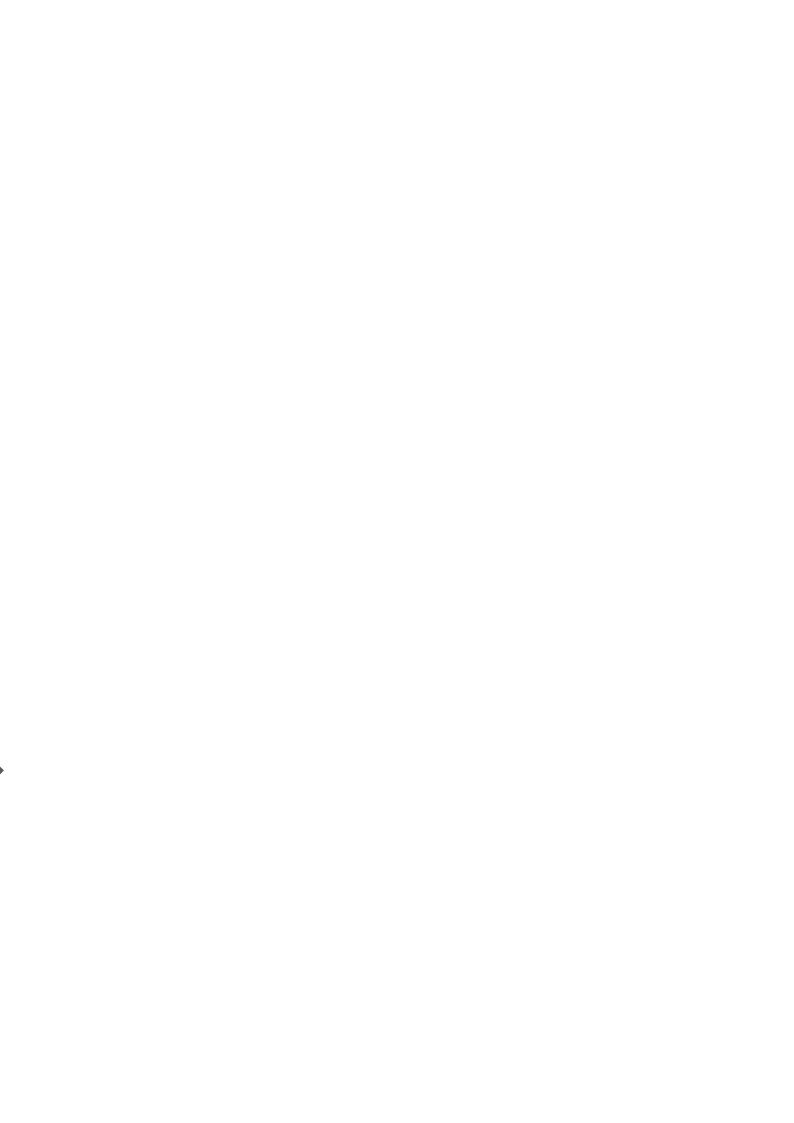




# LIVRET D'ACCUEIL





# **SOMMAIRE**

# FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE, MÉTHODE HACCP

SESSION 1 : Analyser et Comprendre son Environnement selon la Méthode HACCP	
T1: 30 Minutes: Accueil des Apprenants	p.3
T1: 30 Minutes: Objectifs de la Formation	p.4
T2: 60 Minutes: Cas Pratiques	P.10
T3: 60 Minutes: Audit	p.15
T4: 30 Minutes: Bilan et Axes d'Amélioration	p. <b>17</b>
SESSION 2 : Évaluer les Risques et leur Conséquence	p.18
T4 : 30 Minutes : La Différence entre un Danger et un Risque	p.18
T5: 60 Minutes: Maîtriser les Risques de chaque Danger	p.19
T6: 20 Minutes: Les Allergènes	p.24
T6: 40 Minutes: Le Contrôle des Températures	p.26
T7: 30 Minutes: Maîtrise du Froid durant toute la Chaine de Production	p.26
T7 : 30 Minutes : Zoom sur les Produits Chimiques et Bilan	p.33
SESSION 3 : Entretenir ses Locaux et Produire en toute Sécurité	p.34
T8 : 60 Minutes : Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du Restaurateur	p.34
T9: 30 Minutes: La Traçabilité	p.36
T9 : 30 Minutes : Rappel sur l'Hygiène du Personnel et de la Marche en Avant	p.44
T10 : 30 Minutes : Plans de Nettoyage, Désinfection et Contrôles	p.46
T10 : 30 Minutes : Exemple de Protocoles	p.49
T11 : 15 Minutes : Réalisation d'un Test de Propreté AVANT et APRES DÉSINFECTION	p.51
T11 : 15 Minutes : Bilan et Vérification des Bonnes Pratiques	p.51
SESSION 4 : Révisions et Quizz	p.52
T11: 30 Minutes: Analyser et Comprendre son Environnement	p.52
T12 : 60 Minutes : Évaluer l'ensemble des Risques et leurs Conséquences	p.55
T13 : 60 Minutes : Entretenir ses Locaux et Produire en toute Sécurité	p.60
T14: 30 Minutes: Matérialisation d'un PMS	p.63
T14 : 30 Minutes : Bilan de la Formation/Questionnaire d'Appréciation	P.66
SOMMAIRE DES ANNEYES	n 60

Tous Droits Réservés

SAS CAPITAL PALACES - Siret : 830 377 768 00015 Code APE : 8559A

N° Déclaration d'Activité\* DIRRECTE : 11755615475 N° Enregistrement ROFHYA : 110600332017



# 1ERE SESSION : Analyser et Comprendre son Environnement selon la Méthode HACCP

## T1: 30 Minutes: Accueil des Apprenants

1)	Tour de table de présentation : Postes Occupés et Attente de la	3
Fo	rmation :	
Ch	ef de Cuisine :	
Se	cond :	
Сс	ommis :	

2) Présentation du Programme des Journées de Formation (apports théoriques, supports vidéo et cas pratiques)

#### **PROGRAMME:**

Le programme de cette formation a été développé pour permettre au personnel de cuisine :

- d'identifier les différents types de risques en lien direct avec sa production (en fonction du type de cuisine, des outils et équipements de travail)
- d'appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène propre à son environnement (configuration des locaux, en respectant la marche en avant)
- de mettre en place et de contrôler ses méthodes de suivi de l'hygiène grâce à un Plan de Maîtrise Sanitaire à jour.

#### SESSION 1: AUDIT (3H30)

Analyser et comprendre son environnement selon la méthode HACCP.

#### **SESSION 2: ANALYSE DES RISQUES (3H30)**

Évaluer les risques, dont ceux microbiologiques, et leur conséquence.

#### **SESSION 3: BONNES PRATIQUES (3H30)**

• Entretenir ses locaux et produire en toute sécurité.

#### **SESSION 4 : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE PMS (3H30)**

Maintenir et contrôler les Bonnes Pratiques dans le temps. Bilan et évaluation des stagiaires.



### T1: 30 Minutes: Objectifs de la Formation

1) Satisfaire le client pour le fidéliser / Assurer sa Réputation

VIDÉO : RESTAURATEUR « NOUS SERVIR »
https://youtu.be/Uml64_bXxZE

2) Respecter la loi et ses obligations / Passer les contrôles d'hygiène avec succès

#### **INTRO**

### La réglementation applicable à la restauration

Le restaurateur doit veiller à respecter et à faire respecter un certain nombre de règles d'hygiène. Il est, en effet, tenu d'assurer au consommateur final une sécurité maximale quant à la qualité du produit et l'absence de risque pour la santé. Il a désormais une obligation de résultat et doit prouver sa bonne foi en cas de problème.

Les réglementations européenne et française s'imposent au restaurateur. Des contrôles de la Direction de la Protection des Populations (ex-Direction des services vétérinaires) ou de la DDCCRF (répression des fraudes) peuvent intervenir. Pour limiter les risques sanitaires, il convient d'appliquer des mesures de bon sens et des méthodes plus élaborées.



Le « paquet hygiène » regroupe l'ensemble des textes qui s'appliquent aux professionnels. Les principales dispositions applicables en restauration figurent dans le Règlement européen UE N°2017-625 du 15 mars 2017, et en particulier dans l'annexe II qui concerne les exploitants du secteur alimentaire.

Ce texte s'applique aux locaux de préparations alimentaires, au transport des denrées, aux équipements, aux déchets alimentaires, à l'alimentation en eau, à l'hygiène personnelle, aux ingrédients, à l'emballage, au traitement thermique et à la formation.

En droit français, l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux « règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant », est applicable.

La réglementation vise essentiellement à favoriser le respect de bonnes pratiques d'hygiène et des principes «HACCP»1 « analyse des dangers/points critiques pour leur maîtrise ».

1 Hazard Analysis Critical Control Point

### Les risques encourus : sanctions et conséquences

- 1. avertissement
- 2. Procés Verbal (amende)
- 3. Saisie de la marchandise
- 4. Fermeture administrative
- 5. Rappels de lots







N° 13984\*03

# Déclaration concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale

Article 6 du règlement (CE) n° 852/2004 - Article R.233-4 du code rural et de la pêche maritime

Arrêtés du 28 juin 1994 et du 10 octobre 2008

A renvoyer à la direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations (DD(CS)PP) du département où est situé l'établissement

☐ Première déclaration	☐ Actualisation
IDENTIFICATIO	N DE L'ÉTABLISSEMENT
N° SIRET :   _ _ _ _ _	
Raison sociale :	
Adresse de l'établissement :	
Code postal :     Commune :	
Exploitant	de l'établissement
Nom :	; Prénom :
Téléphone :       ;     ;      Mél :	Mobile
NATURE	DE L'ACTIVITÉ
Restauration collective – Nombre de repas préparés par jour :	Nombre de repas servis par jour :
Cuisine satellite : coordonnées de la cuisine centrale :	
Restauration commerciale – Préciser le nombre de places assises	s:
Artisan des métiers de bouche – (boucher, pâtissier,) Préciser	: <u> </u>
☐ laboratoire sans local de vente attenant (*)	☐ laboratoire avec local de vente attenant (*)
Point de vente - G.M.S Épicerie - Préciser le type de commerc	e :
Producteur fermier – (viande, lait, volaille, œufs,) Préciser la fili	ère:
☐ Marchés (**) :	
☐ Véhicule (s) boutique(s) (***) :	
Distributeur(s) automatique (s) - (lait, autres produits d'origine a	nimale) Préciser :
Entreposage - Préciser les types de denrées :	
	:
Autre (préciser) :	
* : Veuillez cocher la case utile	
** : Veuillez préciser les lieux d'implantation réguliers des étals de marchés	
*** · Vauillez préciser le nombre de véhicules et les lieux d'implantation régulier	



