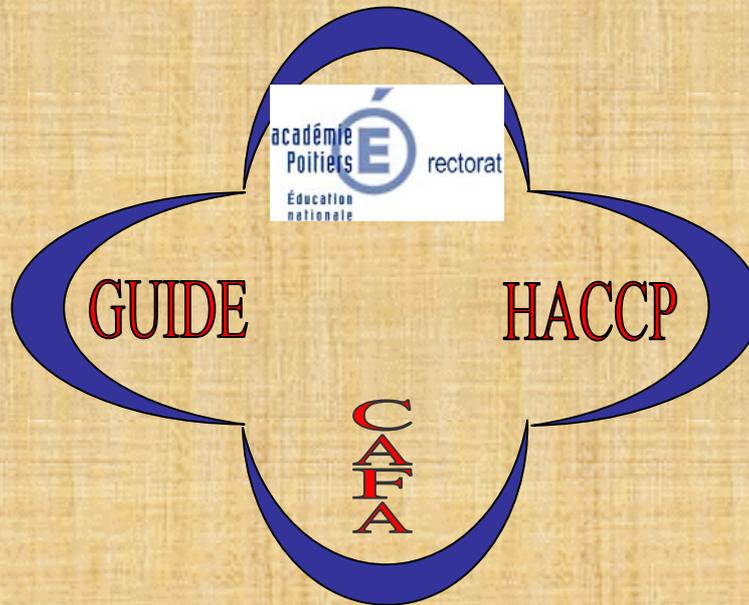


SOMMAIRE



LE MOT DU CAFA
INTRODUCTION
REFERENCES REGLEMENTAIRES

CHAPITRE 1 : FONCTIONNEMENT DE L'ETABLISSEMENT

FICHE D'IDENTITE
INTERLOCUTEURS
SERVICE RESTAURATION
RELATIONS EXTERIEURES, INTERNES, ACADEMIQUES ET NATIONALES
ORGANIGRAMME
PERSONNEL DE RESTAURATION
EQUIPE HACCP

CHAPITRE 2 : LE MONDE MICROBIEN

CONNAISSANCE DES MICROBES
TABLEAU DES DIFFERENTS GERMES

CHAPITRE 3 : ANALYSE DE VOTRE FONCTIONNEMENT

DIAGRAMMES DE FONCTIONNEMENT
LES LOCAUX
ANALYSE DES RISQUES :

- LES COMMANDES
- LA RECEPTION
- LE DECARTONNAGE
- LE STOCKAGE NEUTRE
- LE STOCKAGE POSITIF ET NEGATIF
- LE DECONDITIONNEMENT ET DEBOÎTAGE
- LA LEGUMERIE
- LES PREPARATIONS FROIDES
- LES PREPARATIONS CHAUDES
- LE REFROIDISSEMENT
- LA PLONGE BATTERIE
- LA DISTRIBUTION
- LA LAVERIE
- LA SALLE A MANGER
- LE LOCAL DECHETS

CHAPITRE 4 : FICHES PRATIQUES

LES REPAS TEMOINS

LES RELEVES DE TEMPERATURE

PROCEDURE DE LAVAGE DES MAINS

PROCEDURE D'UTILISATION DES GANTS

LA TENUE EN RESTAURATION

LE SUIVI MEDICAL DES PERSONNELS DE RESTAURATION

LA RECEPTION

UTILISATION DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT

LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

LE CONTRÔLE DE L'EAU

PROCEDURE DE DECLARATION DE TIAC

PLAN DE FORMATION DU PERSONNEL

PROCEDURE DE CONTRÔLES ET D'AUTOCONTRÔLES

PROCEDURE DE FABRICATION DES STEACKS HACHES

NETTOYAGE ET DESINFECTION DES PETITS MATERIELS

MAINTENANCE DU MATERIEL

PROCEDURE DE DECONGELATION

DECONTAMINATION DES FRUITS ET DES LEGUMES

PROCEDURE DES REPAS FROIDS

GESTION ET CONSERVATION DES DOCUMENTS

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

PROCEDURE DE DECONDITIONNEMENT

LA VAISSELLE DES CONVIVES

UTILISATION ET ETALONNAGE DES SONDES

CHAPITRE 5 : PROCEDURE PAR SECTEUR

- LES VESTIAIRES
- LA RECEPTION
- LES STOCKAGES ALIMENTAIRES
- LES PRODUITS D'ENTRETIENS
- LEGUMERIE
- PREPARATION FROIDE
- PREPARATION CHAUDE
- DISTRIBUTION
- PLONGE
- LAVERIE
- LA SALLE A MANGER
- LOCAL DECHETS

CHAPITRE 6 : ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

PRESENTATION SIMPLIFIEE DES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

A QUOI SERVENT LES ANALYSES BACTERIOLOGIQUE, EST CE OBLIGATOIRE ?

LES GERMES PATHOGENES

LES GERMES TEMOINS DE BONNE CONDITION D'HYGIENE

ET LES LAMES DE SURFACE A QUOI CA SERT ?

Le mot du CAFA



Depuis 1997, le CAFA a mis en place des formations HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques) tout d'abord, de façon systématique pour les gestionnaires, et les responsables de cuisine, ensuite pour les magasiniers, enfin, par des interventions sur site pour des équipes d'EPLÉ avec leurs différentes composantes : personnels d'intendance, de restauration, de service.

Il est apparu que l'existence d'un classeur HACCP serait un moyen tout à la fois d'assurer une meilleure cohérence des formations et d'aider les EPLÉ à construire et développer un projet en hygiène et sécurité alimentaire.

C'est pourquoi, un groupe de travail animé par les techniciens en restauration, José BABIN, Didier PHILIPPE, s'est constitué et s'est réuni régulièrement au cours de l'année scolaire 2002/2003.

Y participaient :

- des personnels d'intendance :

Bénédicte LIGONAT
Christiane NADEAU
Liliane TERRACHER

- des personnels de restauration :

Jean-noël CHASTANET
Bruno GIOT
Serge RIVET
Hervé SARRAZIN

personnels déjà impliqués dans la formation des ATOS.

C'est leur travail que je vous invite à découvrir et à faire vôtre.

Il est exemplaire de la démarche du CAFA : des professionnels qui se rapprochent et travaillent en équipe pour assurer aux élèves un service de qualité.

Qu'ils en soient remerciés.

Martine HAUTOT



INTRODUCTION

Ce document est un outil méthodologique mis à disposition des établissements publics locaux d'enseignement de l'Académie de Poitiers.

Hormis le caractère obligatoire dans l'application des textes réglementaires cités ci-dessus, ce guide vous aidera dans l'amélioration de la qualité du service restauration en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Il doit être la référence interne. A ce titre il doit être consultable à tout moment et sa lecture est recommandée pour chaque nouvel arrivant, pour tous les personnels de restauration et pour les personnels de direction.

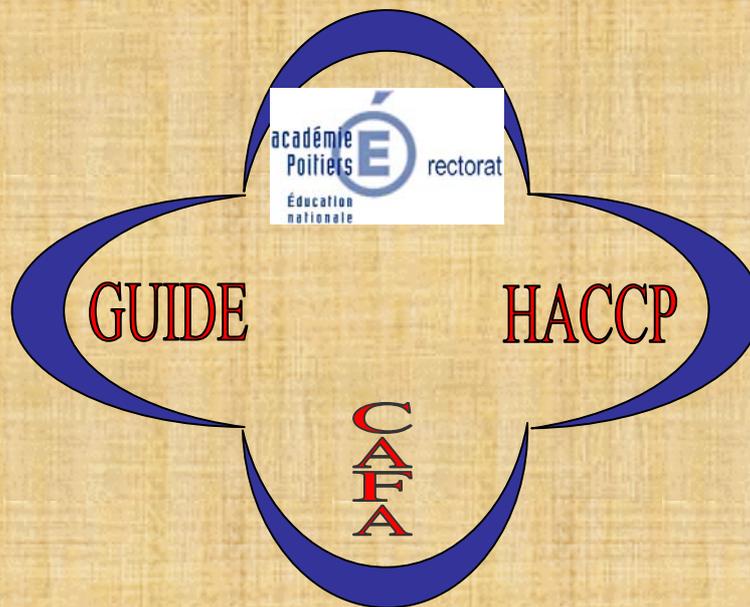
Ce guide doit être mis à jour à chaque nouvelle rentrée ou après chaque changement dans le personnel ou le matériel de la cuisine.



REFERENCES REGLEMENTAIRES

- ✓ **Directive 93/43/CEE du 14 juin 1993**, relative à l'hygiène des denrées alimentaires.
- ✓ **Arrêté du 29/09/1997**, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- ✓ **Arrêté du 10 mars 1977**, relatif à l'état de santé des personnels de cuisine
- ✓ **Note de service 98-8126 du 10/08/1998**
- ✓ **La circulaire n°2001-118 du 25/06/2001**, relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments.
- ✓ **Arrêté du 21 décembre 1979**, relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

Chapitre 1



FONCTIONNEMENT DE L'ETABLISSEMENT

Document à compléter et à actualiser annuellement

FICHE D'IDENTITE



ANNEE SCOLAIRE
200. / 200.

Type (collège, lycée...) :

Nom de l'établissement :

Adresse :



Téléphone



Télécopie

↪ Année de construction

↪ Année de restructuration

↪ Situation géographique (rural ou urbain)



Capacité d'accueil

↪ Actuelle

↪ Maximum

↪ Numéro d'agrément de l'établissement



INTERLOCUTEURS



FONCTIONS	NOM PRENOM	 Téléphone
Principal interlocuteur		
Chef d'établissement		
Adjoint		
Gestionnaire		
Secrétariat		
Chef de Cuisine		
A.C.M.O		
Second de cuisine		
Agent chef		
Magasinier		
D.D.A.S.S		
Inspection vétérinaire		
Laboratoire d'analyse		



SERVICE RESTAURATION



→ oui Bâtiment indépendant non ←

LES LOCAUX SONT-ILS :



→ oui Neufs non ←

→ oui Rationnels non ←

→ oui Bien entretenus non ←

Observations éventuelles :

LE MATERIEL EST-IL :



→ oui Bien adapté non ←

→ oui Suffisant non ←

→ oui Vétuste non ←

Observations éventuelles :

**FREQUENTATION
ACTUELLE**

- | | | | | |
|---|------------------------------|----------------|------------------------------|---|
| ➔ | oui <input type="checkbox"/> | Petit déjeuner | non <input type="checkbox"/> | ← |
| ➔ | oui <input type="checkbox"/> | Déjeuner | non <input type="checkbox"/> | ← |
| ➔ | oui <input type="checkbox"/> | Goûter | non <input type="checkbox"/> | ← |
| ➔ | oui <input type="checkbox"/> | Dîner | non <input type="checkbox"/> | ← |

Observations éventuelles :

NOMBRE DE SERVICE PAR SEMAINE

.....

TYPE DE CUISINE

- | | | | | |
|---|------------------------------|-------------------------|------------------------------|---|
| ➔ | oui <input type="checkbox"/> | Cuisine autonome | non <input type="checkbox"/> | ← |
| ➔ | oui <input type="checkbox"/> | Cuisine centrale | non <input type="checkbox"/> | ← |
| ➔ | oui <input type="checkbox"/> | Cuisine satellite | non <input type="checkbox"/> | ← |
| ➔ | oui <input type="checkbox"/> | Livré en liaison chaude | non <input type="checkbox"/> | ← |
| ➔ | oui <input type="checkbox"/> | Livré en liaison froide | non <input type="checkbox"/> | ← |

TYPE DE DISTRIBUTION

- | | | | | |
|---|------------------------------|--|------------------------------|---|
| ➔ | oui <input type="checkbox"/> | Service traditionnel | non <input type="checkbox"/> | ← |
| ➔ | oui <input type="checkbox"/> | Self linéaire | non <input type="checkbox"/> | ← |
| ➔ | oui <input type="checkbox"/> | Scramble | non <input type="checkbox"/> | ← |
| ➔ | oui <input type="checkbox"/> | Multichoix de produits | non <input type="checkbox"/> | ← |
| ➔ | oui <input type="checkbox"/> | Repas servis en dehors
de la période scolaire | non <input type="checkbox"/> | ← |

Observations éventuelles :

RELATIONS EXTERIEURES



Nationales

DGAL : Direction Générale de l'alimentation

Téléphone : 01 49 55 80 71

Mail : com.direction.dgal@agriculture.gouv.fr

AFSSA : Agence française pour la sécurité sanitaire des aliments

27/31, avenue du Général Leclerc - BP 19 - 94701 Maisons-Alfort

Tél.: 01 49 77 13 50 - Fax: 01 49 77 26 12

Mail : wb.internet@afssa.fr

INVS : Institut de Veille Sanitaire

www.invs.santé.fr

Académiques

CAFA : Centre Académique de Formation de l'Administration

Rectorat de Poitiers

Téléphone : 05 49 54 71 29

Fax : 05 49 59 79 57

Mail : cafa@ac-poitiers.fr

IHS : Inspecteur hygiène et sécurité

Rectorat de Poitiers

Tel. : 05 49 54 70 38

Mail : elisabeth.rimbeau@ac-poitiers.fr

TEN : Techniciens Education Nationale restauration collective

Mr PENOTY Pascal : Lycée Aliénor D'Aquitaine Poitiers

Tel. : 05 49 44 81 00

Mail : pascal.penoty@ac-poitiers.fr

Mr BABIN José : Lycée Marguerite de Valois Angoulême

Tel : 05 45 97 45 29

Mail : jose.babin@ac-poitiers.fr

Départementales

CHARENTE 16

DSV : Direction des services vétérinaires

Rue Louis Pergaud
16000 Angoulême
Tél. : 05.45.67.00.00

DDASS : Direction départementale des affaires sanitaires et sociales

Angoulême
Tel : 05 45 97 46 00
Fax : 05 45 97 46 37

DDCCRF : Direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Angoulême
Tel : 05 45 38 31 48

CHARENTE MARITIME 17

DSV : Direction des services vétérinaires

2 av. Fétilly
17000 La Rochelle
Tél. : 05.46.68.60.82

DDASS : Direction départementale des affaires sanitaires et sociales

La Rochelle
Tel : 05 46 68 49 00
Fax : 05 46 34 25 30

DDCCRF : Direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

La Rochelle
Tel : 05 46 28 03 30
Fax : 05 46 41 49 98

DEUX SEVRES 79

DSV : Direction des services vétérinaires

210 av. de la Venise Verte- BP 525
79022 Niort Cedex
Tél. 05.49.79.37.44

DDASS : Direction départementale des affaires sanitaires et sociales

Niort
Tel : 05 49 06 70 00
Fax : 05 49 75 20 69

DDCCRF : Direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Niort
Tel : 05 49 79 21 76
Fax : 05 49 73 41 65

VIENNE 86

DSV : Direction des services vétérinaires

39, rue Beaulieu
86000 Poitiers
Tél. 05.49.44.81.40

DDASS : Direction départementale des affaires sanitaires et sociales

Poitiers
Tel : 05 49 44 83 50
Fax : 05 49 88 31 10

DDCCRF : Direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Poitiers
Tel : 05 49 50 33 33
Fax : 05 49 41 43 63

Internes

LABORATOIRE D'ANALYSE :

Tél. :

CENTRE ANTI-POISON :

Tél. :

MEDECIN SCOLAIRE :

Tél. :

Mme /M

INFIRMIERE :

Tél. :

Mme /M.

SERVICE DE MAINTENANCE URGENTE :

Tél. :

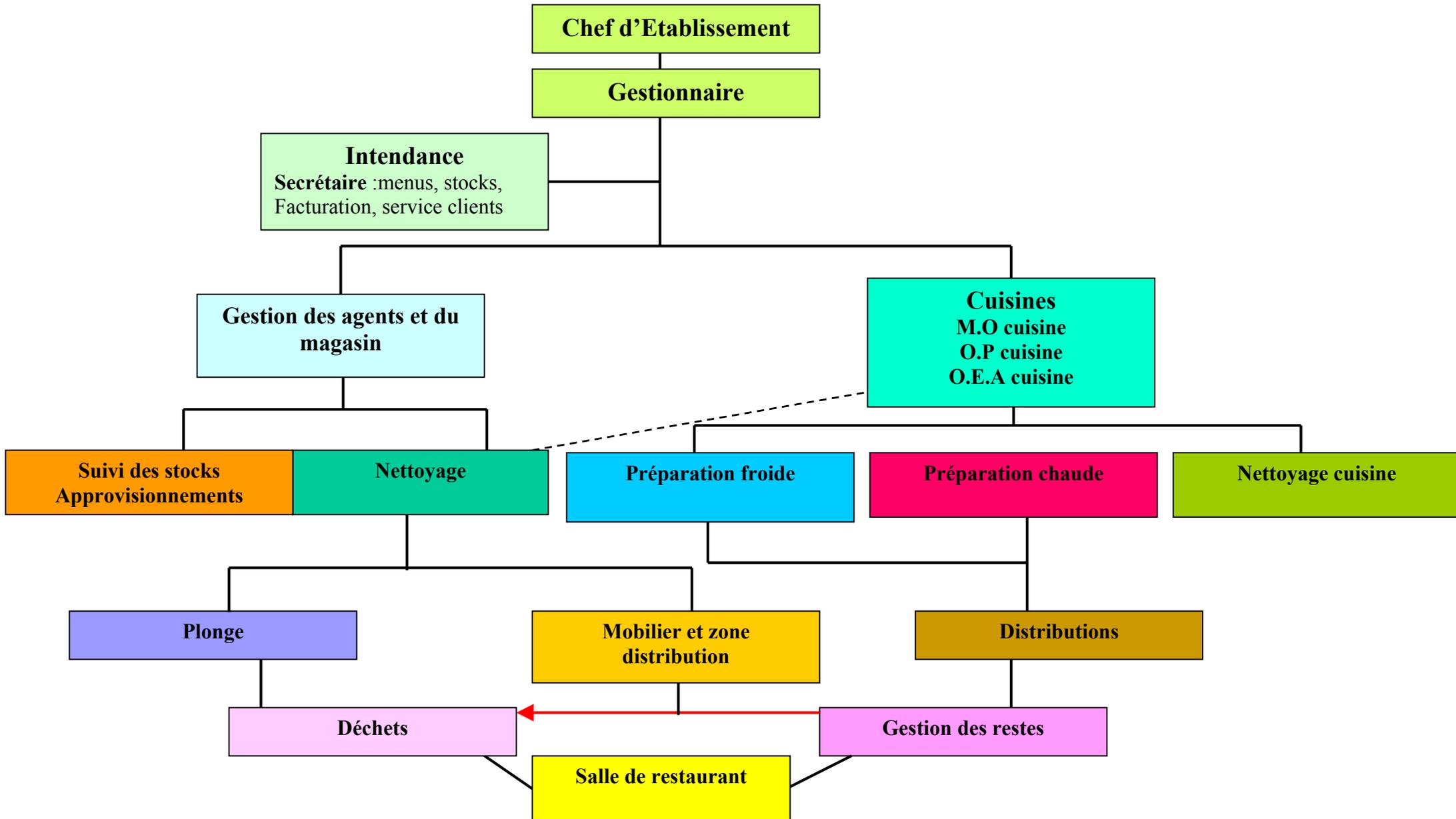
DIETETICIEN :

Tél. :

Mme /M.



ORGANIGRAMME FONCTIONNEL DE LA RESTAURATION





I - PRESENTATION

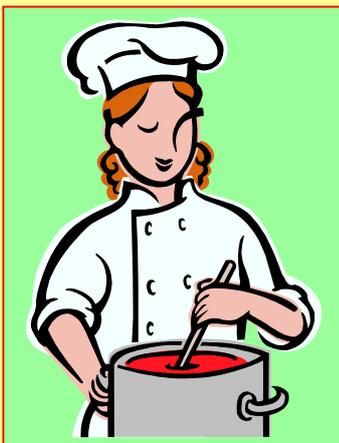
Au 19ème siècle, les travaux de Pasteur et Koch nous ont permis de découvrir les causes principales des grandes maladies humaines. Loin des grandes épidémies, nous pourrions nous croire aujourd'hui à l'abri des mauvais microbes ! Le spectre de la TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective) plane encore au-dessus de nos têtes. Les TIAC sont des accidents graves dont les conséquences médicales et économiques peuvent être spectaculaires. Dès lors que deux cas sont signalés et présentent les mêmes symptômes, la déclaration est obligatoire auprès des services départementaux de santé (DDASS, DDSV).

Pour éviter les TIAC, il est important de connaître les microbes :

II - OU TROUVE T'ON LES MICROBES ?

Les microbes se trouvent partout :

Sur l'homme :
mains, cheveux,
gorge, vêtements...



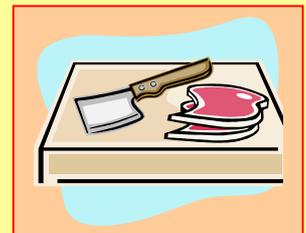
Dans l'eau



Dans l'air



Sur les
matériels



Dans les
aliments



Sur les animaux



III - LES FAMILLES DE MICROBES

Les microbes assurent les mêmes fonctions que tous les êtres vivants :

- ✓ Ils se nourrissent
- ✓ Ils respirent
- ✓ Ils se reproduisent
- ✓ Ils se déplacent
- ✓ Ils meurent

Qui sont-ils ?

LES PARASITES

Les Ascaris, les Douves, les Tœnias

Ils sont apportés par les insectes, la viande animale (porc..) ou certains végétaux (cresson ...). Les larves sont absorbées par l'homme et se transforment dans le corps.

LES CHAMPIGNONS MICROSCOPIQUES

Mycoses, Muguet buccal

Provoquent des infections cutanées.

LES BACTÉRIES (les plus dangereuses)

Staphylocoques, salmonelles, clostridie, botulisme, listéria, clostridium perfringens

MULTIPLICATION DES BACTERIES

Le principe de reproduction des cellules bactériennes est la **multiplication par division**.

Dans des conditions favorables 1 cellule se divise en deux toutes les 20 minutes, donc leur nombre double toutes les 20 minutes. A partir d'une bactérie et en 9 heures, nous obtenons un nombre de bactéries équivalent à la population de la France.

Par contre, en chambre froide (0° à + 3°C) les bactéries se divisent en deux toutes les 24 heures, d'où l'importance du respect de la chaîne du froid.

