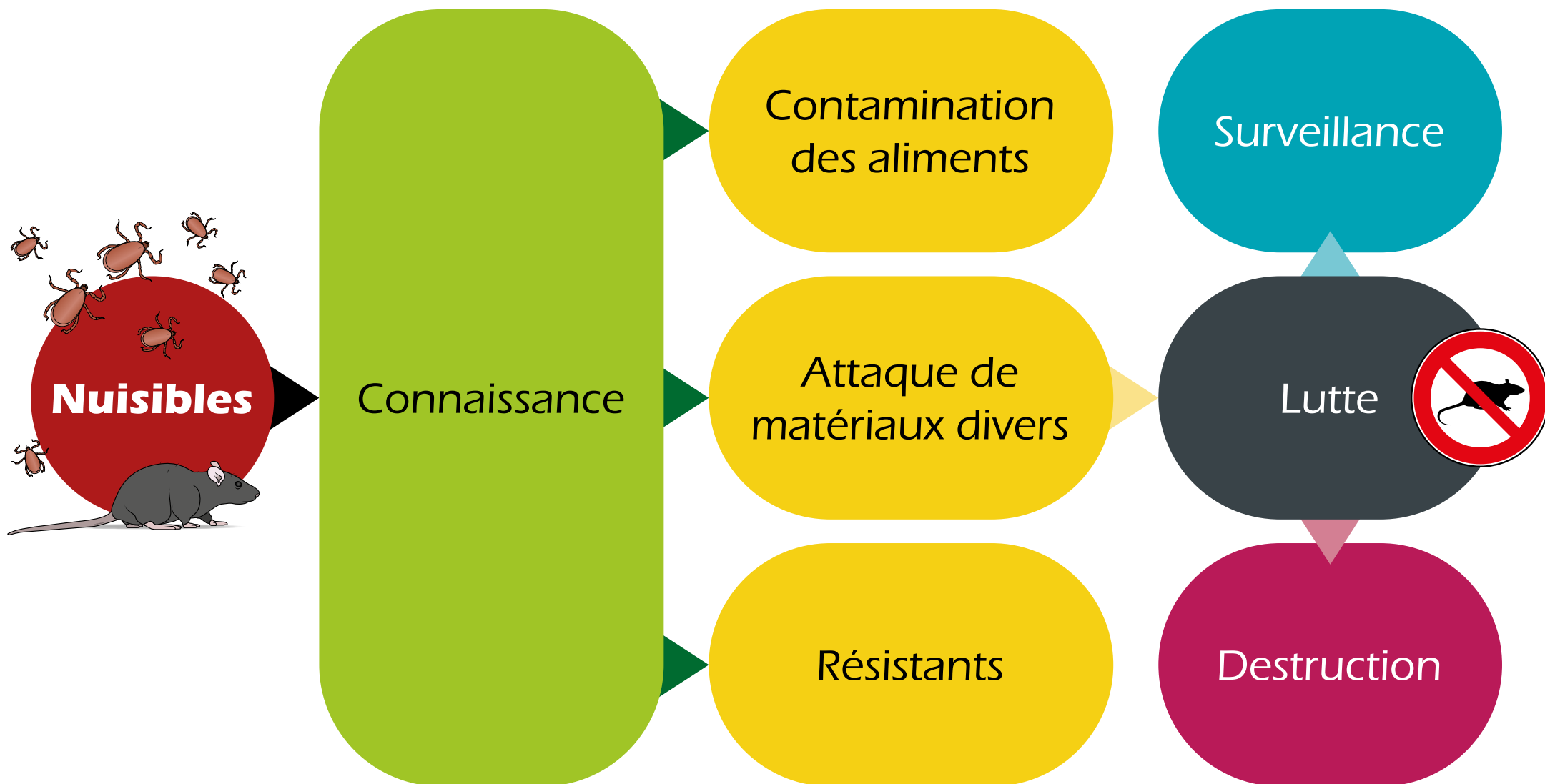


GESTION DES NUISIBLES





PROCÉDÉS



LES RAMPANTS

Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Se multiplie très vite et sort la nuit.

Résiste aux produits d'entretien divers.

Fourmi

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

Est surtout attirée par le sucre.

Les jus de citron ou le vinaigre est répulsif.

Rat ou souris

Transmet des microbes sur les aliments via les urines.

Vit en colonie.

Est difficile à capturer.



LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

Pigeon

Nuisible pour les extérieurs.

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

Mouche

Transmet le typhus ou le choléra.

Se pose sur différents déchets.



EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.

Tenir les portes et les fenêtres fermées.

Nettoyer et désinfecter régulièrement.

Assurer la propreté et fermer le local poubelle.

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

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



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE



OBJECTIFS



Identifier les zones de stockage.



Mesurer les températures.



Réagir en cas de température non conforme.



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



LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

Assaisonnement...

En congélateur
FROID NÉGATIF

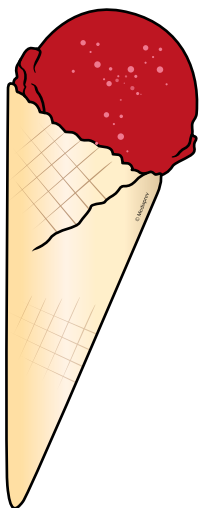
Produits surgelés

Glaces



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

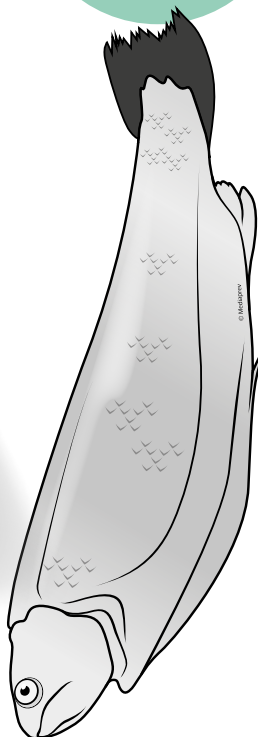
- 18°



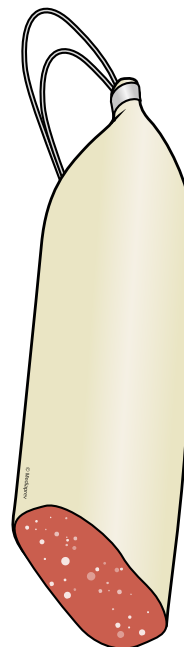
- 12°



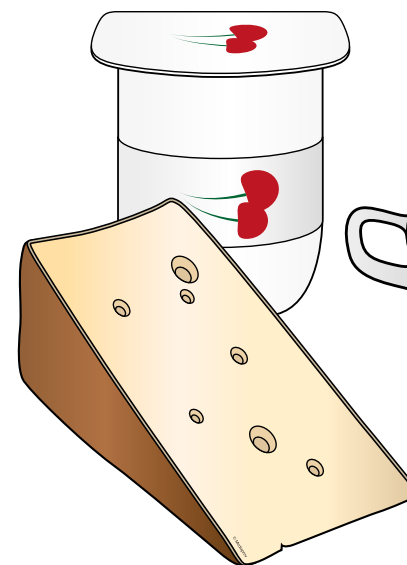
0 à 2°



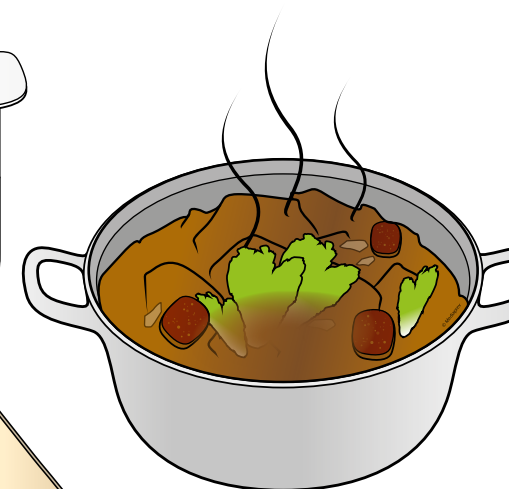
4° maxi



8° maxi

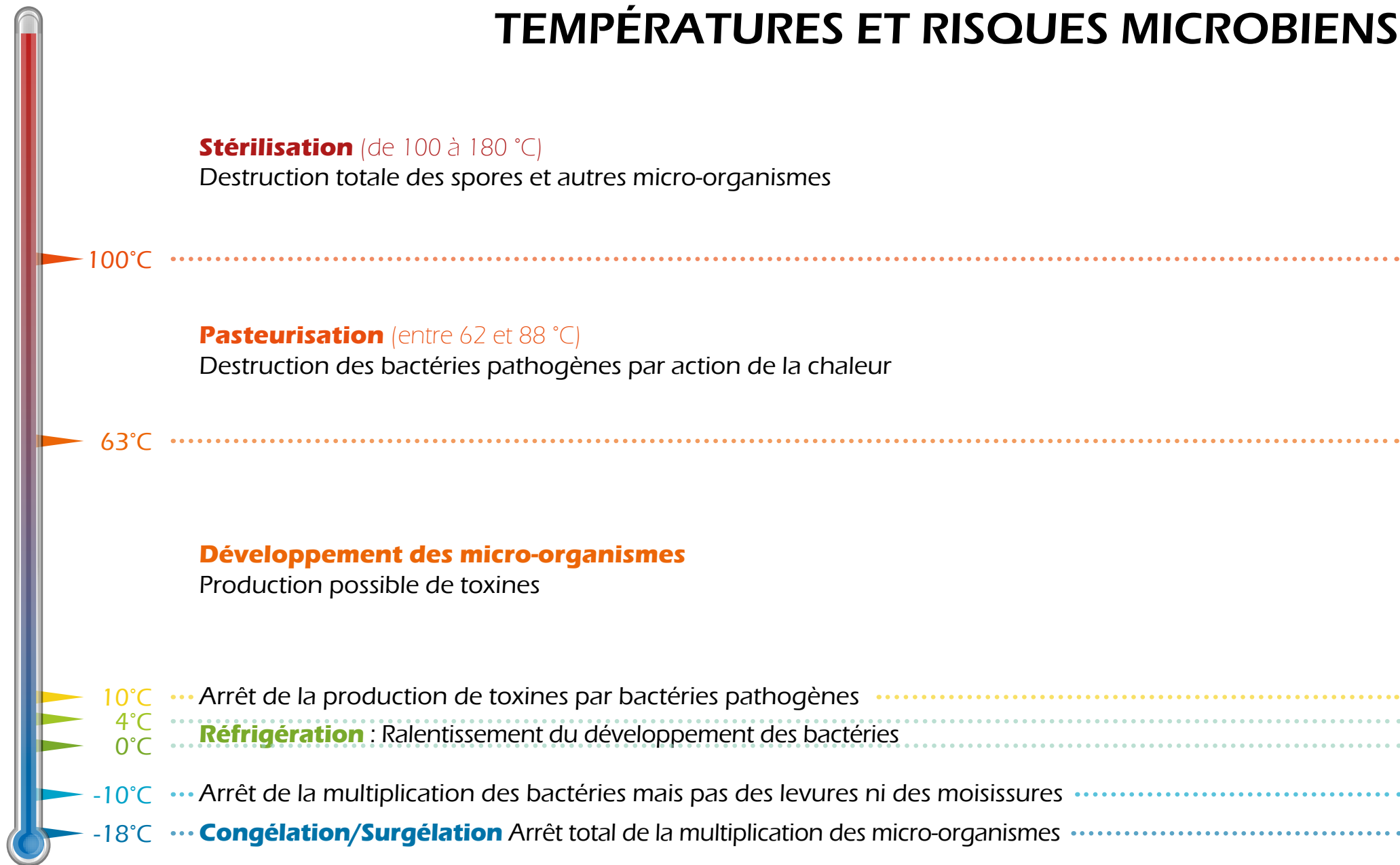


+ 63°





TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS





TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins

Multiplication
des bactéries
arrêtées

0 à 4°C

Multiplication
des bactéries
ralentie

4 à 63°C

Multiplication
des bactéries
intense

63°C et
plus

Multiplication
des bactéries
arrêtées
(certaines sont
détruites)



