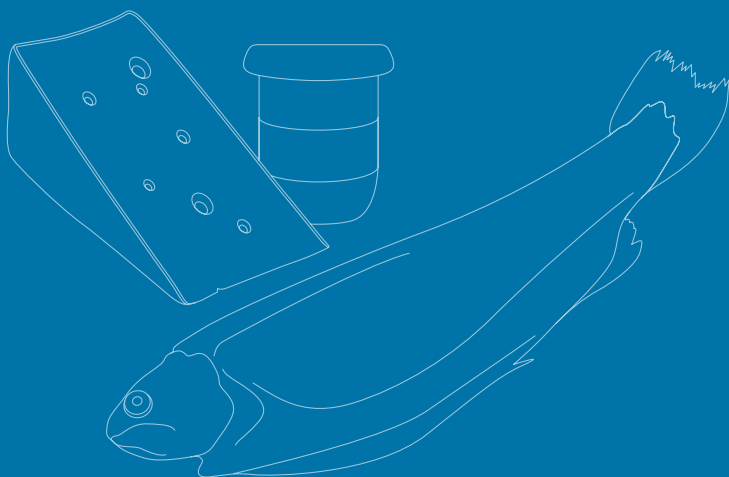




# SÉCURITÉ ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE

---



# SOMMAIRE

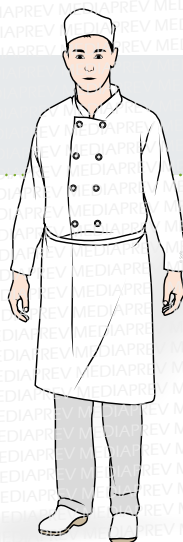
01	Introduction	07
02	Législation	09
03	La contamination en milieu alimentaire	10
04	L'hygiène du personnel	20
05	Nettoyage et désinfection	26
06	Environnement de travail	29
07	Maîtrise des températures : liaison chaude liaison froide	35
08	Bonne pratique de gestion des produits	41
09	Contrôles sanitaires	48
10	Spécificités de la restauration collective	54
11	HACCP - Ce qu'il faut retenir	54
12	Testez vos connaissances	55

## 1. INTRODUCTION

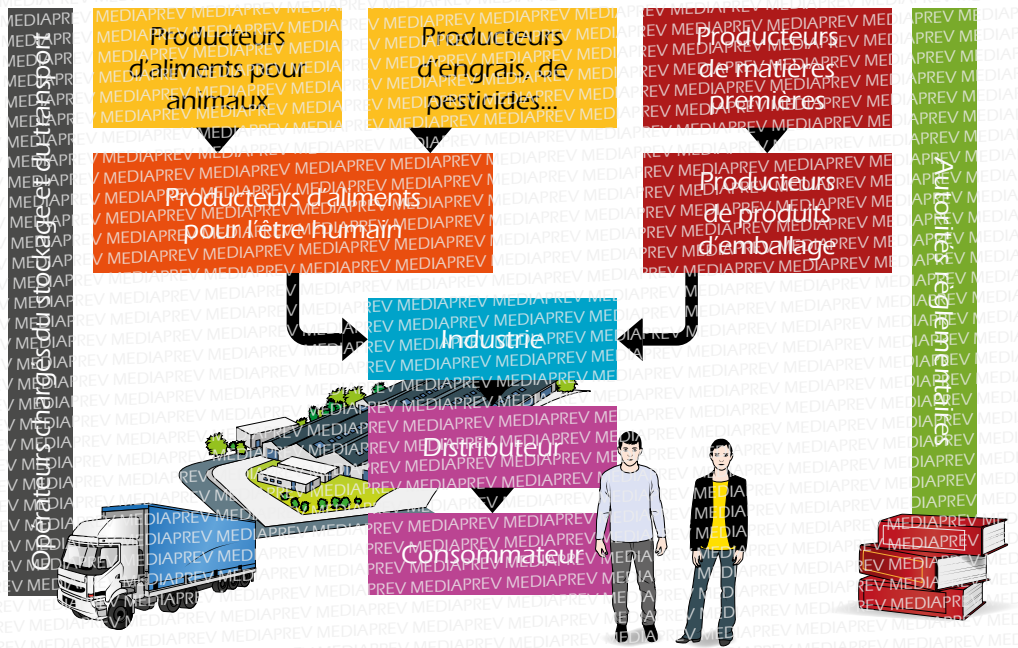
Le personnel qui manipule des **denrées alimentaires** doit obligatoirement avoir reçu une formation à l'hygiène adaptée aux tâches accomplies lors de son activité professionnelle.

La méthode HACCP n'est pas une norme mais un **outil** qui permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Cette méthode inclut une démarche d'amélioration continue.

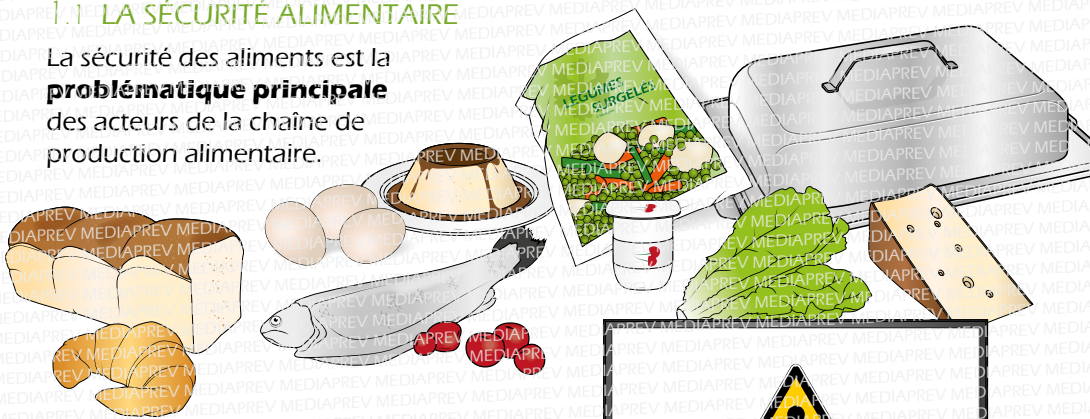


## 1.1 LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



## 1.1 LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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



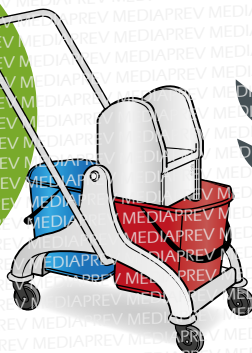
Les **défaillances de la chaîne** de production alimentaire sont **dangereuses** pour le consommateur et **coûteuses** pour la collectivité.

La médiatisation de ces défaillances a permis l'accroissement des exigences de sécurité alimentaire des consommateurs.



## Selon le décret 2011-731 du 24 juin 2011

Les entreprises  
ont obligation de  
former en hygiène  
alimentaire



Depuis le  
1/10/2012 chaque  
métier de bouche doit  
avoir l'agrément  
**HACCP**



### 1.3 LES 7 PRINCIPES DE L'HACCP

Que veut dire  
**HACCP** ?

Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse de  
Dangers - Points Critiques pour la Maitrise)

#### PRINCIPE 1

Analyser  
les dangers

#### PRINCIPE 2

Déterminer  
les CCPs

#### PRINCIPE 3

Fixer les limites  
critiques

#### PRINCIPE 4

Établir des actions  
de surveillance

#### PRINCIPE 5

Établir des actions  
correctives

#### PRINCIPE 6

Vérification

#### PRINCIPE 7

Enregistrement





## BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

### 2. LÉGISLATION

Règlement  
européen

1831/2003

Directives

2002/77

2005/49CE

Reglement

2023/2006

Applicable en l'état  
par tous les pays  
membres de l'UE aux  
matériaux en contact  
avec des denrées  
alimentaires

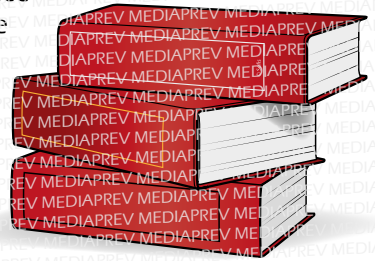
Principe d'inertie vis-à-vis  
des denrées alimentaires

Traçabilité

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

L'objectif du paquet hygiène est de mettre en place une **politique unique et transparente** en matière d'hygiène et de créer des **instruments efficaces** pour gérer les alertes sur l'ensemble alimentaire de la chaîne.

Les **textes applicables** aux professionnels français sont les suivants :



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

Règlement (CE) Food Law 178/2002

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

Destiné aux  
**professionnels**

R 853/2005

Spécifique à  
l'alimentation  
animale

R 852/2004

Règles  
générales  
d'hygiène  
pour les  
denrées  
alimentaires

R 853/2004

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

Destiné aux **services  
de contrôles**

R 853/2005

R 882/2004

### Les différents règlements du Paquet hygiène

- Principe de transparence
- Principe d'innocuité
- Responsabilité
- Traçabilité
- Mission de l'Autorité européenne
- Plan général de gestion des crises
- Faire une analyse des risques
- Principe de précaution
- Protection des intérêts du consommateur

CE N° 178/2002

(FOOD LAW)

CE  
N°183/2005

- Démarche HACCP et procédures associées
- Principe de la garantie financière pour le secteur
- Guides de bonnes pratiques
- Mesures import-export des aliments pour animaux
- Traçabilité des aliments pour animaux
- Exigence en matière d'hygiène pour le secteur primaire, le secteur non primaire et les éleveurs
- Obligation d'agrément ou d'enregistrement des établissements

CE  
N°852/2004

- Formation à l'HACCP et à l'hygiène alimentaire
- Dispositions générales
- Critères microbiologiques
- Démarche HACCP

CE  
N°853/2004

- Analyse des risques par catégorie de produits d'origine animale
- Avoir une technique de marquage de la salubrité et d'identification
- Bien-être de l'animal, santé de l'animal
- Registres et obtentions d'informations par les gérants d'abattoirs
- Traçabilité des produits d'origine animale
- Exigence en matière d'hygiène selon la catégorie du produit d'origine animale
- Obligation d'agrément

REGLEMENT  
N°854/2004

Engagement individuel 100%

REGLEMENT  
N°882/2004

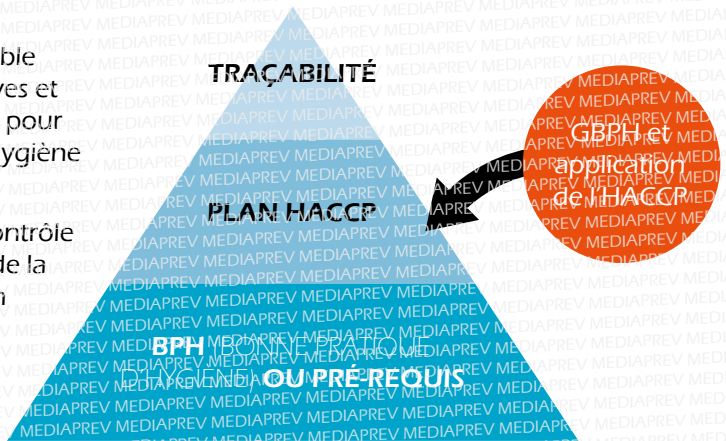




## 2.2 PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Le PMS est un ensemble de mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but le maintien de l'hygiène alimentaire.

