

Le Plan de Maîtrise Sanitaire est un outil de travail permettant de garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires préparées et distribuées dans un établissement de restauration : cuisines centrales et satellites, restaurants collectifs, restaurants commerciaux, quels que soient leur taille et leur principe de fonctionnement.

# PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Gestion de l'Hygiène  
Alimentaire

**AT Group Formation**

## Plan de Maitrise Sanitaire

Nom de l'établissement : .....

Adresse : .....

Téléphones : ... / ... / ... / ... / ... - ... / ... / ... / ... / ...

Date d'évaluation initiale : ..... / ..... / .....

Date de mise à jour : ..... / ..... / .....

Responsable du suivi : .....

Nom du Chef d'Etablissement : ..... Signature : .....

# PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Société :

Restaurant / Enseigne :

Table des Matières

Plan de Maitrise Sanitaire.....	1
I. Présentation.....	7
1. Références Réglementaires en Restauration.....	7
2. Le document Plan de Maitrise Sanitaire.....	9
3. L'archivage.....	10
II. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène Règl CE 852/2004 .....	12
1. Les bonnes pratiques d'hygiène.....	12
1ère étape : MINIMISER LES CONTAMINATIONS INITIALES .....	12
2ème étape : DIMINUER LA MULTIPLICATION ET DETRUIRE LA CONTAMINATION.....	13
3ème étape : LA SURVIE.....	13
2. Les principales bactéries responsable de TIAC.....	14
<b>Micro-organismes aérobies (MAC)</b> .....	14
<b>Listeria monocytogène</b> .....	14
<b>Clostridium Botulinum</b> .....	15
<b>Staphylococcus aureus (S. aureus)</b> .....	17
<b>Staphylococcus coagulase positive</b> .....	18
<b>Bacillus cereus (B. cereus)</b> .....	18
<b>Clostridium perfringens (C. perfringens)</b> .....	19
<b>Salmonella SPP</b> .....	20
<b>Anisakis sppp</b> .....	21
<b>Escherichia Coli</b> .....	22
3. Les Plats Témoins.....	23
4. Les Matières Premières (la Gamme des Produits) .....	24
5. Le personnel.....	25
1. Le plan de formation.....	25
2. La tenue vestimentaire.....	25
3. Suivi médical.....	26
6. L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel.....	26
7. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production.....	27
07.1 Le plan de nettoyage et désinfection.....	27
07.2 Pendant la production.....	27
07.3 Après la production.....	27
07.4 Plan de contrôle de l'efficacité.....	27
8. Le plan de lutte contre les nuisibles.....	28
9. Approvisionnement en eau .....	28
10. La maîtrise des températures.....	29

III. Les procédures de travail relatives aux bonnes pratiques d'hygiène.....	30
Sommaire des fiches de Procédures.....	30
Pro 01 : Le contrôle à réception .....	31
Pro 02 : Vérification des emballages.....	32
Pro 03 : Températures maximales des produits congelés.....	33
Pro 04/01 : Températures maximales des produits réfrigérés.....	34
Pro 04/02 – Temp° maximales des produits réfrigérés en tout point du produit (limite critique) .....	35
Pro 05 : La prise de température.....	36
Pro 06/01 : Date Limite de Consomma° (DLC), Date Limite d'Utilisa° Optimale (DLUO).....	37
Pro 06/02 - D.L.C. Interne.....	38
Pro 07 : Le stockage .....	39
Pro 08 : Le décartonnage.....	40
Pro 09 : Le déconditionnement.....	41
Pro 10 : La décongélation.....	42
Pro 11 : L'ouverture des boites de conserve.....	43
Pro 12 : L'épluchage.....	44
Pro 13 : Le lavage et la désinfection des fruits et légumes.....	45
Pro 14 : Le râpage et le taillage.....	46
Pro 15 : L'assemblage.....	47
Pro 16 : Le dressage .....	48
Pro 17 : La cuisson et le maintien en température.....	49
Pro 18 La cuisson des steaks hachés.....	50
Pro 19 : Le découpage manuel.....	51
Pro 20 : Le découpage mécanique.....	52
Pro 21 : Le refroidissement à l'eau.....	53
Pro 22 : Le refroidissement rapide.....	54
Pro 23 : La remise en température .....	55
Pro 24 : Le contrôle des huiles de friture.....	56
Pro 25 : La distribution.....	57
Pro 26 : L'affichage de la traçabilité des viandes bovines.....	58
Pro 27 : Les plats témoins.....	59
Pro 28 : La gestion des excédents de plats prévus au menu .....	60
Pro 29 : La plonge vaisselle.....	61
Pro 30 : La plonge batterie .....	62
Pro 31 : Le contrôle en liaison froide des Plats cuisinés élaborés à l'avance (PCEA) à réception..	63
Pro 32 : La gestion des excédents des plats prévus au menu en cuisine satellite .....	64

<i>Pro 33 : La tenue de travail</i> .....	65
<i>Pro 34 : La marche en avant</i> .....	66
<i>Pro 35 : Le lavage des mains</i> .....	67
<i>Pro 36 : Le port des gants</i> .....	68
<i>Pro 37 : La gestion des déchets</i> .....	69
<i>Pro 38 : Que faire en cas de panne des enceintes frigorifiques</i> .....	70
<i>Pro 39 : Le plan de maintenance des équipements</i> .....	71
<i>Pro 40 : Le plan de nettoyage et désinfection</i> .....	72
<i>Pro 41 : Exemple de plan de nettoyage et désinfection</i> .....	73
<i>Pro 42 : Exemple de planning de nettoyage et désinfection</i> .....	75
<i>Pro 43 : Le plan de lutte contre les nuisibles</i> .....	76
<i>Pro 44 : Les analyses microbiologiques</i> .....	78
<i>Pro 45 : La conduite à tenir en cas de Toxi infection alimentaire collective (TIAC)</i> .....	79
<i>Pro 46 : L'archivage des documents</i> .....	81
<b>IV. Fiches de suivi des auto-contrôles</b> .....	<b>82</b>
<i>Sommaire des fiches d'auto-contrôle</i> .....	82
<i>F. 1a Fiche de contrôle des Temp° chambre froide positive «Beurre, Œufs, Fromages (BOF)»</i> <i>83</i>	
<i>F. 1b Fiche de contrôle des Temp° chambre froide positive. « Fruits et Légumes»</i> .....	84
<i>F. 1c Fiche de contrôle des températures chambre froide positive «Viandes, Poissons»</i> .....	85
<i>F. 1d Fiche de contrôle des températures chambre froide négative.</i> .....	86
<i>F. 1e Fiche de contrôle des températures congélateur bahut.</i> .....	87
<i>F. 1f Fiche de contrôle des températures. « salle des préparations froides »</i> .....	88
<i>F. 2 Fiche anomalie de contrôle des températures.</i> .....	89
<i>F. 3a Fiche de suivi de la maintenance des matériels</i> .....	90
<i>F. 3b Fiche de demande d'intervention suite à une panne des enceintes frigorifiques</i> .....	91
<i>F. 4 Fiche auto-contrôle de prélèvements de surface</i> .....	92
<i>F. 5 Fiche de suivi des résultats non conformes des analyses bactériologiques.</i> .....	93
<i>F. 6 Fiche auto-contrôle à réception</i> .....	94
<i>F. 7 Fiche de non-conformité des livraisons.</i> .....	95
<i>F. 8 Fiche de suivi de la mise en décongélation</i> .....	96
<i>F. 9a Fiche d'auto-contrôle « refroidissement rapide »</i> .....	97
<i>F. 9b Fiche d'auto-contrôle « remise en température »</i> .....	98
<i>F. 10a Fiche d'auto-contrôle « production froide »</i> .....	99
<i>F. 10b Fiche d'auto-contrôle « production chaude »</i> .....	100
<i>F. 11 Fiche de contrôle des huiles de friture.</i> .....	101
<i>F. 12 Fiche d'information de la viande bovine</i> .....	102

F. 13	Fiche d'auto-contrôle « températures du lave vaisselle ».....	103
F. 14	Fiche de suivi des formations du personnel.....	104
F. 15	Fiche de suivi des visites médicales du personnel.....	105
V-	Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP.....	106
1.	Le plan H.A.C.C.P.....	106
2.	La nouvelle réglementation : le paquet hygiène.....	106
3.	La méthode H.A.C.C.P.....	107
4.	Les objectifs de la méthode H.A.C.C.P.....	107
5.	Les 7 principes de la méthode H.A.C.C.P.....	108
6.	Les différents risques sanitaires.....	109
	Liste des allergènes.....	110
	L'étiquetage des ingrédients allergènes.....	111
	La présence fortuite d'allergènes.....	111
7.	La méthode des 5 M.....	112
8.	Analyse des dangers biologiques.....	113
9.	Tableau de détermination des points à risque et mesures préventives par secteur.....	114
10.	Documents relatifs aux ccp.....	125
11.	Analyse des dangers biologiques.....	126
12.	Analyse des dangers chimiques.....	127
VI.	Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes.....	128
	Conservation des documents.....	128
	Instructions Étiquetage et DLC des denrées.....	128
	Modèle d'étiquette pour produits entamés.....	128
	Modèle d'étiquette pour produits refroidis en cellule ou fabriqués.....	129
	Dispositions en matière de traçabilité étiquettes, retrait, rappel, informations DDPP.....	129
	Traçabilité fournisseurs.....	129
	Définition d'un lot dans l'établissement.....	129
	Modalités de retrait* d'un lot.....	129
	Modalités de rappel* et d'information des consommateurs.....	129
	Modalités d'information des organismes de contrôle.....	130
VII.	Divers.....	131
1.	Les restaurants satellites.....	131
2.	Les « pique-nique ».....	137
3.	Les gammes de produits.....	137
4.	Compléments information magasin.....	138
5.	LEXIQUE.....	139

Les procédures de bonnes pratiques d'hygiène ont été élaborées par

## **AT - Formation**

*ORGANISME DE FORMATION*

*Siret n° 493 079 784 00028*

*Activité Principale Exercée : Formation Continue d'Adultes – Code APE : 8559A*

*Déclaration d'Activité enregistrée sous le n° 82 69 13558 69*

*auprès du Préfet de la région Rhône-Alpes*

*M. Anthony Tarin*

*1, impasse Edison - 69800 Saint Priest*

*Tél. 06 15 11 81 67*

pour vous aider dans vos tâches quotidiennes et vous permettre de respecter la traçabilité et la sécurité sanitaire des plats proposés.

Ces procédures s'appuient sur la réglementation en vigueur :

Règlement 178/2002 du 28 janvier 2002 et 852/2004 du 29 avril 2004

La Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) pourra prendre connaissance de ces documents et les valider dans leur intégralité.

Ce Plan de maitrise Sanitaire type est à adapter selon les besoins de l'établissement concerné.

*Le professionnel doit mettre en œuvre les moyens qui lui semblent nécessaires pour arriver aux résultats exigés par la réglementation.*

Les conseils présentés dans ce document vous permettront de mieux aborder la réglementation. Toutefois, ce document n'a pas vocation à répondre à toutes les situations. Les services de contrôle pourront apporter des réponses à vos questions.

N'hésitez pas à les contacter.

## I. Présentation

Le Plan de Maîtrise Sanitaire est un outil de travail permettant de garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires préparées et distribuées dans un établissement de restauration : cuisines centrales et satellites, restaurants collectifs, restaurants commerciaux, quels que soient leur taille et leur principe de fonctionnement.

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques (dont les allergènes).

C'est une référence interne de fonctionnement qui doit être à disposition et consultée :

- par chaque nouvel arrivant,
- à tout moment par l'équipe de restauration,
- par la direction de l'établissement,
- par les services de contrôles officiels ....

Il met en œuvre les prescriptions réglementaires du « Paquet hygiène » telles que prévues par les règlements communautaires.

Le respect de ces prescriptions participera à l'amélioration de la qualité du service restauration en matière de sécurité sanitaire des aliments, de gestion du matériel, du personnel, de maintenance des locaux et de mise en place de méthodes.

***Le Plan de Maîtrise Sanitaire n'est pas figé, il doit évoluer au même rythme que le service de restauration.***

Il repose sur trois éléments nécessaires à sa mise en place et aux preuves de son application :

- ✓ Les BPH bonnes pratiques d'hygiène ou pré-requis
- ✓ Le plan H.A.C C.P. (art 5 du règlement (CE) n° 852/2004), fondé sur les 7 principes retenus par le règlement CE 852/2004
- ✓ La traçabilité et la gestion des non-conformités (article 18 et 19 du règlement (CE) n° 178/2002).

Ce guide d'élaboration du plan de maîtrise sanitaire est un document générique destiné à permettre à chaque établissement d'établir son propre plan de maîtrise sanitaire.

### 1. Références Réglementaires en Restauration

**Règlement (CE) n° 852/2004** du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Règlement (CEE/CE) numéro : CE/852/2004, signé(e) le : 29/04/2004 (règles d'hygiène générales)

**Règlement (CE) n° 853/2004** du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Règlement (CEE/CE) numéro : CE/853/2004, signé(e) le : 29/04/2004 (concerne les cuisines centrales agréées)

**Règlement (CE) n° 178/2002** du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire,

instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires - Règlement (CEE/CE) numéro : CE/178/2002, signé(e) le : 28/01/2002 (règles de traçabilité, de retrait-rappel des lots)

**Règlement (CE) na 2073/2005** de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires - Règlement (CEE/CE) numéro : CE/2073/2005, signé(e) le : 15/11/2005 (normes microbiologiques des denrées alimentaires)

**Règlement d'exécution (UE) n° 931/2011** de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale - Règlement (CEE/CE) numéro : UE/931/2011, signé(e) le : 19/09/2011 (règles supplémentaires de traçabilité applicables à partir du 1er juillet 2012)

**Décret n°2002-1465** du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration - Décret numéro : ECOC0200143D / 2002-1465, signé(e) le : 17/12/2002 (il définit les règles en matière d'affichage de l'origine des viandes bovines en restauration collective et commerciale)

**Arrêté du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant - Arrêté numéro : AGRG0927709A , signé(e) le : 21/12/2009 (complète Règlement CE/852/2004)

**Arrêté du 8 juin 2006 modifié**, relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Arrêté numéro : AGRG0601032A, signé(e) le : 08/06/2006 (règles particulières pour obtenir un agrément sanitaire ou une dérogation à l'agrément; il précise aussi en quoi consiste un Plan de Maîtrise Sanitaire)

**Arrêté du 29 septembre 1997** fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social - Arrêté numéro : AGRG9700715A, signé(e) le : 29/09/1997 (concerne seulement les règles sanitaires pour les végétaux manipulés en restauration collective)

**Arrêté du 10 mars 1977** relatif à l'état de santé et hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (concerne les visites médicale des opérateurs travaillant dans les cuisines)

Note de service relative à l'inspection du plan HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire. **Note de service numéro : DGAL/SDSSA/N2006-8138**, signé(e) le : 07/06/2006 (elle précise ce qu'est un Plan de Maîtrise Sanitaire et indique que cela concerne les établissements agréés et les établissements non soumis à agrément)

Note de service sur l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant - **Note de service numéro :**

**DGALISDSSA/N2011-81 17 / AGRG1 114024N**, signé(e) le : 23/05/2011 (apporte des précisions techniques sur les fonctionnement des cuisines de restauration collective)

Note de service relative au contrôle de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002 - Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire) - **Note de service numéro : DGAL/SDRRC/SDSSA/N2005-8205**, signé(c) le : 17/08/2005 (elle rappelle les règles d'archivage des informations de traçabilité)

Note de service relative aux bonnes pratiques d'hygiène pour les aliments préparés par les parents d'élèves et distribués dans les établissements scolaires - **Note de service numéro : DGAL/SDHA/N2001-8180**, signé(e) le : 18/12/2001 (concerne les kermesses, les goûters)

Note d'information interministérielle destinée aux professionnels de la restauration collective - **Note d'information numéro : DGAL/SDSSA/02007-8001**, signé(e) le : 13/02/2007 (rappel de l'obligation de cuisson complète des steaks hachés pour les enfants de moins de 15 ans)

Note de service sur l'étiquetage relatif à la cuisson des viandes hachées, préparations de viandes et produits à base de viande - **Note de service numéro : DGAL/SDSSA/N2006-8174**, signé(e) le : 17/07/2006 (elle rappelle l'obligation de respecter la mention «à cuire à cœur » lorsqu'elle figure sur les denrées)

Note de service fixant des recommandations en matière d'utilisation des oeufs coquille au stade de la restauration collective et de la remise directe (restauration commerciale, traiteur, pâtisseries...) - **Note de service numéro : DGAL/SDSSA/N2006-8200**, signé(e) le : 07/08/2006 (Les préparations crues à base d'œuf coquille (mayonnaise, mousse au chocolat,...) sont à proscrire pour les personnes sensibles : personnes âgées, malades, jeunes enfants...).

Note de service sur les éléments d'orientation pour l'instruction des dossiers d'agrément sanitaire de certaines cuisines centrales - **Note de service numéro : DGAL/SDSSA/N2008-8186**, signé(e) le : 21/07/2008 (elle explique la marche à suivre pour valider les DLC supérieurs à J+3 en restauration collective et les points à surveillance particulière, CCP ou PRPo)

Note de service publiant le Guide de gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié - **Note de service numéro : DGAL/SDSSA/N2005-8174**, signé(e) le : 06/07/2005 (le guide précise les règles en matière de retrait/rappel de lots et en matière d'alerte alimentaire)

**Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156** Date : 24 juillet 2012 Abroge et remplace : Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8138 du 7 juin 2006 (Inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire)

## 2. Le document Plan de Maitrise Sanitaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire type est mis à jour par le Dirigeant et/ou la Direction de l'Établissement. Il peut en être extrait des documents.

Sa déclinaison locale est constituée de 2 exemplaires :

- ✓ l'exemplaire original en cuisine à disposition de tous,
- ✓ un exemplaire à la direction,

Il peut en être extrait des documents pour affichage ou outil de travail.

Toute évolution du document doit indiquer :

- ✓ le service émetteur,
- ✓ l'identification de la version (date).

Ces indications doivent être répercutées dans les exemplaires.

La version ancienne est éliminée.

Le P.M.S. initial et ses mises à jour doivent être vérifiés et validés par :

Le Dirigeant et/ou la Direction de l'Etablissement.

Toutes les modifications doivent passer par :

Le Dirigeant et/ou la Direction de l'Etablissement et/ou le Chef de Cuisine.

**LE DÉVELOPPEMENT DU P.M.S. EST SOUS LA RESPONSABILITÉ DE L'ÉTABLISSEMENT.**

### 3. L'archivage

#### **Par qui ?**

Le Dirigeant et/ou la Direction de l'Etablissement et/ou le Chef de Cuisine.

#### **Quoi ?**

Les fiches de suivi entièrement renseignées, les résultats d'analyses, les rapports d'inspection de la DDCSPP, les attestations de formation, les interventions des sociétés de maintenance ou de lutte contre les nuisibles, ...

#### **Où ?**

Dans le bureau du Dirigeant et/ou la Direction de l'Etablissement et/ou le Chef de Cuisine.

#### **Quand ?**

Dès réalisation.

#### **Comment ?**

Sont conservés en cuisine :

- ✓ les fiches de suivi des températures (contrôle à réception, enceintes froides, refroidissement, distribution...),
- ✓ les menus et les étiquettes des produits s'y rapportant,
- ✓ les documents relatifs au suivi du plan de nettoyage,
- ✓ les rapports d'anomalies.

Sont conservés auprès du service de gestion :

- ✓ les résultats d'analyses des produits, surfaces, résultats d'analyses d'eau, comptes-rendus d'audit, rapports d'Inspection DDCSPP... avec une copie en cuisine,
- ✓ les données relatives au personnel : un dossier par personne (certificats médicaux et attestations de formation...),
- ✓ les documents relatifs à la maintenance des équipements,

- ✓ les documents relatifs à la lutte contre les nuisibles.

**Durée de conservation :**

- ✓ étiquettes sanitaires : voir procédures d'étiquetage,
- ✓ fiches d'enregistrements des températures, du nettoyage : année en cours + année précédente, résultats d'analyses, comptes-rendus d'audit et d'inspection, certificats médicaux et attestations de formation, bons d'intervention de sociétés de maintenance, bons d'intervention de sociétés de lutte contre les nuisibles, fiches d'anomalies: 3 ans minimum,
- ✓ bons de livraisons / factures : 5 ans minimum.

© Copyright 2015 - AT - Formation - TOUTE REPRODUCTION INTERDITE  
Plan de Maitrise Sanitaire n° 20181029 PMS

## II. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène Règl CE 852/2004

(art 4 du règlement (CE) n° 852/2004)

### 1. Les bonnes pratiques d'hygiène

Les bonnes pratiques d'hygiène décrivent la base du plan de maîtrise sanitaire; elles doivent garantir les principes d'hygiène au niveau :

- du personnel,
- des locaux et du matériel,
- des procédés de manipulation et de transformation des matières premières.

Les bonnes pratiques d'hygiène font référence aux dispositions et à la méthode mise en place pour garantir la propreté ou la conformité dans le restaurant scolaire. Les principes généraux de l'hygiène alimentaire se définissent par des règles pour manipuler, stocker, transformer, distribuer tous les produits à chaque étape de la production.

Dans cette démarche pour la sécurité sanitaire des aliments et des repas servis, les microbes sont à la source de contaminations. Présents partout et le plus souvent invisibles, ils rendent difficile la sensibilisation de tous à l'hygiène.

Il faut distinguer deux étapes d'infection microbienne :

Tout aliment, avant d'être consommé, peut être en contact avec des matières contaminées (air, emballages, surface.....).

On parle de **CONTAMINATION**.

Ensuite, selon les conditions rencontrées dans le milieu où se trouve l'aliment, les microbes vont se multiplier.

On parle de **MULTIPLICATION**.

On parle ensuite de **SURVIE** des microbes si le traitement thermique est insuffisant (par exemple: un steak haché pas suffisamment cuit contiendra une quantité importante de germes potentiellement nuisibles).

#### 1ère étape : MINIMISER LES CONTAMINATIONS INITIALES

Les différentes sources de contamination sont :

- ✓ les matières premières : les viandes fraîches, les volailles, les fruits et légumes crus plus propices à la contamination.
- ✓ les emballages et conditionnements qui ont été en contact avec les sols des quais de chargement, des mains plus ou moins propres
- ✓ le matériel
- ✓ l'air
- ✓ l'homme est la principale source de microbes dans une cuisine.

Les microbes proviennent de différentes parties du corps :

\* Par la bouche, le nez, la gorge, peuvent être apportés des staphylocoques, des streptocoques, des corynébactéries et des germes putréfiants. A chaque fois que l'on tousse, se mouche, on dissémine des germes.

\* Par les intestins : des entérobactéries, des clostridies mais aussi parfois des salmonelles. Ceci justifie un lavage des mains obligatoire et systématique après chaque passage aux toilettes.

\* Par la peau : on retrouve des staphylocoques, des corynébactéries qui proviennent des glandes sudoripares de la peau. Même après une bonne désinfection lors d'un lavage, l'excrétion de ces

glandes reprend au bout d'une demi-heure. Ce qui confirme la nécessité de se nettoyer régulièrement les mains au cours de la journée de travail.

2ème étape : DIMINUER LA MULTIPLICATION ET DETRUIRE LA CONTAMINATION

De nombreux facteurs agissent sur la multiplication microbienne : température, hygrométrie, degrés de déshydratation de l'aliment, acidité....

**La température**

Elle joue un rôle considérable sur le développement des germes. La température optimale de croissance est celle à laquelle les micro-organismes se développent le plus rapidement. Elles est variable en fonction du microbe.

LES THERMOPHILES (ex : le clostridium perfringens) sont capables de se développer rapidement à des températures optimales comprises entre + 45 °C et + 50 °C.

LES MESOPHILES (ex : salmonella) se développent plus vite à des températures optimales comprises entre + 37 °C et + 40 °C.

LES PSYCHROPHILES (ex : pseudomonas) se développent rapidement à des basses températures comprises entre + 10°C et + 20°C.

Les aliments doivent séjourner le moins longtemps possible entre + 10°C et + 63°C. C'est précisément cet intervalle qui sera surveillé de près lors des refroidissements rapides et des remises en températures.

**L'eau**

Comme tous les êtres vivants, les microbes ont besoin d'eau pour se développer. L'eau se trouve dans toutes les denrées. Sous forme libre, elle est alors utilisable par les germes ou liée à d'autres composants comme le sel ou le sucre. Elle n'est alors plus utilisable par les micro-organismes qui ne peuvent plus se développer.

Les produits frais ont une teneur élevée en eau libre et sont donc favorables au développement microbien.

**L'oxygène**

Les microbes sont classés en fonction de leur exigence en oxygène.

On distingue :

-ceux qui exigent de l'oxygène pour se développer et se situent donc à la surface des aliments (pseudomonas, bacillus); ce sont des microbes aérobies stricts.

-ceux qui peuvent se développer en présence ou en absence d'oxygène (entérobactéries, staphylocoques); ce sont des microbes aéro-anaérobies.

-ceux pour qui l'oxygène est toxique (clostridium); ce sont des microbes anaérobies stricts. Ces germes se développent dans des conditionnements sous- vide ou plats en sauce préparés en grandes quantités.

Une bonne connaissance des principaux microbes responsables des toxi-infections alimentaires (conditions de multiplication, capacité à résister, effet sur l'homme, etc.....) permet d'organiser la prévention et la lutte de façon raisonnée.

3ème étape : LA SURVIE

La survie intervient lorsque les contaminants n'ont pas pu être éliminés au cours de la phase de production (par la chaleur par exemple).

**L'HYGIENE EST L'AFFAIRE DE TOUS**

## 2. Les principales bactéries responsable de TIAC

"certaines informations ci-dessous proviennent du site internet Abrégé de Bactériologie Générale et Médicale à l'usage des étudiants de l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse, <http://www.bacteriologie.net>".

### Micro-organismes aérobies (MAC)

Ils renseignent sur la « charge bactérienne globale » de l'aliment. Un excès de M.A.C. est la conséquence soit d'une pollution (malpropreté générale) soit d'une mauvaise conservation (température de conservation trop élevée et/ou durée de conservation trop longue).

Causes les plus probables de la non-conformité :

- ✓ Chaîne du froid non respectée,
- ✓ Mauvais refroidissement,
- ✓ Préparation à l'avance,
- ✓ Conservation prolongée,
- ✓ Température de maintien au chaud insuffisante.

### Listeria monocytogène

Seule Listéria monocytogène est pathogène pour l'homme. C'est un bacille de petite taille, non sporulé, aéro et anaérobie, très résistant. Ses conséquences sont toujours graves chez la femme enceinte et les très jeunes enfants..

Sources de contamination :

- ✓ commensal de nombreuses espèces animales (intestin),
- ✓ présence en milieu extérieur (terre, foin, débris végétaux. eau, ensilage...) et dans les matières fécales,
- ✓ présence dans les produits d'origine animale (lait, oeufs, fromages, viandes hachées, charcuteries, poissons, plats froids, ...)
- ✓ présence chez l'homme (porteur sain, malade ou chronique)
- ✓ transport par les arthropodes (tiques, mouches...),
- ✓ résistance à la réfrigération,
- ✓ mise en sommeil par la congélation, réveil et prolifération après décongélation,
- ✓ résistance au manque d'oxygène.

Température de croissance de -2° c à + 45° c

pH de croissance : entre 4.6 et 9.6 – pH optimal = 7.1

La transmission à l'homme se fait dans la plupart des cas par voie alimentaire. (Durée d'incubation longue de une à six semaines)

Aliments impliqués :

Lait, produits laitiers, viande crue, végétaux, poissons fumés, produits de charcuterie, crustacés, plats préparés.

Les aliments cuits peuvent rester contaminés à la suite d'un traitement thermique insuffisant ou être contaminés par une contamination croisée post-traitement.