#### **VENTE EN LIGNE OU PAR CORRESPONDANCE** □ NON □ oui PROCEDES SPECIFIQUES MIS EN OEUVRE **NATURE DES PRODUITS COMMERCIALISES** Pasteurisation/stérilisation ☐ Viandes d'animaux de boucherie ☐ Fumaison/salaison ☐ Viandes de volailles Cuisson sous-vide Viandes de lapins Cuisson à basse température ☐ Viandes de petit gibier Congélation ☐ Viandes de gros gibier Décongélation ☐ Viandes hachées Recongélation Produits transformés à base de viande / Préparations de viandes ☐ Fabrication de fromages au lait cru ☐ Fabrication de fromages affinés de moins de 60 jours Produits transformés à base de produits de la pêche ☐ Fabrication de viande hachée Coquillages Abattage de volailles et/ou lagomorphes sur l'exploitation de production Lait cru - Découpe de ces volailles / lagomorphes : oui non ☐ Fromages – Produits laitiers - Transformation de ces volailles / lagomorphes : oui non ☐ Œufs – Ovoproduits Livraison à des établissements de remise directe : oui non Pâtisseries (si oui, veuillez joindre la liste de ces établissements) Plats cuisinés Autres (préciser) :\_ MENTIONS LEGALES La loi nº78-17 du 6 janvier1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande. SIGNATURE ET ENGAGEMENTS Je soussigné(e) (nom et prénom) : - certifie avoir pouvoir pour représenter le déclarant dans le cadre de la présente formalité ; - certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire. Je m'engage à faire une actualisation de la présente déclaration à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité. Fait le |\_\_|\_|/|\_\_|/|\_\_|\_| Signature: CADRE RESERVE A L'ADMINISTRATION RECEPISSE DE DECLARATION Déclaration reçue le : |\_\_|\_/|\_\_|/|\_\_|; Signature :



# La double-sanction judiciaire

- 1. Code du travail (=code de la route)
- 2. Code pénal

**VIDÉO: MARCHE EN AVANT** 

https://youtu.be/EQqcs40cHFU

	,		
<b>つ</b> 1	Evitor		TIAC
J	Éviter	162	HAG

**DEBUT VIDEO: INTOXICATIONS ALIMENTAIRES** 

https://youtu.be/TIO6vrj8MQU

FORMULAIRE DÉCLARATION DES MALADIES OBLIGATOIRES :
ANNEXE 1



#### République française

Mé decir eu hielegiste déclarent (tempen)			t (tampan)	<del></del>	Si natification nor un biologiste			Maladie à déclaration obligatoire			
Médecin ou biologiste déclarant (tampon)			t (tallipoli)		Si notification par un biologiste			Toxi-infection Cerfa			
Nom:				Nom du clinicien :	Nom du clinicien :						
Hôpital/service :								e collective			
Adresse:				Hôpital/service :			Important : cotto n	naladie justifie une intervention			
Téléph	one:				Adresse :			urgente locale, nati	onale ou internationale. Vous		
Téléco	pie :				Téléphone :			(téléphone, télécopi	par tout moyen approprié e) au médecin de l'ARS avant		
Signat	ture :				Télécopie :			même confirmation fiche.	par le CNR ou envoi de cette		
						ı	Date de la	notification :			
Nombre	de mala	des :		J	Nombre de malades hospi	talisés :		Nombre de malac	des décédés : L		
Carac	téristiqu	es du	des malade	e(s):							
			Code postal	Date et heure de	Signes cliniques*	Analyses microbiologiques :		ts : négatif ou positif préciser l'agent :	Complications :		
Cas	Age	Sexe	du domicile	début des signes cliniques		faite, non faite, inconnu	Salmone	ella, Staphylococcus, mpylobacter)	DCD = décès H = hospitalisation		
<u> </u>	0.4		10500		VP.54	6-11-	+				
exemple	31	М	42500	10/06/95 à 12 h	VDFA	faite		S. Enteritidis	Н		
n° 1											
n° 2											
n° 3	ш						1				
n° 4	шш										
n° 5	ш										
n° 6	шш										
n° 7	ш		لتتتيا								
n° 8	ىب		لللللل								
n° 9	سب		سسسا								
n° 10	سب										
*N = nau	sées, D =	diarrhé	e, F = fièvre, \	V = vomissement	s, A = douleurs abdominales						
Analys	es micro	biolog	giques dans	les aliments	recherche de germes ou	de toxines):					
	positive	9	☐ négat	ive 🗆 no	on faite		То	xi-infection alime	ntaire collective		
Si	analyse	s posit	ives, précise	er l'agent :					enue d'au moins deux cas		
Si	analyse	s néga	tives ou nor	faites chez les	cas ou dans les aliments				en général gastrointestinale, ne même origine alimentaire.		
					plus probables) ?						
1/											
2/											
Origine	de l'inte	xicat	ion :								
D	ate du re	pas :	$\Box$		Heure du repas :	h	Dép	partement du repas :			
N	ombre de	e perso	onnes ayant	participé au re	pas : L						
	eu du rep		☐ familial								
			☐ restaura	ant							
			collectiv		aire						
							414	T 1440)			
					tut médico-social (hôpital,	crecne, maisons de re	etraite, CA	II, MAS)			
					aurant d'entreprise						
	☐ autre collectivité, préciser :										
Alimen	t(s) cons	somm	é(s) suspec	té(s):							
Oriaine	Origine de(s) aliment(s) suspecté(s) (ex. : supermarché, production locale, production familiale) :										
	(=) जा		, ,poot	,-, \s oupo	, production rootile	, ,					
Comm	entaires	(circor	nstances) ·								
3		, 001									

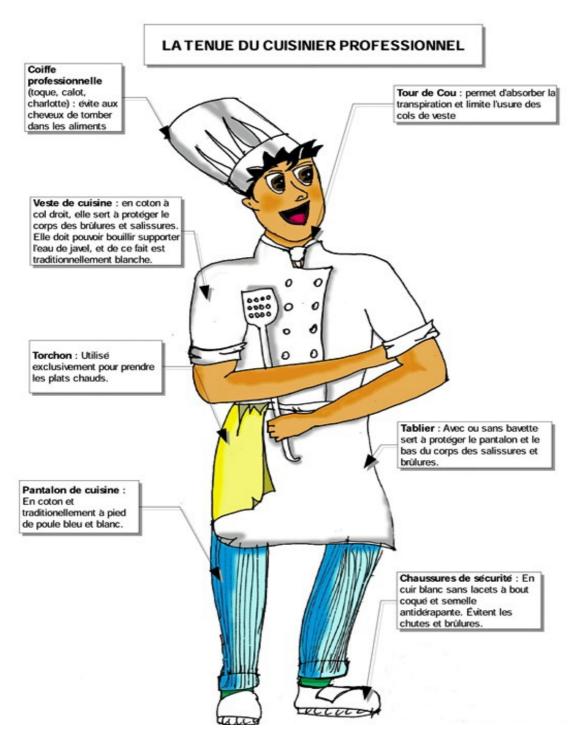


# T2: 60 Minutes: Cas Pratiques

# 1) Hygiène du Personnel

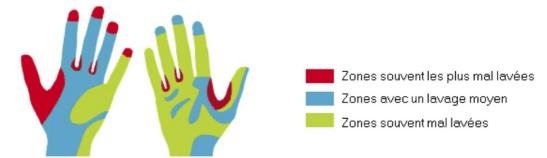
2 CAS PRATIQUES: TENUE PROFESSIONNELLE + LAVAGE DE MAINS

#### ANNEXE 2 + ANNEXE 3





# Lavage des mains





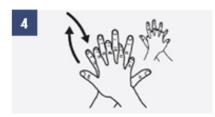
Humidifier les mains avec de l'eau



Appliquer suffisamment de savon pour couvrir les deux mains



Frotter les paumes des mains entre elles



Frottter la paume droite sur le dos de la gauche en entrelacant les doigts et viceversa



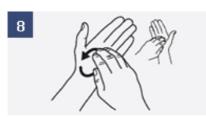
Frotter paume contre paume entre entrelacant les doigts



Frotter le dos des doigts contre la paume de la main opposée en serrant les doigts



Frotter le pouce gauche avec un mouvement de rotation en le prenant avec la paume de la main droite et viceversa



Frotter la pointe des doigts de la mains droite contre la paume de la main gauche avec un mouvement de rotation et viceversa



Se rincer les mains à l'eau



Les sécher avec un chiffon à usage unique



Utiliser le chiffon pour fermer le robinet



Les mains sont maintenant sûres



### 2) Hygiène dans la Cuisine

RAPPEL: 7 PRINCIPES METHODES HACCP

### Les principes HACCP

### Les principes HACCP sont les suivants :

- recenser tous les dangers possibles,
- mettre en place des procédures pour les éliminer ou réduire le risque,
- fixer des seuils critiques à ne pas dépasser,
- surveiller en permanence l'application des procédures,
- intervenir immédiatement en cas de défaillances,
- garder des documents écrits pour prouver l'application des mesures,
- vérifier périodiquement que cela fonctionne.

En restauration, les principaux risques concernent les risques microbiologiques, donc d'intoxication alimentaire.

La présence d'organismes toxiques ou l'intoxication résulte le plus souvent de :

- mauvaises conditions de stockage ou de transport,
- d'un dépassement de la date limite de consommation,
- d'une rupture dans la chaîne du froid,
- d'un manque d'hygiène ou de propreté dans la manipulation des produits ou dans la préparation des plats,
- de la présence accidentelle d'un produit indésirable.

CAPITAL PALACES

Les symptômes de ces intoxications sont souvent identiques (douleurs

abdominales, diarrhées, nausées, vomissements, maux de tête, fièvre ou

non). Ils apparaissent plus ou moins rapidement dans un délai d'1 h à 48 h,

voire 2 mois.

Deux bactéries sont à l'origine de la plupart des intoxications : la Listéria et

la salmonelle. Elles sont éliminées par la cuisson prolongée à une

température supérieure à 63 degrés.

La plupart de ces intoxications guérissent rapidement, mais lorsque les

conditions de conservation et d'hygiène ont été particulièrement mauvaises,

certaines peuvent s'avérer très graves, voire mortelles, notamment pour les

personnes fragilisées, d'où l'importance de la prévention.

Quelques exemples de dangers et de points à contrôler : température des

lieux de stockage, fonctionnement des lavabos et mise à disposition de

savon désinfectant, tenue et propreté du personnel, propreté et entretien

des locaux, contrôle des produits à l'arrivée.

LES 10 RECOMMANDATIONS : ANNEXE 4

13

# HYGIÈNE DANS LA CUISINE



# 10 recommandations pour éviter les intoxications alimentaires

Connaître, évaluer, protéger

C haque année, en France, un tiers des toxi-infections alimentaires déclarées surviennent au domicile. Des aliments mal conservés, pas assez cuits, ou des transferts de contaminants entre aliments, peuvent par exemple nous rendre malades.

Quelles sont donc les règles à respecter pour limiter les risques d'intoxication alimentaire?

# #1 DES MAINS TOUJOURS BIEN

Avant et pendant la préparation des repas, lavez-vous bien les mains avec du **savon**. À défaut, utilisez une **lingette**, un **gel** ou une **solution antibactérienne**.



# #2 UNE GASTRO?

Évitez de préparer les repas ou ceux de votre entourage en cas de gastro-entérite. Faites-vous remplacer ou soyeztrès vigilant sur le lavage des mains. Privilégiez des aliments nécessitant peu de préparation.



# #3 AU FRIGO SANS

Ne conservez pas les aliments que vous avez préparés plus de 2 heures à température ambiante avant réfrigération.







# #4 UN FRIGO TOUJOURS PROPRE

Si des aliments se répandent dans le réfrigérateur, nettoyez-le immédiatement avec un détergent. Prévoyez un nettoyage complet de votre réfrigérateur aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par an.





# #5 DU FROID BIEN RÉGULÉ



Maintenez la température de la zone la plus froide de votre réfrigérateur entre 0 et + 4 °C. Vérifiez également l'étanchéité de ses portes.

# #6 À CHAQUE TYPE D'ALIMENT SA PLANCHE À DÉCOUPER

Une planche pour la viande et les poissons crus, une autre pour les produits cuits et les légumes propres. Une fois les aliments cuits, ne réutilisez pas les plats et les ustensiles employés pour les transporter crus.

