Cet outil permet le contrôle de l'environnement de la chaîne de production alimentaire afin de garantir la sécurité des produits.



Caractéristique d'obligation de résultat

Réglementation Paquet Hygiène

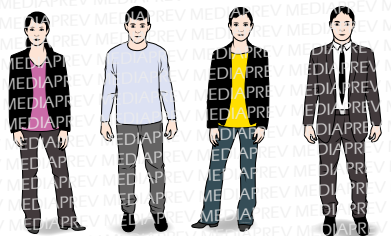
Mise en place de mesures de maîtrise choisies par le professionnel pour atteindre les objectifs du paquet hygiène

Construction d'un plan de maîtrise sanitaire à l'origine du référentiel interne de classement

## 2.3 OBLIGATIONS

Quelles sont les **attentes des clients** lorsqu'ils viennent dans un restaurant ?

Le paquet hygiène impose une obligation de résultat :



▶ **Résultat** à atteindre

▶ Fournir et garantir un **produit sain** sans risque pour la santé

▶ Choix des **moyens libres** pour atteindre le résultat demandé



## Obligations spécifiques aux professionnels

FR  
61.096.020  
CE



Obligation  
de traçabilité

Retrait  
des produits  
susceptibles de  
présenter un risque  
pour la santé  
publique

Obligation  
d'information  
des services de  
contrôle

FR

Viande née, élevée et tuée en France

61

Département de l'abattoir

096

N° de la commune

020

N° unique à l'abattoir (fourni par la commune)

CE

Commercialisation dans toute l'UE et à l'export

Associé au code barre, le N° de lot permet la traçabilité de la viande



## 2.4 L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

### La sécurité alimentaire

Sécurité  
des aliments

Produits sûrs

Corps étrangers  
Bactéries

Insécurité

Salubrité

Produits sains

Moisissures  
Odeurs

Insalubrité

## HYGIÈNE DES ALIMENTS

Bonne pratique

Gestion des risques microbiologiques

Traçabilité

PMS

Enjeux économiques

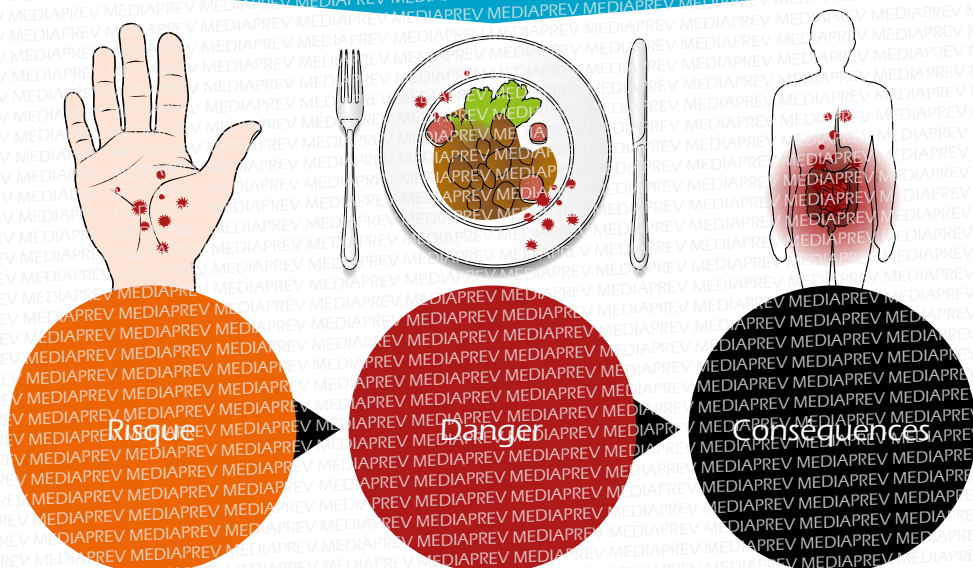
Réglementation

Il est nécessaire de faire de l'hygiène sa **priorité**.

### 3. LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

Tous les professionnels intervenant dans le secteur alimentaire (conception, production, conservation, diffusion de produits alimentaires) **sont susceptibles de courir ou de faire courir un risque à la population.**

#### Différence entre risque et danger



### 3.1 LES TYPES DE CONTAMINATIONS

**DANGER  
PHYSIQUE**



**DANGER  
CHIMIQUE**



**DANGER  
BIOLOGIQUE**



**Le danger physique  
prend la forme  
d'objets étrangers  
présents dans  
les aliments**

Morceau  
de métal



Casse  
une dent

Débris  
de verre



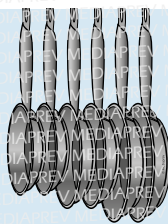
Perfore le  
système digestif

Cheveux  
Insectes



Dégoûte

### COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?



Être  
**ordonné**



**Éliminer**  
les objets  
non  
nécessaires



**Vérifier** son  
environnement  
de travail plusieurs  
fois par jour



**Danger  
chimique**

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



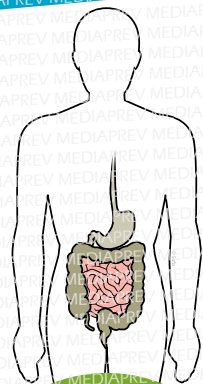
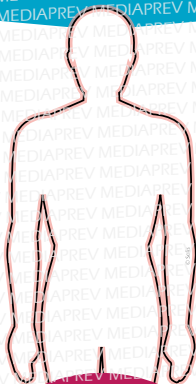
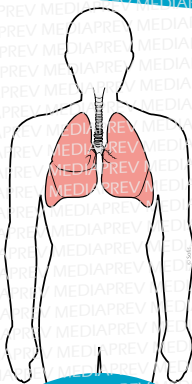
**DANGER**

**Interdiction d'aval-  
mal rincée  
pour nettoyage  
et désinfection**

**Mauvaise  
utilisation  
d'un spray**

**Substitution  
de l'eau minérale  
par un produit  
de nettoyage**

**Conséquences des dangers chimiques**



**Voies  
aériennes**

**Voies  
cutanées**

**Voies  
digestives**

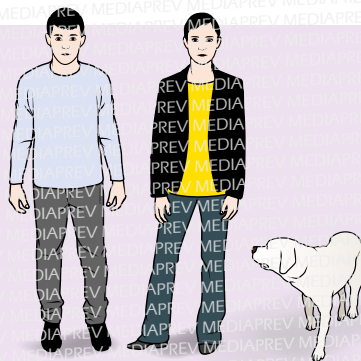


Afin d'éviter les dangers chimiques, il faut **interdire** les insecticides et les pesticides et **interdire en zone de travail** les peintures, solvants et les lubrifiants pour machine.

## Danger biologique

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

**Les animaux transportent aussi des microbes et ou des parasites**



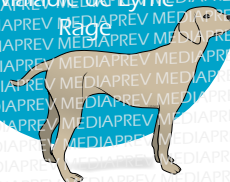
**Rat**  
vaccine  
Spirillose



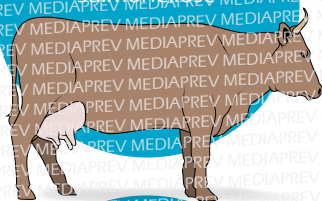
**Chat**  
vaccine  
Bartonellose  
pasteurellose



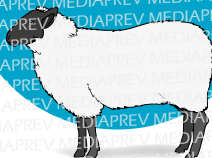
**Chien**  
Pasteurellose  
Erysipel à tique  
Maladie de Lyme  
Rage



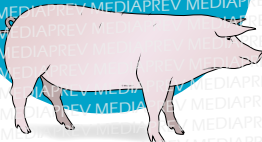
**Vache**  
Fièvre Q, ESB  
Brucellose  
Salmonellose



**Mouton**  
Fièvre Q  
Brucellose  
Echyma



**Porc**  
Toxoplasmose  
Salmonellose  
Rouget  
Brucellose



**Volaille**  
Grippe aviaire  
Campylobacteriose  
Salmonellose



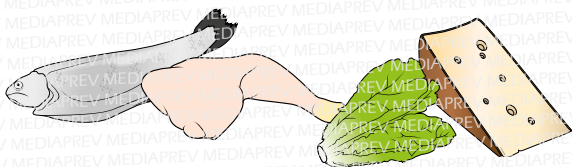
**Moustique**  
fièvre du Nil  
Chikungunya



**Tique**  
Maladie de Lyme  
Encephalite à tique

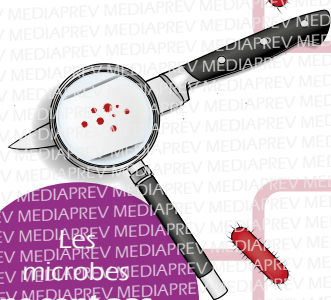


Les **aliments** présentent aussi un danger biologique : toxoplasmose, salmonellose, listériose.