Prévention :

- ✓ soumission à la chaleur (> 60 ° C) pendant plus de 30 min.,
- ✓ destruction par un pH < 4,
- ✓ sensibilité aux désinfectants (aldéhydes, dérivés chlorés, iodés, ammoniums quaternaires),
- ✓ application stricte des plans de nettoyage et de la marche en avant,
- ✓ limitation de la consommation de fromages aux laits micro filtrés, pasteurisés ou stérilisés,
- ✓ limitation de la consommation d'aliments déjà râpés ou hachés,
- ✓ limitation de la consommation des peaux (croûtes de fromages, légumes non épluchés),
- ✓ limitation de la consommation de poissons fumés,
- ✓ limitation de la consommation de graines germées,
- ✓ limitation de la durée des temps de stockage.

Causes les plus probables de non-conformité :

- ✓ contact avec des produits contaminés,
- ✓ contact avec des surfaces de manutention, de préparation, avec des instruments et machines servant à la préparation, ... contaminés,
- ✓ résistance aux températures basses (gel) ainsi qu'en présence de surfaces poreuses, temps d'entreposage,
- ✓ aliments crus (poissons fumés, graines germées, charcuterie cuite consommée sans réchauffage, charcuterie crue, coquillages et poissons crus et leurs sous production (tarama, surimi...).

Mesures de maîtrise :

BPH, respect de la chaîne du froid, nettoyage et désinfection des surfaces, formation et hygiène du personnel.

Inactivation :

Les désinfectants usuels sont efficaces sur cette bactérie, elle est thermosensible dès +55°C.

Symptômes :

Fièvre persistante; Douleurs musculaires; Constipation; Nausée (parfois); Vomissements (parfois) ...

Monocytogène est une bactérie saprophyte à Gram positif, largement répandue dans la nature. Cette bactérie responsable d'infections sporadiques sévères chez l'homme et les animaux est invasive, capable de traverser le placenta et de pénétrer le système nerveux central (méningo-encéphalites). C'est une bactérie intracellulaire facultative, capable de survivre et de croître à l'intérieur de la plupart des cellules de l'hôte infecté. Chez l'homme, la majorité des patients sont fragilisés (immuno-déprimés, femmes enceintes, nouveau-nés). La maladie reste rare (en France < à 300 cas / an). En dépit de l'antibiothérapie, la mortalité est estimée à 25-30% avec 40% de séquelles neurologiques.

**Clostridium Botulinum**

Les souches de Clostridium botulinum présentent les caractères classiquement attribués au genre Clostridium (bacilles à Gram positif, anaérobies, sporulés résistants à la chaleur). Les souches de Clostridium botulinum sont divisées en trois groupes (I, II et III) en fonction de leurs

caractères bactériologiques. La présence d'une spore et l'éventuelle capacité à synthétiser des neurotoxines sont les caractéristiques majeures de *Clostridium botulinum*.

Germes se multipliant en l'absence d'air (donc dans la profondeur des produits ou dans le sous-vide) ; leur résistance à la cuisson est remarquable.

Température de croissance : 10-50°C, optimum 40-45°C.

Sources de contamination :

- ✓ denrées souillées, végétaux mal lavés,
- ✓ tube digestif de l'homme et des animaux (chiens et chats en particulier),
- ✓ la viande peut quelquefois en contenir.

Aliments impliqués :

Ce sont les préparations à base de viande qui sont les plus fréquemment à l'origine d'intoxication alimentaire. Le plus souvent, il s'agit de préparations culinaires réalisées à l'avance et en grande quantité, viandes en sauce cuisinées en grand volume et à l'avance, qui n'ont pas été refroidies suffisamment vite entre le moment de leur préparation et celui où elles atteignent la température ambiante.

Les préparations à forte teneur en amidon, comme haricots, notamment haricots en sauce, les jambons secs fermiers, les conserves familiales de produits végétaux peu acides, de produits carnés, les végétaux cuits conservés sous vide, sont également des produits à risques.

Symptômes

C'est la toxine et non la bactérie elle-même qui provoque les symptômes. Ceux-ci apparaissent en général de 12 à 36 heures après l'ingestion (avec un minimum de 4 heures et un maximum de 8 jours). Le botulisme a une faible incidence mais la mortalité est élevée si le traitement n'est pas immédiat. La maladie est mortelle dans 5 à 10 % des cas.

Les premiers symptômes caractéristiques sont une asthénie (état de faiblesse générale) marquée, une sensation de faiblesse et des vertiges. Les troubles visuels, la sécheresse buccale et les troubles de l'élocution et de la déglutition apparaissent ensuite. Il arrive que l'on observe des vomissements, de la diarrhée ou de la constipation et un ventre ballonné. La maladie évolue vers une faiblesse du cou et des bras avant de toucher les muscles respiratoires et ceux du bas du corps. La paralysie peut rendre la respiration difficile. Il n'y a pas de fièvre, ni de perte de conscience. En général, des symptômes identiques apparaissent chez les personnes ayant partagé les mêmes aliments. La plupart des cas guérissent s'ils sont traités immédiatement et correctement, c'est-à-dire en posant rapidement le diagnostic, en administrant sans délai l'antitoxine et en instaurant des soins respiratoires intensifs.

Précautions :

Hygiène des manipulations, respect des BPH, nettoyage, désinfection. Les plats cuisinés à l'avance doivent être conservés soit à des températures supérieures à 63°C, soit inférieures à 10°C, refroidissement rapide (*Pro 22*).

Les porteurs infectés doivent être éloignés des chaînes de production et de préparation des aliments.

Prévention :

- ✓ refroidissement rapide après cuisson,
- ✓ maintien à température suffisante des aliments chauds (> 63 °C),
- ✓ veiller au respect de la chaîne du froid.

Causes les plus probables de la non-conformité :

- ✓ défaut de cuisson,
- ✓ défaut de refroidissement,
- ✓ chaîne du froid non respectée,
- ✓ mauvaises conditions de stockage,
- ✓ préparation à l'avance,
- ✓ conservation prolongée,
- ✓ défaut d'hygiène du personnel,
- ✓ mauvaise conservation de sauce ou jus de cuisson.

**Staphylococcus aureus (S. aureus)**Pathogénicité :

La présence de *S. aureus* dans les aliments constitue un risque pour la santé humaine parce que certaines souches sont capables de produire des entérotoxines dont l'ingestion provoque une intoxication. La toxine est très stable (thermostable) et peut être présente sous forme active alors que toutes formes viables de la bactérie ont disparu.

Mode de transmission :

Ingestion d'aliments variés crus ou cuits contaminés et renfermant des entérotoxines (plats cuisinés de viandes, volailles, poissons et fruits de mer, charcuteries, pâtisseries à la crème, mayonnaise, crèmes glacées, riz cuisiné, salades de riz, de légumes et autres salades composées, poisson fumé, lait en poudre, pâtes)

Transmissibilité :

Les aliments peuvent être contaminés par les mains, le matériel ou les surfaces contaminées.

Les vecteurs sont les manipulations, les squames de peau, l'air, l'eau, les aliments, matériels et surfaces contaminés.

Sensibilité aux désinfectants : le *S.aureus* est particulièrement sensible aux produits alcalins.

Inactivation :

La bactérie est thermosensible (exposition à +60°C pendant 0.43 à 8 minutes). Les entérotoxines sont thermostables et inactivées après 20 à 40 minutes à 120°C.

*S.aureus* est sensible aux acides (pH minimum de croissance de 4)

Précautions :

On trouve des staphylocoques dans le nez, la gorge et la peau; ils peuvent donc facilement contaminer les aliments.

Hygiène des manipulations, respect des BPH, nettoyage, désinfection et maintien de la chaîne du froid.

Les porteurs infectés (infections cutanée ou respiratoire) doivent être éloignés des chaînes de production et de préparation des aliments.

Symptômes :

Ils apparaissent rapidement (1 à 2 heures, jusqu'à 6 heures); il s'agit au début de salivation abondante, de nausées, de céphalées, de maux de tête, de vomissements (violents et répétés), sueur, troubles neurologiques, fortes douleurs abdominales et de diarrhées sévères. Il n'y a généralement pas d'élévation forte de température, quelque fois une légère hyperthermie

(jusqu'à 38°C). Les cas sévères sont accompagnés de déshydratation et de rejet de sang et de mucus dans les selles et de vomissements.

### **Staphylococcus coagulase positive**

Bactéries sécrétant une toxine thermostable.

#### Sources de contamination :

- ✓ personnel atteint d'affections cutanées purulentes (plaie infectée, abcès, panaris, furoncle...) ou encore lors de maux de gorge, angines ou rhinites,
- ✓ personnel porteur sain : présence dans la chevelure et sur la peau saine.

#### Prévention :

- ✓ écarter les personnels atteints des affections indiquées ci-dessus,
- ✓ porter des coiffes recouvrant toute la chevelure,
- ✓ lavage régulier des mains.

#### Causes les plus probables de la non-conformité :

- ✓ défaut d'hygiène du personnel,
- ✓ porteurs de staphylocoques présumés pathogènes, ...

### **Bacillus cereus (B. cereus)**

Bacille aérobique, sporulé. Produit une toxine émétique (provoque des vomissements) thermostable et des entérotoxines thermolabiles. Le *B. cereus* est une bactérie ubiquitaire du sol. Le bacillus, lorsque les conditions lui sont favorables, sporule. Les spores sont très résistantes. La sporulation n'est pas inhibée par l'oxygène.

#### Pathogénicité :

Incubation de 1 à 6 heures

La toxine est très stable, est généralement préformée dans l'aliment et peut persister sous forme active dans les aliments alors que toute forme viable de la bactérie a disparu sous l'effet de la cuisson.

La production d'entérotoxines dans les aliments est possible, mais il n'est pas certain qu'elle pourrait résister au passage dans le tractus digestif.

#### Sources de contamination :

- ✓ présence de spores dormantes dans le sol,
- ✓ développement des spores dans la faune du sol (ex. : dans le tube digestif des insectes),
- ✓ présence de spores dans le tube digestif d'animaux à sang chaud.

#### Mode de transmission :

Ingestion d'aliments et plats cuisinés conservés à la température ambiante après la cuisson. Une intoxication après conservation d'aliments au froid positif n'est pas à exclure.

Période d'incubation de 1 à 6 heures.

#### Sensibilité aux désinfectants :

Les spores sont relativement résistantes; elles peuvent être inactivées par le glutaraldéhyde à 2%, l'hypochlorite de sodium à 5% (eau de javel) après une exposition prolongée.

#### Inactivation par des moyens physiques :

La résistance à la chaleur des spores de *B. cereus* varie suivant les souches. En milieu hydraté, une exposition à une température de 100°C pendant quelques minutes permet de détruire 90% des spores.

Précautions :

L'application rigoureuse des règles d'hygiène alimentaire et en particulier le respect des conditions de conservation (délais, température) permettent d'éviter la multiplication bactérienne et la production de toxines notamment pour les aliments cuits.

Aliments impliqués : riz cuit, viandes cuites, légumes cuits, sauces, soupes, laits

Prévention :

- ✓ nettoyage des légumes,
- ✓ limite du temps d'attente entre préparation et service,
- ✓ respect des températures (montée en température ou refroidissement),
- ✓ nettoyage des équipements avec des produits à base de soude à chaud.

Causes les plus probables de la non-conformité :

- ✓ mauvaises conditions de refroidissement après cuisson, attente après cuisson,
- ✓ préparations à base d'aliments amylacés (plats à base de riz ou de pâtes par exemple),
- ✓ adhésion des spores aux équipements et résistance aux procédés de nettoyage.

Symptômes :

Nausée et fréquents vomissements qui débutent rapidement après le repas contaminant  
Fièvre absente et maladie inférieure à 24 heures (Syndrome émétique) Crampes abdominales de courte durée. Diarrhée aqueuse après une période d'incubation plus longue.

Fièvre absente et maladie inférieure à 24 heures (Syndrome diarrhéique)

***Clostridium perfringens (C. perfringens)***

Bâtonnet sporulé anaérobie strict mais aérotolérant. Il sporule rarement. Secrète de nombreuses toxines et enzymes hydrolytiques. L'entérotoxine est responsable de l'intoxication alimentaire. Germes se multipliant en l'absence d'air (donc dans la profondeur des produits ou dans le sous-vide) ; leur résistance à la cuisson est remarquable.

Caractéristiques de croissance : De +10 à +50°C (thermophile)

Le *C. perfringens* est une bactérie ubiquitaire répandue dans le sol, les sédiments, les eaux d'égout, le lisier, les cadavres, la poussière et la surface des végétaux.

Délai d'incubation de 6 à 24 heures

Sources de contamination :

- ✓ denrées souillées, végétaux mal lavés,
- ✓ tube digestif de l'homme et des animaux (chiens et chats en particulier),
- ✓ la viande peut quelquefois en contenir.

Aliments impliqués :

Préparations à base de viandes réalisées en grande quantité et à l'avance, qui n'ont pas été refroidies suffisamment vite.

La cuisson détruit la plupart des formes végétatives, mais pas ou peu les spores, qui germent lors d'une descente en température trop lente.

Prévention :

- ✓ refroidissement rapide après cuisson,
- ✓ maintien à température suffisante des aliments chauds (> 63 °C),
- ✓ veiller au respect de la chaîne du froid.

Mesures de maîtrise :

La principale mesure concerne la maîtrise de la température de conservation des plats cuisinés; il faut rester le moins longtemps possible dans l'intervalle de +10 à +63°C.

Le réchauffage des plats cuisinés à l'avance doit se faire à une température d'au moins 75°C.

Respecter la chaîne du froid, réfrigérer rapidement les viandes cuites, préalablement réparties en petites portions.

Causes les plus probables de la non-conformité :

- ✓ défaut de cuisson,
- ✓ défaut de refroidissement,
- ✓ chaîne du froid non respectée,
- ✓ mauvaises conditions de stockage,
- ✓ préparation à l'avance,
- ✓ conservation prolongée,
- ✓ défaut d'hygiène du personnel,
- ✓ mauvaise conservation de sauce ou jus de cuisson.

Symptômes :

Symptômes de gastro-entérite 8 à 12 heures après le repas.

Douleurs abdominales aiguës accompagnées de flatulence et d'une diarrhée abondante.

Au bout de 12 à 24 heures généralement, les symptômes régressent d'eux-mêmes, sans laisser de séquelles.

**Salmonella SPP**

Bactéries pouvant être à l'origine de toxi-infections alimentaires très graves ; présentes dans le tube digestif des animaux et de l'homme (malades ou porteurs sains) ; elles sont détruites par la cuisson.

Pathogénicité :

Consommation d'aliments contaminés, évolution de 3 à 5 jours.

Dans la majorité des cas, les aliments les plus fréquemment incriminés sont les oeufs, les ovo produits (mousse au chocolat, pâtisseries, mayonnaise), les viandes et volailles insuffisamment cuites.

Sources de contamination :

- ✓ contamination initiale de la matière première (surtout volailles, oeufs),
- ✓ faute d'hygiène lors des manipulations,
- ✓ contaminations croisées par l'intermédiaire des manipulations ou des surfaces de travail.

Mode de transmission :

Viandes, oeufs et ovo produits, fruits de mer crus ou insuffisamment cuits.

Vecteurs :

Au cours des opérations d'abattage et de transformation des animaux.

Inactivation :

Les souches sont relativement sensibles aux traitements physiques et ne résistent pas aux procédés de pasteurisation.

Vie et survie dans l'environnement :

Les souches sont capables de se multiplier dans des conditions aérobies et anaérobies dans une gamme de températures très large (5°C à 46°C).

Les valeurs de pH supérieures à 9 ou inférieures à 4 sont considérées comme bactéricides.

Prévention :

- ✓ veiller au nettoyage des mains, des matériels et des surfaces de travail,
- ✓ veiller à la qualité des matières premières.

Causes les plus probables de la non-conformité :

- ✓ défaut d'hygiène du personnel,
- ✓ défaut de désinfection des matériels,
- ✓ mauvaise séparation des postes de travail,
- ✓ matière première contaminée,
- ✓ défaut de cuisson.

Précautions :

Le maintien des règles hygiéniques et sanitaires est fondamental, y compris au cours des phases de conservation, de distribution et de préparation notamment en restauration collective (Respect de la chaîne du froid)

Symptômes :

De 12 à 48 heures après le repas.

Diarrhée et douleurs abdominales, accompagnées le plus souvent de fièvre et plus rarement de sang dans les selles.

Gastroentérite sévère qui dure deux ou trois jours, avec un rétablissement progressif sur plus d'une semaine.

Les salmonelles peuvent gagner les zones profondes de la muqueuse intestinale, en provoquant une septicémie et une infection généralisée souvent mortelle.

**Anisakis spp**

Ver du hareng, ver de morue, ver de baleine.

Il n'y a pas d'autre contamination que par l'aliment.

Population exposée :

Les amateurs de poissons crus ou fumés.

Conditions conduisant à la contamination :

De nombreux poissons de mer. Selon les espèces et les lieux de capture, de 15 à 100 % des poissons de mer sont parasités par les larves d'anisakidés, parfois présentes en très grande quantité. Les céphalopodes présentent des taux moindres, de 20 à 35%. En France, différentes enquêtes sur les taux d'infestation des poissons commerciaux les plus souvent consommés ont

permis de retrouver des taux d'infestation de l'ordre de 80% pour les anchois, 30% pour les maquereaux, 70% pour les merlans, 90% pour les merlus et 60% pour les chinchards.

L'Homme se contamine en consommant poissons ou céphalopodes crus ou insuffisamment cuits.

#### Mesures de maîtrise :

Réfrigération rapide ou traitement (découpe puis congélation) des produits de la pêche sur les navires, maintien de la chaîne du froid, inspection visuelle sur place et au laboratoire des produits livrés à la consommation et congélation préalable des produits pour les restaurants servant du poisson cru.

#### Symptômes :

Les symptômes débutent de quatre à six heures après le repas. Douleurs gastriques accompagnées souvent de nausée, plus rarement de vomissements.

La gravité des symptômes varie selon le nombre de vers ingérés et l'espèce de nematodes en présence (*Anisakis* est plus agressif). L'activité des larves dans le tube digestif peut créer une simple irritation passagère ou bien de véritables foyers inflammatoires et des ulcères résultant de l'intrusion des larves dans la muqueuse. Dans les cas graves, de la fièvre et du sang dans les selles peuvent faire partie des symptômes. La péritonite est une complication possible. Les larves ne peuvent toutefois compléter leur cycle chez l'humain, elles finissent par être rejetées soit par la bouche à la suite de régurgitations ou de vomissements (le cas le plus fréquent), soit dans les selles. La durée de la maladie est de deux semaines au plus.

### ***Escherichia Coli***

Germes habituels du tube digestif de l'homme ou des animaux.

Sous population de la famille des Entérobactéries. Ils sont également appelés coliformes. Bacilles Gram non sporulés, aérobies anaérobies facultatifs. Ils se multiplient en présence de sels biliaires. La fermentation du lactose avec gaz se fait en 48 heures à une température de 35 à 37°C.

Les coliformes à 44°C sont principalement les coliformes fécaux.

Ils sont thermo tolérants, leur croissance est rapide à 44°C. Il n'y a pas de croissance à + 4°C.

#### Aliments impliqués :

Viande crue ou mal cuite, lait non pasteurisé, les jus non pasteurisés, les fruits et légumes crus

#### Sources de contamination :

- ✓ origine fécale,
- ✓ mauvaise hygiène des mains,
- ✓ manque de désinfection des sanitaires,
- ✓ grossière erreur de nettoyage.

Leur présence dans un produit cuit indique une contamination lors des manipulations d'après cuisson.

#### Prévention :

- ✓ détruits par la cuisson traditionnelle,
- ✓ veiller à l'hygiène du personnel (lavage des mains),
- ✓ veiller à l'entretien et la désinfection des sanitaires.

#### Mesures de maîtrise :

Bien cuire la viande (70°C), conserver la viande hachée à 2°C, les autres viandes à 4°C, isoler la viandes des autres aliments dans le réfrigérateur, décongeler la viande en chambre froide, désinfecter les ustensiles et les plans de travail ayant servis à la préparation de viandes crues, bien laver les fruits et les légumes avant de les consommer, Femmes enceintes et personnes fragiles: ne consommer que des aliments pasteurisés.

Causes les plus probables de la non-conformité :

- ✓ défaut d'hygiène du personnel,
- ✓ défaut de désinfection des matériels,
- ✓ non respect du protocole de décontamination,
- ✓ mauvaises conditions de stockage ou de protection.

Symptômes :

Diarrhée, accompagnée de douleurs abdominales sévères, deux à quatre jours après l'ingestion. Présence d'une grande quantité de sang rouge dans les selles, d'où son nom de colite hémorragique (ulcérations à la muqueuse du côlon). Parfois de la nausée et des vomissements. Absence de fièvre

Les symptômes persistent de deux à dix jours. Une complication, touchant surtout des enfants et des personnes âgées, peut entraîner des dommages irréversibles aux reins et même provoquer la mort.

Qu'est-ce qu'E. coli O157:H7 ?

E. coli O157:H7 est l'une des formes potentiellement dangereuses d'E. coli qui peut être mortelle, entraîner de graves maladies, des dommages permanents aux reins et au cerveau, voire même la mort chez l'homme.

E. coli O157 :H7 est la souche qui produit des toxines (poisons) et qui peut détruire les cellules de l'intestin humain et des reins, ce qui, dans les cas les plus graves, déclenche des diarrhées sanguinolentes et des insuffisances rénales.

Une cuisson à cœur du steak haché à 65 °C permet d'éliminer les bactéries Escherichia coli O157: H7.

L'hygiène est une priorité dans un restaurant scolaire; tous les agents intervenant en cuisine doivent appliquer les règles avec méthode et assiduité.

***LA TECHNIQUE DES « 5 M » (ANALYSE DES ÉLÉMENTS RELATIFS À LA MÉTHODE, AU MATÉRIEL, AU MILIEU, AUX MATIÈRES PREMIÈRES, À LA MAIN D'OEUVRE) SERA UTILISEE POUR L'ANALYSE DES RÉSULTATS ET LA MISE EN PLACE DE MESURES CORRECTIVES***

3. Les Plats Témoins

Quoi ?

- Entrées présentées
- Plats protidiques présentés
- Garnitures présentées
- Fromages à la coupe présentés
- Desserts présentés.

Conserver toutes les denrées qui subissent une transformation à la différence des fruits, fromages en portions individuelles, desserts lactés individuels, compotes en coupelles industrielles, gâteaux en portions individuelles.

Qui ?

La personne qui assure la distribution.

Quand ?

Au moment du service.

Comment ?

Le prélèvement est mis en sac avec le matériel de service, étiqueté (nature du produit, date de consommation, M ou S pour midi ou soir).

Attention : les sauces doivent être conservées à part et seules.

Où ?

Stockage en chambre froide entre 0° et +3° C, dans la boîte correspondante au jour de consommation.

Combien ?

100 grammes minimum par produit.

*LES PLATS TEMOINS SONT CONSERVES AU MINIMUM 7 JOURS APRES LE JOUR DE CONSOMMATION*

Les plats témoins, permettant d'éclaircir toute suspicion d'intoxication alimentaire, sont réservés exclusivement à la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) et aux services de l'ARS (Agence Régionale de la Santé) lors de leur enquête.

Références réglementaires : arrêté du 21 Décembre 2009, Annexe IV.5 dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective

4. Les Matières Premières (la Gamme des Produits)

La gamme de produit correspond à l'évolution historique et logique de la présentation commerciale des produits.

Elle commence par les produits frais, commercialisés à l'état brut pour arriver à la présentation la plus récente, appelé 5ème gamme (produits végétaux cuits sous vide, pasteurisés et réfrigérés).

1ère gamme : Produits bruts

Il s'agit des produits végétaux (fruits et légumes), viandes et poissons, commercialisés à l'état brut.

2ème gamme : Produits appertisés et semi-conserves

Ce sont les aliments en conserves

3ème gamme : Produits congelés et surgelés

Il s'agit des produits végétaux, plats cuisinés, poissons et viandes, congelés et surgelés, conservés au froid négatif à -18°C.

4ème gamme : Produits crus sous vide

Ce sont les fruits et légumes frais prêts à l'emploi (lavés, épluchés, égouttés, coupés, et conservés dans une atmosphère sans air), poissons et viandes. La conservation est assurée entre 0° et + 4°C.

5ème gamme : Produits cuits ou pasteurisés sous vide

Il s'agit des produits végétaux cuits avant ou après leur conditionnement (blancs de poireaux, betteraves rouges, pommes de terre...) mais aussi des plats cuisinés à l'avance, viandes et poissons, conditionnés sous vide. Dans tous les cas la conservation se fait au réfrigérateur (0° à + 4°C).

6ème gamme : Produits semi élaborés déshydratés

Cette catégorie regroupe les produits semi élaborés appartenant au secteur de l'épicerie. Ils permettent de réaliser des préparations culinaires ou pâtisseries en supprimant certaines étapes de la fabrication traditionnelle (fond de sauce, potage, poudre à crèmes,...).

5. Le personnel1. Le plan de formation

- Un contrat existe entre l'établissement et un prestataire de service.
- Pas de contrat entre l'établissement et un prestataire de service.

Les agents polyvalents travaillant au service restauration doivent bénéficier d'une formation à « l'hygiène alimentaire lors de la production des repas en cuisine commerciale ».

Les cuisiniers et les adjoints de cuisine doivent également, respectivement, bénéficier d'une formation au « plan de nettoyage et désinfection en restauration » et à « la méthode HACCP et traçabilité dans une petite unité de restauration ».

A noter qu'au moins une personne est titulaire de la formation HACCP Hygiène Alimentaire et est chargée depuis, d'appliquer et de relayer auprès des équipes, les normes d'hygiène en vigueur.

Une attestation de formation de l'agent est disponible dans l'établissement.

Un plan de formation établi par le Dirigeant / Chef d'Etablissement.

Il convient désormais que chaque établissement utilise ce même modèle pour tenir à jour son plan de formation annuel de manière à pouvoir le présenter lors des contrôles sanitaires.

(cf / f 14 "Fiche de suivi des formations du personnel")

La réglementation évolue sans cesse; la formation est une nécessité au-delà d'être une obligation.

2. La tenue vestimentaire

Les cuisiniers disposent d'une veste de cuisine, d'un pantalon de cuisinier, de tabliers (blancs), de chaussures de sécurité blanches, d'une coiffe englobant la totalité de la chevelure.

Les agents polyvalents disposent de plusieurs tenues afférentes à leur poste de travail; en cuisine, ils sont équipés de chaussures de sécurité blanches, de bottes blanches pour les travaux de plonge, d'un pantalon et d'une blouse blanche, d'une veste molletonnée pour le travail en zone réfrigérée.

La tenue de travail doit être changée tous les jours, plus si cela est nécessaire. L'entretien du linge est propre à chaque agent et à chaque établissement.

Chaque agent dispose d'un vestiaire pour les vêtements de ville et d'un casier pour les vêtements de travail.

(cf/ pro 32 "la tenue de travail")

Des tenues jetables pour les visiteurs sont disponibles.

### 3. Suivi médical

Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

Convention Collective.

Circulaire DEPSE/SDTE/C-95-7011 DRT n° 95/6 du 8 mars 1995 relative à la surveillance médicale des salariés procédant à la manipulation des denrées animales et d'origine animale.

Chaque agent bénéficie d'une visite médicale lors de son embauche, puis ensuite d'une visite biennale, d'une attestation d'aptitude à la manipulation de denrées animales.

Une visite de reprise est réalisée en cas d'accident de travail ou après une longue maladie.

(cf/ f15 "Fiche de suivi des visites médicales du personnel")

Tout document relatif au suivi médical des agents est consultable au sein de l'établissement.

### 6. L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel

- Un contrat existe entre l'établissement et un prestataire de service.
- Pas de contrat entre l'établissement et un prestataire de service.

