



# SÉCURITÉ ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE

---



# OBJECTIFS DE LA FORMATION



# OBJECTIFS DE LA FORMATION



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

# OBJECTIFS DE LA FORMATION



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



Savoir appliquer les bonnes procédures dans son établissement.

# PROGRAMME

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



# INTRODUCTION

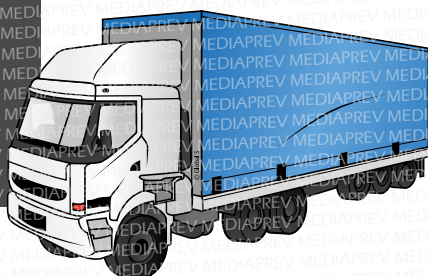
Nom Client

# INTRODUCTION

# LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

# LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

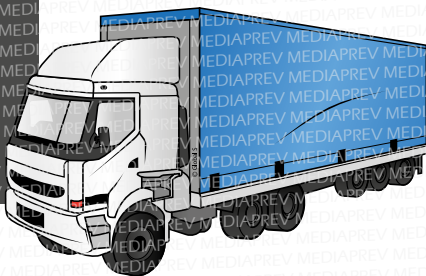




# LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

Producteurs d'aliments  
pour animaux

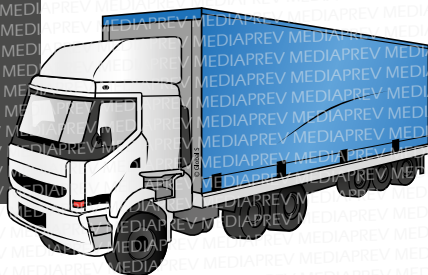


# LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

Producteurs d'aliments  
pour animaux

Producteurs d'engrais,  
de pesticides...



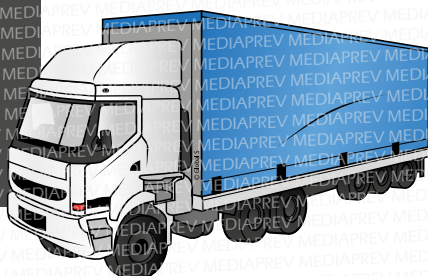
# LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

Producteurs d'aliments  
pour animaux

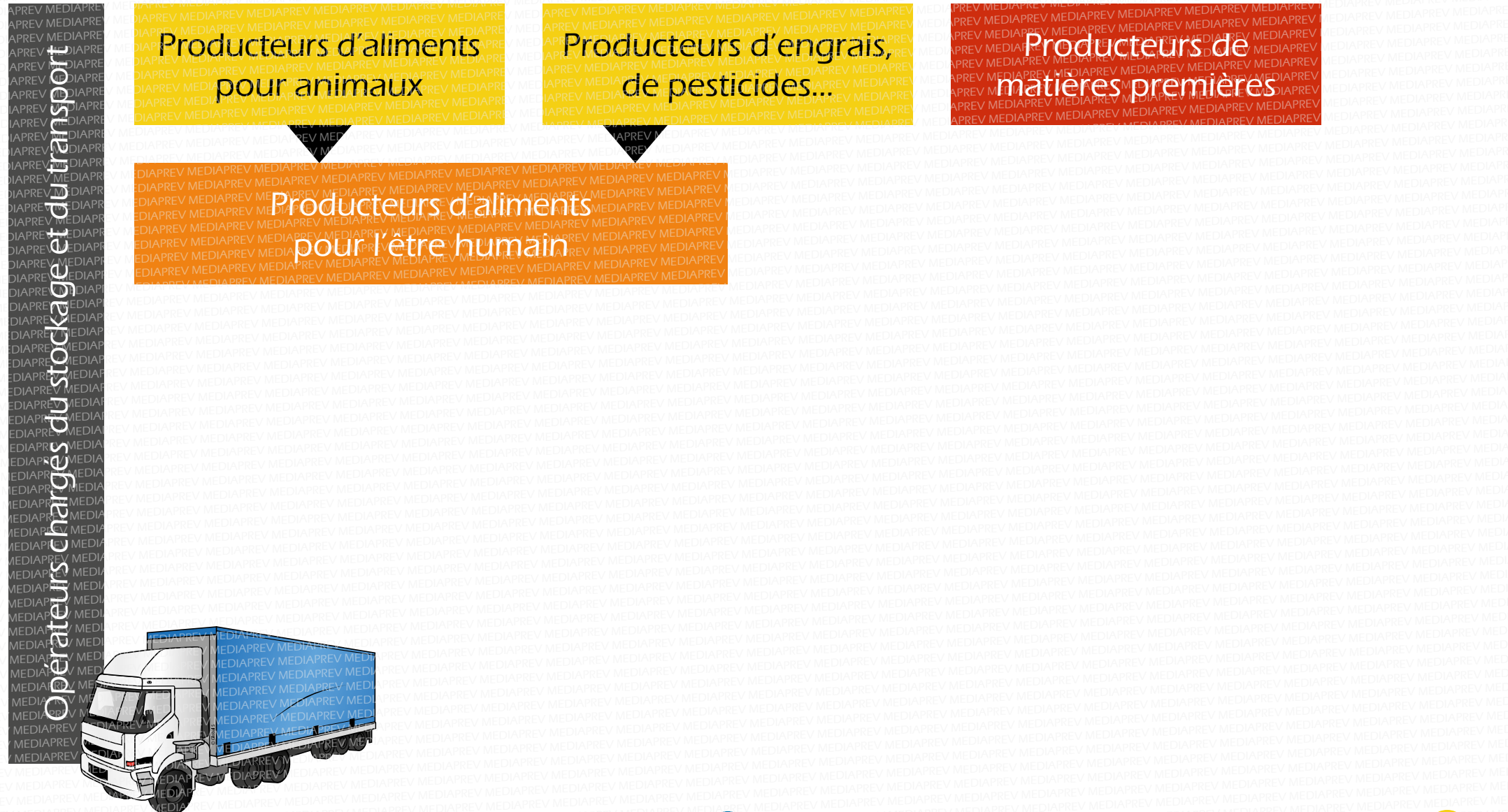
Producteurs d'engrais,  
de pesticides...