## Developpement d'une bactérie

20 à 30 minutes



Les microbes ne sont pas visibles à l'œil nu

Vecteur de **déplacement**

Eau

Air

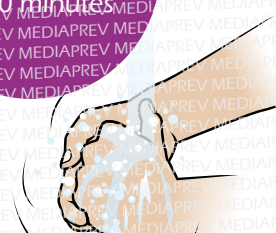
Support solide

Pour éviter la contamination, il faut

Maintenir le matériel propre

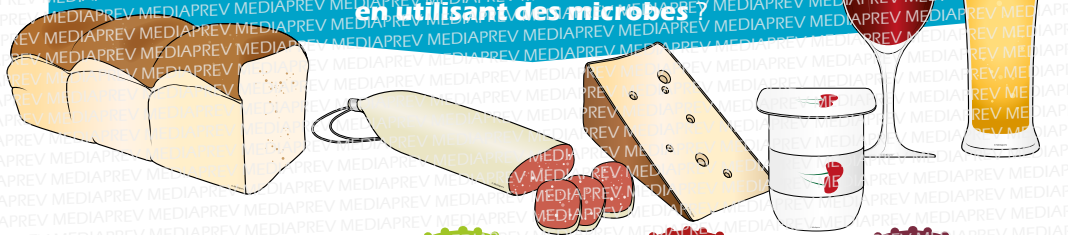
Nettoyer et désinfecter les zones de travail

Laver vos mains toutes les 30 minutes



## 3.2 LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

Un certain nombre d'aliments sont préparés  
utilisant des microbes



Microbes utiles

Moississures

Bactéries  
Alimentaires

Levures

Microbes d'altération

Aspect  
collant du  
jambon

Couleur  
verte sur la  
viande

Pourritures  
sur le pain  
ou les fruits



MICROBES  
PATHOGENES

TIA (Toxi infection Alimentaire)

MIA (Maladies Infectieuses d'origine Alimentaire)

PRINCIPALES  
BACTERIES  
RESPONSABLES  
DES TIA

Salmonelles

Staphylocoques dorés

Clostridium Perfringens

Clostridium Botulinum

PRINCIPALES  
MIA

Gastroentérites (infantiles)

Listériose

Fièvre Typhoïde

Dysenterie Bacillaire



## Statistiques des contaminations

TIA ou MIA

Nombre de cas par an

Nombre de décès par an

Salmonelles	8 000	300
Campylobacter	3 000	15
Infections parasitaires	500	37
Toxoplasmose	400	35
Listériose	300	80
Hépatite A	60	2
Syndrome hémolytique et urémique Escherichia Coli ou E.Coli	> 100	

### Salmonelle

#### Origine

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

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

#### Contamination

Égouts

Rongeurs et insectes

Sols mal nettoyés

Carnés

Cœufs

#### Produits

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)

#### Lutte

Hygiène Générale

Bonnes Pratiques de Fabrication

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



## Staphylocoques dorés

### Origine

Salive (gorge, nez)

Plaies, infections

### Contamination

Préparation des aliments

### Produits

Produits carnés, charcuterie, viande hachée

Desserts à base d'oeuf, lait

Plats cuisinés à l'avance

Produits réchauffés lentement et insuffisamment

### Lutte

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

Porter une tenue propre et adaptée.

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

## Clostridium Perfringens

### Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

### Contamination

Contamination fécale

Éviscération

Présence de spores sur végétaux

Légumes mal lavés

Balayage à sec

## Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

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

Produits réchauffés lentement

Produits ayant une odeur désagréable

## Lutte

Éliminer les aliments rances, avec odeur suspecte

Maîtrise des conditions de stockage et refroidissement

## Clostridium Botulinum

### Origine

Spore dans la nature

Intestins

### Contamination

Présent dans de nombreux milieux, très résistants

## Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Salaisons produits carnés et poissons insuffisamment traités et conservés

Produits ayant une odeur parfois rance et putride

## Lutte

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

Maîtrise des conditions de fabrication traitements stériliseurs, salaisons

## Escherichia Coli ou E. coli

### Origine

Intestins d'animaux (en particulier des ruminants) ou humains

### Contamination

Contamination oro-fécale

## Symptômes

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre

Vomissements

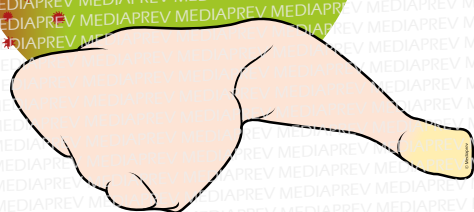
Douleurs abdominales

Déshydratation

## 3.3 LA CONTAMINATION CROISÉE

Micro  
organismes  
d'un aliment  
ou objet  
contaminé

Aliment sain



## Comment l'éviter ?

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

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

Ne pas faire transiter les **poubelles**.



## Comment limiter la contamination des aliments ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux

Se nettoyer et désinfecter les mains régulièrement

Nettoyer et désinfecter les ustensiles

Réaliser une bonne cuisson des viandes et poissons

Éviter la contamination croisée

## 4. L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

### 4.1 LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

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



**Vêtement propre**

1 microbe  $\text{cm}^2$

**Mains**

100 à 1000  $\text{cm}^2$

**Cuir chevelu**

1 million  $\text{cm}^2$

**Front**

10 000 à 100 000  $\text{cm}^2$

**Sécrétions nasales**

10 millions  $\text{cm}^2$

**Aisselles**

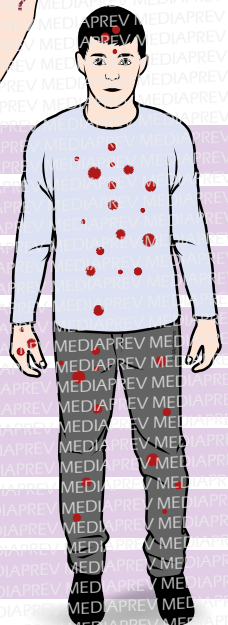
1 à 10 millions  $\text{cm}^2$

**Salive**

100 millions  $\text{cm}^2$

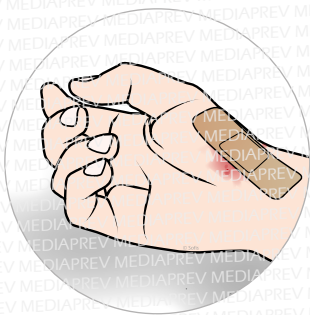
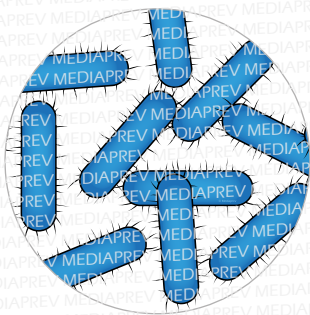
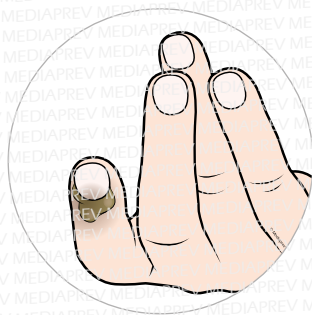
**Matières fécales**

100 millions  $\text{cm}^2$

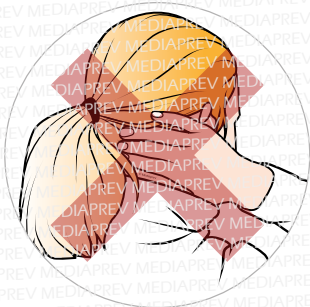
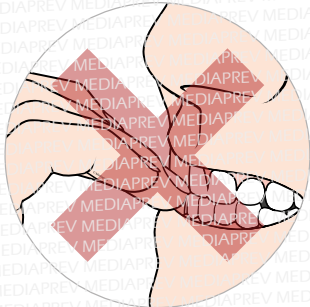




## L'homme abrite naturellement une flore microbienne.



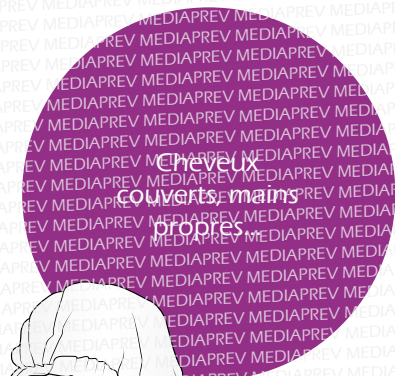
## Règles à respecter en zone de production

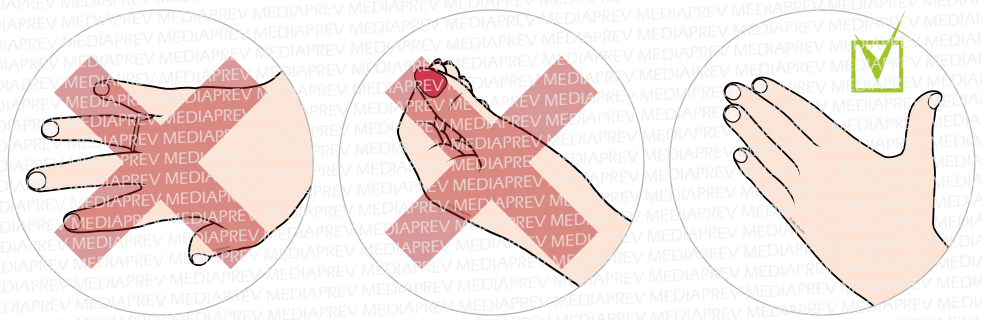


L'être humain peut par ailleurs souiller des aliments par des corps étrangers (bijoux, vêtements, cheveux...).



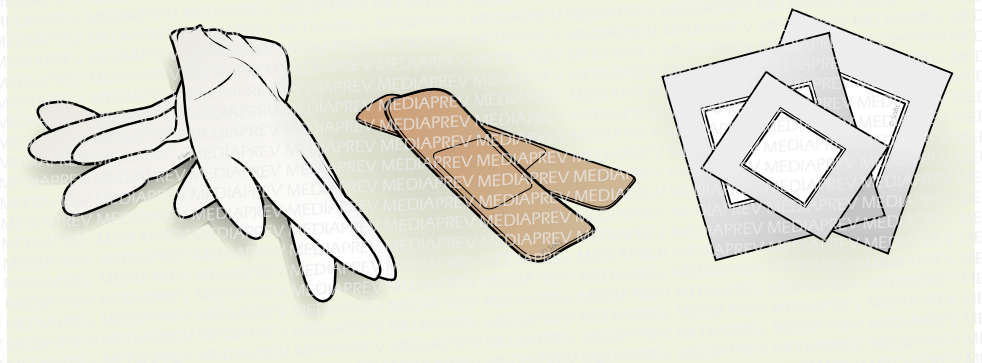
## Une bonne attitude en cuisine





## 4.2 LE SUIVI MÉDICAL

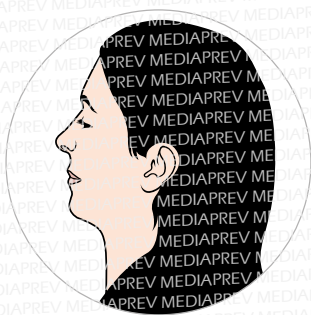
La présence d'une **pharmacie** est obligatoire



## 4.3 PRÉVENTION DES CONTAGIONS

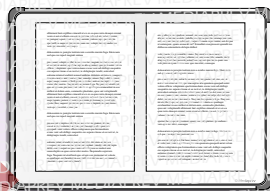


## La prévention des contagions passe par la **propreté corporelle** du personnel.



### Comment prévenir la contamination corporelle ?

**Inform**er le personnel grâce à l'affichage des règles.



**Retirer** sa montre et ses bijoux.



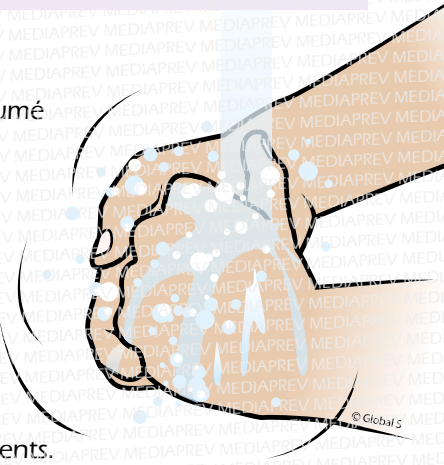
**Se laver les mains** très régulièrement.