La maintenance légère des locaux (niveau 1) est assurée par un ouvrier d'entretien rattaché à l'établissement qui a la charge des petites réparations; il peut s'appuyer sur toute personne pour des travaux de technicité moyenne (niveaux 2 et 3). En ce qui concerne les gros travaux d'investissement (niveau 4) c'est le dirigeant qui en a la charge.

Pour le matériel de cuisson, laverie et froid, des contrats de maintenance préventive et curative sont fortement conseillés et généralement passés entre l'établissement et un prestataire de service.

(cf/ pro 38 "Entretien général et équipements de cuisine", cf/ pro 39 " Plan de maintenance des équipements" et f3a "Fiche de suivi de la maintenance des matériels")

## 7. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

### 07.1 Le plan de nettoyage et désinfection

Chaque établissement doit établir son plan de nettoyage et désinfection des locaux et en assurer le suivi.

Le nettoyage et la désinfection sont des outils privilégiés en restauration; le nettoyage consiste à éliminer les souillures visibles à l'aide de détergents et la désinfection consiste à éliminer les contaminations microbiennes, à l'aide de désinfectants.

(cf / pro 39 à 41 "*Le plan de nettoyage et désinfection*")

### 07.2 Pendant la production

Il est établi que chaque agent travaillant dans un atelier est placé sous la responsabilité soit du chef de cuisine soit de l'adjoint de cuisine. Il appartient à ces personnes responsables d'effectuer ou de faire effectuer des contrôles de nettoyage suivants :

**-PREPARATIONS FROIDES** : Contrôle du nettoyage des appareils de tranchage, des ustensiles de cuisine, de la propreté de la vaisselle.... ces contrôles sont du ressort du chef de cuisine ou de l'adjoint de cuisine.

**-CUISINE** : Contrôle de la propreté des équipements de cuisson, tranchage, matériels de conditionnement (bacs gastronomes), couteaux.... ces contrôles sont du ressort du chef de cuisine ou de l'adjoint de cuisine.

### 07.3 Après la production

Les matériels de cuisson sont placés sous la responsabilité des cuisiniers. Le nettoyage et la désinfection leur incombent, ainsi que les équipements de tranchage et les sols de cuisine.

Les agents polyvalents ont, quant à eux, la charge du nettoyage des zones de service (chaînes de distribution, sols, salle à manger) les jours de production. D'autres tâches sont prévues les jours de non-production, conformément au plan de nettoyage.

La gestion des déchets est reprise dans la procédure 37.

(cf / pro 37 « *La gestion des déchets* »)

### 07.4 Plan de contrôle de l'efficacité

- Un contrat existe entre l'établissement et un prestataire de service.
- Pas de contrat entre l'établissement et un prestataire de service.

Dans le cadre des contractualisations avec l'établissement, le Laboratoire procède à des prélèvements alimentaires 6 fois par an environ et adresse un compte rendu au collègue qui doit être archivé avec la documentation hygiène. Des actions correctives seront mises en place en cas de non-conformités.

Des prélèvements de surfaces pourront être effectués par le chef de cuisine qui est le garant de l'hygiène dans le restaurant.

(cf / pro 44 "Les analyses microbiologiques" et f 5 "Fiche de suivi des résultats non conformes des analyses bactériologiques")

Instructions de travail relatives à l'hygiène par poste de travail :

Le plan de nettoyage des locaux est affiché dans chaque zone de travail.

S'agissant de l'hygiène corporelle, une attention particulière est portée sur le lavage des mains à la sortie des toilettes, sur le port de la coiffe et le fait que les cheveux longs soient attachés et ramassés sous la coiffe; le port de bijoux excepté l'alliance de mariage, est proscrit.

#### 8. Le plan de lutte contre les nuisibles

- Un contrat existe entre l'établissement et un prestataire de service.
- Pas de contrat entre l'établissement et un prestataire de service.

Ce dernier établit un dossier comprenant un plan et des fiches techniques. Une visite préventive a lieu tous les ans.

Des rapports de visite sont rédigés par le technicien à chaque intervention.

(cf / pro 43 "Le plan de lutte contre les nuisibles")

#### 9. Approvisionnement en eau

- Un contrat existe entre l'établissement et un prestataire de service.
- Pas de contrat entre l'établissement et un prestataire de service.

(Cf Règlement 852/2004 Annexe 2 chapitre VII)

L'établissement est approvisionné via le réseau public.

Il convient de :

Joindre la référence de l'abonnement au réseau de prélèvement.

Faire réaliser une analyse d'eau par an sur un point d'eau cuisine (réseau d'eau froide), fontaines réfrigérées.

#### Germes recherchés :

- ✓ micro organismes revivifiables à 36°C
- ✓ micro organismes revivifiables à 22°C
- ✓ Escherichia Coli et bactéries coliformes
- ✓ entérocoques intestinaux
- ✓ spores de micro organismes anaérobies sulfite réducteurs
- ✓ Pseudomonas aeruginosa
- ✓ Staphylocoques pathogènes

#### Actions correctives possibles en cas de dépassement des critères proposés par le laboratoire:

- ✓ Désinfection du réseau, tuyauterie fontaine
- ✓ Détartrage et désinfection

- ✓ Analyse du réseau pour détection des bras morts, clapets anti-retour défectueux
- ✓ Purge du réseau au retour des vacances
- ✓ Température du réseau eau chaude trop basse

(cf/ pro 44 "Les analyses microbiologiques")

### 10. La maîtrise des températures

(cf annexe I de l'AM 21/12/2009)

DESIGNATION	LIMITES CRITIQUES
Chambre froide légumes	+4 °C à +8 °C
Chambre froide viandes	0 °C à +3 °C
Chambre froide B.O.F	+0 °C à +4 °C
Chambre froide surgelés	- 18 °C
Local Préparations froides (T° ambiante)	+10 °C à + 12°C

Des relevés de températures d'ambiance des chambres froides et du local des préparations froides sont effectués quotidiennement dès la prise de poste et à la fin du service.

Des relevés de températures des préparations froides (T° à respecter en tout point du produit) sont effectués à chaque étape de la fabrication et sur la chaîne de distribution par l'agent chargé de cette tâche.

Pour les cuisines ne disposant pas d'un local de préparations froides réfrigéré, il faudra respecter le couple temps/températures et stocker la vaisselle de dressage au froid, la veille de l'utilisation

(cf/ pro 3, 4, 5, 15)

### III. Les procédures de travail relatives aux bonnes pratiques d'hygiène

#### Sommaire des fiches de Procédures

- Pro 1 - Le contrôle à réception
- Pro 2 - Vérification des emballages
- Pro 3 - Températures maximales des produits congelés
- Pro 4 - Températures maximales des produits réfrigérés en tout point du produit (limite critique)
- Pro 5 - La prise de température
- Pro 6 - Date limite de consommation (DLC), Date limite d'utilisation optimale (DLUO)
- Pro 6 - D.L.C. Interne
- Pro 7 - Le stockage
- Pro 8 - Le décartonnage
- Pro 9 - Le Déconditionnement
- Pro 10 - La Décongélation
- Pro 11 - Ouverture des boîtes de conserve
- Pro 12 - L'épluchage
- Pro 13 - Le lavage et la désinfection des fruits et légumes
- Pro 14 - Le râpage et le taillage
- Pro 15 - L'assemblage
- Pro 16 - Le Dressage
- Pro 17 - La cuisson et le maintien en température
- Pro 18 - La cuisson des steaks hachés
- Pro 19 - Le découpage manuel
- Pro 20 - Le découpage mécanique
- Pro 21 - Le refroidissement à l'eau
- Pro 22 - Le refroidissement rapide
- Pro 23 - La remise en température
- Pro 24 - Le contrôle des huiles de friture
- Pro 25 - La distribution
- Pro 26 - L'affichage de la traçabilité des viandes bovines
- Pro 27 - Les plats témoins
- Pro 28 - La gestion des excédents de plats prévus au menu
- Pro 29 - La plonge vaisselle
- Pro 30 - La plonge batterie
- Pro 31 - Le contrôle en liaison froide des plats cuisinés élaborés à l'avance (PCEA) à réception
- Pro 32 - La gestion des "excédents des plats prévus au menu" en cuisine satellite
- Pro 33 - La tenue de travail
- Pro 34 - La marche en avant
- Pro 35 - Le lavage des mains
- Pro 36 - Le port des gants
- Pro 37 - La gestion des déchets
- Pro 38 - Que faire en cas de panne des enceintes frigorifiques
- Pro 39 - Plan de maintenance des équipements
- Pro 40 - Le plan de nettoyage et désinfection (PND)
- Pro 41 - Exemple de plan de nettoyage et désinfection
- Pro 42 - Exemple de Planning de nettoyage et désinfection
- Pro 43 - Le plan de lutte contre les nuisibles
- Pro 44 - Les Analyses Bactériologiques
- Pro 45 - La conduite à tenir en cas de Toxi Infection Alimentaire Collective (T I A C)
- Pro 46 - L'archivage des documents

Pro 01 : Le contrôle à réception**Le contrôle du transport :**

- Déterminer les horaires et les jours de livraison avec les fournisseurs.
- Vérifier les conditions de transports

**Le contrôle des produits :**

- Effectuer les contrôles sur les produits à risques (œufs, volailles, poissons, crustacés, viandes hachées...)

**Le contrôle quantitatif :**

- Vérifier le bon de commande.
- Vérifier le bon de livraison : nom du fournisseur, le jour de livraison, le n° de lot, les quantités des produits livrés.

**Le contrôle qualitatif :**

- Vérifier le conditionnement (*cf pro 02*).
- Vérifier l'aspect, la maturité, l'étiquette.

**Le contrôle des étiquettes :**

- Le nom du fournisseur, le nom du produit, la date limite de consommation (DLC),
- la date limite d'utilisation optimale (DLUO), la date limite recommandée (DLR).
- Marque de salubrité (estampille vétérinaire), N° de lot.
- Archiver les étiquettes (*cf pro 46*)

**Le contrôle des températures :**

- Désinfecter la sonde avant utilisation
- Contrôler et enregistrer sur la fiche de réception des marchandises.
- Refus du lot en cas de problème de température (*cf pro 03 et 04*)

Le temps d'attente des produits en zone de réception ne doit pas excéder 20 à 30 minutes pour les produits frais et doit être immédiat pour les produits surgelés.

L'ensemble de ces contrôles entraîne l'acceptation ou le refus de tout ou partie de la livraison.  
Le refus entraîne le renseignement de la *fiche F.07*

Renseigner la *fiche auto-contrôle à réception F.06*

Pro 02 : Vérification des emballages

<b>Les fruits et légumes</b>	
Abimé	Refus des produits non conformes.
Piqués	
Pas murs	(cf F7)

<b>Les produits sous vide</b>	
Poche gonflée	Refus du lot (mauvais conditionnement) (cf F7)
Présence d'air	
Poche avec fuite	Refus des produits non conformes.

<b>Les œufs</b>	
Œufs fêlés	
Canadienne tâchée	Refus du lot.
Œufs non marqués	(cf F7)

<b>Les produits surgelés</b>	
Carton écrasé, déchiré.	= Refus des produits non conformes.
Carton déformé.	
Carton mouillé.	(cf F7)
Présence de givre sur le produit.	= Rupture de la chaîne du froid, refus du lot.
Compactage dans les sachets.	(cf F7)
Déformation du produit.	

<b>Les conserves</b>	
Cabossées, becquées	
Rouillées.	Refus du lot non conforme
Avec une fuite.	(cf F7)




Vérifier l'aspect visuel de tous les emballages.  
Contrôler l'estampille d'agrément

Pas de tolérance en cas de rupture de la chaîne du froid; la limite critique ne peut être que la température réglementaire en tout point du produit.

Rupture de la chaîne du froid = Refus du lot  
Mauvais conditionnement = Refus du lot  
Étiquetage incomplet = Refus systématique des produits

Pro 03 : Températures maximales des produits congelés

Nature des denrées	Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18° C	- 18° C - 15° C à réception en surface
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	- 18 °C	- 18° C
Produits de la pêche congelés	- 18 °C	- 18° C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	- 9° C	- 9° C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12° C	- 12° C - 9° C à réception en surface
Nota. La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.		
Voir tableau des températures de l'arrêté du 21 décembre 2009 et du règlement (CE) n° 852/2004 et 853/2004.		

En cas de dépassement de la limite critique, la marchandise doit être refusée ou doit être mise en décongélation (*cf pro 10*) pour une utilisation le lendemain

En cas de livraison non conforme, Renseigner la fiche de non-conformité des livraisons. (*cf F 7*)

## Pro 04/01 : Températures maximales des produits réfrigérés

Nature des denrées	Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective ou bien celle figurant sur l'étiquetage « à conserver à »
Viandes hachées	+ 2°C règlement (CE) n° 853/2004. annexe III, section V, chapitre III, point 2.c	+ 2° C
Abats d'ongulés domestiques et gibiers ongulés (d'élevage ou sauvages)	+ 3°C règlement (CE) n° 853/2004.annexe III, section I, chapitre VII, point 2 et 3	+ 3° C
Préparations de viandes	+ 4°C règlement (CE) n° 853/2004. annexe III, section V, chapitre III, point 2.c	+ 4° C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2°C règlement (CE) n° 853/2004. annexe III, section V, chapitre III, point 3 c	+ 2° C
Viandes d'élevage (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (rongeurs) (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petits gibiers sauvages.	+ 4°C règlement (CE) n° 853/2004. annexe III, section II et IV, chapitre V et III, point 3 et 4	+ 4° C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibiers ongulés (d'élevage ou sauvages)	+ 7°C règlement (CE) n° 853/2004. annexe III, section I et IV, chapitre VII et II, point 5	+ 7° C pour les carcasses entières et pièce + 4° C pour les morceaux de découpes de gros.
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits réfrigérés.	Température de la glace fondante règlement (CE) n° 853/2004. annexe III, section VIII, chapitre VII et VIII, point 1 et 1a	+ 2° C
Produits de la pêche frais conditionnés	Température de la glace fondante règlement (CE) n° 853/2004. annexe III, section VIII, chapitre VII et VIII, point 1 et 1a	Température de la glace fondante
Nota. La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.		
Température de la glace fondante : 0 et + 2°C		

Pro 04/02 – Temp° maximales des produits réfrigérés en tout point du produit (limite critique)

Nature des denrées	Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective ou bien celle figurant sur l'étiquetage « à conserver à »
Ovo produits à l'exception des produits UHT	+ 4° C	+ 4° C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4° C	+ 4° C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.	+ 4° C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.	+ 8° C
Préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)	+ 3° C	+ 3° C
Produits de la pêche Frais conditionnés	* (1)	* (1)
Nota. La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.		
(*) voir les températures du règlement (CE) n° 852/2004 et 853/2004		
(1) température de la glace fondante : 0 à + 2° C		

**TEMPERATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE**

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63° C
--	---------

Pro 05 : La prise de température

	<b>La réception.</b>	<b>La fabrication.</b>	<b>La distribution.</b>
Où	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chambre froide positive et négative. (T° ambiante des enceintes)</li> <li>- Armoire réfrigérée. (T° ambiante des enceintes)</li> <li>- Congélateur bahut. (T° ambiante des enceintes)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation froide.</li> <li>- Préparation chaude.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hors d'œuvre.</li> <li>- Plats.</li> <li>- Desserts</li> <li>- Gestion des restes.</li> </ul>
Quand	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Chaque matin et en fin de journée de travail.</li> <li>-Chaque livraison des produits (fruits, BOF, viandes...) (T° en tout point du produit)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-En cours ou fin de préparation froide, aux différentes étapes de refroidissement et de remise en température.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Au milieu du service.</li> </ul>
Comment	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Voir le tableau des limites critiques (<i>cf pro 3 et 4</i>)</li> <li>-Prendre la température entre 2 produits pour avoir la température à cœur (produits congelés).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Vérifier la T° en tout point du produit</li> <li>-Voir le tableau des limites critiques (<i>cf pro 3 et 4</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Vérifier la T° en tout point du produit</li> <li>-Voir le tableau des limites critiques (<i>cf pro 3 et 4</i>)</li> </ul>

Contrôler et renseigner les températures sur les différentes fiches de contrôle des températures.  
(*cf F 1a à F 1f; F10 a, F10 b*)

La prise de température s'effectue avec une sonde qui doit être obligatoirement désinfectée avant et après chaque utilisation.

**Date limite de consommation (D.L.C)**

Concerne les produits périssables :	Viandes. Plats cuisinés. Crèmerie. Ovo produits. Steaks hachés surgelés. Denrées de 4ème gamme. Denrées de 5ème gamme.
Exemple :	A consommer jusqu'au : ... A consommer jusqu'à la date figurant sur l'emballage. Jour, mois - 03.11. Jour, mois, année - 03.10.11.

**Date limite d'utilisation optimale (D.L.U.O).**

Concerne les produits périssables :	Boîtes de conserves. Gâteaux secs. Produits déshydratés Légumes surgelés
Exemple :	A consommer de préférence avant fin : ... mois, année - 03.11. Si la DLUO est dépassée, la qualité organoleptique est modifiée (texture, couleur, saveur, goût) Après avoir réalisé une série de contrôles (nettoyage et désinfection des locaux, conditions de stockage, analyse microbiologiques), le produit peut être consommé sous la responsabilité de l'utilisateur, à condition d'en informer les convives.

**AT - Formation**

recommande de  
traiter une DLUO  
comme une DLC

Respecter impérativement  
la DLC  
Cette date ne doit pas être  
dépassée.

Un produit dont la DLC est  
dépassée doit être  
impérativement jeté.

Pro 06/02 - D.L.C. Interne

## Durée de vie des produits après ouverture

Charcuteries cuites (jambon blanc, saucisson à l'ail, pâté)	= J+4
Charcuteries crues non tranchées (jambon cru, saucisson sec, ...)	= J+10
Steak haché frais sous vide	= le jour même
Steak tartare	= dans les 2 h
Viandes crues sous vide piécées	= J+1
Viandes cuites sous vide	= J+1
Produits de la pêche sous vide	= J+1
Œufs écalés en poche	= J+1
Œufs écalés en seau	= J+3
Saumon fumé	= J+6
Terrines de poissons	= J+1
Terrines de légumes	= J+1
Barquettes-île-flottante	= J+1
Fruits et légumes 4ème gamme	= J+1
Fruits et légumes 5ème gamme	= J+2
Briques d'oeufs réfrigérées (blancs, jaunes, entiers)	= J+2
Briques de crème anglaise	= J+2
Briques de lait	= J+2
Briques de crème	= J+2
Seaux de mousse au chocolat	= J+4
Seaux de fromage blanc, pâte lisse	= J+4
Seaux de mayonnaise	= J+6
Bidons sauces salades	= J+20
Desserts lactés en poche (riz au lait, gâteau de semoule, crème pâtissière)	= J+1
Conserves de crèmes desserts	= J+2
Conserves à base de produits de la pêche	= J+4
Semi-conserves à base de produits de la pêche (anchois)	= J+4
Conserves de fruits et légumes	= J+4
Condiments en conserves (cornichons, olives, etc,...)	= J+10
Jus de fruits en brique	= J+2
Jus de citron en bouteille (Pulco)	= 1 mois
Salades composées prêtes à l'emploi	= J+1
Légumes frais épluchés	= J+1
Fruits et légumes décontaminés	= J+2

J étant le jour  
d'ouverture du  
produit.

Les produits entamés  
doivent être stockés  
entre 0° et 3°C.

En aucun cas la durée de  
vie du produit après  
ouverture ne peut excéder  
la durée de vie initialement

Pro 07 : Le stockage**Le rangement**

Décartonner les produits dans la zone décartonnage.  
Traiter les produits les plus sensibles en priorité.

**Le stockage**

Stocker par degré de sensibilité.  
Ranger méthodiquement  
Stocker les produits par famille.  
Le stockage au sol est interdit.

**Identifier et protéger les produits entamés**

Mentionner la DLC, le nom et la date d'ouverture du produit ou des préparations.

**Identifier les différentes réserves**

Épicerie  
Produits d'entretien.  
Non consommables.

**Identifier les différentes chambres froides**

Produits	T° maxi
Cf fruits et légumes	+8° C
Cf Viandes / poissons	+2° C
Cf B.O.F	+4° C
Cf Négative	-18° C
Cf Produits finis	+2° C

**Vérifications et auto-contrôles des chambres froides**

Contrôler et enregistrer les températures de chaque unité de stockage froid, dès la prise de poste et à la fin de la journée.

(cf F1a à F1f)

En cas de températures non conformes, voir la procédure de conduite à tenir en cas de panne des enceintes frigorifiques.

(cf Pro 38)

**Enregistrement manuel**

Renseigner les fiches de contrôle des températures, le matin et avant de quitter son poste de travail.  
(T° ambiante des enceintes)

**Enregistrement à disques**

Contrôler quotidiennement.  
Identifier les disques.  
Veiller à changer les disques toutes les semaines.  
Archiver les disques.  
Avoir toujours en stock des disques et des stylos encreurs.  
(T° ambiante des enceintes)

**Enregistrement à distance****type clé USB**

Contrôler, éditer, émarger le relevé tous les jours.  
(T° ambiante des enceintes)

**Enregistrement****électronique**

Contrôler, éditer, émarger le relevé tous les jours.  
(T° ambiante des enceintes)

Pro 08 : Le décartonnage**Préparer le poste de travail**

Prévoir un chariot pour la manutention.  
S'assurer de la propreté des matériels (bacs, chariots, .....)

**Organisation du travail**

Ne jamais mettre les produits à même le sol.  
S'occuper des produits les plus sensibles en priorité.  
Décartonner les produits.  
Déposer les produits déseballés dans des bacs en plastique propres.  
Éviter de surcharger les bacs.  
Acheminer les produits vers les zones de déconditionnement ou stocker en chambre froide.  
Évacuer les emballages, en respectant le circuit d'évacuation des déchets.

**Stockage / Traçabilité**

Stocker les produits dans les aires de stockage le plus rapidement possible.  
Reporter les DLC et l'identification du produit si celles-ci ne figurent pas sur le conditionnement.  
Vérifier l'aspect de chacun des produits et leurs conditionnements. Renseigner la fiche de non-conformité des livraisons.  
(cf F7)

Le décartonnage peut avoir lieu dès la réception (avant l'entreposage en réserves) ou bien avant l'étape de déconditionnement (après l'entreposage en réserves). (T° ambiante des enceintes) (cf F1a à F1f)

Respecter la tenue de travail (cf Pro 33).  
Nettoyage et désinfection du poste de travail.  
Émargement du planning de nettoyage (cf Pro 42)

Les cartons sont interdits dans les différentes zones de la cuisine où sont manipulées des denrées nues.  
Il faut absolument décartonner tous les produits pour accéder aux zones de production et de distribution.

Pro 09 : Le déconditionnement**Préparer le poste de travail**

S'assurer de la propreté des matériels.  
 Prévoir des bacs pour récupérer les produits.  
 Vérifier les conditionnements et la DLC des produits avant ouverture.  
 Contrôler l'aspect du produit après ouverture.

**Organisation du travail**

Délimiter dans le local de déconditionnement, une zone pour les produits conditionnés considérés comme sales et une zone propre pour les produits déconditionnés.  
 Le travail doit être organisé selon le principe de la marche en avant.  
 Aucun produit déconditionné ne doit retourner dans les réserves.  
 Le déconditionnement doit se faire rapidement pour éviter la remontée en température des denrées.

**Méthode**

Ne pas entreposer les produits au sol.  
 Laver les conditionnements et le couvercle des boîtes avec un produit nettoyant-désinfectant.  
 Verser le contenu dans un récipient approprié en veillant à ce que ni l'aliment ni l'intérieur du récipient ne rentrent en contact avec l'extérieur du conditionnement.  
 Évacuer rapidement les déchets.  
 Séparer dans le temps le déconditionnement des différents types de produits pour éviter des contaminations croisées.  
 (cf pro 13)  
 Nettoyer la table de travail entre chaque intervention.  
 Indiquer la date de déconditionnement et conserver les étiquettes fournisseurs afin d'assurer un système de traçabilité.

**Utilisation ultérieure du produit**

Protéger (filmer, couvrir).  
 Identifier les produits (nom, DLC interne, date de fabrication).  
 (cf pro 06)  
 Stocker entre 0°et +3°C.

Effectuer le déconditionnement dans le local ou la zone légumerie-déconditionnement

**Vérifier les DLC / DLUO**

Respecter la tenue de travail  
 (cf Pro 33)  
 Nettoyage et désinfection du poste de travail.

Un produit peut parfois ne pas être déconditionné et garder son conditionnement jusqu'en salle de préparation à condition que ce conditionnement soit « décontaminé » (lavage et désinfection).

Pro 10 : La décongélation**Produits concernés par la décongélation**

Pièces de gros volume, préparations à consommer froides ou devant entrer dans une autre préparation.

**Produits non concernés par la décongélation**

Privilégier autant que possible la cuisson directe sans décongélation préalable des produits de faible volume : (steaks hachés, poissons portions, produits panés, légumes surgelés, plats cuisinés à l'avance.....)

**Préparer le poste de travail**

Vérifier la propreté des matériels : chariots, tables de travail, échelles, bacs, couvercles....

**Déconditionner**

Sortir les produits à décongeler.

Voir les procédures de décartonnage et de déconditionnement (cf Pro 8 et 9).

Éviter que les denrées ne baignent dans le jus de décongélation.

L'opération de décongélation doit être faite dans une enceinte à température entre 0 et +3°C

**Protéger et identifier les produits**

Protéger les denrées en cours de décongélation (film alimentaire, couvercle...)

Noter la date de mise en décongélation, le nom du produit, la date d'utilisation du produit.

La durée de vie d'un produit décongelé ne doit pas excéder 4 jours.

La température de stockage doit être comprise entre 0 et 3°C.

Conserver et archiver l'étiquetage.

Bien identifier les lots de mise en décongélation pour qu'il n'y ait pas de confusion possible, conserver une étiquette originale du produit.

**Tracabilité**

Renseigner la fiche de suivi de mise en décongélation.

(cf F8)

La décongélation à température ambiante est interdite

Danger de contamination microbienne lorsque l'opération de décongélation n'est pas réalisée à l'abri des souillures et des salissures éventuelles.

Danger de multiplication microbienne si la décongélation est opérée dans une enceinte à température supérieure à +3°C.

Aucun produit décongelé ne doit être recongelé.

Le délai maximum de conservation d'un produit décongelé est de 4 jours, y compris le jour de mise en décongélation.

Pro 11 : L'ouverture des boîtes de conserve**Préparer le poste de travail**

Contrôler l'état de la boîte de conserve. Les boîtes bombées ou flocées, boîtes cabossées, rouillées, béquetées, fuitées, sont considérées comme non conformes.

Vérifier l'étiquetage.

Désinfecter les boîtes de conserve, à l'aide de lingettes ou avec du produit bactéricide, dans ce cas, on laissera agir le produit (temps de contact), puis rincer la boîte et essuyer avec du papier à usage unique.

Désinfecter la partie tranchante et la molette de l'ouvre-boîte à l'aide de lingettes bactéricides autorisées au contact alimentaire, avant et après chaque utilisation.

Effectuer l'ouverture des boîtes de conserve dans le local ou la zone légumerie - déconditionnement

**Organisation du travail**

Ouvrir les boîtes (ne pas laisser tomber le couvercle à l'intérieur).

Égoutter si nécessaire.

Déconditionner dans un bac approprié avec un couvercle et acheminer vers les zones de préparation.

Conserver puis archiver l'étiquetage.

**Utilisation différée dans la journée**

Protéger (filmer, couvrir).

Stocker entre 0° et 3°C.

Le déboîtage est une opération de décontamination particulière qui doit préserver la qualité micro biologique des denrées en conserve.

**Utilisation ultérieure**

Protéger (filmer, couvrir).

Identifier les produits, nom, date d'ouverture, DLC interne.