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

Refroidissement

Décongélation

Préparation
des plats

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



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE

Réfrigérateur

* Bac ou bac à glaçons (-6°C)

** Bac (-12°C)

*** Congélateur

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

LES VIANDES DU 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

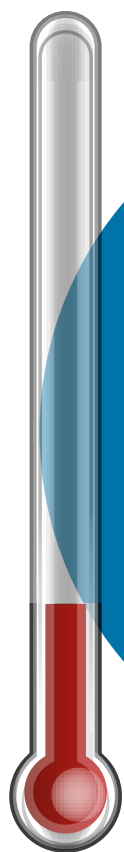
14,40

FR
01-007-02
CE





LA CHAÎNE DU FROID

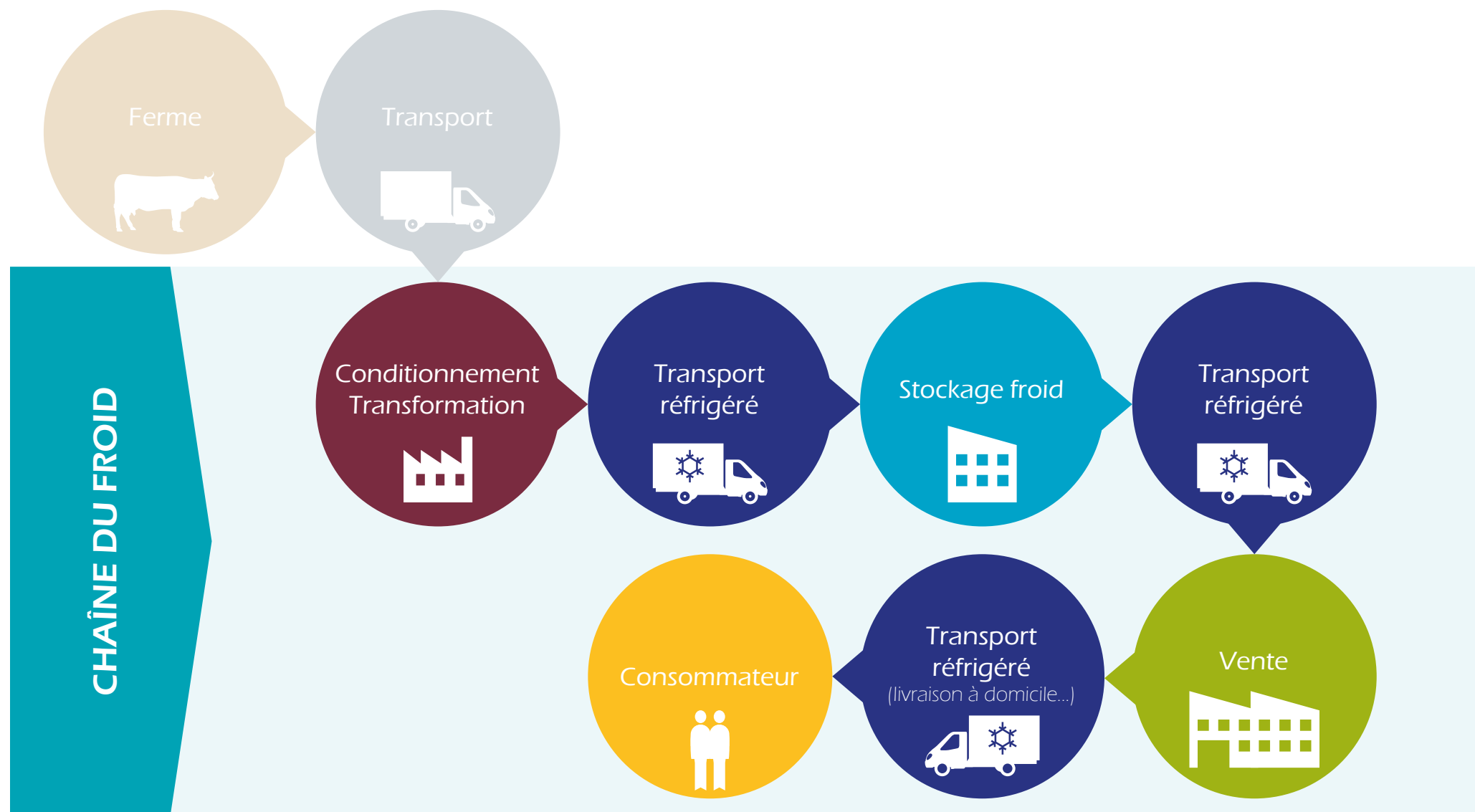


Températures
basses



Aliments sains

LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID

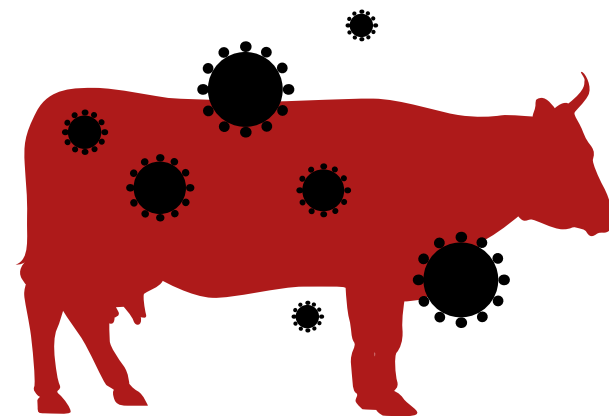




RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID



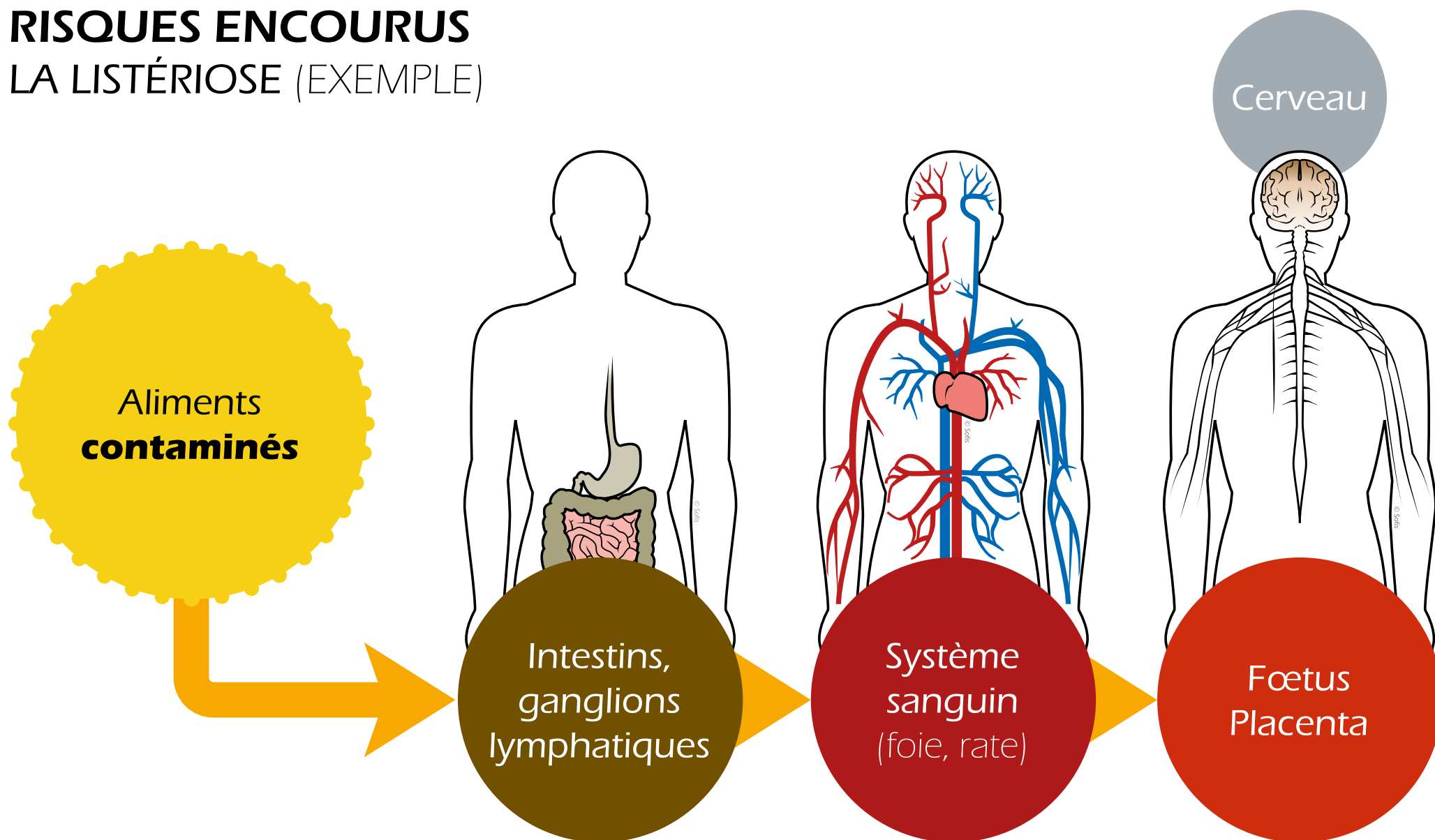
Un produit sain
peut devenir un
produit à risque





RISQUES ENCOURUS

LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)



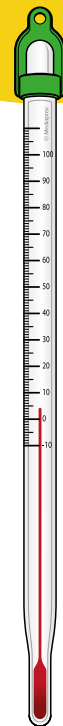


LES OUTILS DE MESURE

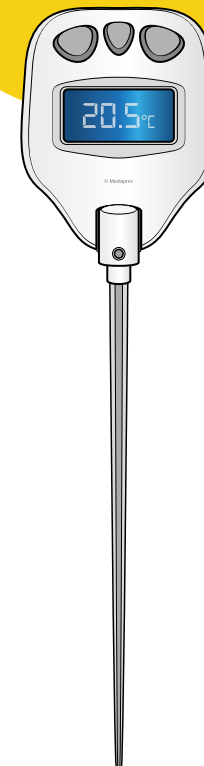
Thermomètre
à infrarouge



Thermomètre
à graduation



Thermomètre
à sonde





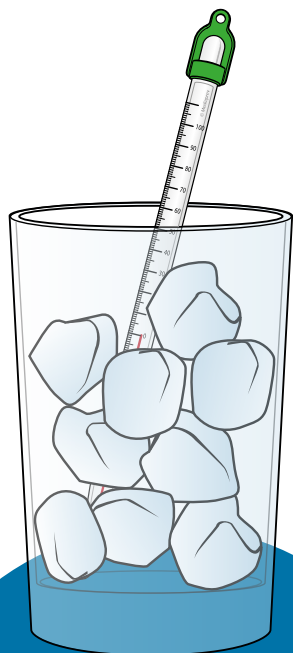
CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES DES ENCEINTES RÉFRIGÉRÉES