Les bactéries se développent sous certaines conditions

a. L'air :

- [Les germes aérobies](#) : Se développent qu'en présence d'oxygène
- [Les germes anaérobies](#) : Ne supportent pas l'oxygène de l'air qui est un poison pour eux.
- [Les germes aéro-anaérobies](#) : Se développent avec ou sans oxygène

Les bactéries les plus dangereuses pour l'homme sont les anaérobies et les aéro-anaérobies car elles peuvent aussi se développer dans les aliments conditionnés sous vide ou sous gaz.

b. La température

- ✓ A **-18 °C**, les microbes ne se multiplient pas, ils sont endormis mais pas morts.
- ✓ De **+ 3°C** à **+ 63 °C**, les microbes se développent selon les caractéristiques suivantes :
 - [Les psychrophiles](#) se développent à des températures inférieures à 20 °C
 - [Les mésophiles](#) se développent entre 20 et 45 °C
 - [Les thermophiles](#) se développent de 45 à 63 °C

La plupart des bactéries sont détruites à **+ 63°C** en quelques minutes. Par contre, les spores (forme résistante des microbes) nécessitent la température de **+ 120°C** pour être détruits en quelques minutes.

c. L'humidité

L'eau est nécessaire à la vie des microbes. Par contre en dessous d'une certaine valeur (15%) d'eau, on constate l'arrêt de la prolifération voire la mort des microbes. La déshydratation et le séchage des aliments sont des moyens de conservation qui tiennent compte de cette donnée.

d. l'acidité

Les microbes pathogènes se développent dans un milieu dont le pH est proche de 7 soit un milieu neutre. Dans un milieu très acide ou très alcalin, il n'y a pas de développement microbien.

LES VIRUS

Micro-organismes encore plus petits que les bactéries, ils détournent une autre cellule animale pour se reproduire. Certains d'entre eux sont très connus : SIDA, grippe (ne se transmettent pas par l'alimentation) et Hépatite A (se transmet par l'alimentation)

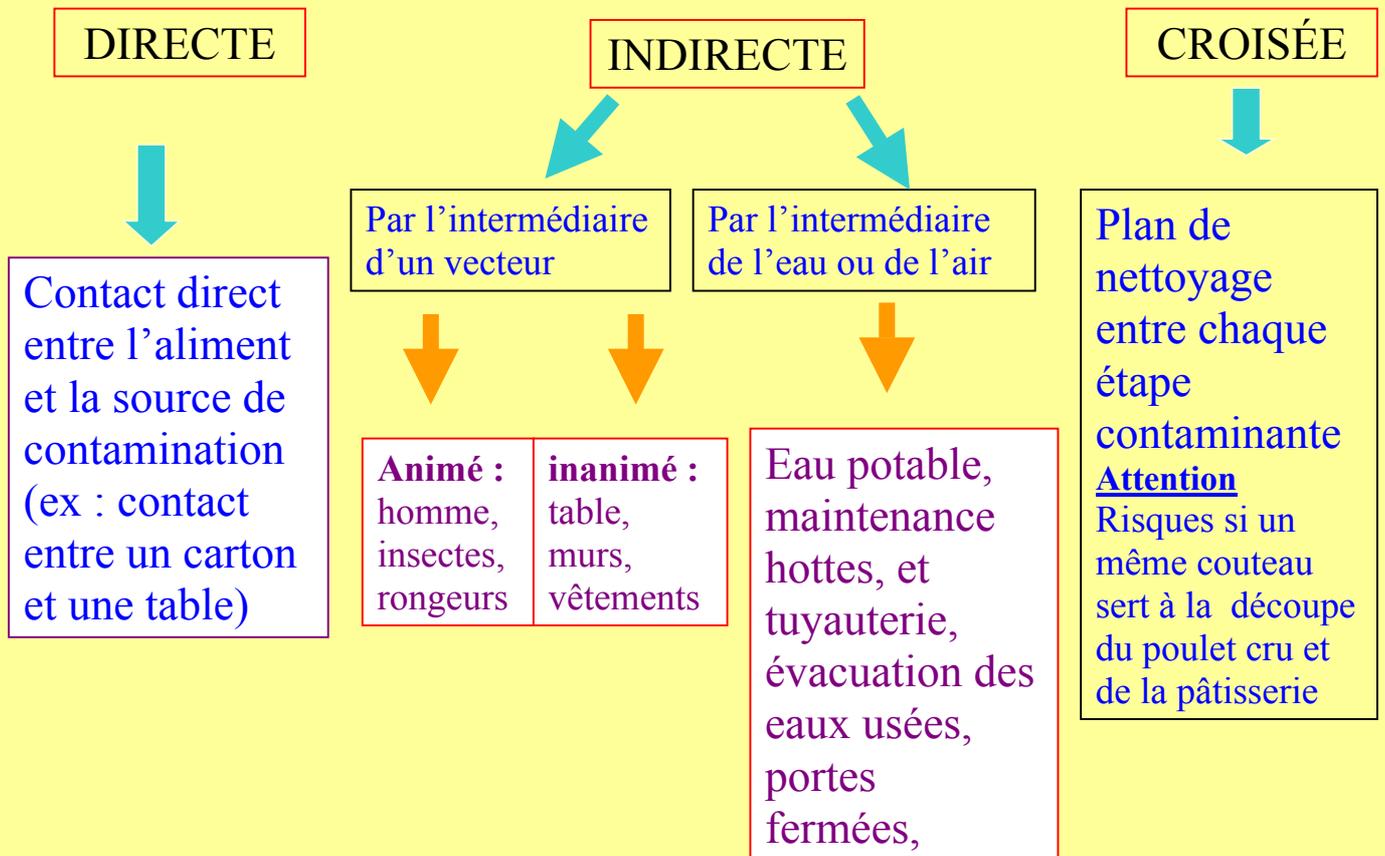
LES PRIONS

Responsable de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) et de sa variante humaine (maladie de Creutzfeldt Jakob) par consommation des tissus bovins contaminés.

IV - LES SOURCES DE CONTAMINATION



V - LES MODES DE CONTAMINATION



VI - LES INTOXICATIONS OU MALADIES ALIMENTAIRES

A. Les risques d'origines chimiques

- ✓ Les résidus de pesticides contenus dans les végétaux
- ✓ Les résidus de produits lessiviels
- ✓ Les résidus de traitements médicamenteux ou d'hormones
- ✓ Les nitrates, le plomb

B. Les risques d'origines biologiques

- ✓ Les OGM (organismes génétiquement modifiés)
- ✓ Les histamines (substance chimique contenue dans certains poissons)
- ✓ Les allergènes (substances responsables d'allergies : arachide, albumine, nickel...)

C. Les risques d'origines physiques

- ✓ Présence de corps étrangers : plastique, verre, limaille de fer..
- ✓ Présence d'arête de poisson ou d'os

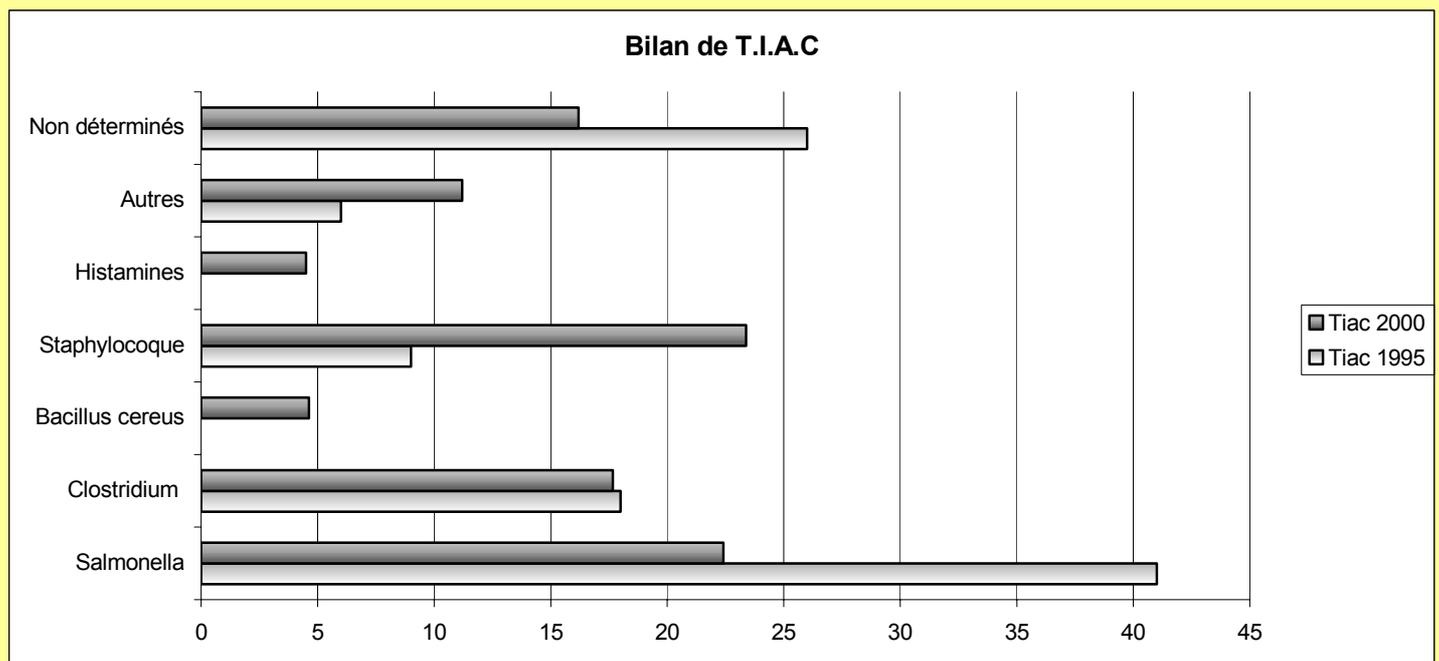
D. Les risques d'origines parasitaires

- ✓ Présence de parasites intestinaux sur les mains
- ✓ Présence de rongeurs ou d'insectes
- ✓ Mauvais lavage des fruits
- ✓ Présence de parasites ou cuisson insuffisante des aliments :
 - Taenia dans les viandes
 - Douve du foie dans le cresson
 - Anisakis, ver du poisson

E. Les risques d'origines microbiennes

Toxi Infection Alimentaire

Chaque année de nombreuses toxi-infections collectives sont recensées dont voici les germes responsables :



- ✓ **STAPHYLOCOQUE** origine : animale ou humaine ex : plaies, fosses nasales, mains, gorge...
- ✓ **SALMONELLE, ECHERICHIA COLI**,
origines : intestins des animaux et de l'homme ex : oeufs, volailles...
- ✓ **CLOSTRIDIUM PERFRINGENS**, origines des intestins des animaux et de l'homme : refroidissement trop lent ou viandes réchauffées trop lentement...
- ✓ **CLOSTRIDIUM BOTULINUM** (souvent mortel) : conserves ou charcuteries mal préparées ou mal stérilisées.
- ✓ **BACILLUS CEREUS**, se développe après cuisson à cause d'un mauvais refroidissement : végétaux, féculents, céréales.
- ✓ **LISTERIA MONOCYTOGENES**, se développe dans le froid et l'humidité : chambre froide, laboratoire, pièce blanche...

ATTENTION !

En restauration collective, déclaration obligatoire aux services sanitaires (DDASS, DDSV) à partir de 2 cas présentant les mêmes symptômes.

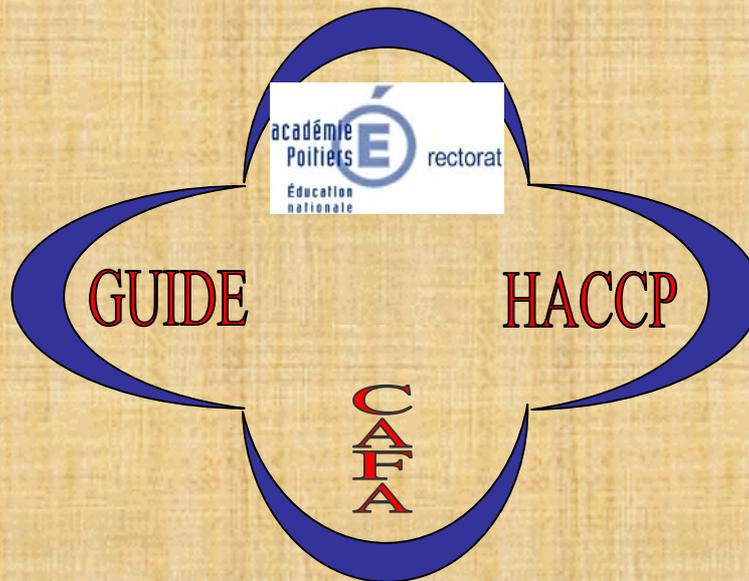
Afin de faciliter la recherche des germes responsables, conserver soigneusement les repas témoins pendant 5 jours en chambre froide.



<i>GERMES</i>	<i>SALMONELLES</i>	<i>STAPHYLOCOQUE DORE</i>	<i>CLOSTRIDIUM PERFRINGENS</i>	<i>CLOSTRIDIUM BOTULINUM</i>	<i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>
Caractéristiques du germe	Mésophile, Thermosensible Multiplication de 5 à 65°C Origine poule, œuf Germe aérobic	Mésophile, Thermosensible Développement de 6 à 65°C Origine manu portée Germe aérobic	Thermophile Développement de 15 à 80°C Origine tellurique Germe anaérobic	Thermophile Développement de 14 à 37°C Origine tellurique Germe anaérobic	Psychrophile Développement de 2 à 65°C pendant 15 à 20 mn Origine le milieu Germe
Destruction	Destruction à 70°C pendant 20s	Destruction de la bactérie à 65°C Destruction de la toxine à 110°C pendant 50mn	Destruction de la bactérie à 80°C Destruction de la toxine par stérilisation Destruction des spores à 80°C	Destruction de la bactérie à 80°C Destruction de la spore par stérilisation	Pas de toxine
Caractéristiques de la toxine	Pas de toxine	Entérotoxine Thermostable Développement de 10 à 50°C	Toxine thermostable Développement de 45 à 50°C Développement de spore de 60 à 80°C	Toxine thermolabile	Pas de toxine
Denrées contaminées	Œufs, volailles, viandes	Tous produits composés, salades, pâtisserie, Viandes...	Viandes et volailles en sauces, produits sous vide	Charcuteries fermières et industrielles, Conserves, plats cuisinés	Fromages, charcuteries, crudités
Maladie	Salmonellose	Entérite staphylococcique	Diarrhée à C.perfringens	Botulisme	Listériose
Symptômes	Vomissements +++ Fièvre +++ Diarrhée + Mort possible	Diarrhée ++ Vomissements ++++ Pas de fièvre	Diarrhée+++ Air dans le tube digestif	Paralysie flasque Symptôme irréversible, mort	Syndrome grippal, septicémie, méningite, mort, avortement
Apparition des symptômes après le repas contaminant	De 10 à 24 heures	De 30mn à 5 heures	De 5 à 12 heures	De 10 à 15 jours	De 15 à 30 jours



Chapitre 3



ANALYSE DE VOTRE FONCTIONNEMENT

1 - DIAGRAMME DE FONCTIONNEMENT

2 - LES LOCAUX

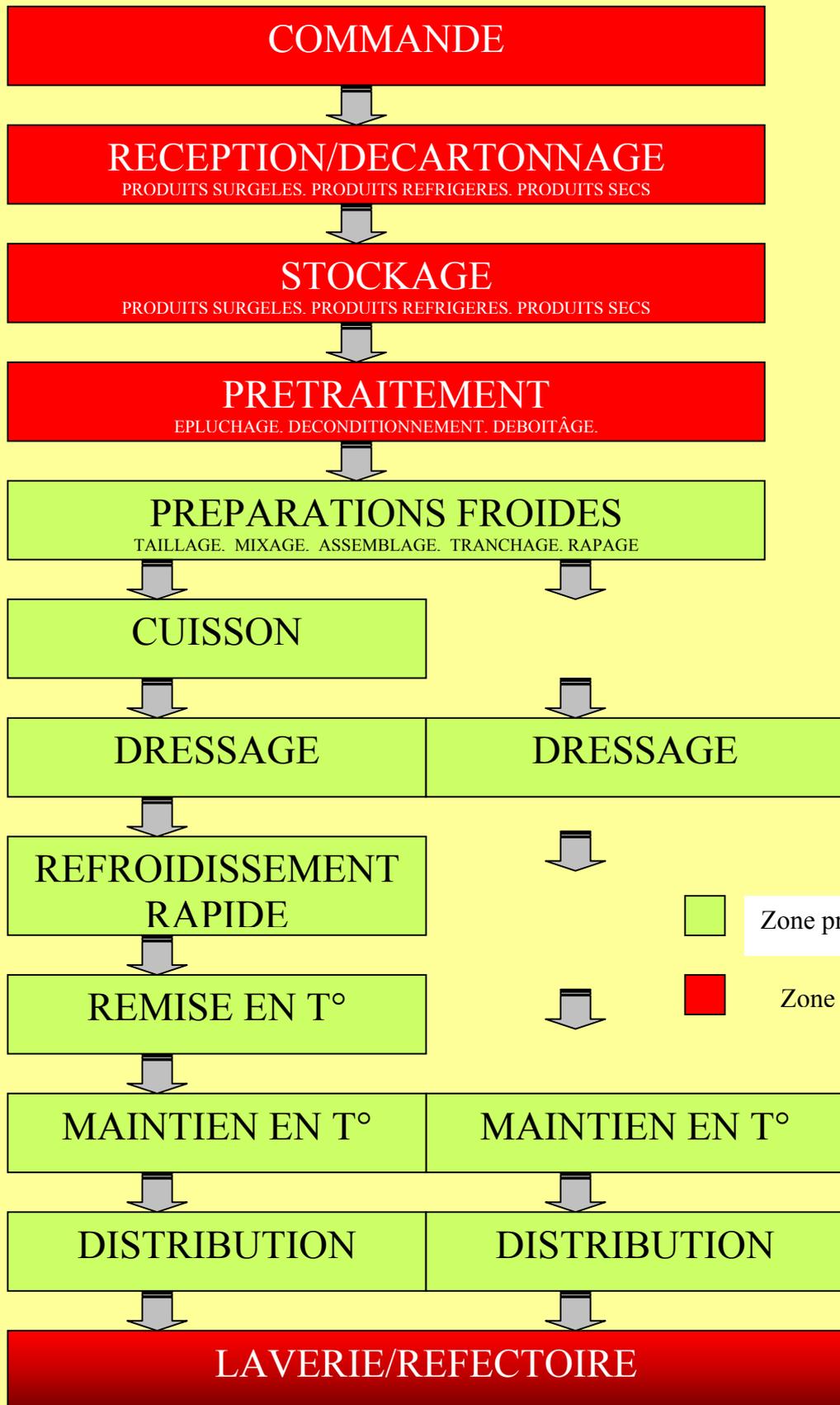
A. Définition, présentation d'un plan type

B. Dessiner votre restauration et indiquer les circuits

3 - ANALYSE DES RISQUES PAR SECTEUR



1 - DIAGRAMME DE FONCTIONNEMENT





2. PLAN DES LOCAUX

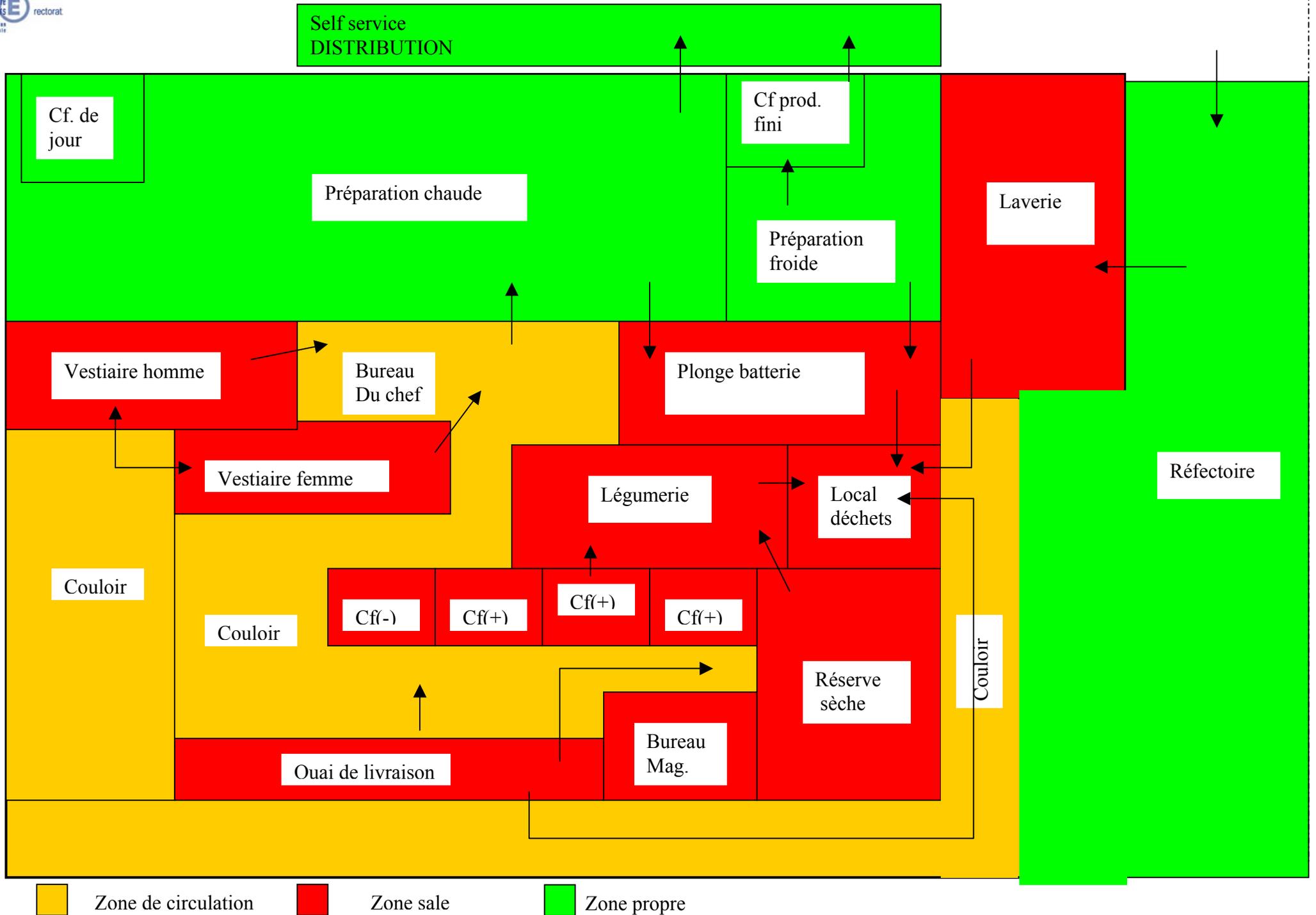
A. Définition et présentation d'un plan type

Le plan de votre cuisine et de ses annexes doit être établi et figurer dans votre classeur H.A.C.C.P. en précisant les secteurs sales et propres avec système de code couleur (**voir l'exemple ci-dessous**)

Cela signifie que tous les locaux, de la réception jusqu'à la distribution en passant par la plonge et les vestiaires du personnel, doivent figurer sur ce plan.