### Quand se laver les mains ?

- Dès la prise de travail
- Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé
- Avant toute manipulation et contact direct avec les aliments
- Après épluchage, manipulation d'emballages sales et nettoyage
- Après chaque passage aux toilettes

### Pourquoi se laver les mains ?

- Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.
- Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.
- Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments.
- Pour éliminer les diverses saissures, souillures.
- Pour éviter les contaminations d'origine fécales.
- Pour éviter la multiplication des germes.



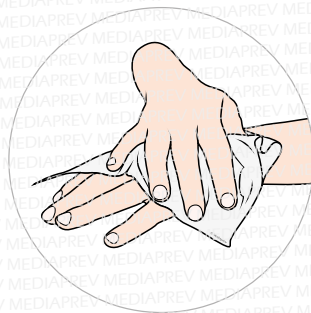
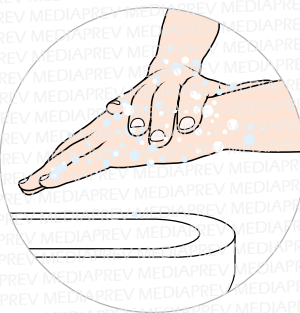
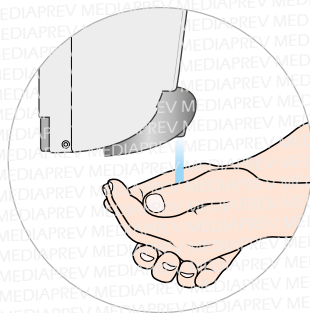


## Le poste de lavage doit être équipé de :

- Lavabo à commande non manuelle (pied, genou...)
- Distributeur de savon liquide
- Distributeur de serviettes en papier à usage unique.
- Poubelle à pédale

## Comment se laver les mains ?

- Mouiller les mains et mettre le savon.
- Frotter et répartir pour émulsionner les saletés, les graisses et les microbes durant 20 secondes et se brosser les ongles à l'aide de la brosse à ongles.
- Rincer pendant 10 secondes.
- Sécher par tamponnage de la peau sans frotter.
- Éliminer les serviettes en papier.



## 4.4 LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE



Afin d'éviter la contamination des produits, le personnel doit respecter certaines règles, à commencer par une tenue vestimentaire propre et adaptée.

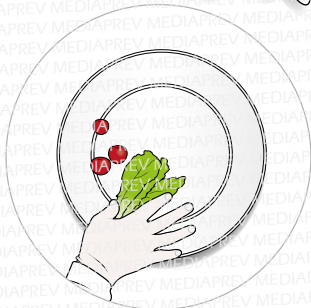
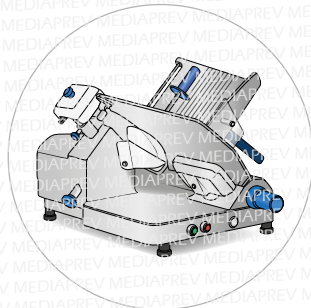


**Changer de tenue tous les jours.**

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

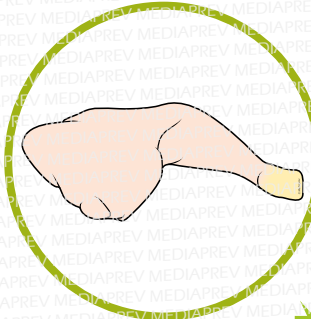
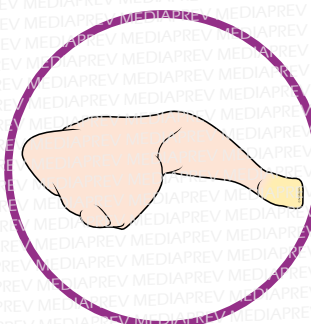
Lorsqu'on enlève une paire de **gants à usage unique**, on la jette et on prend une nouvelle.

## Port des gants



## 4.5 LE RESPECT DES PROCÉDURES

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

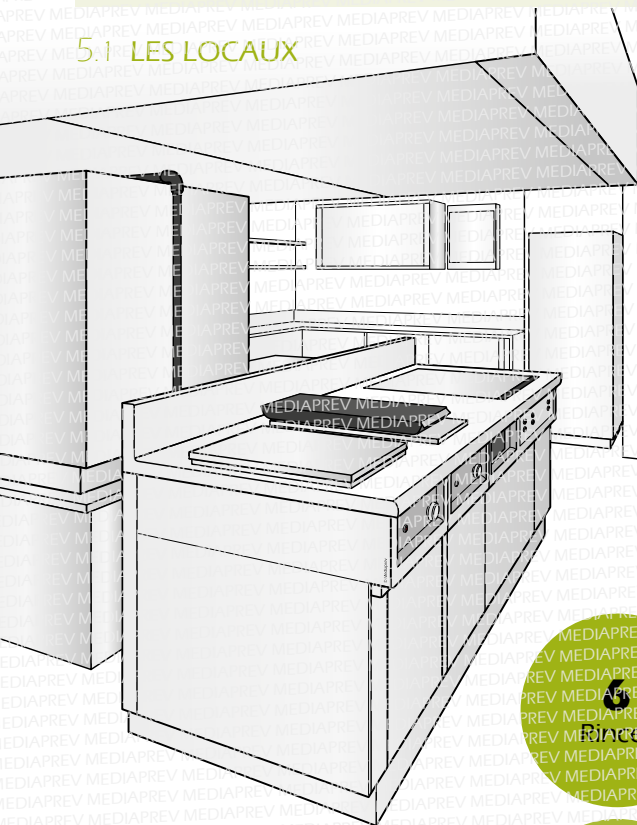


## 5. NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

### Règlement CE n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

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

#### 5.1 LES LOCAUX



Matériau  
utilisés lisses

Plan de  
Maintenance

Ranger

2 Prélever

Plan de  
nettoyage  
en 6 étapes

3 Nettoyer

4 Rincer

5 Désinfecter

6 Sécher

#### 5.2 PROCÉDURE DE NETTOYAGE

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

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



Quatre facteurs d'efficacité (Laver avec TACT)



**Température** de l'eau  
chaude



Concentration en  
**détergent**



**Action mécanique**



**Temps** de contact avec  
le support

Le plan de nettoyage est composé de la liste des **éléments à nettoyer** et du **nom de la personne** affectée aux opérations.

APPLICATION	3	4	5	6	7	8	9	10
Plonge manuelle								
Petit matériel de préparation (couteaux, spatules)								
matériel électro-mécanique (trancheur, mixeur batteur)								
Matériel de cuisson (fours, grills, plaques...)								
Friteuse								
Marmite, sauteuse steam								
Salamandre, micro-ondes								
Plans de travail, table, planche à découper								
Hottes, filtres								
Plafond, mur, étagères (en hauteur)								

5.3 LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

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



Les détergents  
**dissolvent**  
les impuretés



Ces sont  
des produits  
qui servent à  
**nettoyer**



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

Le pH d'un **détergent alcalin** (dégraissant  
et décapant) est situé entre **8 à 14**.

L'**acidité** d'un liquide est mesurée par  
son **pH**, qui va de **0 à 6**.

## Les désinfectants

Ils portent des noms différents selon leur action :

### Bactéricide

Qui tue les bactéries

### Sporicide

Qui tue les spores

### Fongicide

Produit phytosanitaire ou pesticide qui élimine ou limite (fongistatique) le développement des champignons parasites des végétaux.

### Virucide

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

Il est à noter que le terme **virucide** est étymologiquement incorrect, puisqu'un virus, ne possédant pas de métabolisme interne, ne peut être considéré comme vivant au sens strict.

### Nettoyage



### Désinfection

sont indispensables et indissociables

On ne peut désinfecter une surface sale. Il vaut donc mieux un **nettoyage sans désinfection** qu'une désinfection sans nettoyage.

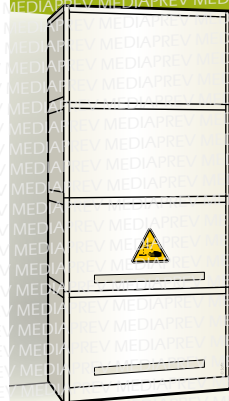
### Le matériel de nettoyage

désinfection, leur comporter les équipements suivants :



### Les substances et préparations

dangereuses doivent être entreposées dans un meuble ou un local spécialement affecté à cet usage.



Utilisation  
de produits chimiques  
où la méthode de lavage  
utilisée ne sont pas adaptées  
pour la santé des produits  
peuvent être corrosifs  
ou irritants



La documentation technique est appelée **fiche de données techniques**.



Je **lis**.



Je **m'équipe**.