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

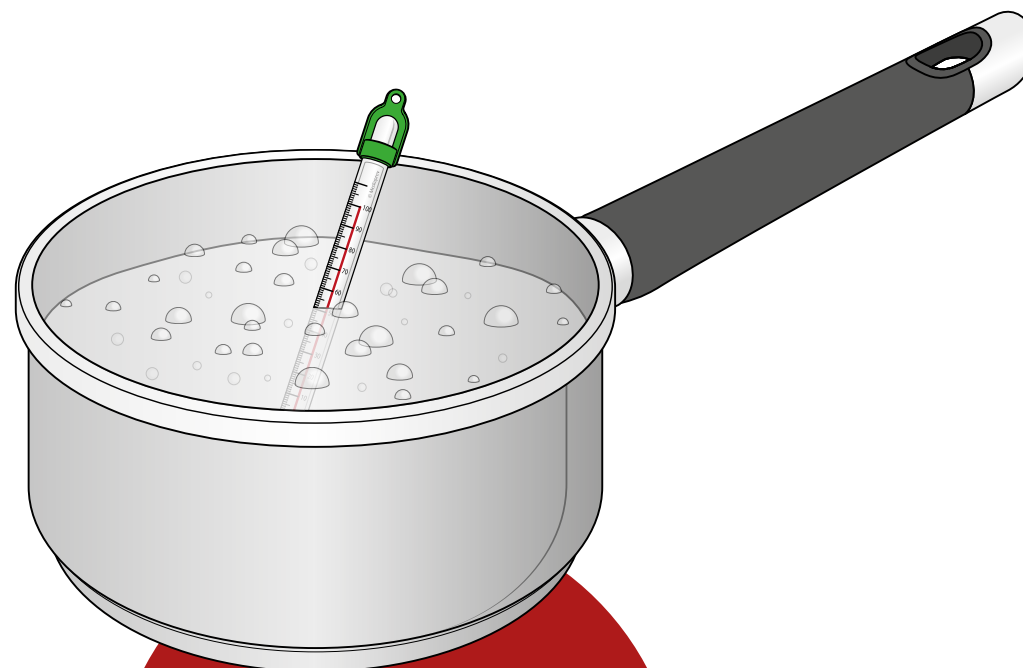
ACTIONS CORRECTIVES	
Dates	Mesures prises



ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES



Entre
-1°C et 1°C



Entre
99°C et 101°C



ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES

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



DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION

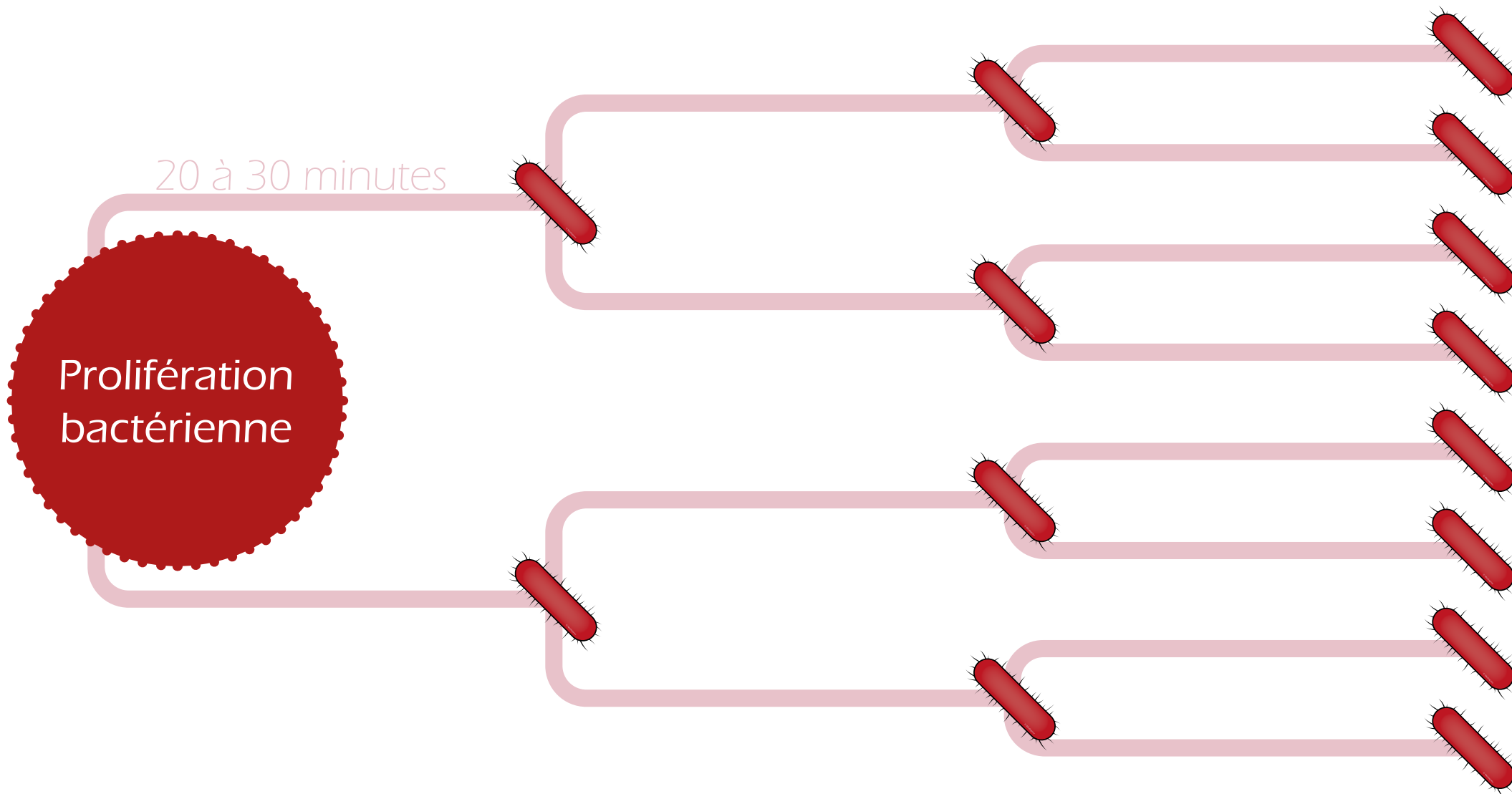




DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION

20 à 30 minutes

Prolifération
bactérienne





MAUVAISE GESTION

Maintenir la **bonne**
température



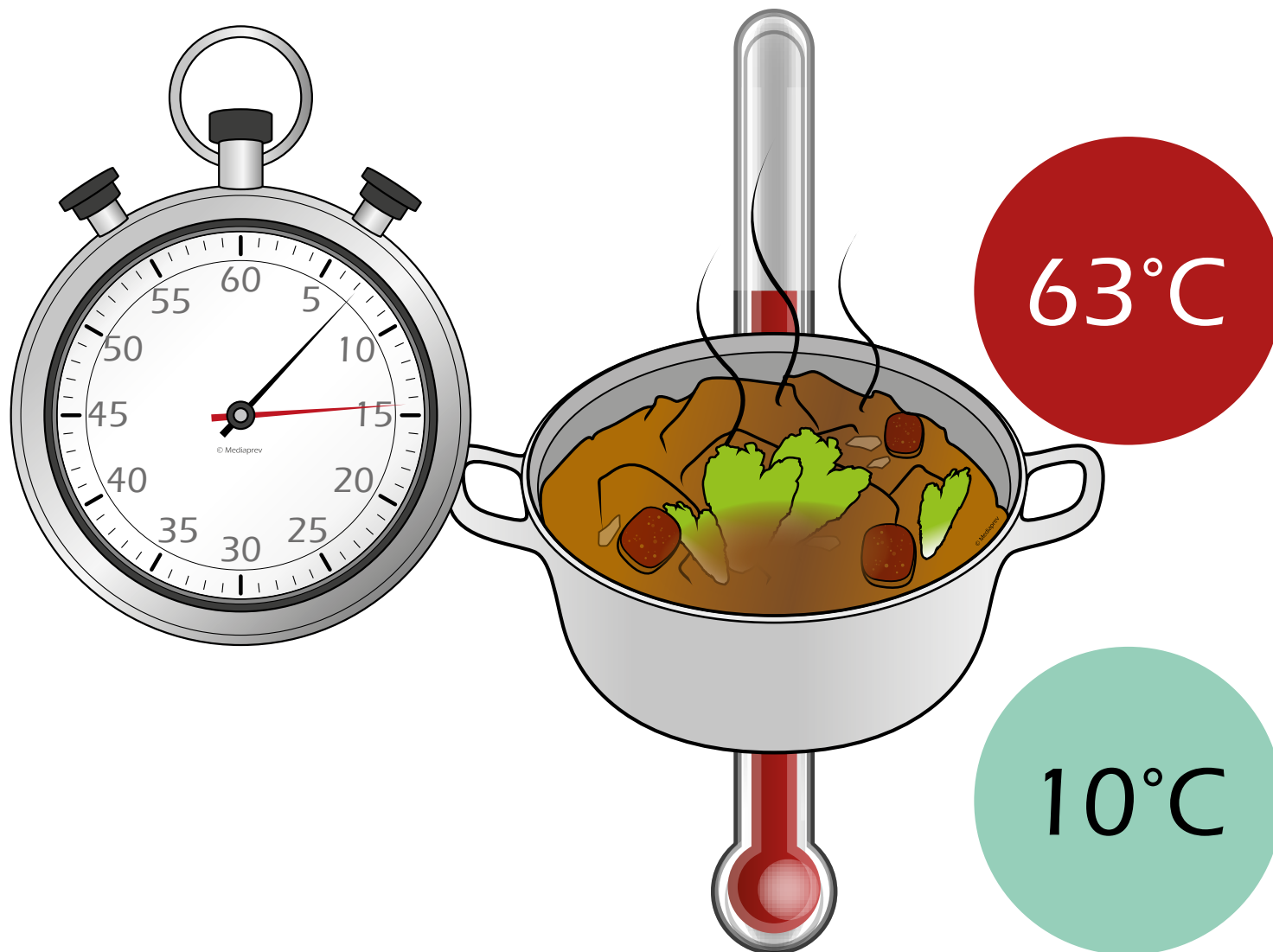
Trop de froid
Dégradation
des qualités
organoleptiques
(gout, texture, etc)