Il est possible de le dessiner en s'appuyant sur des plans établis, (de types évacuation des bâtiments ou d'architecte). En l'absence de documents, le construire vous-même à partir de la structure existante.

Lors de la création vous pouvez être amené à avoir des croisements de couleur suivant la conception de votre structure, si elle a été établie sur le principe de la marche en avant dans l'espace (structure des bâtiments) ou dans le temps (différentes opérations peuvent être réalisées dans le même local mais ces dernières doivent être décalées dans le temps).



B. DESSINER VOTRE CUISINE SELON LES INDICATIONS DE LA PAGE 30



Zone de circulation



Zone sale



Zone propre



3. ANALYSE DES RISQUES PAR SECTEURS

LES COMMANDES

Passer une commande est un acte important ; pour que tout se déroule dans les meilleures conditions et limiter les risques de contaminations initiales des matières premières il est indispensable de respecter les conseils suivants.

- ✓ Choix d'un fournisseur agréé (n° d'agrément)
- ✓ Choix d'un fournisseur équipé (stockage suffisant, véhicules frigo, ...)
- ✓ Choix d'un fournisseur respectant les livraisons (jours, horaires...)
- ✓ Respect du cahier des charges pour les adhérents d'un groupement d'achat

Rappel :

Dès que le bon de livraison est signé par la personne recevant la marchandise, cela signifie que la livraison est conforme à la commande et que l'établissement prend en charge les denrées. Le signataire assume la responsabilité de tous les contrôles.

Les mentions « sous-réserve ... » n'ont aucune valeur juridique.

LA RECEPTION



RISQUES	POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES	VALEURS SEUILS	MESURES CORRECTIVES
 <p>MILIEU</p>	<p>Quai non couvert</p> <p>Eloignement des lieux de stockage</p> <p>Réceptions multiples</p> <p>Nettoyage difficile</p>	<p>Aménagement du quai (auvent) Stockage immédiat dès réception</p> <p>Organisation d'un planning des réceptions</p> <p>Propreté des abords Application du plan de nettoyage</p>	<p>Contrôles visuels</p> <p>Prélèvements de surfaces (Fiche n°12)</p>	<p>Pas de livraison sans magasinier ou d'un personnel formé.</p> <p>Contrôle réception systématique</p> <p>Révision du plan de nettoyage</p>
 <p>MATERIEL</p>	<p>Contamination par les matériels</p> <p>Véhicule non conforme Contamination par les sondes</p>	<p>Application du plan de nettoyage Plan de maintenance des matériels</p> <p>Contrôle du véhicule Désinfection des sondes avant usages</p>	<p>Contrôles visuels et prélèvements de surfaces Plan de nettoyage</p>	<p>Révision du plan de nettoyage</p> <p>Refus de livraison si camion non conforme</p>
  <p>MATIERE</p>	<p>Emballages abîmés Température non conforme Denrées abîmées DLC DLUO dépassées</p>	<p>Contrôle à réception</p> <p>Contrôle visuel des emballages et des denrées</p> <p>Vérification de la température et stockage rapide</p> <p>Contrôle de l'étiquetage</p>	<p>Contrôle visuel</p> <p>Respect du cahier des charges</p> <p>Respect des températures Réglementaires (fiche n°6C)</p>	<p>Refus de la marchandise Fiche de non-conformité (Réf fiche n° 6D)</p>
   <p>MAIN D'ŒUVRE</p>	<p>Santé du personnel</p> <p>Hygiène vestimentaire</p> <p>Hygiène corporelle</p>	<p>Visite médicale des personnels (Fiche n°5)</p> <p>Tenue de travail propre et adaptée (Fiche n°4)</p> <p>Formation continue des personnels (Fiche n°11)</p>	<p>1 visite médicale par an</p> <p>Respect des procédures internes (lavage des mains, utilisation des gants..)</p> <p>Mise en place d'un plan de formation</p>	<p>Renforcer la formation des personnels Intervenant externe ou audit</p>
   <p>METHODE</p>	<p>Absence ou non-respect du protocole de réception</p> <p>Attente prolongée des produits</p>	<p>Mise en place d'un protocole de réception (Réf fiche n°6A)</p> <p>Stockage immédiat</p>	<p>Respect du protocole de réception</p>	<p>Renforcer la formation des personnels Intervenant externe ou audit Révision du protocole de réception</p>

 Contamination



Multiplication



Contamination croisée

DECARTONNAGE



RISQUES	POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES	VALEURS SEUILS	MESURES CORRECTIVES
 <p>MILIEU</p> 	<p>Etat de propreté des locaux Stockage au sol</p> <p>Polyvalence du lieu</p>	<p>Appliquer le plan de nettoyage</p> <p>Organiser le travail selon un planning de réception</p>	<p>Contrôle visuel</p>	<p>Révision du plan de nettoyage</p> <p>Révision du planning des réceptions</p>
 <p>MATERIEL</p>  	<p>Plan de travail souillé</p> <p>Transvasement matières premières</p>	<p>Appliquer le plan de nettoyage Lavage désinfection du matériel</p>	<p>Contrôle visuel Prélèvement de surface</p>	<p>Modification du plan de nettoyage</p> <p>Re lavage du matériel</p>
 <p>MATIERE</p>  	<p>Rupture chaîne du froid</p> <p>Mauvaise état des emballages (mauvaise manipulation)</p>	<p>Respect du protocole de réception</p> <p>Formation du personnel</p>	<p>Consignes du protocole réception</p>	<p>Fiche de non-conformité</p> <p>Elimination du produit</p>
 <p>MAIN D'ŒUVRE</p> 	<p>Contamination par les personnels ou par les tenues</p> <p>Etat de santé des personnels</p>	<p>Tenue de travail adaptée à la tâche ou tenue jetable</p> <p>Visite médicale (Fiche n°5)</p>		<p>Formation spécifique aux personnels du poste</p>
 <p>METHODE</p>  	<p>Rupture de la chaîne du froid</p> <p>Absence d'organisation écrite</p> <p>Contamination par les emballages</p>	<p>Rapidité exécution ventilation des M.P. vers les zones de stockages</p> <p>Prévoir l'évacuation rapide des sur- emballages</p> <p>Formation spécifique aux personnels du poste</p>		<p>Formation des personnels</p> <p>Protocole de déconditionnement fiche n°21</p>

 Contamination



Multiplication



Contamination croisée

STOCKAGE NEUTRE



RISQUES	POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES	VALEURS SEUILS	MESURES CORRECTIVES
 MILIEU 	Température ambiante non conforme Hygrométrie Présence de nuisible	Stockage de courte durée Bonne aération du local Mise en place d'un plan de lutte contre les nuisibles	Température idéale de stockage : autour de 20 °c contrôles des appâts fréquents	climatisation du local Intervention d'une entreprise spécialisée
 MATERIEL 	Manque de matériel de stockage Mauvaise hygiène du matériel	Marchandises protégées Choix de matériaux inoxydables et faciles d'entretien	Contrôles visuels et prélèvements de surfaces	Achats de matériaux de stockage en nombre suffisant Révision du plan de nettoyage
 MATIERE 	Contamination croisée (emballage ouvert ou denrées non protégées) Etiquetages manquants ou dégradés	Analyse bactériologique Plan de nettoyage vérifier fréquemment Contrôle de l'étiquetage	Contrôles visuels et prélèvements de surfaces	Destruction de la marchandise
 MAIN D'ŒUVRE  	Hygiène corporelle et vestimentaire Contamination lors de manipulation	Formation continue sur l'hygiène en général Veillez à l'état de santé du personnel	1 visite médicale par an	Renforcer la formation des personnels Intervenant externe ou audit
 METHODE  	Stockage au sol Manipulation non adaptée	Stockage adéquat Limiter les manipulations des produits (transvasement...)	Contrôles visuels	Renforcer la formation des personnels



Contamination



Multiplication



Contamination croisée

STOCKAGE FROID POSITIF OU NEGATIF



RISQUES	POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES	VALEURS SEUILS	MESURES CORRECTIVES
 <p>MILIEU</p> 	<p>Non respect des T° négatives ou positives ou T° non adaptées</p> <p>Mauvaise désinfection</p>	<p>Relevé régulier des T° (fiche n° 2A)</p> <p>Maintenance régulière des équipements</p> <p>Plan de nettoyage et de dégivrage</p>	<p>Respect des températures Réglementaires (fiche n° 6C)</p> <p>Contrôles visuels et prélèvements de surfaces</p>	<p>Intervention d'une entreprise spécialisée</p> <p>Révision du plan de nettoyage</p>
 <p>MATERIEL</p> 	<p>Manque de matériel de stockage</p> <p>Mauvaise hygiène du matériel</p>	<p>Marchandises protégées</p> <p>Choix de matériaux inoxydables et faciles d'entretien</p>	<p>Contrôles visuels et prélèvements de surfaces</p>	<p>Achats de matériaux de stockage en nombre suffisant</p> <p>Révision du plan de nettoyage</p>
 <p>MATIERE</p> 	<p>Contamination croisée (emballage ouvert ou denrées non protégées)</p> <p>Etiquetages manquants ou dégradés</p>	<p>Analyse bactériologique</p> <p>Contrôler le bon rangement des produits</p> <p>Contrôle de l'étiquetage (DLC DLUO ...)</p>	<p>Respect des températures Réglementaires (fiche n°6C)</p> <p>Contrôles visuels et analyse bactériologique des M P</p>	<p>Destruction de la marchandise</p>
 <p>MAIN D'ŒUVRE</p>  	<p>Hygiène corporelle et vestimentaire</p> <p>Contamination lors de manipulation</p>	<p>Formation continue sur l'hygiène en général</p> <p>Veillez à l'état de santé du personnel (Fiche n°5)</p>	<p>1 visite médicale par an (Fiche n°5)</p>	<p>Renforcer la formation des personnels</p> <p>Intervenant externe ou audit</p>
 <p>METHODE</p>  	<p>Stockage au sol</p> <p>Manipulation non adaptée</p>	<p>Stockage adéquat</p> <p>Limiter les manipulations des produits (transvasement...)</p> <p>Respect du couple « temps/ température »</p>	<p>Contrôles visuels</p> <p>Contrôle des températures (fiche 2A)</p>	<p>Renforcer la formation des personnels</p>



Contamination



Multiplication



Contamination croisée



RISQUES	POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES	VALEURS SEUILS	MESURES CORRECTIVES
 MILIEU	Etat de propreté des locaux Stockage au sol Température ambiante trop élevée Croisement du propre et du sale	Appliquer le plan de nettoyage Sortir les denrées au fur et à mesure des déconditionnements et rangement couvert chambre froide jour Organiser le travail selon les principes de la marche en avant (locaux déballage, déconditionnement, légumerie)	Contrôle visuel Protocole de déconditionnement fiche n°21	Redéfinir le plan de nettoyage
 MATERIEL	Plan de travail souillé Contamination par les couteaux, les bacs ou l'ouvre boîte	Appliquer le plan de nettoyage lavage désinfection du matériel (Désinfecter le pointeau et l'aimant de l'ouvre-boîte entre chaque opération)	Contrôle visuel Prélèvement de surface	Modification du plan de nettoyage Re lavage du matériel
 MATIERE  	DLC DLUO dépassées Boîtes becquées, fuitées, cabossées.. Denrées contaminées Emballage sale ou percé Gonflement des sous vides	Contrôler odeur, aspect, consistance, DLC et DLUO avant et après déconditionnement et avant utilisation (si différée) Ne pas mettre en contact l'emballage (la boîte, le sac) et la denrée	Consignes du protocole réception	Fiche de non-conformité Elimination du produit
 MAIN D'ŒUVRE 	Contamination par les personnels ou par les tenues Etat de santé des personnels	Lavage et désinfection des mains après déballage et/ou déconditionnement Tablier réservé au secteur ou jetable Visite médicale (Fiche n°5)	Procédure de lavage des mains (fiche n°3) Changement de tablier entre chaque étape contaminante AM 29 09 97 et arrêté du 10 mars 1977	
 METHODE  	Absence d'organisation écrite Décongélation à température ambiante Contamination par les emballages	1/ Nettoyer les couvercles des conserves et pointe ouvre boîte avant ouverture 2/ Mettre boîte la veille en chambre froide. Décongélation en chambre froide (fiche n°16) Eliminer les emballages avant de rentrer en zones de fabrication Evacuer les emballages au fur et à mesure	Protocole de déconditionnement fiche n°21	Formation des personnels

 Contamination



Multiplication



Contamination croisée

LEGUMERIE



RISQUES	POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES	VALEURS SEUILS	MESURES CORRECTIVES
<p>MILIEU</p>	<p>Etat de propreté des locaux</p> <p>Température ambiante trop élevée dans la pièce</p> <p>Croisement du propre et du sale</p>	<p>Appliquer le plan de nettoyage</p> <p>Sortir les denrées au fur et à mesure du traitement et stockage couvert chambre froide jour</p> <p>Organiser le travail selon les principes de la marche en avant « <i>du plus propre vers le plus sale</i> »</p>	<p>Plan de nettoyage de la légumerie</p> <p>Contrôle visuel</p>	<p>Redéfinir le plan de nettoyage</p>
<p>MATERIEL</p>	<p>Matériels sales ou rouillés</p> <p>Planches à découper souillées</p>	<p>Appliquer le plan de nettoyage Lavage désinfection du matériel</p> <p>Mettre les couteaux propres dans l'armoire à ozone</p> <p>Plan de maintenance du matériel</p> <p>Evacuation systématique des matériels sales</p> <p>Stockage en chambre froide des planches propres</p>	<p>Contrôle visuel</p> <p>Prélèvement de surface</p>	<p>Modification du plan de nettoyage</p> <p>Re lavage du matériel</p> <p>Renouvellement du matériel</p>
<p>MATIERE</p>	<p>Denrées contaminées</p> <p>Contamination croisée entre les denrées propres et sales</p> <p>Contamination par les germes telluriques (terreux)</p>	<p>Contrôler odeur, aspect, avant utilisation</p> <p>Eliminer toutes denrées suspectes</p> <p>Traiter les fruits et les légumes de façon séparée dans le temps (traiter en premier les fruits et les légumes en second)</p> <p>Procédure de désinfection des légumes fiche n°17</p>	<p>Contrôles visuels</p>	<p>Fiche de non-conformité</p> <p>Elimination du produit</p>
<p>MAIN D'ŒUVRE</p>	<p>Contamination par les personnels (mains) ou par les tenues</p> <p>Etat de santé des personnels</p>	<p>Lavage et désinfection des mains après chaque phase de travail (épluchage, taillage..)</p> <p>Tablier jetable ou tenue réservé au secteur</p> <p>Visite médicale (Fiche n°5)</p>	<p>Procédure de lavage des mains (fiche n°3)</p> <p>Changement de tablier entre chaque étape contaminante</p> <p>AM 29 09 97 et arrêté du 10 mars 1977 fiche n°5</p>	
<p>METHODE</p>	<p>Absence d'organisation écrite</p> <p>Contamination par les emballages</p>	<p>Mise en place de procédures écrites :</p> <ul style="list-style-type: none"> Organisation du travail en légumerie Décontamination des fruits et des légumes <p>Evacuer les emballages au fur et à mesure</p>	<p>Procédure de décontamination des légumes Fiche n°17</p>	<p>Formation des personnels</p>



Contamination



Multiplication



Contamination croisée



RISQUES	POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES	VALEURS SEUILS	MESURES CORRECTIVES
 <p>MILIEU</p> 	<p>Etat de propreté des locaux</p> <p>Température ambiante trop élevée dans la pièce et séjour prolongé dans ce local</p> <p>Contamination par les polluants extérieurs (insectes, air, emballages..)</p>	<p>Appliquer le plan de nettoyage</p> <p>Sortir les denrées au fur et à mesure des tranchages, râpages... relevé de température en fin de fabrication (fiche 2B)</p> <p>Aucun emballage dans ce local, Portes et fenêtres fermées Piège à insectes</p>	<p>Plan de nettoyage préparation froide Contrôle visuel</p>	<p>Climatisation du local (10 à 13°C) ou table de travail réfrigérée</p> <p>Plan de lutte contre les nuisibles</p>
 <p>MATERIEL</p> 	<p>Matériels sales ou rouillés</p> <p>Planches à découper souillées Accessoires de Cutter, trancheur ou couteaux souillés</p>	<p>Appliquer le plan de nettoyage Lavage désinfection du matériel Plan de maintenance du matériel Evacuation systématique des matériels sales</p> <p>Stockage en chambre froide des accessoires de tranchage Mettre les couteaux propres dans l'armoire à ozone en fin de service ou filmés dans un bac propre</p>	<p>Contrôle visuel</p> <p>Prélèvement de surfaces Fiche n°12</p>	<p>Modification du plan de nettoyage Re lavage du matériel</p> <p>Renouvellement du matériel</p>
 <p>MATIERE</p> 	<p>Contamination initiale des denrées</p> <p>Contamination des plats finis</p>	<p>Contrôler odeur, aspect, avant utilisation Eliminer toutes denrées suspectes</p> <p>Stockage filmé ou couvert immédiat en chambre froide après fabrication</p>	<p>Stockage entre 0 et +2 °C</p>	<p>Fiche de non-conformité fiche n°6D</p> <p>Elimination du produit</p>
 <p>MAIN D'ŒUVRE</p>  	<p>Contamination par les personnels (mains, cheveux, porteurs sains, bijoux et vêtements civils)</p> <p>Contamination par la tenue</p> <p>Mauvaise utilisation des gants</p> <p>Etat de santé des personnels</p>	<p>Lavage et désinfection des mains avant et après chaque phase de travail, port de la coiffe, masque bucco nasal pour les préparations sensibles.</p> <p>Tenue complète obligatoire</p> <p>Définir l'utilisation des gants (fiche n°3B)</p> <p>Visite médicale</p>	<p>Procédure de lavage des mains fiche n°3A</p> <p>Fiche n° : « Tenue de cuisine »</p> <p>Protocole d'utilisation des gants fiche n°3B</p> <p>AM 29 09 97 et 10 mars 1977 Fiche n°5</p>	<p>Formation spécifique aux personnels du poste</p> <p>Analyses médicales complètes</p>
 <p>METHODE</p>  	<p>Contamination croisée par les autres aliments (fromages, viandes crues..)</p> <p>Contamination par les emballages Attente des produits après fabrication</p>	<p>Organisation dans le temps des phases de travail : des plus fragiles (charcuterie, assemblages à froid) aux plus polluants (les végétaux, les fromages) Evacuer les emballages au fur et à mesure Stockage immédiat après fabrication, pas plus de 20 minutes à Température ambiante</p>	<p>Procédure de travail des préparations froides (fiche secteur)</p> <p>Relevé des t° en fin de fabrication (fiche 2B)</p>	<p>Formation des personnels</p>

Contamination



Multiplication



Contamination croisée

PREPARATIONS CHAUDES



RISQUES	POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES	VALEURS SEUILS	MESURES CORRECTIVES
<p>MILIEU</p>  	<p>Etat de propreté des locaux</p> <p>Contamination par les polluants extérieurs (insectes, air, emballages..)</p>	<p>Appliquer le plan de nettoyage</p> <p>Sortir les denrées au fur et à mesure des tranchages, râpages...</p> <p>Aucun emballage dans ce local, Portes et fenêtres fermées</p> <p>Piège à insectes</p>	<p>Plan de nettoyage préparation froide</p> <p>Contrôle visuel</p>	<p>Consignes écrites.</p> <p>Plan de lutte contre les nuisibles</p>
<p>MATERIEL</p>  	<p>Matériels sales, rouillés, souillé</p> <p>ventilation défectueuse</p>	<p>Relaver le matériel avant utilisation si nécessaire</p> <p>Appliquer le plan de nettoyage</p> <p>Lavage désinfection du matériel.</p> <p>Plan de maintenance du matériel (fiche n° .</p> <p>Evacuation systématique des matériels sales en plonge batterie</p> <p>Mettre les couteaux propres dans l'armoire à ozone en fin de service</p>	<p>Contrôle visuel</p> <p>Prélèvement de surfaces</p> <p>Fiche 12</p>	<p>Modification du plan de nettoyage</p> <p>Re lavage du matériel</p> <p>Renouvellement du matériel</p>
<p>MATIERE</p>  	<p>Contamination initiale des denrées</p> <p>Cuisson insuffisante ou trop tôt</p> <p>Contamination des plats finis</p>	<p>Contrôler odeur, aspect, avant utilisation</p> <p>Eliminer toutes denrées suspectes</p> <p>Maintien des plats cuisinés couverts à 63°C jusqu'à consommation</p>	<p>63 °C minimum</p>	<p>Fiche de non-conformité</p> <p>Elimination du produit</p>
<p>MAIN D'ŒUVRE</p>   	<p>Contamination par les personnels (mains, cheveux, porteurs sains, bijoux et vêtements civils)</p> <p>Contamination par la tenue</p> <p>Mauvaise utilisation des gants</p> <p>Etat de santé des personnels</p>	<p>Lavage et désinfection des mains après chaque phase de travail, port de la coiffe, masque bucco nasal pour les préparations sensibles.</p> <p>Tenue complète obligatoire</p> <p>Définir l'utilisation des gants (fiche n°3B)</p> <p>Visite médicale</p>	<p>Procédure de lavage des mains fiche n°3A</p> <p>Fiche n°4: « Tenue de cuisine »</p> <p>Protocole d'utilisation des gants (fiche n°3B)</p> <p>AM 29 09 97 et 10 mars 1977</p>	<p>Formation spécifique aux personnels du poste</p> <p>Analyses médicales complètes</p>
<p>METHODE</p>   	<p>Décongélation T° ambiante</p> <p>Contamination par les emballages</p> <p>Attente des produits après cuisson</p>	<p>Décongélation en chambre froide</p> <p>Evacuer les emballages au fur et à mesure</p> <p>Stockage immédiat à 63 °C après fabrication, pas plus de 30 minutes à Température ambiante</p>	<p>Procédure de travail des préparations chaudes</p> <p>fiche secteur</p>	<p>Formation des personnels</p>