(cf pro 06)

Stocker entre 0°C et + 3°C

Pro 12 : L'épluchage**Préparer le poste de travail**

Vérifier la propreté des matériels (économe, couteaux, parmentière...)  
Préparer un bac de lavage avec de l'eau.  
Préparer un bac de récupération pour les denrées.  
Préparer un bac de récupération pour les déchets (tri sélectif)  
Chariots, échelles.

**Organisation du travail**

Sortir les produits à traiter au fur et à mesure.  
Travailler les produits par phase de 20 minutes environ.  
Réaliser l'épluchage.  
Rincer les produits épluchés à l'eau.  
Égoutter les produits.  
Désinfection (cf Pro 13).

**Utilisation différée dans la journée**

Protéger (filmer, couvrir).  
Stocker entre 0° et +3° C.

**Utilisation ultérieure**

Protéger (filmer, couvrir)  
Identifier les produits, nom, date de transformation, DLC interne.  
(cf pro 06)  
  
Stocker entre 0° et +3° C.

Respecter la tenue de travail.  
(cf Pro 33)

Utiliser des tabliers à usage unique.  
Respecter le plan de nettoyage et désinfection des locaux.

Pro 13 : Le lavage et la désinfection des fruits et légumes**Préparer le poste de travail**

Vérifier la propreté du matériel.

Premier bac de lavage avec de l'eau pour enlever les impuretés.

Deuxième bac de lavage avec une solution désinfectante.

Solution désinfectante :

- 30 ml d'eau de javel à 2,6 % chlore actif pour 50 litres d'eau.

- 1 litre de vinaigre pour 100 litres d'eau.

Les bidons d'eau de javel doivent être stockés dans le local ou l'armoire dédiés aux produits d'entretien.

Vérifier la date de péremption des bidons d'eau de javel.

Effectuer le lavage et la désinfection des fruits et légumes dans le local ou la zone légumerie - déconditionnement

**Organisation du travail**

Trier les produits et éliminer les sujets moisissus ou souillés par des nuisibles.

Trempage des produits dans le premier bac.

Égoutter les légumes, vider et rincer le bac.

Immerger les fruits et légumes dans la solution désinfectante.

Laisser agir 5 minutes.

Rincer à l'eau claire au minimum une fois et plus si nécessaire.

Égoutter et essorer les produits, puis les stocker dans les bacs.

Le personnel devra revêtir une tenue spécifique ou une tenue de protection qui sera changée lors de l'entrée en zone de production.

**Utilisation différée dans la journée**

Protéger (filmer, couvrir).

Stocker entre 0° et +3° C.

Laver de préférence les produits dans l'ordre des moins terreux aux plus terreux.

Opération contaminante à ne pas réaliser en même temps que le déconditionnement

**Utilisation ultérieure**

Protéger (filmer, couvrir).

Identifier les produits (nom, date de désinfection et d'utilisation),

DLC interne.(cf pro 06)

Stocker entre 0° et +3° C.

*Pour le dosage, avoir une mesure de référence identifiée.*

Pro 14 : Le râpage et le taillage**Préparer le poste de travail**

Vérifier la propreté du matériel :

bacs de récupération pour les produits, planche à découper, matériels de découpe (robot, cutter, couteau, ...)

Nettoyer et désinfecter la zone de travail entre chaque étape.

Effectuer le râpage et le taillage dans le local de préparation froide.

**Organisation du travail**

Sortir les produits à traiter au fur et à mesure.

Travailler les produits par phase de 20 minutes environ.

Réaliser le râpage et le taillage.

Si différents produits à traiter, nettoyer et désinfecter le matériel entre chaque étape.

-Respect de la tenue de travail  
(cf Pro 33)

-Nettoyage et désinfection de son poste de travail.

-Émargement du planning de nettoyage  
(cf Pro42).

**Utilisation différée dans la journée**

Protéger (filmer, couvrir).

Stocker entre 0° et +3° C.

**Utilisation ultérieure**

Délai maximum :

24 heures; passé ce délai, les produits seront détruits.

Protéger (filmer, couvrir).

Identifier les produits (nom, date de désinfection).

(cf pro 06)

Stocker entre 0° et +3° C.

Pro 15 : L'assemblage**Contrôle des températures et archivage des étiquettes**

Contrôler et enregistrer la température de la zone des préparations froides (local réfrigéré entre 10° et 12°C )

(cf F 1f).

Stocker au froid la veille, entre 0° et +3°C, les denrées déconditionnées provenant des réserves épicerie et les matériels.

Récupérer et archiver les étiquettes des produits qui vont composer le mélange (traçabilité : N° de lot, DLC, DLUO, ...)

(cf pro 46).

**Préparer le poste de travail**

Vérifier la propreté des matériels.

Les appareils ou équipements.

Les ustensiles

**Organisation du travail**

Suivre les recommandations pour l'élaboration de la recette en favorisant l'assemblage au plus près de la consommation.

Sortir les produits à travailler au fur et à mesure.

Travailler les produits par phase de 20 minutes environ.

Assaisonner, assembler, goûter, dresser

Stocker entre 0° et +3°C dans une enceinte frigorifique pour les produits finis ou produits intermédiaires.

Contrôle de la température des produits

(cf pro 5 et F10 a)

**Utilisation différée dans la journée**

Protéger (filmer, couvrir).

Stocker entre 0° et +3° C.

**Utilisation ultérieure**

Délai maximum : 24 heures; passé ce délai, les produits seront détruits.

Ne pas assaisonner les préparations.

Protéger (filmer, couvrir).

Identifier les produits (nom, date de fabrication).

Stocker entre 0°et + 3°C.

Protéger les produits s'il y a un risque de contamination croisée

-Respect de la tenue de travail

(cf pro 33)

-Nettoyage et désinfection de son poste de travail.

-Renseigner le planning de nettoyage et désinfection.

(cf Pro 43)

Pour les cuisines ne disposant pas de local de préparations froides réfrigéré, il faut respecter le couple temps-températures.  
(rentrer les produits grille

-Si le mélange doit être effectué à la main, le port de gants est conseillé  
(cf Pro 36)

Pro 16 : Le dressage**Contrôle des températures**

Contrôler et enregistrer la température de la zone des préparations froides

(cf / F 1f).

Stocker au froid, les assiettes, les barquettes, les ustensiles, pour éviter tout échauffement inutile.

**Préparer le poste de travail**

Vérifier la propreté des matériels.

Vérifier la propreté des composants, des ustensiles.

**Organisation du travail**

Suivre les recommandations pour le dressage.

Sortir les produits au fur et à mesure.

Réaliser un assortiment des préparations sur les plateaux ou les échelles.

Procéder au dressage en tenant compte du degré de sensibilité des produits.

Renseigner la fiche d'auto-contrôle de production froide (cf F10a).

Stocker en chambre froide les produits finis entre 0°et +3°C au fur et à mesure du dressage.

-Respect de la tenue de travail

(cf pro 33)

-Nettoyage et désinfection de son poste de travail.

-Renseigner le planning de nettoyage et désinfection.

(cf Pro 43)

Protéger les échelles s'il y a risque de contamination croisée.

Les préparations froides seront retirées de l'enceinte réfrigérée de stockage au plus près de la consommation, dans un délai maximum de 2 heures, sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10°C.

Le port des gants est conseillé pour le dressage des denrées sensibles

(cf Pro 36)

Pro 17 : La cuisson et le maintien en température**Organisation du travail**

Suivre les recommandations du responsable de la cuisine.  
 Suivre les recommandations des fiches techniques ou fiches recettes  
 Planifier l'occupation des matériels.  
 Préchauffer les fours avant d'enfourner.  
 Effectuer les cuissons toujours au plus près de la consommation.  
 Conserver et archiver les étiquettes (traçabilité)  
 (cf pro 46).

- Respect de la tenue de travail  
(cf pro 33).
- Nettoyage et désinfection de son poste de travail.
- Renseigner le planning de nettoyage et désinfection.  
(cf Pro 43)

**Fin de cuisson**

Contrôler et enregistrer la température des denrées et l'heure sur la fiche d'auto-contrôle de production chaude  
(cf F10b).

Stockage et maintien à +63°C en tout point du produit jusqu'au service des consommateurs.

**Action corrective**

En cas de température non satisfaisante (entre +60°et +63°C), effectuer un flash thermique, passage rapide au four 10 minutes à 90°C.  
 Réaliser un nouveau relevé de la température et son enregistrement.  
 Si la température passe en dessous de 60°C, les produits seront éliminés et la fiche anomalie de contrôle des températures (cf F2) sera renseignée.

Préchauffer les appareils de maintien en température à l'avance

Contrôler la température des appareils de maintien avant tout chargement.

Pro 18 La cuisson des steaks hachés**Préparer le poste de travail**

Déconditionnement (cf pro 09).  
 Vérifier la propreté des matériels.  
 Les appareils ou équipements.  
 Les ustensiles

Stockage et maintien à +65°C en tout point du produit jusqu'au service des consommateurs.

**Organisation du travail**

Suivre les recommandations pour l'élaboration de la recette en favorisant la cuisson au plus près de la consommation.  
 Sortir les produits à travailler au fur et à mesure.  
 Travailler les produits par phase de 20 minutes environ.  
 Préchauffer la sauteuse.  
 Cuire les steaks hachés à 65°C à coeur. (contrôle visuel : les steaks ne sont plus rosés à coeur)  
 Conserver et archiver les étiquettes (traçabilité) (cf pro 46).

Une cuisson à cœur du steak haché à 65 °C permet d'éliminer les bactéries Escherichia coli 0157: H7.

Note de service N°8001 du 13 février 2007 et note de service N°8174 du 17 juillet 2006 relative à la cuisson et à l'étiquetage des viandes hachées

**Fin de cuisson**

Contrôler et enregistrer la température des denrées et l'heure sur la fiche d'auto-contrôle de production chaude (cf F10b).  
 Stockage en armoire de maintien en température ou service directement aux élèves.

Les infections à Escherichia coli 0157 : H7 se manifestent le plus souvent par une simple diarrhée avec des douleurs abdominales et parfois des vomissements et des diarrhées sanglantes surtout chez les enfants.

Ces diarrhées peuvent dans 5 à 10 % des cas, se compliquer d'un syndrome hémolytique et urémique (SHU).

1 à 2 % des enfants atteints de SHU décèdent ; plus d'un tiers gardent des lésions rénales à long terme nécessitant un suivi médical régulier.

Pro 19 : Le découpage manuel**Préparer le poste de travail**

Vérifier la propreté du matériel.  
 Prévoir des bacs pour récupérer les produits tranchés.  
 Voir les procédures de décartonnage et de déconditionnement  
 (cf Pro 8 et 9).

Effectuer le découpage dans le local de préparation froide.

**Organisation du travail**

Préparations froides :  
 Procéder au découpage.  
 Dressage  
 (cf Pro 16)

-Respect de la tenue de travail  
 (cf pro 33).  
 -Nettoyage et désinfection de son poste de travail.  
 -Renseigner le planning de nettoyage et désinfection  
 (cf / Pro 43)

**Utilisation différée dans la journée**

Protéger (filmer, couvrir).  
 (cf Pro 06).  
 Stocker entre 0° et +3° C.  
 Pas d'utilisation possible le lendemain.

Préparations chaudes :  
 Stocker à + 63°C minimum à cœur.  
 Sortir les pièces à trancher au fur et à mesure, afin de les maintenir à + 63°C pour le découpage,  
 Possibilité de découpage à froid après refroidissement en cellule de refroidissement rapide.  
 (cf Pro 21)  
 Remise en température des produits.  
 (cf Pro 22).

Sortir les produits à traiter au fur et à mesure par phase de 20 minutes environ et par catégorie de produits.

**Tracabilité**

Contrôler la température des produits traités.  
 Enregistrer la température sur les fiches d'auto-contrôle de refroidissement et de remise en température  
 (cf F9b, F10a, F10b).

Stocker rapidement après découpage.

**Actions correctives**

En cas de température non satisfaisante (entre +60°et +63°C), effectuer un flash thermique, passage rapide au four 10 minutes à 90°C.

Réaliser un nouveau relevé de la température et son enregistrement.

Si la température passe en dessous de 60°C, les produits seront éliminés et la fiche anomalie de contrôle des températures (cf F2) sera renseignée.

Pro 20 : Le découpage mécanique**Préparer le poste de travail**

Désinfecter le trancheur.  
 Prévoir des bacs pour récupérer les produits tranchés.  
 Voir les procédures de décartonnage et de déconditionnement  
 (cf / Pro 8 et 9).

**Organisation du travail**

Préparations froides  
 Procéder au découpage.  
 Dressage  
 (cf Pro 16).

**Utilisation différée dans la journée**

Protéger (filmer, couvrir).  
 Stocker entre 0° et +3° C.  
 Pas d'utilisation possible le lendemain.  
 Préparations chaudes  
 Stocker à + 63°C minimum à cœur.  
 Sortir les pièces à trancher au fur et à mesure afin de les maintenir à + 63°C pour le découpage.  
 Possibilité de découpage à froid après refroidissement en cellule de refroidissement rapide.  
 (cf Pro 21)  
 Remise en température des produits.  
 (cf Pro 22).

**Tracabilité**

Contrôler la température des produits traités.  
 Enregistrer la température sur les fiches d'auto-contrôle de refroidissement et de remise en température  
 (cf F9b, F10a, F10b).

**Actions correctives**

En cas de température non satisfaisante (entre +60°et +63°C), effectuer un flash thermique, passage rapide au four 10 minutes à 90°C.  
 Réaliser un nouveau relevé de la température et son enregistrement.  
 Si la température passe en dessous de 60°C, les produits seront éliminés et la fiche anomalie de contrôles des températures (cf F2) sera renseignée.

-Respect de la tenue de travail  
 (cf pro 33).  
 -Nettoyage et désinfection de son poste de travail.  
 -Renseigner le planning de nettoyage et désinfection.  
 (cf Pro 43)

Sortir les produits à traiter au fur et à mesure par phase de 20 minutes environ et par catégorie de produits

Stocker rapidement après découpage

Pro 21 : Le refroidissement à l'eau

Concerne essentiellement la cuisson des pâtes, du riz, du blé, ...

**Organisation du travail**

Refroidir à l'eau froide immédiatement après cuisson.

Bien égoutter.

Mettre en bacs (hauteur conseillée 55 mm).

Passer en cellule de refroidissement après avoir couvert les bacs

(cf Pro 21).

Protéger et stocker rapidement en chambre froide positive à +3°C.

-Respect de la tenue de travail.

-Nettoyage et désinfection de son poste de travail.

-Renseigner le planning de nettoyage et désinfection.

(cf / Pro 43)

**Utilisation différée dans la journée**

Protéger (filmer, couvrir).

Stocker entre 0° et +3° C.

**Utilisation ultérieure**

Protéger (filmer, couvrir).

Identifier les produits (nom, date de fabrication et d'utilisation) ou DLC interne

Stocker entre 0° et + 3°C .

Refroidissement rapide de +63°C à +10°C en moins de deux heures

(cf Pro 21).

- Contrôler et enregistrer la température et l'heure en fin de cuisson et fin de refroidissement rapide.

(cf / F9a)

Pro 22 : Le refroidissement rapide**Préparer le poste de travail**

Vérifier la propreté du matériel.

Prévoir des bacs GN 1/1 d'une hauteur de 55 mm.

**Organisation du travail**

Respecter la profondeur des bacs.

Pour les petites pièces de viandes, les légumes et les sauces

Mettre dans les bacs

Couvrir.

Positionner la sonde au cœur du produit (dernière partie à être refroidie).

Pour les viandes en sauce, refroidir séparément la viande et la sauce.

Renseigner la fiche d'auto-contrôle de refroidissement rapide

(cf F9a).

Pour les grosses pièces de viandes (rôtis, volailles...)

Mettre sur grilles ou en bacs.

Planter la sonde au cœur du produit.

Renseigner la fiche d'auto-contrôle de refroidissement rapide

(cf F9a).

**Protéger et identifier les produits**

Nom du produit et date de fabrication.

Stockage en chambre froide positive de produits finis afin d'éviter les contaminations croisées (entre 0°C et + 3°C).

**Actions correctives**

Il est conseillé d'effectuer une vérification de la température au bout d'une heure.

En cas de non réalisation de l'objectif, les produits seront jetés.

Rechercher les causes (température d'entrée en cellule supérieure a + 63°C, épaisseur trop importante, cellule trop chargée, fonctionnement de la cellule.....)

Renseigner une fiche de non conformité

(cf F2).

- Les excédents des plats prévus au menu du jour, non présentés au self ou présentés protégés lors du service, pourront être représentés le lendemain à condition qu'il n'y ait pas eu de rupture de la chaîne du froid ou de la chaîne du chaud, et après un refroidissement rapide pour les préparations chaudes

- Vérifier et enregistrer les températures

(cf F10a et 10b).

- la durée de vie des excédents est fixée à J +1, J étant le jour de refroidissement

- Identifier les produits.

**-Le refroidissement rapide de +63°C à +10°C doit se faire en moins de deux heures.**

La durée de vie d'un produit est de J+3 quand le refroidissement est réalisé réglementairement (hors excédent).

Pro 23 : La remise en température**Organisation du travail**

Préchauffer le four ou le four de remise en température.  
 Diminuer au maximum l'épaisseur des plats pour assurer une bonne remise en température.  
 Couvrir les produits.  
 Effectuer la remise en température, en suivant les instructions (temps de chauffe, température du four).  
 Pour les restaurants satellites, conserver et archiver la traçabilité (étiquettes).

**Contrôle des températures**

Contrôler et enregistrer l'heure et la température à cœur à l'entrée et à la sortie du four sur la fiche d'auto-contrôle de remise en température  
 (cf F9b).

**Stockage**

Une fois réchauffés, les plats seront immédiatement placés dans les cellules de maintien en température à + 63°C à cœur minimum jusqu'au service des consommateurs.

**Actions correctives**

Il est conseillé d'effectuer une vérification de la température au bout d'une demi-heure, pour voir si l'objectif sera atteint.  
 En cas de température non satisfaisante (entre +60°et +63°C), effectuer un flash thermique, passage rapide au four 10 minutes à 90°C.  
 Réaliser un nouveau relevé de la température et son enregistrement.  
 Si la température passe en dessous de 60°C, les produits seront éliminés et la fiche anomalie de contrôle des températures (cf F2) sera renseignée.

-Respect de la tenue de travail  
 (cf Pro33).  
 -Nettoyage et désinfection de son poste de travail.  
 -Renseigner le planning de nettoyage et désinfection.  
 (cf Pro 43)

***La température des produits doit passer  
de +10°C à + 63°C en moins d'une heure.***

Toutes les préparations non consommées ayant subi une remise en température doivent être obligatoirement jetées en fin de service.

Pro 24 : Le contrôle des huiles de friture**Mesure de prévention des dangers chimiques liés à la cuisson des aliments**

Éviter de surchauffer l'huile.  
 Éliminer les débris carbonisés, par filtration.  
 Éviter de mélanger une huile usée avec une huile neuve.  
 Nettoyer régulièrement la friteuse.  
 Protéger le bain d'huile dès qu'il n'est pas en service.  
 Utiliser des huiles végétales pour friture.

**Surveillance des limites critiques**

Contrôler la qualité des huiles de friture après chaque utilisation avec :  
 un testeur d'huile électronique.  
 ou une languette spéciale trempée dans l'huile chaude, puis interprétation du résultat selon la couleur obtenue.  
 ou un kit avec des réactifs.  
 Les méthodologies sont simples et les résultats immédiats.

**Action corrective**

Élimination de l'huile considérée comme usée.

**Tracabilité**

Renseigner la fiche d'auto-contrôle (cf f11).

Se référer au décret n°2008-184 du 26 février 2008 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles.

***Dès la 10ème friture, une huile devient dangereuse même s'il n'y a pas eu surchauffe.***

En cas d'incendie de friteuse, couper le gaz ou l'électricité, arrêter la ventilation.  
 Couvrir la cuve avec une couverture ignifugée et/ou avec le couvercle et combattre le feu avec des extincteurs à CO2.  
 L'eau est à proscrire totalement.

La friteuse est l'un des appareils les plus dangereux dans une cuisine.  
 Ne jamais laisser sans surveillance une friteuse.  
 Maintenir l'huile au niveau prescrit.  
 Ne jamais plonger dans le bain d'huile des produits non égouttés.

***AT - Formation***

recommande de filtrer et tester les huiles de friture après chaque usage.

Pro 25 : La distribution**Préparer le poste de travail**

S'assurer de la propreté des matériels.

Mettre en fonctionnement les appareils de maintien en température chauds et froids, suffisamment à l'avance.

Contrôler la température des enceintes avant tout chargement.

Couvrir ou filmer les bacs gastronomes des préparations chaudes afin d'éviter une déperdition de température.

Présenter les entrées sur la ligne de self au plus proche du service.

**Tracabilité**

Contrôler et enregistrer l'heure et la température des produits pendant le service

(*cf f10a f10b*).

- ✗ Entrées chaudes et froides.
- ✗ Plats protidiques.
- ✗ Légumes.
- ✗ Produits laitiers.
- ✗ Desserts.

Température des préparations froides +3°C à cœur dans l'armoire de stockage produit fini.

**Surveillance des limites critiques**

Une tolérance à +10°C à cœur est acceptée pendant moins de deux heures, lors de la présentation au self des préparations froides.

**Actions correctives**

En cas de température non satisfaisante (entre +60°et +63°C), effectuer un flash thermique, passage rapide au four 10 minutes à 90°C.

Réaliser un nouveau relevé de la température et son enregistrement.

Si la température passe en dessous de 60°C, les produits seront éliminés et la fiche anomalie de contrôle des températures (*cf F2*) sera renseignée.

Pour les entées froides, approvisionner au fur et à mesure et en fonction du flux, les meubles de distribution.

Si la température de + 10 °C est dépassée après deux heures de présentation, les entrées seront détruites.

Température des préparations chaudes > + 63°C.

Pro 26 : L'affichage de la traçabilité des viandes bovines**Les produits concernés**

Les viandes de boeuf : en morceaux, hachés, frais, surgelés.

Les viandes de veau : en morceaux, hachés, frais, surgelés.

Les préparations à base de viande réalisées sur place (hachis Parmentier, moussaka, boles de picoulat, légumes farcis.....)

**Informations à porter à la connaissance des consommateurs**

Numéro de traçabilité ou numéro de lot.

Origine : nom du pays.

Né : lieu du pays de naissance.

Élevé : Nom du pays d'élevage.

Abattu : lieu du pays d'abattage.

Exemple : Né en Angleterre, élevé en France, abattu en Allemagne,  
n° de lot : fr 7126255378

**Les produits non concernés**

Les plats industriels élaborés à base de viandes (raviolis, hachis Parmentier, lasagnes, rôtis cuits ....) ne sont pas concernés par cet affichage, seule la conservation des étiquettes est nécessaire.

L'affichage des informations sur la viande est obligatoire et doit être porté à la vue du consommateur.

(Cf/ F.12 )

Les cuisines centrales devront fournir les informations d'affichage aux restaurants satellites.

Pro 27 : Les plats témoins**Prélèvements**

Prélever un échantillon de 100g minimum de chaque préparation présentée lors de la distribution.

Prélever un échantillon de chaque type de préparations froides, de desserts fabriqués sur place.

Cas particulier, les plateaux de fromages (fromages à la coupe).

- Prélever un fromage par jour minimum, de manière à ce que tous les fromages servis durant la semaine aient fait l'objet de plats témoins.

- Conserver en plat témoin la dernière portion de chaque lot. Prélever au plus près de la fin du service.

Conserver les échantillons témoins dans des récipients fermant hermétiquement.

**Traçabilité**

Identifier chaque échantillon.

Le nom du produit.

La date.

L'heure.

**Conservation**

Conserver les repas témoins pendant 5 jours minimum à +3°C.

**Lieu de prélèvements**

- En cuisine production sur place :

En fin de service sur la chaîne de distribution.

- Dans les restaurants satellites :

Prélever un échantillon pour toutes les denrées présentées sur la ligne de distribution.

En fin de service sur la chaîne de distribution.

Les plats témoins, permettant d'élucider toute suspicion d'intoxication alimentaire, sont réservés exclusivement à la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) et aux services de l'ARS (Agence Régionale de la Santé) lors de leur enquête.

*Références réglementaires : arrêté du 21 Décembre 2009, Annexe IV.5 dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective*

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, qui sont mis à la disposition exclusive de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) en cas de suspicion de Toxi infection alimentaire collective (TIAC).

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, qui sont mis à la disposition exclusive de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) en cas de suspicion de Toxi infection alimentaire collective (TIAC).

Pro 28 : La gestion des excédents de plats prévus au menu**Denrées présentées sur la ligne de self**

Toutes les denrées présentées sur la ligne de self doivent être jetées sauf :

Les produits stables conditionnés (sel, poivre, compote, biscuits, mayonnaise, ketchup ...) peuvent être représentés jusqu'à la date de péremption.

Les entrées conditionnées conservées à + 3° C, les produits laitiers maintenus à température conforme (yaourts, fromages ...), peuvent être représentés le lendemain

Les fruits qui seront re-décontaminés pour la prochaine présentation.

Tous les produits ayant subi un réchauffement ne peuvent pas être conservés. (+63°C pour les plats chauds et + 10°C pour les entrées froides)

**Denrées non présentées sur la ligne de self**

Toutes les denrées non présentées sur la ligne de self peuvent être conservées s'il n'y a pas de rupture de la chaîne du froid ou du chaud.

Les produits conservés devront obligatoirement être consommés au plus tard le lendemain.

**Denrées maintenues à + 3°C**

Les entrées et les desserts non assaisonnés et pas sensibles (protéger et identifier)

**Denrées maintenues à + 63°C**

Les entrées chaudes, les plats protidiques, les accompagnements. Un refroidissement rapide sera nécessaire.(cf Pro 21) et (cf F9a)

Aucun produit ne pourra être récupéré sur les tables (produits servis).

Pro 29 : La plonge vaisselle**Personnels occupant un poste en laverie**

Dérochage, secteur dit "sale" : généralement 2 personnes occupent ce poste.

Sortie de plonge Secteur dit "propre" : généralement 1 personne occupe ce poste.

Aucune permutation de poste n'est possible pendant la durée du service pour éviter toute contamination.

Le nombre de personnes affectées sur chaque poste peut varier en fonction des effectifs de demi-pensionnaires.

**Préparer le poste de travail**

Contrôler et vérifier les matériels (adoucisseur, produits lessiviels,.....)

Vérifier le montage des différents éléments amovibles y compris le bon positionnement des bondes de vidange.

Mettre en fonctionnement la machine à laver.

Vérifier et renseigner la fiche de contrôle de températures du lave-vaisselle avant usage (cf F 13)

**Organiser le poste de travail**

Préparer le matériel (casiers, poubelles, chariots,...)

Débarrasser les déchets alimentaires.

Disposer les couverts de préférence en position verticale dans les casiers, pré-laver la vaisselle à la douchette.

Passer en machine sans surcharger les paniers.

A la sortie, vérifier l'état de propreté et du séchage, ranger, protéger et stocker la vaisselle.

**Respecter la marche en avant**

Éviter les croisements de vaisselles sales et propres, éviter les croisements avec les déchets.

Stocker les déchets sous la table de tri dans des poubelles fermées avec un couvercle le temps du service.

Évacuer les poubelles mobiles vers le local "déchets" après chaque service. Si vous devez traverser la zone dite "propre", assurez-vous que toute la vaisselle propre soit bien rangée et protégée à l'aide de housse.

**Températures préconisées**

Pré lavage : 30°C à 45°C / Lavage : 50°C à 65°C / Rinçage : Supérieure à 80°C

Se référer à la fiche technique des produits lessiviels.

**Action corrective.**

Si les températures préconisées ne sont pas atteintes, il faudra faire un réglage de la machine soit en interne, soit faire appel à un réparateur rapidement.