Producteurs d'aliments  
pour l'être humain

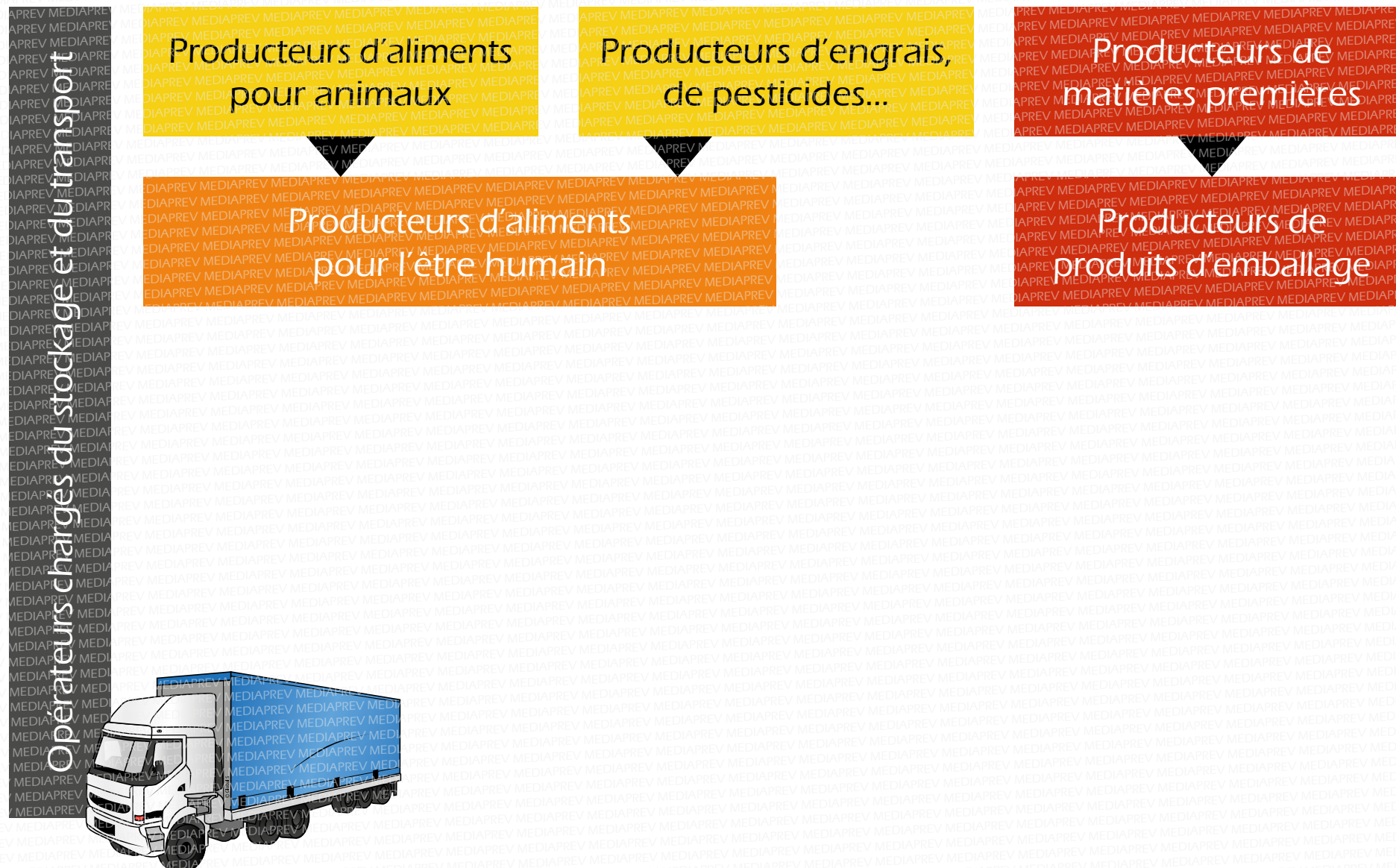




# LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

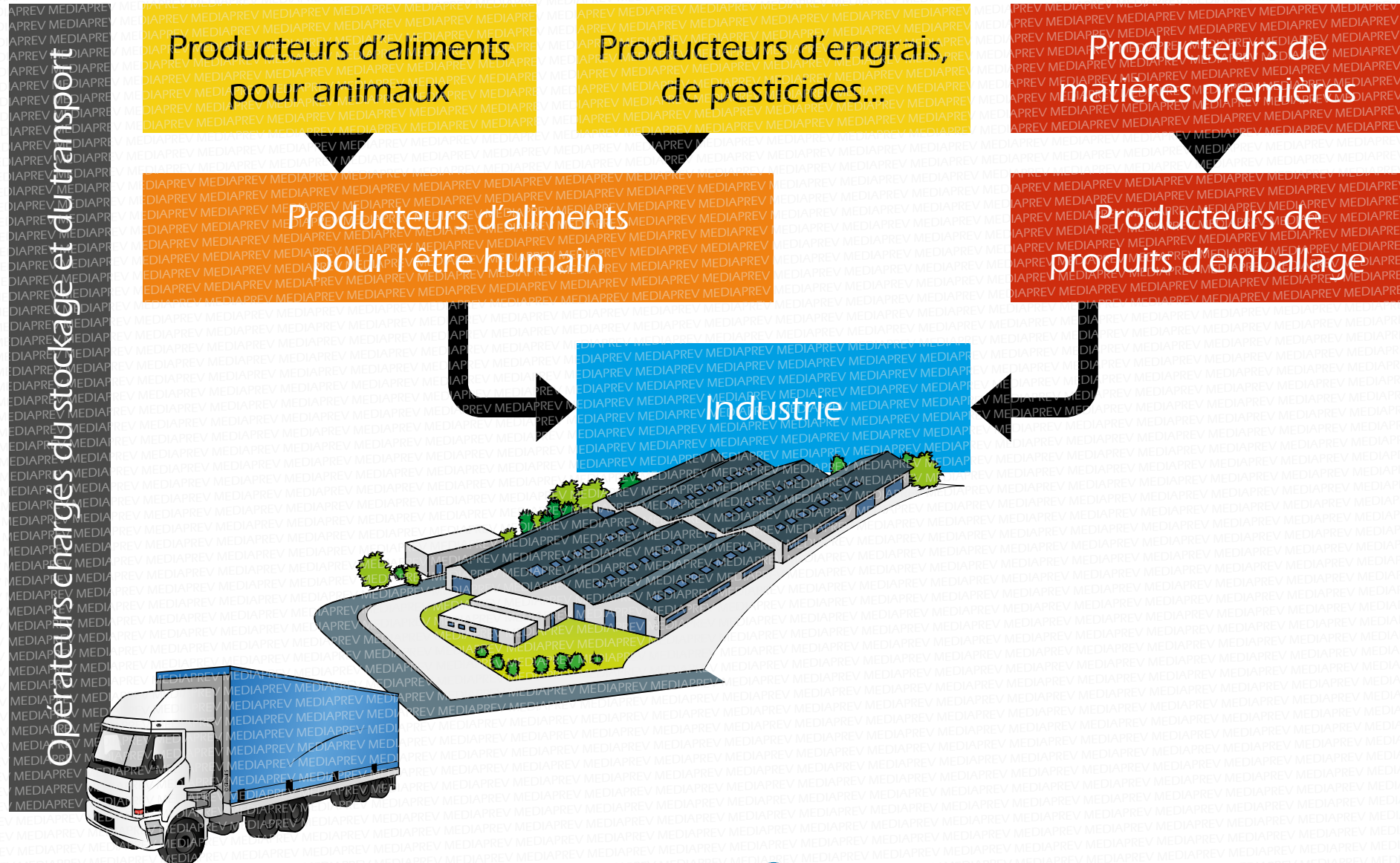


# LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



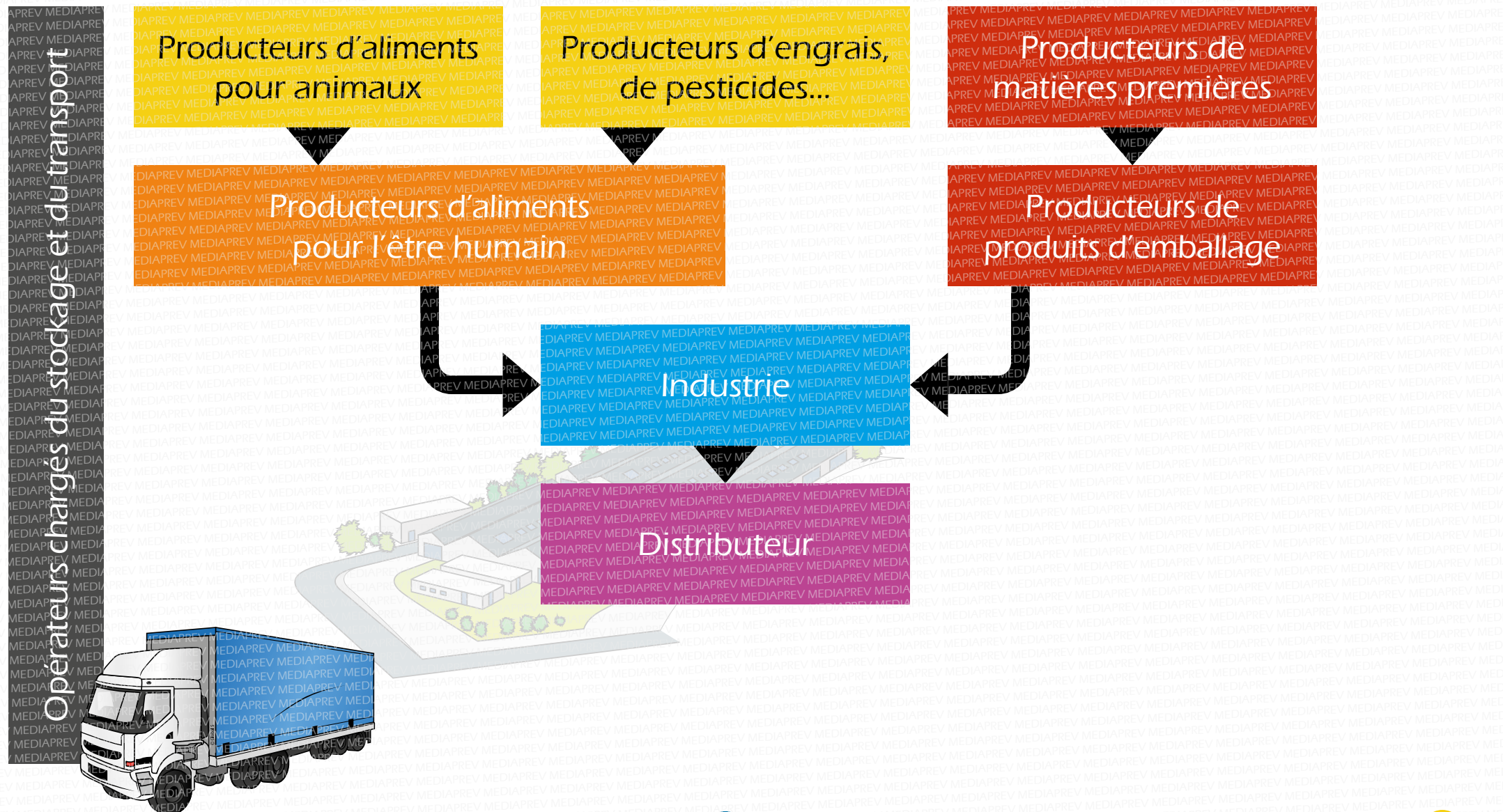


# LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

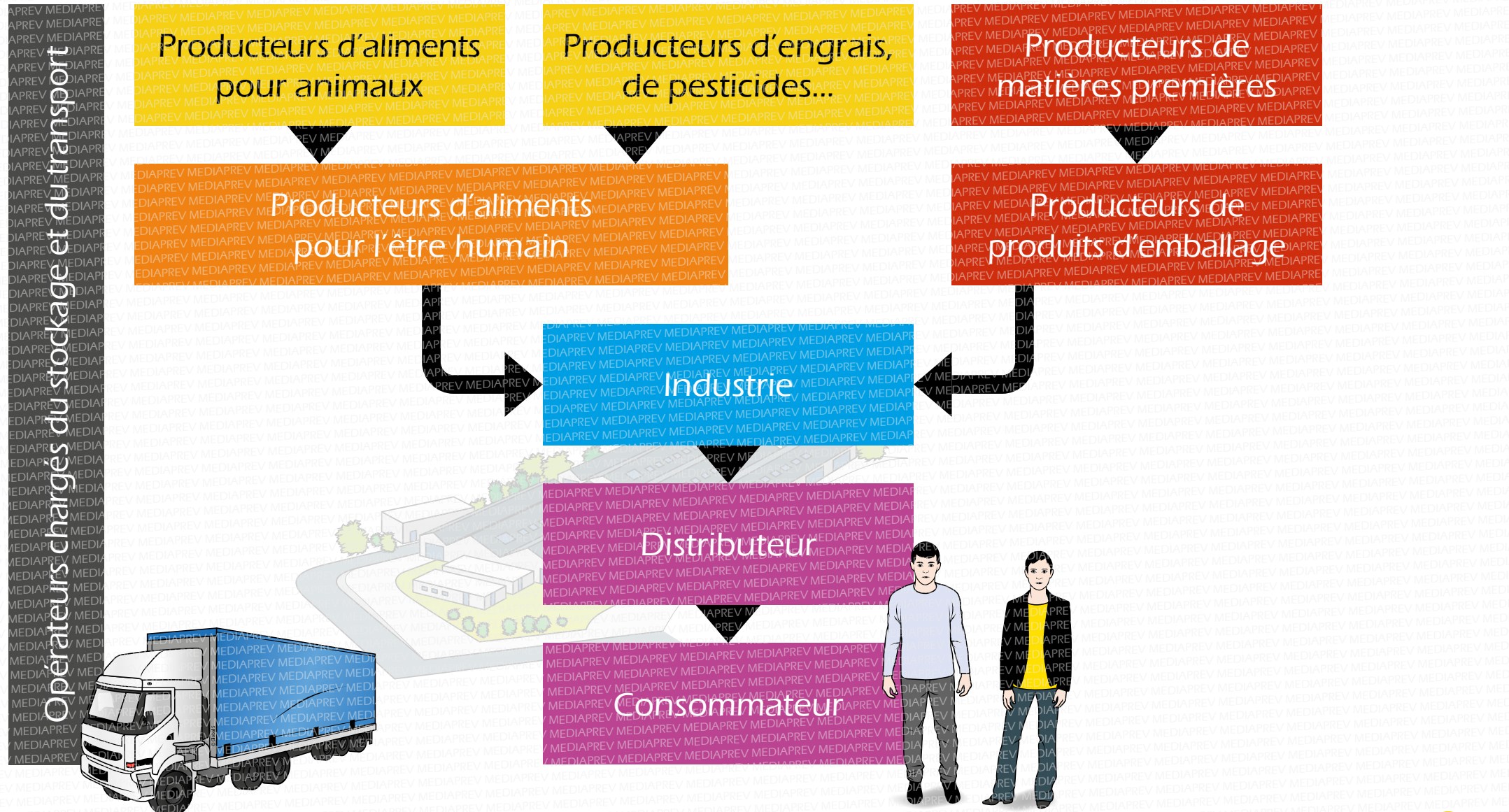




# LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

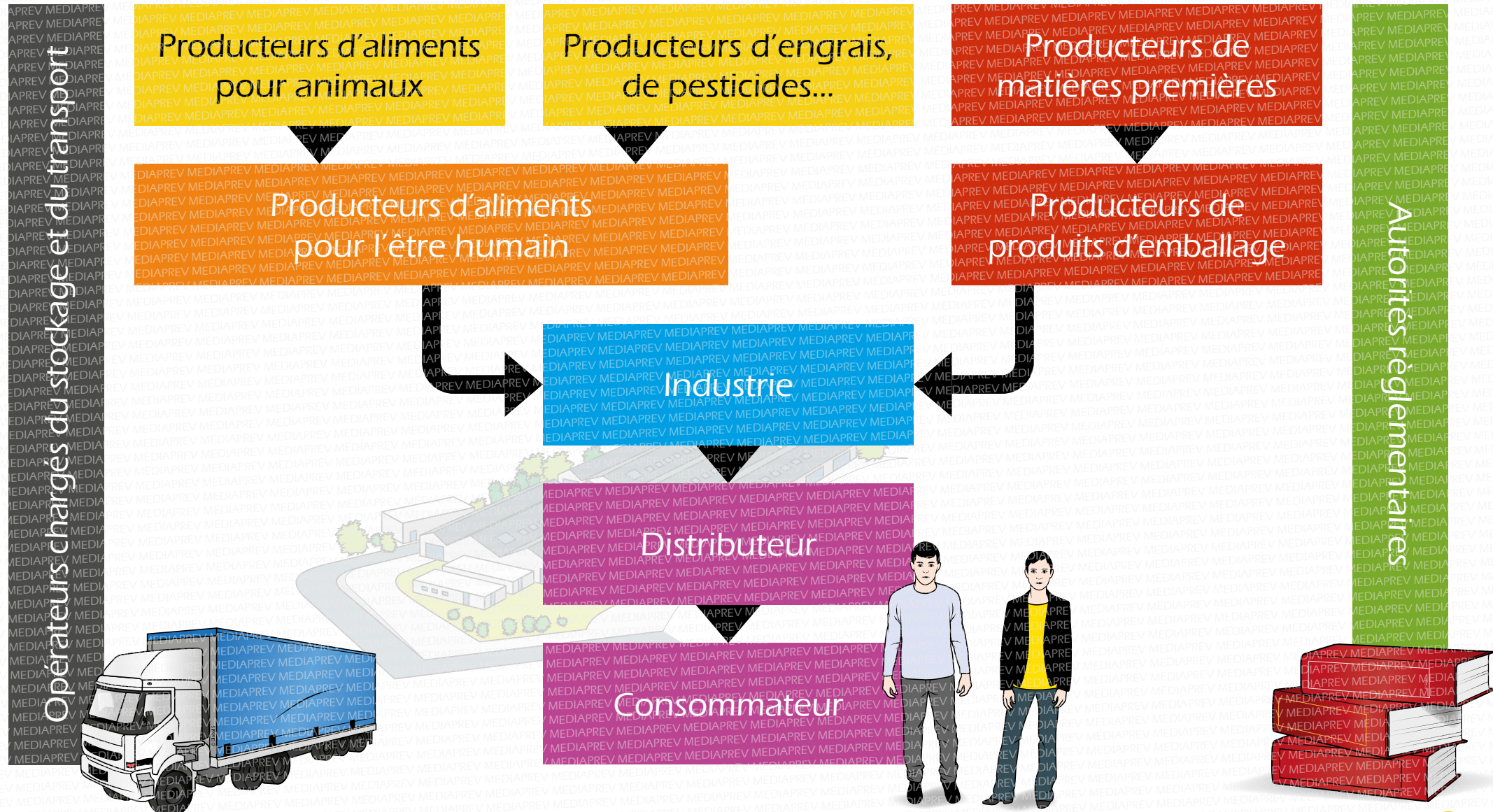


# LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE





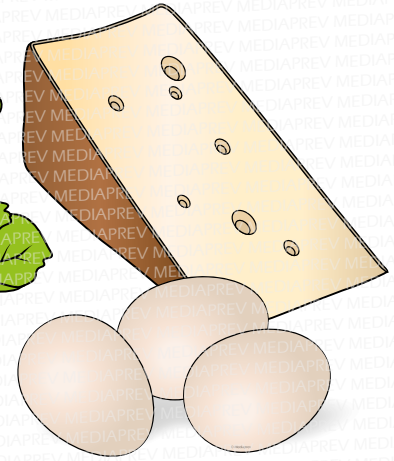
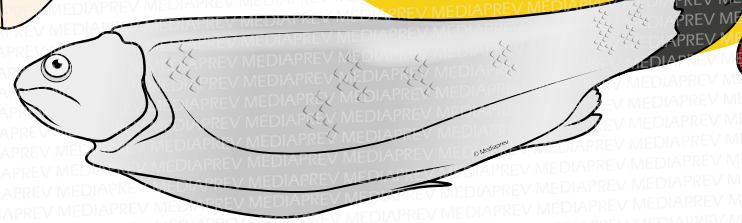
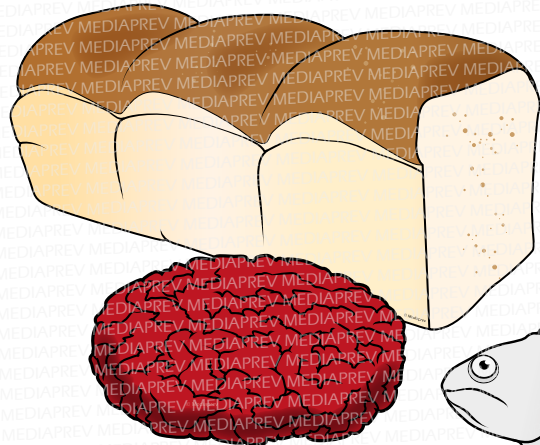
# LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE





# LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

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



# LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

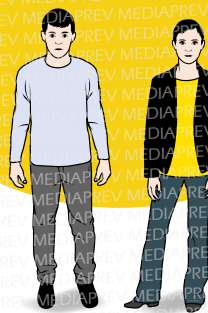
## Les défaillances de la chaîne de production alimentaire



# LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

## Les défaillances de la chaîne de production alimentaire

**Dangereuses  
pour le  
consommateur**

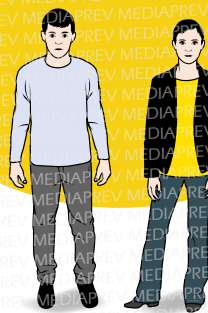




# LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

## Les défaillances de la chaîne de production alimentaire

**Dangereuses  
pour le  
consommateur**



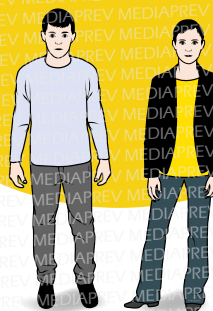
**Coûteuses  
pour la  
collectivité**



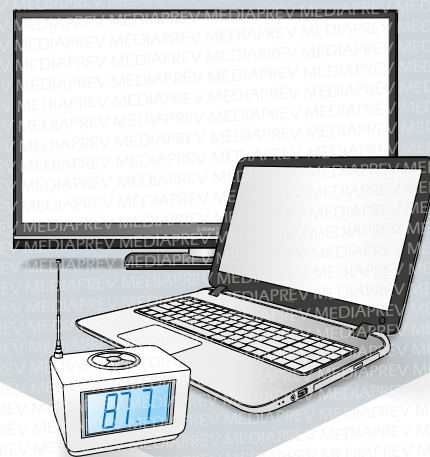
# LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

## Les défaillances de la chaîne de production alimentaire

**Dangereuses  
pour le  
consommateur**



**Médiatisation**



**Coûteuses  
pour la  
collectivité**

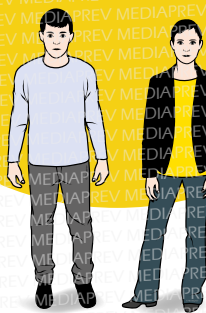




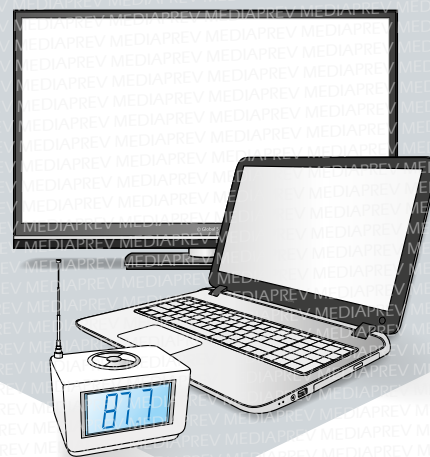
# LA CHAINE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