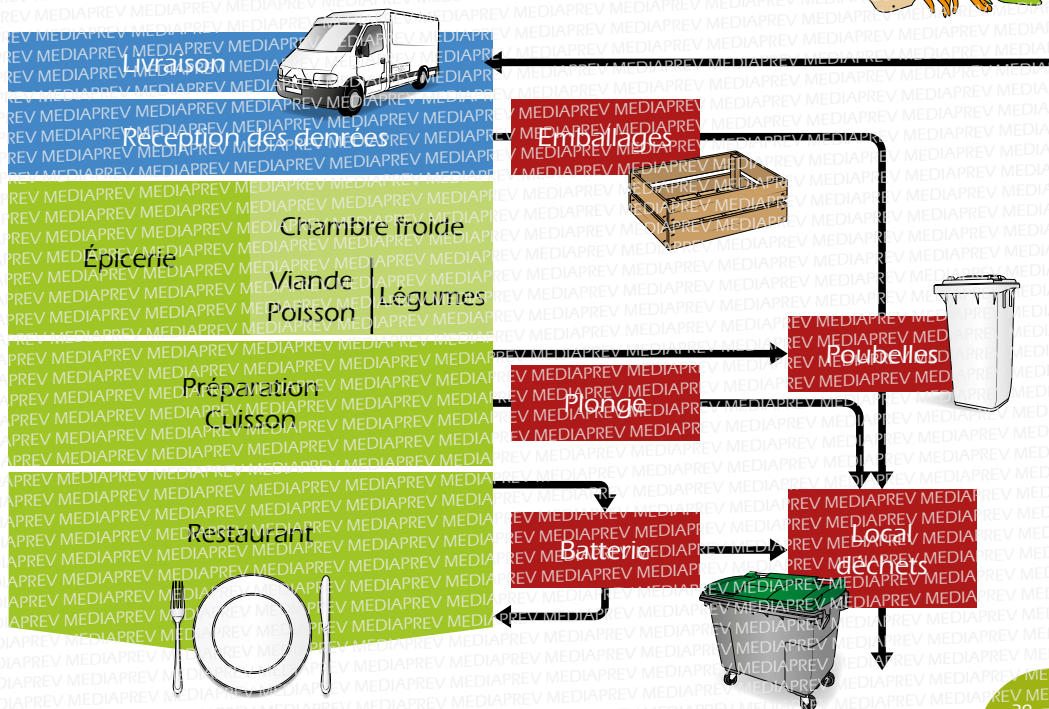
Je **manipule**.

## 6. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

### 6.1 ZONE PROPRE, ZONE SALE

Il est nécessaire de respecter la répartition du poste de travail lors de votre activité en délimitant et en respectant les zones propres et sales (Exemple : chambre froide en deux zones distinctes pour le stockage).

Les opérations telles que l'épluchage des légumes et le lavage des légumes se font dans les locaux prévus à cet effet.





## Exemples de ZONE PROPRE

Zone de préparation froide

Zone de préparation chaude

Chambre froide des produits frais

Buffet des desserts



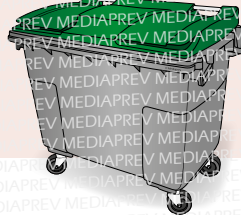
## Exemples de ZONE SALE

Légumerie

Plonge batterie

Zone décartonnage

Local poubelle



## ZONE SALE

Déchets

Cartons

Matériels sales

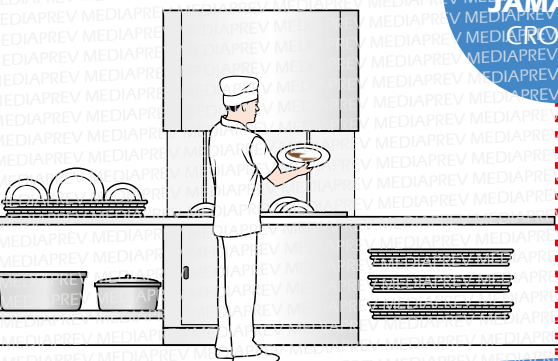
## ZONE PROPRE

Mise en place

Production

Matières premières

NE  
DOIVENT  
JAMAIS  
CROISER



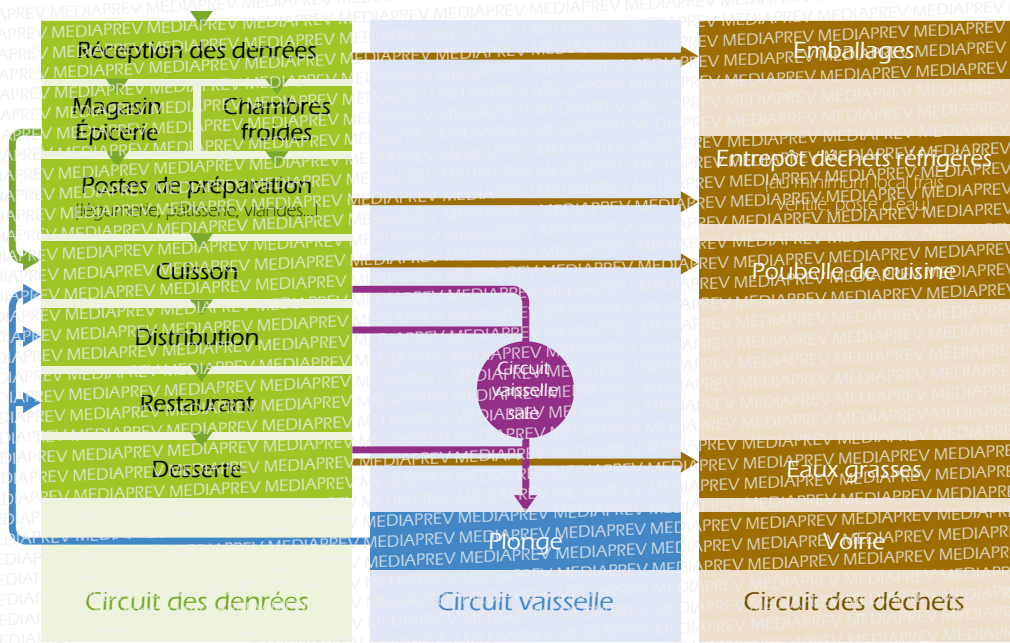
Respecter les zones pour chaque activité

Les locaux ne doivent pas constituer du fait de leur implantation, un **risque d'insalubrité** pour les denrées (arrêté du 29/07/1997).

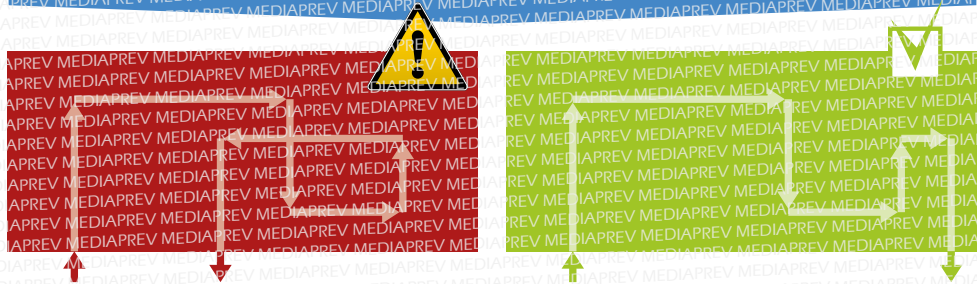
**Ne jamais** poser un carton à même le sol.

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

## 6.2 LA MARCHÉ EN AVANT



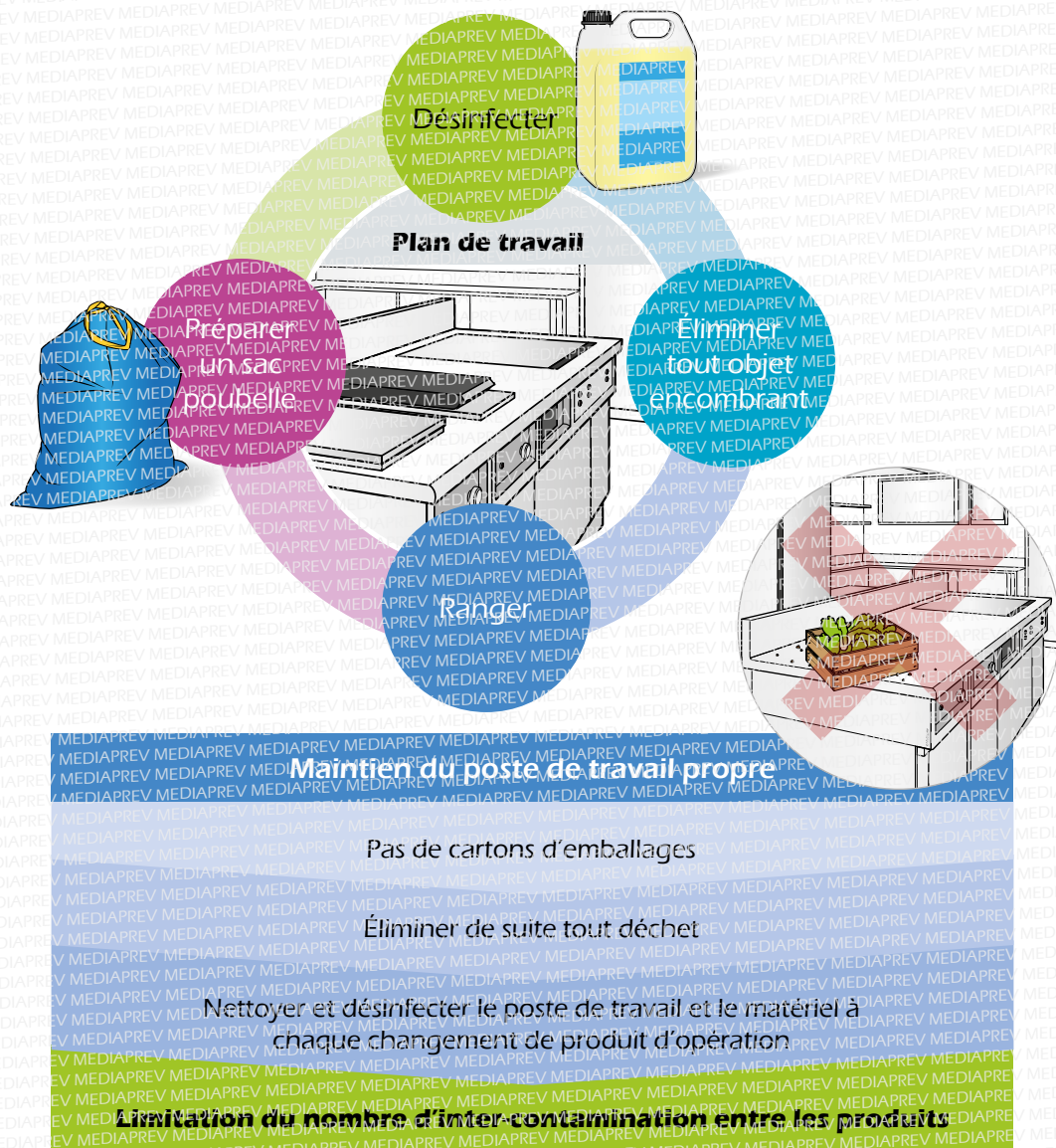
## La marche en avant dans l'espace et le retour en arrière



À l'organisation du travail

À la conception des locaux

## 6.3 ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL





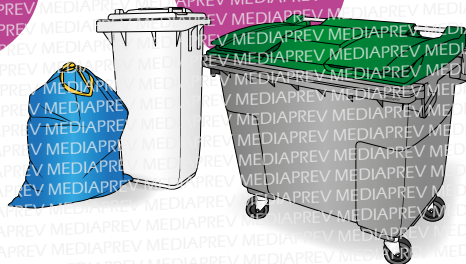
## Gestion des déchets



Éliminer

Poubelle

Déconditionnement



## Gestion des huiles de friture

**Contrôle** visuel et olfactif

**Nombre** de friture

**Collecte** des huiles

Trappe d'accès



**BAC DÉGRAISSEUR**



Les huiles de friture usagées doivent faire l'objet d'un recyclage

## Gestion des nuisibles



### Les rampants

#### Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Se multiplie très vite et sort la nuit.