Respect de la tenue de travail. (cf Pro 33)  
Nettoyage et désinfection du poste de travail (cf Pro 39 et 40).  
Émargement du planning de nettoyage.  
Détartrage régulier de la machine à laver.  
Interdiction d'essuyer la vaisselle (torchons interdits).

Pro 30 : La plonge batterie**Plonge manuelle**

Préparer le poste de travail

Remplir les bacs de plonge.

Bac de nettoyage : eau chaude + Détergent, Dégraissant, Désinfectant.

Bac de rinçage : eau chaude.

Changer fréquemment l'eau des bacs de lavage et de rinçage.

Les produits d'entretien seront stockés dans une armoire ou un local dédiés.

Nettoyer et désinfecter les équipements d'entretien (tampon, grattoir, raclette, balai brosse, seau...)  
(cf Pro 39 et 40).  
Proscrire l'utilisation de la paille de fer.

**Organisation du travail**

Retirer les résidus de déchets alimentaires.

Trier la batterie par catégorie : bacs gastro normes, couvercles, ustensiles...

Laver du plus propre au plus sale.

Rincer, laisser sécher.

Ne jamais empiler de la vaisselle humide.

Ranger par catégorie de matériel, à l'envers.

Stocker la batterie sur des étagères ou dans les zones prévues à cet effet, à l'abri des

Projections provenant de l'activité de lavage.

Protéger le matériel propre.

Ranger le matériel d'entretien.

Respect de la tenue de travail.  
(cf Pro 33)  
Nettoyage et désinfection du poste de travail  
(cf Pro 39 et 40).  
Émargement du planning de nettoyage.  
Détartrage régulier de la machine à laver.  
Interdiction d'essuyer la vaisselle (torchons interdits).

**Plonge machine**

Effectuer un contrôle et une vérification des matériels (produits lessiviels, températures...)

Vérifier le montage des différents éléments amovibles y compris le bon positionnement des bondes de vidange.

Mettre en fonctionnement la machine à laver.

Un pré-trempe est conseillé.

Ne pas surcharger la machine.

Respecter les temps du cycle de lavage.

Vérifier l'état de propreté de la batterie.

Détartrer régulièrement la machine.

Vérifier et renseigner la fiche de contrôle de températures du lave-vaisselle avant usage

(cf / F 13).

Ne pas stocker les couteaux et les objets tranchant dans les bacs de plonge.  
Ne pas stocker la batterie à même le sol.

Pro 31 : Le contrôle en liaison froide des Plats cuisinés élaborés à l'avance (PCEA) à réception

**Contrôle du transport**

Déterminer les horaires de livraison.  
 Contrôler le véhicule de livraison.  
 Effectuer les contrôles en présence du livreur ou contrôler et archiver la fiche livraison prestataire (UDSIS par exemple).

**Contrôle des produits**

Effectuer les contrôles à chaque livraison, sur l'ensemble de la livraison.  
 Stocker rapidement.

**Le contrôle quantitatif**

Bon de commande.  
 Bordereau de livraison.  
 Poids, calibre, pour les livraisons de produits bruts.

**Le contrôle qualitatif**

Vérifier le conditionnement (cf Pro 2).  
 L'aspect  
 La DLC  
 L'étiquette.

**Le contrôle des températures**

Utiliser un thermomètre laser pour les barquettes  
 Désinfecter la sonde si vous l'utilisez.  
 Contrôler et enregistrer sur la fiche de réception des marchandises.(cf f6)

*La température des PCEA doit être à +3°C maximum.  
 Refus du lot en cas de dépassement de la température permise pour les PCEA (cf Pro 3 et 4)*

**Dérogation pour le transport**

*Cas particulier des préparations culinaires en restauration collective :*

*Pour les établissements de restauration collective, le point 2 de l'annexe IV de l'arrêté précise que les préparations culinaires destinées à être consommées froides doivent être retirées de leur enceinte réfrigérée de stockage au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures, sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à +10°C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs. Il apparaît opportun d'étendre cette disposition au transport.*

*Ainsi, le délai de deux heures prend en compte le transport et la présentation au consommateur final.*

*La preuve du respect du couple temps/température doit être apportée par le professionnel par le biais d'enregistrements appropriés.*

*(NOTE DE SERVICE 81 17 du 23 mai 2011)*

Non conformité des livraisons.

- Notifier les anomalies sur le bon de livraison.
- Prévenir la cuisine centrale.
- Refuser le produit (utiliser le menu de secours)
- Transmettre une copie de la fiche non-conformité des livraisons (cf f7)

Pro 32 : La gestion des excédents des plats prévus au menu en cuisine satellite

**Denrées présentées sur la ligne de self**

Toutes les denrées présentées sur la ligne de self doivent être jetées sauf :

Les produits operculés, les produits en sachets dits stables à température ambiante (compote, biscuits ....)

Les produits conservés à température ambiante dits stables conditionnés (assaisonnements, sel, poivre...)

Les fruits qui seront re-décontaminés pour la prochaine présentation.

Les sauces en distributeur (mayonnaise, ketchup...)

Les denrées en liaison froide non déconditionnées et maintenues à +3°C peuvent être conservées et servies le lendemain si la DLC est respectée.

**Denrées confectionnées par la cuisine centrale**

Les entrées.

Les plats.

Les desserts.

Toutes les denrées qui auront été présentées, déconditionnées, remises en température, maintenues en température, seront obligatoirement jetées après le service.

Aucun produit ne pourra être récupéré sur les plateaux des élèves.

Se référer au point 7 de l'annexe VI de l'AM 21/12/2009  
Et aux pages 22 et 23 de la note de service 81 17 du 23 mai 2011.

En cas de doute, il est préférable de ne rien garder.

Pro 33 : La tenue de travail**La tenue pour le service restauration**

Une veste ou blouse de cuisine de couleur claire à ouverture rapide.  
 Un pantalon sans revers.  
 Un tablier en coton.  
 Un tablier à usage unique pour des opérations salissantes (lavage des végétaux...).

Chaussures de sécurité, semelles anti-dérapantes blanches (de préférence fermées).  
 Une coiffe englobant la totalité de la chevelure.  
 Gilet anti-froid (conseillé en zone froide).  
 Port de gants à usage unique (cf / pro 35).  
 Port de masque en cas de nécessité (rhume...)

La tenue de travail est obligatoire pour tout le personnel.  
 Elle est fournie par le Conseil Général des Pyrénées Orientales.  
 Elle doit être changée chaque jour.

Toute personne accédant provisoirement au service restauration est tenue de s'équiper d'un kit visiteur (charlotte, blouse, sur-chaussures)

**L'entretien du linge**

L'entretien du linge s'effectue généralement dans les établissements, si le linge est lavé par l'agent, la procédure ci-dessous devra être respectée.  
 Le linge sera déposé en fin de service, dans un sac ou une corbeille situés dans les vestiaires.  
 La collecte du linge sale sera effectuée par l'agent chargé de l'entretien du linge et acheminé dans le local dédié au lavage, séchage, repassage des tenues de travail.  
 Le linge est considéré comme microbiologiquement à risque.  
 Le processus lessiviel doit avoir une action désinfectante telle qu'après le lavage, tous les organismes pathogènes soient tués. Ce résultat est atteint de préférence par une désinfection thermique obtenue grâce à la température élevée du cycle lessiviel ( 90°C) et à l'utilisation de détergent.  
 Après le lavage, toute manipulation du linge doit être évitée autant que possible - Le stockage doit se faire dans un local ou une armoire réservés à cet effet à l'abri des contaminations.

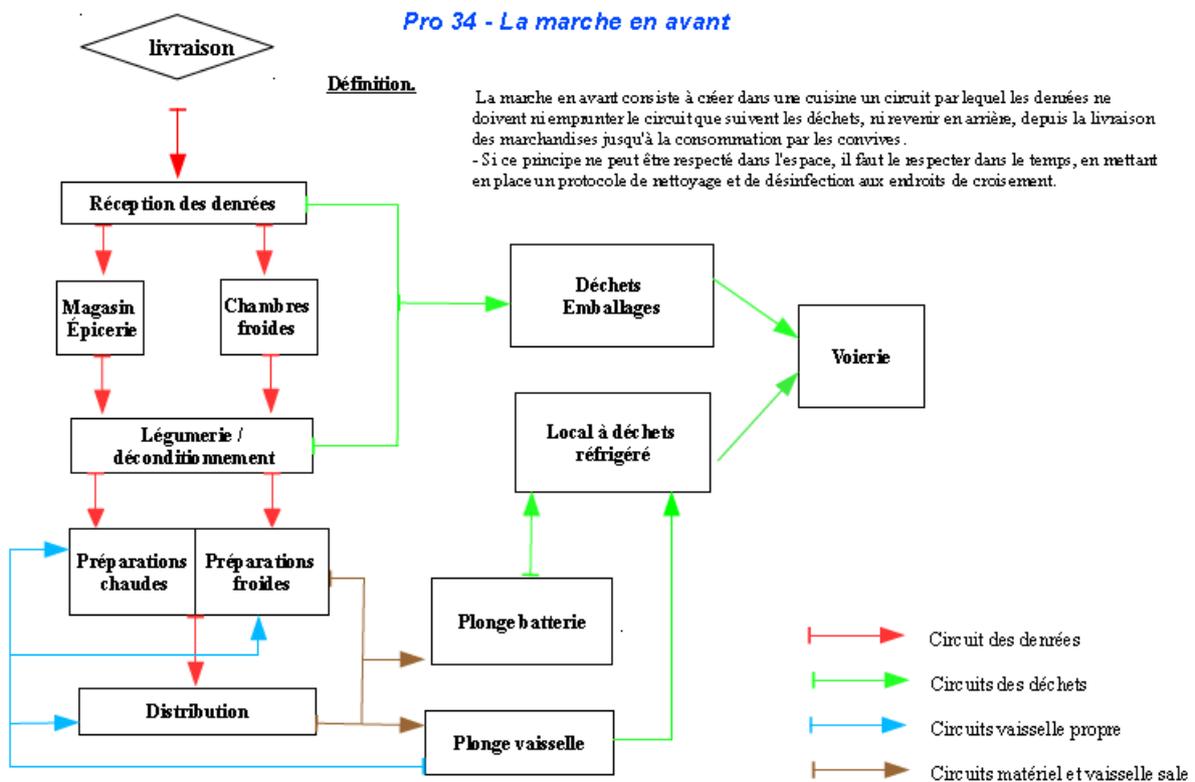
Mettre une tenue à la disposition des personnes accédant fréquemment au service restauration. (principal, gestionnaire, ouvrier d'entretien, cuisiniste...)

Le port des bijoux et le vernis à ongle sont strictement interdits, à l'exception de l'alliance de mariage

Pro 34 : La marche en avant**Définition.**

La marche en avant consiste à créer dans une cuisine un circuit par lequel les denrées ne doivent ni emprunter le circuit que suivent les déchets, ni revenir en arrière, depuis la livraison des marchandises jusqu'à la consommation par les convives.

- Si ce principe ne peut être respecté dans l'espace, il faut le respecter dans le temps, en mettant en place un protocole de nettoyage et de désinfection aux endroits de croisement.



Pro 35 : Le lavage des mains

Quand ?		Pourquoi ?	Comment ?
Dès la prise du travail.	→	Pour limiter l'introduction de germes venant de l'extérieur.	Se mouiller les mains et les avant-bras.
Après chaque passage aux toilettes.	→	Pour éviter les contaminations d'origine fécales.	Se savonner les mains, poignets, avant-bras et les espaces interdigitaux avec un savon bactéricide.
Avant et après avoir mangé.	→	Pour limiter les risques de contamination par les porteurs sains.	Se brosser les ongles.
Après avoir toussé, éternué ou fumé hors des cuisines.	→		Vérifier le temps d'action du savon. Rincer à l'eau propre.
Avant manipulation des denrées alimentaires ou de matériels propres et à chaque changement d'activités.	→	Pour limiter l'introduction de germes dans les denrées alimentaires et sur les matériels.	Essuyer avec du papier jetable.
Après épluchage, manipulation d'emballages, de denrées souillées et de produits d'entretien.	→	Pour éviter les contaminations véhiculées par les souillures, après les opérations de nettoyage.	Utiliser une poubelle à commande non manuelle.

Le port des bijoux est interdit en restauration collective, excepté l'alliance de mariage qui est tolérée.  
 Désinfection de la brosse après chaque service.  
 Réapprovisionnement obligatoire des distributeurs (savon, essuie mains à usage unique).

Pro 36 : Le port des gants**Utilisation des gants à contact alimentaire**

Le port des gants apparaît comme une solution (réponse) simple et pratique, cela n'est efficace que si et seulement si, une discipline de l'hygiène des mains est effective.

Choisir une taille de gant adaptée.

Une mauvaise utilisation des gants peut être à l'origine de la contamination des aliments.

Les gants jetables ne doivent pas être lavés, ils sont à usage unique.

Les gants en latex ou saupoudrés de latex sont à proscrire à cause des allergies.

Changer les gants dès qu'ils sont sales ou contaminés.

Le port des gants est utilisé comme un complément au lavage des mains, mais pas comme son remplacement.

**Utilisation conseillée pour la manipulation de produits sensibles**

Mélange de plusieurs ingrédients (salade, taboulé...).

Viande hachée.

Charcuterie.

Herbes aromatiques.

Un gant sale est plus dangereux qu'une main propre !

**Fréquences de changement des gants**

Entre deux étapes de travail.

Entre chaque changement de zone de travail.

S'ils sont troués.

S'ils sont coupés.

Par phase de 20 minutes lorsqu'on effectue une même tâche.

**En cas de blessures**

Désinfecter la plaie.

Mettre un pansement.

Apposer un doigtier.

Recouvrir d'un gant.

Pro 37 : La gestion des déchets**Les poubelles des zones de production**

Poubelles fermées et équipées de commandes non manuelles.  
 Fermer les sacs lors de l'évacuation.  
 Nettoyage après chaque service.  
 Remettre des sacs propres dès la prise du poste de travail.

**Déchets alimentaires**

Fermer les sacs lors de l'évacuation vers le local poubelle.  
 Ne pas surcharger les containers afin de pouvoir les refermer correctement.

**Les emballages**

Il s'agit de déchets en papier-carton, verre, plastiques, métaux, bois.  
 Respecter le tri sélectif.  
 Casser les cartons pour réduire les volumes.

**Les huiles alimentaires usagées**

Ce sont des corps gras liquides à température ambiante, résidus de la cuisson à la poêle ou plus généralement des huiles de friture.  
 Interdiction de les jeter dans le réseau d'assainissement.  
 Mettre les huiles dans des collecteurs agréés et fermés.  
 Évacuer les conteneurs à fréquence régulière.  
 Archiver le bon de ramassage.

**Le local poubelle**

Stocker les containers fermés dans le local.  
 Maintenir les portes fermées.  
 Nettoyer et désinfecter en suivant le plan de nettoyage et désinfection PND  
 (cf pro 39).  
 Sortir les containers en fonction de la collecte.  
 Aucun autre entreposage ne doit se faire dans ce local.

Respecter la marche en avant  
 (cf pro 34).  
 Se laver les mains après chaque passage au local poubelle.

Évacuer les déchets avant toute étape de nettoyage et de désinfection des locaux.

Le local poubelle et les containers sont à maintenir propres en permanence.

Le lavage des containers doit s'effectuer en priorité dans le local poubelle pourvu d'une évacuation raccordée aux eaux usées, ou en extérieur si présence d'une évacuation aux eaux usées et non au réseau pluvial.

Pro 38 : Que faire en cas de panne des enceintes frigorifiques**Vérification quotidienne des températures d'ambiance**

Contrôler et enregistrer les températures dès la prise de poste et à la fin de la journée de travail

(cf pro5 et pro7).

Renseigner les fiches d'auto-contrôle

(cf F1a à F1f).

Enregistrement électronique.

Contrôler, éditer, émarger le relevé tous les jours.

**Tolérance des températures des denrées**

Produits	T° cible
Fruits et légumes	+ 6 à + 8° C
Viandes hachées	0 à + 2° C
Viandes	0 à + 3° C
Beurre. OEufs. Fromages	0 à + 3° C
Poissons / crustacés/ mollusques	0 à + 2°C sur glace fondante.
4ème gamme	0 à + 4° C
Surgelés	-18° C

**Mesures correctives en cas de panne**

Les denrées dont la T° n'est pas conforme au tableau ci-dessus seront jetées.

Les denrées à T° conforme seront stockées dans les chambres froides appropriées.

En cas de stockage en enceinte commune, la température la plus basse s'impose.

Les denrées surgelées ayant une T° inférieure à -18°C en tout point du produit : voir procédure de décongélation

(cf pro 10).

Renseigner la fiche d'anomalie de contrôle des températures dans les chambres froides.

(cf F2)

Ne pas hésiter à jeter les marchandises dont la température n'est plus conforme.

Contactez rapidement la société de maintenance pour réaliser les réparations.

Pro 39 : Le plan de maintenance des équipements

Entretien				Fréquence				Commentaire
Vérification et Contrôle.	Contrat d'entretien obligatoire	Contrat d'entretien conseillé.	Contrôle par un technicien	Hebdo madaire	Mensuelle	Semes trielle	Annuelle	
Matériel de froid		X	X				X	Vérifier les fluides frigorigènes
Etanchéité circuits froid < 2kg	X		X				X	Contrôle des fuites
Matériel de cuisson		X	X				X	Contrôle de conformité
Matériel de cuisson gaz	X						X	Contrôle des fuites à l'interieur des appareils
Hotte de cuisine	X	X	X				X	Ramonage des conduits, nettoyage du ventilateur.
Filtres de hotte				X				Lavage des filtres
Analyse de l'eau			X		X			Contrôle de température de l'eau chaude.
			X				X	Contrôle légionelles.
Extracteur d'air	X		X				X	Ramonage des conduits, nettoyage du ventilateur.
Bac à graisse						X		Pompage
Monte-charge	X		X		X			Contrôle de conformité
Réseau de gaz	X		X				X	Contrôle de conformité et d'étanchéité (organisme de contrôle)
Remise en eau	Après une coupure ou un arrêt de plusieurs jours : laisser couler l'eau pendant quelques minutes (à tous les points d'eau).							

Cf/ F.3a

Pro 40 : Le plan de nettoyage et désinfection**Définition**

Le nettoyage et la désinfection sont des opérations qui consistent à assurer l'hygiène des matériels qui entrent directement ou indirectement en contact avec les aliments et de garder sain l'environnement des aliments.

**Le nettoyage**

Le nettoyage consiste à éliminer d'une surface toute souillure visible ou non.

La surface ainsi nettoyée est qualifiée de propre.

Nettoyage = action d'enlever les souillures physiques, chimiques et organiques.

**La désinfection**

La désinfection est une opération au résultat momentané, qui vise à éliminer ou tuer les microbes indésirables.

La surface ainsi désinfectée est qualifiée de saine ou hygiénique.

Désinfection = action d'éliminer les micro-organismes.

**Précautions visant à protéger les utilisateurs**

Conserver les fiches techniques des produits.

Conserver les fiches de données de sécurité à suivre en cas d'accident, à demander aux fournisseurs de produits lessiviels.

**Le PND**

Il définit l'organisation des opérations sous forme d'un programme d'actions formalisé qui recense l'ensemble des cibles et décrit précisément pour chacune d'elles les procédures à respecter.

Il convient de préciser : la zone, les équipements, la fréquence de nettoyage, le temps d'action, le rinçage éventuel, le matériel utilisé et la méthode employée.

Ne jamais utiliser des produits lessiviels pendant la phase de production (contamination chimique).

Attention, il ne faut jamais mélanger les produits d'entretien, ce mélange peut être très nocif pour vous et votre entourage.

Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

Émargement quotidien du planning de nettoyage par chaque personne concernée

## Pro 41 : Exemple de plan de nettoyage et désinfection

<b>Pro 41 - Exemple de plan de nettoyage et désinfection</b>					zone :
<b>Fréquence</b>	<b>Surfaces</b>	<b>Matériels</b>	<b>Produits</b>	<b>Méthode</b>	<b>Responsable</b>
Après chaque opération.	Mains.	Lave mains, brosse à ongles, essuie tout usage unique.	Savon bactéricide	Savonner, laisser agir 30 secondes, brosser, rincer et sécher au papier à usage unique.	
Après chaque service	Plan de travail, sol, étagères	Scotch britt, Balai brosse, raclette manuelle, raclette pour sol	Détergent puis désinfectant	A chaque fois, appliquer, laisser agir, brosser, rincer, racler.	
Après chaque utilisation	Petit matériel, matériel de cuisson (sauteuse, steam, friteuse...), trancheur.....	Lavette, scotch britt, brosse alimentaire.	Détergent, désinfectant, décapant four (friteuse)	Nettoyer, frotter, rincer. Débrancher l'appareil, démonter la machine, nettoyer, frotter, rincer, remonter les pièces.	
Quotidien	Machine à laver,	Brosse, scotch britt.	Détergent	En général, lavage automatique, sinon laver, déposer la poudre, faire tourner à vide.	
	Poubelles (contenaires, poubelles cuisines...)		Détergent, Désinfectant Eau de javel 12°,	Appliquer, laisser agir, brosser, rincer. Appliquer la javel, laisser agir, brosser, rincer, essuyer.	
	Piano, four, armoire chauffante, four de remise en température	Pulvérisateur, gants, scotch britt.	Décapant four	Se rapporter à la notice du produit utilisé.	
	Monte- charge	Balai brosse, balai à frange, seau	Javel 12°	Nettoyer, frotter avec le balai brosse (eau javellisée), rincer avec le balai à frange dans un seau d'eau claire.	
Hebdomadaire	Hottes	Pulvérisateur, gants, scotch britt.	Décapant four	Pulvériser, laisser agir, frotter, rincer.	
	Filtres			Démonter les filtres, pulvériser et les faire tremper la nuit. Rinçage le matin.	
	Chambres froides positives	Balai brosse, scotch britt, lavette, brosse alimentaire, raclette	Détergent, désinfectant	Appliquer, laisser agir, brosser, rincer, racler.	
Bimensuelle	Chambres froides négatives	Balai brosse, scotch britt, lavette, brosse alimentaire, raclette.	Détergent, désinfectant	Appliquer, laisser agir, brosser, rincer, racler.	
Mensuel	Plafonds, murs, étagères (en hauteur)	Balai mouilleur télescopique, 2 seaux, raclette, scotch britt.	Détergent, désinfectant	Appliquer, laisser agir, brosser, rincer, racler.	

	zone :
--	--------



Pro 42 : Exemple de planning de nettoyage et désinfection

ZONE :				Semaine du _____ au _____						Visa responsable
Quoi	Fréquences	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Visa responsable	
Murs										
Portes / poignées										
Sol/ siphons										
Chariot de transport										
Balance										
Lave mains										

Pro 43 : Le plan de lutte contre les nuisibles

Type de nuisibles	Actions		Fréquence	Localisation	Exécutant et référence du contrat
	Types	Produits (exemples)			
Rongeurs	Appâts	Tuerat	Pose 1 fois par an	Voir plan de localisation	Nom de la société
Insectes rampants (blattes, cafards...)	Pulvérisation	Pludecafar	Application 1 fois par an	Tous les locaux	Nom de la société
Insectes volants	Désinsectiseur électrique	Electrocutoit	Traitement continu	Voir plan de localisation	Voir plan de nettoyage et désinfection des locaux

Les appâts ne doivent pas être déplacés.

Vérifier l'efficacité du dispositif mis en place.

Respecter le plan de nettoyage et désinfection des locaux.

Vérifier l'étanchéité des fenêtres et des portes.

Les sacs poubelles doivent être bien fermés.

Le stockage ne doit pas attirer les nuisibles ni être source de contamination.

L'emplacement des appâts doit être indiqué sur le plan et dans chaque zone du service de restauration.

Les fiches techniques des produits, les fiches de données de sécurité (documents fournis par les revendeurs) doivent être disponibles sur chaque site.



Pro 44 : Les analyses microbiologiques**Réaliser des auto-contrôles bactériologiques**

Définir un plan d'auto-contrôles d'analyse bactériologique, en lien avec le laboratoire départemental, si c'est lui qui effectue les analyses.

Prélèvements de denrées alimentaires au plus près du service pour vérifier les bonnes pratiques d'hygiène (crudités, cuités, desserts réalisés sur place, produits à risques tels que steak haché)

Prélèvements de surface (plan de travail, matériel sensible, trancheur, couteaux, cutter, planche.....) pour valider le plan de nettoyage et désinfection. ( Cf / F4 )

Effectuer une rotation sur les prélèvements de différents produits , fixer les horaires de prélèvements avec le laboratoire départemental.

Ne pas prélever des denrées en sortie de cuisson (ne présente aucun intérêt).

Ne pas prendre les repas témoins qui sont destinés exclusivement aux services vétérinaires, en cas de suspicion de Toxi Infection

Alimentaire Collective.

**Mettre en place un contrat avec le laboratoire départemental**

Suivre les résultats et les interprétations.

Afficher les résultats du rapport d'analyses, informer l'ensemble du personnel affecté au service restauration.

Exploiter chaque résultat, en cas de résultat non conforme, vérifier l'ensemble des procédures de fonctionnement et mettre en place une action corrective (cf F5).

Notifier et archiver les actions correctives.

**Fréquence des analyses**

Un prélèvement mensuel est recommandé. Suivant le volume de l'activité, il sera nécessaire d'augmenter le nombre et la fréquence des prélèvements.

**Le contrôle de l'eau**

S'assurer annuellement de la potabilité de l'eau par le laboratoire d'analyses, les prélèvements doivent être réalisés successivement aux différents points d'eau de la cuisine (Décret n°2001-1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine. Arrêté du 1er février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire)

Suivre les résultats du contrôle de l'eau réalisé par la commune ou le syndicat intercommunal, archiver les attestations au sein de la cuisine, à la disposition des services vétérinaires.

*AT- Formation* préconise la mise en place d'un contrat avec un Laboratoire.

Pro 45 : La conduite à tenir en cas de Toxi infection alimentaire collective (TIAC)**Qu'est-ce une TIAC ?**

C'est l'apparition d'au moins 2 cas groupés de troubles essentiellement digestifs (nausées, vomissements, diarrhées, douleurs abdominales) avec ou sans fièvre, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

**Traitement urgent des sujets atteints**

Faire appel à une infirmière, un médecin ou, si nécessaire, à un service d'urgence.

**Conduite immédiate à tenir**

Le chef d'établissement prend connaissance d'une suspicion de TIAC :  
Prévenir sans délai les autorités compétentes :

Délégation Territoriale de l'agence régionale de santé (ARS) :	_____
ARS :	_____
DDPP :	_____
Après 16 h en semaine, contacter la Préfecture :	_____
	_____
	_____
	_____

Les plats témoins et les matières restantes ayant servi à la confection des repas doivent être mis à la disposition de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)  
(cf Pro 26).

**Renseignements à fournir**

Renseigner la fiche de déclaration de suspicion de TIAC.

Présenter tous les éléments de votre traçabilité (fiches d'auto-contôles, relevés de température.....), les feuilles de menus.