## Les défaillances de la chaine de production alimentaire

**Dangereuses  
pour le  
consommateur**



**Médiatisation**



**Coûteuses  
pour la  
collectivité**



**Accroissement des exigences de sécurité alimentaire  
des consommateurs**



# LÉGISLATION

## Professionnels

### Hyg. 1

**Rgt CE**

**852/2004**

Hygiène  
denrées  
alimentaires

### Hyg. 2

**Rgt CE**

**853/2004**

Règles  
spécifiques  
denrées  
animales

### Hyg. 3

**Rgt CE**

**183/2005**

Hygiène  
des aliments  
pour animaux

## Professionnels

### Hyg. 1

**Rgt CE**  
**852/2004**

Hygiène  
denrées  
alimentaires

### Hyg. 2

**Rgt CE**  
**853/2004**

Règles  
spécifiques  
denrées  
animales

### Hyg. 3

**Rgt CE**  
**183/2005**

Hygiène  
des aliments  
pour animaux

## Services de contrôle

### Co. 1

**Rgt CE**  
**882/2004**

Contrôles  
officiels

### Co. 2

**Rgt CE**  
**854/2004**

Règles  
spécifiques pour  
l'organisation  
des contrôles  
officiels des  
denrées origine  
animales pour  
alimentation  
humaine



## Professionnels

### Hyg. 1

**Rgt CE  
852/2004**

Hygiène  
denrées  
alimentaires

### Hyg. 2

**Rgt CE  
853/2004**

Règles  
spécifiques  
denrées  
animales

### Hyg. 3

**Rgt CE  
183/2005**

Hygiène  
des aliments  
pour animaux

### Co. 1

**Rgt CE  
882/2004**

Contrôles  
officiels

### Co. 2

**Rgt CE  
854/2004**

Règles  
spécifiques pour  
l'organisation  
des contrôles  
officiels des  
denrées origine  
animales pour  
alimentation  
humaine

Règlement (CE) n° 178/2002 **FOOD LAW**

## Professionnels

### Hyg. 1

**Rgt CE  
852/2004**

Hygiène  
denrées  
alimentaires

### Hyg. 2

**Rgt CE  
853/2004**

Règles  
spécifiques  
denrées  
animales

### Hyg. 3

**Rgt CE  
183/2005**

Hygiène  
des aliments  
pour animaux

## Services de contrôle

### Co. 1

**Rgt CE  
882/2004**

Contrôles  
officiels

### Co. 2

**Rgt CE  
854/2004**

Règles  
spécifiques pour  
l'organisation  
des contrôles  
officiels des  
denrées origine  
animales pour  
alimentation  
humaine

## Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW

Analyse  
des risques



## Professionnels

### Hyg. 1

**Rgt CE  
852/2004**

Hygiène  
denrées  
alimentaires

### Hyg. 2

**Rgt CE  
853/2004**

Règles  
spécifiques  
denrées  
animales

### Hyg. 3

**Rgt CE  
183/2005**

Hygiène  
des aliments  
pour animaux

## Services de contrôle

### Co. 1

**Rgt CE  
882/2004**

Contrôles  
officiels

### Co. 2

**Rgt CE  
854/2004**

Règles  
spécifiques pour  
l'organisation  
des contrôles  
officiels des  
denrées origine  
animales pour  
alimentation  
humaine

## Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW

Analyse  
des risques

Principe de  
précaution

## Professionnels

### Hyg. 1

**Rgt CE**  
**852/2004**

Hygiène  
denrées  
alimentaires

### Hyg. 2

**Rgt CE**  
**853/2004**

Règles  
spécifiques  
denrées  
animales

### Hyg. 3

**Rgt CE**  
**183/2005**

Hygiène  
des aliments  
pour animaux

## Services de contrôle

### Co. 1

**Rgt CE**  
**882/2004**

Contrôles  
officiels

### Co. 2

**Rgt CE**  
**854/2004**

Règles  
spécifiques pour  
l'organisation  
des contrôles  
officiels des  
denrées origine  
animales pour  
alimentation  
humaine

## Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW

Analyse  
des risques

Principe de  
précaution

Principe de  
transparence



## Professionnels

### Hyg. 1

**Rgt CE  
852/2004**

Hygiène  
denrées  
alimentaires

### Hyg. 2

**Rgt CE  
853/2004**

Règles  
spécifiques  
denrées  
animales

### Hyg. 3

**Rgt CE  
183/2005**

Hygiène  
des aliments  
pour animaux

## Services de contrôle

### Co. 1

**Rgt CE  
882/2004**

Contrôles  
officiels

### Co. 2

**Rgt CE  
854/2004**

Règles  
spécifiques pour  
l'organisation  
des contrôles  
officiels des  
denrées origine  
animales pour  
alimentation  
humaine

## Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW

Analyse  
des risques

Principe de  
précaution

Principe de  
transparence

Principe  
d'innocuité



## Professionnels

### Hyg. 1

**Rgt CE  
852/2004**

Hygiène  
denrées  
alimentaires

### Hyg. 2

**Rgt CE  
853/2004**

Règles  
spécifiques  
denrées  
animales

### Hyg. 3

**Rgt CE  
183/2005**

Hygiène  
des aliments  
pour animaux

### Co. 1

**Rgt CE  
882/2004**

Contrôles  
officiels

### Co. 2

**Rgt CE  
854/2004**

Règles  
spécifiques pour  
l'organisation  
des contrôles  
officiels des  
denrées origine  
animales pour  
alimentation  
humaine

## Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW

Analyse  
des risques

Principe de  
précaution

Principe de  
transparence

Principe  
d'innocuité

CE 2073/2005 Critères microbiologiques

CE 2074/2005 Mesures d'application

CE 2075/2005 Contrôle de trichine dans les viandes

CE 2076/2005 Mesures transitoires

## Professionnels

### Hyg. 1

**Rgt CE  
852/2004**

Hygiène  
denrées  
alimentaires

### Hyg. 2

**Rgt CE  
853/2004**

Règles  
spécifiques  
denrées  
animales

### Hyg. 3

**Rgt CE  
183/2005**

Hygiène  
des aliments  
pour animaux

## Services de contrôle

### Co. 1

**Rgt CE  
882/2004**

Contrôles  
officiels

### Co. 2

**Rgt CE  
854/2004**

Règles  
spécifiques pour  
l'organisation  
des contrôles  
officiels des  
denrées origine  
animales pour  
alimentation  
humaine

## Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW

Analyse  
des risques

Principe de  
précaution

Principe de  
transparence

Principe  
d'innocuité

## PAQUET HYGIÈNE

CE 2073/2005 Critères microbiologiques

CE 2074/2005 Mesures d'application

CE 2075/2005 Contrôle de trichine dans les viandes

CE 2076/2005 Mesures transitoires



## Professionnels

### Hyg. 1

**Rgt CE  
852/2004**

Hygiène  
denrées  
alimentaires

### Hyg. 2

**Rgt CE  
853/2004**

Règles  
spécifiques  
denrées  
animales

### Hyg. 3

**Rgt CE  
183/2005**

Hygiène  
des aliments  
pour animaux

## Services de contrôle

### Co. 1

**Rgt CE  
882/2004**

Contrôles  
officiels

### Co. 2

**Rgt CE  
854/2004**

Règles  
spécifiques pour  
l'organisation  
des contrôles  
officiels des  
denrées origine  
animales pour  
alimentation  
humaine

## Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW

Analyse  
des risques

Principe de  
précaution

Principe de  
transparence

Principe  
d'innocuité

## PAQUET HYGIÈNE

Fixe les objectifs en laissant le choix  
des moyens techniques

CE 2073/2005 Critères microbiologiques

CE 2074/2005 Mesures d'application

CE 2075/2005 Contrôle de trichine dans les viandes

CE 2076/2005 Mesures transitoires

## Professionnels

### Hyg. 1

**Rgt CE  
852/2004**

Hygiène  
denrées  
alimentaires



### Hyg. 2

**Rgt CE  
853/2004**

Règles  
spécifiques  
denrées  
animales



### Hyg. 3

**Rgt CE  
183/2005**

Hygiène  
des aliments  
pour animaux



## Services de contrôle

### Co. 1

**Rgt CE  
882/2004**

Contrôles  
officiels



### Co. 2

**Rgt CE  
854/2004**

Règles  
spécifiques pour  
l'organisation  
des contrôles  
officiels des denrées  
origine animales  
pour alimentation  
humaine



**Règlement (CE) n° 178/2002 FOOD LAW**



Analyse  
des risques

Principe de  
précaution

Principe de  
transparence

Principe  
d'innocuité

## PAQUET HYGIÈNE

Fixe les objectifs en laissant le choix  
des moyens techniques

Chaque entreprise est responsable et doit mettre  
en place un moyen de contrôle.

**CE 2073/2005** Critères microbiologiques

**CE 2074/2005** Mesures d'application

**CE 2075/2005** Contrôle de trichine dans les viandes

**CE 2076/2005** Mesures transitoires



LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# OBJECTIFS



# OBJECTIFS



Identifier les dangers de contamination des aliments

# OBJECTIFS



Identifier les dangers de contamination des aliments



Comprendre le comportement d'un microbe



# OBJECTIFS



Identifier les dangers de contamination des aliments



Comprendre le comportement d'un microbe

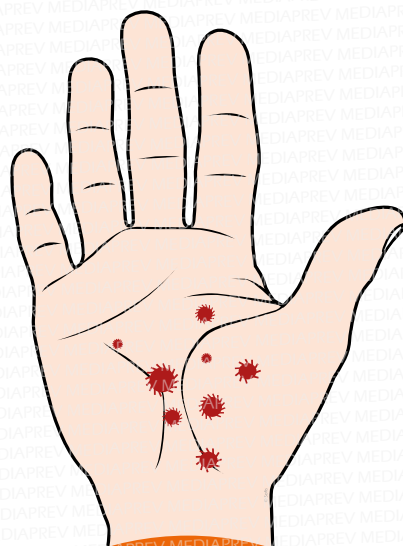


Comprendre la contamination croisée

# DIFFERENCE ENTRE RISQUE ET DANGER

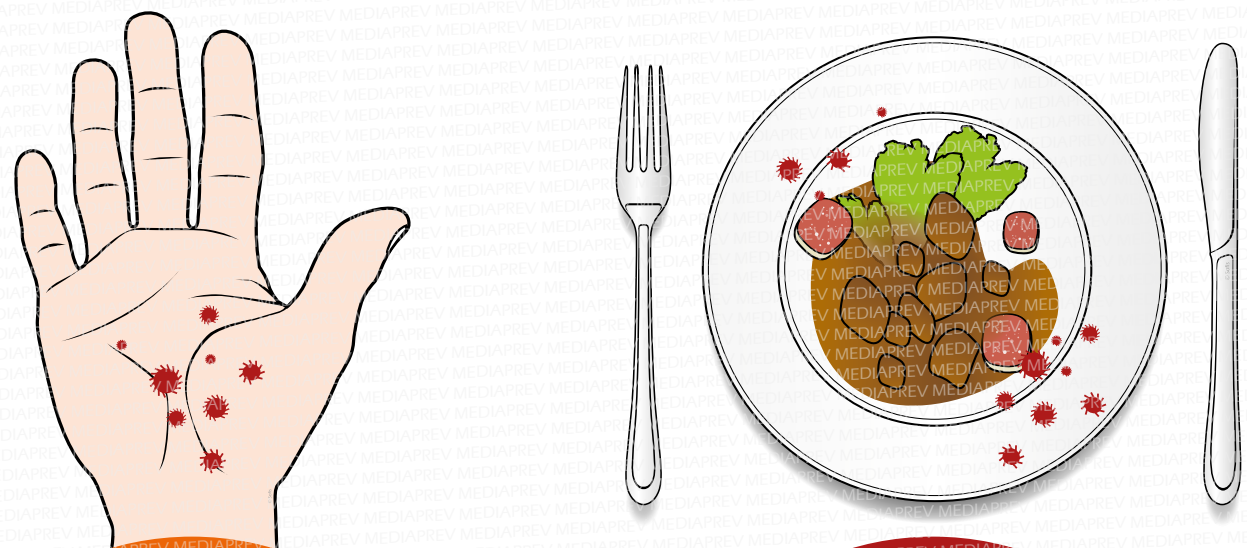


# DIFFERENCE ENTRE RISQUE ET DANGER



Risque

# DIFFERENCE ENTRE RISQUE ET DANGER

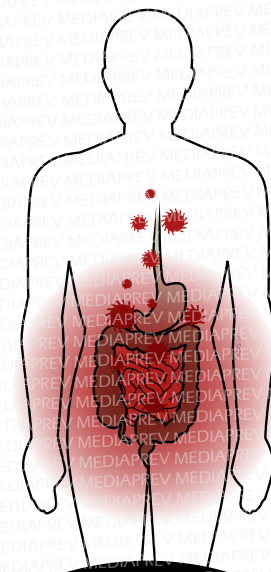
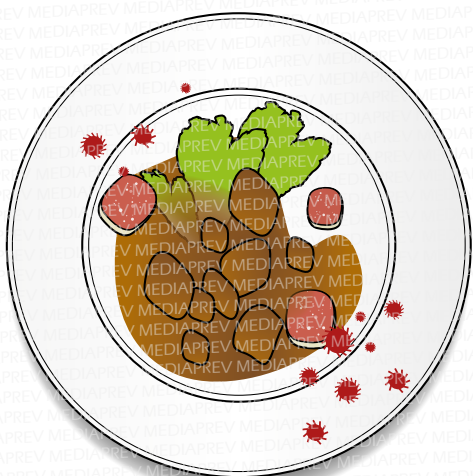
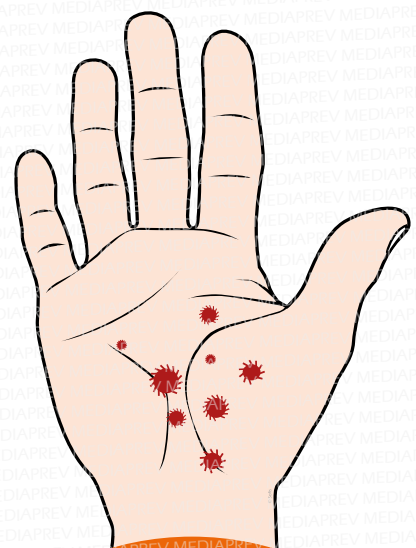


Risque

Danger



# DIFFERENCE ENTRE RISQUE ET DANGER



Risque

Danger

Consequences

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Aiguille



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Insecticides



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Contamination  
chimique

Insecticides

Contamination  
Biologique

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Boucle d'oreille



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Contamination  
chimique

Insecticides

Contamination  
Biologique

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Bijoux



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination  
chimique

Insecticides

Contamination  
Biologique

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Solvant



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Contamination  
Biologique

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Moisissures



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Contamination  
Biologique

Moisissures

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Levures



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Contamination  
Biologique

Moisissures

Levures

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Médicament



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Contamination  
Biologique

Moisissures

Levures

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Produit de désinfection



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Contamination  
Biologique

Moisissures

Levures

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Cheveux



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

## Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

## Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

## Contamination Biologique

Moisissures

Levures

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Lubrifiant



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Contamination  
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Contamination  
Biologique

Moisissures

Levures

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Débris de verre



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

## Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

## Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

## Contamination Biologique

Moisissures

Levures

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Virus



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

## Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

## Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

## Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Bactéries



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

## Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

## Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

## Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique



Spray destiné au nettoyage



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

## Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

## Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

## Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Mains sales



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

## Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

## Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

## Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries

Mains sales

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Souris



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

## Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

## Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

## Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries

Mains sales

Souris

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination  
Physique

Contamination  
chimique

Contamination  
Biologique

?