### #7 TOUT PRÊT, VITE MANGÉ

Pour la conservation des produits traiteurs, plats cuisinés, pâtisseries à base de crème, ou aliments « très périssables » non préemballés, sur lesquels ne figure pas de date limite de consommation, une durée inférieure à trois jours est fréquemment recommandée. Demandez conseil à vos commerçants.

#### #8 HACHÉ BIEN CUIT

Pour se protéger des agents pathogènes, les jeunes enfants, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent commer la viande hachée que bien cuite à cœur.





# #9 VIGILANCE

La consommation de viande
ou de poisson cru (tartare,
carpaccio) et de produits
laitiers au lait cru
(à l'exception des fromages
à pâte cuite pressée comme
le gruyère ou le comté)
est fortement déconseillée
aux enfants, aux femmes enceintes
et aux personnes immunodéprimées.

# #10 LE BIBERON AU FRAIS

Les repas et les biberons de lait des nourrissons nécessitent une attention particulière : ne les conservez pas plus de 48 heures à + 4 °C.







www.anses.fr

Consultez notre article « Conseils d'hygiène dans la cuisine »
Cette infographie est en licence Creative Commons : attribution,
pas d'utilisation commerciale, pas de modification.





## T3:60 Minutes: Audit

# 1) Contrôle des locaux et équipements poste par poste

DOC AUDIT : PROTOCOLE DES VÉRIFICATIONS VISUELLES

Rapport d'audit réalisé par Jessica MARTIN DUGAST, le/ 20:
Observation générale
Le Personnel :
Les équipements :
Les equipements :
La marche en avant :
L'hygiène et la sécurité :

# CAPITAL PALACES

#### Les axes d'amélioration

#### Lavage mains:

Les points laves-mains doivent être en état de marche avec un distributeur de savon bactéricide rempli, un distributeur de papier à usage unique rempli, et une poubelle à pédale à proximité, si présence d'une brosse à ongle la mettre à tremper dans de l'eau avec de la javel.

#### Les vestiaires :

- séparation du sale et du propre et rangement dans les casiers
- ajouter une poubelle dans chaque sanitaire
- vérifier sanitaires hommes et femmes
- nettoyer régulièrement les poignées

#### Les chambres positive et négatives :

- rappel des règles de nettoyage (SESSION 3)
- affichage des relevés de température sur les portes
- ajouter un thermomètre à l'intérieur
- pas de cartons autorisés

### Zone de stockage produits secs et accessoires :

- pas de produits au sol
- bien filmer le propre

### Zone de stockage produits d'entretien et chimiques :

à mettre en place dans le PMS : liste produits avec Fiche Technique et
 Données de Sécurité (MATINEE 4)



#### La production en cuisine :

Attention aux appareils sensibles (ex : crème anglaise et mayonnaise conservation 24H max!)

Attention aux produits chimiques (utiliser sur les plans de travail et matériel au contact avec les aliments uniquement des PRODUITS AGRÉÉS CONTACT ALIMENTAIRE)

Attention aux matières premières sensibles gibiers, volailles et poissons (réception, traçabilité et manipulation)

A voir protocoles : DÉCARTONNAGE, DECONGÉLATION, MANIPULATION DES OEUFS EN COQUILLES

# T4: 30 Minutes: Bilan et Axes d'Amélioration

#### Bilan de la Matinée :

Analyse avec le Chef des différentes observations du formateur et résultats des cas pratiques.

Ressentis/Retour des Apprenants	



# 2ème SESSION : Évaluer les Risques et leur Conséquence

## T4: 30 Minutes: La Différence entre un Danger et un Risque

Le danger : chute, microbe etc...

Le risque : exposition au danger ou probabilité que celui-ci se produise

### 1) Identifier les différents types de dangers :

VIDÉO: LES DANGERS EN RESTAURATION

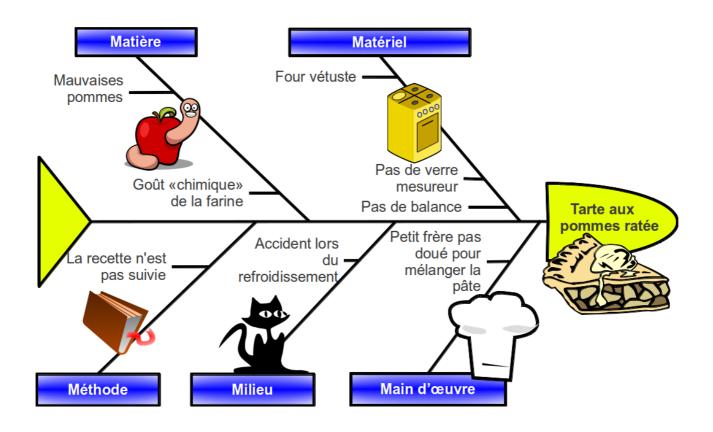
https://youtu.be/rbCCBdWGog8

Microbiologiques : bactéries, champignons, virus et parasites
Physiques : cheveux, arrêtes
Chimiques : contact produits N/D ou emballage
Autres : Additifs, Allergènes
2) Évaluer les risques, méthode des « 5M »
Matériel :
Milieu :
Méthodes :
Main d'oeuvre :
Matières premières :

VIDÉO : DIAGRAMME D'ISHIKAWA OU 5M

https://youtu.be/MIJSjVEcySQ





## T5: 60 Minutes: Maîtriser les Risques de chaque Danger

### 1) Les dangers microbiologiques

CAS PRATIQUE : DENRÉES CONTAMINÉES

ANNEXE 1 Le risque microbiologique

*VIDÉO : LA SALMONELLE* 

https://youtu.be/rh1E7KMctAM

VIDÉO: LE STAPHYLOCOQUE

https://youtu.be/iQ7SSQ85u8w

ATTENTION : à l'usage du téléphone portable car porteur de bactéries !!!!

VIDÉO : L'ESCHERICHIA COLI (E. COLI)

https://youtu.be/qiAjHG5QBiA



# Le risque microbiologique

Micro organismes	Salmonella enteritidis	Staphylococcus aureus	Clostridium perfringens	Bacillus cereus	Clostridium botulinium	Listeria monocytogenes	Escherichia coli O <sub>157</sub> H <sub>7</sub>
Température de développement	De 5 à 65 °C	De 6,5 à 65 °C	De 5 à 80 °C	De 5 à 55 °C	De 14 à 37 °C	De 2 à 65 ℃	De 7 à 70 °C
Températures de destruction	70 °C pendant 20 s	65 ℃	80 °C	55 °C	80 °C	65 °C pendant 15 à 20 min	70°C
Denrées contaminées	Œufs, viandes,	Produits composés Salades, viandes, pâtisseries, œufs, lait	Viandes en sauce, Produits sous vide	Riz, légumineuses, lait, crème, viande	Plats cuisinés, Charcuteries, conserves	Fromages, charcuteries, crudités	Steaks hachés, Lait cru, fromage au lait cru
Maladie	Salmonellose	Entérite staphilococcique	Diarrhée à Clostridium perfringens	Intoxication à bacillus cereus	Botulisme	Listériose	Syndrome diarrhéique, urémique et hémolitique
Symptômes	Vomissements, fièvre, diarrhée	Vomissements, diarrhée, pas de fièvre	Diarrhée et ballonnement	Vomissements, crampes abdominales et diarrhée	Paralysie	Syndrome grippal, septicémie, méningite, avortement	Diarrhée hémorragiques, symptomes nerveux, cécité
Délai d'apparition des symptômes	10 à 24 heures	30 min à 5 heures	5 à 12 heures	30 min à 16 heures	12 à 36 heures	15 à 30 jours	3 à 5 jours



### Les moyens de prévention des risques microbiologiques :

L'hygiène :....

La marche en avant :.....

Les protocoles : « on écrit ce qu'on fait... on fait ce qu'on écrit...

Les contrôles : ...on vérifie que ce qu'on a écrit, a bien été fait ! »

Le traitement du produit :

- la température : cuisson ou congélation

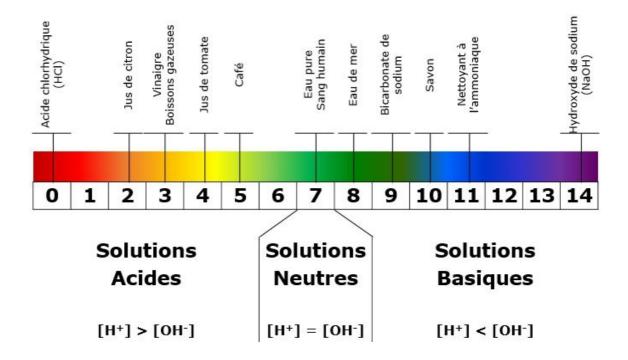
- le PH : stoppe le développement des bactéries dans l'acide

acide: 1 à 4 (ex vinaigre 2,5)

neutre: 7

basique : 10 à 14 (ex javel 12)

Développement des bactéries entre 4 et 10





#### CAS PRATIQUE: MANIPULATION DES OEUFS

#### Il faut savoir que les œufs contiennent :

- · des nutriments à forte valeur nutritive ;
- et donc c'est un milieu propice pour le développement microbien ;
- et sur leur coquille, il y a essentiellement des Salmonelles.

#### Comment les oeufs en coquille peuvent-ils vous contaminer?

#### 1. soit leur du stockage

Qu'est ce que préconise le guide des bonnes pratiques du restaurateur :

- de stocker dans un endroit où il y n'a pas de variation de température,
- dans une chambre froide positive
- de stocker dans un endroit spécifique loin des produits « nus »\* et des produits finis.
  - \* »nus » : produits n'ayant pas d'emballage comme : fruits, légumes, saucissons...

#### 2. soit lors de manipulations

Pour la manipulation des oeufs en coquille

- il faut bien veiller à se laver les mains avant et après la manipulation des œufs, car la coquille « possède » de nombreux germes,
- de ne surtout pas utiliser des œufs fêlés car les germes auront pu pénétrer dans l'œuf,
- de ne pas utiliser les oeufs salis par des excréments,



- de NE surtout PAS nettoyer l'œuf (brossage ou passage à l'eau) car cela élimine la fine pellicule qui entoure la coquille et qui lui permet justement d'être protégée...
- de ne pas casser les œufs sur le récipient qui sera utilisé pour la préparation du plat.

Dans tous les cas, il faut savoir que la cuisson des œufs au plat, ou pochés ou mollets (préparations sensibles) ne permet pas de détruire tous les germes présents dans l'œuf. Seul la cuisson d'un oeuf dur permet d'éliminer entièrement les salmonelles présents.

D'où l'importance, là aussi, d'utiliser des œufs extra frais pour ces préparations dites sensibles, c'est-à-dire des préparations qui ne subissent pas de cuisson suffisante sur l'ensemble de l'oeuf. C'est le cas pour les mayonnaises, les pâtisseries comme la mousse au chocolat....