Résiste aux produits d'entretien divers.

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

#### Fourni

Est surtout attirée par le sucre.

Les jus de citron ou le vinaigre est répulsif.

Transmet microbes sur les aliments via les urines.

#### Rat ou souris

Vit en colonie.

Est difficile à capturer.



## Les volants

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

### Punaise

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

### Pigeon

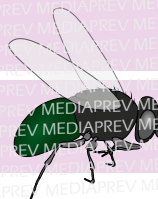
Nuisible pour les extérieurs.

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

### Mouche

Transmet le typhus ou le choléra.

Se pose sur différents déchets.



## En cas de présence de nuisibles



Ne pas utiliser de pesticide.



Prévenir le responsable.



Tenir les portes et les fenêtres fermées.



Nettoyer et désinfecter régulièrement.



Assurer la propreté et fermer le local poubelle.



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



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



# 7. MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

## Températures et risques microbiens

### **Stérilisation** (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

**Multiplication  
des bactéries  
arrêtées**

100°C

### **Pasteurisation** (entre 62 et 88 °C)

Destruction des bactéries pathogènes par action de la chaleur

**Multiplication  
des bactéries  
intense**

63°C

### **Développement des micro-organismes**

Production possible de toxines

**Multiplication  
des bactéries  
ralentie**

10°C

4°C

0°C

**Réfrigération** : Ralentissement du développement des bactéries

Arrêt de la multiplication des bactéries  
mais pas des levures ni des moisissures

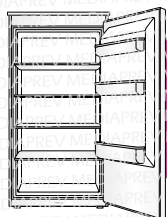
**Multiplication  
des bactéries  
arrêtées**

-18°C

**Congélation/Surgélation**  
Arrêt total de la multiplication des micro-organismes

Les températures exigées pour la **conservation**, la **pasteurisation**, le **refroidissement** et la **décongélation** jouent un rôle important dans l'état sanitaire des aliments.

## Détails des points de maîtrise



**Conservation  
des aliments**

**Activité  
ralentie**

**Pasteurisation  
refroidissement**



# Température de stockage

Un professionnel de l'industrie alimentaire est tenu de respecter scrupuleusement les températures de conservation réglementaires des denrées qu'il fabrique, stocke, transporte ou distribue.

Réfrigérateur

\* Bac ou bac à glaçons (-6°C)

\*\* Bac (-12°C)

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

LES VIANDES DU CHEPTEL

Adresse

FAUX FILET

Pays de naissanceFRANCE

Pays d'élevageFRANCE

Pays d'abattageFRANCE

CatégorieVACHE

RaceLIMOUSIN

SexeF

Age36 MOIS

Désignation6201234567

CONSERVER ENTRE 0 ET 4 °C

0,450 Kg32,00 €/Kg

A consommer jusqu'au12/12/2021

Conditionné le05/11/2021

14,40

FR01-007402CE

3762375 070222

\*\*\*Températures basses

Aliments sains

Les températures de stockage en office alimentaire

En chambre froide

FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

Assaisonnement...

En congélateur

FROID NEGATIF

Produits surgelés

Glaçons

## Température maximale de conservation des denrées alimentaires

18°C max

12°C max

0-2°C max

4°C max

8°C max

63°C max

Ferme



Transport



Conditionnement  
Transformation



Transport  
Frigère



Transport  
Frigère



Transport  
Frigère



Consommateur



Transport  
Frigère



Vente

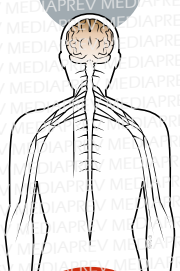


Les différents acteurs  
de la chaîne du froid

Un produit  
sain peut devenir  
un produit à risque à  
cause de la rupture  
de la chaîne du  
froid



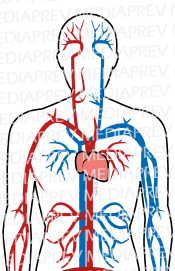
Cerveau



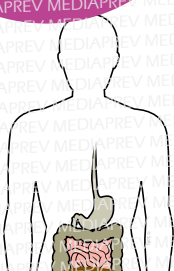
Fœtus  
Placentaire



Intestins  
sanguins



Intestins  
lymphatiques



Aliments  
contaminés





Le respect de la **chaîne du froid** est impératif pour éviter tout risque sanitaire. Cela permet d'assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, positive ou négative selon le cas, conforme à la réglementation ou à leur étiquetage.

## Contrôle des températures des enceintes réfrigérées

[illegible]

ACTIONS CORRECTIVES						
Dates	Mesures prises					

## Décongélation/recongélation

Maintenir la  
bonne température



# Prolifération bactérienne



**Trop de froid**  
Dégradation  
des qualités  
organoleptiques

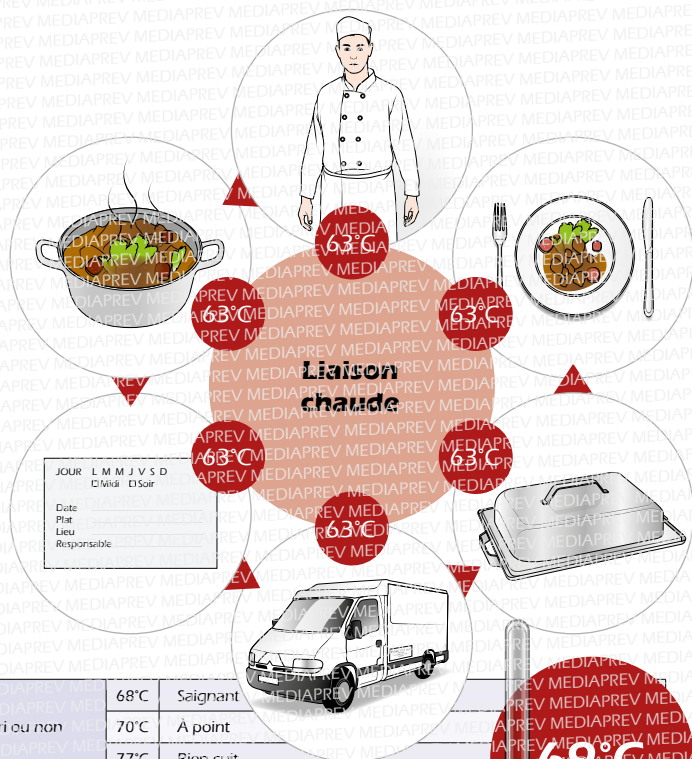


**Pas assez  
de froid**  
Risque de  
prolifération de

Le principe de la **liaison chaude** permet de servir des plats préparés juste avant le service.

Afin de garantir la sécurité alimentaire, la température du plat doit constamment demeurer supérieure à **63 °C**.

Les plats préparés en cuisine centrale doivent alors être consommés dans les deux heures.



## Cuisson des viandes

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



## Les outils de mesure



Thermomètre à infrarouge



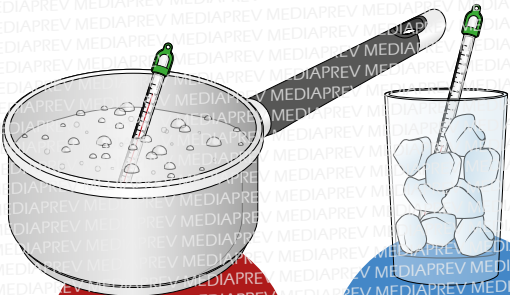
Thermomètre à graduation



Thermomètre à sonde

Les règlements et les instructions HACCP imposent l'utilisation d'un thermomètre calibré.


L'outil de mesure doit être calibré au moins une fois par an.




Détails		Glace fondante		Eau bouillante		Conclusion		Observations	
Thermomètre						Conforme	Non conforme		
						OK			

## 8. BONNE PRATIQUE DE GESTION DES PRODUITS


### 8.1 RÉCEPTION DES MARCHANDISES




Vérifier l'état du camion




Vérifier la température des produits




Vérifier l'absence d'odeur anormale




Vérifier l'état des colis




Vérifier DLC/DLUO

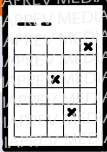


Liste des fournisseurs





Planning de livraison





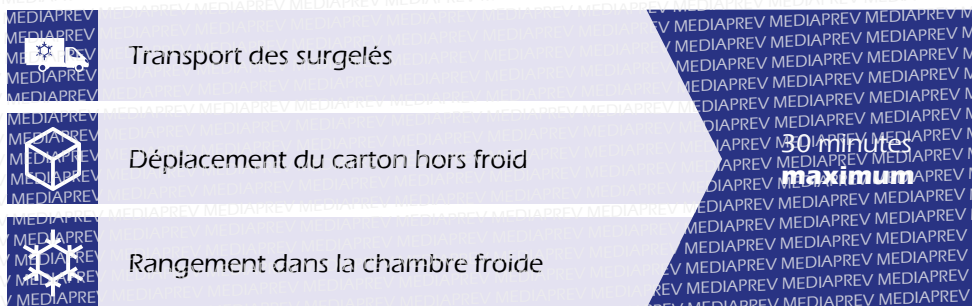
## En cas de non-conformité il convient d'identifier

Quand ?	Qui ?	Comment
---------	-------	---------

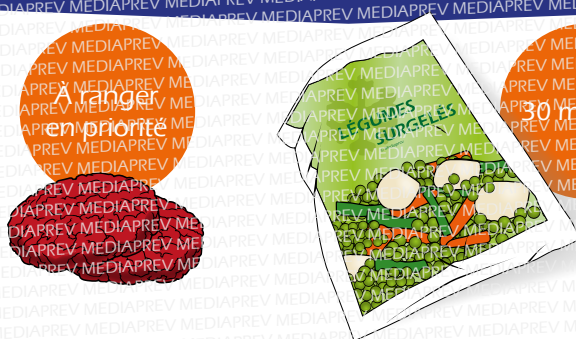
Site	Date	Heure	Réceptionnaire
Ce document est utilisé chaque fois qu'un écart est observé par rapport aux critères de réception définis dans le document FM 001, FM 002 et FM 003.			
Fournisseur/transporteur/ produit			
Température enceinte du camion			
Température du produit			
Propreté de l'enceinte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