Cutter



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

## Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Cutter

## Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

## Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries

Mains sales

Souris

# LES TYPES DE CONTAMINATIONS

**DANGER  
PHYSIQUE**





# LES TYPES DE CONTAMINATIONS

**DANGER  
PHYSIQUE**

**DANGER  
CHIMIQUE**



# LES TYPES DE CONTAMINATIONS

**DANGER  
PHYSIQUE**



**DANGER  
CHIMIQUE**



**DANGER  
BIOLOGIQUE**





LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

DANGER PHYSIQUE

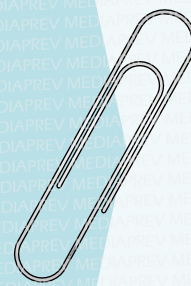
# DANGER PHYSIQUE

Ce sont des  
objets étrangers  
présents dans  
les aliments



# DANGER PHYSIQUE

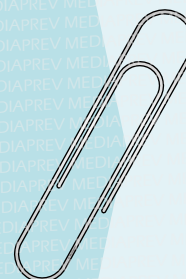
Morceau  
de métal



Ce sont des  
objets étrangers  
présents dans  
les aliments

# DANGER PHYSIQUE

Morceau  
de métal



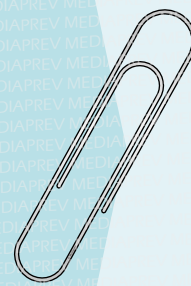
Casse  
une dent

Ce sont des  
objets étrangers  
présents dans  
les aliments



# DANGER PHYSIQUE

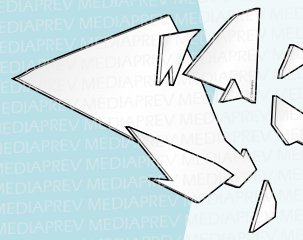
Morceau  
de métal



Casse  
une dent

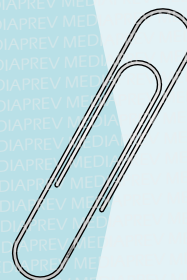
Ce sont des  
objets étrangers  
présents dans  
les aliments

Débris  
de verre



# DANGER PHYSIQUE

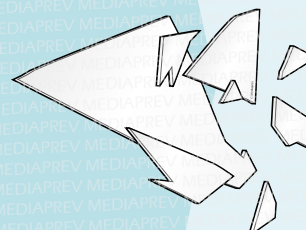
Morceau  
de métal



Casse  
une dent

Ce sont des  
objets étrangers  
présents dans  
les aliments

Débris  
de verre



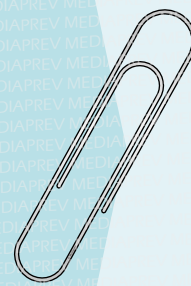
Perfore le  
système digestif



LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# DANGER PHYSIQUE

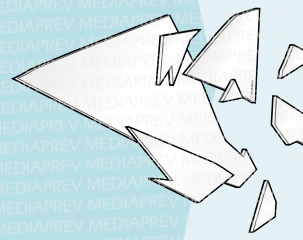
Morceau  
de métal



Casse  
une dent

Ce sont des  
objets étrangers  
présents dans  
les aliments

Débris  
de verre



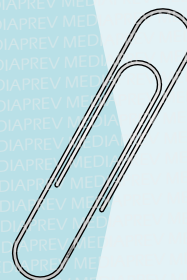
Perfore le  
système digestif

Cheveux  
Insectes



# DANGER PHYSIQUE

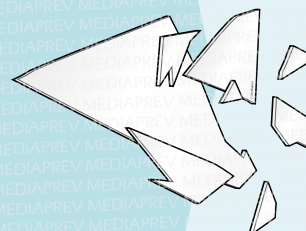
Morceau  
de métal



Casse  
une dent

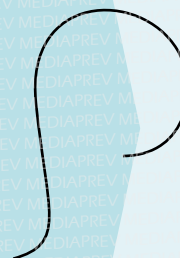
Ce sont des  
objets étrangers  
présents dans  
les aliments

Débris  
de verre



Perfore le  
système digestif

Cheveux  
Insectes



Dégoûte



# QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?

# QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?

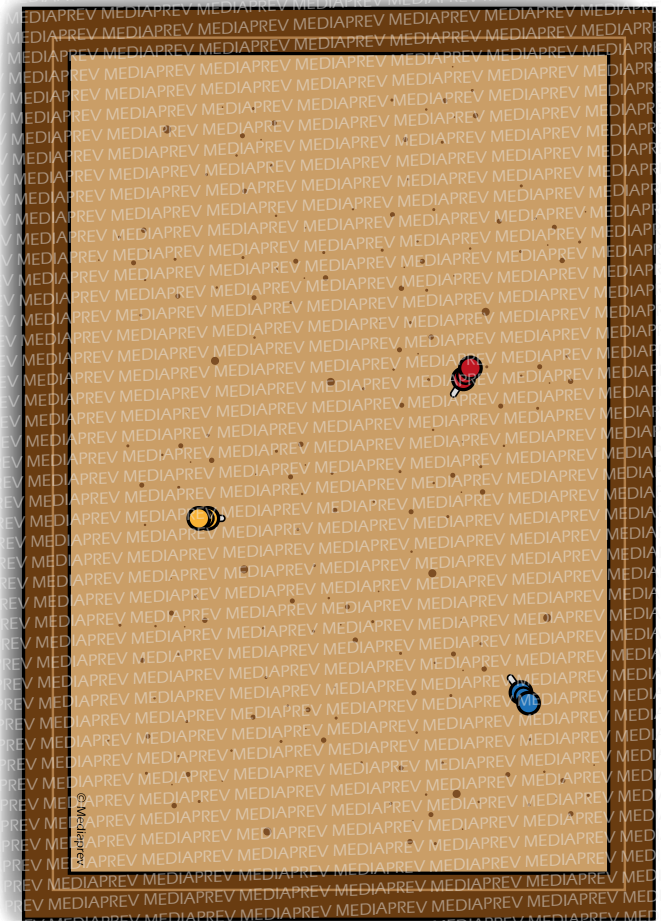
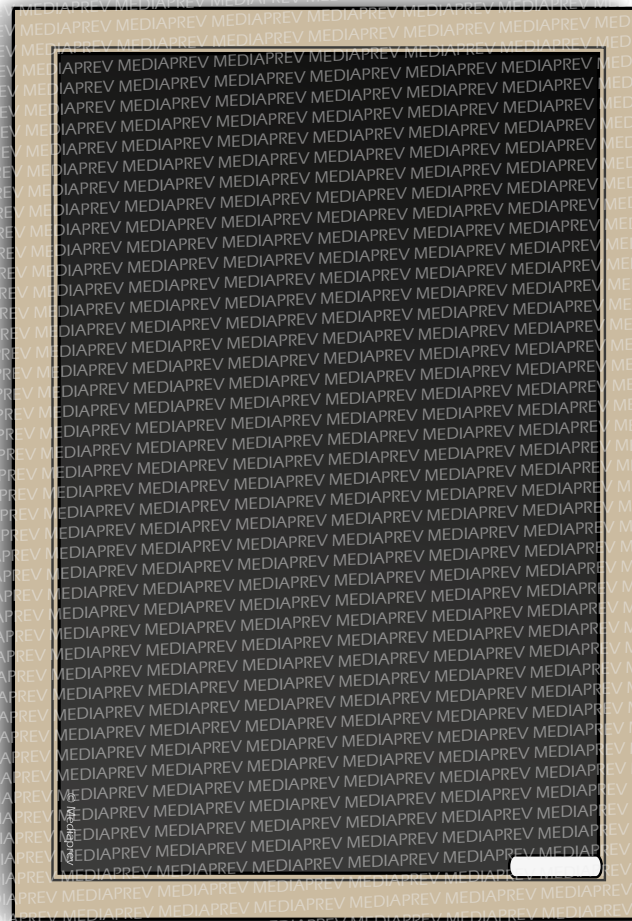




# QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?

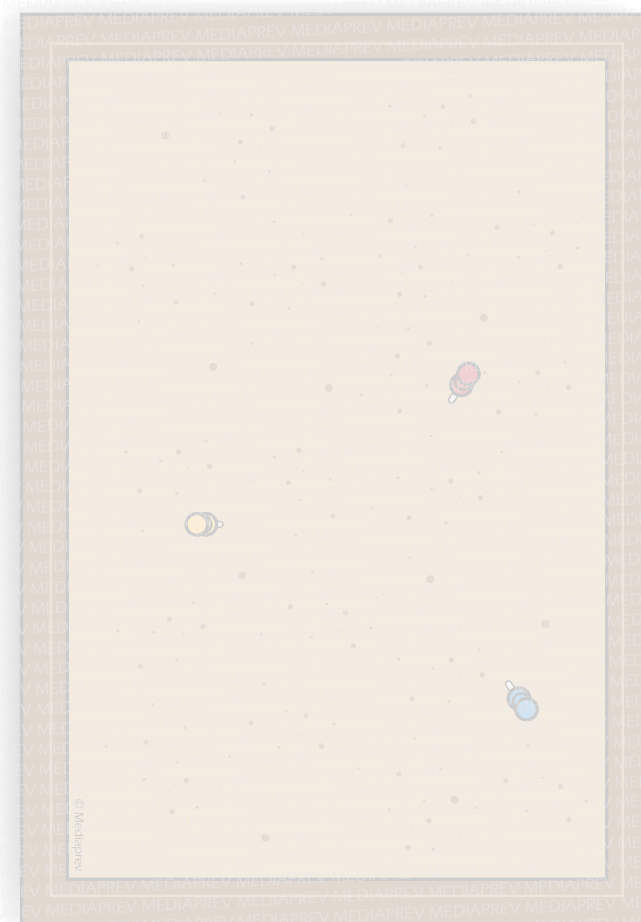
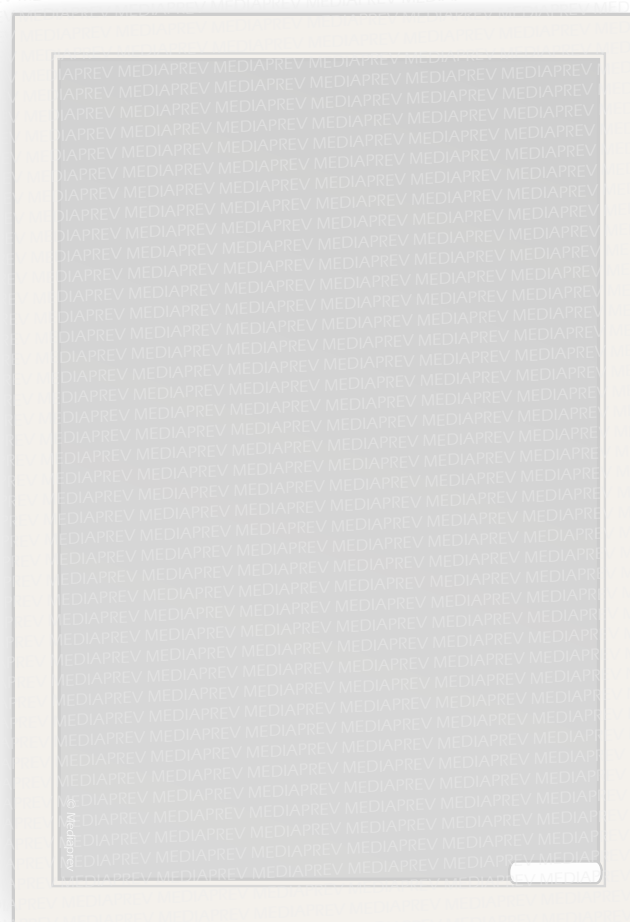
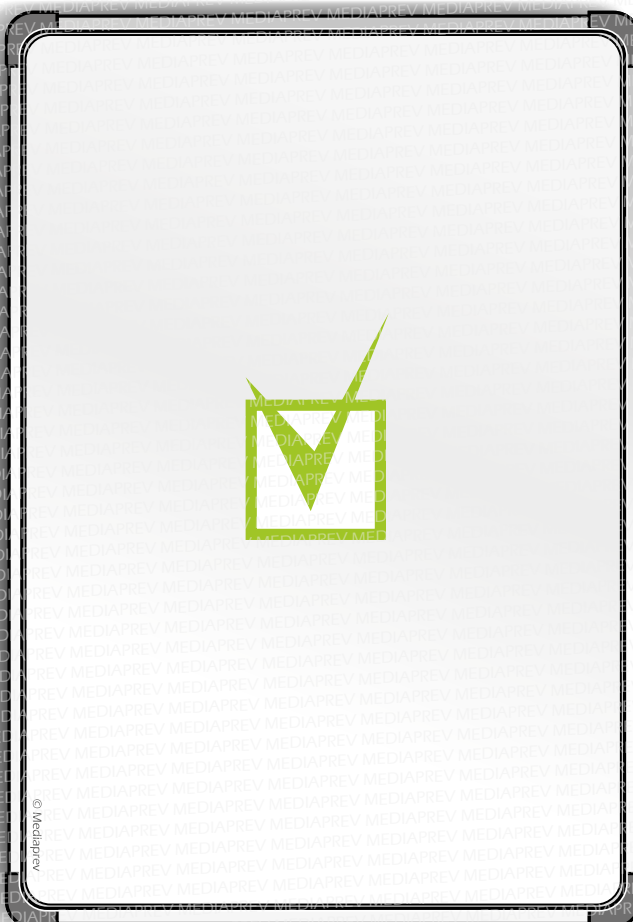


# QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?





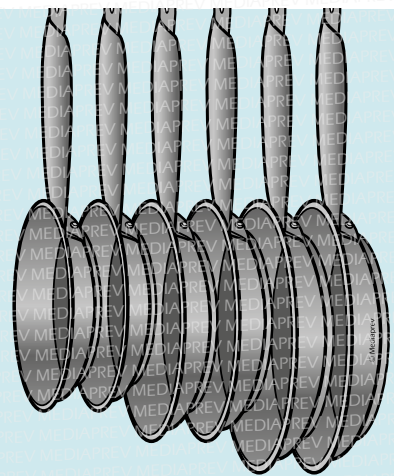
# QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?



# COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?

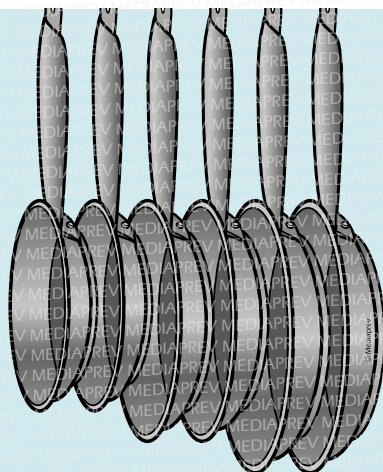


# COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?



Être  
ordonné

# COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?



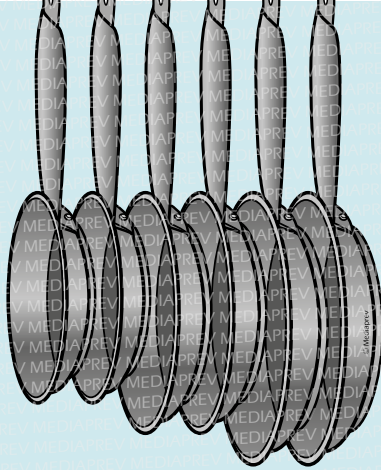
**Être  
ordonné**



**Éliminer  
les objets  
non  
nécessaires**



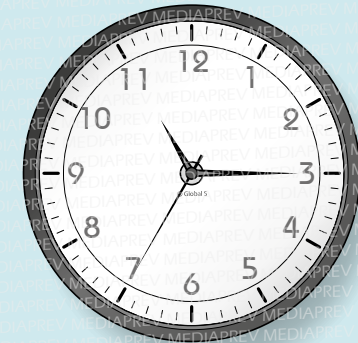
# COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?