### 2) Les dangers physiques

Les	corps	étrangers	d'origine	endogène :	apportés	par	les	matiè	eres
oren	nières o	u leur emba	ıllage						
	•	J	J	e exogène:	•				
DIOC	CSS								••••



3) Les dangers chimiques
Liés aux produits primaires :
VIDÉO : LES DANGERS DANS NOS ASSIETTES (2 premières min)
https://youtu.be/IHtCTt7F8lg
Liés aux matériaux en contact :
Liés aux produits de nettoyage et de désinfection :
T6 : 20 Minutes : Les Allergènes
Les additifs :
Le règlement européen « INCO » l'Information des Consommateurs sur les
denrées alimentaires.
CAS PRATIQUE : PRODUITS OU PLATS CONTENANTS DES ALLERGÈNES
ANNEXE 2 Liste des 14 allergènes
ANTITEME E BIOCO NO 17 UNO 901100



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

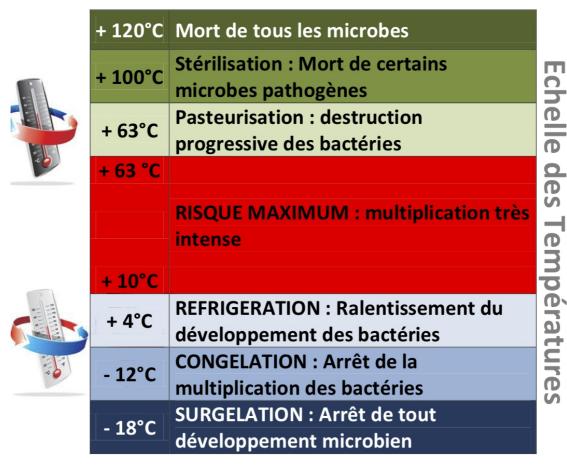
LIST	E DES ALLERGÈNES	EXEMPLE
Meet	<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul> <li>Chapelure, pains, farines, viandes et poissons panés</li> </ul>
<b>\$</b>	Crustacés et produits à base de crustacés	<ul> <li>Crabes, crevettes, écrevisses, homards, bouillons, soupes ou sauces à base de fruits de mer</li> </ul>
0	<b>Oeufs</b> et produits à base d'oeufs	Pâtisseries, pâtes fraiches, mayonnaise, meringues
<b>&gt;</b>	Poissons et produits à base de poissons	Sushis, conserves de poissons, fumets, bouillons
W	<b>Soja</b> et produits à base de soja	Tofu, sauces soja, certains bouillons ou fonds
۵	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul> <li>Fromage, beurre, crème, desserts lactés, crêpes, pâtisseries,</li> </ul>
•	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	• Huiles de noix
*	<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	Celeri, celeri remoulade et sel de celeri
	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	Condiments, sauces vinaigrettes, cornichons, mayonnaise
滋	<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	Pains, hamburgers, gressins, huile de sésame
*	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	• Vin, vinaigre, jus de citron (en flacon)
	<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	Graines apéritif
<b>W</b>	Mollusques et produits à base de mollusques	<ul> <li>Bigorneaux, palourdes, pétoncles, huitres, moules, coquilles St Jacques, escargots, seiches, poulpe</li> </ul>
	Arachides	Huile d'arachide, cacahuètes



# **T6 : 40 Minutes : Le Contrôle des Températures** 1) Échelle de température du développement microbien Liaison Froide (- de 4°C): ..... Liaison Chaude (+ de 63°C): FICHE ANISAKIS VIDÉO : CONGELER LE POISSON CRU https://youtu.be/GStKP5wUOA8 2) Les températures de conservation CAS PRATIQUE : LES TEMPÉRATURES RÉGLEMENTAIRES **ANNEXE 3** T7: 30 Minutes: Maîtrise du Froid durant toute la Chaine de **Production** Stockage des produits : organisation du plus propres au plus sale de haut en bas + FIFO..... ANNEXE 4 MAÎTRISE DU STOCKAGE CAS PRATIQUE: PROTOCOLE DE REFROIDISSEMENT CAS PRATIQUE : LA DÉCONGÉLATION



# Formation HACCP Certification en Hygiène Alimentaire



# **Définition**

**LIAISON FROIDE**: Conservation d'un produit entre sa fabrication et sa consommation à une **température inférieure ou égale à +4°c.** 

**LIAISON CHAUDE**: Conservation d'un produit entre sa fabrication et sa consommation à une **température supérieure à +63°c** (ex : sauces chaudes, plats du jour,...)

**REFROIDISSEMENT RAPIDE** : Abaissement de la température **de +63°c à +10°c** afin de garantir la salubrité des aliments

RECHAUFFAGE DES PRODUITS : Passage de +10°C à +63°c en moins de 1H afin de garantir la salubrité des aliments.

20





# LA CHAÎNE DU FROID RESPECTEZ-LA!

Une rupture de la chaîne du froid peut entraîner la multiplication de bactéries qui va nuire à la qualité des produits frais ou surgelés, en altérer l'odeur, la couleur ou la saveur et aussi déclencher des intoxications alimentaires aux conséquences graves pour la santé. La qualité des produits et la santé des consommateurs sont des éléments incontournables de l'image de votre entreprise.

#### LA CHAÎNE DU FROID DOIT ÊTRE RESPECTÉE À CHAQUE ÉTAPE :

transport, stockage et distribution au consommateur

#### PENDANT LE TRANSPORT

En fonction de la durée du trajet, vous avez le choix des moyens avec pour seul objectif le maintien des températures exigées par les fabricants sur l'étiquetage de leurs produits. Bien sûr, si vous disposez d'un équipement générant du froid, vous ne serez pas limité par le temps.



#### Pour des trajets de moins de 30mn :

- Sac souple isotherme + plaques eutectiques + thermomètre
- Caisse isotherme polypropylène + plaques eutectiques + thermomètre



#### Pour des trajets de plus de 30mn :

• Bac isotherme rigide + plaques eutectiques+ thermomètre



#### Pour un trajet supérieur à 80km :

votre équipement doit être conforme à la réglementation « ATP » pour le transport des produits frais et surgelés. Votre équipement doit disposer d'une attestation de conformité technique. Vous

retrouverez les informations sur le site internet du CEMAFROID.

#### PENDANT LE STOCKAGE



# Respecter les températures indiquées sur chaque produit.

Pour les produits surgelés, la température de stockage est de -18°C.

La température de consigne des chambres froides doit être réglée sur la température la plus basse exigée par les produits qui y sont stockés. Il est obligatoire de surveiller et d'enregistrer les températures de stockage de vos produits soit par enregistrement automatique 24h/24 ou par des relevés de température manuels (avec thermomètre).

# LORS DE LA DISTRIBUTION



Le principe est le même que pour le stockage, il convient également de surveiller et d'enregistrer les températures des vitrines ou des meubles en froid positif ou négatif à chaque service, une ou plusieurs fois par jour en fonction de votre activité.

À RETENIR



VEILLEZ À CONTRÔLER ET À ENREGISTRER LA TEMPÉRATURE

POUR PLUS D'INFORMATIONS : WWW.CEMAFROID.FR







# Température de conservation

Sur glace fondante (0°C à + 2°C)	Poissons, crustacés, mollusques autres que vivants			
+ 3° C	Préparations de viandes contenant des abats			
+ 2° C	Viandes hachées et préparations de viandes hachées			
+ 4° C	Saucisses crues et chaires à saucisse			
+ 4°C maximum	Tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que :  • denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ;  • préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce ;  • produits transformés non stables à base de viande ;  • abats, volailles, lapins ;  • découpes de viandes ;  • produits de la pêche fumés ou saumurés non stables ;  • lait cru, produits frais au lait cru, crème Chantilly non stable ;  • fromages découpés ou râpés préemballés ;  • végétaux crus prédécoupés et leurs préparations ;  • jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5 ;  • produits décongelés ;  • produits non stables en distributeur automatique.			
+ 8° C maximum	Tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que :  • produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés ;  • beurres et matières grasses ;  • desserts non stables à base de substituts de lait ;  • produits stables à base de viande tranchée.			
- 18° C	Glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé conformément aux dispositions du décret du 9 septembre 1964.			
- 12° C	Tout aliment congelé.			
> + 63° C	Plats cuisinés livrés chaud au consommateur			



# Maîtrise du stockage



#### 1. PENSE-BÊTE



Chambre de stockage propre



Tenue de travail propre



Mains propres



Chambres froides
- positive (0°C à +4°C)
- négative (-18°C)

#### 2. POINTS CLÉS & POINTS DE CONTRÔLE

- Éliminer les cartons et tout emballage souillé.
- Ranger rapidement les produits frais et surgelés en chambres froides.
- Utiliser des caillebotis propres en plastique (le stockage au sol est interdit).



- Ranger les produits **par catégories** et selon leur **degré de contamination** (voir exemple de rangement ci-après).
- Vérifier que tous les produits soient protégés (emballage d'origine, couvercle, film alimentaire, ...).
- Dater tous les produits entamés et les préparations élaborées.



- **Contrôler** les températures des chambres froides au minimum deux fois par jour (voir <u>fiche de suivi des Températures</u>) et **archiver** les contrôles.

## 3. EXEMPLE DE RANGEMENT

(chambre froide unique)

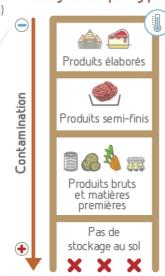


(First In First Out - Premier entré Premier sorti) pour limiter le gaspillage alimentaire.

Penser à vérifier les DLC et DDM.



#### Rangement par type de stockage



#### ATTENTION:

- Poissons entiers sous glaçons et protégés,
- Viandes fraîches sur grilles égouttoir,
- Légumes bruts entreposés séparément ou lavés avant le rangement.



RETOUR À L'INTRODUCTION

LES FICHES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

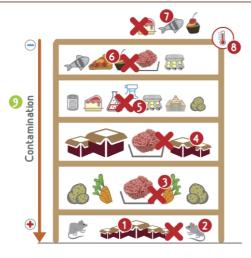




# 3 Maîtrise du stockage



### 4. EXEMPLES D'ERREURS À ÉVITER LORS DU STOCKAGE



- 1 Stockage au sol
- 2 Présence de nuisibles
- 3 Stockage de produits terreux à côté de produits sensibles
- 4 Stockage avec cartons à côté de produits sensibles
- 5 Stockagede produits chimiques à côté des denrées alimentaires

- 6 Stockage sans protection et à côté de produits à risques
- 7 Stockage de produits à risque en haut des étagères
- 8 Température de stockage élevée
- La contamination suit le sens de la flèche, rangement du moins contaminé vers le plus contaminé

# 5. TEMPÉRATURES RÈGLEMENTAIRES DE STOCKAGE

#### Voir l'arrêté du 21 Décembre 2009

	Aliments	Température conforme	Tolérance* Température (recommandation)	Température non conforme (Refus)
Surgelés	Crèmes glacées, glaces, viandes hachées et préparations de viandes congelées, produits de la pêche	≤ -18°C	-17.9°C à -15°C	> -15°C
Congelés	Autres denrées alimentaires congelées	≤ -12°C	-11,9°C à -8,9°C	>- <b>9</b> ℃
	Viandes hachées, et préparations à base de viandes hachées, viandes séparées mécaniquement, Poissons sous glace,produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés.	≤ + 2°C		> + 2ºC
Produits frais	Viandes crues fraiches ,sous-vide, abats d'ongulés, poissons crus s/vides charcuteries s/vides, plats cuisinés,5ème gamme	≤ + 3°C	+ 3,1°C à + 4,9°C	> + 5ºC
	Produits de 4 <sup>ème</sup> gamme, Préparations de viande,viandes d'ongulés , ovo-produits, lait cru et autres denrées très périssables	≤ + 4°C	+ 4,1°C à + 4,9°C	> +5°C
	Produits laitiers et charcuteries cuites (saucisson, jambon cru)	≤ + 6°C	+6,1ºC à +7,9ºC	> + 8°C

#### Vérifier la température de stockage recommandée par le fabricant

#### Suivi des températures des enceintes froides (à archiver) :

- La surveillance des températures doit être réalisée par un système d'enregistrement continu ou par un relevé manuel.
   Télécharger la fiche de suivi température enceintes froides
- \* Les températures de tolérance permettent d'éviter un refus mais la non conformité doit être enregistrée comme telle.