Contamination



Multiplication



Contamination croisée

REFROIDISSEMENT



RISQUES	POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES	VALEURS SEUILS	MESURES CORRECTIVES
 MILIEU	Etat de propreté de l'environnement	Appliquer le plan de nettoyage	Plan de nettoyage Contrôle visuel	Revoir le plan de nettoyage
  MATERIEL	Cellule souillée ou défectueuse Sonde à piquer souillée Mauvaise programmation cellule	Appliquer le plan de nettoyage Lavage désinfection du matériel. Plan de maintenance du matériel. Désinfecter la sonde avant et après son utilisation Vérification du programme avant utilisation	Contrôle visuel Prélèvement de surfaces Fiche n° 23 Planning des refroidissements et notice technique	Modification du plan de nettoyage Déclencher la maintenance
  MATIERE	Contamination des plats finis Durée de vie des plats trop longue ou mal identifiée	Maintien des plats cuisinés couverts à 63°C avant refroidissement. Relevé des T° avant l'entrée et la sortie des plats cuisinés de la cellule Etudes de vieillissement sur les produits pour validation des DLC	63 °C minimum J + 3 pour les cuisines centrales ou J + 1 pour les cuisines qui non pas d'agrément	Fiche de non-conformité Elimination ou consommation immédiate du produit si T° non conforme
   MAIN D'ŒUVRE	Contamination par les personnels (mains, cheveux, porteurs sains, bijoux et vêtements civils) pendant les phases de conditionnement Contamination par la tenue Etat de santé des personnels	Lavage et désinfection des mains avant et après chaque phase de travail,, port du masque et des gants pour le conditionnement (fiche n°3B) Tenue complète obligatoire Visite médicale	Procédure de lavage des mains (fiche n°3A) et utilisation des gants (fiche n° 3B) Fiche n° 4 : « Tenue de cuisine » AM 29 09 97 et 10 mars 1977	Formation spécifique aux personnels du poste Analyses médicales complètes
   METHODE	Mauvais refroidissement Absence de procédure écrite	Diminuer au maximum l'épaisseur des plats pour réaliser un bon refroidissement Couvrir les produits Etiqueter les produits (date, nature, T° et heure) Refroidir de + 63 ° à + 10 °C à cœur en moins de 2 heures	Procédure de refroidissement (fiche n°7)	Fiche de non-conformité Formation des personnels



Multiplication



Contamination croisée



RISQUES	POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES	VALEURS SEUILS	MESURES CORRECTIVES
<p>MILIEU</p>	<p>Croisement entre vaisselle propre et vaisselle sale</p> <p>Etat de propreté des locaux</p> <p>Présence de nuisible</p> <p>Multiplication des germes par présence de buées</p>	<p>Prévoir une séparation entre le lavage et le stockage</p> <p>Appliquer le plan de nettoyage</p> <p>Mise en place d'un plan de lutte contre les nuisibles</p> <p>Prévoir un plan de maintenance du système de ventilation ou installation d'un condenseur</p>	<p>Procédure écrite fiche n°14</p> <p>Contrôle visuel</p> <p>Prélèvement de surface</p>	<p>Formation des personnels</p> <p>Révision du plan de nettoyage</p> <p>Intervention d'une entreprise spécialisée</p>
<p>MATERIEL</p>	<p>Plan de travail souillé</p> <p>Mauvais dosage des produits lessiviels</p> <p>Machine à laver défectueuse ou présence des billes pour les laves batteries dans les ustensiles</p>	<p>Appliquer le plan de nettoyage Lavage désinfection du matériel</p> <p>Vérification périodique des doseurs</p> <p>Contrôler l'usure des billes et plan de maintenance du matériel</p>	<p>Contrôle visuel</p> <p>Prélèvement de surface</p>	<p>Modification du plan de nettoyage</p> <p>Re lavage du matériel</p> <p>Intervention d'une entreprise spécialisée</p> <p>Changer dès que nécessaire les billes</p>
<p>MATIERE</p>	<p>Traces alimentaires sur le matériel</p> <p>Matériel humide</p>	<p>Prévoir un décrochage pour éliminer les principaux déchets. Faire un trempage si nécessaire</p> <p>Stocker le matériel de manière à le laisser égoutter</p>	<p>Contrôle visuel</p> <p>Prélèvement de surface</p>	<p>Re lavage du matériel</p>
<p>MAIN D'ŒUVRE</p>	<p>Contamination par les personnels ou par les tenues</p> <p>Formation du personnel</p> <p>Etat de santé des personnels</p>	<p>Tenue de travail adaptée à la tâche</p> <p>Fiche n°4</p> <p>Consulter le chapitre microbiologique</p> <p>Visite médicale</p>	<p>Contrôle visuel</p> <p>AM 29 09 97 et 10 mars 1977</p>	<p>Formation spécifique aux personnels du poste</p>
<p>METHODE</p>	<p>Absence d'organisation écrite</p> <p>Contamination par les torchons</p>	<p>Etablir des fiches de poste (fiche secteur)</p> <p>Utilisation de torchons réservés uniquement à ce secteur ou essuie-tout jetable</p>	<p>Contrôle visuel</p>	<p>Modification du plan de nettoyage</p>



Contamination



Multiplication



Contamination croisée

DISTRIBUTION



RISQUES	POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES	VALEURS SEUILS	MESURES CORRECTIVES
<p>MILIEU</p>	<p>Etat de propreté du secteur</p> <p>Croisement vaisselles propres avec vaisselles sales</p>	<p>Appliquer le plan de nettoyage</p> <p>Respecter la marche en avant</p>	<p>Contrôle visuel</p> <p>Prélèvement de surface</p>	<p>Révision du plan de nettoyage</p>
<p>MATERIEL</p>	<p>Plan de travail souillé</p> <p>Matériel non adapté ou défectueux</p>	<p>appliquer le plan de nettoyage Lavage désinfection du matériel</p> <p>Relevé de T° pendant la distribution fiche n°2d</p> <p>Plan de maintenance du matériel Fiche n°15</p>	<p>Contrôle visuel</p> <p>Prélèvement de surface</p>	<p>Modification du plan de nettoyage Re lavage du matériel</p> <p>Intervention d'une entreprise spécialisée</p>
<p>MATIERE</p>	<p>Attente prolongée des plats</p> <p>Température non adaptée lors de la distribution</p>	<p>Plats cuisinés : Approvisionner les bain maries au fur et à mesure des besoins, cuire au fur et à mesure de la demande clients (steaks et frites)</p> <p>Préparations froides : Approvisionnement des vitrines au fur et à mesure des besoins. En fin de service réduire les surfaces de présentation</p> <p>Réutilisation des invendus conformément à la procédure</p>	<p>Contrôle visuel</p> <p>Prélèvement de surface</p>	<p>Elimination des plats</p> <p>Intervention d'une entreprise spécialisée</p>
<p>MAIN D'ŒUVRE</p>	<p>Contamination par les personnels ou par les tenues</p> <p>Etat de santé des personnels</p> <p>Contamination par les convives</p>	<p>Tenue de travail réservée à ce secteur Fiche n°4</p> <p>Visite médicale</p> <p>Prélèvement des plats témoins Fiche n°1</p> <p>Présentation des assiettes au fur et à mesure du passage des élèves</p>	<p>Contrôle visuel</p>	<p>Formation spécifique aux personnels du poste</p>
<p>METHODE</p>	<p>Formation du personnel mal adaptée</p> <p>Absence d'organisation écrite</p> <p>Plan de nettoyage non respecté ou non adapté</p>	<p>Etablir des fiches de poste</p> <p>Formation spécifique aux personnels du poste</p> <p>Appliquer le plan de nettoyage Lavage désinfection du matériel</p>	<p>Contrôle visuel</p>	<p>Formation des personnels</p> <p>Modification du plan de nettoyage</p>

Contamination



Multiplication



Contamination croisée



RISQUES	POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES	VALEURS SEUILS	MESURES CORRECTIVES
 <p>MILIEU</p> 	<p>Etat de propreté des locaux</p> <p>Présence de nuisible</p> <p>Hygrométrie courant d'air</p>	<p>Appliquer le plan de nettoyage</p> <p>Mise en place d'un plan de lutte contre les nuisibles</p> <p>Prévoir un plan de maintenance du système de ventilation</p>	<p>Contrôle visuel</p> <p>Prélèvement de surface</p>	<p>Révision du plan de nettoyage</p> <p>Intervention d'une entreprise spécialisée</p>
 <p>MATERIEL</p>  	<p>T° machine non conforme</p> <p>Plan de travail souillé</p> <p>Sur dosage des produits lessiviels</p> <p>Machine à laver défectueuse</p>	<p>Relevé de T° avant et pendant le passage de la vaisselle</p> <p>Appliquer le plan de nettoyage Lavage désinfection du matériel</p> <p>Vérification périodique des doseurs</p> <p>Plan de maintenance du matériel</p>	<p>Pré-lavage 45</p> <p>Lavage 65</p> <p>Rinçage 85</p> <p>Fiche de relevé de T° (Fiche 2C)</p> <p>Contrôle visuel</p> <p>Prélèvement de surface</p>	<p>Modification du plan de nettoyage</p> <p>Re lavage du matériel</p> <p>Intervention d'une entreprise spécialisée</p>
 <p>MATIERE</p>  	<p>Traces alimentaires sur la vaisselle</p> <p>Vaisselle mouillée</p>	<p>Prévoir une douchette avant le lave vaisselle</p> <p>Avoir un dérochage efficace trempage si nécessaire</p> <p>Laisser égoutter la vaisselle</p>	<p>Contrôle visuel</p> <p>Prélèvement de surface</p>	<p>Re lavage du matériel</p> <p>Couvrir le matériel propre en attente</p>
 <p>MAIN D'ŒUVRE</p> 	<p>Contamination par les personnels ou par les tenues</p> <p>Etat de santé des personnels</p>	<p>Tenue de travail adaptée à la tâche Fiche n°4</p> <p>Visite médicale (Fiche n° 5)</p>	<p>Contrôle visuel</p>	<p>Formation spécifique aux personnels du poste</p>
 <p>METHODE</p> 	<p>Formation du personnel mal adaptée</p> <p>Absence d'organisation écrite</p> <p>Plan de nettoyage non respecté ou non adapté</p>	<p>Etablir des fiches de poste</p> <p>Formation spécifique aux personnels du poste</p> <p>Appliquer le plan de nettoyage Lavage désinfection du matériel</p>	<p>Contrôle visuel</p>	<p>Formation des personnels</p> <p>Modification du plan de nettoyage</p>



Multiplication



Contamination croisée

SALLE A MANGER



RISQUES	POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES	VALEURS SEUILS	MESURES CORRECTIVES
 MILIEU 	Etat de propreté des locaux Présence de nuisible	Appliquer le plan de nettoyage Mise en place d'un plan de lutte contre les nuisibles	Contrôle visuel Prélèvement de surface	Révision du plan de nettoyage
 MATERIEL  	Fontaine réfrigérée Micro-ondes Mobiliers divers	Plan de maintenance du matériel Appliquer le plan de nettoyage Lavage désinfection du matériel	Contrôle visuel Prélèvement de surface	Modification du plan de nettoyage Re lavage du matériel Intervention d'une entreprise spécialisée
MATIERE	Distributeur de sauces	Contrôler DLUO Préserver au frais entre chaque service Nettoyer et désinfecter entre chaque service	Contrôle visuel	Destruction du produit en cas de doute
 MAIN D'ŒUVRE 	Contamination par les personnels ou par les tenues Etat de santé des personnels	Tenue de travail adaptée à la tâche Visite médicale (Fiche n° 5)	Contrôle visuel	Formation spécifique aux personnels du poste
 METHODE 	Formation du personnel mal adaptée Absence d'organisation écrite Plan de nettoyage non respecté ou non adapté Stockage des produits d'entretiens séparés et dans leur emballage d'origine	Etablir des fiches de poste Formation spécifique aux personnels du poste Appliquer le plan de nettoyage Lavage désinfection du matériel Classeur de fiche de sécurité des produits	Contrôle visuel	Formation des personnels Modification du plan de nettoyage

 Contamination



Multiplication



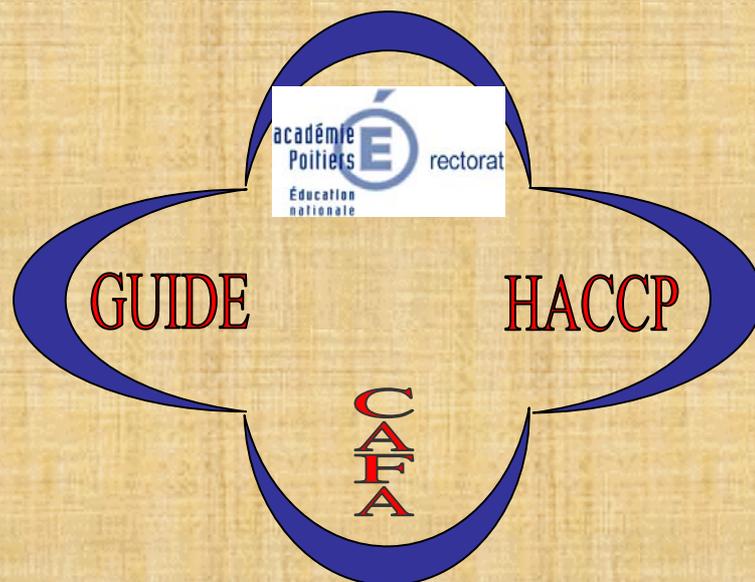
Contamination croisée



RISQUES	POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES	VALEURS SEUILS	MESURES CORRECTIVES
 <p>MILIEU</p>  	<p>Etat de propreté des locaux</p> <p>Présence de nuisibles</p> <p>Température trop élevée</p> <p>Capacité de stockage insuffisante</p>	<p>Appliquer le plan de nettoyage</p> <p>Mise en place d'un plan de lutte contre les nuisibles</p> <p>Climatisation du local</p> <p>Prévoir un nombre de containers adapté</p>	<p>Contrôle visuel</p> <p>13°C</p>	<p>Révision du plan de nettoyage</p> <p>Intervention d'une entreprise spécialisée</p>
 <p>MATERIEL</p>  	<p>Etat de propreté des containers</p> <p>Absence d'une centrale de désinfection</p>	<p>Appliquer le plan de nettoyage</p> <p>Lavage désinfection du matériel</p>	<p>Contrôle visuel</p>	<p>Modification du plan de nettoyage ou</p> <p>Re lavage du matériel</p>
<p>MATIERE</p> 	<p>Déchets stockés directement dans les containers</p>	<p>Prévoir des sacs étanches à usage unique</p>		
 <p>MAIN D'ŒUVRE</p> 	<p>Risque de contamination des personnels par les mains et les tenues</p>	<p>Tenue de travail spécifique au nettoyage du local.</p> <p>Lavage des mains systématique après chaque passage dans ce local</p>		<p>Formation spécifique aux personnels du poste</p>
 <p>METHODE</p> 	<p>Local ouvert</p> <p>Fréquence des passages inadaptés</p>	<p>Maintenir le local fermé en permanence</p> <p>Contacteur la société de ramassage des déchets</p>		<p>Formation des personnels</p>



Chapitre 4



FICHES PRATIQUES

**AIDE POUR L'APPLICATION ET LE
SUIVI DE LA METHODE**

Fiche technique n ° 1



LES REPAS TEMOINS

Référence :

Art 32 AM du 29 09 1997 : « *Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er conservent des plats témoins à la disposition exclusive des services officiels de contrôle. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, clairement identifiés, prélevés en suffisamment grande quantité pour permettre leur analyse microbiologique et, le cas échéant, chimique, dans les meilleures conditions possibles. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours après la dernière présentation au consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique.* »

Pourquoi ?

- Analyses microbiologiques des plats présentés aux élèves en cas de Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC).
- Afin d'identifier rapidement le ou les germes responsables

Quoi ?

- Les entrées proposées aux élèves
- Les viandes proposées aux élèves
- Les légumes proposés aux élèves
- Les desserts proposés aux élèves

Prélever 100 gr minimum de chaque plat

Qui ?

Les personnes qui assurent la distribution des plats

Quand ? / Où ?

Cuisine centrale : au moment du conditionnement (veiller à garder un échantillon de chaque plat)

Cuisine traditionnelle : au self, à la fin de la distribution (veiller à garder un échantillon de chaque plat)

Comment ?

1 / Mettre le prélèvement dans un sac ou dans une boîte propre avec le matériel de service.

2/ Etiqueter l'échantillon (nature du produit, date de consommation, M ou S pour midi ou soir et température).

3/ Stocker **5 jours** en chambre froide entre 0° et $+3^{\circ}\text{C}$, sur un plateau correspondant au jour de consommation.

4/ Remplir la fiche d'enregistrement des plats témoins ([fiche 1A](#))



Fiche technique n ° 2

LES RELEVES DE TEMPERATURE



Références :

AM du 29 09 97, chapitre 3. Exemple : Art. 16. Les denrées alimentaires sont conservées dans des conditions permettant d'en éviter toute altération ou toute détérioration, notamment en les maintenant à des températures inférieures ou égales à celles figurant en annexe du présent arrêté. Toutes les denrées alimentaires qui sont stockées, manipulées, conditionnées, transportées ou exposées doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine.

Pourquoi ?

- Vérification du bon fonctionnement des matériels de stockage, de cuisson, de maintien en température et de lavage.
- Vérification de la conformité des températures des aliments en référence à l'annexe 1 de l'AM du 29 09 1997 « Températures Maximales De Conservation Des Denrées Alimentaires »

Qui ?

Les personnels responsables de chaque secteur

Quand ? / Où ?

- A la livraison : à l'arrivée des denrées, remplir la fiche de contrôle réception
- Dans les lieux stockages : 2 fois par jour pour s'assurer du bon fonctionnement.
- En fabrication : vérifier la température des aliments en fin de fabrication.
- A la distribution : vérifier la température des tables chauffantes et des selfs, avant, pendant et à la fin du service.
- A la laverie : vérifier la température de la machine à laver avant et pendant le service.

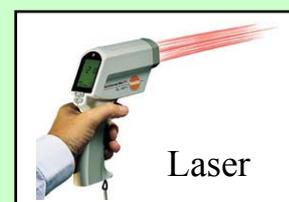
Comment ?

• Livraison

Remplir la fiche de contrôle réception et prendre la température entre deux produits à l'aide d'une sonde désinfectée ou d'un thermomètre laser.



Sonde à piquer



Laser

- **Dans les lieux de stockage**

Noter les températures des afficheurs chaque matin à l'embauche et chaque soir à la débauche sur [la fiche 2A](#). Conserver tous les disques des enregistreurs de température



- **En fabrication**

Noter sur [la fiche 2B](#) de suivi de produit les températures en fin de fabrication des plats chauds et froids



- **En distribution**

Contrôler les températures des meubles de présentation chauds et froids, des bain-maries et des tables chauffantes avant et pendant le service et remplir [la fiche 2d](#)



- **En laverie**

Contrôler les températures des machines à laver avant et pendant le service :

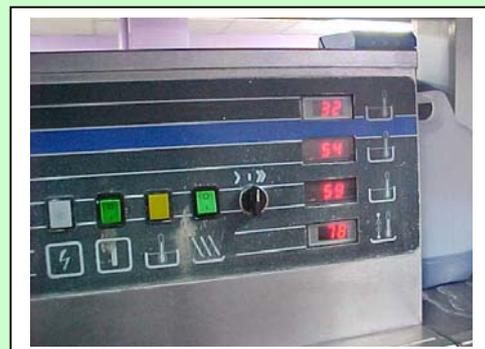
45 °C = prélavage

65°C = lavage

85 °C = rinçage

Inscrire les températures sur

[la fiche 2C](#)



FICHE 2A

CONTROLE DES TEMPERATURES DE STOCKAGE

A ARCHIVER

Lieu de stockage

Mois/année

Responsable des contrôles

Température légale

JOURS	TEMPERATURES MATIN	TEMPERATURES SOIR
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

Stockages négatifs = - 18 °C

Stockages positifs = viandes 0 à 3°C, B.O.F : 4 à + 6°C ; légumes : 5 à 7°C

PREVENIR LA MAINTENANCE EN CAS D'ECARTS DE TEMPERATURES

FICHE 2C

CONTROLE DES TEMPERATURES DE LAVAGE

A Archiver

Semaine du : / au / /200

Secteur :

jours	services	heure	T° prélavage	T° lavage	T° rinçage	Visa du Responsable
LUNDI	Matin					
	Midi					
	Soir					
MARDI	Matin					
	Midi					
	Soir					
MERCREDI	Matin					
	Midi					
	Soir					
JEUDI	Matin					
	Midi					
	Soir					
VENDREDI	Matin					
	Midi					
	Soir					
SAMEDI	Matin					
	Midi					

RAPPEL :

Prélavage 40°/45° ; Lavage 60°/65° ; Rinçage 80°/85°



Référence :

AM 29 09 1997 Chapitre IV Dispositions relatives au personnel

Art. 27. - Afin d'éviter toute contamination de la part du personnel, toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle ...

Pourquoi ?

- Pour éliminer les germes venant de l'extérieur
- Pour éliminer les risques liés aux porteurs sains
- Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments
- Pour éviter l'apport de germes venant des souillures et des salissures
- Pour éviter les contaminations d'origine fécale

Qui ?

- Tous les personnels de la restauration

Quand ?

- A l'embauche dès la sortie du vestiaire et après chaque sortie des cuisines
- Après avoir mangé, fumé, toussé, éternué et avant et après le changement des gants
- Avant les manipulations directes avec les aliments (tranchage, viande hachée, assaisonnement...)
- Après les phases de travail contaminatrices (épluchage, déballage, réception, nettoyage...)
- Après chaque passage aux toilettes etc. ...

Avec quoi ?

Essuie-mains
à usage unique

Poubelle à commande non
manuelle



Savon
bactéricide

Lavabo à commande
non manuelle

Brosse à ongles dans une solution désinfectante uniquement aux vestiaires

FICHE 3A

LE LAVAGE DES MAINS



**A
AFFICHER**



1. Mouiller les mains et les poignets
2. Mettre une dose de savon bactéricide (veiller à approvisionner en savon)



3. Frotter les mains et les poignets pendant 20 secondes



4. Rincer soigneusement les mains et les poignets



Pas de bijoux, pas de vernis à ongle.



5. Se sécher les mains en utilisant du papier à usage unique



6. Jeter l'essuie-tout dans une poubelle à commande non manuelle

FICHE 3B

PROCEDURE D'UTILISATION DES GANTS



Référence :

AM 29 09 1997 Chapitre IV *Dispositions relatives au personnel*

Art. 27. - Afin d'éviter toute contamination de la part du personnel, toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés. A l'exception de la zone de distribution, ces vêtements sont de couleur claire et comprennent notamment des chaussures réservées au travail et une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure. La tenue comprend, au besoin, le port du masque bucco-nasal et l'utilisation correctement maîtrisée des gants à usage unique.

Pourquoi ?

Les gants sont à porter pour des manipulations directes de denrées alimentaires ne subissant pas ou plus de cuisson.