Déclaration réceptionnée par :	Date et heure de la déclaration :
--------------------------------	-----------------------------------

**DECLARATION DE SUSPICION DE TIAC (2 personnes concernées au moins)  
Il s'agit d'une simple déclaration d'accident alimentaire**

**1) Contexte**

Déclaration faite par (consommateur, médecin, établissement...) :
Coordonnées du déclarant :

**2) Lieu de l'intoxication**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consommation familiale <input type="checkbox"/></li> <li>• Restauration hors foyer <input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> <li>restauration collective à caractère social <input type="checkbox"/></li> <li>restauration commerciale <input type="checkbox"/></li> <li>autre (préciser) <input type="checkbox"/></li> </ul> </li> <li>• n°SIRET (hors TIAC familiale) :</li> </ul>	Nom et adresse de la famille ou de l'établissement + n° de téléphone
---	--

**3) Date de l'intoxication**

• date et heure du ou des repas suspect(s) :	
• date et heure des premiers symptômes :	
• date et heure des derniers symptômes :	

**4) Nombre de cas**

• nombre de personnes exposées :	• nombre de personnes hospitalisées :
• nombre de personnes malades :	• nombre de personnes décédées :

**5) Symptômes et nombre ou % de malades concernés**

Douleurs abdominales <input type="checkbox"/> Nb : % :	Vomissements <input type="checkbox"/> Nb : % :	Diarrhée <input type="checkbox"/> Nb : % :	Fièvre <input type="checkbox"/> Nb : % :
Manifestations allergiques <input type="checkbox"/> Nb : % :	Type :	Diarrhée sanglante <input type="checkbox"/> Nb : % :	
Autres :			

**6) Aliments possiblement en cause**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Aliment 1 incriminé</i> : Dénomination commerciale : Etablissement producteur ou distributeur : (nom, adresse, n°agrément)</li> <li>• <i>Aliment 2 incriminé</i> : Dénomination commerciale : Etablissement producteur ou distributeur : (nom, adresse, n°agrément)</li> <li>• <i>Aliment 3 incriminé</i> : Dénomination commerciale : Etablissement producteur ou distributeur : (nom, adresse, n°agrément)</li> </ul>
Œufs ou ovoproduits concernés : Non <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/>

7) Premières mesures prises ou prévues (inspection, prélèvement aliments ou malades, information autres services...) et observations éventuelles :

Pro 46 : L'archivage des documents**Liste des documents à archiver**

Déclaration et identification d'ouverture du service de restauration (Direction Départementale de la Protection des Populations)  
Traçabilité des produits (archives étiquetage).  
Fiches d'auto-contrôles.  
Plan de nettoyage et désinfection.  
Planning de nettoyage.  
Suivi médical du personnel.  
Plan de formation du personnel.  
Plan de dératisation.  
Contrôle bactériologique de l'eau.  
Analyses microbiologiques, aliments, surface, conservées 3 an minimum (Décret n°2006-1364 du 09 novembre 2006)  
Rapports des services vétérinaires.  
Contrats d'entretien des matériels.  
Suivi de l'entretien des hottes.  
Récupération des huiles de friture.

**Les fiches techniques**

Des matériels.  
Des produits (2ème, 3ème et 5ème gamme).  
Des produits d'entretien et des fiches de données sécurité.

**Organisation**

Classer chronologiquement et méthodiquement de manière à faciliter la recherche.  
A partir d'une donnée, il faut être en mesure de remonter tout l'historique de l'ensemble des étapes de la confection.

La traçabilité des documents concernant les denrées alimentaires doit être conservée pendant 5 ans.

## IV. Fiches de suivi des auto-contrôles

### Sommaire des fiches d'auto-contrôle.

- F. 1a Fiche de contrôle des températures chambre froide positive. « Beurre, œufs, Fromages, (BOF) »
- F. 1b Fiche de contrôle des températures chambre froide positive. « Fruits et Légumes »
- F. 1c Fiche de contrôle des températures chambre froide positive. « Viandes, Poissons »
- F. 1d Fiche de contrôle des températures chambre froide négative.
- F. 1e Fiche de contrôle des températures congélateur bahut.
- F. 1f Fiche de contrôle des températures. « salle des préparations froides »
- F. 2 Fiche anomalie de contrôle des températures.
- F. 3a Fiche de suivi de la maintenance des matériels.
- F. 3b Fiche de demande d'intervention suite à une panne des enceintes frigorifiques.
- F. 4 Fiche auto-contrôle de prélèvements de surface.
- F. 5 Fiche de suivi des résultats non conformes des analyses bactériologiques.
- F. 6 Fiche auto-contrôle à réception.
- F. 7 Fiche de non-conformité des livraisons.
- F. 8 Fiche de suivi de la mise en décongélation.
- F. 9a Fiche d'auto-contrôle « refroidissement rapide ».
- F. 9b Fiche d'auto-contrôle « remise en température ».
- F. 10a Fiche d'auto-contrôle « production froide ».
- F. 10b Fiche d'auto-contrôle « production chaude ».
- F. 11 Fiche de contrôle des huiles de friture.
- F. 12 Fiche d'information de la viande bovine.
- F. 13 Fiche d'auto-contrôle « températures du lave-vaisselle ».
- F. 14 Fiche de suivi des formations du personnel.
- F. 15 Fiche de suivi des visites médicales du personnel.

## F. 1a Fiche de contrôle des Temp° chambre froide positive «Beurre, Œufs, Fromages

(BOF)»

<b>Fiche de contrôle des températures</b>	<b>F.1a</b>
---	-------------

Si un écart de température est constaté, renseigner la fiche anomalie de contrôle des températures. <i>Étalonner la sonde 1 fois/mois.</i>		Valeurs limites : + 2 °C à + 4 °C ou température figurant sur l'étiquetage		
MOIS :		ANNEE :		
<b>chambre froide positive Beurre / Œufs / Fromages (B O F)</b>				
Jour	Relevé du matin en ° C	Relevé du soir en °C	Heure	Nom de l'agent
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

## F. 1b Fiche de contrôle des Temp° chambre froide positive. « Fruits et Légumes»

<b>Fiche de contrôle des températures</b>	<b>F.1b</b>
---	-------------

Si un écart de température est constaté, renseigner la fiche anomalie de contrôle des températures. <i>Étalonner la sonde 1 fois/mois.</i>		Valeurs limites : + 6 °C à + 8 °C ou température figurant sur l'étiquetage		
MOIS :		ANNEE :		
<b>chambre froide positive fruits et légumes</b>				
Jour	Relevé du matin en ° C	Relevé du soir en °C	Heure	Nom de l'agent
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

## F. 1c Fiche de contrôle des températures chambre froide positive «Viandes, Poissons»

## Fiche de contrôle des températures

F.1c

Si un écart de température est constaté, renseigner la fiche anomalie de contrôle des températures. *Étalonner la sonde 1 fois/mois.*

Valeurs limites : + 0 °C à + 2 °C  
ou température figurant sur l'étiquetage

MOIS :

ANNEE :

## chambre froide positive viandes, poissons

Jour	Relevé du matin en ° C	Relevé du soir en °C	Heure	Nom de l'agent
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

## F. 1d Fiche de contrôle des températures chambre froide négative.

<b>Fiche de contrôle des températures</b>	<b>F.1d</b>
---	-------------

Si un écart de température est constaté, renseigner la fiche anomalie de contrôle des températures. <i>Étalonner la sonde 1 fois/mois.</i>		Valeurs limites : - 18 °C - 15°C pour les congelés en contrôle réception (seulement à réception)		
MOIS :		ANNEE :		
<b>chambre froide négative</b>				
Jour	Relevé du matin en °C	Relevé du soir en °C	Heure	Nom de l'agent
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

## F. 1e Fiche de contrôle des températures congélateur bahut.

Fiche de contrôle des températures				F.1e
Si un écart de température est constaté, renseigner la fiche anomalie de contrôle des températures. <i>Étalonner la sonde 1 fois/mois.</i>			Valeurs limites : - 18 °C	
MOIS :		ANNEE :		
<b>Congélateur bahut</b>				
Jour	Relevé du matin en °C	Relevé du soir en °C	Heure	Nom de l'agent
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

## F. 1f Fiche de contrôle des températures. « salle des préparations froides »

<b>Fiche de contrôle des températures</b>	<b>F.1f</b>
---	-------------

Si un écart de température est constaté, renseigner la fiche anomalie de contrôle des températures. <i>Étalonner la sonde 1 fois/mois.</i>		Valeurs cible : + 10 °C Limite critique : + 12°C		
MOIS :			ANNEE :	
<b>Salle des préparations froides</b>				
Jour	Relevé du matin en ° C	Relevé du soir en °C	Heure	Nom de l'agent
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

F. 2 Fiche anomalie de contrôle des températures.

<b>Fiche anomalie de contrôle des températures</b>	<b>F.2</b>
--	------------

	BOF	Fruits & légumes	Viandes	Surgelés	Autres (préciser)
Chambre froide contrôlée					

Date :	Opérateur :
--------	-------------

Anomalie constatée :		
Non-conformité :		
Personne contactée :	Société contactée :	
Mesure prise sur les produits:	Quantités et produits concernés :	Mesure prise pour le matériel :
Visa du responsable :		

## F. 3a Fiche de suivi de la maintenance des matériels.

<b>Fiche de suivi maintenance des matériels de cuisine (Pro 39)</b>	<b>F. 3a</b>
---	--------------

Entreprises pouvant intervenir. (domaine de compétences)			Coordonnées des entreprises		
Type Matériel	Désignation et caractéristique de l'appareil	Date de la panne	Date d'intervention	Nom et visa intervention	Contrôle de l'intervention
Matériel de froid					
Matériel de cuisson					
Autre					
Hotte de cuisine					
Filtres de hotte					
Analyse de l'eau					
Extracteur d'air					
Bac à graisses					
Monte-charge					
Réseau de gaz					

F. 3b Fiche de demande d'intervention suite à une panne des enceintes frigorifiques.

Fiche de demande d'intervention suite à une panne des enceintes frigorifiques.	F3b
--	-----

Date de la panne :	Mesure d'urgence prise concernant les denrées alimentaires :
Nature de la panne :	
Appareil concerné :	
Entreprise ayant effectué la réparation :	Date de la réparation :
Opérateur :	Signature opérateur :

## F. 4 Fiche auto-contrôle de prélèvements de surface.

<b>Fiche auto-contrôle de prélèvements de surface</b>	<b>F. 4</b>
---	-------------

DATE	SURFACE CONTRÔLÉE	OÙ	RÉSULTAT		MESURE(S) PRISE(S)	OPÉRATEUR	RESPONSABLE
			CONFORME	NON CONFORME			
Chef de cuisine :				Responsable :			

## F. 5 Fiche de suivi des résultats non conformes des analyses bactériologiques.

Fiche de suivi des résultats non conformes  
d'analyses bactériologiques

F. 5

Date du Prélèvement	Produit ou Surface Analysé	Analyses Bactériologiques effectuées sur le Prélèvement	Résultat des Analyses
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

Tout résultat non conforme des analyses bactériologiques effectuées par un laboratoire doit faire l'objet d'une mesure corrective écrite.

Nature de la non-conformité	Action(s) Corrective(s)	
	Menée(s) par :	
	Date de l'action :	

Le laboratoire d'analyses peut apporter des conseils dans la recherche des causes des non conformités bactériologiques détectées et dans la mise en place d'actions correctives adaptées.



## F. 7 Fiche de non-conformité des livraisons.

<b>Fiche de non-conformité des livraisons</b>	<b>F. 7</b>
---	-------------

Date de livraison :	Nature de la non-conformité	Actions correctives	
Produits	<input type="checkbox"/> Conditionnement  <input type="checkbox"/> Étiquetage  <input type="checkbox"/> Quantité  <input type="checkbox"/> DLC / DLUO  <input type="checkbox"/> Température  <input type="checkbox"/> Qualité  <input type="checkbox"/> Autres	Actions immédiates	
Fournisseurs		Actions différées :	
Date de fabrication		Actions différées :	
Date de congélation		Actions différées :	
Date d'abattage		Actions différées :	
DLC / DLUO		Actions différées :	
N° de lot		Actions différées :	
Produit conservé :		Information DDPP :	
<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
Signature du livreur :		Signature opérateur :	
Réponse fournisseur :			













## F. 12 Fiche d'information de la viande bovine.

Fiche d'information de la viande bovine		F.12
	Plat :	
	Servi le :	
	<b><u>ORIGINE :</u></b>	
<b>Pays de naissance :</b>		
<b>Pays d'élevage :</b>		
<b>Pays d'abattage :</b>		

© Copyright 2015 - AT - Formation - TOUTE REPRODUCTION INTERDITE  
 Plan de Maitrise Sanitaire n° 20181029 PMS







## V- Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP

### 1. Le plan H.A.C.C.P

Cela signifie : Analyse des dangers physiques, microbiologiques et chimiques et mesures préventives.

### 2. La nouvelle réglementation : le paquet hygiène

Le paquet hygiène englobe l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'au consommateur en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, le transport et la distribution. Cette nouvelle réglementation européenne est composée essentiellement de six règlements principaux et de deux directives :

Règlement (CE) n° 178/2002 : Fixe les principes généraux de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et définissant des mesures d'alerte de gestion des crises.

Règlement (CE) n° 183/2005 : Relatif aux activités des exploitants du secteur de l'alimentation animale à tous les stades de leur intervention, depuis la production primaire d'aliments pour animaux jusqu'à leur mise sur le marché.

Règlement (CE) n° 852/2004 : Relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Ce règlement établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention de tous les exploitants du secteur alimentaire. Ce règlement s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 853/2004 : Relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale. Ce règlement établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale transformées ou non transformées.

Règlement (CE) n° 882/2004 : Relatif aux contrôles officiels effectués sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux, les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Règlement (CE) n° 854/2004 : Fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) n° 2073/2005 : Fixe les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes et les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer lorsqu'ils mettent en œuvre les mesures d'hygiène.

Directive 2002/99/CE : Fixe les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Directive 2004/41/CE : Directive qui abroge les directives sectorielles existantes (17 au total). Elle précise que seuls persistent dans l'attente des deux règlements spécifiques correspondants :  
-les critères microbiologiques.  
-les dispositions relatives aux températures.

Arrêté du 21 décembre 2009: Relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Note de service du 23 mai 2011: La présente note de service a pour objet de préciser les modalités d'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires et contenant.

Les différents règlements du paquet hygiène sont basés sur l'harmonisation des pratiques pour assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Il approfondit la démarche H.A.C.C.P initiée par les établissements. Une analyse des dangers spécifiques à chaque site et à chaque méthode de travail est indispensable; pour cela, il n'y a pas d'obligation de moyens mais une obligation de résultats

### 3. La méthode H.A.C.C.P

C'est une méthode permettant d'identifier et d'évaluer les dangers associés aux différents stades du processus de fabrication d'une denrée alimentaire et de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise. Elle doit être considérée comme une approche raisonnée, organisée et systématique visant à donner la confiance appropriée en ce qu'un produit satisfera aux exigences de sécurité.

### 4. Les objectifs de la méthode H.A.C.C.P

L'H.A.C.C.P est un outil qui a pour objectif de se donner les moyens de garantir la sécurité des consommateurs; pour cela, cette approche repose sur quatre missions principales :

- ✓ l'analyse des dangers
- ✓ le choix des moyens de maîtrise adaptés (maîtrise des risques)
- ✓ la surveillance des conditions d'exécution
- ✓ l'évaluation des performances
- ✓ L'analyse des dangers

Cette analyse doit faire ressortir les indices qui compromettent, menacent la sécurité ou l'existence d'une personne ou d'une chose et la situation qu'il en résulte.

Les dangers reposent sur quatre points :

- ✓ la nature et l'agent dangereux (physique ex : morceaux de verre; chimique ex : substance toxique; micro biologique ex : virus, bactérie, moisissures...).
- ✓ la gravité des manifestations qu'il engendre sur le plan humain.
- ✓ la fréquence de ces manifestations ou de la présence du danger
- ✓ le risque qui se caractérise par la probabilité de manifestation d'un danger.

Une fois ces paramètres étudiés, les dangers seront hiérarchisés selon leur différente gravité et probabilité d'apparition.

Ainsi, seuls les éléments significatifs concernant la sécurité des aliments seront pris en compte dans l'étude H.A.C.C.P.

### ✓ La maîtrise des risques

Cette étape a pour objectif de déterminer les moyens à mettre en œuvre pour s'assurer que les dangers soient maîtrisés. Elle fait suite à la mission précédente qui était l'analyse des dangers.

La maîtrise des risques repose sur deux aspects :

- les points déterminants
- la maîtrise des points critiques (ccp)

Il s'agit de l'ensemble des mesures préventives que l'on peut mettre en œuvre et qui sont contrôlées par des paramètres mesurables.

### ✓ La surveillance des conditions d'exécution

Le but de cette mission est de s'assurer que les procédures écrites sont effectivement suivies et mises en œuvre.

Dans ce domaine, on parle le plus souvent de contrôles ou d'auto-contrôles.

### ✓ L'évaluation des performances

L'évaluation des performances (analyses bactériologiques par exemple) vise à vérifier que la démarche réalisée est efficace et qu'elle permet de garantir la sécurité au consommateur.

## 5. Les 7 principes de la méthode H.A.C.C.P

### - 1er PRINCIPE : Identifier et hiérarchise les dangers

Identifier les dangers éventuels à tous les stades de la chaîne alimentaire. Lorsque l'on a identifié l'ensemble des dangers, il est essentiel de les hiérarchiser afin de ne retenir que ceux qui ont réellement une importance pour la salubrité des aliments. On recherchera les mesures préventives applicables.

### - 2ème PRINCIPE : Identifier les points critiques pour la maîtrise (ccp)

Déterminer les points qui peuvent être contrôlés pour éliminer ou diminuer un danger. Un ccp peut être une matière première, une procédure, une étape où la perte de maîtrise serait susceptible d'entraîner un risque inacceptable. Un ccp doit être toujours mesurable.

### - 3ème PRINCIPE: Établir des limites critiques.

© Définir des limites critiques (valeurs cibles, tolérances, barèmes temps/températures de cuisson ou de refroidissement) en se référant à des critères permettant de s'assurer que le ccp est maîtrisé.

### - 4ème PRINCIPE : Procédures de surveillance.

Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les points critiques.

- 5ème PRINCIPE : Établir des actions correctives.

Dans le cas où la surveillance démontre qu'un point critique n'est plus maîtrisé, des actions correctives sont à mettre en œuvre, c'est à dire lorsque les critères correspondants ne sont pas respectés.

-6ème PRINCIPE : Vérifier l'efficacité du système H.A.C.C.P

Il s'agit de s'assurer que les dispositions prises sont bien appliquées et efficaces; cette vérification se fait généralement sous forme d'audits, complétée par des analyses bactériologiques (examens des produits et des surfaces de travail).

-7ème PRINCIPE : Établir un système documentaire.

Le système documentaire doit permettre de retracer l'utilisation ou la localisation des produits alimentaires au moyen d'identification enregistrée, à tous les stades de leur fabrication.

## 6. Les différents risques sanitaires

### • Les Toxi Infections Alimentaires Collectives (TIAC)

C'est un groupe de personnes malades après avoir consommé une ou plusieurs denrées alimentaires.

Un foyer de TIAC est défini par l'apparition d'au moins deux cas groupés similaires d'une même symptomatologie, en général digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

(cf/ pro 44 « Conduite à tenir en cas de TIAC »)

### • Les risques microbiologiques

Il existe plusieurs sortes de microbes comme les bactéries, les virus parasites, les champignons (levures), les algues, etc.

Les microbes peuvent être utiles (ferments lactiques), responsables d'altérations ou mauvais (pathogènes) pour l'organisme.

Dans le paragraphe "Les principales bactéries", nous avons présenté quelles étaient les principales bactéries susceptibles de présenter un risque ou un danger pour la production des plats préparés dans les restaurants scolaires.

### • Les risques chimiques

Ils peuvent être de plusieurs origines : résidus de produits d'entretien sur le matériel de préparation, incorporation involontaire de produits d'entretien dans une préparation, ou autre.

Les risques chimiques peuvent également venir d'une interaction entre le contenant et le contenu; il ne faut jamais utiliser un contenant pour une autre utilisation que celle prévue initialement.

Vérifier que les produits de nettoyage et de désinfection sont aptes au contact des denrées alimentaires et le stockage doit se faire dans un local fermé à clé.

Le risque chimique est également présent pour le personnel de production lors de la manipulation des produits d'entretien.

Veiller à respecter les procédures du plan de nettoyage et désinfection.

(cf/ pro 39 « le plan de nettoyage et désinfection »)

#### • Les risques physiques

Le risque physique comprend tous les objets ou matières pouvant se retrouver dans le produit fini. Cela peut être des cheveux, des matières plastiques comme des restes d'emballages, des résidus ferreux, du verre, de la porcelaine et bien d'autres choses.

Les conséquences peuvent être plus ou moins graves pour les personnes qui les ingèrent (étouffement, perforation d'organes...).

#### • Les risques allergènes

Les risques que le consommateur ingère un produit auquel il est allergique peuvent être très graves, voire mortels. Les quantités allergisantes peuvent être infimes ou très grandes.

Les personnes allergiques doivent connaître la composition de ce qu'elles mangent ou même savoir ce qui a été en contact avec le produit alimentaire (contamination croisée).

Il faut pouvoir informer les consommateurs sur la composition des produits.

#### Liste des allergènes

La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques est actuellement la suivante :

Liste des allergènes	Exclusions
<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose</li> <li>• Maltodextrines à base de blé</li> <li>• Sirops de glucose à base d'orge</li> <li>• Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.</li> </ul>
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	
<b>Oeufs</b> et produits à base d'oeufs	
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin arachides et produits à base d'arachides
<b>Soja</b> et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile et la graisse de soja entièrement raffinées</li> <li>• Tocophérols mixtes naturels</li> <li>• Phytostérols et esters de phytostérol dérivés</li> </ul>

Liste des allergènes	Exclusions
	d'huiles végétales de soja <ul style="list-style-type: none"> <li>Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja</li> </ul>
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques</li> <li>Lactitol</li> </ul>
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l</b> (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	

Certains ingrédients et substances ont fait l'objet d'une exemption temporaire dans l'attente des résultats des évaluations scientifiques.

L'allergénicité a été confirmée pour 9 substances et ingrédients :

- le lysozyme (produit à partir d'œufs) utilisé dans le vin
- l'albumine (produite à partir d'œufs) utilisée comme agent de clarification dans le vin et le cidre
- la gélatine de poisson utilisée comme support d'arôme
- les produits à base de lait utilisés comme agents de clarification dans le vin et le cidre
- l'huile essentielle de feuilles et graines de céleri
- l'oléorésine de graines de céleri
- l'huile essentielle de moutarde
- l'huile essentielle de graines de moutarde
- l'oléorésine de graines de moutardes

Ces 9 substances doivent donc désormais mentionnées sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Concernant les produits mis sur le marché qui ne font pas référence à ces substances et afin de faciliter l'adaptation des opérateurs aux règles de l'étiquetage, le décret autorise la vente jusqu'à épuisement des stocks des produits étiquetés avant le 31 mai 2009.

#### L'étiquetage des ingrédients allergènes

L'ingrédient doit figurer sur l'étiquetage dans la liste des ingrédients de la denrée par **une référence claire au nom de l'allergène**.

Par exemple, si la recette d'une denrée met en œuvre de la lécithine issue de soja en tant qu'émulsifiant, celle-ci devra être mentionnée en tant que telle dans la liste des ingrédients : "émulsifiant : lécithine de soja", et non "émulsifiant : lécithine" ou "émulsifiant : E322".

#### La présence fortuite d'allergènes

Les règles d'étiquetage ne concernent que les ingrédients introduits volontairement par le fabricant dans la recette du produit.

La présence fortuite d'allergènes majeurs (contamination involontaire par contact avec d'autres produits sur la chaîne de fabrication, lors du stockage ou du transport) n'est pas impossible.

En conséquence, les industriels de l'agroalimentaire doivent évaluer les risques de contamination et tout mettre en œuvre pour les réduire.

Un étiquetage du type *peut contenir des traces de...* ou *susceptible de contenir des...* ne constitue qu'un dernier recours dans le cas où il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination fortuite.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous d'une [direction départementale \(de la cohésion sociale et\) de la protection des populations \(DD\(CS\)PP\)](#).

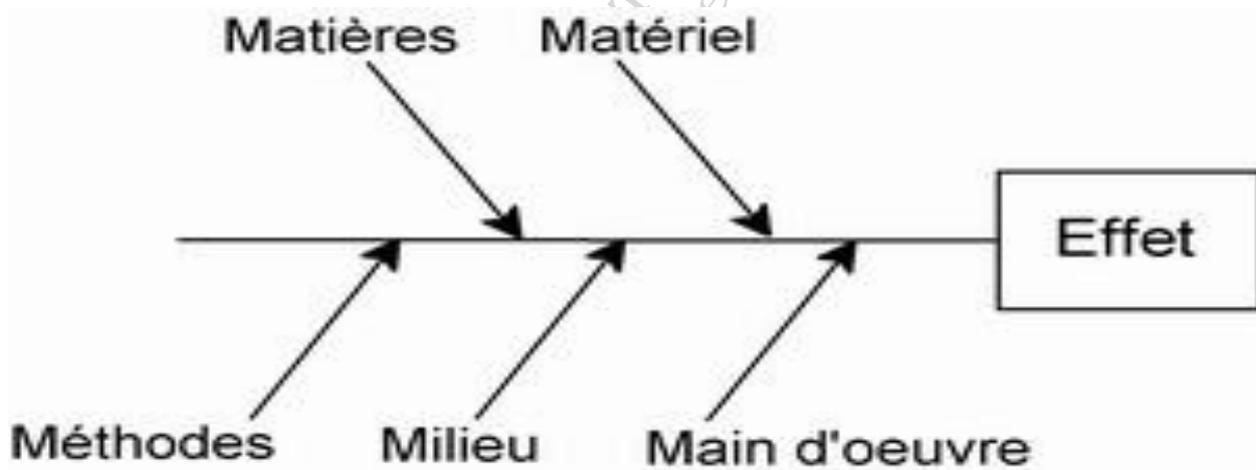
### 7. La méthode des 5 M

La méthode des 5M sert à identifier les causes (sources/facteurs) de contamination et de prolifération microbienne possibles et à mettre en place les moyens de surveillance et de contrôle visant à la maîtrise des points critiques.

Cette méthode se décline selon les 5 points suivants :

- 1 - La matière première (source d'apport initial et de contaminations croisées)
- 2 - Le milieu (locaux, air, eau, surfaces)
- 3 - Le matériel (nature, conception, entretien)
- 4 - La méthode (organisation du travail dans le temps et l'espace)
- 5 - La main d'oeuvre (santé et comportement du personnel sur le plan de l'hygiène)

Le diagramme d'Ishikawa ou diagramme en "arêtes de poisson" schématise cette méthode.