## 8.2 GESTION DES PRODUITS

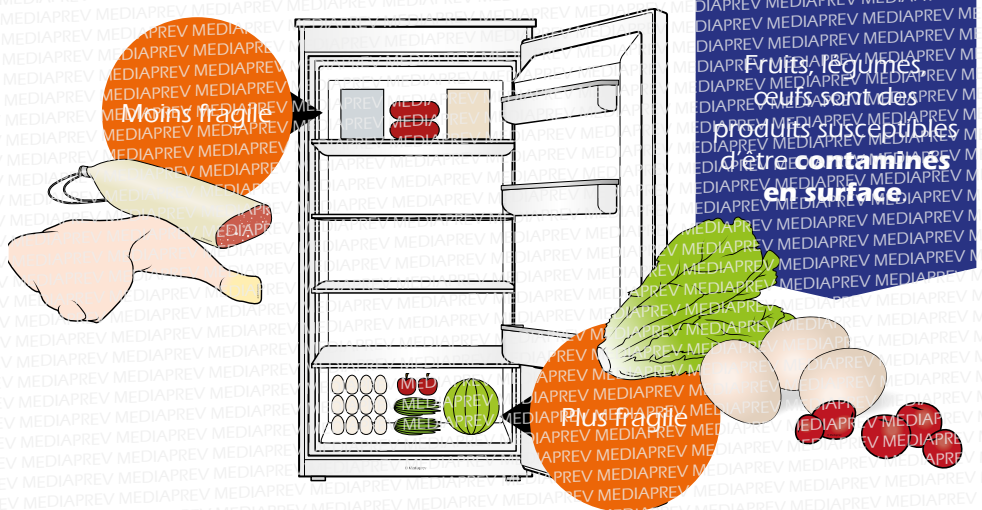
Les produits surgelés ne doivent pas être hors du froid durant plus de 30 minutes.  
La conservation de la chaîne du froid est primordiale.



**Temps hors froid**



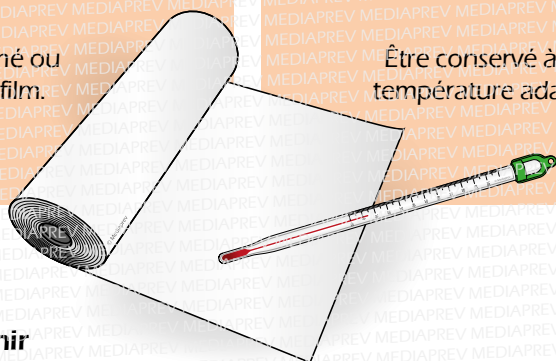
## Rangement de la marchandise



Tout produit **déconditionné** doit

Être refermé ou  
mis sous film.

Être conservé à une  
température adaptée.



## Ce qu'il faut retenir

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

Vérifier que les produits sont **identifiables.**

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

**Protéger** les produits.



## 8.3 ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

L'étiquette figurant sur un produit alimentaire permet de préciser les points suivants :



**Utilisation**



**Conservation**



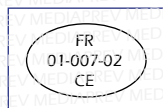
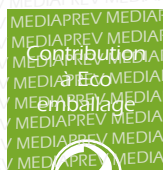
**Composition**



**Date limite**



## Traçabilité des produits





## Que comporte l'étiquetage du produit fini ?

DLUO ou DLC  
des matières premières

## DLC

la plus courte

**Pas plus  
de 3 jours**

PREVIEW

DLC

EDIA

LAPRE

REV

**DLC plus récente**  
**DLC plus ancienne**

DLC

E V ME  
E V ME

MEDIA

pre

REV. M  
rti.  
REV. M

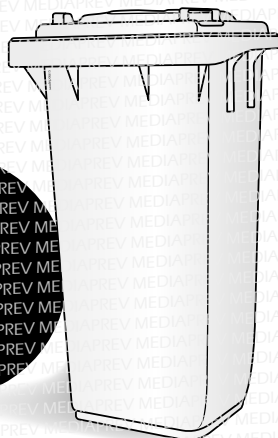
APREV  
APOLC

Vérifier  
la DLC



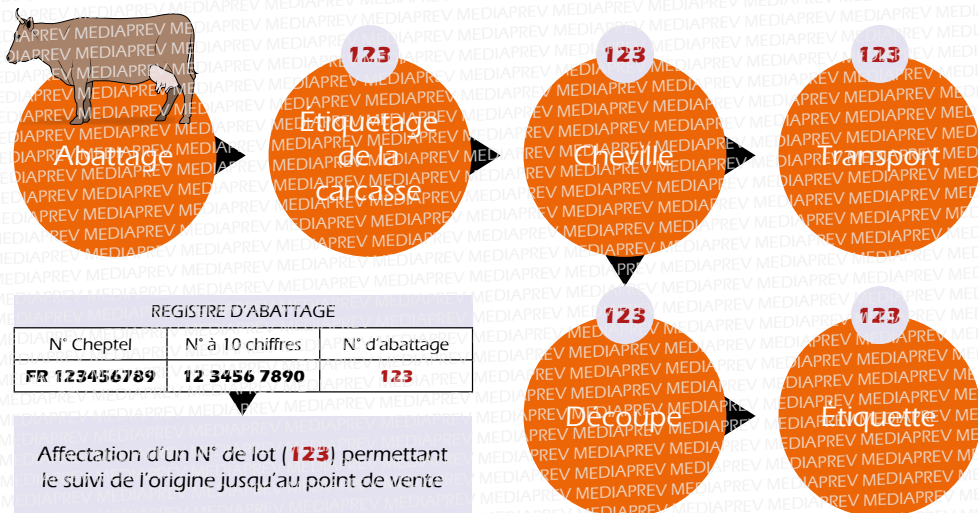
# Non

PREV MEDIA  
Poupelle



## 8.4 SUIVI DES VIANDES

La traçabilité concernant les viandes est un point essentiel. Ainsi, l'animal est suivi de sa naissance à la consommation finale.



- 1 **Nom du morceau**
- 2 **Origine**
- 3 **N° du lot**
- 4 **Date limite de consommation**
- 5 **N° de l'abattoir**

### LES VIANDES DU CHEPTEL

Adresse

**FAUX FILET**

Pays de naissance : FRANCE

Pays d'élevage : FRANCE

Pays d'abattage : FRANCE

Catégorie : VACHE

Race : LIMOUSIN

Sexe : F

Âge : 36 MOIS

Désignation : 6201234567


2

3

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg	32,00 €/Kg
A consommer jusqu'au 12/12/2021	14,40
Conditionné le 05/12/2021	

FR  
01-007-02  
CE

  
3 782375 070222

L'affichage des origines des viandes est réglementé selon le **décret N° 2002 1465** du 17 décembre 2012 qui impose aux restaurateurs de porter à la connaissance de la clientèle l'origine des morceaux de viandes bovines ou de la viande hachée.





## ORIGINE des VIANDES

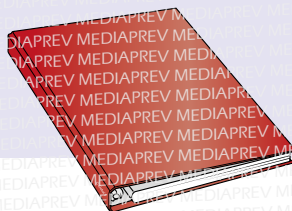
Rumsteak ..... France

Entrecôte ..... France

Onglet ..... UE

L'affichage doit être **actualisé** immédiatement.

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



## Tracabilité de la marchandise



## Tracabilité descendante

## Tracabilité ascendante



Le **règlement N° 882/2004** parle des contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires.

Cette législation est relative à la santé animale et au bien être des animaux.

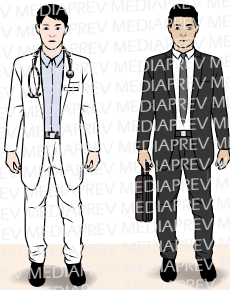


# 9. CONTRÔLES SANITAIRES

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

La **DDPP** regroupe les services vétérinaires et les services de contrôle de la concurrence, de la consommation et de répression des fraudes.

Sa mission principale est la mise en place de politiques publiques de protection des populations :



Assurer la protection des consommateurs et la régulation des marchés.



Assurer la qualité et la sécurité de l'alimentation.



Assurer la santé et la protection des animaux.



Prévenir et contrôler les risques liés aux productions animales.



Valide l'analyse des dangers et ses mesures de maîtrises



Applique son PMS et vérifie son efficacité



Vérifie que le personnel valide



Vérifie que le personnel applique

### Exemple de grille utilisée en diagnostic hygiène

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

## 9.2 NIVEAUX DE DÉCISION ET DE CONTRÔLE

### NIVEAU EUROPÉEN

Direction Générale de la Santé et des Consommateurs

DG SANCO

### ADMINISTRATION CENTRALE FRANÇAISE

Ministère en charge  
de l'Agriculture  
et de l'Alimentation

Ministère en charge  
de l'Economie

Ministère en charge  
de la Santé

Direction Générale  
de l'Alimentation

DGAL

Direction Générale  
de la Concurrence,  
de la Consommation  
et de la Repression  
des Fraudes

DGCCRF

Direction Générale  
de la Santé

DGS

Direction Départementale  
de l'Équipement, de l'Énergie,  
et de la Protection des Populations

DDPP ou DDCSPP

Agences Régionales  
de Santé  
ARS

Services vétérinaires  
Qualité et sécurité  
alimentaires

Régulation concurrentielle, protection  
économique et sécurité  
des consommateurs

Pilotage régional  
du système de santé

Politique de  
l'alimentation

Produits  
alimentaires

Politique  
de santé

Elaboration et contrôle  
de la réglementation

Composition,  
étiquetage général  
et nutritionnel,  
allégations, hygiène  
et respect de la  
chaîne du froid