#### En cas de dérèglement de la température de la chambre de stockage :

- · Appeler la maintenance rapidement,
- En fonction de la température à cœur des produits : soit ils sont jetés soit entreposés dans une autre chambre froide en fonctionnement.
- · Archiver l'action corrective.



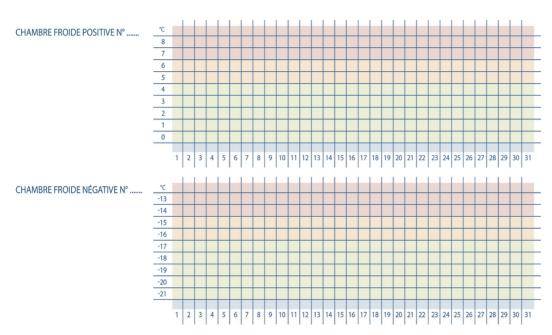




# ENREGISTREMENT DES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE POSITIVES ET NÉGATIVES

MOIS: ..... ANNÉE: .....

Toujours s'assurer que la chambre froide est réglée sur la température des produits la plus exigeante



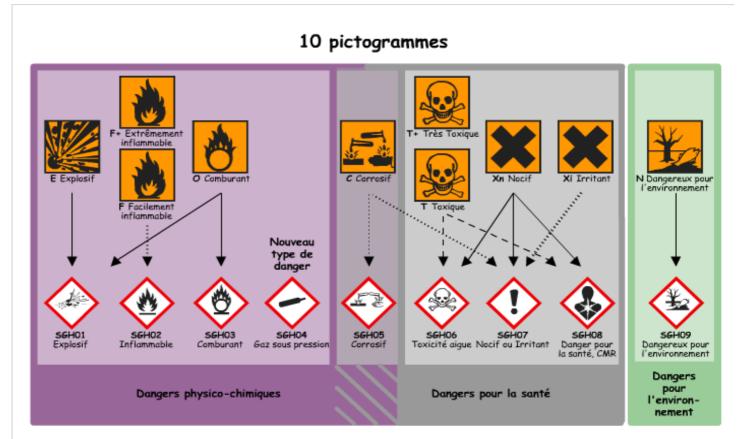
#### **ACTIONS CORRECTIVES**

Date	Température relevée	Action corrective engagée	T° après action



## T7: 30 Minutes: Zoom sur les Produits Chimiques et Bilan

- 1) Symboles des principaux types de dangers
- 2) Organiser le stockage des produits dangereux



9 pictogrammes SGH (CLP)

© Kaptitude.com

### Bilan de la Matinée :

Analyse avec le Chef des différentes observations du formateur et résultats des cas pratiques.

Ressen	tis/Ret	tour des	Apprenar	nts		



### SESSION 3 : Entretenir ses Locaux et Produire en toute Sécurité

# T8 : 60 Minutes : Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du Restaurateur

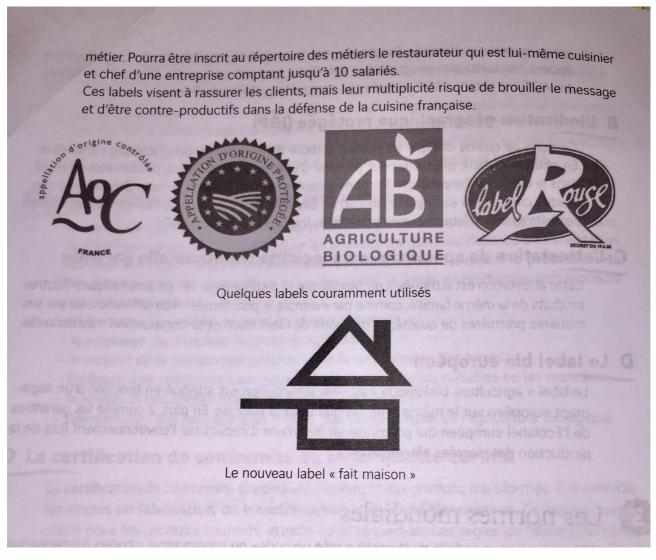
Intro avec LE VOLUM « Restauration Cuisine et Service en Salle »

# 1) Les principes de la démarche qualité : P72

Les 3S : Sécurité alimentaire + Service + Satisfaction client
Qualité voulue : ce qu'on souhaite
Qualité de conception : moyens et process mise en place
Qualité de réalisation : application des méthodes
Qualité de service : réponses aux attentes des clients
Qualité attendue : par le client avant consommation
Qualité perçue : sensations positives du client après consommation
Qualité de conformité : lorsque la qualité attendue rejoint la qualité
perçue



#### Les différents LABELS



## 2) Planification des tâches, méthode des « 5M »

Exemple d'une Fiche de Fonction (p.38)



3) Les principes de la méthode HACCP
Une démarche volontaire en 3 points :
PRÉVOIR:
FAIRE:
PROUVER:
4) Le GBPH du Restaurateur
Nettoyage et Désinfection
Gestion des Déchets
Traçabilité
Exemples de Fiche de Fabrication :
Fonds Brun de Veau
Sushis
Crème Anglaise
T9 : 30 Minutes : La Traçabilité
1) La réglementation
Traçabilité amont :
Traçabilité aval :
Tracabilità interne :











# La Traçabilité

# les principes

# à respecter

La réglementation (Article 18 du Règlement CE n°178/2002) n'impose aucune obligation de moyens mais elle exige une obligation de résultats.

#### ■ Traçabilité amont :

**Objectif :** identifier tous les fournisseurs et les matières premières. **Comment ?** 

- Conservation des bons de livraison annotés des autocontrôles à réception et reprenant l'identification des différents produits (n° lot / DLC/DLUO / ...),
- · Conservation des factures.

#### ■ Traçabilité aval :

**Objectif:** identifier tous les clients professionnels et les produits fournis.

- Création et conservation de bons de livraison annotés reprenant l'identification des produits (n° lot / DLC),
- Conservation des factures.

#### ■ Traçabilité interne :

**Objectif :** faire le lien entre les matières premières réceptionnées et les produits finis.

#### Comment (minimum demandé) ?

- Conservation des étiquettes des matières premières utilisées en faisant référence aux dates d'utilisation.
- Suivi des plannings de fabrication

 Etiquetage des produits (dénomination et date) lors du reconditionnement ou conditionnement sous-vide.

.....

La traçabilité interne peut être plus ou moins affinée, selon les besoins et possibilités du chef d'entreprise.

Plus la traçabilité sera fine, plus il faudra y consacrer du temps, mais par contre en cas de problème sanitaire, les retraits de produits seront ciblés et les pertes financières minimisées.

#### Dans quelles conditions dois-je conserver les iustificatifs ?

Les documents sont à conserver dans l'entreprise et doivent être disponibles immédiatement lors des contrôles.

La durée de conservation des documents diffère selon la durée de vie des produits.

Durée d'archivage recommandée : conserver les documents 6 mois après la Date Limite de Consommation (DLC) ou Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO).

Certains produits relèvent de dispositions particulières (exemple : viande bovine ...).

Le chef d'entreprise a l'entière responsabilité du choix du système de traçabilité qu'il met en place et de la conservation des documents. Il a le libre choix du support utilisé (agenda, document manuscrit, support informatique...).

#### En cas de nonconformité d'une denrée alimentaire, que dois-je faire ?

Si le chef d'entreprise considère qu'une denrée alimentaire (matière première produit fabriqué - ....) présente une non-conformité ou est susceptible de présenter un risque pour la sécurité alimentaire, il doit : En informer les autorités compétentes (DDSV et/ou DDCCRF de son département),

Engager immédiatement les procédures de retrait et de rappel des produits concernés.

#### le saviez-vous ?

#### Tracabilité:

Capacité de retrouver le cheminement d'un produit et de ses constituants tout au long des étapes de production, de transformation et de distribution.

#### Tracabilité amont :

Capacité à identifier les fournisseurs et les matières premières.

#### Traçabilité aval :

Capacité à identifier les clients tiers et les produits livrés.

Dans les Métiers de Bouche, les produits concernés sont les produits alimentaires et toutes substances destinées ou susceptibles d'être incorporées.

# à lire également

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Note de service DGAL/SDRRCC/N2005-8026 du 20/01/05 sur l'application de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002.
- Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17/08/05 sur le contrôle de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) N°178/2002 dispositions relatives aux denrées alimentaires.



# AFFICHEZ-MOI!

# FICHE DE PRODUCTION / TRACABILITE INTERNE

Dénomination du produit fabriqué : \_\_\_\_\_\_

Date de fabrication du produit :								
Numéro de lot du produit :								
Liste des Matières Premières employées pour la fabrication :								
Dénomination des Matières Premières	ldentification du fournisseur / du fabricant	Identification des Matières Premières (N° de Lot)	DLC ou DLUO des Matières Premières	Quantité utilisée				







Les fiches pratiques de la concurrence et de la consommation





DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) ET DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)

L'apposition d'une date limite sur les denrées a pour objectif de faire connaître au consommateur la limite au-delà de laquelle un aliment est susceptible d'avoir perdu ses qualités microbiologiques ou ses qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc.

Sur les emballages peuvent figurer deux types de date : soit une date limite de consommation (DLC) soit une date de durabilité minimale (DDM), anciennement dénommée date limite d'utilisation optimale (DLUO).

## La date limite de consommation (DLC)

La DLC indique une limite impérative. Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. La réglementation en matière de contrôle sanitaire permet aux professionnels de fixer une durée de conservation : yaourts, charcuteries et viandes fraîches, plats cuisinés réfrigérés, etc...

Elle s'exprime sur les conditionnements par la mention : A consommer jusqu'au...., suivie de l'indication du jour et du mois.

Il est important de respecter cette date et de ne pas consommer un produit périmé, surtout si la température d'entreposage ou de conservation, mentionnée sur l'emballage, n'a pas été respectée (rupture de la chaîne du froid). En effet, la durabilité du produit et sa date limite de consommation, fixée par la réglementation ou par l'opérateur qui appose son nom sur l'étiquetage, dépendent de la température à laquelle la denrée a été conservée. Il ne faut jamais congeler un produit dont la date limite de consommation est proche, atteinte ou dépassée. Généralement, les denrées assorties d'une DLC se conservent au réfrigérateur.



## La date de durabilité minimale (DDM)

La DDM n'a pas le caractère impératif de la DLC. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui le consommerait.

Tel est le cas, par exemple :

- du café qui, passé un certain délai, perd de son arôme
- des aliments de diététique infantile, qui perdent de leur teneur en vitamines une fois la DDM dépassée
- des pâtisseries sèches qui, en vieillissant, perdent de leurs qualités gustatives.

La **DDM** est exprimée sur les conditionnements par la mention : A consommer de préférence avant le..., complétée par l'indication suivante :

- jour et mois pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois
- mois et année pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois
- année pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois.

Seuls les produits munis d'une date limite de consommation doivent impérativement être retirés de la vente et de la consommation dès lors que cette date est atteinte.