## 8. Analyse des dangers biologiques

Mesure de maîtrise pour des dangers biologiques identifiés individuellement

BACTERIES	RISQUES BACTERIOLOGIQUES	ALIMENTS A RISQUE	MESURES PREVENTIVES (s'appliquant à la bactérie)
Staphylocoques (Staphylococcus aureus)	Contamination par mains, matériel et surfaces	Poissons surgelés Crudités tous les aliments manipulés	Port du masque bucco nasal en cas de rhume Les produits sont goûtés avec cuillère à usage unique Visite médicale annuelle
Salmonelles	Viandes et volailles insuffisamment cuites	Oeufs en coquille	Utilisation d'ovo produits pasteurisés Respect de la note de service utilisation des oeufs en coquille du 7 août 2006 Lavage des mains après manipulation des oeufs coquille Visite médicale annuelle Élimination de la mayonnaise et des produits en contenant
Listeria	Contamination post-traitement thermique	Fromage au lait cru Poissons fumés, crus Poissons surgelés Produits carnés	Pas d'utilisation de poisson cru Utilisation de fromages et de poissons fumés provenant d'ateliers agréés Pas de consommation de viande crue
Bacillus cereus	Plats cuisinés conservés à T° ambiante après cuisson	Riz, Pâtes, légumineuses, poissons surgelés, viandes grillées, légumes surgelés	Refroidissement en cellule de +63°C à +10°C en - de deux heures.
Anisakis SPP	Poissons laissés à T° ambiante ou mal réfrigérés	Poisson frais, surgelés	BPH, respect de la chaîne du froid.
Clostridium perfringens	Plats à base de viandes réalisés en grande quantité qui n'ont pas été refroidis suffisamment vite.	Viandes en sauce, grosses pièces de viandes, langues, légumineuses	Refroidissement en cellule de +63°C à +10°C en - de deux heures
Clostridium botulinum	Cuisson insuffisante	Charcuteries artisanales Conserves familiales	Refroidissement en cellule de +63°C à +10°C en - de deux heures Pas d'utilisation de produits d'origine familiales et artisanales (agrément)
Escherichia coli 0157:H7	Tout produit contaminé	Steaks et viandes hachées et produits laitiers (lait cru et les fromages au lait cru)	Lavage des mains Cuisson des steaks à 65°C à cœur (pas de cuisson rosée) Utilisation de fromages provenant d'ateliers agréés
Pseudomonas	Non-respect de la chaîne du froid, mauvais entretien des enceintes réfrigérées	Légumes, salade, viandes, volailles, poissons, eau	Réfrigération des aliments (0°C et +3°C) Désinfection du matériel et locaux réfrigérés

## 9. Tableau de détermination des points à risque et mesures préventives par secteur

<b>RECEPTION</b>			
<b>5 M</b>	<b>Source de l'apparition du danger</b>	<b>Mesures de maîtrise</b>	<b>CCP ou BPH ?</b>
matière	Multiplication par des températures de denrées trop hautes	Contrôle des températures à réception	BPH (Pro de 01 à 10)
	Multiplication par DLC ou DLUO dépassée	Contrôle à réception, rangement ordonné et répertorié, respect du 1er entré 1er sorti.	
méthode	Multiplication par un temps d'attente important à température ambiante avant rangement	Ranger les produits rapidement en respectant les priorités de rangement en fonction de la sensibilité des produits.	BPH (Pro de 01 à 10)
		Dans le cas de livraison simultanée, les produits frais seront priorisés aux produits surgelés.	
		Stockage de la palette dans une chambre froide dédiée s'il y a possibilité	
matière	Contaminations par denrées Déteriorées	Contrôle à réception de l'état de fraîcheur	BPH (Pro de 01 à 10)
	Contaminations par emballages, conditionnements détériorés	Contrôler l'intégrité des emballages	
matériel	Contaminations par engin de transport souillé	Vérifier au besoin l'état du moyen de transport	BPH (Pro de 01 à 10)
		(Propreté, rangement des produits, validité de l'agrément du véhicule réfrigéré)	
milieu	Contaminations par courant d'air par locaux et / ou matériels souillés	Respect du Plan de Nettoyage et Désinfection	BPH PND (Pro de 01 à 10)
		Utiliser un chariot réservé à cette zone	
		Pas de stockage à même le sol	
		Maintenir les portes fermées en dehors des temps de réception.	
PND : Plan de Nettoyage et Désinfection. BPH : Bonnes pratiques d'hygiène.			

<b>STOCKAGE REFRIGERE</b>			
<b>5 M</b>	<b>Source de l'apparition du danger</b>	<b>Mesures de maîtrise</b>	<b>CCP ou BPH ?</b>
milieu	Multiplication par des températures de stockage trop hautes	Contrôler et enregistrer les températures d'ambiance des chambres froides 2 fois par jour. Ne pas laisser les portes ouvertes inutilement, refermer rapidement.	BPH (Pro de 03à 10)
méthode	Multiplication par DLC ou DLUO dépassée	Rangement ordonné et répertorié (mise en avant des DLC sur les emballages à l'aide de marqueurs), respect de la rotation du 1er entré 1er sorti. Noter les DLC sur les fiches inventaires.	BPH (Pro de 03à 10)
milieu	Contaminations par chambres froides souillées	Appliquer le plan de nettoyage et désinfection.	BPH (Pro de 40à 42)
méthode	Contaminations par mélange de produits de niveaux d'hygiène différents	Ranger les produits par famille : Chambre froide BOF : Stockage sans décartonnage. Chambre froide viandes charcuteries : réserver les étagères supérieures aux produits décartonnés rangés dans des contenants propres et les étagères inférieures au stockage de livraison avec emballages. Chambre froide négative : Stockage sans décartonnage, laisser les sachets dans les cartons. Chambre froide fruits et légumes : Stockage sans décartonnage, dissocier si possible les fruits et légumes sur les étagères, les légumes terreux seront stockés en partie basse, sans que rien ne soit stocké à même le sol. La 4ème gamme sera stockée entre 0° et 4°C, vérifier les températures de ces produits lors du rangement.	BPH (Pro de 01à 10)

<b>STOCKAGE EPICERIE</b>			
<b>5 M</b>	<b>Source de l'apparition du danger</b>	<b>Mesures de maîtrise</b>	<b>CCP ou BPH ?</b>
milieu	Contaminations par réserves souillées	Appliquer le plan de nettoyage et désinfection Pas de stockage au sol	BPH (Pro de 03 à 10)
méthode	Contaminations par mélange de produits de niveaux d'hygiène différents	Rangement des produits sans décartonnage sur étagères	BPH (Pro de 03 à 10)

© Copyright 2015 - AT - Formation - TOUTE REPRODUCTION INTERDITE  
Plan de Maitrise Sanitaire n° 20181029 PMS

## DÉCONDITIONNEMENT ET DÉBOITAGE

5 M	Source de l'apparition du danger	Mesures de maîtrise	CCP ou BPH ?
méthode	Multiplication attente des produits avant déconditionnement	Le déconditionnement des produits réfrigérés et surgelés doit se faire rapidement pour éviter la remontée en température des denrées, Sortir les denrées au fur et à mesure.	BPH (Pro de 08 à 11)
	Multiplication attente des produits après déconditionnement	Utilisation rapide des produits déconditionnés ou stockage en chambre froide dédiée. Décongélation : la décongélation s'effectue en chambre froide 0° et +3°C, identifier le produit à l'aide d'une étiquette indiquant la date de mise en décongélation.	BPH (Pro de 08 à 11)
	Contaminations par couvercles des boîtes de conserve souillées	Appliquer sur le couvercle et la pointe de l'œuvre boîte avant l'ouverture, une lingette désinfectante.	BPH (Pro 11)
	Contaminations des produits par les emballages ou conditionnements	Décartonner les produits avant le rangement en chambre froide, à la sortie de la chambre froide, en zone de déconditionnement. Évacuer les emballages au fur et à mesure, en respectant le circuit d'évacuation des déchets. Favoriser l'élimination de la dernière enveloppe du produit dans la zone de déconditionnement. Ne pas mettre en contact le conditionnement et la planche à découper par exemple.	BPH (Pro de 01 à 10) (Pro 37)
Main d'oeuvre	Contaminations par le personnel	Une veste ou blouse de cuisine de couleur claire à ouverture rapide. Un pantalon sans revers. Un tablier en coton. Un tablier à usage unique pour des opérations salissantes (lavage des végétaux...) Chaussures de sécurité, semelles anti-dérapantes blanches (de préférence fermées). Une coiffe englobant la totalité de la chevelure. Le port des bijoux et le vernis à ongles sont strictement interdits. Port de gants à usage unique Port de masque en cas de nécessité (rhume...)	BPH (Pro 33)
matière	Contaminations par produits détériorés	Vérifier l'état des conditionnements avant ouverture, + DLC / DLUO. Conserver les étiquettes des matières premières.	BPH (Pro de 08 à 11) (Pro 46)
milieu	Contaminations par locaux et /ou matériels souillés	Appliquer le plan de nettoyage et désinfection Évacuer les déchets dans les sacs poubelles fermés	BPH (Pro 40 41 42 37)

<b>LAVAGE ET DESINFECTION DES FRUITS ET LEGUMES</b>			
<b>5 M</b>	<b>Source de l'apparition du danger</b>	<b>Mesures de maîtrise</b>	<b>CCP ou BPH ?</b>
milieu	Multiplication attendue des produits après traitement	Sortir les denrées au fur et à mesure de leur traitement. Utilisation rapide des produits ou stockage en chambre froide dédiée.	BPH (Pro de 12 à 14)
	Contaminations par locaux et /ou matériels souillés	Appliquer le plan de nettoyage et désinfection Évacuer les déchets dans les sacs poubelles fermés	BPH (Pro 40 41 42 37)
matière	Contaminations par légumes très terreux	Utilisation de pommes de terre lavées si possible Traitement des légumes très terreux indépendamment.	BPH (Pro de 12 à 14)
matière	Contaminations par matériel en contact avec produits souillés	Désinfection des planches à découper avec détergent désinfectant. Le trempage à l'eau de javel une fois par semaine est conseillé.	BPH (Pro de 40 à 42) (Pro 30)
méthode	Contaminations de la pulpe lors du tranchage ou du râpage	Lavage des légumes à cuire. Lavage des fruits dont on peut manger la peau. Décontamination par chloration pour les crudités	BPH (Pro de 12 à 14)
Main d'œuvre	Contaminations par le personnel	Une veste ou blouse de cuisine de couleur claire à ouverture rapide. Un pantalon sans revers. Un tablier en coton. Un tablier à usage unique pour des opérations salissantes (lavage des végétaux...). Chaussures de sécurité, semelles anti-dérapantes blanches (de préférence fermées). Une coiffe englobant la totalité de la chevelure. Le port des bijoux et le vernis à ongle sont strictement interdits. Port de gants à usage unique Port de masque en cas de nécessité (rhume....)	BPH (Pro 33)

PREPARATIONS FROIDES DECOUPE ET DRESSAGE			
5 M	Source de l'apparition du danger	Mesures de maîtrise	CCP ou BPH ?
milieu	Multiplication par température du local trop élevée	Local réfrigéré entre 10° et 12°C Contrôle et enregistrement de la température 1 fois par jour Les produits sont stockés entre 0° et 3°C lors des pauses (pas d'attente prolongée de produits non-utilisé dans cette zone, 10° n'est pas une température de conservation)	BPH (Pro 15 et 16)
	Contamination par l'environnement du matériel	Stocker la vaisselle sur chariot assiette couvert d'une housse de protection. Couvrir trancheur avec housse après nettoyage	BPH (Pro 15 16 29)
matière	Multiplication par température des denrées trop élevée	Les produits sont sortis au fur et à mesure; en cas d'attente, ils sont entreposés entre 0° et 3°C Stocker si possible la vaisselle de dressage au froid, la veille de l'utilisation.	BPH (Pro 15 et 16)
méthode	Multiplication par attente prolongée en fabrication	Local réfrigéré : rentrer les échelles terminées en chambre froide entre 0° et 3°C (rentrer les produits en chambre froide en cas de pause) Contrôler la température du local 1 fois par jour	BPH (Pro 15 et 16)
	Multiplication par attente des produits après fabrication	Local non réfrigéré : rentrer les produits grille par grille en chambre froide Ne laisser aucun produit entreposé à température ambiante Rentrer les produits en chambre froide en cas de pause	
	Contamination par la mise en contact du conditionnement et produit	Dans le cas où la dernière enveloppe du produit rentre dans cette zone, utiliser un emplacement choisi pour l'ouverture de ces conditionnements. L'ouverture des poches est dissociée du tranchage (pour éviter de manipuler avec les mêmes gants le conditionnement et le produit) Éliminer au fur et à mesure les conditionnements	BPH (Pro 15 16 37)
	Contamination par locaux et /ou matériels souillés	Laisser le plan de travail propre entre différentes opérations Appliquer le plan de nettoyage et désinfection Evacuer les déchets dans les sacs poubelles fermés	BPH (Pro 40 41 42 37)
Main d'œuvre	Contaminations par le personnel	Une coiffe englobant la totalité de la chevelure. Le port des bijoux et le vernis à ongle sont strictement interdits. Port des gants ou mains lavées pour les manipulations directes de denrées ne subissant pas ou plus de cuisson (changer les gants à chaque changement d'activité, jeter les gants avant de sortir du local). Porter un gant pour les petites coupures; en cas de rhume, porter un masque bucco nasal dans les zones de production Goûter les produits avec un ustensile à usage unique	BPH (Pro 33 36)

## STOCKAGE EN CHAMBRE FROIDE JOUR

5 M	Source de l'apparition du danger	Mesures de maîtrise	CCP ou BPH ?
milieu	Multiplication par des températures de stockage trop hautes	Température entre 0° et +3° C Contrôler et enregistrer la température d'ambiance 2 fois par jour. Ne pas laisser les portes ouvertes inutilement, refermer rapidement.	BPH (Pro de 03 à 10)
	Contaminations par chambres froides souillées	Appliquer le plan de nettoyage et désinfection.	BPH (Pro de 40 à 42)
méthode	Multiplication par DLC ou DLUO dépassée	Vérifier les DLC Étiqueter les produits entamés ou fabriqués à la date d'ouverture ou fabrication et DLC interne conformément aux instructions étiquetage. Pour les charcuteries et fromages, garder l'étiquette originale avec le produit	BPH (Pro de 04 à 06)
méthode	Contaminations par mélange de produits de niveaux d'hygiène différents	Chambre froide réservée aux produits déconditionnés couverts et propres.	BPH (Pro de 04 à 06)

© Copyright 2015 - AT - Formation - TOUTE REPRODUCTION INTERDITE  
Plan de Maitrise Sanitaire n° 20181029 PMS

## CUISSON / MAINTIEN AU CHAUD REFROIDISSEMENT RAPIDE / REMISE EN TEMPÉRATURE

5 M	Source de l'apparition du danger	Mesures de maîtrise	CCP ou BPH ?
méthode	Multiplication par attente des produits avant cuisson	Sortir les produits à cuire au moment de la mise en cuisson (pas d'attente de produits non-utilisés à température ambiante)	BPH (Pro 17 18)
	Survie par non respect des couples temps / température de cuisson	Respect des bonnes pratiques de cuisson	BPH (Pro 17 18)
	Multiplication par attente des produits après cuisson	Maintenir les préparations à + 63°C à cœur jusqu'à consommation ou refroidissement. (pas d'attente de produits non-utilisés à température ambiante)	CCP 01 (Pro 25)
		Refroidissement rapide : 63° à 10°C en moins de 2 heures Épaisseur maximum des produits à refroidir 5 cm.	CCP 02 (Pro 22)
	Multiplication par remise en température trop longue	Contrôle de la remise en température de 10°C à 63° en moins d'1 heure	BPH (Pro 23)
Main d'œuvre	Contaminations par le personnel	<p>Une coiffe englobant la totalité de la chevelure. Le port des bijoux et le vernis à ongle sont strictement interdits.</p> <p>Port des gants ou mains lavées pour les manipulations directes de denrées ne subissant pas ou plus de cuisson (changer les gants à chaque changement d'activité, jeter les gants avant de sortir du local).</p> <p>Porter un gant pour les petites coupures; en cas de rhume, porter un masque bucco nasal dans les zones de production</p> <p>Goûter les produits avec un ustensile à usage unique</p>	BPH (Pro 33 35 36)
méthode	Contamination par matériels de préparation et conditionnement souillés	<p>Acheminer le matériel souillé au fur et à mesure à la plonge Ne rien stocker au sol.</p> <p>Matériels (bacs, couvercles et petit matériel) doivent être parfaitement propres</p> <p>Dans le cas où la dernière enveloppe du produit rentre dans cette zone, utiliser un emplacement choisi pour l'ouverture de ces conditionnements</p>	BPH (Pro 30)
milieu	Contamination par locaux et /ou matériels souillés	<p>Laisser le plan de travail propre entre différentes opérations</p> <p>Appliquer le plan de nettoyage et désinfection</p> <p>Evacuer les déchets dans les sacs poubelles fermés</p>	BPH (Pro 40 41 42 37)

DISTRIBUTION SELF				
5 M	Source de l'apparition du danger	Mesures de maîtrise	CCP ou BPH ?	
méthode	milieu	Multiplication par attente des préparations froides avant le service	Pré-refroidissement de la vitrine réfrigérée avant chargement Contrôle de la température de l'enceinte au premier chargement	BPH (Pro 25)
		Multiplication par attente des préparations chaudes avant le service	Pré-chauffage du bain marie avant chargement (tous les compartiments sont fermés)	BPH (Pro 25)
			Stockage en armoire de maintien (jusqu'au chargement du bain marie) Contrôle de la température de l'enceinte au premier chargement.	
		Multiplication par température des produits pendant le service	Contrôle des températures des plats chauds et froids en début de service	BPH (Pro 25)
		Multiplication par réutilisation des excédents	Réutiliser les excédents conformément aux instructions : « Gestion des excédents des plats prévus au menu »	BPH (Pro 28)
Main d'œuvre	Contaminations par le personnel	<p>Une coiffe englobant la totalité de la chevelure. Le port des bijoux et le vernis à ongle sont strictement interdits.</p> <p>Port des gants ou mains lavées pour les manipulations directes de denrées ne subissant pas ou plus de cuisson (changer les gants à chaque changement d'activité, jeter les gants avant de sortir du local).</p> <p>Porter un gant pour les petites coupures; en cas de rhume, porter un masque bucco nasal dans les zones de production</p> <p>Goûter les produits avec un ustensile à usage unique</p>	BPH (Pro 33 35 36)	
méthode	Contamination par matériel de service contaminant	Débarrasser les plans de travail de tout matériel inutilisé, utiliser du matériel de service parfaitement propre	BPH (Pro 40 41 42 37)	
	Contamination par locaux et/ou matériel souillés	Appliquer le plan de nettoyage / Lavage désinfection du matériel en laverie Évacuer les déchets dans des sacs poubelle fermés	BPH (Pro 40 41 42 37)	

LA PLONGE BATTERIE			
5 M	Source de l'apparition du danger	Mesures de maîtrise	CCP ou BPH ?
méthode	Contaminations par essuyage avec un torchon	Laisser la batterie s'égoutter (si essuyage, utiliser du papier à usage unique)	BPH (Pro 30)
	Contaminations par Matériels et locaux souillés	Appliquer le plan de nettoyage / Lavage désinfection du matériel Évacuer les déchets dans des sacs poubelle fermés BPH	(Pro 30 37 40 41 42)
	Contaminations par défaut de lavage	Lavage manuel : - Utilisation conseillée d'un Détergent, Dégraissant, Désinfectant pour ces opérations - Vérifier avant le début de la phase de vaisselle, la présence des produits de lavage Lave batterie : - Vérifier avant le début de la phase de vaisselle, la présence des produits de lavage et rinçage	BPH (Pro 30)
Main d'œuvre	Contaminations par le personnel	Une coiffe englobant la totalité de la chevelure. Le port des bijoux et le vernis à ongle sont strictement interdits. Port des gants ou mains lavées pour les manipulations directes de denrées ne subissant pas ou plus de cuisson (changer les gants à chaque changement d'activité, jeter les gants avant de sortir du local). Porter un gant pour les petites coupures; en cas de rhume, porter un masque bucco nasal dans les zones de production Goûter les produits avec un ustensile à usage unique	BPH (Pro 33 35 36)
milieu	Survie par température de rinçage trop basse	Vérifier les températures du lave batterie et notamment la température de rinçage qui doit être supérieure à 80°C.	BPH (Pro 30)
	Contaminations par l'environnement	Ranger le matériel retourné, ranger les planches verticalement Protéger les matériels sensibles (outils batteurs, lame mixeur, bols mixeur) en les rangeant retournés ou couverts	BPH (Pro 30)
méthode	Contaminations sur matériel sensible	Les couteaux sont rangés dans un bac fermé ou armoire à couteaux Trempe conseillé des planches avec détergent désinfectant ou eau de javel	BPH (Pro 30)
	Contaminations par étagères et locaux souillés par l'environnement	Appliquer le plan de nettoyage / Lavage désinfection du matériel en laverie Évacuer les déchets dans des sacs poubelle fermés	BPH (Pro 30 40 41 42 37)

<b>LA PLONGE VAISSELLE</b>			
<b>5 M</b>	<b>Source de l'apparition du danger</b>	<b>Mesures de maîtrise</b>	<b>CCP ou BPH ?</b>
méthode	Contaminations par essuyage avec un torchon	Pas d'essuyage de la vaisselle, attendre l'arrivée de la vaisselle à la fin du tapis avant de la ranger (pour permettre un séchage optimal)	BPH (Pro 29)
Main d'œuvre	Contaminations par le personnel	<p>Une coiffe englobant la totalité de la chevelure. Le port des bijoux et le vernis à ongle sont strictement interdits.</p> <p>Port des gants ou mains lavées pour les manipulations directes de denrées ne subissant pas ou plus de cuisson (changer les gants à chaque changement d'activité, jeter les gants avant de sortir du local).</p> <p>Porter un gant pour les petites coupures; en cas de rhume, porter un masque bucco nasal dans les zones de production Goûter les produits avec un ustensile à usage unique</p>	BPH (Pro 29 33 35 36)
		<p>Respecter le secteur propre et sale du lave-vaisselle. En cas de renfort sur le secteur sale, se laver les mains avant de manipuler la vaisselle propre</p>	
méthode	Contaminations par lave-vaisselle et locaux souillés	<p>Appliquer le plan de nettoyage / Lavage désinfection du matériel en laverie Évacuer les déchets dans des sacs poubelle fermés</p>	BPH (Pro 29 30 40 41 42 37)
	Contaminations par défaut de passage au lave-vaisselle	Tout le matériel passe au lave-vaisselle	BPH (Pro 29)
milieu	Survie par température de rinçage trop basse	Vérifier les températures du lave batterie et notamment la température de rinçage qui doit être supérieure à 80°C.	BPH (Pro 29)
	Contaminations par l'environnement	<p>Ranger sans essuyage au fur à mesure la vaisselle dans les chariots propres dédiés. Protéger la vaisselle à l'aide de housses de protection en les rangeant dans le local vaisselle propre. Ne rien stocker au sol</p>	BPH (Pro 29)
méthode	Contaminations par étagères et locaux souillés par l'environnement	<p>Appliquer le plan de nettoyage / Lavage désinfection du matériel en laverie Évacuer les déchets dans des sacs poubelle fermés</p>	BPH (Pro 29 40 41 42 37)

10. Documents relatifs aux ccp

Les points critiques (CCP) sont mis en évidence lors de l'analyse des dangers, au cours des étapes précédentes :

Un CCP (Maitrise Point Critique) est une étape au niveau de laquelle :

- ✓ Une mesure préventive permettant de diminuer ou éliminer le danger est appliquée.
- ✓ L'apparition de cette mesure est mesurable ou observable : possibilité de mesurer un critère (température.....) dont la valeur est corrélée à la probabilité de maîtrise du danger à un niveau acceptable pour la santé du consommateur.
- ✓ La surveillance est systématique ou permanente.

Nous avons identifié 2 points critiques :

CCP 01 : « Maintien en températures »

CCP 02 : « Refroidissement rapide »

CCP	VALEUR CIBLE	SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTIVES	DOC. ASSOCIÉS
Maintien en températures des préparations froides	+3° C Tolérance +10°c - de 2 h d'exposition	- les préparations froides seront retirées de l'enceinte réfrigérée de stockage au plus près de la consommation, dans un délai maximum de 2 heures, sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10°C.	- Si la température de + 10 °C est dépassée après deux heures de présentation, les entrées seront détruites.	Pro 15 16 25
Maintien en températures des préparations chaudes	Produits devant rester à une température > + 63°C	A la fin de la cuisson : prise de température à coeur du produit qui doit être à > + 63°C. A la mise en armoire de maintien en T°: prise de température à coeur du produit qui doit être à > + 63°C.	- En cas de température non satisfaisante (entre +60°et +63°C), effectuer un flash thermique, passage rapide au four 10 minutes à 90°C, pour atteindre les + 63°C en tous points du produit. Réaliser un nouveau relevé de la température et son enregistrement. - Si la température est en dessous de 60°C, les produits seront éliminés et la fiche anomalie de contrôles des températures (cf F2) sera renseignée.	Pro 17 18 25
Refroidissement rapide	Produits devant passer de +63° C à +10° en moins de deux heures	Il est conseillé d'effectuer une vérification de la température au bout d'une heure. Renseigner la fiche d'auto-contrôle de refroidissement rapide (cf F9a).	En cas de non réalisation de l'objectif, les produits seront jetés. Rechercher les causes (température d'entrée en cellule supérieure à +63°C, épaisseur trop importante, cellule trop chargée, fonctionnement de la cellule.....) Renseigner une fiche de non-conformité (cf F2).	Pro 22

11. Analyse des dangers biologiques

Etapes	Apparition du danger	Causes du danger	Mesures préventives	Surveillance	Actions correctives
Réception	Morceaux de lames de cutter	Matériel	Utiliser des lames non sécables ou couteaux d'office	Contrôle visuel	Changement de matériel. Sensibilisation personnel.
Stockage	Nuisibles (insectes, rongeurs)	Milieu	Plan de désinsectisation et dératisation	Contrôle visuel et visites systématiques	
Déboîtage	Limaille	Matière	Vérifier l'état du couteau	A chaque utilisation	Changement si nécessaire
Tous secteurs	Verres, vitres, limaille	Matière	En cas de bris de verre = élimination des denrées	Contrôle visuel	Élimination des produits
	Bijoux	Méthode Main d'œuvre	Débarrasser mains et avant-bras des bijoux, pas de faux ongles, port d'une coiffe (cheveux, oreilles)	Contrôle visuel	Sensibilisation du personnel

© Copyright 2015 - AT - Formation - TOUTE REPRODUCTION INTERDITE  
 Enregistré auprès de la DRAAF Rhône-Alpes sous le n° 82 0200 47 2014 au répertoire ROFHYA  
 Plan de Maitrise Sanitaire n° 20181029 PMS

## 12. Analyse des dangers chimiques

Etapes	Apparition du danger	Causes du danger	Mesures préventives	Surveillance	Actions correctives
Stockage	Contaminations par produits d'entretien à proximité de denrées alimentaires	Méthode Milieu	Stockage des produits dans un lieu spécifique. Stocker les gants, papiers à usage unique séparément des produits d'entretien	Contrôle visuel	Sensibilisation et formation du personnel
Légumerie	Pesticides	Matière	Laver les fruits et légumes (Pro 13)	Contrôle visuel et analyses	Sensibilisation et formation du personnel
	Javel	Méthode	Rinçage après désinfection (Pro 13)	Contrôle visuel et analyses	Sensibilisation et formation du personnel
Cuisson	Lessive de potasse (décapant four)	Méthode	Rinçage abondant, pas de denrées à proximité (Pro 40)	Contrôle visuel	Sensibilisation et formation du personnel
Friture	Substances cancérigènes (huiles de friture)	Méthode	Contrôles des huiles fréquents (Pro 24)	Contrôle	Sensibilisation et formation du personnel
Préparations Froides	Produits de lavage/désinfection	Méthode	Rinçage abondant, pas de denrées à proximité (Pro 40)	Contrôle / prélèvement de surface	Sensibilisation et formation du personnel
Laverie	Tous produits de nettoyage	Méthode	Passage de la batterie en machine (Pro 30)	Contrôle visuel	Sensibilisation et formation du personnel
Tous secteurs	Produits de maintenance	Matériel	Utilisation de graisse alimentaire	Contrôle visuel	Sensibilisation et formation du personnel
	Plomb	Milieu	Utilisation de peinture sans plomb	Contrôle fiche technique	Sensibilisation et formation du personnel
	Raticides, insecticides	Milieu	Plan de localisation (Pro 43)	Contrôles fréquents	Sensibilisation et formation du personnel
	Détergent, désinfectant	Main d'œuvre	Nettoyage réalisé sans denrée à proximité (Pro 40)	Contrôle méthode	Sensibilisation et formation du personnel
	Tous produits de nettoyage	Méthode	Stockage en réserve appropriée	Contrôle visuel	Sensibilisation et formation du personnel

**VI. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes**

(retrait / rappel)

Conservation des documents

Bons livraison / Factures	10 ANS	Gestionnaire
Les documents d'enregistrement	1 an minimum	Archivage à la semaine dans le bureau du chef de cuisine
- contrôles réception,		
- contrôles températures de stockage,		
- contrôles refroidissement,		
- contrôle remise en température		
- contrôles distribution		
- contrôles transport		
- contrôle des huiles de friture,		
- enregistrement des nettoyages...	1 an minimum	Lieu d'archivage à déterminer sur chaque site
Étiquettes matières premières (photo numérique archivage par semaine (disque dur ou CD, sauvegarder systématiquement ces données), étiquettes conservées à la semaine avec le menu		
Analyses microbiologiques (aliments et surfaces)	3 ANS MINIMUM (Décret n° 2006-1364 du 9 novembre 2006)	Archivage dans le bureau chef de cuisine

Instructions Étiquetage et DLC des denrées

Étiquetage des produits refroidis en cellule	
Une identification (étiquette ou inscription) est apposée sur chaque bac ou barquette ou sur l'échelle; elle comprend au minimum, la nature du produit, date de fabrication et date limite de consommation et au besoin des informations complémentaires (nombre de parts, modalités de remise en température etc.) et numéro d'agrément pour les cuisines centrales	
DLC produits maintenus à +63°C et refroidis en cellule à l'issue du service	J+1
DLC produits refroidis en cellule immédiatement après cuisson	J+3

Modèle d'étiquette pour produits entamés

Nom du produit:	
Date d'ouverture:	
DLC interne:	

Modèle d'étiquette pour produits refroidis en cellule ou fabriqués

Nom du produit:	
Date de fabrication :	
Date limite de consommation :	
A conserver entre 0° et 3°C	

Dispositions en matière de traçabilité étiquettes, retrait, rappel, informations DDPP

Direction Départementale de Protection de la Population (DDPP)

Traçabilité fournisseurs

Cette traçabilité est composée

- De la liste des fournisseurs (note sur les marchés en cours), bons de livraison et/ou factures, documents contrôles à réception
- Des étiquettes des ingrédients pour les numéros de lot (ou photos)
- Des transporteurs ayant livré les denrées alimentaires (àagrafer avec le bon de livraison)

Définition d'un lot dans l'établissement

Avant transformation : Le lot est indiqué sur l'étiquette du fabricant (à côté de la DLC ou DLUO)

Après transformation : Un lot correspond à un libellé de menu fabriqué un même jour

Modalités de retrait\* d'un lot

Dès que l'établissement a connaissance (ou doute) qu'un lot ou un élément d'un lot est susceptible de menacer la santé du consommateur, ce lot est retiré en totalité et éliminé (y compris les produits entamés restés en cuisine).