Comment ?

- Les gants doivent être changés régulièrement :
 - A l'occasion d'un changement de local, même temporaire.
 - Après contact de toutes matières souillées
 - Après avoir touché de la vaisselle sale

Quand ?

- Pour le dressage, les manipulations et l'assaisonnement des denrées sensibles :
 - Dressage de desserts ou de pâtisseries etc.
 - Tranchage viandes cuites et charcuteries.
 - Assaisonnement, dressage d'entrées (macédoine mayonnaise, salades composées..)

Qui ?

- Tous les personnels de la restauration

Attention : Pas d'utilisation des gants pour le lavage et la désinfection des fruits et des légumes et pour les opérations de déconditionnement.



Référence :

AM 29 09 1997 Chapitre IV Dispositions relatives au personnel

Art. 27. - Afin d'éviter toute contamination de la part du personnel, toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés. A l'exception de la zone de distribution, ces vêtements sont de couleur claire et comprennent notamment des chaussures réservées au travail et une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure. La tenue comprend, au besoin, le port du masque bucco-nasal et l'utilisation correctement maîtrisée des gants à usage unique.

Comment ?

La charlotte : Doit envelopper l'ensemble de la chevelure

Masque bucco-nasal:
Pendant les tâches sensibles

Gants jetables : Pendant les tâches sensibles et identifiées

Veste blanche ou blouse en coton: Maintenu propre tout au long de la journée

Tablier : Doit être changé entre chaque étape contaminante

Gilet anti-froid: Pour le travail dans les pièces climatisées

Pantalon : En coton et spécifique au secteur restauration

Chaussures: De sécurité, étanches et anti-dérapantes

La tenue est fournie par
L'établissement

Chaque personnel doit disposer d'au moins une tenue propre par jour

Qui ?

Tous les personnels de la restauration et de ses annexes.

Stockage des tenues

Les tenues propres doivent être **stockées de façon hygiénique** soit dans une armoire réservée à cet usage soit couvertes par une housse ou un linge de protection.

Le linge sale ne doit pas avoir de contact avec le linge propre ; prévoir un panier ou un sac à linge sale.

Tenue de base

(prévoir un inventaire des tenues par secteur)

- Pantalon de cuisinier
- veste blanche ou blouse blanche en fabrication et distribution
- Tablier blanc ou jetable
- Charlotte en fabrication
- Chaussure blanche de sécurité

Tenues particulières

Tenue réception marchandises	blouse bleue ou grise + pantalon de travail
Tenue en laverie	Tenue de base + botte blanche
Légumerie, déboîtage et Préparations froides	Tenue de base + chaussure sécurité + gilet anti-froid en pièce réfrigérée et tablier jetable si besoin.
Tenue de ménage	Blouse de couleur
Tenue distribution	Tenue de base ou blouse + calot ou coiffe Rosalie
Tenue visiteurs	Prévoir Kit visiteur disponible au vestiaire ou à l'entrée de la cuisine
En cas de rhume	Porter un masque bucco-nasal

Contrôle : Vérifier 1 fois par mois le stock des tenues jetables (kit, coiffes, calots, gants..)



Référence :

AM 10 03 1977 (Etat de santé et hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale) et AM 29 09 1997 Chapitre IV Dispositions relatives au personnel : Art. 28. : Aucune personne reconnue atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments n'est autorisée à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, dès lors qu'il existe de ce fait un risque de contamination directe ou indirecte des aliments par des organismes pathogènes. Tout membre du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires doit avoir été déclaré apte à effectuer ces manipulations. Le responsable de l'établissement veille à ce que cette aptitude soit attestée médicalement chaque année dans le respect de la réglementation spécifique en vigueur.

Pourquoi ?

Contrôler l'aptitude des personnels à travailler en cuisine :

- **Garantie pénale :**
 - Délivrance du certificat d'aptitude à manipuler les denrées alimentaires.
 - Couverture juridique de l'employeur (chef d'établissement)
- **Garantie hygiénique :**
 - Dépistage des porteurs sains
 - Reconnaissance des malades

Quand ?

1. L'employé fait l'objet au moins une fois par an d'un examen clinique comportant un interrogatoire en vue du dépistage éventuel de l'une des affections visées à l'article 1^{er} de l'AM du 10 03 1977.
2. Un examen à l'entrée dans la profession ou au retour dans la profession après une interruption de travail d'une durée supérieure à six mois.
3. Lorsque l'examen médical périodique permet de suspecter l'existence de l'une des affections
4. Lorsque l'analyse des denrées (repas témoin) laisse suspecter une contamination de ces denrées par le personnel de l'entreprise.
5. Lors de la reprise du travail après congé de maladie pour une infection du tube digestif ou des voies respiratoires.

Comment ?

Cet examen doit être pris en charge par l'établissement scolaire sur les crédits ouverts au chapitre R2 ou L2 du budget (Réf : Courrier de M. le recteur du 29 02 2000). Voir les listes des médecins agréés de chaque département. Tenir à jour la [fiche 5A](#).



Référence :

AM du 29 09 1997 : Chapitre III

Hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires

Art. 15. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er ou leurs délégués, prennent toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que les denrées alimentaires qui transitent au sein de leurs établissements, que ce soit au moment des opérations de livraison, d'entreposage, de manipulation, de préparation, de commercialisation, de transport, de distribution ou de remise au consommateur, sont conformes aux dispositions réglementaires en vigueur.

En outre, pour les denrées animales ou d'origine animale dont les établissements d'origine sont soumis à l'agrément sanitaire instauré par l'article 260 du code rural, ils s'assurent que leurs fournisseurs sont agréés et que les emballages des denrées sont bien revêtus des marques de salubrité lorsque celles-ci sont prévues par la réglementation ou, lorsqu'une dispense existe pour une catégorie de denrées, ils vérifient que l'établissement d'origine des denrées concernées est effectivement dispensé.

Pourquoi ?

- Définir les conditions d'acceptation ou de refus des denrées alimentaires de l'établissement.
- Contrôles qualitatif et quantitatif des livraisons

Quoi ?

- Toutes les denrées alimentaires.

Qui ?

- Le magasinier ou l'agent faisant fonction.

Quand ?

Dès l'arrivée des véhicules et à chaque livraison.

Où ?

- Dans le hall de réception.

Comment ?

1. Vérifier la conformité du véhicule : Agrément, propreté, température...
2. Contrôles qualitatif et quantitatif en fonction des bons de livraison et de commande.
3. Contrôles visuels des marchandises livrées :
 - a. Contrôler les emballages : Intégrité, propreté, estampilles, étiquetage..
 - b. Contrôler les denrées :
 - ✓ Aspect : présence de givre, mouillé, moisissures...
 - ✓ Conformité des cahiers des charges : poids, calibre, qualité..
 - ✓ Température des denrées ([voir fiche 6B](#))
 - ✓ Contrôler les DLC et DLUO (Date Limite de Consommation et Date Limite d'Utilisation Optimale).
4. Noter les informations des contrôles sur la fiche de contrôle réception ([fiche 6A](#) et [6B](#)).
5. Stockage des denrées en chambre froide : **Pas plus de 20 minutes après réception.**
6. Remplir et faxer la fiche de non-conformité ([fiche 6 C](#) et [6D](#)) pour toutes anomalies.

Fiche 6 A

LE PROTOCOLE DE RECEPTION (A afficher à la réception)

Etablissement :

Responsable : M. /Mme

Horaire de réception des dennées alimentaires deh àh

Horaire de réception des produits d'entretien deh à h

✚ 1 CONTROLE DU VEHICULE

- ✓ Type de véhicule, Agrément, température interne, propreté.

✚ 2 CONTROLE QUALITATIF ET QUANTITATIF

- ✓ Vérifier la nature et les quantités des dennées réceptionnées par rapport aux bons de commande et de livraison

✚ 3 CONTROLES VISUELS

- ✓ Contrôler les emballages : Intégrité, propreté, estampilles, étiquetage
- ✓ Contrôler les dennées :
 1. Aspect : présence de givre, mouillé, moisissures...
 2. Conformité des cahiers des charges : poids, calibre, qualité..
 3. Température des dennées

✚ 4 CONTROLE DES DLC / DLUO

- ✓ Contrôles **systematiques** des Dates Limites de Consommation et des Dates Limites d'Utilisation Optimale

✚ 5 CONTROLE DES TEMPERATURES

- ✓ Vérification **systematique** à l'aide d'un thermomètre ou d'une sonde et dès la livraison des dennées réfrigérées ou surgelées.

✚ 6 COMPLETER LA FICHE DE CONTROLE RECEPTION

- ✓ Remplir et faire signer la fiche de contrôle réception et en cas d'anomalie, la fiche de non conformité

✚ 7 DEBALLAGE ET EVACUATION DES CARTONS

- ✓ Enlever et éliminer les emballages de transport (film, palette, carton..)

✚ 8 STOCKAGE IMMEDIAT

- ✓ Stocker rapidement les dennées sensibles (**pas plus de 20 minutes**) dans les chambres froides

Signature du réceptionnaire

Semaine du / / 200 au / / 200						
DATES	FOURNISSEURS	DENREES	DLC/DLUO et Numéro de lot	T° denrée	ASPECT Conforme C ou N.Conforme NC	SIGNATURES LIVREURS ET RECEPTIONNAIRE

Remplir la fiche de non-conformité pour toutes anomalies

TABLEAU DE TOLERANCE DES TEMPERATURES A LA RECEPTION

(ANNEXE 1 AM du 29 09 1997)

CONSERVATION	DENREES	TEMPERATURES CONFORMES	TEMPERATURES TOLEREES A LA RECEPTION « Non-conformité mineure »	ANOMALIES A LA RECEPTION « Non-conformité majeure »
CONGELATION	Toutes denrées surgelées et autres denrées congelées	- 18°C	- 15°C	Température supérieure à la tolérance
REFRIGERATION	Poissons, mollusques et crustacés conditionnés (à l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants).	Glace fondante ou 0 à 2°C	3°C	Température supérieure à la tolérance
	Viandes hachées et préparations de viandes hachées.	0 à 2°C	Pas de tolérance	Température supérieure à la tolérance
	Abats et préparations de viandes en contenant.	0 à 3°C	6°C	Température supérieure à la tolérance
	Viandes, volailles et charcuteries sous vide	0 à 3°C	5°C	Température supérieure à la tolérance
	Volailles, lapins entiers ou piécés.	0 à 4°C	7°C	Température supérieure à la tolérance
	Autres charcuteries (salée ou fumée)	0 à 6°C	8°C	Température supérieure à la tolérance
	Plats cuisinés	0 à 3°C	6°C	Température supérieure à la tolérance
	Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi.	0 à 4°C	6°C	Température supérieure à la tolérance
	Oeufs réfrigérés coquille.	0 à 8°C	11°C	Température supérieure à la tolérance
	Ovo produits	0 à 3°C	6°C	Température supérieure à la tolérance
	Produits laitiers frais (yaourts, crème et fromage frais)	0 à 6°C	8°C	Température supérieure à la tolérance
	Pâtisseries et entremets	0 à 3°C	5°C	Température supérieure à la tolérance

Non-conformité mineure : La fiche de non-conformité ([fiche 6D](#)) est remplie, signée et faxée au fournisseur ; La marchandise est conservée pour être utilisée rapidement.

Non-conformité majeure : La fiche de non-conformité ([fiche 6D](#)) est remplie, signée et faxée au fournisseur ; La marchandise est retournée au fournisseur.

AUTRES NON-CONFORMITES

Non-conformités mineures :

1. DLC (produits frais) moins de 2/3 de la durée de vie de la denrée.
2. DLUO (conserves et surgelés) inférieure à 6 mois
3. Emballages souillés, présence de givre

Non-conformités majeures :

1. DLC ou DLUO dépassée.
2. DLC inférieure à 1/3 de la durée de vie de la denrée.
3. DLUO (conserves et surgelés) inférieure à 2 mois
4. Emballages sous vide percés
5. Boîtes de conserves cabossées, rouillées, fuitées..
6. Surgelés agglomérés (preuve de décongélation et re-congélation)
7. Intérieur du camion très sale.

Etablissement :

Adresse :

Ville :

Tel. :

Fax. :

Produit :

Marque et producteur :

Date de fabrication/congélation/abattage :

Numéro de lot ou le B.L :

Fournisseur :

Date de livraison:

DLC / DLUO :

Nature de la non conformité :

Décision concernant le produit : *conservé*

retourné

Signalement de l'anomalie à la DSV : *oui*

non

Réponse du fournisseur :

le / / 200

Signatures livreur et réceptionnaire

DOCUMENT A FAXER SYSTEMATIQUÉMENT AUX FOURNISSEURS

Fiche technique n°7 UTILISATION DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT



Référence :

AM du 29 09 1997 : Chapitre III

Hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires



Art. 20. - Lorsque des préparations culinaires nécessitent un début de traitement tel que braisage, rôtissage, rissolage, friture, blanchiment, pochage, ébullition prolongée, pré-cuisson, cette opération ne peut être effectuée au plus tôt que la veille de leur consommation et doit être suivie, lorsqu'elle a été réalisée, d'un refroidissement rapide. De même, les préparations culinaires destinées à être conservées par le froid doivent être rapidement refroidies après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de leur élaboration.

Art. 21. - Le refroidissement rapide des denrées est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63°C et + 10°C pendant plus de deux heures, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des denrées. Après refroidissement, ces denrées sont conservées dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et + 3°C.

Pourquoi ?

- Respect de la réglementation.
- Organisation du travail aménagée (souplesse)
- Maîtrise des productions (quantitatif)
- Maîtrise des abaissements de température (sécurité alimentaire)

Quoi ?

- Les préparations culinaires nécessitant un pré-traitement la veille de leur consommation.
- Les préparations sensibles destinées à être consommées froides (entremets, sauces, crèmes...).
- Les plats cuisinés en liaison froide
- Les plats fabriqués mais non présentés (maintenus à + 63°C)

Qui ?

Le responsable des productions culinaires.

Où ?

Dans la cellule de refroidissement

Comment ?

1. Minimiser l'épaisseur des plats.
2. Couvrir les préparations culinaires
3. Limiter le temps d'attente avant refroidissement et maintenir à $+63^{\circ}\text{C}$
4. Vérifier la programmation de cellule (voir documentation technique).
5. Remplir la fiche de suivi des refroidissements ([fiche 7A](#))
6. Stockage en chambre froide J + 1 ou J + 3 (si agrément sanitaire)
7. Etiquetage du produit : date de fabrication, nom du plat et date limite de consommation.

RAPPEL :

*** Refroidissement de $+63^{\circ}\text{C}$ et $+10^{\circ}\text{C}$ en moins de deux heures**

*** Stockage à 2°C pendant 1 jour (ou 3 pour les cuisines centrales)**

*** Remise en température à $+63^{\circ}\text{C}$ en moins d'une heure**





Référence :

Art 13 AM du 29 09 1997 : « Des méthodes, des produits et des équipements appropriés sont utilisés pour lutter contre les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles. Les méthodes, équipements, matériels et produits visés dans cet article ne doivent en aucun cas constituer un risque de pollution des denrées. »

Pourquoi ?

- Pour respecter la réglementation.
- Pour éviter toutes contaminations bactériologiques dues à la présence de nuisibles.

Où ?

- Dans tous les secteurs de la restauration.

Qui ?

- Les personnels qualifiés de l'établissement
- Une entreprise extérieure spécialisée.

Quand ?

- La fréquence de surveillance sera établie suivant le type de nuisible et le degré d'infection à traiter.

Comment ?

Etablir un plan du local à traiter en identifiant et en numérotant les appâts.

Se procurer la fiche technique et de sécurité des produits utilisés.

Si intervention d'une entreprise extérieure conserver les bons de passage et le bilan de l'intervention.

Remplir la fiche de contrôle des appâts (fiche 8B)





Références :

Art 9 AM du 29 09 1997 : « L'alimentation des locaux en eau potable doit être suffisante et répondre à la réglementation en vigueur. En particulier, tous les éviers ou autres dispositifs semblables de lavage des aliments doivent disposer d'une alimentation en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins et en rapport avec l'activité. »

Pourquoi ?

- Pour respecter la réglementation.
- Pour s'assurer de la potabilité de l'eau.
- Le PH de l'eau (potentiel d'hydrogène) doit être à un seuil acceptable.
- Pour s'assurer de l'absence de légionnelle dans le circuit d'eau.

Quand ? / Où ?

- Une fois par an une analyse pour dépistage des salmonelles (circulaire 98-771)

Comment ?

- Suivre les contrôles effectués par la DDASS et affichés en mairie.
- Se procurer le document « information de l'abonné » joint à une facture et obligatoire une fois par an.
- Conserver les attestations pendant un an.





Référence :

Art 33 AM du 29 09 1997 : « Dès qu'il en a connaissance, le responsable d'un établissement est tenu de signaler au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, conformément au décret n° 86-770 du 10 juin 1986 susvisé, ainsi qu'au directeur des services vétérinaires toute survenue, parmi les consommateurs fréquentant son établissement, d'au moins deux cas groupés de symptomatologie similaire qui pourraient être rapportés à une origine alimentaire commune.

Afin de faciliter l'enquête des services officiels, le responsable de l'établissement tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, notamment les menus comprenant les denrées effectivement servies ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.

Pour un organisme placé sous l'autorité du ministre de la défense, la déclaration est faite par le médecin de collectivité de l'hôpital des armées de rattachement, d'une part, au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales concernées et, d'autre part, au chef de groupe de secteurs vétérinaires dont relève cet organisme.

Pourquoi ?

- Pour respecter la réglementation.
- Pour rechercher la cause de l'intoxication afin d'intervenir médicalement le plus rapidement possible.

Qui ?

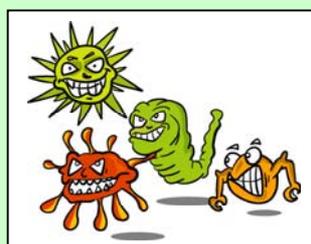
- Avertir le chef d'établissement qui doit alerter la D.D.A.S.S et la D.S.V.

Quand ?

- Dès l'apparition d'au moins deux cas groupés de maladie similaire qui pourraient être rapportés à une origine alimentaire commune.

Comment ?

- Faciliter les recherches et tenir à la disposition des services de l'état (D.D.A.S.S/ D.S.V) les plats témoins, les restes de repas, les menus et toutes informations pouvant aider les recherches.
- Remplir la fiche de suspicion de T.I.A.C (fiche 10A).





Référence :

Art 29 AM du 29 09 1997 : « *Le responsable de l'établissement veille à ce que les personnes appelées à travailler dans les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté. Ces personnes suivent une formation continue à l'hygiène alimentaire, adaptée aux besoins de chaque catégorie de personnel et aux contraintes spécifiques des installations.* »

Pourquoi ?

- Pour respecter la réglementation.
- Pour que tous les personnels maîtrisent l'hygiène alimentaire ainsi que les méthodes de travail attribuées à chaque poste en vue de limiter les dangers de contamination !

Qui ?

- Les personnes appelées à travailler dans les locaux de la restauration

Quand ?

- A la prise de fonction.
- A toute modification de protocoles
- Suivant le calendrier de formation.

Comment et où ?

- A l'interne, dispensée par le chef de cuisine (le référent) ou toutes autres personnes compétentes.
- En participant au plan de formation de l'Académie.
- En faisant appel à un intervenant extérieur (technicien, fournisseur, laboratoire d'analyses...)

Tenir à jour la [fiche 11A](#) comportant toutes les formations suivies par les personnels et conservée dans le registre HACCP quelles soient individuelles ou collectives (fiche suivante).



Référence :

Art. 5. AM 29 09 1997- « Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements aux dispositions du présent arrêté, ainsi que la conformité des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire, lorsqu'ils existent.

Ces autocontrôles doivent notamment porter sur les produits à réception, les conditions de transport et de conservation des aliments, les couples temps-température appliqués aux produits tout au long de leur élaboration, aux points et à la fréquence où l'analyse des risques les a rendus nécessaires.... ».

Pourquoi ?

- Pour respecter la réglementation.
- Pour s'assurer de la conformité des matériels, matières premières et produits finis
- Pour permettre la validation des opérations de nettoyage
- Pour prévenir des accidents alimentaires ou en connaître l'origine.

Qui ?

- Les personnes responsables des contrôles à l'intérieur de l'établissement.
- Le laboratoire chargé des analyses.

Quand ?

- Selon un rythme arrêté par le groupe de pilotage.
- Suivant le contrat établi par les laboratoires extérieurs.
- Suivant les besoins ponctuels (études de vieillissement, prélèvement de surface..)

Comment ?

- Par contrôle visuel
- Par prélèvements de surface.
- Par analyse des matières premières.
- Par analyse des produits finis

Attention tout contrôle ou autocontrôle non satisfaisant doit être suivi d'une action corrective et d'une information ou formation aux personnels.



Référence :

Art 24 AM du 29 09 1997 : « *La fabrication sur place de viandes hachées crues, destinées à la cuisson, ne doit pas intervenir plus de deux heures avant consommation. Pendant cette période, si elle n'est pas cuite immédiatement, elle est conservée à l'abri des contaminations dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et + 3°C.* »

Pourquoi ?

- Pour respecter la réglementation.
- Produit très sensible, assurer la qualité micro biologique du produit
- Pour assurer la sécurité des convives.

Qui ?

- Le chef de cuisine ou autre personne formée.

Quand/Ou ?

- Pour chaque fabrication des viandes hachées crues.
- Gestion rigoureuse du couple « **temps, température** »

Comment ?

- Suivre un protocole de fabrication stricte ([Fiche 13 A](#))
- Respect de la traçabilité ([fiche 13 B](#))
- Respect de l'hygiène du matériel et du personnel.



Fiche technique n°13A

FABRICATION DES VIANDES HACHEES

Pour une fabrication sur place de viandes hachées crues, destinées à la cuisson, il est impératif que la préparation n'intervienne pas plus de deux heures avant la consommation. Il est donc nécessaire de travailler avec une méthodologie précise et chronologique.

Livraison :

- Vérification rigoureuse de la commande (protocole n°)
- Stockage immédiat en chambre froide viande entre 0 et 3 degrés.

Le jour de la consommation des viandes hachées :

- Nettoyage et désinfection de tous les matériels nécessaires pour le hachage de la viande (matériels souvent conservés en chambre froide et couverts).
- Déstockage et déssouidage de la viande (protocole n°)
- **A 9h30** Découpe de la viande dans un local réfrigéré ou sur une table de travail réfrigérée puis préserver au frais.
- **A 10h45** Hachage de la viande dans un local réfrigéré avec un matériel adapté et désinfecté.
- **A 11h15** Utilisation de la viande pour la mettre en cuisson suivant les besoins
- **A 12h45** Fin de cuisson

Pour toute préparation à base de viande hachée une hygiène irréprochable est indispensable tout au long des opérations et entre chaque étape contaminante ; Le plan de nettoyage et de désinfection doit être respecté scrupuleusement.