Sont exemptés de DLC ou de DDM les denrées vendues non préemballées, les fruits et légumes frais, les boissons alcoolisées, les vinaigres, les sels de cuisine, les sucres solides, les produits de la boulangerie et de la pâtisserie normalement consommés dans les vingt-quatre heures après leur production et certains produits de confiserie.

#### **Textes applicables**

- Article 24 et annexe X du Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

#### Liens et adresses utiles

- ANSES Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) de votre département.

Actualisée en mars 2017



## Nouvelles règles d'étiquetage DGCCRF

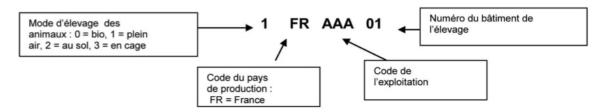
CAS PRATIQUE : Lecture d'une étiquette et différence entre DLC et DLUO (DDM)



## Lecture d'un code de marquage d'un Oeuf de Poule

- le code du centre d'emballage
- la catégorie de qualité : « catégorie A » ou « A » en combinaison ou non avec « frais »
- la catégorie de poids (S, M, L ou XL)
- la date de durabilité minimale
- la mention "A réfrigérer après achat"

Le passage par un CEO vous garantit que l'élevage d'où proviennent les œufs est suivi vis à vis des maladies à Salmonelle. De plus, tous les œufs ont été marqués par un code du type :





# 2) Gestion des produits entamés

CAS PRATIQUE : Durée de vie des produits entamés

# Procédure de gestion des produits entamés

Tout produit entamé doit être filmé (ou mis dans une boîte hermétique ou un bac couvert) et daté après utilisation. Ces durées de vie ne sont valables que pour des produits qui n'ont pas été exposés à la clientèle et sont restés au froid pendant le ou les services.

#### Durée de vie des produits entamés (liste non exhaustive), au froid

Produit	Conditionnement	Consommation au plus tard après ouverture								
Produits appertisés (conserves)										
Préparations à base de viande hachée (raviolis, légumes farcis)	Transvasé dans un bac couvert	2 jours								
Maïs, thon, confit de canard, fruits au sirop, compotes	Transvasé dans un bac couvert	3 jours								
Condiments (cornichons, olives)	Bac couvert + saumure d'origine ou bocal d'origine	21 jours (à moduler selon les indications du fabricant)								
Concentré de tomates, confitures	Bac couvert ou bocal d'origine	7 jours								
Produits	à base d'œuf et ovoprodui	ts								
Mayonnaise maison fraiche	Bac couvert	1 jour								
Ovoproduits liquides	Conditionnement d'origine	2 jours (ou plus, selon les indications du fabricant)								
Mayonnaise en seau	Conditionnement d'origine	7 jours (ou plus, selon les indications du fabricant)								
Charcuteries										
Saucisson à l'ail, salami, andouille	Filmé	7 jours								
Jambon blanc	Filmé	5 jours								
Pâté, rillettes	Filmé	3 jours								
Saucisson sec, jambon cru	Filmé	14 jours								



# Procédure de gestion des produits entamés

Produit	Conditionnement	Consommation au plus tard après ouverture								
Produits de la mer										
Surimi, saumon fumé, crevettes décortiquées, moules marinées	Bac couvert ou filmé	3 jours								
•	/iandes sous-vide									
Viande crue tranchée ou en morceaux	Bac + égouttoir + couvercle	2 jours								
Muscle entier cru, rôtis cuits sous-vide	Bac + égouttoir + couvercle	3 jours								
	Produits laitiers									
Crème anglaise UHT, lait UHT	Conditionnement d'origine, filmé	3 jours								
Fromage râpé	Bac couvert	5 jours								
Beurre, margarine	Conditionnement d'origine	Jusqu'à la DLC								
Crème fraiche, fromage blanc	Conditionnement d'origine	3 jours								
Légumes										
Légumes IVème gamme (salades) et Vème gamme (betteraves cuites sous-vide)	Bac couvert	3 jours								



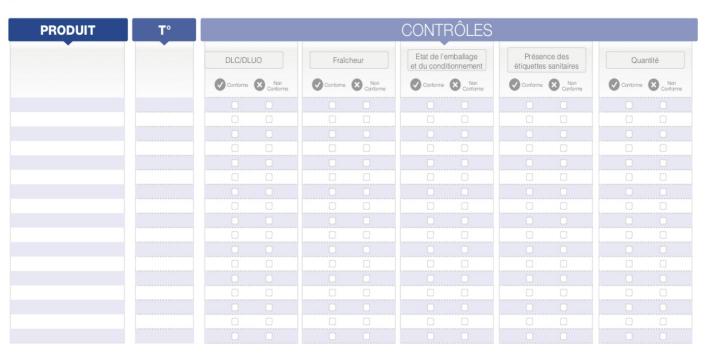
# 3) Contrôles à la réception de la marchandise

CAS PRATIQUE: Coquillages et Crustacés



# **CONTRÔLE À RÉCEPTION**

Le contrôle à réception permet de vous assurer que le produit est conforme à vos attentes et à l'utilisation que vous voulez en faire mais également qu'il ne présente pas d'anomalies visibles qui pourraient nuire à sa qualité,



# T9 : 30 Minutes : Rappel sur l'Hygiène du Personnel et de la Marche en Avant

**RAPPEL LAVAGE MAINS** 

VIDÉO: Procédure du lavage hygiénique des mains

https://youtu.be/kzeiHZuEJ7w

VIDÉO: Hygiène en restauration

https://youtu.be/YpGV0SWAq7U





# Durée de la procédure: 40-60 secondes



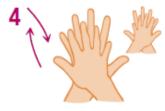
Mouiller les mains abondamment.



Appliquer suffisamment de savon pour recouvrir toutes les surfaces des mains et frictionner.



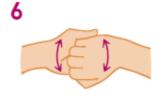
Paume contre paume par mouvement de rotation.



Le dos de la main gauche avec un mouvement d'avant en arrière exercé par la paume droite et vice versa.



Les espaces interdigitaux Les dos des doigts en paume contre paume, doigts entrelacés, en exerçant un mouvement avec un mouvement d'avant en arrière.



les tenant dans la paume des mains opposées d'aller-retour latéral.



Le pouce de la main gauche par rotation dans la paume renfermée de la main droite et vice versa.



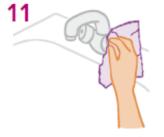
La pulpe des doigts de la main droite par rotation contre la paume de la main gauche et vice versa.



Rincer les mains à l'eau.



Sécher soigneusement les mains avec une serviette à usage unique.



Fermer le robinet à l'aide de la serviette.



Les mains sont prêtes pour les soins.

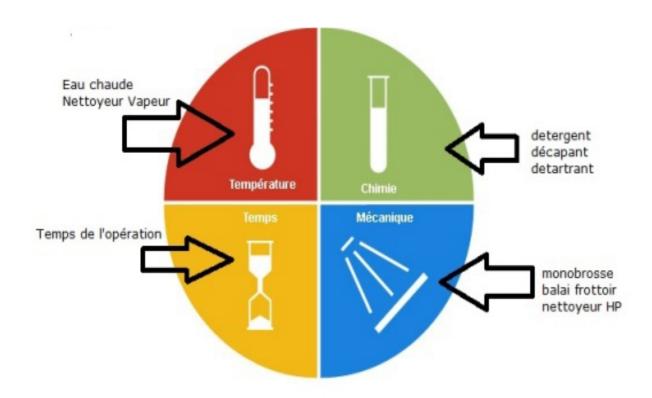


# T10: 30 Minutes : Plans de Nettoyage, Désinfection et Contrôles

INTRO: résultats prélèvements effectués en MATINÉE 2

# 1) Le Cercle de Sinner ou TACT :

Température :
Action mécanique :
Concentration (ou Action chimique):
Temps :



CAPITAL PALACES

# 2) Les Bonnes Pratiques de nettoyage et désinfection

PLANNING DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION POSTE PAR POSTE (produit adapté, fréquence, protections individuelles, temps d'action, action mécanique, rinçage, responsable de l'action, enregistrement et contrôle)

## À retenir :

- 1) PROTOCOLE
- 2) LAVAGE
- 3) DÉSINFECTION
- 4) RINCAGE
- 5) ENREGISTREMENT
- 6) CONTROLE

# 3) La lutte contre les nuisibles

**GBPH P27: 28** 

FICHE : Santé, qu'est-ce que les rats peuvent nous transmettre ?

La législation exige que soit établi un plan de désinsectisation et dératisation avec un cahier des charges précis : noms des produits utilisés, fiche technique précisant les risques et conseils sécurité, détail des locaux à traiter, emplacement des pièges, fréquences d'intervention par la société de service.



# PLAN DE NETTOYAGE

#### **CUISINE ET LABORATOIRE**

#### Précaution avant utilisation :

Eviter certains produits sur des surfaces fragiles : aluminium, surfaces chromées ou décorées, les fours mixtes et auto-nettoyants. Consulter les instructions indiquées sur l'étiquette du produit.

Veiller à respecter les instructions de sécurité indiquées sur les étiquettes.

SUF	RFACES A NETTOYER	FREQUENCE	PRODUIT A UTILISER	VISUEL	DILUTION		METH	HODE	
	Four-Grill-Rôtissoire- soire-Barbecue-Insert de cheminée	Après chaque utilisation	GEL DÉCAPANT FOUR 5L	Gel décapant	Pur	APPLIQUER	2 - 3 MIN LAISSER AGIR	RINCER	ESSUYER
\$15	Matériel de cuisson : Piano, rôtissoire Four, toaster, salamandre Parties extérieures de Friteuse, Hotte, filtre à hotte	Après chaque utilisation	SPRAY DEGRAISSANT ALIMENTAIRE 750ML ou DEGRAISSANT UNIVERSEL 5L	SPAY OCCUSIONANI AND TOTAL Degraiss and University	Prêt à l'emploi Pur	PULVERISER	2-3 MIN LAISSER AGIR	BROSSER	RINCER / ESSUYER
4	Petit matériel : Robot coupe, hachoir, mandoline, micro-onde  Petits ustensiles : couteau, planche à découper  Plans de travail  Surfaces au contact des aliments	Après chaque utilisation	DEGRAISSANT DESINFECTANT ALIMENTAIRE 5L  OU  SPRAY DESINFECTANT SURFACES 750 ml  OU  LINGETTES DESINFECTANTES	CALLES OF THE PROPERTY OF THE	1% Prêt à l'emploi Prêt à l'emploi	PULVERISER  PULVERISER	LAISSER AGIR  LAISSER AGIR  LAISSER AGIR  30 SEC	BROSSER  BROSSER  RINÇAGE FACULTATIF	RINCER / ESSUYER  RINCER  ESSUYER
<b>+</b>	Inox au contact des aliments	Après chaque utilisation	SPRAY NETTOYANT INOX DESINFECTANT 750 ml	SPAN NETWOON MAN	Prêt à l'emploi	FROTTER	DURÉE DE L'APPLICATION	RINÇAGE FACULTATIF	ESSUYER
<b>©</b>	Vaisselle	Après chaque utilisation	PLONGE MANUELLE: PLONGE VAISSELLE BACTERICIDE LIQUIDE VAISSELLE MAIN 5L  OU  VAISSELLE MACHINE: LIQUIDE LAVAGE LAVE- VAISSELLE 10L  OU  LAVE-VERRE MACHINE 1L	Proving passage speciment to the passage speci	1% - -	FROTTER	liser 25 à 40	é de l'eau.	RINCER
*	Crédence / sols Poignées de portes Paroi des chambres Murs / Parois Chambres froides	Tous les jours  1 fois par semaine	DEGRAISSANT DESINFECTANT ALIMENTAIRE 5L	PROFESSIONAL PROFESSIONAL  **  OCCUMENTATION  OCCUM	1%	RACLER LES	PULVERISER	FROTTER	RINCER
4	Lavage des mains	Aussi souvent que nécessaire	CREME LAVANTE BACTERICIDE 1L	PROFISIONAL PROFISIONAL  OTHER LANGE PROFISION  OTHER LANGE PROFISIO	Prêt à l'emploi	MOUILLER LES MAINS	PULVERISER	BROSSER 30 SEC LAISSER AGIR	RINCER