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

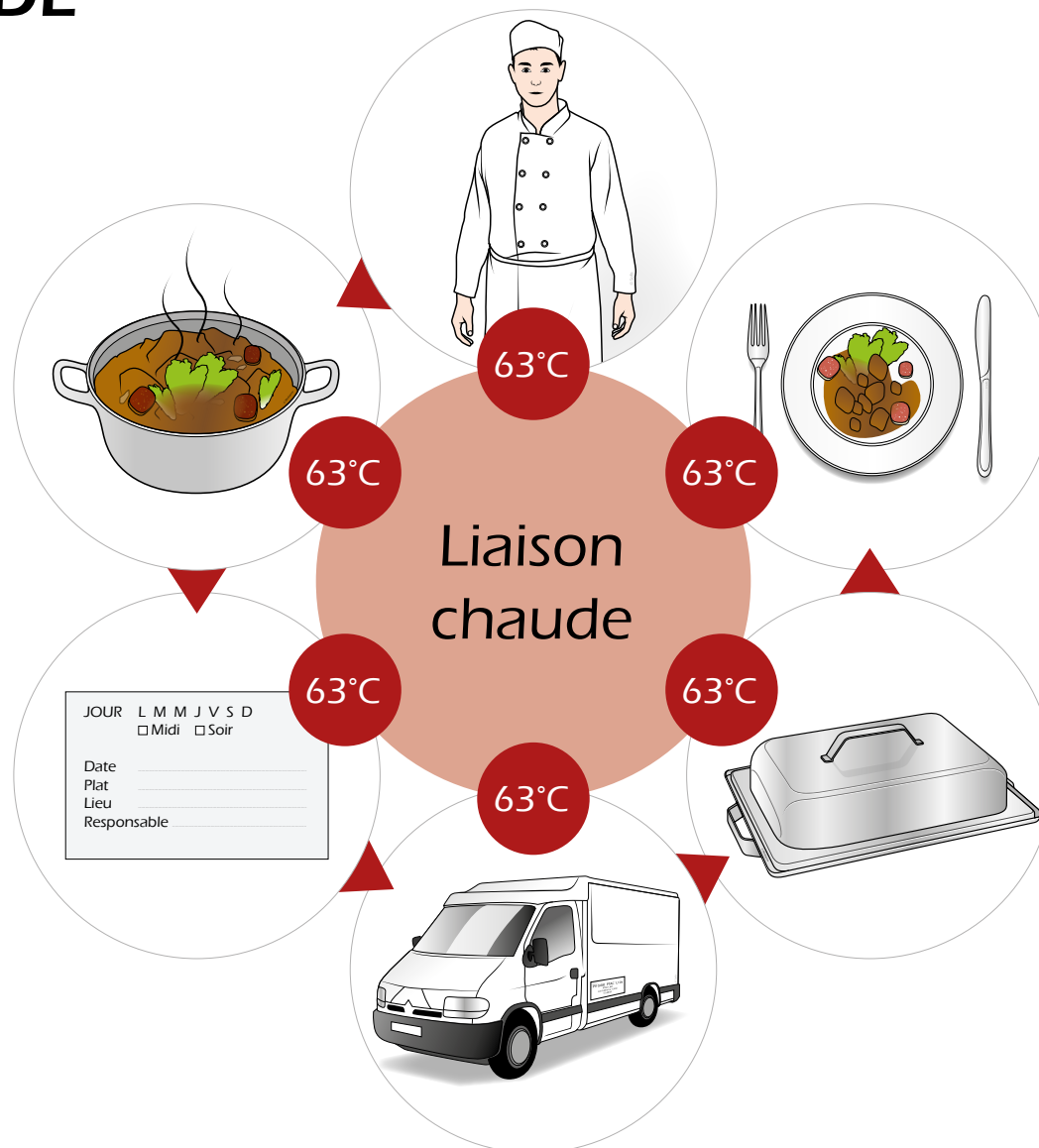


GARANTIR LA CHAÎNE DU FROID



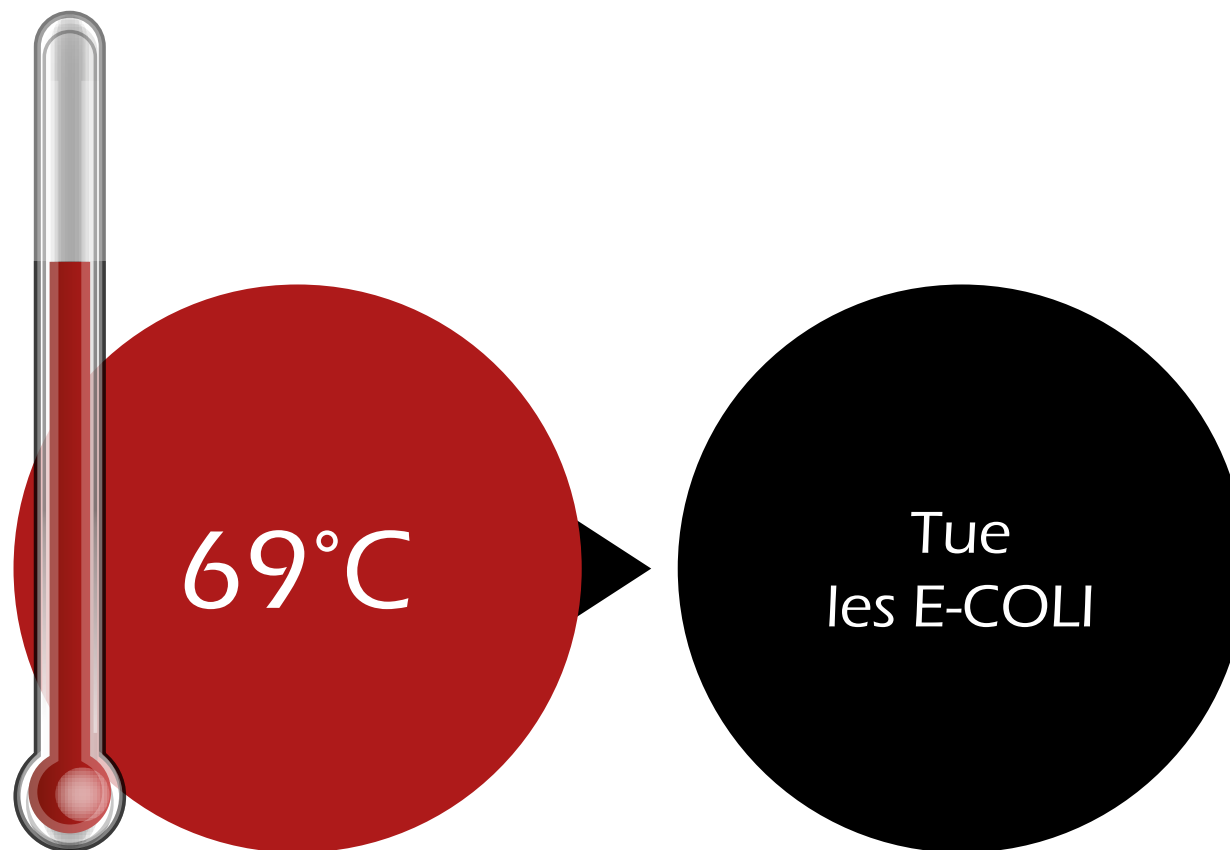


LIAISON CHAUDE





TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES





TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES

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

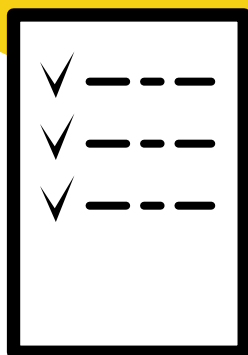


BONNE PRATIQUE DE GESTION DES PRODUITS

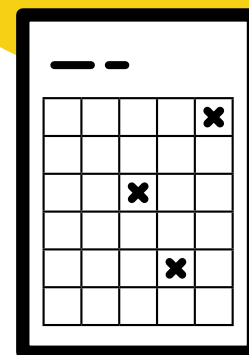


RÉCEPTION DES MARCHANDISES

Liste des
fournisseurs



Planning
de livraison





RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Vérifier l'état du camion



Vérifier la température des produits



Vérifier l'absence d'odeur anormale



Vérifier l'état du colis



Vérifier DLC/DLUO



RÉCEPTION DES MARCHANDISES

NON-CONFORMITÉ

QUAND ?

QUI ?

COMMENT ?



RÉCEPTION DES MARCHANDISES

NON-CONFORMITÉ

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



TEST

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

L'état des colis

☐

La température des marchandises

☐

L'état de propreté à l'intérieur du camion

☐

L'heure d'arrivée du camion

☐

Le nom du chauffeur

☐

La présence d'odeur anormale

☐



TEST

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

L'état des colis



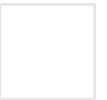
La température des marchandises



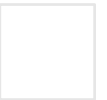
L'état de propreté à l'intérieur du camion



L'heure d'arrivée du camion



Le nom du chauffeur



La présence d'odeur anormale





ÉTIQUETTES DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

COMPOSITION

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

UTILISATION

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

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

Conservation entre 0 et 4°C



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer avant le 28 06 2021



ÉTIQUETTES DES PRODUITS

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

Date limite

À consommer avant le 28 06 2021



DLC/DLUO

DLC

(Date Limite de
Consommation)

À consommer
jusqu'au

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

DLUO

(Date Limite
d'Utilisation Optimale.)

À consommer de
préférence avant le

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



ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

DURÉE DE VIE D'UN PRODUIT DÉCONDITIONNÉ RECONDITIONNÉ

DLC
la plus courte

Pas plus de
3 jours



ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Que comporte l'étiquetage du produit fini ?