Des contrôles de température ([fiche 13 B](#)) seront faits et mentionnés suivant un rythme adapté au volume et au travail effectué et de manière à contrôler le bon fonctionnement du protocole.

PORT DU MASQUE ET DES GANTS OBLIGATOIRES

Fiche technique n °14

NETTOYAGE ET DESINFECTION DES PETITS MATERIELS



Référence :

Art 12 AM du 29 09 1997 : « *Un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris des vestiaires et des sanitaires, et du matériel est défini par écrit de façon claire et précise, conformément aux dispositions de l'article 5. Pour chacun des équipements et des différentes parties des locaux, ce plan comprend au moins les indications suivantes :*

- a) *La fréquence et les moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées ;*
- b) *Le mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel ;*
- c) *Le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur ;*
- d) *Les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan. »*

Pourquoi ?

- Pour respecter la réglementation.
- Pour assurer une hygiène rigoureuse et limiter les risques microbiens.

Qui ?

- Tout le personnel sous la responsabilité du chef de cuisine.

Quand ?

- Avant l'utilisation du matériel si le contrôle visuel est non satisfaisant.
- Après chaque utilisation
- Dès que nécessaire !

Où ?

- En zone de laverie si possible.
- Passage éventuel en machine à laver pour optimiser le résultat.
- Si le nettoyage se fait dans un autre secteur, employer la méthode des 2 seaux *

Contrôler ?

- Contrôle visuel.
- Prélèvement de surface.

Attention !

**Placer, en fin de service, les couteaux désinfectés dans une armoire à ozone.
Maintenir les planches de découpe de façon verticale non collées entre elles en chambre froide et protégées par une housse.**

Fiche technique n°14 A

METHODE DES DEUX SEAUX

Méthode de travail qui consiste à utiliser un seau en général bleu qui contient la solution détergente avec une lavette de couleur identique.

Après avoir nettoyé, on rince avec l'eau contenue dans le seau rouge et une lavette différente : c'est donc le seau rouge qui contient les eaux usées.

Seau contenant l'eau avec la solution détergente



Seau contenant les eaux usées

La méthode des deux seaux s'applique à l'aide d'un chariot de ménage, par contre pour l'entretien des sols, on utilisera un balai de lavage à franges ou à plat et une presse à mâchoire ou à rouleaux.

Seau contenant les eaux usées



Presse à mâchoire

Seau contenant l'eau avec la solution détergente

Fiche technique n °15

MAINTENANCE DU MATERIEL



Référence :

TITRE Ier

DISPOSITIONS GENERALES

Chapitre Ier

Implantation, aménagement et équipement des locaux

Art. 6. - Par leur implantation, leur conception, leur dimension, leur construction et leur agencement, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires, ainsi que l'équipement en matériels de ces locaux, doivent



Comment ?

- Lister les matériels de la restauration
- Archiver les notices techniques
- Vérifier et relancer tous les contrats de maintenance
- Etablir un calendrier prévisionnel de vérification des matériels et les fréquences de passage
- remplir à chaque intervention la fiche de suivi de maintenance ([fiche 15b](#))

Qui ?

- Les entreprises de maintenance ou les professionnels de l'établissement.

Prévoir une liste précise des intervenants potentiels ([fiche 15A](#))

Quand ?

Intervention urgente : Le technicien intervient dans la cuisine pendant les phases de production. **Les précautions sont maximales** : Tenue adéquate (kit visiteur), poser les outils au sol, respecter les règles d'hygiène pour ne pas contaminer les aliments.

Intervention non urgente : Le technicien **diffère** et intervient après le départ des cuisiniers ou **hors présence d'aliments**. Dans tous les cas, la tenue est obligatoire.

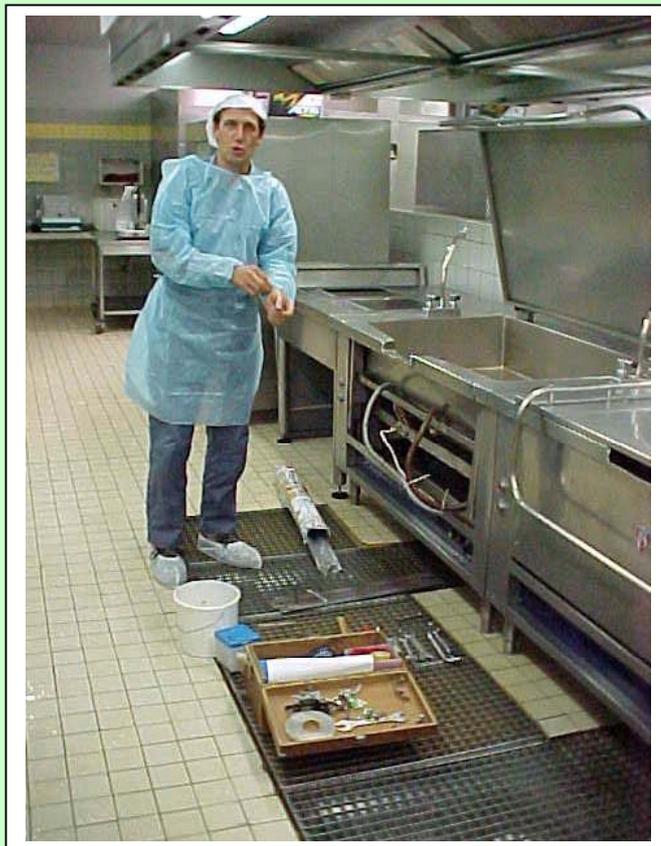
Prévoir le nettoyage et la désinfection du matériel ou de la cuisine après l'intervention du technicien.

Où ? Quoi ?

- Dans tous les secteurs de la restauration
- Les compresseurs des chambres froides, les hottes, les sondes thermiques, les doseurs de produits, les fours, les monte-charge....

Contrôler ?

- Conserver les avis de passage
- Vérifier et suivre la prestation (adéquation avec le cahier des charges ou le contrat).



Fiche technique n °15A

INTERVENANTS EXTERIEURS

A Archiver

Cette fiche doit être réactualisée chaque année

Fournisseur	N° tel :
Nature du contrat	
Matériels suivis	
Fréquences	

Fournisseur	N° tel :
Nature du contrat	
Matériels suivis	
Fréquences	

Fournisseur	N° tel :
Nature du contrat	
Matériels suivis	
Fréquences	

Fournisseur	N° tel :
Nature du contrat	
Matériels suivis	
Fréquences	



Référence :

AM du 29 09 1997 :

Art. 18. - La décongélation des denrées alimentaires se fait à l'abri de toute contamination. La durée de vie des denrées décongelées ne peut excéder quatre jours y compris le jour de la mise en décongélation.

Pourquoi ?

- Pour respecter la réglementation.
- Pour assurer une hygiène rigoureuse et limiter les risques microbiens.

Qui ?

- Le magasinier ou les cuisiniers

Quand ?

- Pas plus de 4 jours avant consommation (jour de décongélation + 3 jours)
Attention : les denrées sensibles ne sont pas concernées comme les steaks hachés et préparations à base de viandes hachées, les pâtisseries...

Où ?

- Décongélation en chambre froide entre 0° et +4°c et à l'abri des souillures.

Comment ?

1. Respecter les températures de conservation indiquées par le fournisseur et précisées sur l'emballage.
2. Sortir les aliments de la chambre froide négative et contrôler la température de la denrée.
3. Elimination des emballages et **conservation d'une étiquette**
4. Stockage en chambre froide des denrées dans des bacs alimentaires couverts.
5. Identification de la denrée : date de décongélation, pour le repas du..., quantité et T° de la denrée en entrant dans la chambre froide.
6. **RAPPEL : STOCKAGE 4 JOURS MAXI EN CHAMBRE FROIDE ENTRE 0 ET 4°C**
7. Prise de température avant cuisson ou distribution
8. Remplir la fiche de suivi des décongelations [fiche 16A](#)

Contrôler ?

- Contrôle visuel.
- Prélèvement de surface.

Attention !

- **Congélation des denrées sans autorisation de la DSV interdite (arrêté du 26/6/1974)**
- **Re-congélation des denrées interdites quelques soient les aliments**

Fiche technique 17

DECONTAMINATION DES FRUITS ET DES LEGUMES



Référence :

AM du 29 09 1997 :

Art. 17. - Toutes les manipulations ou opérations portant sur les denrées alimentaires doivent s'effectuer en limitant les risques de contamination et de développement de micro-organismes pathogènes ou de formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un danger pour la santé. Pour cela, il convient de mettre en place et d'appliquer des règles d'hygiène spécifiques dont l'efficacité est contrôlée conformément aux dispositions de l'article 5.

Qui ?

- Les personnels de cuisine chargés des tâches de la légumerie.

Quand ?

- Avant de consommer ou d'utiliser des fruits et des légumes. Sauf les légumes de 4^{ème} et de 5^{ème} gamme et les fruits dont la peau n'est pas consommée (banane, orange, clémentines...).

Où ?

- A la légumerie

Comment ?

- Les fruits et légumes sont acheminés dans la zone légumerie dans les bacs de déconditionnement (Pas de cagette d'origine)
- Eliminer les produits moisissus ou souillés par des nuisibles.
- Eplucher si nécessaire
- 1^{er} lavage à l'eau claire et froide
- Désinfection à l'eau Chlorée
 - 6 cl de javel dans 100 litres d'eau
 - Barbotage 5 Minutes
- Rinçage
- Retirer les produits
- Acheminer les produits en zone de préparation froide ou cuisson dans des bacs en poly-carbonate

Contrôle

- Effectuer des prélèvements de surface dans la légumerie.
- Contrôles visuels des fruits et des légumes après lavage (relaver les produits)

RAPPEL

Pour obtenir une eau de Javel à 9°CI :
Diluer un berlingot (25cl) d'eau de javel à 36°CI dans $\frac{3}{4}$ de
litre d'eau



FICHE TECHNIQUE 18

PROCEDURE DES REPAS FROIDS (servis à l'extérieur de l'établissement)



Références :

AM du 29 09 1997 :

Art. 5. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements aux dispositions du présent arrêté, ainsi que la conformité des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire, lorsqu'ils existent.

Ces autocontrôles doivent notamment porter sur les produits à réception, les conditions de transport et de conservation des aliments, les couples temps-température appliqués aux produits tout au long de leur élaboration, aux points et à la fréquence où l'analyse des risques les a rendus nécessaires.....

Qui ?

- Les enseignants ou les accompagnateurs : Prévoir une information préalable par le chef de cuisine sur les risques alimentaires en cas de rupture de la chaîne du froid ([chapitre II, le monde microbien](#))

Avec quoi ?

- **Produits frais** : Utilisation d'une glacière propre et désinfectée stockée la veille en chambre froide. **Prévoir des plaques eutectiques préalablement congelées ou pain de glace.**
- **Produits secs ou appertisés** : Utilisation de récipients (type bacs poly carbonate) fermés et propres.
Privilégier, dans les 2 cas, des emballages individuels.

Comment ?

1. Nettoyage et désinfection du véhicule de transport
2. Nettoyage et désinfection des matériels de transport : glacière, bacs alimentaires, ... (la glacière sera placée la veille du départ en chambre froide)
3. Vérification de la conformité des températures de stockage des denrées utilisées pour la réalisation des repas froids
4. Vérification des DLC et DLUO
5. Fabrication des repas froids dans des conditions maximales d'hygiène. Ensachage individuel et étiquetage des repas (date de fabrication, contenu, DLC et T° de stockage).
6. Stockage des repas froids dans les récipients de transport. **Placer un thermomètre dans la glacière**
7. Faire un contrôle température des repas froids avant départ (remplir [la fiche 18B](#))
8. Stocker les glacières dans un endroit protégé (à l'abri du soleil, des intempéries...)
9. Distribuer les repas au dernier moment après vérification de la T°

Fiche technique n°19 GESTION ET CONSERVATION DES DOCUMENTS



Référence :

Art 5 AM du 29 09 1997 : «Art. 5. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements aux dispositions du présent arrêté, ainsi que la conformité des matières premières et produits finis.....

Les procédures utilisées, dûment documentées, justifiant de l'application du présent arrêté sont conservées à la disposition des services officiels lors du contrôle. »

Pourquoi ?

- Pour respecter la réglementation.
- Pour prouver que les procédures sont respectées

Qui?

- Le chef d'établissement doit s'assurer que les documents listés ([fiche 19 A](#)) sont conservés par les différents acteurs.

Quand ?

- Les documents seront conservés tout au long de la période d'activité et mis à jour aussi souvent que nécessaire.

Où ?

- Dans les bureaux des différents responsables de service.

Comment ?

- Dans un classeur ou tout autre support adapté.
- Les documents doivent être classés chronologiquement et méthodiquement de façon à faciliter une recherche rapide.

Listes des documents à conserver

A CONSERVER 1 AN
La fiche d'identité
Les interlocuteurs
Le service de restauration
La fiche interne
Le personnel de restauration
L'équipe HACCP
Le plan des locaux
Le suivi médical
Plan de lutte contre les nuisibles
Attestation de l'eau
Suspicion de TIAC
Suivi des formations
Contrôle et auto-contrôle
Etalonnage des sondes
Maintenance du matériel
Les repas témoins
Les relevés de température de stockage
Les relevés de température en fin de fabrication
Contrôle de température du lave-vaisselle
Fiche de contrôle à réception
Fiche de non-conformité
Traçabilité de la cellule de refroidissement



Référence :

Art 10 AM du 29 09 1997 : «Art. 10. - Afin de limiter tout risque de contamination, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires ainsi que l'ensemble de leur équipement en matériels doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien permanent. Dans les locaux où les denrées alimentaires sont manipulées, préparées ou entreposées non conditionnées, l'utilisation de sciure et le balayage à sec sont interdits, ainsi que l'emploi de tout produit et tout procédé de nettoyage ou de désinfection inadapté. »

Pourquoi ?

- Pour respecter la réglementation.
- Pour assurer une hygiène rigoureuse et limiter les risques microbiens

Qui?

- Tout le personnel sous la responsabilité du chef de cuisine.

Quoi ?

- Les locaux
- Les matériels.

Quand ?

- Dès la mise en service de la restauration.

Où ?/Comment ?

- Dans tous les secteurs concernés par la restauration.
- Par affichage des procédures relatives à chaque type de matériel et de surface.
- Par une formation adaptée et continue des personnels.

Chaque étape du plan de nettoyage et de désinfection doit donner lieu à des contrôles visuels ou /et prélèvements de surface.

En cas d'analyse non conforme une action corrective doit être mise en place.



Référence :

Art 10 AM du 29 09 1997 : «Art. 17. - Toutes les manipulations ou opérations portant sur les denrées alimentaires doivent s'effectuer en limitant les risques de contamination et de développement de micro-organismes pathogènes ou de formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un danger pour la santé. Pour cela, il convient de mettre en place et d'appliquer des règles d'hygiène spécifiques dont l'efficacité est contrôlée conformément aux dispositions de l'article 5. »

Le déconditionnement consiste à éliminer le dernier emballage de protection des denrées alimentaires avant la mise en œuvre des produits.

Pourquoi ?

- Pour respecter la réglementation.
- Pour assurer une hygiène rigoureuse et éviter toute contamination.

Qui ?

- Tout le personnel sous la responsabilité du chef de cuisine.

Quoi ?

- Toutes les denrées alimentaires possédant un emballage.

Quand ?

- Le jour de l'utilisation de la denrée sauf les denrées spécifiques (surgelées...) selon un protocole clairement défini.

Où ?

- Dans le secteur réservé à cette opération.

Comment ?

- En respectant le mode opératoire adapté à chaque emballage ; voir tableau

PRODUITS	LIEU	MODE OPERATOIRE	OBSERVATIONS
<u>Conserves</u>	Légumerie ou local déboitage	<ul style="list-style-type: none"> - Désinfection du couvercle et du couteau de l'ouvre-boîte. - Ouverture. - Transvaser le contenu dans un bac adapté. - Evacuation des déchets. 	Vérifier le bon état de fonctionnement et d'entretien de l'ouvre boite.
<u>Surgelés</u>	Légumerie ou local déconditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Elimination de l'emballage de stockage. - Evacuation des déchets - Transport des denrées sur leur lieu de transformation. - Elimination des derniers emballages au fur et a mesure. 	Respecter le couple temps/température et la <u>fiche de décongélation n°16</u>
<u>Aliments crus ou cuits sous-vide</u>	Légumerie ou local déconditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Désinfection de l'emballage - Ouverture de l'emballage et transvasement des denrées dans un bac adapté. - Elimination des déchets 	Si la totalité du produit n'est pas consommé conserver l'étiquette d'origine et le produit à une température adaptée et le consommer rapidement.
<u>Produits d'épicerie</u>	Légumerie ou local déconditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Ouverture de l'emballage et transvasement des denrées dans un bac adapté - Elimination des déchets. 	Si la totalité du produit n'est pas consommé conserver l'étiquette d'origine. Veiller à conserver le produit restant dans un bac fermé.



Référence :

Art 5 AM du 29 09 1997 : «Art. 5. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements aux dispositions du présent arrêté, ainsi que la conformité des matières premières et produits finis.....

Les procédures utilisées, dûment documentées, justifiant de l'application du présent arrêté sont conservées à la disposition des services officiels lors du contrôle. »

Pourquoi ?

- Le nettoyage et la désinfection approfondie de la vaisselle pour éviter la prolifération microbienne.

Qui?

- Les personnels affectés à ce service.

Quand ?

- Au fur et à mesure du déroulement du service.

Où ?

- Dans le secteur de la laverie.



Comment ?

- Dérochage et trempage si nécessaire. Dans un classeur ou tout autre support adapté.
- Passage en machine à laver.
- Veiller au respect des températures.
 - Prélavage 40°/45°
 - Lavage 60°/65°
 - Rinçage 80°/85°
- Séchage complet de la vaisselle avant stockage à l'abri de tout risque de contamination.

Vérifier l'approvisionnement des doseurs et le bon fonctionnement général de la machine.



Référence :

Art 5 AM du 29 09 1997 chapitre III : b) *Toute mesure adaptée doit être prise afin de garantir que la température en tout point des préparations culinaires*

Pourquoi ?

- Utiliser la sonde de façon hygiénique et vérifier l'efficacité et la pertinence des températures indiquées.

Qui ?

- Tous les personnels pour les prises de températures et le responsable pour l'étalonnage des sondes.

Quand ?

- Désinfection de la sonde : avant et après chaque utilisation
- Etalonnage de la sonde : 1 fois par mois

Où ?

- Tous les secteurs.

Comment ?

Utilisation :

- Désinfecter la sonde avec une lingette désinfectante avant son utilisation.
- Placer la sonde dans la denrée ou entre deux poches, attendre que la température se stabilise et la relever sur la fiche concernée.
- Désinfecter de nouveau la sonde et la ranger.

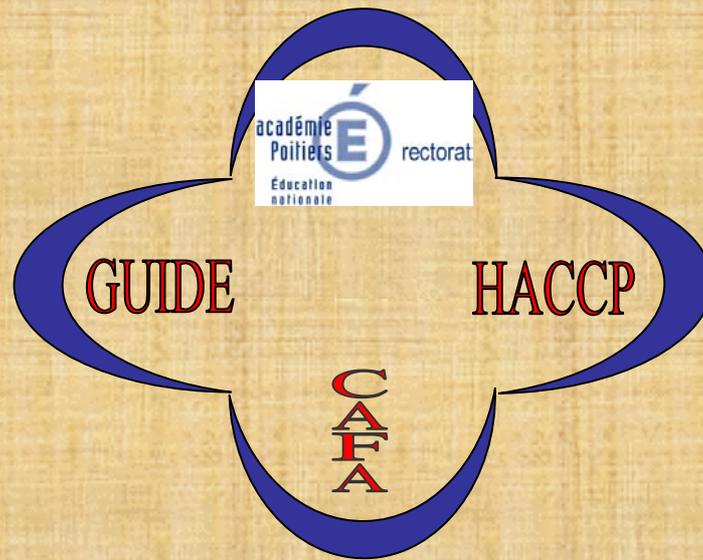
Etalonnage de la sonde :

- Placer la sonde dans l'eau bouillante, après stabilisation de l'afficheur, la sonde doit indiquer **100°C**.
- Placer la sonde dans de la glace (d'eau) fondante, après stabilisation de l'afficheur, la sonde doit indiquer **0°C**.
- Après avoir fait ces vérifications remplir la [fiche 23A](#).
- Faire régler la sonde en cas d'écart ou la changer.
- Dans l'attente, tenir compte des écarts constatés lors des tests pour indiquer vos températures.