#### ENREGISTREMENT HEBDOMADAIRE DU NETTOYAGE CUISINE ET LABORATOIRE Etablissement : Semaine du : Lundi Mercredi (Vendredi (4) imanche Mardi Geudi Samedi Protocole de nettoyage : voir plan de nettoyage METRO Qui Qui Fait Fait Fait Fait Matériel de cuisson 1x jour Grilles extérieures des hottes 1x jour Petit matériel et ustensiles Après chaque utilisation Crédences Poignées de portes Parois des chambres froides Autres :

LE NETTOYAGE COMPLET DES HOTTES EST OBLIGATOIRE TOUS LES ANS PAR UN ORGANISME SPÉCIALISÉ. A PENSEZ À FAIRE VIDANGER RÉGULIÈREMENT VOS BACS À GRAISSE

T10: 30 Minutes: Exemple de Protocoles

# 1) Les fruits et légumes

VIDÉO: Nettoyage et désinfection des légumes

https://youtu.be/L9uv8X-Wq\_E

CAS PRATIQUE : DÉSINFECTION DES FRUITS ET LÉGUMES AU VINAIGRE BLANC

# 2) Le décartonnage

CAS PRATIQUE : DÉCARTONNAGE

# 3) Les boîtes de conserve

CAS PRATIQUE: OUVERTURE DES BOITES DE CONSERVE



# 4) Les huiles de fritures

CAS PRATIQUE : VÉRIFICATION DES HUILES DE FRITURE



# VERIFICATION DES HUILES DE FRITURE

Modalités de contrôle : testeur d'huiles ou bandelettes

Conseils : ne pas chauffer à plus de 180°C, en cours de cuisson, enlever les débris carbonisés, après utilisation, filtrer l'huile et couvrir les bains. Lors de remplacement du bain, nettoyer et désinfecter la cuve.

DATES	<u></u>	RITEUSE	N°1		FRIT	EUSE N	۱°2	I	FRIT	EUSE 1	√°3
	Contrôle de la qua	lité Change	ment d'huile	Contrôle d	e la qualité	Changeme	ent d'huile	Contrôle o	le la qualité	Changem	ent d'huile
	Conforme Can	ion forme Oui	- Non	Canforme	Non Conforme	Oui	- Non	Conforme	Non Conforme	Oui	- Non

Contrôle visuel et olfactif: un bain de friture usé se reconnaît à plusieurs indices : brunissement de l'huile, changement d'odeur et de goût, huile plus visqueuse, apparition précoce de fumées et d'une mousse stable (un bain qui a moussé une fois est inutilisable).

Le nombre de fritures possibles dépend de la qualité de l'huile, du matéirel utilisé (thermostat) et de la nature des denrées frites (veiller à séparer la friture des frites de celle des produits à enrobage). Tout bain non conforme doit être changé immédiatement Collecte des huiles: l'huile usagée est stockée dans un bidon, elle est récupérée gratuitement et revalorisée (voir Carte METRO REFLEXE)



# T11 : 15 Minutes : Réalisation d'un Test de Propreté AVANT et APRES DÉSINFECTION

TEST DE PROPRETÉ HYGI PLUS réf 047600

Temps de réaction 10 minutes

Observation du résultat des tests de propreté :
T11 : 15 Minutes : : Bilan de la Matinée
Analyse avec le Chef des différentes observations du formateur et résultats
des cas pratiques.
Ressentis/Retour des Apprenants

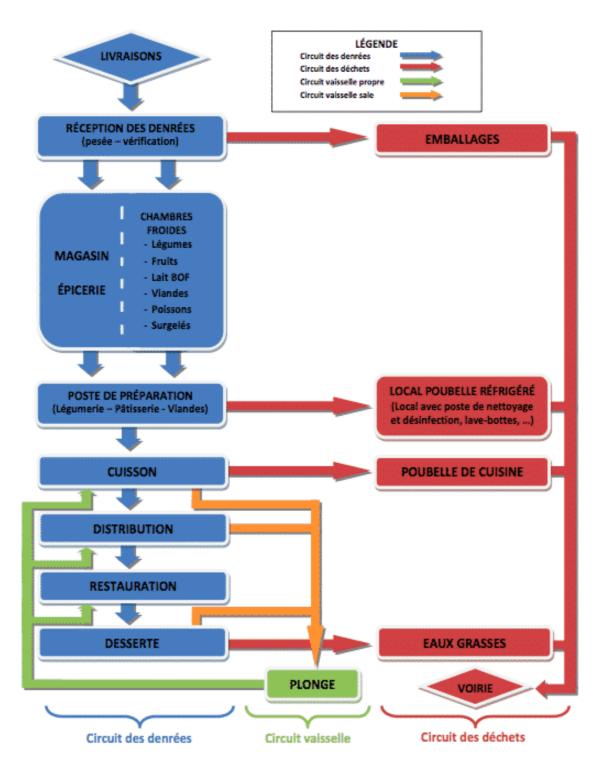


### **SESSION 4 : Révisions et Quizz**

#### Révision de tous les thèmes abordés en formation

# T11: 30 Minutes: Analyser et Comprendre son Environnement

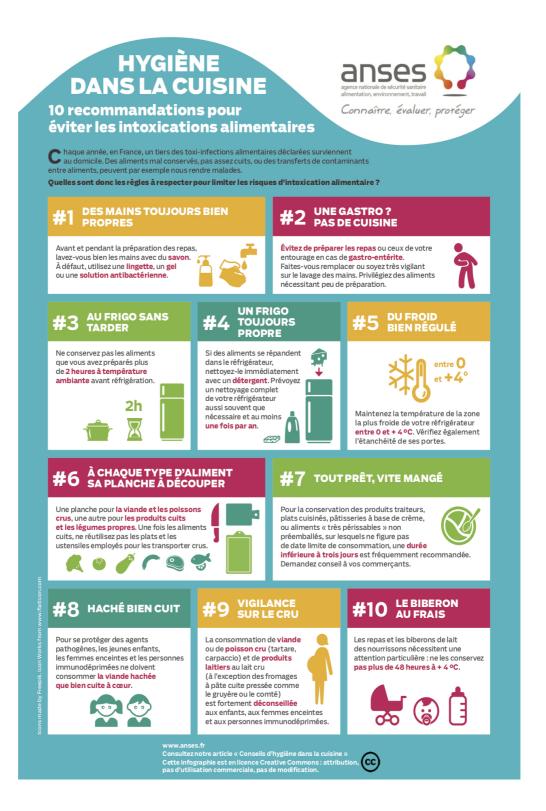
À quoi correspond ce schéma?





Quelle est la Fréquence de lavage des mains et la durée d'action ? Quelles sont les différentes couleurs de planches à découper et leur utilité ?

À quelle température les aliments doivent être maintenant en liaison chaude?





#### Que doit-on contrôler à la livraison?

# **CONTROLE A RECEPTION DES DENREES**

JOURNEE DU ....../........

				CONTRÔLE OBLIGATOIRE			CONTRÔLE ALEATOIRE			OBSERVATIONS			
FOURNISSEUR	PRODUIT	Q <sup>Té</sup>	H <sup>EURE</sup> DE LIV <sup>SON</sup>	INTEGRITE DE L'EMBALLAGE	DLC DLO	T° du produit	CONDMENT	MARQUE SANITAIRE N° DE LOT	T° DU CAMION	MESURES PRISES	RESPONSABLE	LIVREUR	

Nom du responsable :



# T12:60 Minutes : Évaluer l'ensemble des Risques et leurs Conséquences

1) Quels sont les différents dangers biologiques ?
-
-
-
-
Quelles sont les mesures de maîtrises possibles ?
-
-
-
-
-
-
_
2) Quels sont les différents dangers chimiques ?
-
-
-
Quelles sont les mesures de maîtrises possibles ?
-
-
-



## 3) Quels sont les différents dangers physiques?

٠.

-

-

### Quelles sont les mesures de maîtrises possibles ?

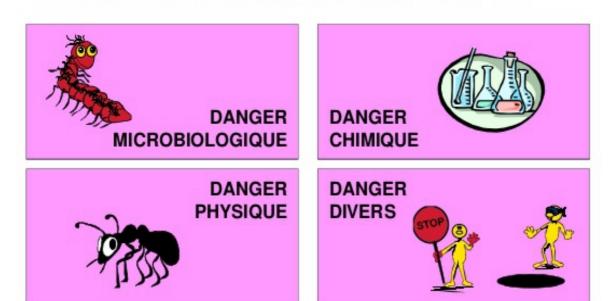
-

-

-

# À quelles catégories de dangers sont exposés les aliments lors de la transformation ?

Les dangers selon leur nature, sont classés en 4 catégories :

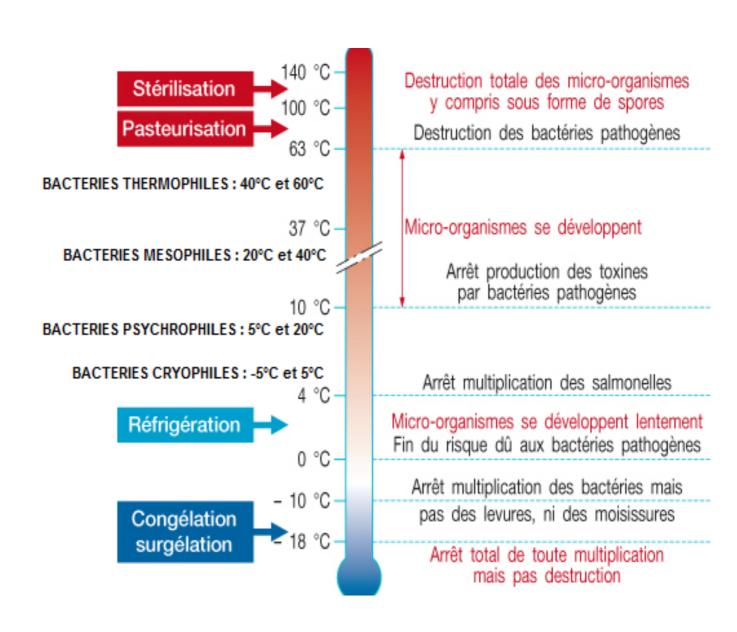


Caddie Frais®- un jeu du CPE, Paris - Tous Droits Réservés

8



#### Quelles sont les Températures Réglementaires ?









Les fiches pratiques de la concurrence et de la consommation



# Température de conservation

Les acteurs des différentes filières alimentaires doivent respecter les températures fixées par la réglementation ou, en l'absence de réglementation, celles fixées par le conditionneur sous sa responsabilité prescrites lors de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution. La date limite de consommation d'un produit, fixée par le fabricant, tient compte de ces températures.