Dénomination
et DLC finale

DLUO ou DLC
des matières
premières

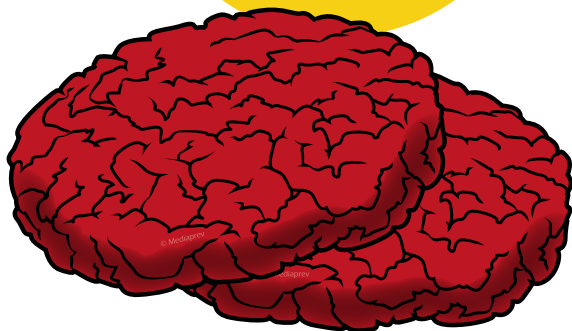
Dates



LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

TEMPS HORS FROID

À ranger
en priorité



30 minutes



LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

30 minutes maximum



Transport
des surgelés



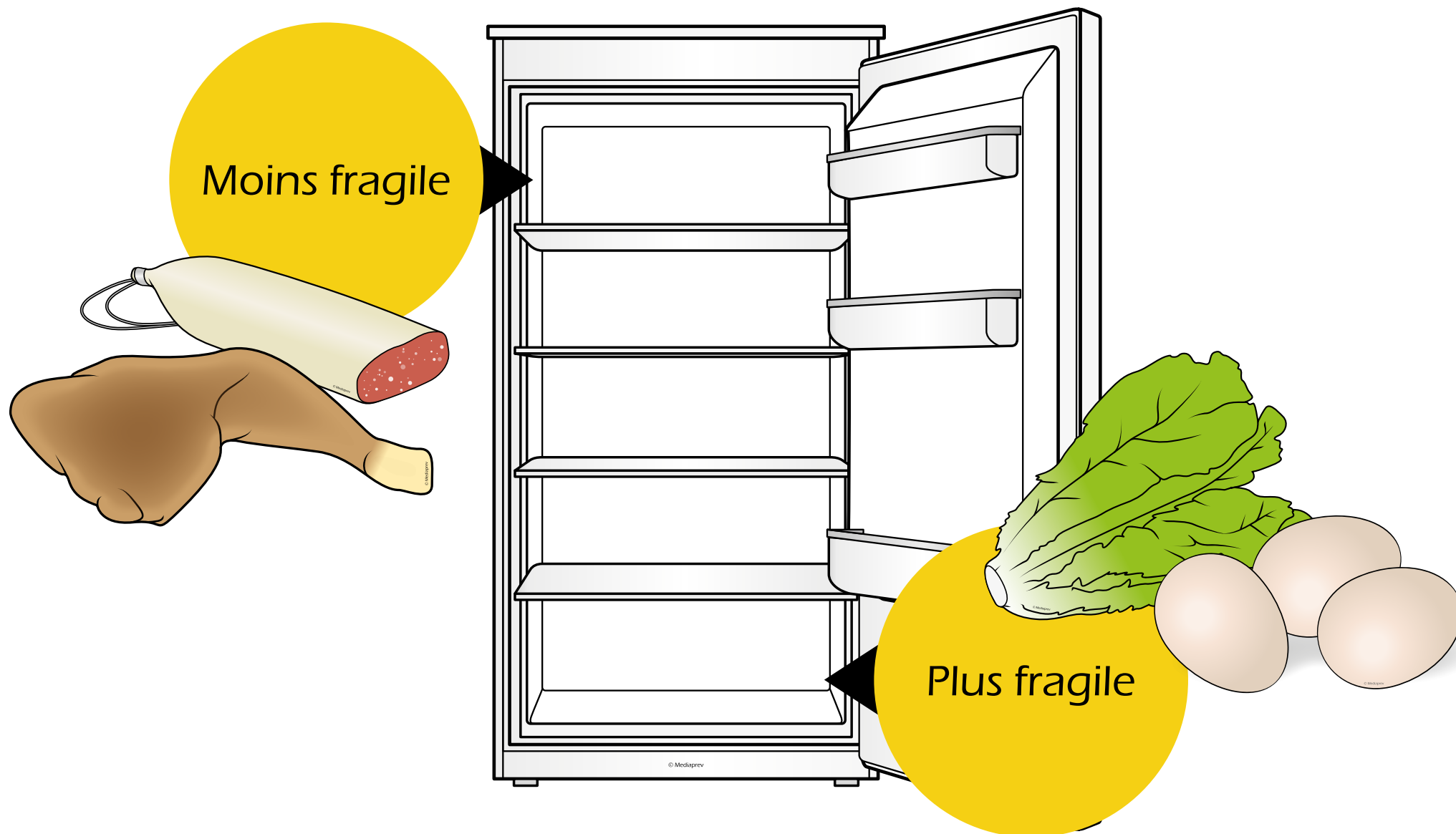
Déplacement
du carton hors
froid



Rangement
dans la chambre
froide

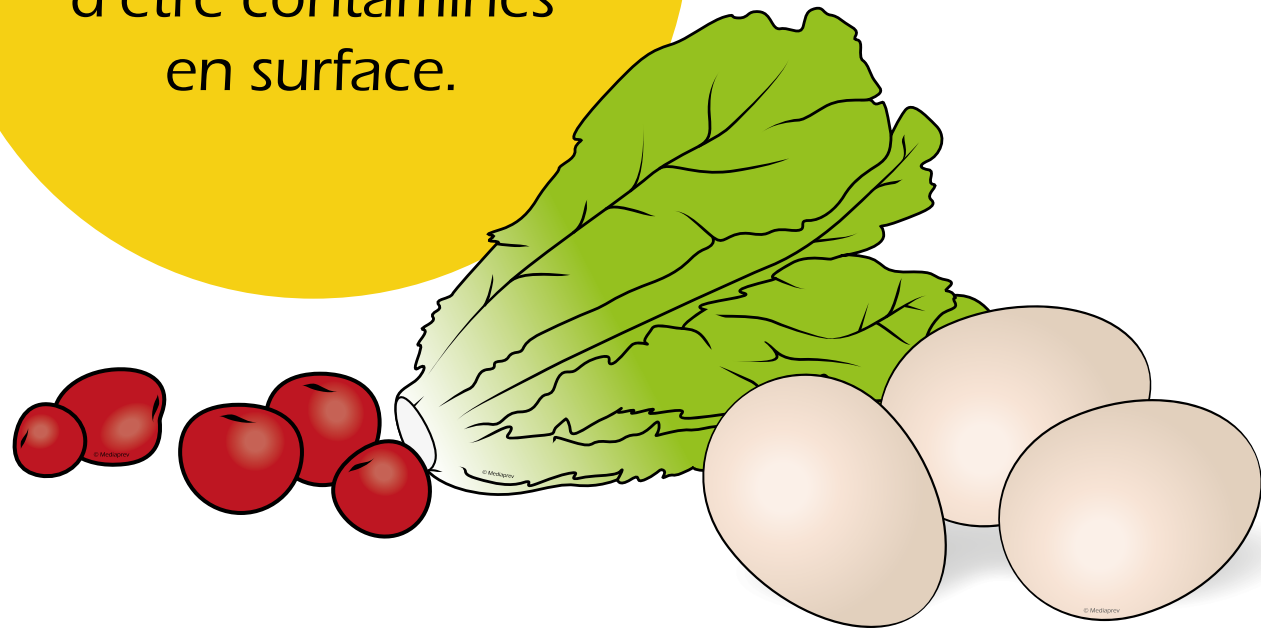


RANGEMENT DE LA MARCHANDISE



RANGEMENT DE LA MARCHANDISE

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

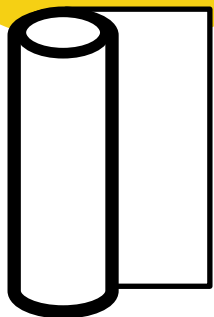




LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

Tout produit déconditionné doit :

Être
refermé ou
mis sous
film.



Être
conservé à une
température
adaptée.



QUE FAUT IL RETENIR ?

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

Vérifier que les produits sont **identifiables**.

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

Protéger les produits.

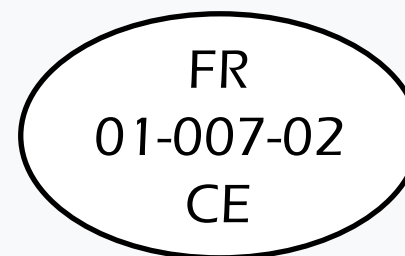


TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

N° du lot
de fabrication

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Contribution
à Eco
emballage

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT


3 782375 070222

N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

Date
limite de
consommation
(DLC)



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

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



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

300 à 379
=
France

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Identification
de l'abattoir