Les denrées sont soit rendues aux fournisseurs soit jetées dénaturées à l'extrait de javel en sacs poubelles fermés.

Dans le cas de produits concernés par l'alerte, isoler et identifier « Produit non consommable » en attente de reprise ou élimination.

Modalités de rappel\* et d'information des consommateurs

Alerter la cellule de crise pour prise de décision :

✓ Le lot a été donné aux consommateurs mais non consommé : le produit est retiré par le personnel de cuisine. Les denrées sont soit rendues aux fournisseurs soit jetées dénaturées à l'extrait de javel en sacs poubelles fermés.

✓ Dans le cas de produits concernés par l'alerte, isoler et identifier « Produit non consommable » en attente de reprise ou élimination (conservation d'un échantillon systématique)

✓ Les consommateurs ont consommé ce lot : la cellule de crise déterminera les modalités de surveillance et au besoin d'information des consommateurs.

Modalités d'information des organismes de contrôle

Au cas où vous êtes à l'origine de l'alerte, une information est faite à la Direction Départementale de Protection des Populations :

Tel : \_\_ / \_\_ / \_\_ / \_\_ / \_\_

N° de Fax : \_\_ / \_\_ / \_\_ / \_\_ / \_\_

Mail: ddppsv@\_\_\_\_\_gouv.fr

ainsi qu'à votre fournisseur.

\* Retrait : on parle de retrait lorsque le produit n'a pas été mis à disposition du consommateur.

\* Rappel : on parle de rappel si le produit a déjà été présenté au consommateur.

Tous les documents et échantillons qui assurent la traçabilité sont tenus à disposition des organismes de contrôle

Références réglementaires :

- Articles 18 et 19 du règlement CE n° 178/2002 du 28 janvier 2002

Exemple :

## FICHE DE TRANSMISSION DE L'ALERTE A LA DDPP 66

<b>Émetteur</b> : <input type="checkbox"/> Fabricant <input type="checkbox"/> Autre (préciser) :		<b>URGENT-ALERTE</b>	<b>Date</b> : <b>Destinataire</b> : <b>DDPP 66</b> (fax. : 04.68.54.49.51 / mail : ddpp-sv@pyrenees-orientales.gouv.fr)
<b>Émetteur</b> Société : Nom de l'interlocuteur : Fonction : Téléphone : Portable : Télécopie : Mél :	<b>Produit</b> Dénomination : N° agrément / identification : Marques commerciales : Responsable mise sur le marché : Code EAN : Format : Identification du lot : DLC / DLUO : Quantité : Fournisseur :	<b>Motif de la transmission et risque potentiel (*)</b>	

(\*) Si le motif de la transmission est un résultat d'analyse : fournir copie du rapport d'essai et indiquer si l'analyse a été faite sur un produit déconditionné et/ou manipulé ou non

**Mesures** : (indiquer dans la case le code suivant : **1** pour mesures prises / **2** pour mesures envisagées / **3** pour mesures demandées)

Blocage temporaire du produit /  Retrait /  Rappel de produit (Communiqué de presse :  affichage : )

Information du fournisseur /  Information du fabricant

**Autres mesures** : analyses sur le lot, sur d'autres lots, blocage d'autres lots....

Échantillon ayant fait l'objet de l'analyse conservé : Oui  Non  Sans objet

**Commentaires** :

**VII. Divers****1. Les restaurants satellites**

<b>RECEPTION DES REPAS</b>	
1	Porter sa tenue de cuisine correctement (coiffe comprise, débarrasser mains et avant-bras de bijoux et montres, gourmette, alliance...)
2	Contrôler les températures chambres froides 2 fois par jour conformément à la procédure 05.
3	Mettre en marche l'armoire de maintien
4	Contrôler les denrées à réception conformément à la procédure 05 (en présence du livreur dans la zone réception)
5	Ranger les préparations froides dans l'enceinte froide
6	Gérer le stock notamment le 1er rentré, 1er sorti ; respecter la DLC / DLUO conformément à la procédure 06 Eliminer les emballages de livraison des enceintes froides
7	Appliquer le plan de nettoyage et viser le document d'enregistrement

<b>PREPARATIONS FROIDES</b>	
1	Porter sa tenue de cuisine correctement (coiffe comprise, débarrasser mains et Avant-bras de bijoux et montres, gourmette, alliance...)
2	Porter des gants pour les manipulations directes de denrées ne subissant pas ou plus de cuisson (ne mettez pas les gants trop tôt, jeter vos gants avant sortir de la zone)
3	N'introduisez aucun emballage (carton, bois) dans cette zone. Seule la dernière enveloppe du produit rentre dans cette zone. Conserver la traçabilité matière première des composants menus
4	Limiter le temps d'exposition des produits : Local réfrigéré : rentrer les échelles terminées en chambre froide entre 0° et 3°C (rentrez les produits en chambre froide en cas de pause) Contrôler la température du local 1 fois par jour conformément à la procédure 05. Local non réfrigéré : rentrer les produits grille par grille en chambre froide Rentrer les produits en chambre froide en cas de pause Stocker si possible la vaisselle de dressage au froid la veille de l'utilisation
5	Goûter les produits avec un ustensile à usage unique.
6	Etiqueter les produits entamés à la date d'ouverture et DLC interne conformément aux instructions étiquetage.
7	Laisser les plans de travail propres entre les différentes opérations. Eliminer au fur et à mesure les conditionnements Evacuer les déchets dans des sacs poubelle fermés
8	Acheminer le matériel souillé au fur et à mesure à la plonge.
9	Ne rien stocker au sol.
10	Appliquer le plan de nettoyage et viser le document de contrôle

<b>REMISE ET MAINTIEN EN TEMPERATURE</b>	
1	Porter sa tenue de cuisine correctement (coiffe comprise, débarrasser mains et avant-bras de bijoux et montres, gourmette, alliance...)
2	N'introduisez aucun emballage (carton, bois) dans cette zone. Seule la dernière enveloppe du produit rentre dans cette zone. Conserver la traçabilité matière première des composants menus
3	Remettre en température les repas (barquettes) Contrôler les produits en remise en température conformément à la procédure 5 (10° à 63°C en moins d'1 heure) Contrôler les températures des enceintes de stockage chaudes conformément à la procédure 05 Transférer les barquettes dans des bacs inox puis stocker en enceinte chaude
4	Laisser les plans de travail propres entre les différentes opérations. Eliminer au fur et à mesure les conditionnements Evacuer les déchets dans des sacs poubelle fermés
5	Acheminer le matériel souillé au fur et à mesure à la plonge.
6	Ne rien stocker au sol.
7	Appliquer le plan de nettoyage et viser le document de contrôle.

© Copyright 2015 - AT - Formation - TOUTE REPRODUCTION INTERDITE  
Plan de Maitrise Sanitaire n° 20181029 PMS

<b>DISTRIBUTION</b>	
1	Porter sa tenue de cuisine correctement (coiffe comprise, débarrasser mains et avant-bras de bijoux et montres, gourmette, alliance...) Vérifier propreté tenue avant le début du service
2	N'introduisez aucun emballage (carton, bois) dans cette zone Seule la dernière enveloppe du produit rentre dans cette zone
3	Contrôler les températures des enceintes de stockage chaudes et froides conformément à la procédure 05
4	Stocker les préparations chaudes en étuve, en armoires de maintien ou en bain-marie dès la fin de cuisson; En bain marie maintenir les préparations chaudes couvertes jusqu'au service (tous les compartiments sont fermés)
5	Contrôler la qualité des huiles friteuse conformément à la procédure 24
6	Contrôler la température des produits en distribution conformément à la procédure 05
7	Mettre en place les préparations froides en vitrine ou sur les meubles réfrigérés de distribution 5 minutes avant le début du service
8	Prélever les échantillons témoins conformément à la procédure 27
9	Réutilisation des excédents : Tous les plats présentés aux convives ou remis en température sont éliminés à la fin du service Conservation possible jusqu'à la DLC des plats entreposés entre 0° et 3°C dans leur conditionnement de livraison
10	Evacuer les déchets dans des sacs poubelle fermés.
11	Ne rien stocker au sol.
12	Appliquer le plan de nettoyage et viser le document de contrôle

<b>PLONGE BATTERIE</b>	
1	Porter sa tenue de cuisine correctement (coiffe comprise, débarrasser mains et avant-bras de bijoux et montres, gourmette, alliance...) Au besoin porter un tablier plastique de protection
2	Lavage manuel, conformément à la procédure 30 - Utilisation conseillée d'un détergent dégraissant désinfectant pour ces opérations - Vérifier avant le début de la phase de vaisselle la présence des produits de lavage
3	Lave batterie : - Vérifier avant le début de la phase de vaisselle la présence des produits de lavage et rinçage - Vérifier les températures du lave batterie et notamment la température de rinçage doit être supérieure à 80°C.
4	Laisser la batterie s'égoutter (si essuyage utiliser du papier à usage unique)
5	Stocker le matériel retourné dans un endroit propre et sec.
6	Ranger les planches verticalement dans un endroit propre et sec Trempage conseillé des planches avec détergent désinfectant ou eau de javel diluée à 9°, brossage, temps contact 15 minutes et rinçage (notamment après une période de non utilisation prolongée) Raboter ou changer les planches régulièrement
7	Protéger les matériels sensibles (outils batteurs, lame mixeur, bols mixeur) en les rangeant retournés ou couverts
8	Ne rien stocker au sol.
9	Evacuer les déchets dans des sacs poubelle fermés.
10	Appliquer le plan de nettoyage et viser le document de contrôle. Appliquer la procédure de détartrage du lave-batterie En fin de service laissez la porte du compartiment du lave-batterie ouverte

<b>PLONGE VAISSELLE</b>	
1	Porter sa tenue de cuisine correctement (coiffe comprise, débarrasser mains et avant-bras de bijoux et montres, gourmette, alliance...)
2	Vérifier avant le début de la phase de vaisselle la présence des produits de lavage et rinçage.
3	Maintenir les portes fermées sur les zones propres
4	Vérifier les températures du lave-vaisselle et notamment la température de rinçage qui doit être supérieure à 80° conformément à la procédure 29.
5	Respecter le secteur propre et sale Éviter les croisements de vaisselles sales et propres, éviter les croisements avec les déchets. - Stocker les déchets sous la table de tri dans des poubelles fermées avec un couvercle le temps du service. - Évacuer les poubelles mobiles vers le local "déchets" après chaque service. Si vous devez traverser la zone dite " propre ", assurez-vous que toute la vaisselle propre soit bien rangée et protégée à l'aide de housse, et que les poubelles soient bien fermées à l'aide des couvercles .
6	Attendre l'arrivée de la vaisselle à la fin du tapis avant de la ranger (pour permettre un séchage optimal)
7	Ranger sans essuyage et au fur et à mesure la vaisselle dans les chariots propres réservés. Après rangement mettre les housses de protection ou couvercles ou fermer les portes des armoires de rangement
8	Ne rien stocker au sol
9	Evacuer les déchets dans des sacs poubelle fermés.
10	Appliquer le plan de nettoyage et viser le document de contrôle. Appliquer la procédure de détartrage du lave vaisselle En fin de service laissez les portes des compartiments du lave vaisselle Ouvertes

## 2. Les « pique-nique »

Pour les voyages pédagogiques, travaux pratiques, etc..., des « pique-nique » peuvent être préparés.

Ils seront conditionnés dans des sacs plastique et composés de produits alimentaires se conservant à température ambiante (chips, salade appertisée, tomates entières, pâté en coupelle, thon, sardines, maquereau en conserve individuelle, dosettes assaisonnement, fruits entiers, compotes individuelles, yaourts ou crèmes stérilisées, gâteau de riz stérilisé, crème mont blanc individuelle, biscuits, nougat, pâtes de fruits, pain, bouteilles d'eau, briquette lait UHT...).

La composition des sachets se fait en zone magasin. Les aliments ouverts non consommés doivent être jetés après le repas; les repas non distribués peuvent être réutilisés.

## 3. Les gammes de produits

Les différentes gammes de produits correspondent à l'évolution historique et logique de la présentation commerciale des produits.

Elles commencent par les produits frais, commercialisés à l'état brut pour arriver à la présentation la plus récente, appelée 5ème gamme (produits végétaux cuits sous vide, pasteurisés et réfrigérés).

### **Les produits de la 1ère gamme : produits bruts**

Il s'agit des produits végétaux (fruits et légumes), viande et poisson, commercialisés à l'état brut.

### **Les produits de la 2ème gamme : produits appertisés et semi-conserve**

Ce sont les aliments en conserves (procédé inventé par Nicolas Appert).

### **Les produits de la 3ème gamme : produits congelés et surgelés**

Il s'agit des produits végétaux, plats cuisinés, poisson et viande, congelés et surgelés conservés au froid négatif à -18°C.

### **Les produits de la 4ème gamme : produits crus sous vide**

Ce sont les fruits et légumes frais prêts à l'emploi (lavés, épluchés, égouttés, coupés et conservés dans une atmosphère sans air); la conservation est assurée entre 0° et +4°C.

### **Les produits de la 5ème gamme : produits cuits ou pasteurisés sous vide**

Il s'agit des produits végétaux cuits avant ou après leur conditionnement (blancs de poireaux, betteraves rouges, pommes de terre...) mais aussi les plats cuisinés à l'avance, viande et poisson, conditionnés sous vide; dans tous les cas, la conservation se fait au réfrigérateur (0° à +4°C).

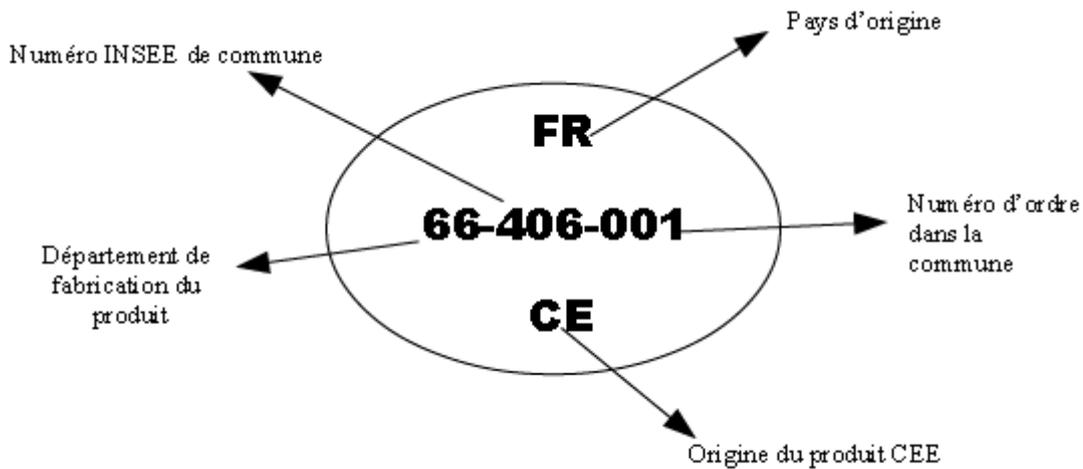
Les produits de la 6ème gamme : produits semi élaborés déshydratés

Cette catégorie regroupe les produits semi élaborés appartenant au secteur de l'épicerie (économat). Ils permettent de réaliser des préparations culinaires ou pâtisseries en supprimant certaines étapes de la fabrication traditionnelle (fonds de sauce, potage, poudre à crème, liants...).

## 4. Compléments information magasin

Les codes couleurs des fruits et légumes		
COULEURS DE L'ETIQUETTE	CATEGORIES	DEFINITIONS
ROUGE	Extra	Qualité supérieure
VERTE	I	Bonne qualité
JAUNE	II	Qualité marchande
GRIS	III	Interdit à la vente sur le marché du frais

L'agrément communautaire des produits d'origine animale :



## 5. LEXIQUE

### **A**

#### ACTION CORRECTIVE

Action, disposition, mesure mise en oeuvre lorsque la surveillance (c'est-à-dire les mesures préventives) révèle un CCP (point critique) non maîtrisé ou plus maîtrisé.

#### ANALYSE DES DANGERS

Procédé de la démarche HACCP, qui a pour objectif l'identification des dangers significatifs, compte tenu de leur fréquence et de leur sévérité.

#### AUTOCONTROLE

Mode de surveillance par lequel le personnel exerce son propre contrôle sur le résultat de son travail, que ce soit par des prélèvements de surface, des analyses bactériologiques de préparations culinaires, etc. Ces auto-contrôles peuvent se réaliser par le biais d'une convention avec le Laboratoire Départemental, qui s'occupe des prélèvements et transmet les résultats.

#### AEROBIE

Caractère des organismes qui se développent en présence d'oxygène ou des milieux oxygénés.

#### ANAEROBIE

Caractère des organismes qui se développent sans oxygène ou des milieux privés d'oxygène.

### **B**

#### BACTERICIDE

Se dit d'une substance qui tue les bactéries, ex : eau de Javel, alcool...

#### BACTERIOSTATIQUE

Se dit d'une substance qui ralentit la croissance et la multiplication des micro-organismes, sans les détruire.

#### BAIN-MARIE

Technique de cuisson consistant à cuire dans une plaque creuse remplie d'eau et permettant de remettre ou de maintenir en température certains produits.

### **C**

#### CCP : CONTROL CRITICAL POINT

En anglais, CCP signifie point critique pour la maîtrise des dangers, c'est-à-dire l'ensemble des moyens préventifs qu'il est possible de mettre en oeuvre pour maîtriser un risque. La maîtrise des CCP permet de réduire un danger et doit conduire à un niveau de sécurité acceptable.

#### CONTAMINATION

Ensemble des éléments indésirables présents dans une matière première. La contamination est dite initiale quand elle est déjà présente dans la matière première avant toute manipulation. La contamination est dite croisée quand elle se produit au contact d'un autre aliment ou produit.

### CONTAMINATION INITIALE

Éléments indésirables de nature microbiologique, physique, chimique présents dans une matière première, alimentaire ou non réceptionnée sur un établissement.

### CONTRÔLE VISUEL

Vérification visuelle de la conformité d'un produit, d'un aliment, avec des critères préétablis. Exemple : contrôle visuel de la tenue vestimentaire du personnel, on vérifie par un simple coup d'œil que l'ensemble de la tenue est revêtue (chaussures, charlotte...) et on s'assure de sa propreté.

## **D**

### DANGER

Tout ce qui menace ou compromet la sécurité d'un aliment, d'une préparation. Le danger peut être :

- physique : corps étrangers, cailloux, terres, peinture écaillée...
- biologique : germes, microbes, bactéries...
- chimique : produits lessiviels, polluants, résidus...

### DESINFECTION

Opération de nettoyage, au moyen de produits chimiques et d'un protocole, qui vise à réduire le nombre de germes et de bactéries présents et susceptibles d'entraîner des contaminations.

Désinfecter c'est réduire, voire annuler ce risque de contamination.

### DESINFECTANT

Substance utilisée pour la désinfection, qui possède des propriétés bactéricides.

### DLC : DATE LIMITE DE CONSOMMATION

Date au-delà de laquelle un aliment ne peut être mis à la vente ou consommé.

### DLUO : DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

Date jusqu'à laquelle il est conseillé de consommer l'aliment, afin qu'il conserve ses propriétés spécifiques : son goût, sa texture, son parfum...

Autrement dit, il n'est pas dangereux de consommer un aliment quelques semaines au-delà de sa DLUO, mais celui-ci risque probablement d'être moins savoureux.

## **E**

### ELEMENTS DE MAITRISE

Facteurs techniques, actions ou activités requis pour éliminer un danger identifié ou réduire sa sévérité ou sa probabilité d'apparition à un niveau acceptable. (définis dans les tableaux HACCP avec les mesures préventives).

### ELEMENTS DE PREUVE

Enregistrements permettant de prouver que les mesures préventives et les éléments de surveillance sont bien appliqués. (toutes les fiches enregistrement, que vous découvrirez au fur et à mesure du manuel, sont signalées avec les étiquettes «t raçabilité et enregistrement »).

### ENREGISTREMENTS

Ensemble de documents (fiche, attestation, relevé...) permettant de prouver que les mesures préventives et les méthodes de surveillance sont bien appliquées.

#### ETALONNAGE

Opération consistant à comparer un instrument de mesure ( par exemple un thermomètre) à un étalon de référence et ce afin de le régler ou de l'ajuster.

#### **F**

#### FERMENTATION

Processus contrôlé ou accidentel qui se manifeste chez certains micro-organismes et qui aboutit entre autre à la production de gaz. Le procédé est utilisé dans les technologies alimentaires de fabrication du vinaigre, les vins, dans la levée des pâtes...

#### FROID NEGATIF

Niveau de température au-dessous de 0°C, en pratique compris entre -20 et -12°C et appliqué aux denrées congelées et surgelées.

#### FROID POSITIF

Niveau de température supérieur à 0°C, en pratique compris entre 0 et 4°C et appliqué aux denrées réfrigérées.

#### **H**

#### HACCP : HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

En français : analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise. L'HACCP est une méthode permettant :

- d'identifier et d'évaluer les dangers associés aux différentes étapes de production d'un aliment,
- de définir les moyens à mettre en œuvre pour maîtriser ces dangers.

#### HYGIENE ALIMENTAIRE

Ensemble des mesures et moyens nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des aliments.

#### HYGROMETRIE

Taux d'humidité de l'atmosphère

#### **I**

#### INHIBITION

Action par laquelle la multiplication des germes est ralentie ou empêchée.

#### ISOTHERME

Se dit d'une enceinte (caisson, camion,...) qui a la propriété de maintenir la température des produits qu'on y introduit.

#### **L**

#### LIAISON CHAUDE

Traitement appliqué aux préparations maintenues en température jusqu'à leur consommation.

### LIAISON FROIDE

Traitement appliqué aux préparations conservées transitoirement au froid pour une consommation différée. La liaison froide peut être réfrigérée ou congelée, selon que la préparation est placée au froid positif ou négatif.

### LIMITES CRITIQUES

Critères de surveillance (valeur numérique, temps, pH, aspect visuel...) exprimés pour chaque mesure préventive, afin de séparer l'acceptable du non acceptable.

## **M**

### MAITRISE DE PREUVE

Enregistrement permettant de prouver que les mesures préventives et les éléments de surveillance sont bien appliqués. Toutes les fiches d'enregistrement du manuel sont signalées avec les étiquettes de traçabilité.

### MAITRISER

Aménager les conditions permettant de dominer, de contenir, d'exécuter avec sûreté une opération, un procédé.

### MATIERE PREMIERE

Produits alimentaires ou non, réceptionnés sur un établissement.

Les matières premières peuvent être :

- soit remises en état au consommateur : produits finis
- soit transformées sur l'établissement

### MESURE CORRECTIVE

Action de mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle que le point critique pour la maîtrise (CCP) n'est plus maîtrisé. Le tableau numéro 2 est laissé vierge dans le manuel. Un CCP ne doit pas être définitif.

## **O**

### ORGANOLEPTIQUE

Qui a trait au goût, à la texture, à l'odeur et à la couleur des aliments.

## **P**

### PARAGE

Opération de préparation consistant à enlever les nerfs, tissus adipeux, gras d'une pièce de viande avant son traitement.

### PASTEURISATION

Destruction par l'application d'un traitement thermique d'une partie de la flore microbienne.

### PORTEUR SAIN

Organisme portant des germes pathogènes sans présenter aucun signe clinique (symptôme de maladie).

#### POINT DETERMINANT

Une étape (modalité opératoire, procédure, procédé...) dont la maîtrise est nécessaire pour assurer une réduction ou une stabilisation du danger sans que pour autant il puisse être apportée la preuve sur le champ de la réduction quantitative ou de la stabilisation du danger. L'application des éléments de maîtrise est obligatoire aux points déterminants.

#### **R**

#### RECONTAMINATION

Opération qui consiste à introduire des éléments contaminants de nature micro biologique, physique, chimique, dans un produit alimentaire ou non au cours de sa transformation ou son stockage.

Une reconsidération peut être directe ou croisée.

#### **S**

#### STERILISATION

Traitement thermique à haute température (généralement supérieure à 100°C) pendant une durée déterminée qui conduit en principe à la destruction de la totalité des micro-organismes présents dans la denrée, y compris les spores. Un produit stérilisé dans un conditionnement étanche peut se conserver sur des périodes relativement longues à température ambiante.

#### **T**

#### TRACABILITÉ

Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'un article ou d'une activité, ou d'articles ou d'activités semblables au moyen d'une identification enregistrée.

#### THERMORESISTANT

Qualifie un produit ou un micro-organisme ayant la propriété de résister à la chaleur.

#### THERMOSENSIBLE

Qualifie un produit ou un micro-organisme sensible à la chaleur.

#### TOXINE

Substance sécrétée par le métabolisme d'un micro-organisme, susceptible de provoquer des réactions redoutables dans l'organisme où il est introduit. Ces réactions s'étendent de la simple allergie (due à la production d'anticorps) à l'empoisonnement.

#### **V**

#### VALEUR CIBLE

Critère plus contraignant qu'une limite critique servant d'objectif utilisé par un opérateur dans le but de réduire le risque de dépasser la limite critique.

#### VALEUR PASTEURISATRICE

Chiffre qui exprime l'efficacité en terme d'assainissement du couple temps/ température associé au traitement thermique appliqué à un produit. A titre d'illustration, une valeur pasteurisatrice de 100 (en principe suffisante à la destruction d'une bonne proportion des formes végétatives) peut correspondre à un traitement à 70°C pendant 1 heure 40 ou à 80°C pendant 10 minutes.

© Copyright 2015 - AT - Formation - TOUTE REPRODUCTION INTERDITE  
Plan de Maitrise Sanitaire n° 20181029 PMS