Pour les denrées d'origine animale ou denrées alimentaires en contenant, les températures d'entreposage, de transport et de mise en vente sont fixées par l'arrêté du 21 décembre 2009 et le règlement 853/2004. Pour les autres denrées, les températures sont fixées par l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Le consommateur doit lui aussi respecter les températures indiquées sur les étiquettes des aliments préemballés lors du transport et de la conservation des denrées périssables.

Températures maximales de conservation, de mise en vente et d'entreposage. Une température différente peut être fixée par le conditionneur, sous sa responsabilité, pour les denrées alimentaires préemballées (sous réserve de ne pas dépasser la température fixée par le règlement 853/2004).

#### Le tableau doit reprendre les libellés et températures des deux arrêtés :

Températures règlementaires au stade de la remise directe ou de la restauration collective (1)								
Denrées surgelées, glaces, crèmes glacées et sorbets	- 18°C maximum sans limite inférieure							
Viandes hachées et préparation de viandes congelées	- 18°C maximum sans limite inférieure							
Produits de la pêche congelés	- 18°C maximum							
Autres denrées congelées	- 12°C maximum sans limite inférieure							
Denrées alimentaires très périssables d'origine végétale	+4° C maximum							
Denrées alimentaires périssables	+8° C maximum							
Viandes hachées et viandes séparées mécaniquement	+ 2°C maximum							

58



Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3°C maximum
Préparations de viandes, viandes de volaille (y compris petit gibier), de lagomorphes, ovoproduits, lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4°C maximum
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7°C maximum pour les carcasses entières et pièces de gros+4°C maximum pour les morceaux de découpe
Repas élaborés à l'avance en liaison froide	+ 3°C maximum
Plats cuisinés ou repas remis ou livrés chauds au consommateur	+ 63°C minimum

(1) Décret du 09/09/1964 modifié relatif aux aliments surgelés, arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant et arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

(2)

#### **Textes applicables**

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux articles de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (JO 31/12/2009)
- Règlement CE N°853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO 25/06/2004)
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- Décret du 9 septembre 1964 portant application de l'article L. 214-1 du Code de la consommation pour les produits surgelés

#### Liens et adresses utiles

 ANSES Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.

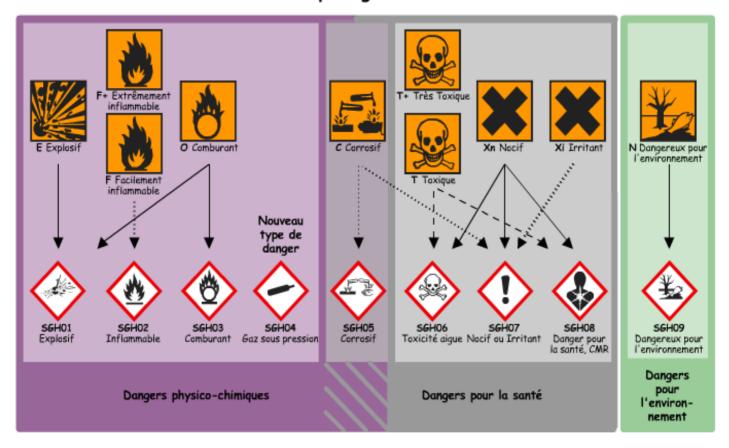
Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) de votre département.



# T13:60 Minutes: Entretenir ses Locaux et Produire en toute Sécurité

Que signifie la X ou le ! ?

# 10 pictogrammes

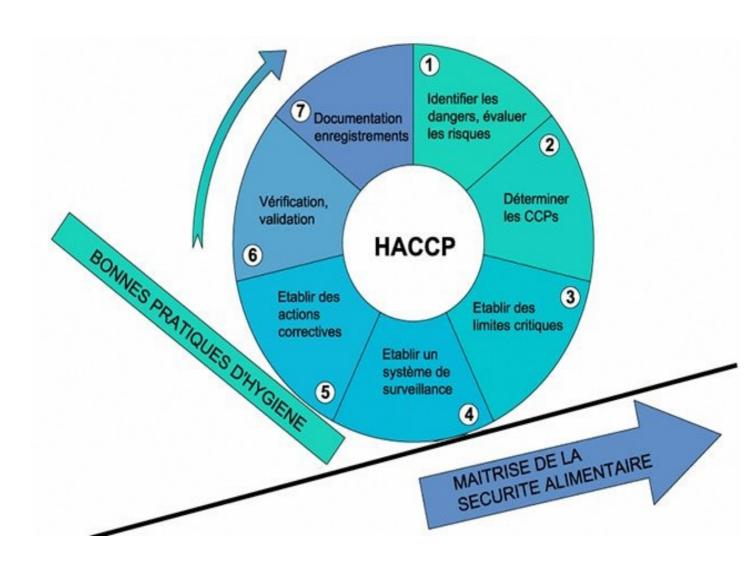


9 pictogrammes SGH (CLP)

© Kaptitude.com



## Quels sont les 7 Principes de l'HACCP?





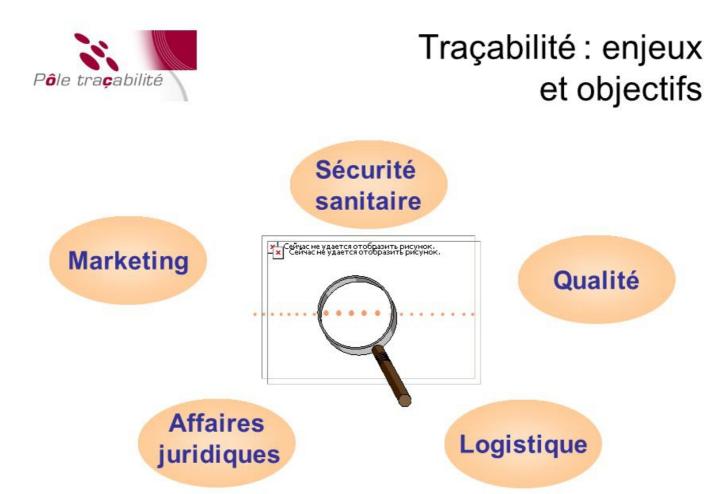
# Quel équipement et à quelle fréquence ?

## PLANNING DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

Lo	ocal/Equipement	Périodicité							
LOCAUX									
Pl	lan de travail x 2	A l'usage							
	Sol	1fois/jour							
	Mur	1fois/mois							
	Plafond	1fois/an							
	Etagères	2fois/mois							
	Toilettes	1fois/jour							
EQUIPEMENTS									
(Vida	Friteuse ange et nettoyage)	1fois/Semaine							
	laque à snacker	A l'usage							
PI	aque de cuisson	A l'usage							
1	Machine à pain	1fois/jour							
	Grille de hotte	1fois/mois							
	Plaque inox	1fois/jour							
Hotte	Coffre de hotte	1fois/mois							
	Conduite de hotte	1fois/an							
Fri	go (froid Positive)	2fois/mois							
frigo	(Froid négative) x5	3fois/an							
Frig	go (sous piano) x2	1fois/mois							
	Poubelles	1fois/Semaine							
	Frigo (Boisson)	1fois/mois							
	Piano (froid)	1fois/jours							
	Four	1fois/jour							
М	achine (Jambon)	A l'usage							
	Grill à Panini	A l'usage							



#### Quels objectifs pour quels enjeux?



# T14: 30 Minutes: Matérialisation d'un PMS

Sommaire d'un classeur type, ses onglets et l'ensemble des documents obligatoires à fournir et durée de conservation.





#### DEFINITION

- Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.
- Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :
- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis
- du **plan HACCP** fondé sur les 7 principes **1** retenus par le règlement (CE) n°852/2004
- de la gestion des produits non conformes (procédure de retrait/rappel)
- de la mise en place d'un système de traçabilité

# • IDENTIFICATION DES MOYENS DE MAITRISE BPH ou pré-requis La base du système 1er principe de l'HACCP Analyse des dangers Identification de mesures de maîtrise **BPH** CCP **Actions** Étapes correctives si 2 à 7 nécessaire et de vérification I'HACCP



# Plan de maîtrise sanitaire

• Objectif: outil pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments et notamment ceux des règlements (CE) n°178/2002, n°852/2004 et n°852/2004



- Réglementation : il sera défini dans le cadre de l'arrêté agrément (en cours de rédaction)
- Entrée en application : le 1er janvier 2006

#### Les 7 principes de l'HACCP

P1: analyser les dangers

P2: déterminer les CCP

23: établir les <u>limites critiques</u> pour chaque CCP

P4 : établir un système de <u>surveillance</u> pour chaque CCP

P5: établir des mesures <u>correctives</u> (préventives et correctives)

P6 : établir des procédures de <u>vérification</u>

P7: établir un système d'enregistrement et de

documentation

# LES MOYENS DE MAITRISE POUR LES PROFESSIONNELS 0



#### • Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

Les BPH concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène, c'est-à-dire la sécurité et la salubrité des aliments. Elles comportent des opérations dont les conséquences sur le produit fini ne sont pas mesurables.

Les BPH sont un **préalable indispensable** dont le respect scrupuleux conditionne l'efficacité du plan HACCP.

Exemples: organisation du suivi médical du personnel, plan de lutte contre les nuisibles (impact santé publique), plan de nettoyage et désinfection, instructions relatives à l'hygiène...

#### • Le plan HACCP 9 :

Il a son application limité à la sécurité des aliments.

Il repose sur le fait que les mesures de maîtrise ont des effets mesurables sur le produit fini.

 Procédures de traçabilité et gestion des produits non conformes (mise en place de procédure de retrait/rappel).



# PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Suivi du Personnel

Fournisseurs Matières Premières

Fournisseurs Matériel et Technique

Produits d'Entretien

Clients Professionnels

Plan de Formation et Audit

Plan de Nettoyage

Protocoles de Production

Auto-Contrôles

Contrôles Externes

Déclarations Obligatoires

2018



# T14: 30 Minutes : Bilan de la Formation/Questionnaire d'Appréciation

Tour	de	table	de	l'ensemble	des	apprenants	et	remise	des	feuilles
d'appréciation.										



# **SOMMAIRE DES ANNEXES**

## et sources

Déclaration des restaurants CERFA 139884*03	p.6
Déclaration des TIAC CERFA 12211*02	p.9
Tenue du cuisinier	p.10
Protocole de lavage des mains	p.11
Les 10 recommandations ANSES	p.14
Diagramme d'Ishikawa	p.19
Les risques microbiologiques	p.20
Échelle de PH	p.21
Cas pratiques : manipulation de l'Oeuf	p.22
Listes des allergènes DGCCRF	p.25
Respect des températures	p.27
La chaine du froid	p.28
Température de conservation DGCCRF	p.29
Maîtrise du stockage GECO FOOD SERVICE	p.30
Enregistrement des températures METRO	p.32
Les 10 pictogrammes des produits chimiques KAPTITUDE.COM	p.33
Les différents labels LE VOLUM RESTAURATION CUISINE	p.35
La Traçabilité CE N178 /2002	p.37
Fiche de Production	p.38
Dates limites de consommation DGCCRF	p.39
Cas pratiques : lecture d'une étiquette et d'un code d'Oeuf	p.41
Durée de vie des produits entamés	p.42
Contrôle à la réception des marchandises	p.44
Durée de lavage des mains	p.45
Cercle de Sinner	p.46
Plans de nettoyage METRO	p.48
Enregistrement hebdomadaire du nettoyage	p.49
Vérification des huiles de fritures METRO	p.50
OHIZZ	n 52





Siret: 830 377 768 00015 Code APE: 8559A

N° Déclaration d'Activité DIRECCTE : 11755615475 N° Enregistrement ROFHYA : 110600332017