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT



3 782375 070222

N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

Pays d'origine



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS





TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

N° de la
commune

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

N° de
l'établissement

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Pays
de l'Union
Européenne

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568

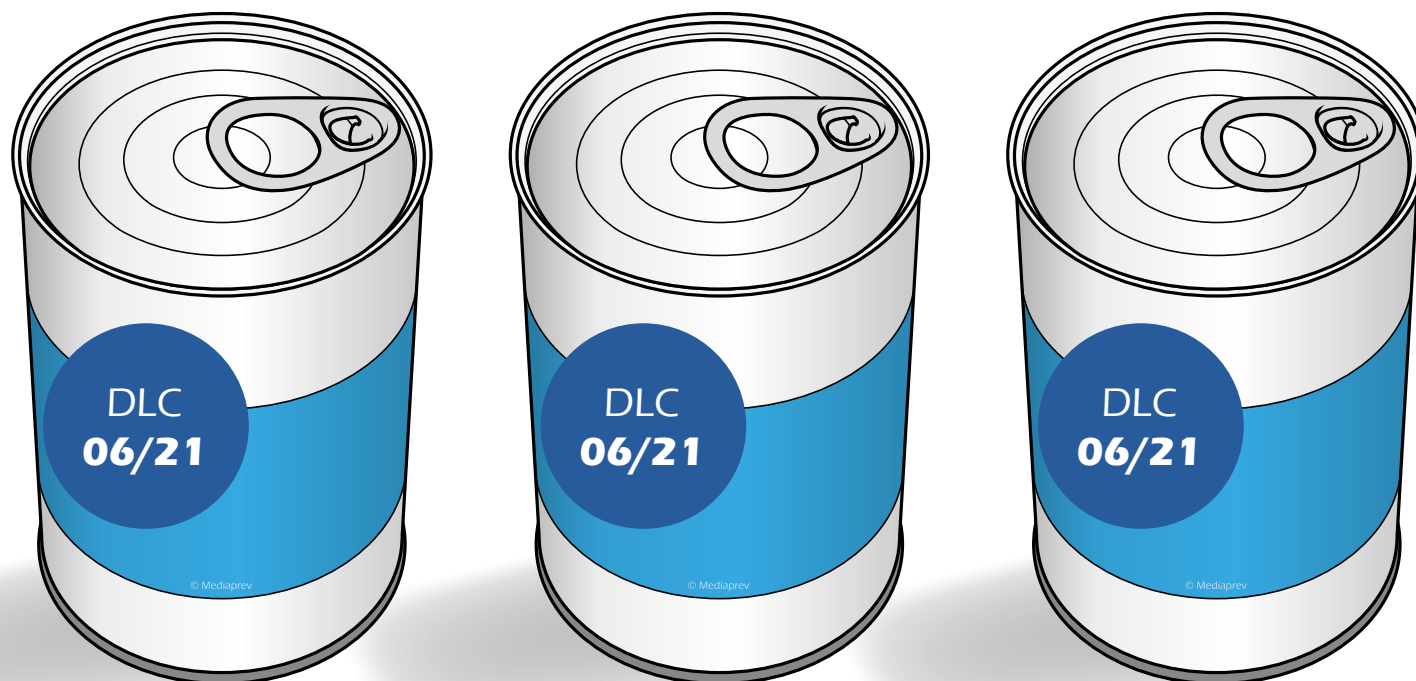


FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS





SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS





SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS





SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT


3 782375 070222

N° de lot : 03568



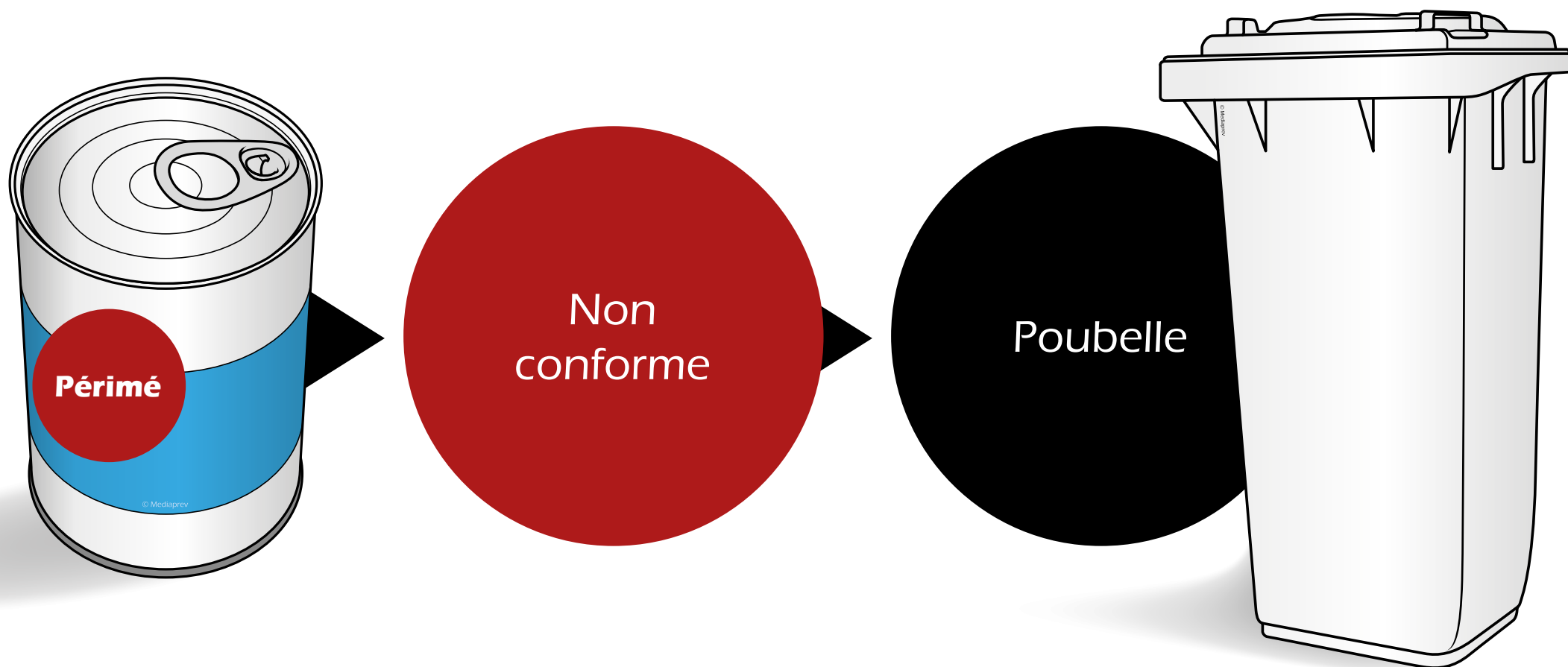
FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

Vérifier DLC

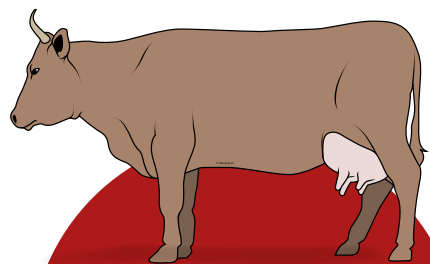


SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS





SUIVI DES VIANDES



Abattage

123

Étiquetage
de la
carcasse

123

Cheville

123

Transport

123

Découpe

123

Étiquette

REGISTRE D'ABATTAGE

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

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



SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTEL

Adresse

FAUX FILET

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

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg**32,00 €/Kg**

À consommer jusqu'au 12/12/2021

Conditionné le 05/12/2021

14,40

FR
01-007-02
CE





SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTTEL

Adresse

FAUX FILET

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

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg**32,00 €/Kg**

À consommer jusqu'au 12/12/2021

Conditionné le 05/12/2021

14,40

FR
01-007-02
CE



Nom du
morceau



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

14,40FR
01-007-02
CE

Origine



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

14,40FR
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
CE



Date limite de
consommation



SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTTEL

Adresse

FAUX FILET

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

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg**32,00 €/Kg**

À consommer jusqu'au 12/12/2021

Conditionné le 05/12/2021

14,40

FR
01-007-02
CE



N° de
l'abattoir

AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

Décret
N° 2002 1465
du 17 décembre
2012



ORIGINE
VIANDES BOV



Animal né, élevé et abattu
EN FRANCE

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



AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

L'affichage
doit être
actualisé
immédiatement.



ORIGINE des VIANDES

Rumsteak France

Entrecôte France

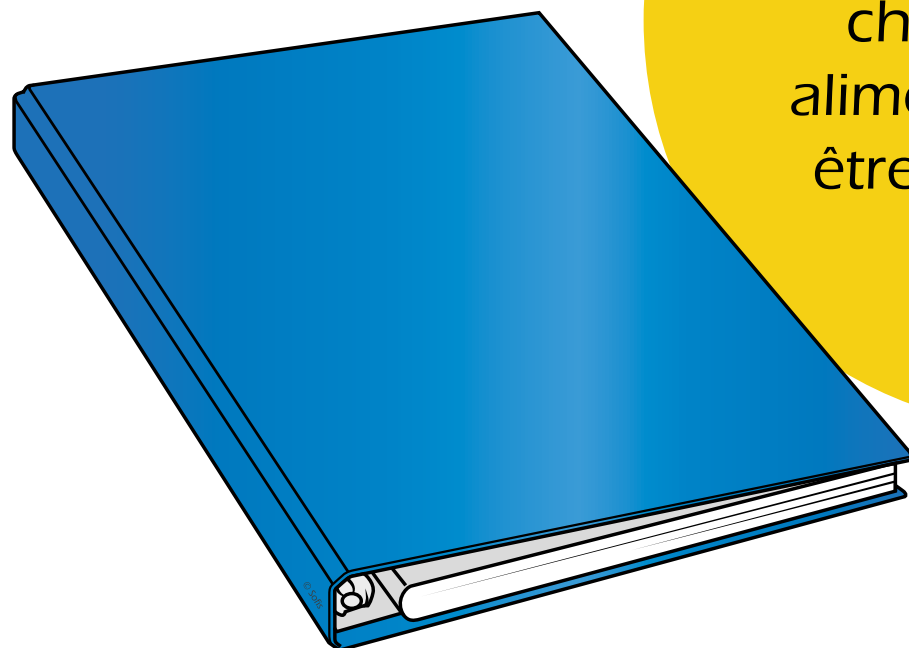
Onolet

France

Onglet UE



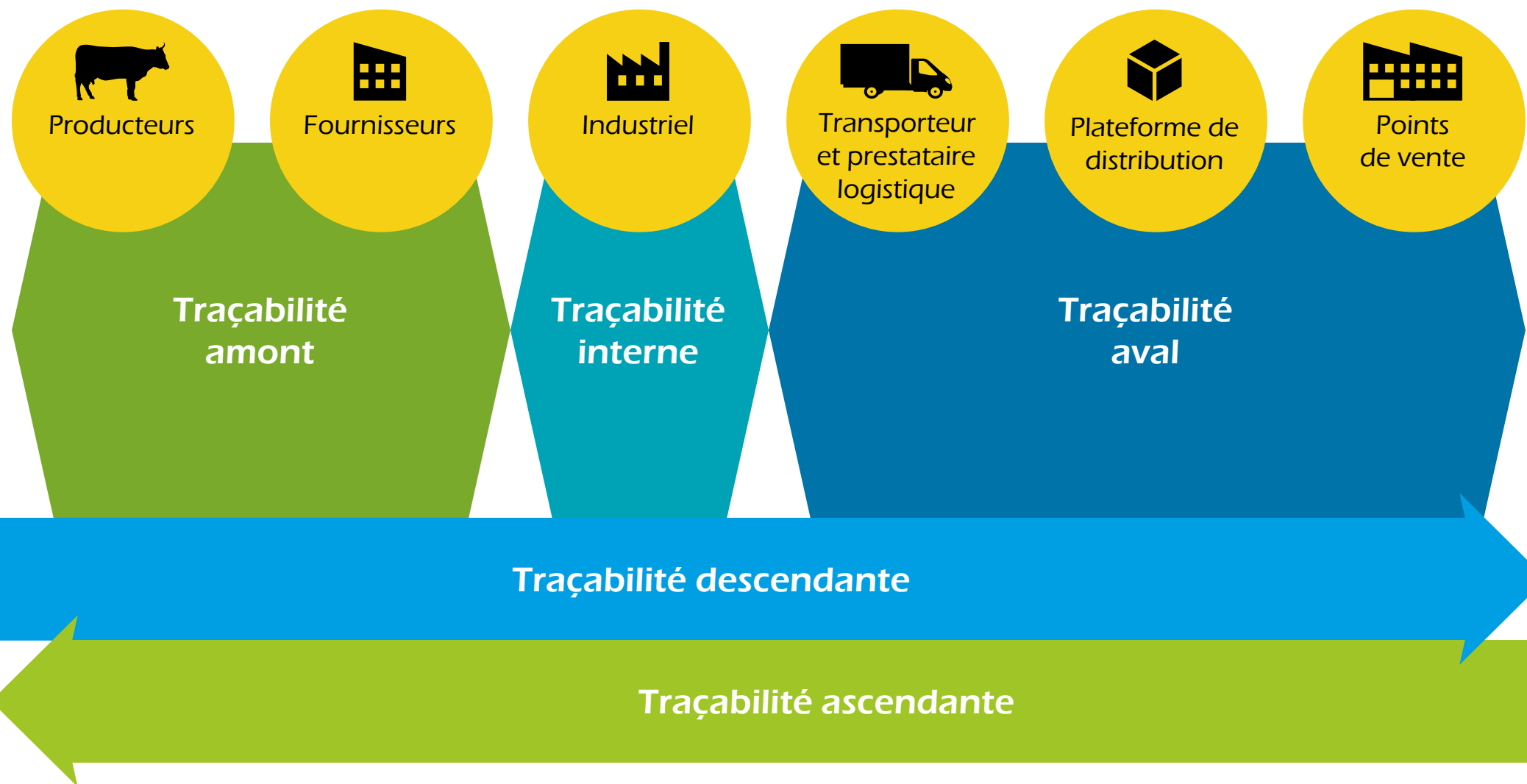
AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES



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



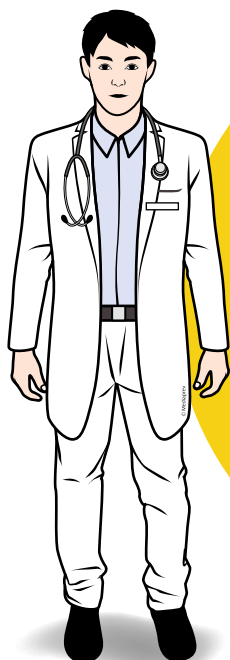
TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE





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

LA DDPP REGROUPE



Les services
vétérinaires

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



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



Assure la protection des consommateurs et la régulation des marchés.



Assure la qualité et la sécurité de l'alimentation.



Assure la santé et la protection des animaux.



Prévient et contrôle les risques liés aux productions animales.



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

Le chef

Valide

l'analyse des dangers
et ses mesures de maîtrises

Applique

son PMS et vérifie
son efficacité

**Direction départementale de
la protection des populations**

Vérifie

que le personnel valide

Vérifie

que le personnel applique



EXEMPLE DE GRILLE UTILISÉE EN DIAGNOSTIC HYGIÈNE

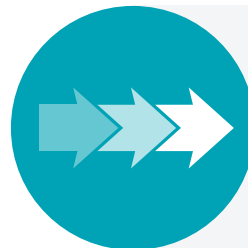
Rubriques		Conforme	Non conforme	Préconisations Actions Corrections
Méthodes	Suivi chaine de foid			
	Gestion des déchets			
	Nettoyage/désinfection			
Machine	Hygiène globale			
	Entretien			
	Matériaux imputrescibles			



HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle
et des mains



PEPS
(Premier Entré, Premier Sorti)



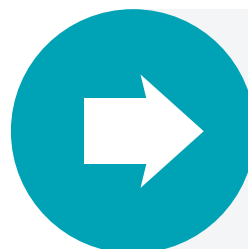
Chaîne du froid
Règles des cuissons



TACT nettoyage et
désinfection



Temps de transition



Marche en avant



DLUO et DLC



Gestion des nuisibles

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

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





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

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

Conseils et bonnes pratiques
pour l'employeur

Covid-19 : Conseils et bonnes
pratiques pour les salariés

TEST

1

Les contrôles en réception :

A Sont effectués systématiquement après chaque livraison.