**Être  
ordonné**



**Éliminer  
les objets  
non  
nécessaires**



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

# DANGER CHIMIQUE



# DANGER CHIMIQUE



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



# DANGER CHIMIQUE



**DANGER**



# DANGER CHIMIQUE

Table de travail  
**mal rincée**  
après nettoyage  
et désinfection



**DANGER**

# DANGER CHIMIQUE

Table de travail  
**mal rincée**  
après nettoyage  
et désinfection



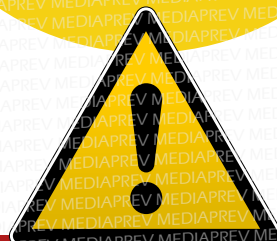
**DANGER**

**Mauvaise  
utilisation  
d'un spray**



# DANGER CHIMIQUE

Table de travail  
**mal rincée**  
après nettoyage  
et désinfection



**DANGER**

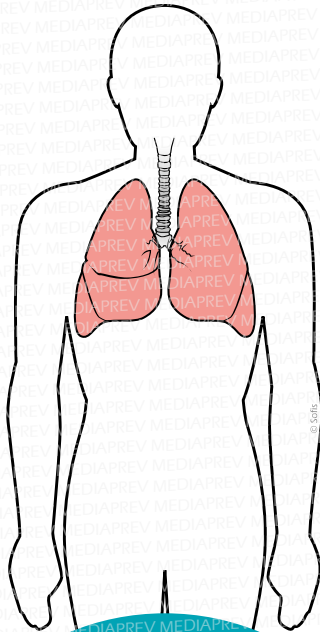
**Mauvaise  
utilisation  
d'un spray**

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

# CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES

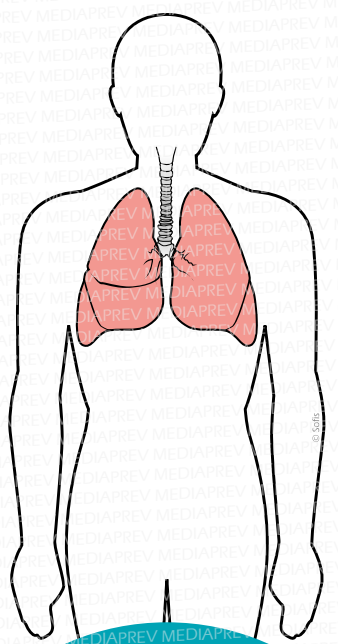


# CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES

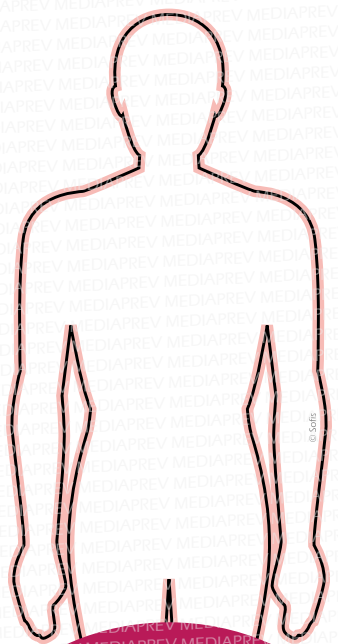


Voies  
aériennes  
(par les  
poumons)

# CONSEQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES



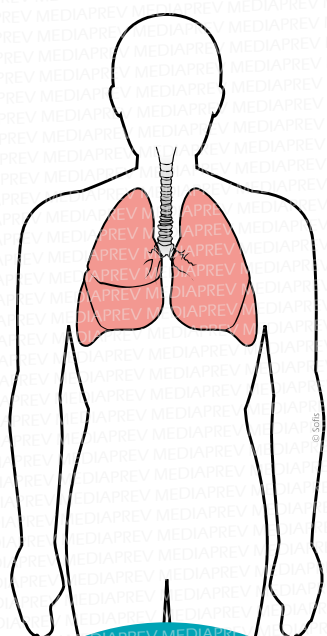
**Voies  
aériennes**  
(par les  
poumons)



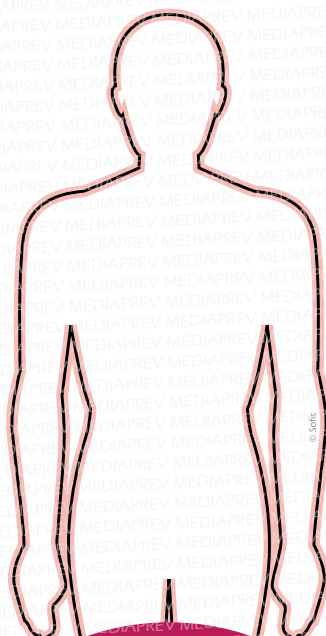
**Voie  
cutanée**  
(par la peau)



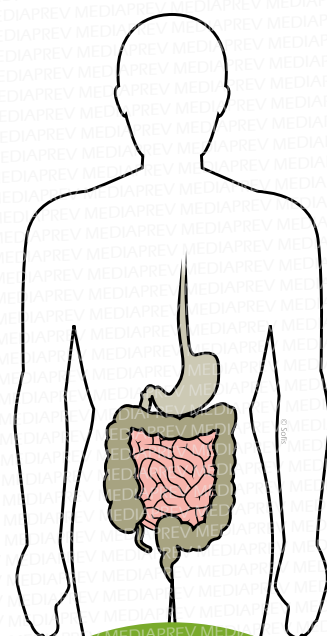
# CONSEQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES



**Voies  
aériennes**  
(par les  
poumons)



**Voie  
cutanée**  
(par la peau)



**Voies  
digestive**  
(par les  
intestins)

# COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?



# COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

**Interdire**



# COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdire

Insecticides





# COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdite

Insecticides

Pesticides



# COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

**Interdire**

**Interdire en zone de travail**

Insecticides

Pesticides





# COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

**Interdire**

Insecticides

Pesticides

**Interdire en zone de travail**

Lubrifiants pour machine



# COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

**Interdire**

**Interdire en zone de travail**

Insecticides

Lubrifiants pour machine

Pesticides

Peintures, solvants



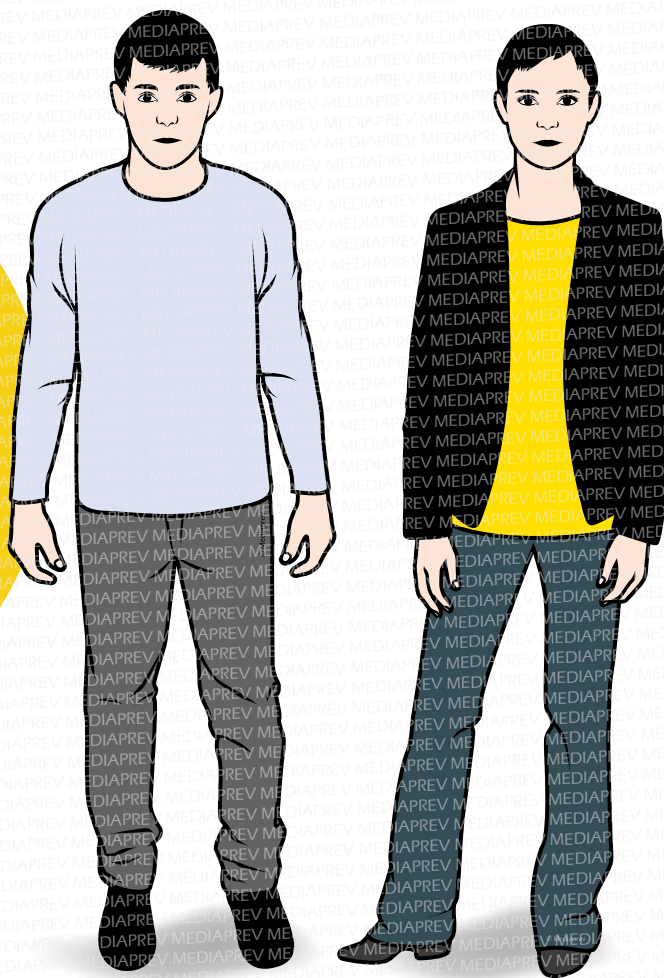


LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# DANGER BIOLOGIQUE

# DANGER BIOLOGIQUE

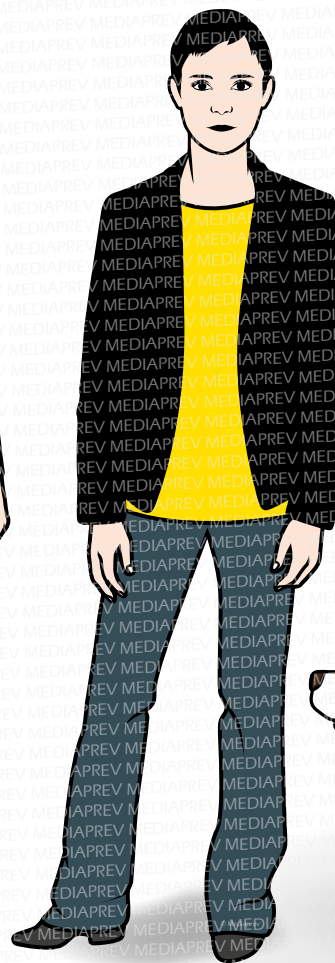
**L'homme  
est la plus  
grande source  
de contamination  
surtout par les  
mains**





# DANGER BIOLOGIQUE

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



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



# DANGER BIOLOGIQUE



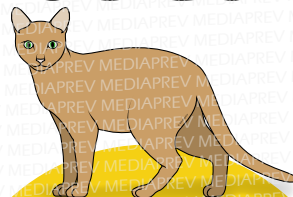
Rat  
Vaccine  
Spirillose



# DANGER BIOLOGIQUE



**Rat**  
**Vaccine**  
**Spirillose**

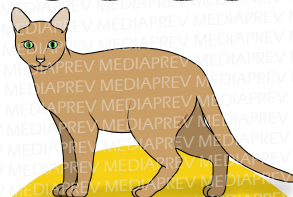


**Chat**  
**Vaccine**  
**Bartonellose**  
**(griffes du chat)**  
**Toxoplasmose**  
**Pasteurellose**

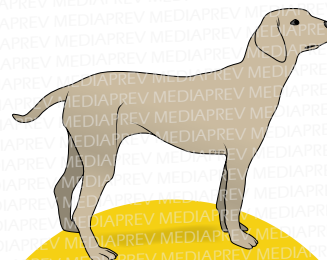
# DANGER BIOLOGIQUE



**Rat**  
Vaccine  
Spirillose



**Chat**  
Vaccine  
Bartonellose  
(griffes du chat)  
Toxoplasmose  
Pasteurellose



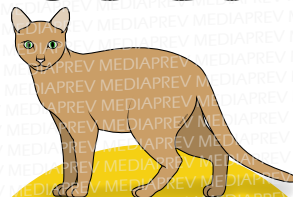
**Chien**  
Pasteurellose  
Encéphalite à tique  
Maladie de Lyme  
Rage



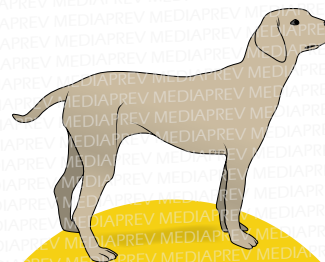
# DANGER BIOLOGIQUE



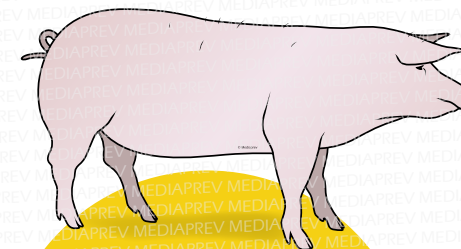
**Rat**  
Vaccine  
Spirillose



**Chat**  
Vaccine  
Bartonellose  
(griffes du chat)  
Toxoplasmose  
Pasteurellose



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



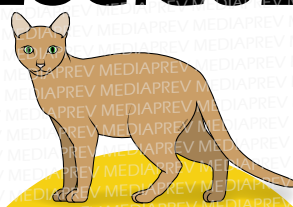
**Porc**  
Toxoplasmose  
Salmonellose  
Rouget  
Brucellose

LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

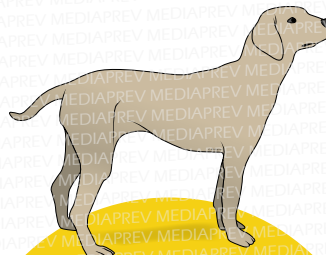
# DANGER BIOLOGIQUE



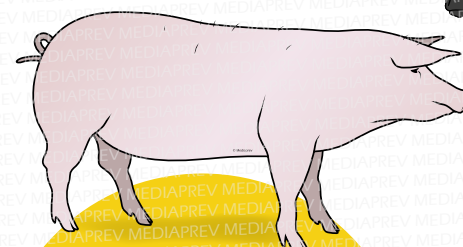
**Rat**  
Vaccine  
Spirillose



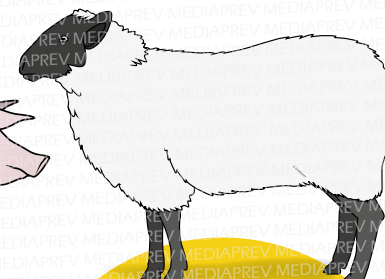
**Chat**  
Vaccine  
Bartonellose  
(griffes du chat)  
Toxoplasmose  
Pasteurellose



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



**Porc**  
Toxoplasmose  
Salmonellose  
Rouget  
Brucellose



**Mouton**  
Fièvre Q  
Brucellose  
Echyma



LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

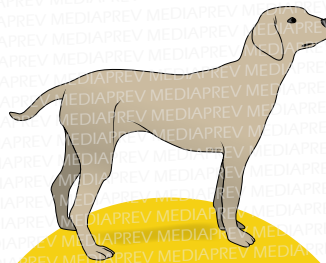
# DANGER BIOLOGIQUE



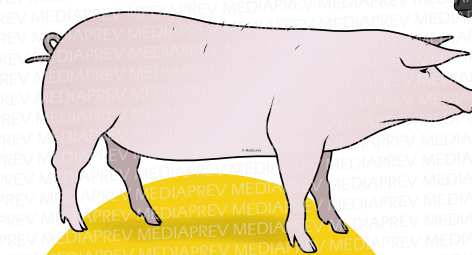
**Rat**  
Vaccine  
Spirillose



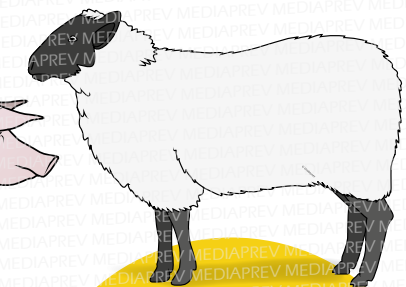
**Chat**  
Vaccine  
Bartonellose  
(griffes du chat)  
Toxoplasmose  
Pasteurellose