MOIS	TEMPERATURES RELEVÉES		MESURES PRISES
	EAU BOUILLANTE	GLACE FONDANTE	
JANVIER			
FEVRIER			
MARS			
AVRIL			
MAI			
JUIN			
JUILLET			
AOUT			
SEPTEMBRE			
OCTOBRE			
NOVEMBRE			
DECEMBRE			

Chapitre 5



PROCEDURES PAR SECTEUR

**ORGANISATION DU TRAVAIL
DANS LES SECTEURS**



LES VESTIAIRES

FICHE DE POSTE
PLAN DE NETTOYAGE
AUTOCONTROLES DU SECTEUR



CONSIGNES DU SECTEUR VESTIAIRES

Utilisation du local	Passage obligatoire avant le travail en cuisine
Personnels intervenants	Les personnels de cuisine
Documents du secteur	Plan de nettoyage Fiche tenue Protocole de lavage des mains
Tenue	Tenue professionnelle adéquate : chaussures de sécurité, blouse ou veste, pantalon, tablier et coiffe
Zone	Sale ■
Mesures de prévention du secteur	<ul style="list-style-type: none"> - Ils sont situés à proximité immédiate de la cuisine. - Il est indispensable d'installer une ou plusieurs douches <ul style="list-style-type: none"> - Kit visiteur à disposition - vestiaires hommes et femmes séparés. - Stockage du linge propre couvert dans une armoire - Utilisation de sac à linge pour la collecte du linge sale - Les effets personnels et les vêtements doivent être stockés dans une armoire (1 par personne). - Les vestiaires et les toilettes doivent être tenus propres en permanence et nettoyés au minimum une fois par jour. - Tenir les dessus des armoires propres et dégagés - Veiller à l'approvisionnement en papiers jetables (WC et essuie-tout) et savon bactéricide.
Lavage des mains	Avant la prise de poste et chaque passage aux vestiaires

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

VESTIAIRES

MATERIELS	SOLS	MURS	MEUBLE	LAVE-MAINS	SANITAIRES	ARMOIRE
FREQUENCES	1/jour	1/sem	1/sem	1/jour	1/jour	1/sem
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

VESTIAIRES

MATERIELS						
FREQUENCES						
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien



LA RECEPTION

FICHE DE POSTE
PLAN DE NETTOYAGE
AUTOCONTROLES DU SECTEUR



CONSIGNES DU SECTEUR

RECEPTION

Utilisation du local	Réception des denrées alimentaires et des produits d'entretien
Personnels intervenants	Le réceptionnaire sous la responsabilité du chef de cuisine
Documents du secteur	Plan de nettoyage Protocole de réception, contrôle réception, fiche de gestion des anomalies, fiche des tolérances T°. Protocole de lavage des mains Fiche étalonnage des sondes
Tenue	Tenue professionnelle adéquate : chaussures de sécurité, blouse ou veste, pantalon, gilet anti-froid, gants de protection, tablier et coiffe.
Zone	Sale 
Mesures de prévention du secteur	<ul style="list-style-type: none"> - Propreté corporelle des personnels irréprochable - Veiller à la propreté constante du local et des matériels - Respect du plan de nettoyage. - Réceptionner les marchandises en respectant le protocole de réception. - Ne pas réceptionner des produits non alimentaires en dehors des horaires prévus dans le protocole (fiche 6A). - Maintenir fermées les fenêtres et les portes. - Orienter les matières premières vers les lieux de stockage adaptés au fur et à mesure des livraisons. - Eliminer rapidement les déchets et les emballages - Veiller à l'approvisionnement du lave mains (essuie-tout, savon bactéricide).
Lavage des mains	- Lavages des mains réguliers, notamment après avoir manipulé des emballages

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

RECEPTION

MATERIELS	Sols	Murs	Chariots	Lave-mains	Plafonds	Balance
FREQUENCES	1/jour	1/sem	1/sem	1/jour	1/mois	1/sem
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

RECEPTION

MATERIELS						
FREQUENCES						
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

LES STOCKAGES ALIMENTAIRES

FICHE DE POSTE
PLAN DE NETTOYAGE
AUTOCONTROLES DU SECTEUR



CONSIGNES DU SECTEUR

STOCKAGE ALIMENTAIRE

Utilisation du local	<p><u>Réserves sèches</u> : épicerie, conserves, produits secs</p> <p><u>Chambre froide positive</u> : B.O.F, viandes, légumes..</p> <p><u>Chambre froide négative</u> : tout produit surgelé</p>
Personnels intervenants	Les personnels de cuisine, le magasinier ou le réceptionnaire.
Documents du secteur	<p>Plan de nettoyage Relevé de température</p> <p>Fiche tenue Protocole de lavage des mains</p>
Tenue	<p>Tenue professionnelle adéquate : chaussures de sécurité, blouse ou veste, pantalon, tablier et coiffe</p> <p>Propreté corporelle irréprochable.</p>
Zone	Sale 
Mesures de prévention du secteur	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de produits nus dans les stockages - Respecter les températures de stockage et faire 2 relevés de température par jour. - Aucun stockage au sol - Maintenir les portes fermées - Stocker les fruits et légumes dans un emplacement séparé - Identifier et couvrir les produits entamés. - Assurer un rangement correct et prévoir une bonne rotation des stocks (méthode FIFO) - Vérifier régulièrement les dates de péremption - Les lieux de stockages doivent être tenus propres en permanence et nettoyés en fonction du plan de nettoyage (étagères, groupes froids...). - Mise en place et suivi du plan de lutte contre les nuisibles

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

RESERVES

MATERIELS	Sols	Murs	Etagères	Lave-mains	Plafonds	Armoire
FREQUENCES	1/jour	1/sem	1/sem	1/jour	1/mois	1/sem
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

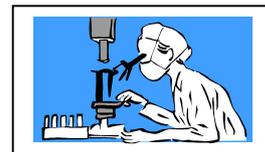
RESERVES

MATERIELS						
FREQUENCES						
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

AUTOCONTROLES RESERVES



NATURE	DATE	RESULTAT

La nature et la fréquence des autocontrôles sont à définir par le groupe de pilotage.

AM 29 09 97 Art. 5. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements aux dispositions du présent arrêté, ainsi que la conformité des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire, lorsqu'ils existent. (voir chapitre 6)

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

CHAMBRES FROIDES

MATERIELS	Sols	Murs	Etagères	Siphons	Plafonds	Groupes Froids
FREQUENCES	1/jour	1/sem	1/sem	1/jour	1/mois	1/sem
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien



LES PRODUITS D'ENTRETIEN

FICHE DE POSTE
PLAN DE NETTOYAGE
AUTOCONTROLES DU SECTEUR



CONSIGNES DU SECTEUR

RESERVE PRODUITS D'ENTRETIEN

Utilisation du local	Réserve des matériels à usage unique et des produits d'entretien.
Personnels intervenants	Responsable de cuisine ou responsable des produits d'entretien
Documents du secteur	Plan de nettoyage
Tenue	
Zone	Sale 
Mesures de prévention du secteur	<ul style="list-style-type: none">- Stockage dans un local sec et propre- Local fermé à clé- Identifier et couvrir les produits entamés.- Assurer un rangement correct et prévoir une bonne rotation des stocks (méthode FIFO)- Vérifier régulièrement les dates de péremption (Javel entre autres).- Conserver toutes les fiches techniques et de sécurité.

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

RESERVE PRODUITS D'ENTRETIEN

MATERIELS	Sols	Murs	Etagère	Siphon	Plafonds	Armoire
FREQUENCES	1/jour	1/sem	1/sem	1/jour	1/mois	1/sem
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien



PLAN DE NETTOYAGE

Mois :

RESERVE PRODUITS D'ENTRETIEN

MATERIELS						
FREQUENCES						
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien



LA LEGUMERIE

FICHE DE POSTE
PLAN DE NETTOYAGE
AUTOCONTROLES DU SECTEUR



CONSIGNES DU SECTEUR

LEGUMERIE

Utilisation du local	Traitement des légumes et déconditionnement
Personnels intervenants	Les personnels de cuisine
Documents du secteur	Plan de nettoyage Décontamination des légumes Fiche tenue Protocole de lavage des mains Procédure de déconditionnement
Tenue	Tenue professionnelle adéquate : chaussures de sécurité, blouse ou veste, pantalon, tablier et coiffe Tablier jetable pour les phases contaminantes. (épluchage, déboîtage...)
Zone	Sale 
Mesures de prévention du secteur	<ul style="list-style-type: none"> - Evacuation rapide des déchets. - Aucun stockage au sol - Aucun croisement entre les denrées et les emballages ou les denrées sales. - Décongélation interdite dans ce local. - Lavage des mains après chaque étape contaminante. - Acheminer rapidement les denrées en chambre froide après traitement. - Débrancher les appareils électriques avant nettoyage

ATTENTION

**Secteur sensible, risque de contaminations croisées.
Les méthodes de travail et les procédures de contrôle doivent être
parfaitement établies et respectées.**

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

LEGUMERIE

MATERIELS	SOLS	MURS	Eplucheuse	LAVE-MAINS	PLAFONDS	Ouvre-boite
FREQUENCES	1/jour	1/sem	ACU*	1/jour	1/mois	ACU
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

*ACU : Après chaque utilisation

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

LEGUMERIE

MATERIELS						
FREQUENCES						
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien



LES PREPARATIONS FROIDES

FICHE DE POSTE
PLAN DE NETTOYAGE
AUTOCONTROLES DU SECTEUR



CONSIGNES DU SECTEUR

PREPARATIONS FROIDES

Utilisation du local	Taillage et tranchage des matières premières réfrigérées. Assaisonnement et dressage des aliments réfrigérés.
Personnels intervenants	Les personnels de cuisine
Documents du secteur	Plan de nettoyage Fiche tenue Protocole de lavage des mains et utilisation des gants Fiche de relevé des températures (2b)
Tenue	Tenue professionnelle adéquate : chaussures de sécurité, blouse ou veste, pantalon, tablier, coiffe, gilet anti-froid et gants et masques si nécessaires.
Zone	Propre 
Mesures de prévention du secteur	<ul style="list-style-type: none"> - Pas d'emballage primaire dans ce local - Maintenir les plans de travail propres entre chaque opération - Utiliser les gants pour les contacts directs avec les aliments. - Aucune denrée finie en attente dans ce local. - Stocker au fur et à mesure les produits finis en chambre froide. - Vigilance permanente sur les températures et remplir les fiches de relevés des températures. - Aucun transit de plat chaud dans ce local et la décongélation y est interdite. - Evacuation des déchets et de la vaisselle sale au fur et à mesure. - Respecter le plan de nettoyage. - Stocker en chambre froide, la veille, les conserves préalablement lavées qui entrent dans la composition des préparations froides. - Débrancher les matériels électriques avant nettoyage. - Veiller à l'approvisionnement en essuie-mains jetables et en savon bactéricide.

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

PREPARATIONS FROIDES

MATERIELS	Sols	Murs	Trancheur	Lave-mains	Plafonds	Coupe légumes
FREQUENCES	1/jour	1/sem	ACU*	1/jour	1/mois	ACU
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales) *ACU : Après chaque utilisation

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

PREPARATIONS FROIDES

MATERIELS						
FREQUENCES						
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien



LES PREPARATIONS CHAUDES

FICHE DE POSTE
PLAN DE NETTOYAGE
AUTOCONTROLES DU SECTEUR



CONSIGNES DU SECTEUR

Utilisation du local	Cuisson des denrées alimentaires, tranchage, conditionnement des denrées chaudes.
Personnels intervenants	Les personnels de cuisine
Documents du secteur	Plan de nettoyage, fiche relevé des températures (2b) Fiche tenue, protocole de lavage des mains et utilisation des gants
Tenue	Tenue professionnelle adéquate : chaussures de sécurité, blouse ou veste, pantalon, tablier, coiffe et masque ou gants pour des manipulations directes d'aliments cuits.
Zone	Propre 
Mesures de prévention du secteur	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue vestimentaire propre et lavage des mains après chaque manipulation. - Aucun emballage, conserve et carton dans ce local. - Pas d'attente prolongée d'aliment et décongélation interdite. - Evacuation rapide des déchets et de la vaisselle sale. - Maintenir ce local propre pendant les phases de production. - Préparation des plats chauds au plus prêt de leur consommation ou de leur passage en cellule. - Tout produit qui sort de ce local doit être couvert ou filmé. - Sortir les denrées des chambres froides au dernier moment. - Veiller à l'approvisionnement en essuie-mains jetables et en savon bactéricide. - Goûter les plats avec une cuillère propre. - Respecter le plan de nettoyage - Débrancher les matériels électriques avant nettoyage et fermer la vanne de ga

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

PREPARATIONS CHAUDES

MATERIELS	Sols	Murs	Fours	Lave-mains	Plafonds	sauteuse
FREQUENCES	1/jour	1/sem	1/jour	1/jour	1/mois	ACU
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

PREPARATIONS CHAUDES

MATERIELS						
FREQUENCES						
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien



LA DISTRIBUTION

FICHE DE POSTE
PLAN DE NETTOYAGE
AUTOCONTROLES DU SECTEUR



CONSIGNES DU SECTEUR

LA DISTRIBUTION

Utilisation du local	Stockage et distribution des plats chauds et froids.
Personnels intervenants	Les personnels de cuisine
Documents du secteur	Plan de nettoyage, fiche relevé des températures, et fiche repas témoin, fiche tenue, protocole de lavage des mains
Tenue	Tenue de base ou blouse + calot ou coiffe Rosali
Zone	Propre 
Mesures de prévention du secteur	<ul style="list-style-type: none"> - Prévoir la mise en marche des matériels de stockage froids et chauds avant le début du service. - Contrôler les températures des aliments avant et pendant la distribution et renseigner la fiche 2d - Pendant la distribution, les plats présentés doivent être protégés des souillures extérieures. - Pendant la distribution, les préparations froides doivent être stockées entre 3 et 10°C maxi pendant 2 heures. - Pendant la distribution, les préparations chaudes doivent être maintenues et servies à + 63 °C, sauf autocontrôles. - Pendant la distribution, les glaces doivent être maintenues et servies à - 18°C. - Dresser et présenter les plats chauds au fur et à mesure du service. - Tous les plats dressés et présentés aux convives seront consommés ou jetés. - Débrancher les matériels électriques avant le nettoyage - Appliquer le plan de nettoyage

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

LA DISTRIBUTION

MATERIELS	Sols	Murs	Meuble entrées	Lave-mains	Meuble desserts	Meuble Viandes / Légumes
FREQUENCES	1/jour	1/sem	1/jour	1/jour	1/jour	1/jour
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

LA DISTRIBUTION

MATERIELS						
FREQUENCES						
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien



LA PLONGE

FICHE DE POSTE
PLAN DE NETTOYAGE
AUTOCONTROLES DU SECTEUR



CONSIGNES DU SECTEUR

LA PLONGE

Utilisation du local	Nettoyage et désinfection des ustensiles de cuisine
Personnels intervenants	Les personnels de plonge
Documents du secteur	Plan de nettoyage Fiche tenue Protocole de lavage des mains
Tenue	Tenue professionnelle adéquate : chaussures de sécurité ou botte, blouse ou veste, pantalon, tablier étanche et calot
Zone	Sale 
Mesures de prévention du secteur	<ul style="list-style-type: none"> - Remplir le bac de lavage avec un dégraissant bactéricide de trempage. - Renouveler fréquemment l'eau de trempage - Vérifier la mise en place des filtres et contrôler les niveaux des différents produits lessiviels - Vérifier les températures du lave-ustensiles avant et pendant le lavage (remplir la fiche 2c) - Garder votre tenue propre en permanence - Prévoir le dérochage et/ou le trempage si nécessaire de la vaisselle avant le passage en machine. - Evacuer les déchets au fur et à mesure et maintenir la poubelle fermée. - Prévoir un temps d'égouttage avant le stockage - Stocker les matériels à l'abri de toutes contaminations. - Veiller à l'approvisionnement en papiers jetables et savon bactéricide.

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

LA PLONGE

MATERIELS	Sols	Murs	Meuble	Lave-mains	Plafonds	Lave ustensiles
FREQUENCES	1/jour	1/sem	1/sem	1/jour	1/mois	1/sem
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

LA PLONGE

MATERIELS						
FREQUENCES						
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

AUTOCONTROLES

LA PLONGE



NATURE	DATE	RESULTATS

« La nature et la fréquence des autocontrôles sont à définir par le groupe de pilotage. »

AM 29 09 97 Art. 5. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements aux dispositions du présent arrêté, ainsi que la conformité des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire, lorsqu'ils existent. (voir chapitre 6)



LA LAVERIE

FICHE DE POSTE
PLAN DE NETTOYAGE
AUTOCONTROLES DU SECTEUR



CONSIGNES DU SECTEUR

LA LAVERIE

Utilisation du local	Nettoyage de la vaisselle du self
Personnels intervenants	Les personnels de laverie
Documents du secteur	Plan de nettoyage / relevé de température laverie fiche 2C / Fiche tenue Protocole de lavage des mains
Tenue	Tenue de base + botte blanche
Zone	Sale 
Mesures de prévention du secteur	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la mise en place des filtres et des rideaux avant le remplissage de la machine - Contrôler les niveaux des différents produits lessiviels - Vérifier les températures de la machine à laver avant et pendant le lavage (remplir la fiche 2c) - Garder votre tenue propre en permanence et port de la coiffe en sortie de machine. - Prévoir le dérochage de la vaisselle avant l'entrée dans la machine à laver. - Vérifier en permanence l'état de propreté et le séchage de la vaisselle - Stocker et protéger la vaisselle propre de toute contamination (protection par housse) - Respecter le plan de nettoyage de la machine te du local. - Tenir à jour la fiche de maintenance des matériels et prévoir un détartrage périodique de la machine - Veiller à l'approvisionnement en papiers jetables (WC et essuie-tout) et savon bactéricide. <p>Utilisation réfléchie des torchons (prévoir un usage par torchon et un renouvellement adapté)</p>

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

LA LAVERIE

MATERIELS	Sols	Murs	Chariots	Lave-mains	Plafonds	Lave vaisselle
FREQUENCES	1/jour	1/sem	1/jour	1/jour	1/mois	ACU*
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

*ACU : Après chaque utilisation

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

LA LAVERIE

MATERIELS						
FREQUENCES						
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien



LA SALLE A MANGER

FICHE DE POSTE
PLAN DE NETTOYAGE
AUTOCONTROLES DU SECTEUR



CONSIGNES DU SECTEUR

SALLE A MANGER

Utilisation du local	Consommation des repas servis aux convives.
Personnels intervenants	Les personnels de cuisine et personnels du service général.
Documents du secteur	Plan de nettoyage Fiche tenue
Tenue	Tenue de base cuisine ou blouse de couleur
Zone	Propre 
Mesures de prévention du secteur	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue de travail propre en permanence. - Veiller au bon fonctionnement des fontaines réfrigérées, des distributeurs de sauce et des micro-ondes. - Ranger, après utilisation, les matériels et produits d'entretien dans un local fermant à clé. - Aucun animal dans ce local. - Disposer les brocs à eau juste avant le début du service - Pas de balayage à sec dans ce local - Respecter le plan de nettoyage - Débrancher les matériels électriques avant leur nettoyage. <p>ATTENTION : Il est très important de nettoyer le sol en premier (avant de nettoyer les tables) car cela évite aux poussières de se « reposer » sur les tables propres.</p>

PLAN DE NETTOYAGE



Mois : **SALLE A MANGER**

MATERIELS	Sols	Murs	tables	chaises	Plafonds	Micro-onde
FREQUENCES	1/jour	1/mois	1/jour	1/jour	1/an	1/jour
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

SALLE A MANGER

MATERIELS						
FREQUENCES						
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien



LE LOCAL DECHETS

FICHE DE POSTE
PLAN DE NETTOYAGE
AUTOCONTROLES DU SECTEUR



CONSIGNES DU SECTEUR

LOCAL DECHETS

Utilisation du local	Stockage des déchets alimentaires
Personnels intervenants	Les personnels de cuisine
Documents du secteur	Plan de nettoyage Plan de lutte contre les nuisibles Fiche tenue Protocole de lavage des mains
Tenue	Chaussures de sécurité, blouse ou veste, pantalon, tablier (à usage unique de préférence) et gants obligatoires.
Zone	Sale 
Mesures de prévention du secteur	<ul style="list-style-type: none"> - Ce local doit rester fermé et contenir que des déchets alimentaires. - Ce local doit être réfrigéré de préférence. - Utiliser des sacs étanches à usage unique et maintenir les poubelles ou les containers fermés. - Lavage des mains après chaque passage dans ce local et changement de tenue si nécessaire. - Accès dans ce local interdit aux personnels de cuisine pendant les phases de fabrication. - Aucune poubelle de la voirie dans la cuisine. - Veiller à l'approvisionnement de la centrale de désinfection. - Respecter le plan de lutte contre les nuisibles - Respecter le plan de nettoyage - Aucune denrée et aucun matériel qui entre dans ce local ne retourne en cuisine

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

LOCAL DECHETS

MATERIELS	Sols	Murs	compacteur	Lave-mains	Plafonds	Poubelles
FREQUENCES	1/jour	1/jour	1/jour	1/jour	1/sem	1/jour
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

PLAN DE NETTOYAGE



Mois :

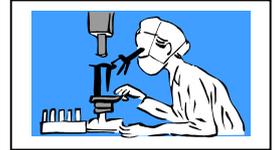
LOCAL DECHETS

MATERIELS						
FREQUENCES						
JOURS						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Visa de l'opérateur du nettoyage (initiales)

Conserver les fiches techniques et de sécurité des produits d'entretien

AUTOCONTROLES LOCAL DECHETS



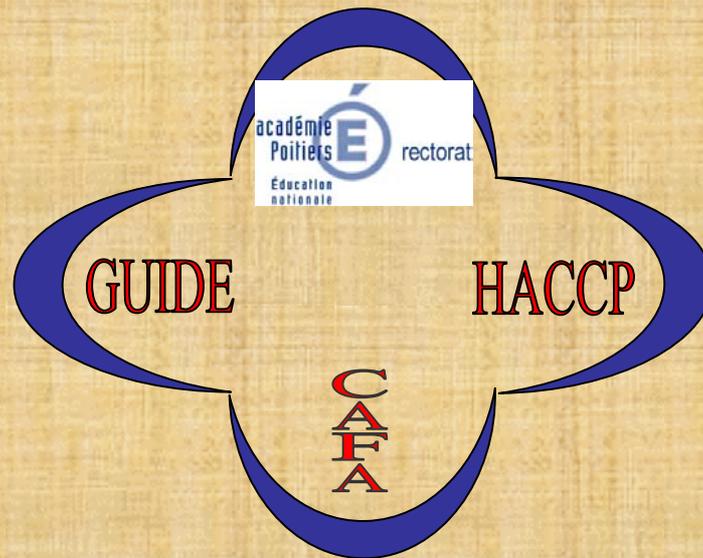
NATURE	DATE	RESULTAT

« La nature et la fréquence des autocontrôles sont à définir par le groupe de pilotage. »

AM 29 09 97 Art. 5. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements aux dispositions du présent arrêté, ainsi que la conformité des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire, lorsqu'ils existent. (voir chapitre 6)



Chapitre 6



LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

**COMPRENDRE, INTERPRETER
ET UTILISER UNE ANALYSE
MICROBIOLOGIQUE**

PRESENTATION SIMPLIFIEE DES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES



Une analyse microbiologique, qu'est-ce-que c'est ?

Définition

D'une façon générale, l'**objectif** des analyses microbiologiques est d'estimer :

- le **nombre** de germes (spécifiques ou non)
- l'**absence ou la présence** d'un germe particulier (exemple : absence/présence de salmonelle)



Comment fait-on une analyse ?

Les analyses sont réalisées selon des méthodes spécifiques qui peuvent être :

- soit des méthodes **normalisées** (par exemple les méthodes AFNOR)
- soit des méthodes **validées**, par rapport à une méthode normalisée
- soit des méthodes développées par certains fabricants ou développées en interne par certains laboratoires.

Dans le cas des analyses **COFRAC**, les deux premières sont les plus généralement utilisées.