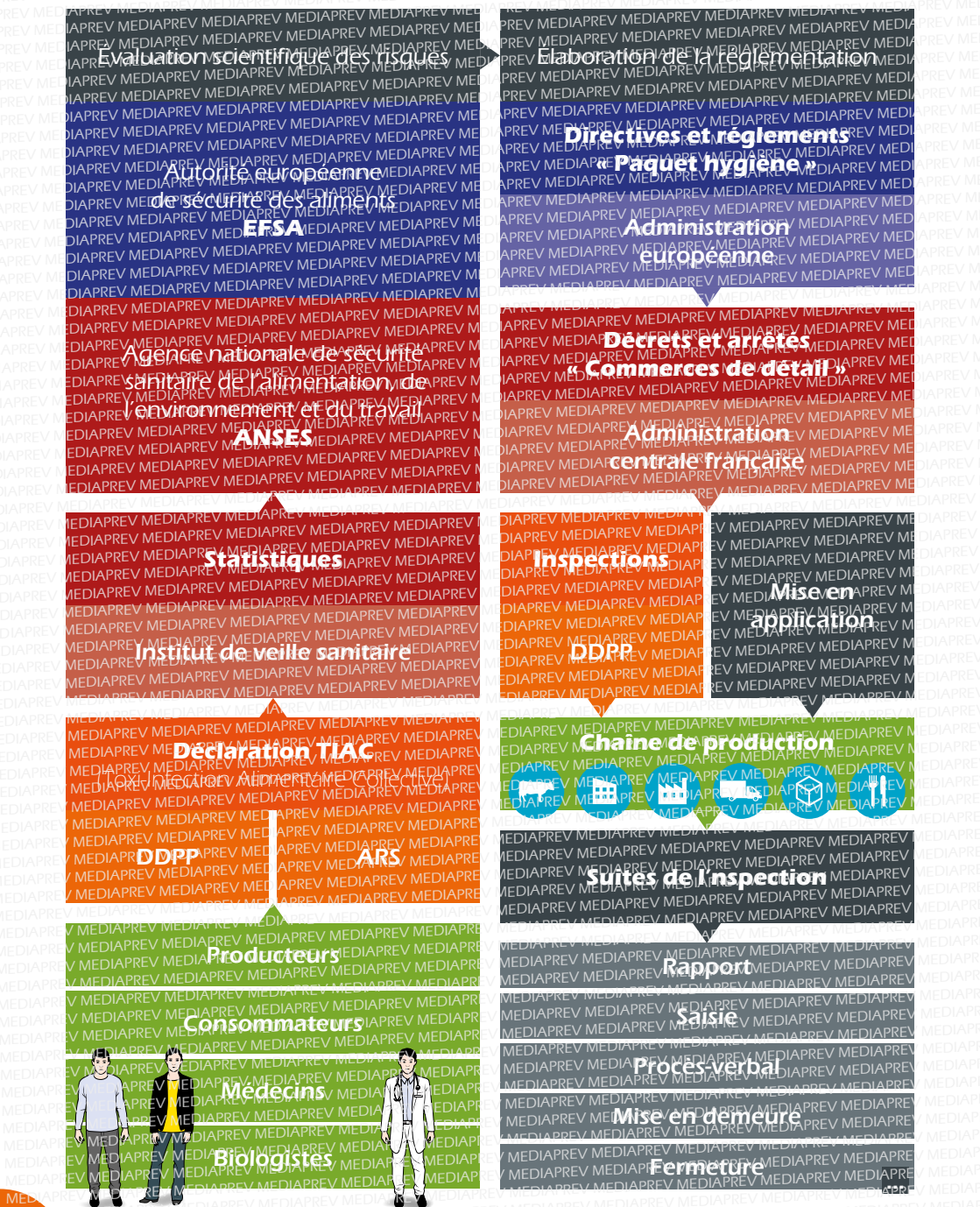
Définition et mise en  
œuvre de la politique  
de santé en région

Chaîne alimentaire

Médecins  
et biologistes



## 9.3 ORGANISATION DE L'ÉVALUATION ET DE LA GESTION DES RISQUES SANITAIRES LIÉS AUX ALIMENTS





# 10. SPÉCIFICITÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

L'arrêté du 21 décembre 2009 définit, dans son annexe IV, les obligations (souvent de moyens) destinées à la restauration collective.

Elles peuvent être considérées comme des bonnes pratiques également applicables à la restauration commerciale. Elles sont d'ailleurs pour la plupart reprises dans la norme V01-015.



## 10.1 DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE

### 1 - Refroidissement rapide des préparations culinaires



Température à cœur entre 63 et 10 °C pas plus de 2 heures\*



Après refroidissement, conservation dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 et 3 °C

### 2 - Préparations culinaires destinées à être consommées froides



Refroidissement rapide, le cas échéant



Conservation dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 et 3 °C



Retrait de l'enceinte au plus près de la consommation (délai maximum de 2 heures, si maintien du produit à une température inférieure ou égale à 10 °C\*)

### 3. Remise en température des préparations culinaires à servir chaudes



Température pendant moins d'1 heure entre 10 °C et la température de remise au consommateur (ne peut pas être inférieure à 63 °C\*)



Consommation le jour de leur première remise en température

\*Sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un autre protocole permet de garantir la sécurité des produits et denrées alimentaires et n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

#### 4. Durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance



Déterminée par l'exploitant



Préparations réfrigérées : ne peut excéder 3 jours après celui de la fabrication (en l'absence d'études de durée de vie)



DLC sur chaque conditionnement des préparations

#### 5. Plats témoin



Échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs mis à la disposition des agents chargés des contrôles



Conservés pendant au moins 5 jours en froid positif (0 à 3 °C) après la dernière présentation au consommateur



Quantité suffisante prélevée par denrée pour conduire des analyses en laboratoire comprise entre 80 et 100 g

Ils sont **obligatoires** en restauration collective uniquement (à l'exception des restaurants satellites ne faisant que du réchauffage et du service).

Si la réalisation de plats témoins n'est pas obligatoire en restauration commerciale, elle est toutefois conseillée lors de repas de groupes.

#### 6. Déclaration des TIAC

Dès qu'il a connaissance de la survenue d'un **effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments** dans son établissement (chez au moins 2 consommateurs), le responsable de l'établissement :



Invite les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin qui procédera au diagnostic et à leur prise en charge



Signale sans délai cet effet indésirable inhabituel au directeur de la DDPP ainsi qu'au directeur général de l'ARS

**Afin de faciliter l'enquête des services officiels**, l'exploitant tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, notamment les menus effectivement servis ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.

## 7. Excédents

Les **produits servis** ne peuvent plus être destinés à l'alimentation humaine ou animale (à l'exception de ceux non déconditionnés se conservant à température ambiante).

Les **excédents** des plats prévus au menu du jour non servis peuvent être représentés le lendemain (si la sécurité alimentaire est assurée et que soit mis en œuvre un moyen d'identification de la date de fabrication des plats correspondants)\*.

\*Les dispositions du 2<sup>ème</sup> alinéa ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, à l'exception des préparations culinaires qui n'ont pas été déconditionnées et ont été maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 et 3 °C, sans rupture de la chaîne du froid.

## 10.2 LE DISPOSITIF ALIM'CONFIANCE

**Alim'confiance** permet aux consommateurs de consulter les résultats des contrôles officiels de sécurité sanitaire des établissements de la chaîne alimentaire (restaurants, commerces de bouche, restauration collective...) :



### Tres satisfaisant



Établissements ne présentant pas de non-conformité, ou présentant uniquement des non-conformités mineures.

### Satisfaisant



Établissements présentant des non-conformités qui ne justifient pas l'adoption de mesures de police administrative mais auxquels l'autorité administrative adresse un courrier de rappel de la réglementation en vue d'une amélioration des pratiques.

### A améliorer



Établissements dont l'exploitant a été mis en demeure de procéder à des mesures correctives dans un délai fixé par l'autorité administrative et qui conduit à un nouveau contrôle des services de l'État pour vérifier la mise en place de ces mesures correctives.

### A corriger de manière urgente



Établissements présentant des non-conformités susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur et pour lesquels l'autorité administrative ordonne la fermeture administrative, le retrait, ou la suspension de l'agrément sanitaire.

Parallèlement au dispositif Alim'Confiance, l'AFNOR a publié la norme NF V01-015 « Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Vérification de l'hygiène en restauration commerciale ».

Cette norme constitue un nouvel outil mis à la disposition de tous les professionnels de la restauration afin de faire vérifier le niveau d'hygiène de leur établissement et ainsi démontrer à leurs clients le respect des règles fondamentales d'hygiène en obtenant le label **RestoPropre®**.



# 11. HACCP - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle et des mains



Chaîne du froid et règles des cuissons



Temps de transition



DLUO et DLC



PEPS (Premier Entré, Premier Sorti)



TACT nettoyage et désinfection



Marche en avant



Gestion des nuisibles

## Covid-19 : Organisation et fonctionnement des restaurants d'entreprise

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



Reportez-vous également aux guides Covid-19 à retrouver sur [travail-emploi.gouv.fr](https://travail-emploi.gouv.fr) :

- Conseils et bonnes pratiques pour l'employeur
- Covid-19 : Conseils et bonnes pratiques pour les salariés

## 12. TESTEZ VOS CONNAISSANCES

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

- ☐ A - Oui ☐ B - Non

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

- ☐ A - Oui ☐ B - Non

Doit-on faire un plan de nettoyage ?

- ☐ A - Oui ☐ B - Non

Que signifie fongicide ?

- ☐ A - Qui tue les bactéries  
☐ B - Qui tue les virus  
☐ C - Qui tue les champignons

Que signifie TACT ?

- ☐ A - Temps - Action mécanique - Contrôle - Température  
☐ B - Température - Action mécanique - Concentration - Temps  
☐ C - Temps - Action - Contrôle - Traçabilité

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

- ☐ A - Vrai ☐ B - Faux

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

- ☐ A - Vrai ☐ B - Faux

La température des chambres froides :

- ☐ A - Est enregistrée par écrit.  
☐ B - Est vérifiée visuellement heure par heure.  
☐ C - Est enregistrée par écrit sur une feuille et jetée en fin de journée.

Les priorités dans la mise en place du HACCP sont :

- ☐ A - L'hygiène du personnel, le contrôle des températures, la cuisson des denrées et la formation.  
☐ B - La réception et le stockage des marchandises, le contrôle des températures, le nettoyage et la désinfection, la formation du personnel.  
☐ C - La réception des marchandises, le nettoyage, la cuisson des denrées et la distribution.

Le plan de nettoyage et de désinfection sert :

- ☐ A - À contrôler le travail de nettoyage effectué.  
☐ B - À créer des papiers et du travail supplémentaire au responsable.  
☐ C - À améliorer l'hygiène des matériels et des locaux et à responsabiliser chaque personne sur le terrain.



## GUIDE PRATIQUE SÉCURITÉ ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE

**Conception, réalisation** Mediaprev

**Réimpression** Février 2021  
**Imprimé** En France

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

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

Ce livre est un support qui vient en appui de la formation dispensée par un organisme ou une association habilités.