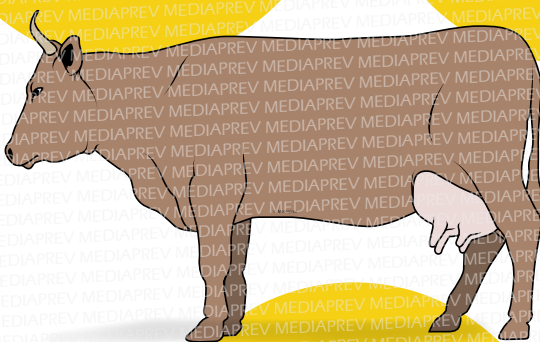
**Chien**  
Pasteurellose  
Encéphalite à tique  
Maladie de Lyme  
Rage



**Porc**  
Toxoplasmose  
Salmonellose  
Rouget  
Brucellose



**Mouton**  
Fièvre Q  
Brucellose  
Echyma

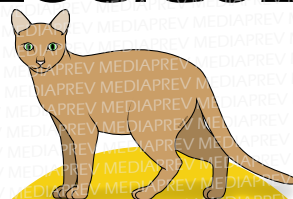


**Vache**  
Fièvre Q  
Brucellose  
Salmonellose  
ESB

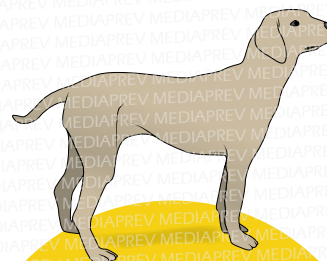
# DANGER BIOLOGIQUE



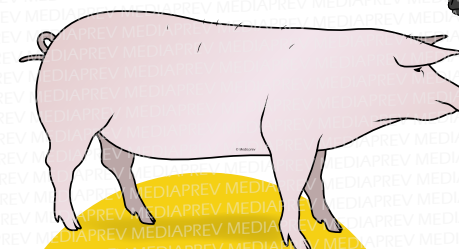
**Rat**  
Vaccine  
Spirillose



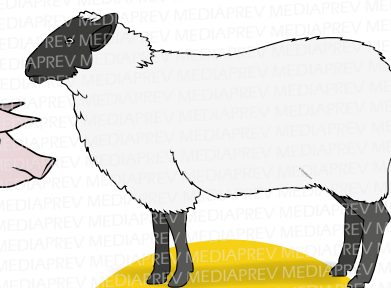
**Chat**  
Vaccine  
Bartonellose  
(griffes du chat)  
Toxoplasmose  
Pasteurellose



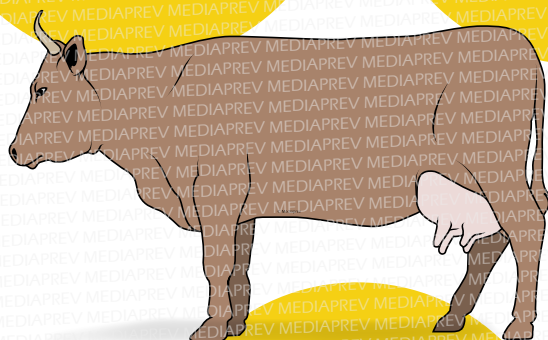
**Chien**  
Pasteurellose  
Encéphalite à tique  
Maladie de Lyme  
Rage



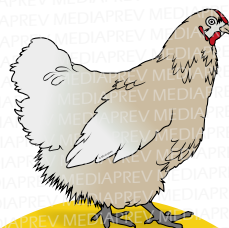
**Porc**  
Toxoplasmose  
Salmonellose  
Rouget  
Brucellose



**Mouton**  
Fièvre Q  
Brucellose  
Echyma



**Vache**  
Fièvre Q  
Brucellose  
Salmonellose  
ESB



**Volaille**  
Grippe aviaire  
Campylobactériose  
Salmonellose



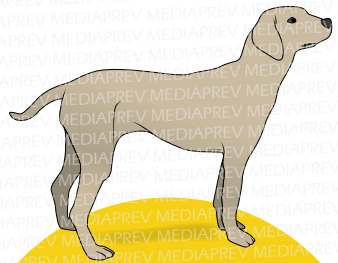
# DANGER BIOLOGIQUE



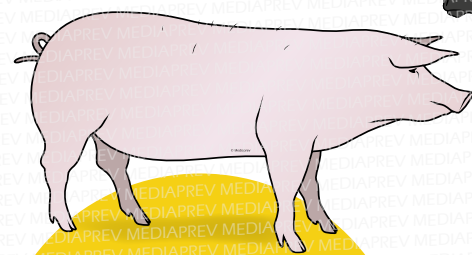
**Rat**  
Vaccine  
Spirillose



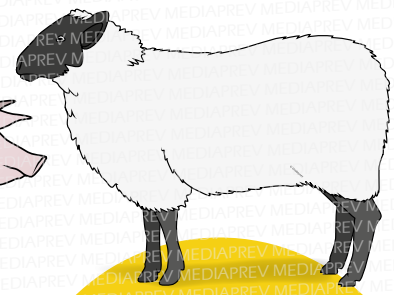
**Chat**  
Vaccine  
Bartonellose  
(griffes du chat)  
Toxoplasmose  
Pasteurellose



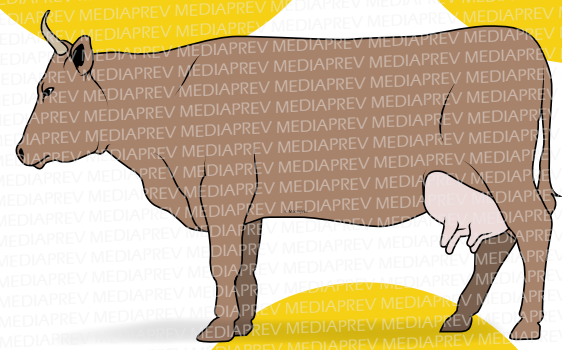
**Chien**  
Pasteurellose  
Encéphalite à tique  
Maladie de Lyme  
Rage



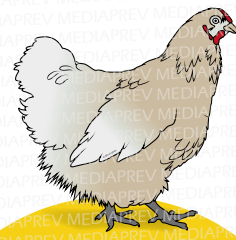
**Porc**  
Toxoplasmose  
Salmonellose  
Rouget  
Brucellose



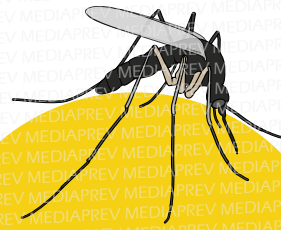
**Mouton**  
Fièvre Q  
Brucellose  
Echyma



**Vache**  
Fièvre Q  
Brucellose  
Salmonellose  
ESB



**Volaille**  
Grippe aviaire  
Campylobactériose  
Salmonellose

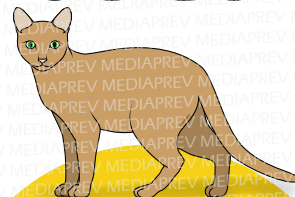


**Moustique**  
Fièvre du Nil  
Chikungunya

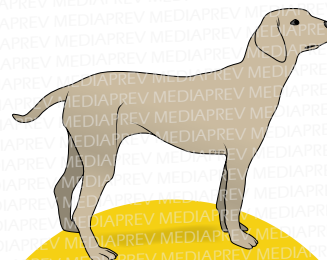
# DANGER BIOLOGIQUE



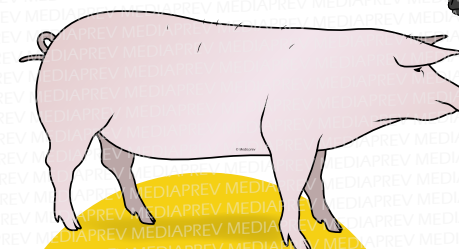
**Rat**  
Vaccine  
Spirillose



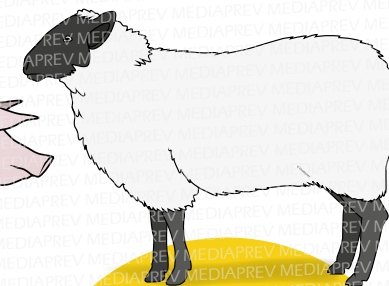
**Chat**  
Vaccine  
Bartonellose  
(griffes du chat)  
Toxoplasmose  
Pasteurellose



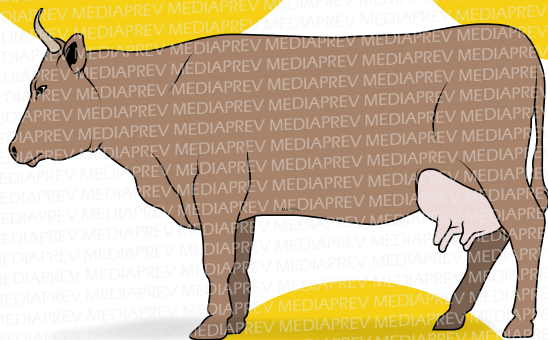
**Chien**  
Pasteurellose  
Encéphalite à tique  
Maladie de Lyme  
Rage



**Porc**  
Toxoplasmose  
Salmonellose  
Rouget  
Brucellose



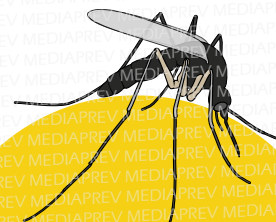
**Mouton**  
Fièvre Q  
Brucellose  
Echyma



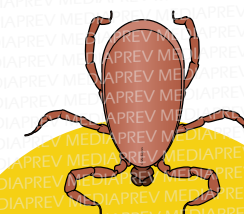
**Vache**  
Fièvre Q  
Brucellose  
Salmonellose  
ESB



**Volaille**  
Grippe aviaire  
Campylobactériose  
Salmonellose



**Moustique**  
Fièvre du Nil  
Chikungunya



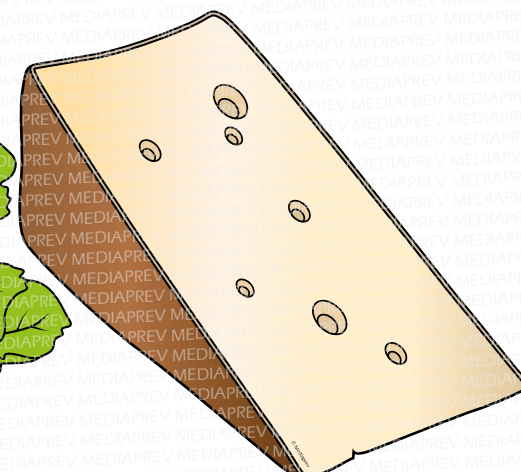
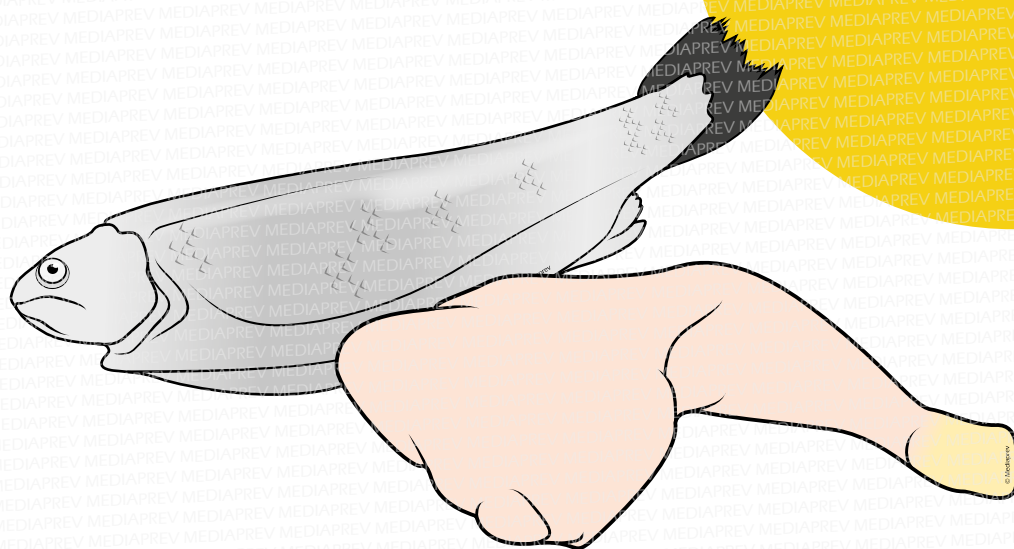
**Tique**  
Maladie de Lyme  
Encéphalite  
à tique



# DANGER BIOLOGIQUE

...ET LES ALIMENTS

Toxoplasmose  
Salmonellose  
Listériose



LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

QUIZ



# QUIZ

1

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

## QUIZ

1

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

A

Une cuisine

B

L'intestin

C

Le métro



## QUIZ

1

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

A

Une cuisine

B

L'intestin

C

Le métro

# QUIZ

2

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



## QUIZ

2

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

A

Les toilettes

B

L'éponge de la cuisine

C

Les poignées de porte

## QUIZ

2

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

A

Les toilettes

B

L'éponge de la cuisine

C

Les poignées de porte



# QUIZ

## 3 Les bactéries et les virus sont ils des microbes ?

## QUIZ

3

Les bactéries et les virus sont ils des microbes ?