Principe général de l'analyse microbiologique (exemple dénombrement des staphylocoques à coagulase positive)



Echantillon



Prélèvement d'une fraction de l'échantillon en vue de préparer la suspension mère (sorte de bouillie de l'échantillon)

Suspension mère : sorte de « bouillie de l'échantillon » placée dans une solution nutritive, chimiquement stable, après broyage



Saisie des résultats, validation des résultats



Lecture/repiquage

5
ETUVAGE
(température spécifique d'un germe donné)



Ensemencement de la suspension mère et de ses dilutions sur des milieux de culture spécifiques



A QUOI SERVENT LES ANALYSES ? EST-CE OBLIGATOIRE ?



Il s'agit d'une **obligation réglementaire**

Extrait de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social :

*« art 4 : les responsables des établissements visés à l'article 1^{er} doivent ...vérifier la conformité des matières premières et produits finis aux **critères réglementaires** auxquels ils doivent satisfaire, lorsqu'ils existent. »*

En fait, l'objectif de ces autocontrôles microbiologiques est de **responsabiliser** le professionnel afin qu'il puisse surveiller la **qualité microbiologique** de ses produits et qu'il s'implique plus fortement dans les actions correctives qui doivent être apportées.

C'est au professionnel de prendre contact avec le laboratoire de son choix afin qu'ils conviennent tous deux de la démarche à appliquer en matière de prélèvement et d'analyse.

Remarque : pour certains produits (exemple, les mélanges de produits crus et de produits cuits, assemblage à froid), les critères microbiologiques à appliquer sont mal définis



QUELS SONT LES GERMES A RECHERCHER ?

Extrait du décret du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles.

*« art 2 : des arrêtés conjoints du ministre chargé de la consommation, du Ministre chargé de la santé, du Ministre chargé de la mer et du ministre chargé des douanes fixent après avis du Conseil Supérieur d'hygiène publique de France, les **caractéristiques microbiologiques** ou hygiéniques auxquelles doivent satisfaire les marchandises pour être reconnues **propres à la consommation humaine** »*

En pratique, les critères réglementaires sont définis par les arrêtés du Ministère de l'Agriculture et en particulier par l'arrêté du 21 décembre 79 modifié.(en cours de révision). Cela permet notamment de comparer et d'harmoniser les analyses à réaliser et par là même de faciliter les relations entre clients et fournisseurs.Cet arrêté défini les

germes à rechercher et les critères à appliquer. Les germes à rechercher sont classés en deux catégories :

- les germes pathogènes
- les germes témoins de bonnes conditions d'hygiène

Cependant, dans le cadre des autocontrôles et de l'application de la méthode HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), le professionnel peut estimer plus pertinent de cibler ses recherches sur des germes particuliers. Exemple escherichia Coli, listeria, ...



QUELLE EST LA SIGNIFICATION DES GERMES RECHERCHES ?

On distingue généralement les germes en deux catégories :

- Les germes pathogènes
- Les germes témoins de bonnes conditions d'hygiène.

La limite n'est pas aussi nette puisque :

- la présence de germes pathogènes peut être révélateur de mauvaises conditions d'hygiène de l'entreprise et en particulier de contaminations croisées.
- le seuil pathogène n'est pas le même en fonction du type de germe recherché. Pour certain germes, leur seule présence constitue un risque majeur (exemple salmonelle, listeria) alors que pour d'autres il faut un nombre très important pour atteindre le seuil de pathogénicité.

LES GERMES PATHOGENES



LEUR PRESENCE EST D'EMBLEE GRAVE ET NE DOIT PAS ETRE TRAITEE A LA LEGERE.

LES SALMONELLES

Diversité : en 1997, près de 2500 sérovars différents étaient identifiés

Où les trouve-t-on ?

Les réservoirs des salmonelles sont généralement **l'homme et les animaux** (rongeurs, insectes, bovins, ovins, ...). Les salmonelles vivent préférentiellement dans le **tube digestif de l'homme et des animaux**. C'est là qu'elles peuvent se développer pleinement.

Les individus qui hébergent des salmonelles dans leur tube digestif peuvent excréter ce germe dans leur fécès, sans présenter de symptômes de la maladie et ainsi contaminer les aliments en l'absence d'une hygiène des manipulations satisfaisante.

Cette dissémination du germe a pour particularité d'être intermittente (d'où des analyses coproscopiques faussement négatives), plus ou moins abondante (de quelques salmonelles à plusieurs millions).(4)

On trouve aussi des salmonelles dans les **eaux**, le **sol** (notamment fumier et lisier), les aliments pour le bétail, les **végétaux et les fruits** mais leur présence provient plus généralement d'une contamination secondaire.(1). Cependant elles peuvent survivre parfois assez longtemps dans l'environnement (plus d'un an dans des poussières) (1)



Photo (LDA 16) de salmonelle sur XLD

Que provoquent-elles ?

Elles sont responsables de TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective) de gravité variable en fonction de l'individu atteint et du type de salmonelles identifiées. Parmi les plus pathogènes, on trouve les sérotypes typhimurium et enteritidis.

Certaines études tendent à montrer que les salmonelles sont responsables de près de 50% des TIAC.

Elles se manifestent par l'apparition d'une gastro-entérite aiguë et fébrile (diarrhée vomissement, nausée, fièvre) avec abattement (4)

Remarque :

Chez les animaux, les salmonelles peuvent provoquer des diarrhées, notamment chez les veaux et des avortements chez les femelles gestantes (*Salmonella abortus ovis* chez le mouton)

Aliments le plus fréquemment incriminés

- viandes (volaille, porc)
- ovo produits
- coquillage, (pêche à pied)
- aliments crus ou mal cuits pendant les saisons chaudes

Origine de la présence de salmonelle sur un produit (quelques hypothèses liste non exhaustive)

La présence de salmonella peut être due

- à une contamination de la matière première en particulier la volaille et le porc (certains chiffres parlent de 10% de volaille porteuse de salmonelle)
- à une contamination croisée. Exemple : le même couteau a servi à découper la côte de porc crue (qui sera consommée cuite) et le pâté (qui sera consommé sans traitement assainissant).
- Certaines personnes hébergent des salmonelles dans leur tube digestif et peuvent contaminer les produits en l'absence d'une hygiène des mains suffisante.

GERME	Où le trouve-t-on principalement ?	Aliment le plus fréquemment incriminé	Symptômes chez l'homme	Signification si présence sur un rapport d'analyse	Remarques
Salmonelle	<ul style="list-style-type: none"> - Tube digestif de l'homme et des animaux - Eaux, sol, végétaux, fruits 	Volaille, porc	Syndrome gastro-entérite fébrile Responsable de la fièvre typhoïde (maladie encore présente dans certains pays en voie de développement)	<ul style="list-style-type: none"> Présent sur la matière première Contamination croisée Contamination humaine 	

Remarque :

Dans le cadre de l'arrêté du 21 décembre 79 modifié, la très grande majorité des analyses prennent en compte la recherche de salmonella

LISTERIA

Germe concerné

Listeria monocytogenes. Il existe d'autres listeria qui ne sont pas pathogènes L. innocua, L. Ivanovi, ...Leur présence peut parfois signifier une mauvaise maîtrise des circuits (contamination croisée).

Réservoir principal

Le sol et les végétaux (1) (ensilage, végétaux en décomposition). *Listeria monocytogenes* est capable de survivre plusieurs années dans les sols et les végétaux. L'homme et les animaux peuvent héberger le germe dans leur tube digestif (jusqu'à 20% de la population des abattoirs). (1).

Aliments le plus fréquemment incriminés

Les produits laitiers (y compris les produits laitiers pasteurisés)

- Les produits de charcuterie (en particulier les produits de charcuterie crus)
- Les poissons fumés (saumon fumé) (2)

Symptômes chez l'homme

La *Listeria* provoque 3 types de syndromes :

- avortement de la femme enceinte
- infection néonatale du nouveau-né (septicémie/méningite)
- l'infection de l'enfant et de l'adulte : méningite/encéphalite (1)

Origine de la présence de *Listeria* sur un produit (quelques hypothèses liste non exhaustive)

La présence de *Listeria* peut être due

- à une contamination de la matière première en particulier le porc
- à une contamination croisée. Exemple : le même couteau a servi à préparer un foie gras et à trancher un produit cuit.
- Certaines personnes hébergent le germe dans leur tube digestif et peuvent contaminer les produits en l'absence d'une hygiène des mains suffisante.

Remarque :

*Chez les animaux, les *Listeria* peuvent provoquer des avortements, des mammites, des encéphalites*

GERME	Où le trouve-t-on ?	Aliment le plus fréquemment incriminé	Symptômes chez l'homme	Signification si présence sur un rapport d'analyse
<i>Listeria monocytogenes</i>	Réservoir : sol et végétaux en décomposition	Produits laitiers (fromages) Charcuterie Saumon fumé	- avortement de la femme enceinte - infection néonatale du nouveau-né - infection de l'enfant	- Contamination de la matière première - Contamination croisée - contamination humaine (<i>peu fréquente</i>)

STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE

Cette famille regroupe différents germes dont le plus important est staphylocoques aureus



Staphylocoques à coagulase positive sur milieu Baird Parker

Réservoir

La peau et les muqueuses de l'homme et des animaux à sang chaud (nez, gorge, face, cuir chevelu, ...). On retrouve des staphylocoques dans les plaies suppurées, les abcès, furoncles, les ailes du nez, la gorge (angine) au niveau des glandes sudoripares, sébacées et des follicules pileux.

Remarque :

Les Toxi Infections Alimentaires Collectives sont données par la toxine de staphylocoques à coagulase positive. Certains pensent que l'on peut avoir une TIAC même en l'absence de staphylocoques (le germe a été détruit lors de la cuisson) alors que la toxine thermostable est toujours présente (XXX mettre une référence), d'autres pensent que les intoxications ne peuvent être données qu'avec au moins 5.10^5 exp 5 de staphylocoque. Une saisine de l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) est en cours actuellement.

Symptômes chez l'homme

Vomissement d'apparition rapide, incoercibles, nausée, diarrhée. L'ensemble des symptômes apparaît très rapidement (2 à 6 heures) après l'ingestion de l'aliment incriminé.

Aliments le plus fréquemment incriminé

- Produits laitiers en particulier le fromage (infection de la mamelle)
- Viandes
- Plats cuisinés cuits

Origine de la présence de staphylocoque sur un produit (quelques hypothèses liste non exhaustive)

- Sur un produit cuit : généralement d'une contamination après cuisson par les mains du personnel
- Du fait d'une contamination initiale (matières premières, mammite,)

GERME	Où le trouve-t-on ?	Aliment le plus fréquemment incriminé	Symptômes chez l'homme	Signification si présence sur un rapport d'analyse
Principalement staphylocoque aureus	Abcès, angine, Peau et muqueuse de l'homme et des animaux	Produits cuits ayant subi une manipulation après cuisson	Violent vomissement et diarrhée d'apparition rapide après l'ingestion de l'aliment	Défaut d'hygiène des manipulations. Contamination initiale de la matière première.

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Il est responsable de deux formes de TIAC très différentes :

- Une forme légère, produite par le type A, entérotoxigène
- Une forme sévère, connue sous le nom d'entérocolite nécrosante et causée par le type C.(1).

La maladie survient à la suite de l'ingestion de bactérie. Ce n'est que dans le tube digestif de l'hôte que la bactérie se multiplie et produit la toxine responsable de l'affection (1)

Germes

C'est un germe anaérobie strict (qui se développe exclusivement en l'absence d'oxygène). Bacille Gram +.

Réservoirs

Germe présent dans le tube digestif de nombreuses espèces animales (3) et d'origine tellurique. C'est pourquoi on peut le retrouver dans les poussières, l'eau, la terre. (3)

Symptômes chez l'homme

L'ingestion d'une grande quantité de formes végétatives provoque une multiplication des germes dans l'intestin et la sécrétion d'une toxine. (3) après l'ingestion de l'aliment. Régulièrement, des douleurs abdominales apparaissent, les vomissements sont rares.

Origine de la présence de clostridium perfringens sur un produit (quelques hypothèses liste non exhaustive)

Pour qu'il y ait présence de clostridium perfringens en grande quantité dans un résultat d'analyse, il faut généralement que 3 conditions soient réunies :

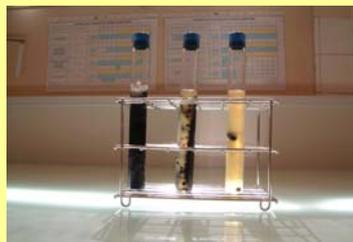
- Présence du germe dans l'aliment
- Les conditions de préparation et de conservation de l'aliment ont permis la croissance du germe.
- Aucune étape d'assainissement (exemple cuisson) n'a permis de limiter la quantité de germes ou de toxines (3)

Aliments le plus souvent incriminé

- Viandes de volailles en sauce
- Viandes bouillies
- Plats cuisinés
- Produits sous vide
- Produits carnés en sauce maintenus à une température inférieure à 50°C pendant un certain temps (1) et (3).

Remarque :

Dans les analyses courantes type plat cuisiné, on recherche le dénombrement des anaérobies sulfitoréducteurs à 46°C (ASR à 46°C). Cette famille de germes comprend notamment clostridium perfringens, clostridium botulinum,



Dénombrement des ASR sur TSC à 3 dilutions successives (photo LDA 16)

GERME	Où le trouve-t-on ?	Aliment le plus fréquemment incriminé	Symptômes chez l'homme	Signification si présence sur un rapport d'analyse
Clostridium perfringens	La terre. Les intestins de l'homme et des animaux	Produits carnés conservés à une température <50°C	Diarrhée. Douleur abdominale. Les vomissements sont rares	Contamination de la matière première avec une mauvaise maîtrise du maintien en température

BACILLUS CEREUS

Germes

Germe responsable de TIAC, dont la fréquence est probablement sous-estimée, car peu recherchée actuellement en routine.

Réservoirs

Grande variété de milieu en particulier du sol et de la rhizosphère. On peut le retrouver dans de nombreux sites en particulier dans les ateliers industriels.

On le retrouve aussi sur la peau de nombreux animaux.

Aliments le plus souvent incriminé

Aliments cuits : riz, plats cuisinés, épices (1) et (3)

Poissons crus, viandes hachées.

Symptômes chez l'homme

Les affections provoquées par ce germe sont en fait causées par deux types distincts de toxine, l'une est diarrhéique, l'autre est émétisante (vomissement) (3)

Diarrhée abondante accompagnée de douleurs et de crampes intestinales qui apparaissent de 8 à 16 h après l'ingestion de l'aliment

Emétique : période d'incubation courte (1 à 5h) dominée par l'apparition de vomissements

Il faut une certaine quantité de bacillus cereus pour provoquer l'apparition de symptômes (1)

Origine de la présence de bacillus cereus sur un produit (quelques hypothèses liste non exhaustive)

La présence du germe en grande quantité dans l'aliment peut signifier que celui-ci est resté très longtemps à température ambiante (ou à une température inférieure à 55°C). C'est notamment ce qu'on observe avec le riz préparé longtemps à l'avance (la veille) et qui est ensuite conservé trop longtemps à température ambiante. (3)

Remarque :

Seul sont cités ici les germes les plus fréquemment retrouvés. Il existe d'autres germes pathogènes que l'on ne retrouve pas dans les résultats d'analyses microbiologiques

- *soit par ce que la prophylaxie au niveau de l'élevage ou les inspections sanitaires en abattoir sont suffisamment efficace (brucellose, rouget)*
- *soit parce qu'ils ne sont pas actuellement recherchés en pratique courante (escherichia coli O157, yershinia, campylobacter, ...)*

GERME	Où le trouve-t-on ?	Aliment le plus fréquemment incriminé	Symptômes chez l'homme	Signification si présence sur un rapport d'analyse
Bacillus cereus	Le milieu ambiant (terre, atelier)	Riz, épices, certains plats cuisinés	Soit diarrhée Soit vomissement	Contamination de la matière première avec une faute d'hygiène par la suite.

LES GERMES TEMOINS DE BONNE CONDITION D'HYGIENE

LES MICROORGANISMES AEROBIES A 30°C

Ils peuvent encore être désignés par le terme : flore totale ou germes totaux

Définition

C'est l'ensemble des germes présent dans l'échantillon, susceptible de se développer à 30°C, exprimé par gramme (avec une incubation généralement de 3 jours)

Pour un produit transformé, il représente le **nombre total de microbes** résultant de l'apport initial de la matière première, des conditions de fabrication et/ou de traitement et de l'hygiène générale (respect de la chaîne du froid, hygiène des manipulations, ...) (1)

Un dénombrement élevé n'indique pas forcément la présence de pathogènes et inversement des valeurs faibles peuvent accompagner la présence de pathogènes à des niveaux dangereux.

Effet du conditionnement :

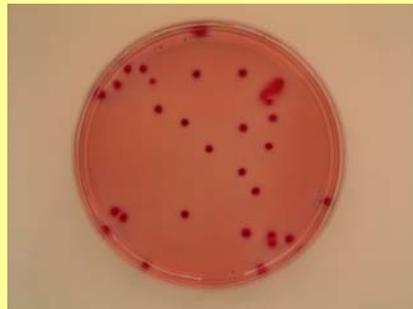
Pour les produits conditionnés sous-vide ou sous plastique, une **flore lactique** peut se développer. La flore qui se développe à basse température et en l'absence d'oxygène n'est généralement pas pathogène pour l'homme, en revanche le dénombrement des microorganismes aérobies à 30°C est considérablement augmenté. C'est pourquoi, l'arrêté du 21 décembre 79 prévoit que « pour les produits de charcuteries conditionnés sous pellicule plastique et sous vide, le critère des microorganismes aérobie à 30°C (3.10^5) par gramme ne s'applique qu'au stade de la fabrication » (5)

Origine de la présence de microorganismes aérobie à 30°C sur un produit (quelques hypothèses liste non exhaustive)

La présence de microorganisme aérobie en quantité importante peut notamment signifier :

- un refroidissement lent
- une cuisson (réchauffage) insuffisante
- une rupture de la chaîne du froid
- la présence de flore lactique (lorsque l'analyse est réalisée sur un produit conditionné ou juste après déconditionnement)

LES COLIFORMES



Coliformes totaux à 30°C sur VRBL (photo LDA 16)

Représentant

La famille des coliformes est une famille très vaste, dans laquelle, on trouve : klebsiella, enterobacter, hafnia, escherichia coli

Réservoir

Ils sont ubiquistes (on les retrouve un peu partout dans l'environnement) : le tube digestif de l'homme et des animaux, le sol, l'eau, les végétaux.

Signification

Leur présence peut indiquer un défaut de maîtrise de l'hygiène en général.

Origine de la présence de coliformes totaux à 30°C sur un produit (quelques hypothèses liste non exhaustive)

Du fait de leur grande sensibilité à la chaleur, leur présence sur ou dans les aliments cuits indique souvent une contamination après traitement thermique (4)

La présence de coliformes totaux indique un défaut de maîtrise de l'hygiène générale, mais n'est pas forcément témoin d'une contamination fécale (1)

LES COLIFORMES THERMOTOLERANTS

Ce sont des *Escherichia coli* dans 95 à 99% des cas.

Réservoir :

Le tube digestif de l'homme et des animaux

Signification :

La présence de coliformes thermotolérants sur un produit est beaucoup plus révélatrice d'une contamination fécale

Origine de la présence de microorganismes coliformes à 44°C sur un produit (quelques hypothèses liste non exhaustive)

- Mauvaise hygiène du personnel qui ne s'est pas lavé les mains en sortant des toilettes
- Présence de végétaux crus ou de graines en grandes quantités.

Escherichia Coli

Remarque :

*Il existe certaine *Escherichia coli*, dite O157 qui sont très pathogènes pour l'homme en particulier pour l'enfant.*



Escherichia coli est un coliforme thermotolérants que l'on retrouve dans le tube digestif de l'homme et des animaux. On le retrouve dans les viandes hachées peu cuites, le lait et les végétaux crus.



ET LES LAMES DE SURFACE A QUOI CA SERT ?



Définition

Il s'agit d'une structure présentant deux faces généralement de 10,1 cm². Chaque face est imprégnée d'une gélose caractéristique des germes à identifier. Dans le cas le plus général, il s'agit :

- d'une gélose PCA (Plate Count Agar), qui permet de dénombrer l'ensemble des germes totaux
- d'un milieu Mac Conkey, qui permet de dénombrer l'ensemble des coliformes

Chaque face de la lame est appliquée sur la surface sur laquelle on veut vérifier l'efficacité du nettoyage. Après incubation pendant 48 heures à 37°C, on peut dénombrer le nombre de germes qui ont poussé.



Lames de surface (photo LDA 16)

Remarque :

- Certaines études montrent que seul 4% des germes présents sur la surface à contrôler peuvent se développer sur les géloses des lames.
- Certaines entreprises, préfèrent utiliser des géloses de surface (boîte d'un diamètre généralement égal à 25cm²) avec l'utilisation d'un appareil qui permet d'exercer une pression régulière

Globalement, il s'agit d'un test simple qui donne de bonnes indications quant à la qualité du nettoyage pour un faible coût

Limites de cette méthode :

- Il faut que la surface soit parfaitement plane (les mains ne sont pas des surfaces parfaitement planes)
- Les modalités de prélèvements ne sont pas toujours reproductibles (même pression, même temps d'application lors du prélèvement, même hygrométrie, ...)
- Les critères d'interprétation devraient être construits pour chaque entreprise et pour chaque type de surface, ce qui est difficilement applicable en principe

BIBLIOGRAPHIE :

- ✓ «**Bonnes pratiques d'Hygiène et plans de Nettoyage en collectivité** »
- Olivier Tondusson, Roger Mérouze- Edition BPI.
 - ✓ «**HACCP documents et fiches pratiques** »
- Frédéric Bergues, Olivier Tondusson- Edition BPI.
 - ✓ «**Comment mettre en œuvre l'HACCP** »
- Gérard Boehmer- Edition BPI.
 - ✓ «**Démarche HACCP en restauration collective** »
- Par le comité technique du CPRC- Edition BPI.
 - ✓ «**HACCP pratique** »
- Sylvère Etienne- Edition BPI.
 - ✓ «**Modules de sciences appliquées à l'hygiène et à l'alimentation** »
- Michel Faraguna, Michel Muschert, Josée Reiland- Edition BPI.
 - ✓ «**Manuel de bactériologie alimentaire** »
- Laurent Sutra, Michel Frederighui, Jean Louis Jouve - 1998.
 - ✓ «**Microbiologie alimentaire - Tome 1 - Aspect microbiologique de la sécurité et de la qualité des aliments** »
- C.M Bourgeois, J-F Mesclé et Z. Zucca - 1996.
 - ✓ «**Base microbiologique de l'hygiène des aliments** »
- J Rozier, V. Carlier - F Bolnot. 1985.
- « Les poissons fumés, marinés ou crus constituent un risque potentiel de listeriose, selon l'AFSSA - La semaine vétérinaire n°1083 - 1^{er} février 2003.