B Ne sont pas nécessaires.

C Sont effectués lorsque le personnel en a le temps.



TEST

1

Les contrôles en réception :

A Sont effectués systématiquement après chaque livraison.

B Ne sont pas nécessaires.

C Sont effectués lorsque le personnel en a le temps.

TEST

2

La température des chambres froides :

A

Est enregistrée par écrit.

B

Est vérifiée visuellement heure par heure.

C

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



TEST

2

La température des chambres froides :

A

Est enregistrée par écrit.

B

Est vérifiée visuellement heure par heure.

C

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

TEST

3 Avec quelle affirmation êtes-vous d'accord ?

A

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

B

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

C

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

TEST

3 Avec quelle affirmation êtes-vous d'accord ?

A

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

B

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

C

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

TEST

4

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

A

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

B

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

C

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

TEST

4

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

A

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

B

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

C

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

TEST

5 Le plan de nettoyage et de désinfection sert :

A À contrôler le travail de nettoyage effectué.

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

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

TEST

5 Le plan de nettoyage et de désinfection sert :

A À contrôler le travail de nettoyage effectué.

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

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



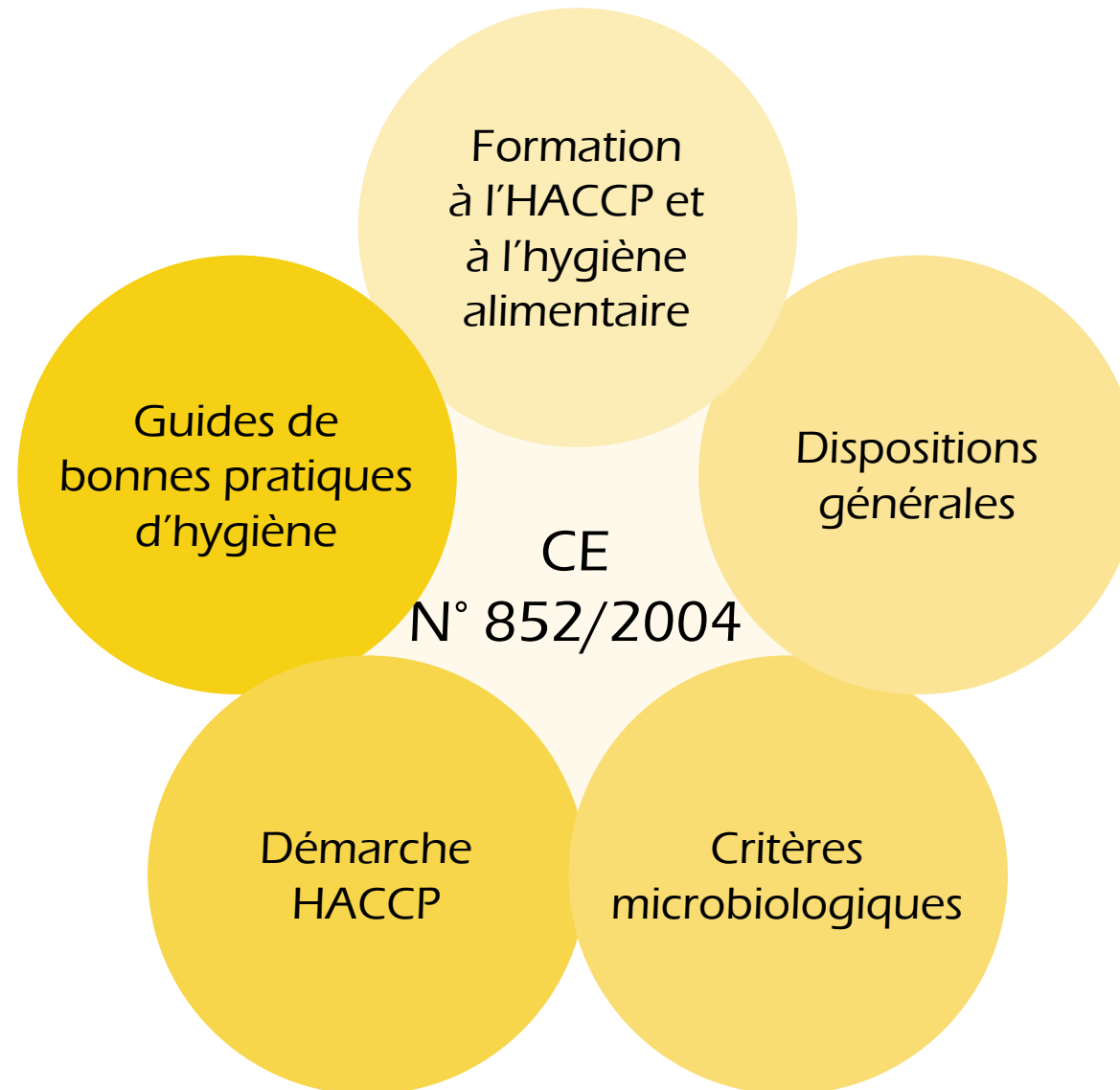
Conception, réalisation Mediaprev
Illustrations Global S - Mediaprev



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

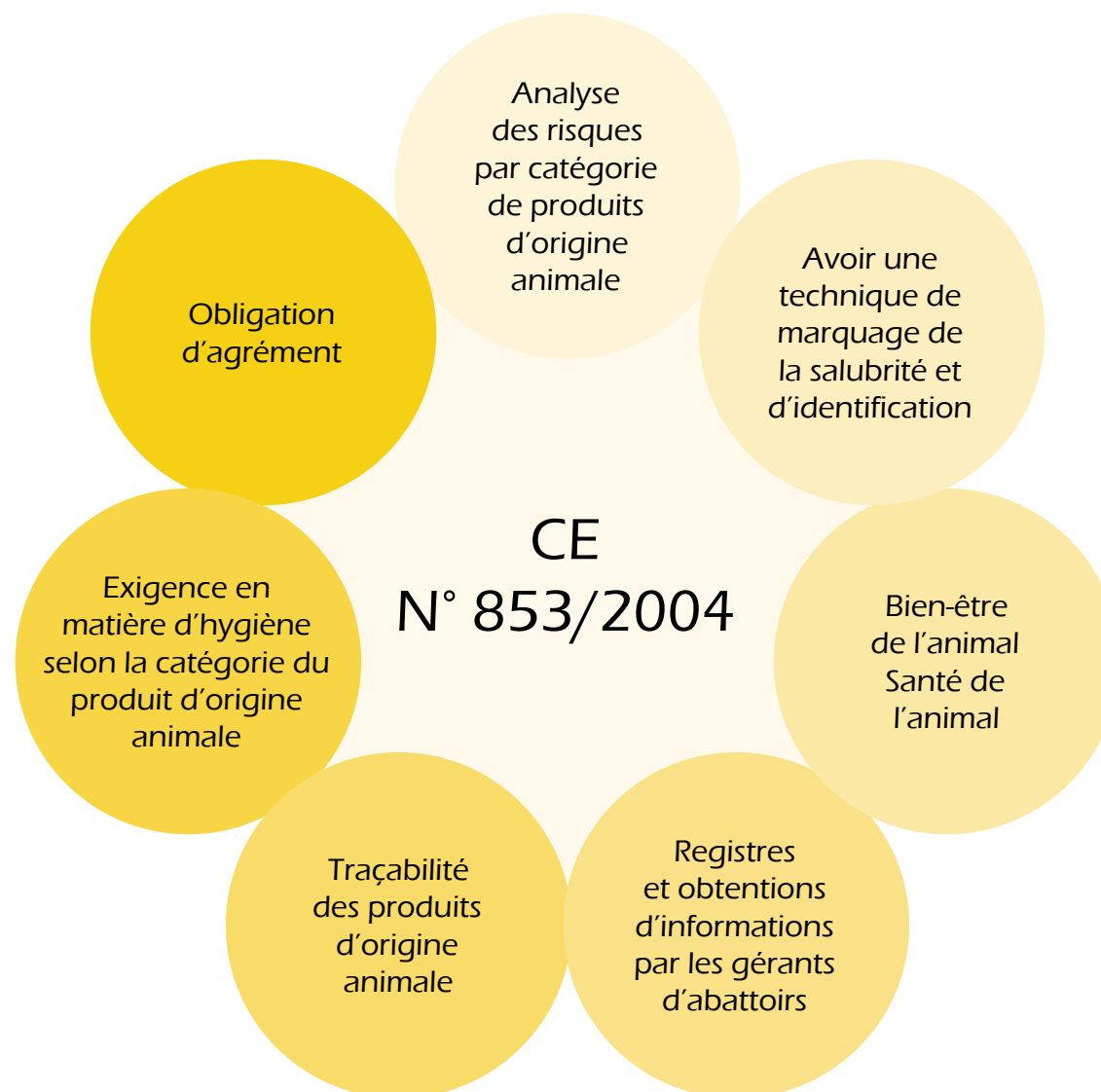
L'éditeur ainsi que tous les auteurs ne peuvent être tenus responsables de l'utilisation ou de l'application par les lecteurs des indications mentionnées dans cet ouvrage.

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



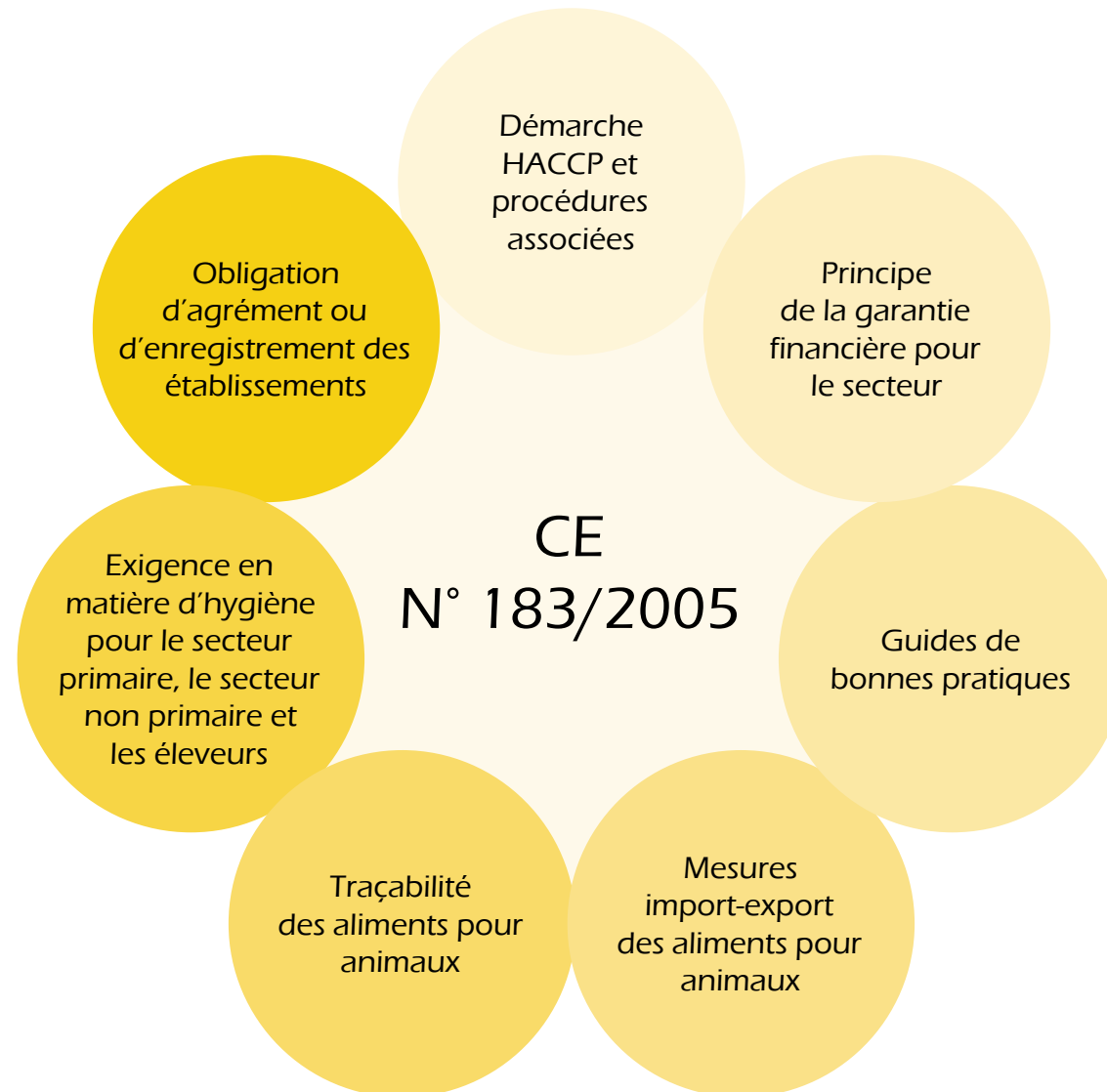


LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE





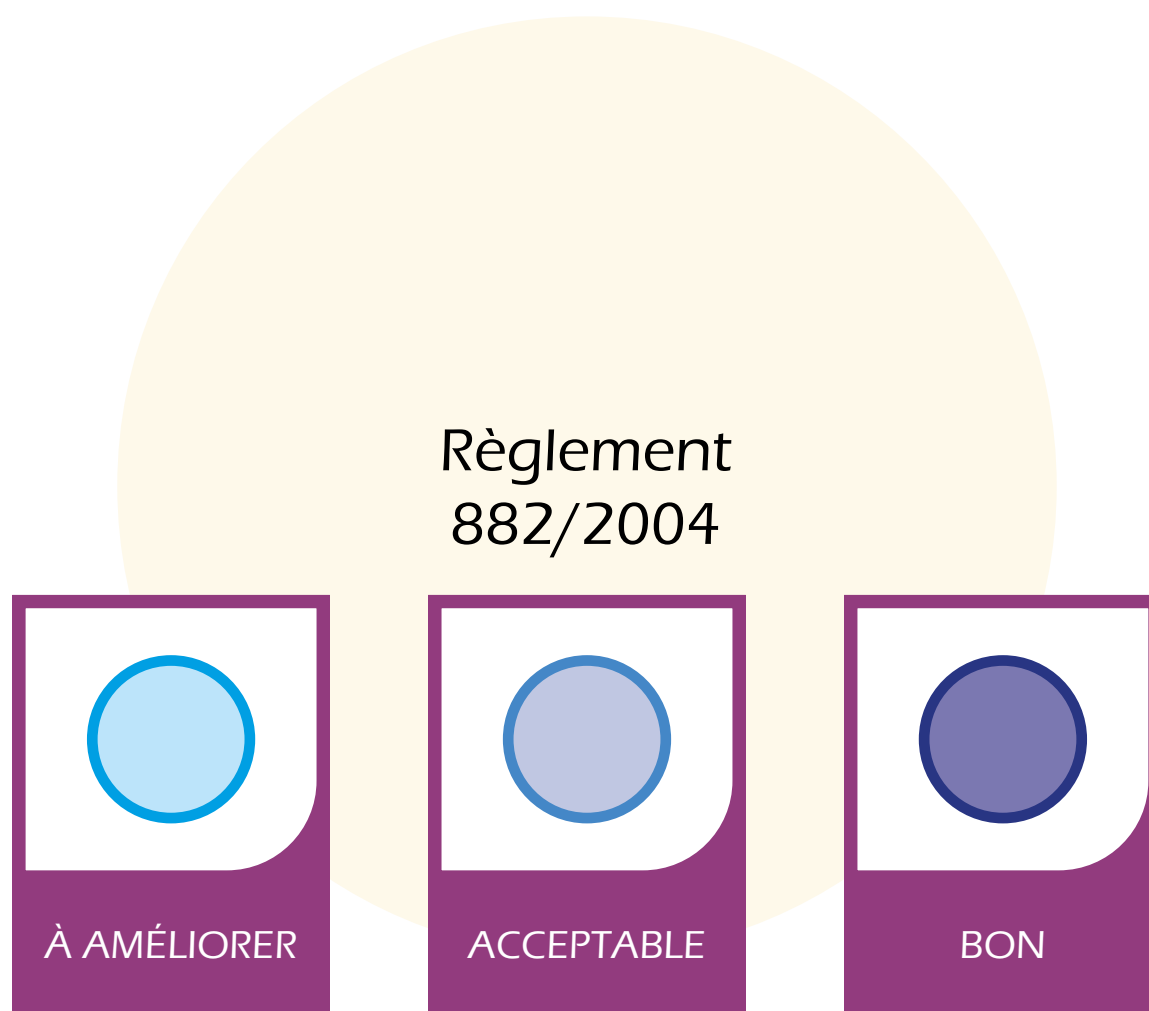
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE







LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE





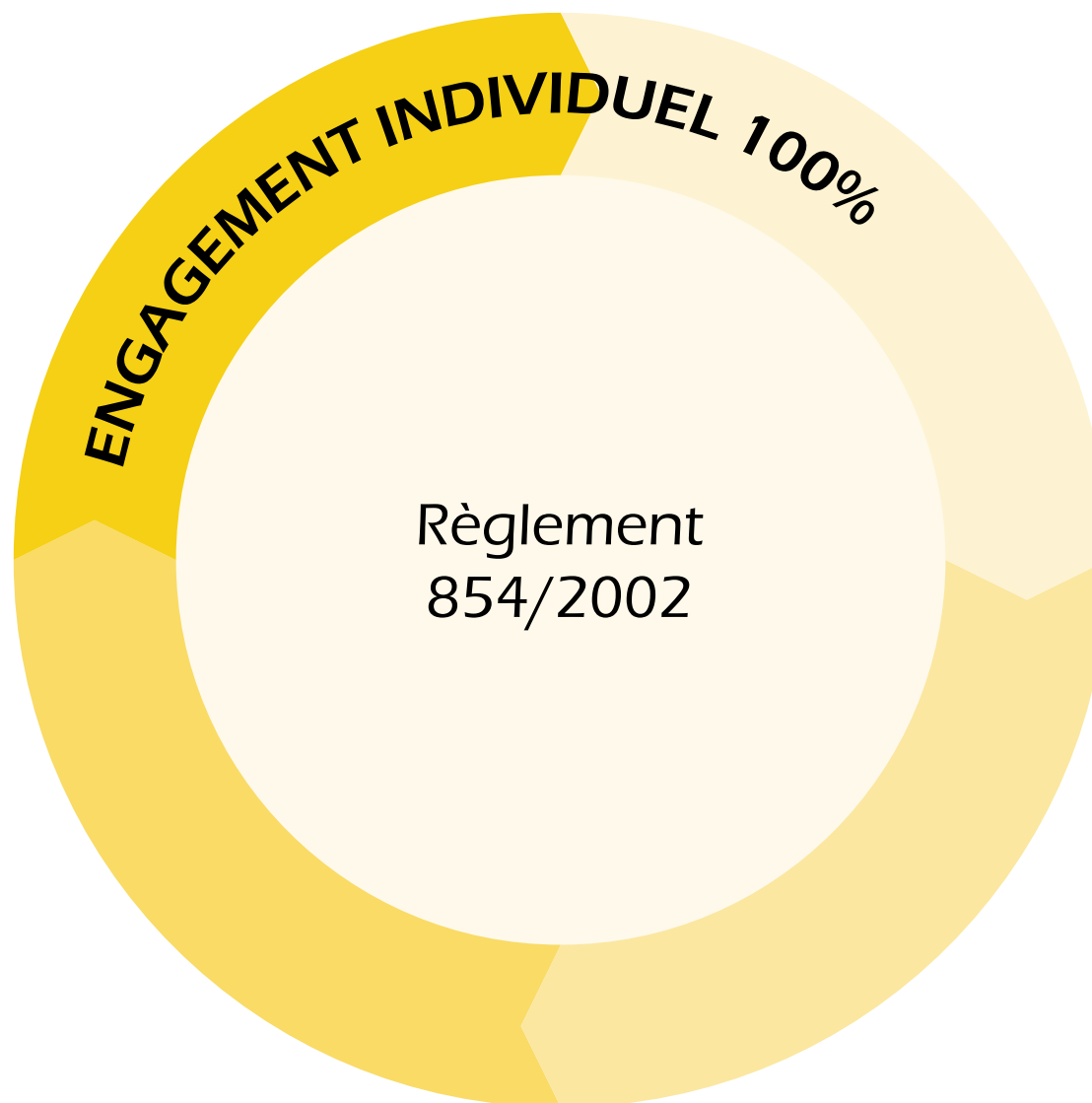


LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement
854/2002



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE





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

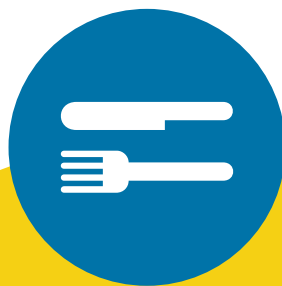
OBJECTIF DU PAQUET HYGIÈNE

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

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



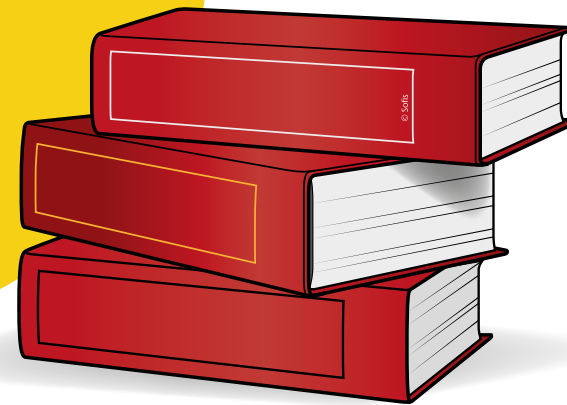
LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)



Responsabilité
des exploitants du
secteur alimentaire

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

Quels sont les
textes applicables
aux professionnels
français ?





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

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



Règlement (CE) Food Law 178/2002

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

Destiné aux
professionnels

R 183/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

R 852/2004

Règles
générales
d'hygiène
pour les denrées
alimentaires

R 853/2004

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

Destiné aux **services
de contrôles**

R 854/2004

R 882/2004



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