A

Oui

B

Non



## QUIZ

3

# Les bactéries et les virus sont ils des microbes ?

A

Oui

B

Non

# QUIZ

4

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



## QUIZ

4

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

A

Oui

B

Non

## QUIZ

4

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

A

Oui

B

Non



# CONTAMINATION BIOLOGIQUE

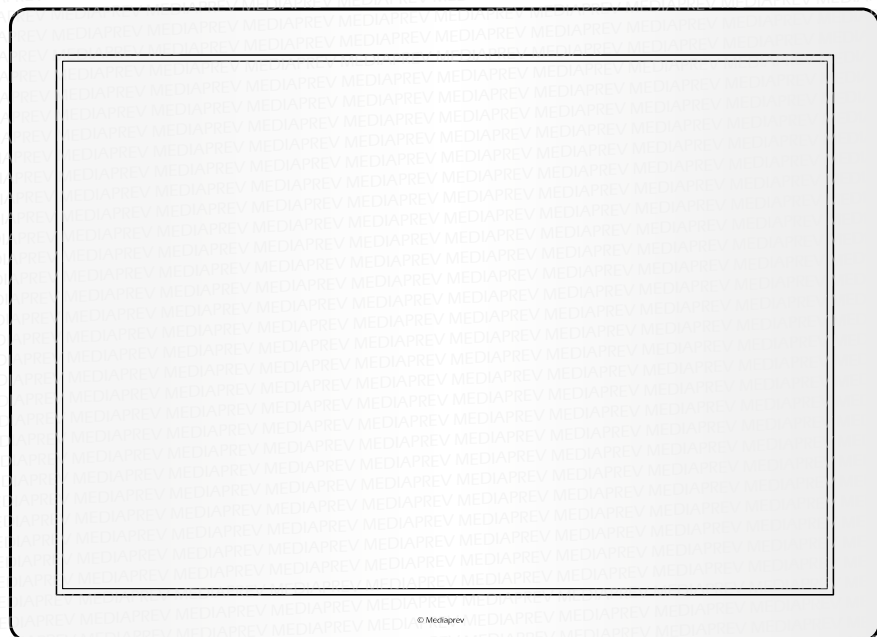
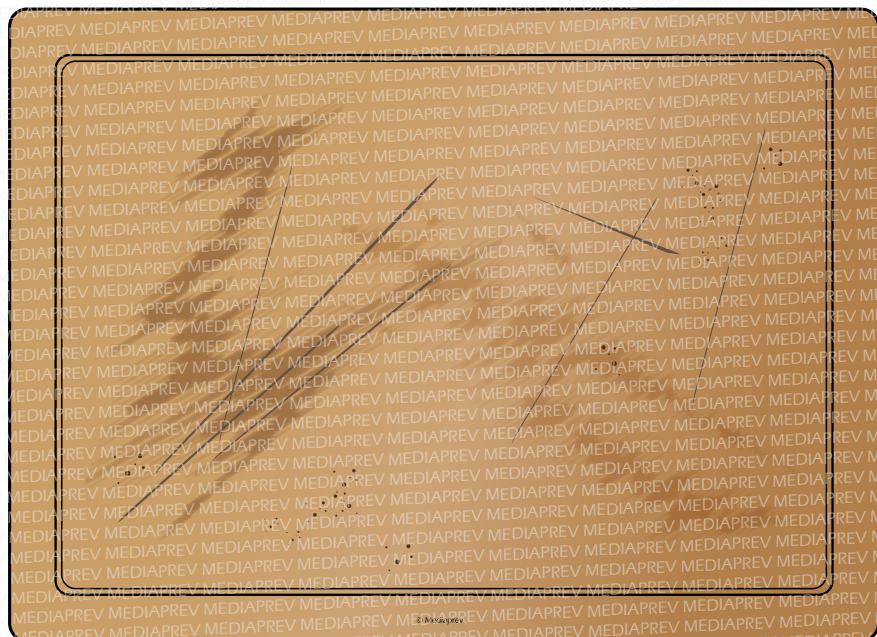
# CONTAMINATION BIOLOGIQUE

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



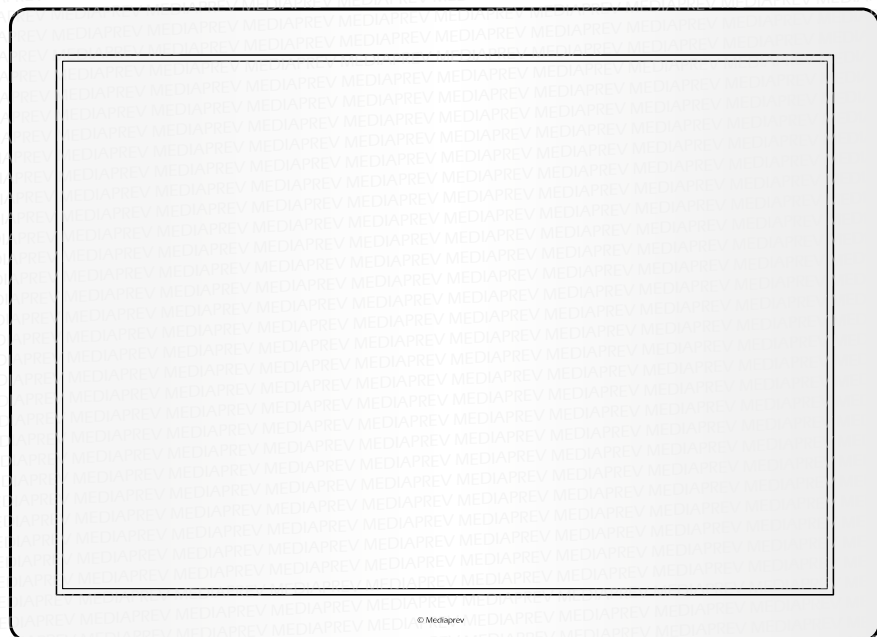
# CONTAMINATION BIOLOGIQUE

Quelle est  
la planche la  
plus sale ?



# CONTAMINATION BIOLOGIQUE

Le bois  
n'est pas toléré  
en cuisine





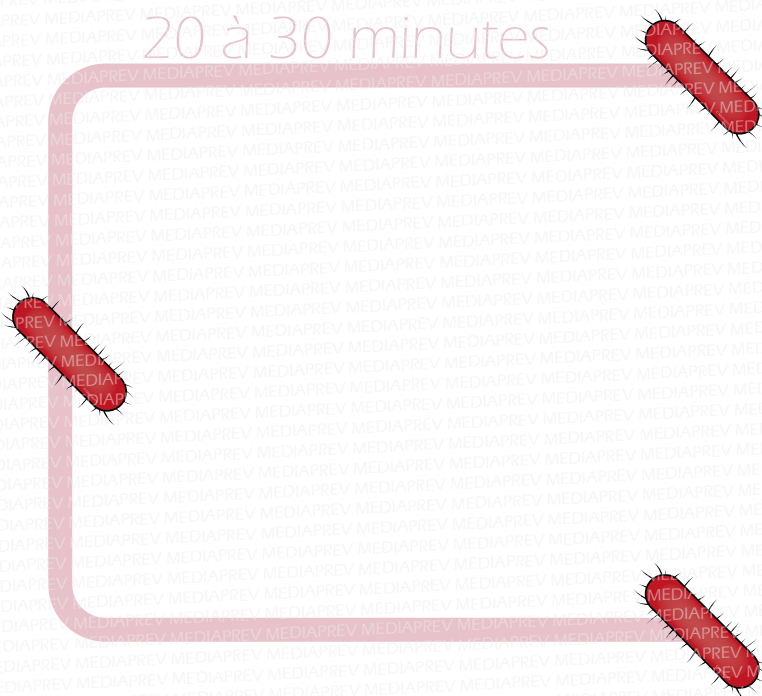
LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE



# DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE

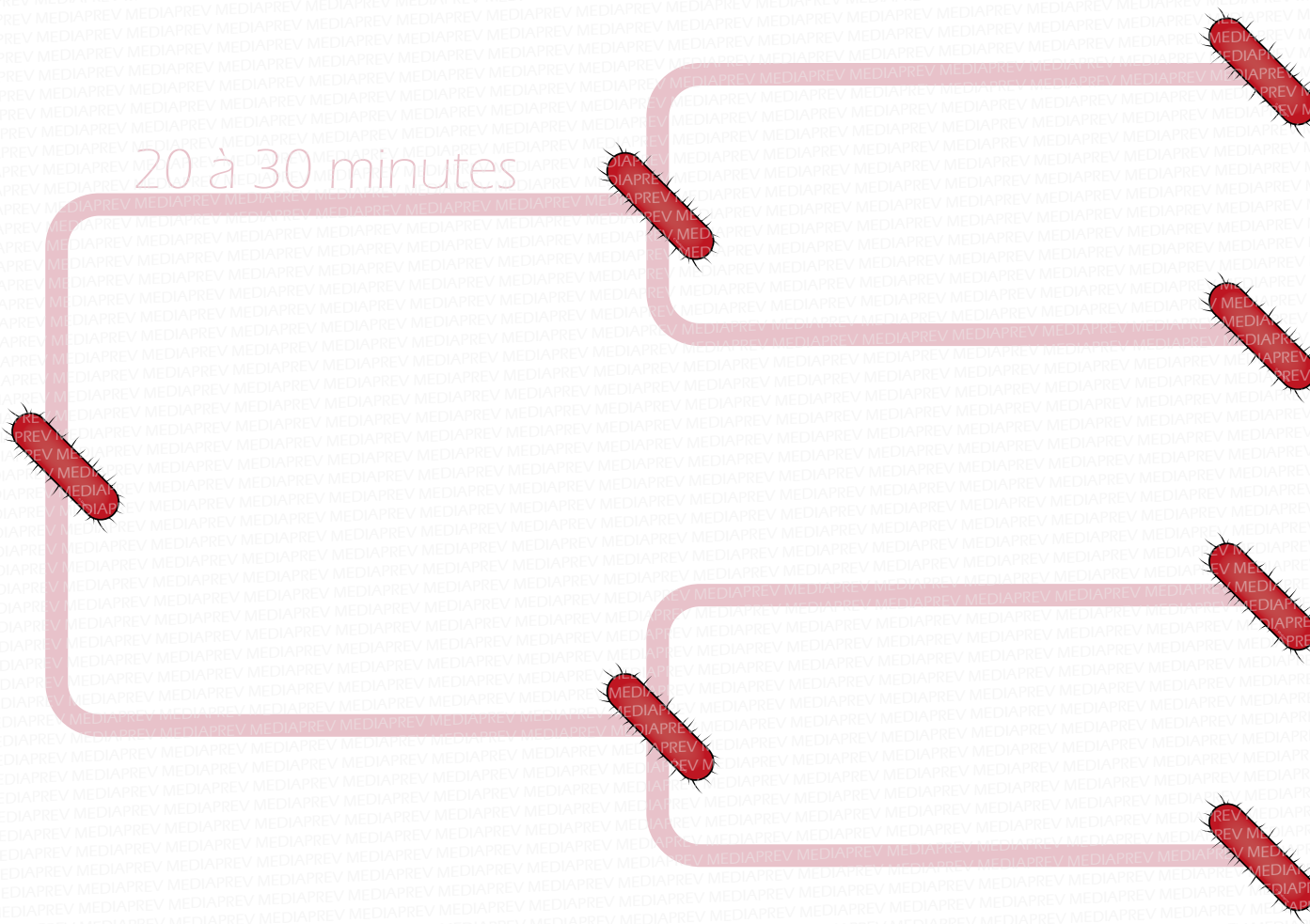
20 à 30 minutes





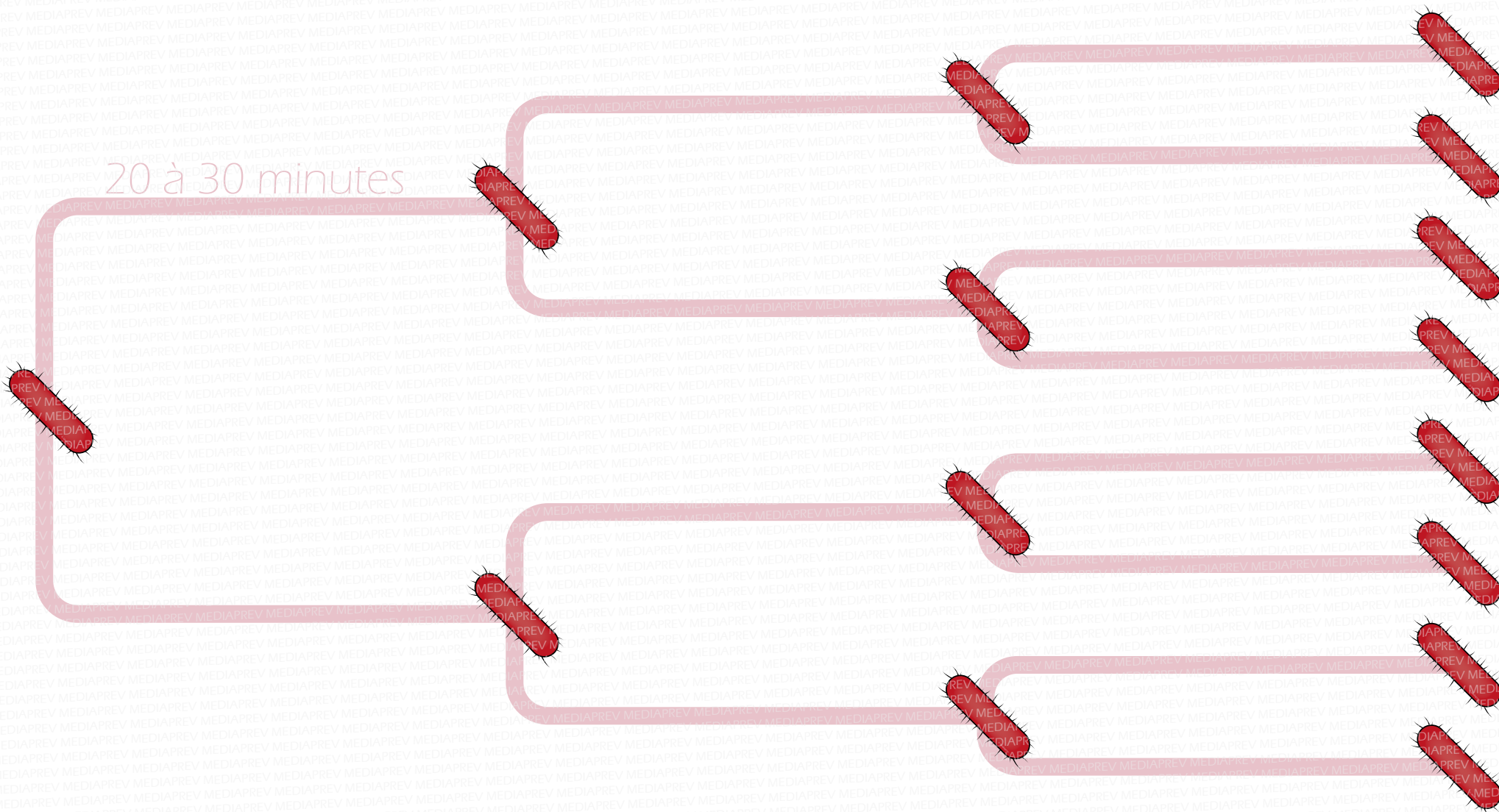
# DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE

20 à 30 minutes



# DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE

20 à 30 minutes





# DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE

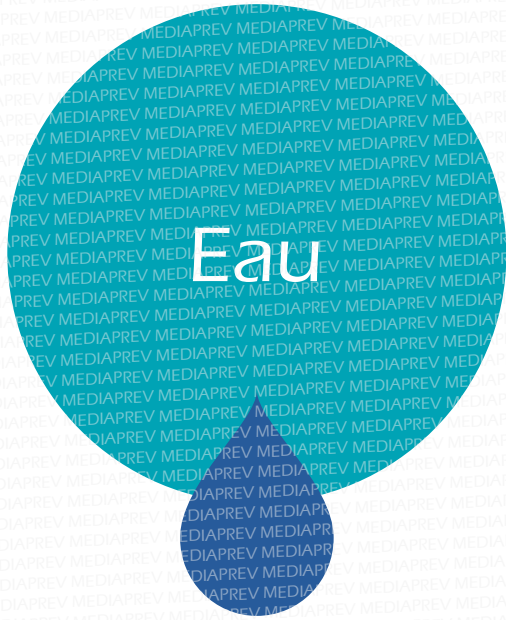


LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

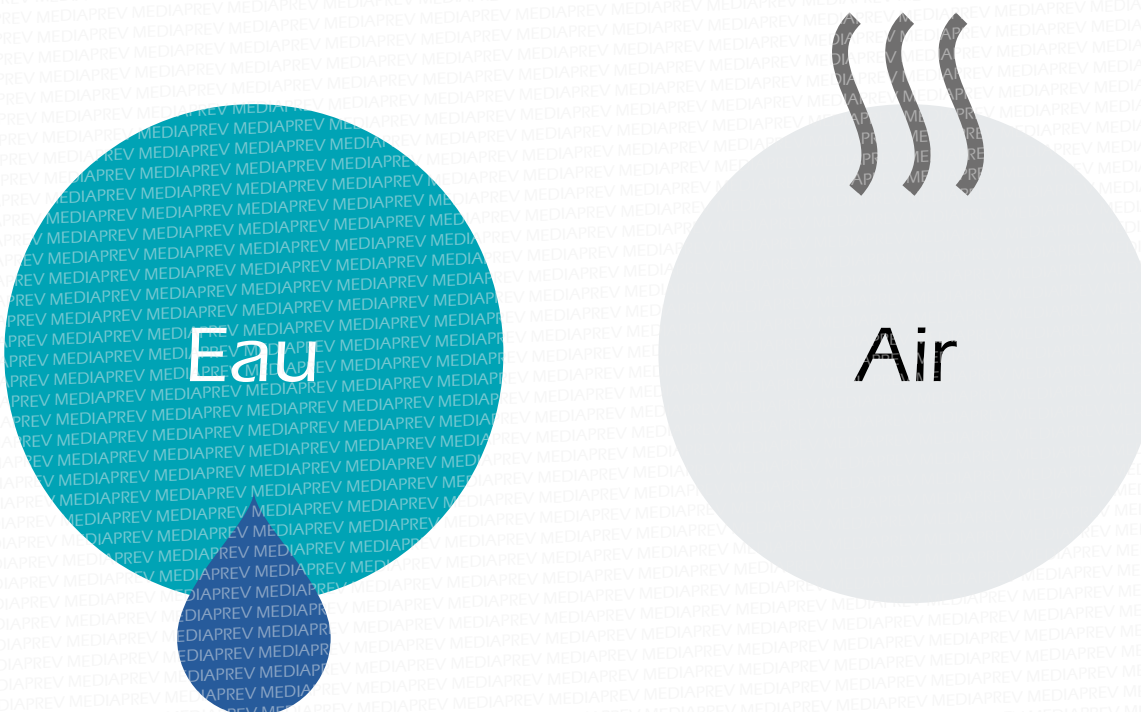
# VECTEUR DE DÉPLACEMENT



# VECTEUR DE DÉPLACEMENT



# VECTEUR DE DÉPLACEMENT





# VECTEUR DE DÉPLACEMENT



LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

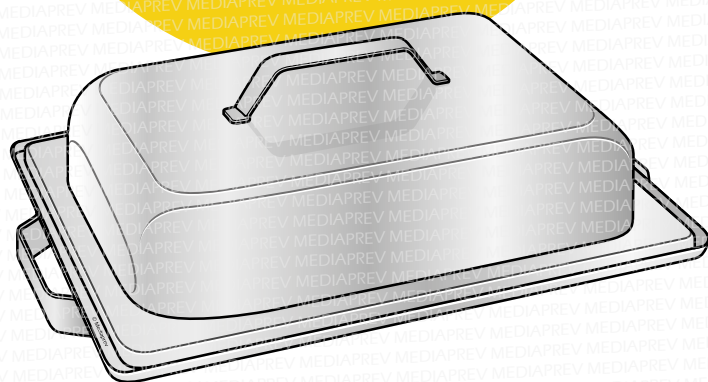
# POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



# POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



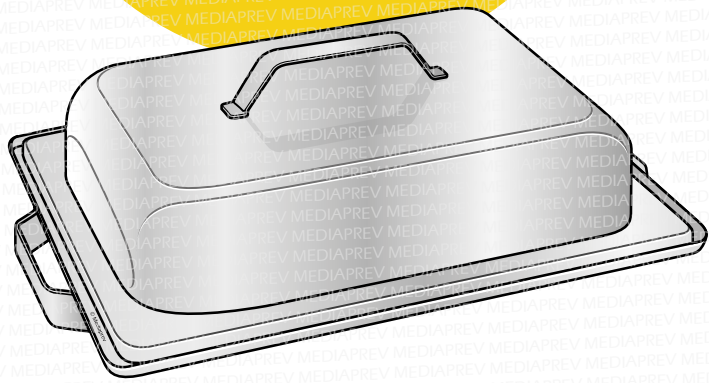
**Maintenir  
le matériel  
propre**



# POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



**Maintenir  
le matériel  
propre**



**Nettoyer et  
désinfecter les  
zones de travail**



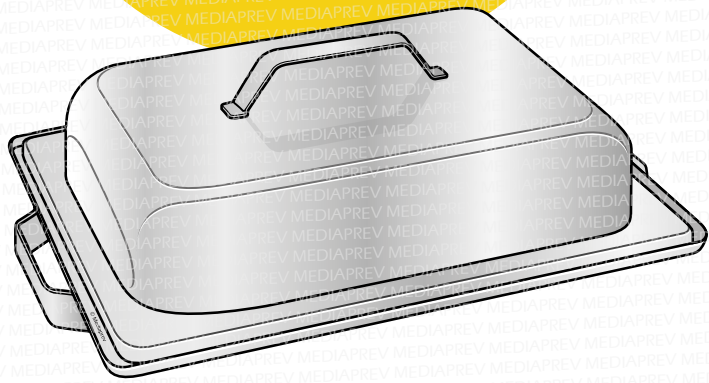


# LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

## POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



**Maintenir  
le matériel  
propre**



**Nettoyer et  
désinfecter les  
zones de travail**



**Laver vos  
mains toutes  
les 30 minutes**



# LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

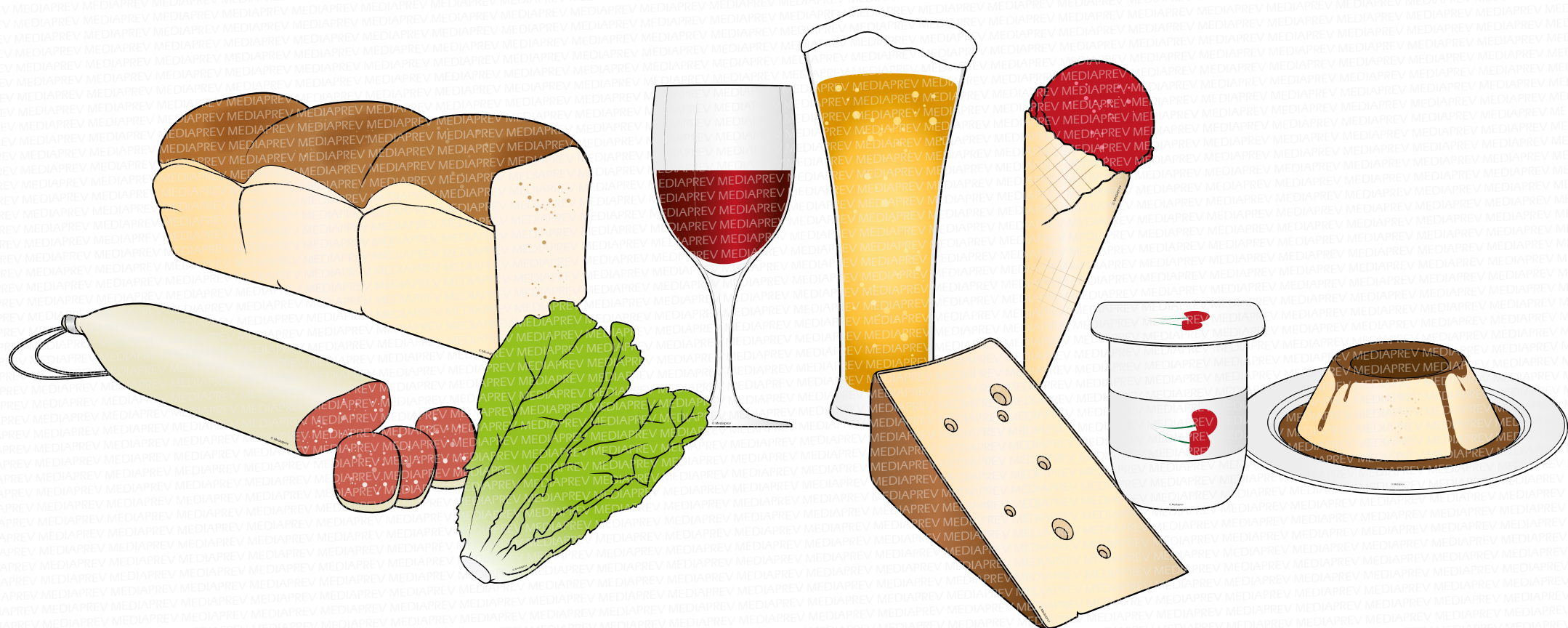


# LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

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

# LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

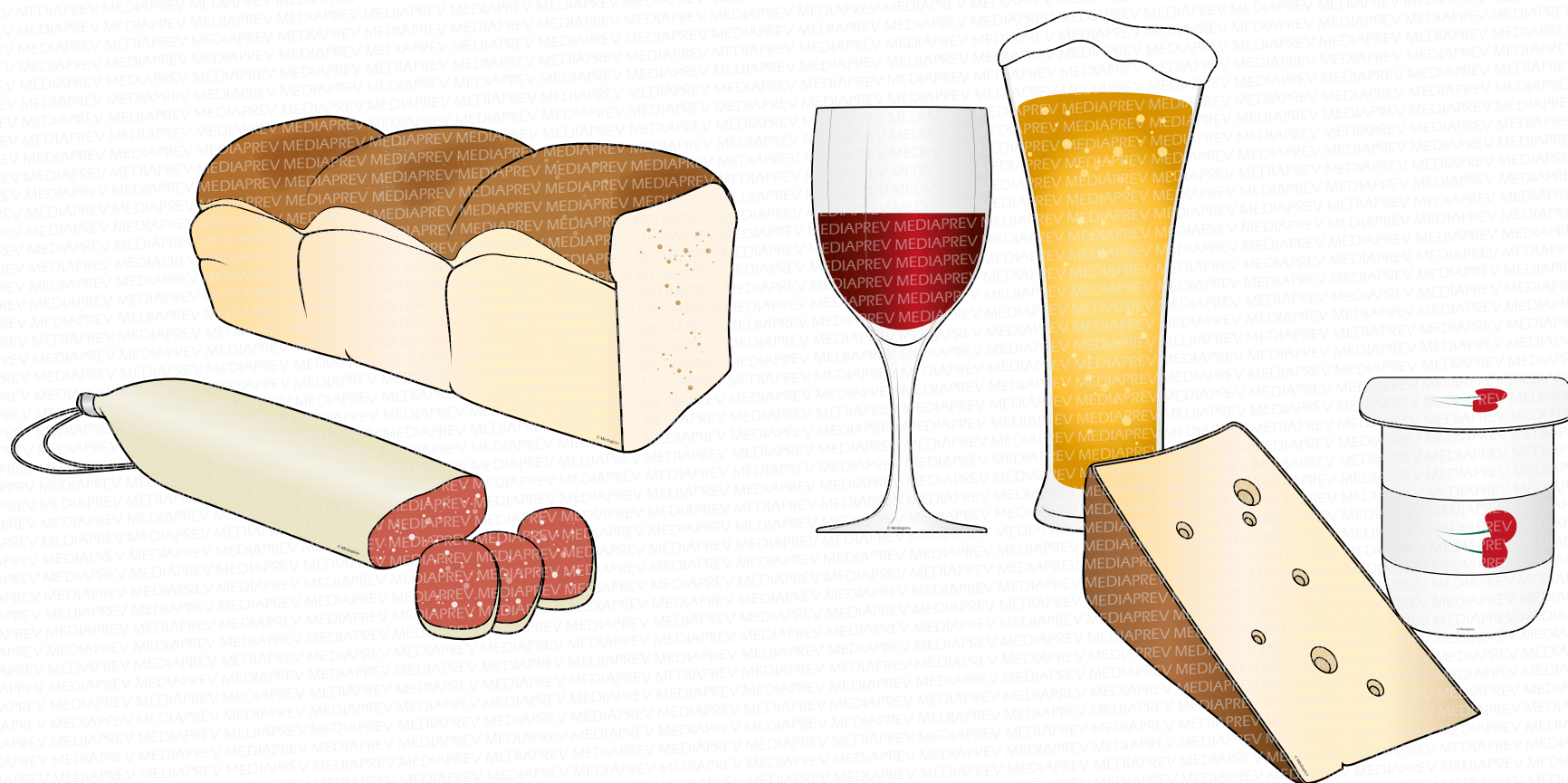
À votre avis, quels sont les aliments préparés en utilisant des microbes ?





# LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

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



LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# MICROBES UTILES



# MICROBES UTILES

Moississures

LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

MICROBES UTILES

Moississures

Bactéries  
Alimentaires



# MICROBES UTILES

Moississures

Bactéries  
Alimentaires

Levures

LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# MICROBES D'ALTÉRATION



# MICROBES D'ALTÉRATION

Aspect  
collant du  
jambon



# MICROBES D'ALTÉRATION

Aspect  
collant du  
jambon

Couleur  
verte sur la  
viande





# MICROBES D'ALTÉRATION

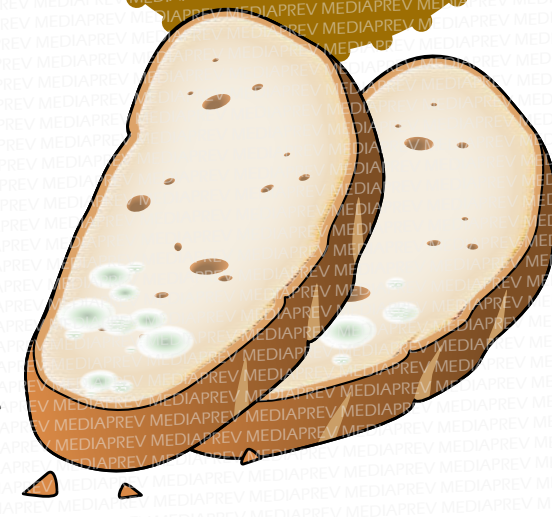
Aspect  
collant du  
jambon



Couleur  
verte sur la  
viande



Pourritures  
sur le pain  
ou sur les  
fruits



LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# MICROBES PATHOGENES



# MICROBES PATHOGENES

**MIA**  
Maladie infectieuse  
d'origine alimentaire

# MICROBES PATHOGENES

**MIA**  
Maladie infectieuse  
d'origine alimentaire

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



# PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA

# PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA

Salmonelles



# PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA

Salmonelles

Staphylocoques  
dorés

# PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA

Salmonelles

Clostridium  
Perfringens

Staphylocoques  
dorés



# PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA

Salmonelles

Clostridium  
Perfringens

Staphylocoques  
dorés

Clostridium  
Botulinum

LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

SALMONELLE





# SALMONELLE

## Origine

# SALMONELLE

## Origine

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



# SALMONELLE

## Origine

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

## Contamination

# SALMONELLE

## Origine

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

## Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)



# SALMONELLE

## Origine

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

## Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

# SALMONELLE

## Origine

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

## Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

Égouts



# SALMONELLE

## Origine

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

## Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

Égouts

Rongeurs et insectes



# SALMONELLE

## Origine

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

## Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

Égouts

Rongeurs et insectes

Sols mal nettoyés

LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# SALMONELLE

## Produits



# SALMONELLE

Carnés

Produits

LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# SALMONELLE

Carnés

Œufs

Produits



# SALMONELLE

Carnés

Œufs

Produits

Végétaux

# SALMONELLE

## Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)



LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# SALMONELLE

Carnés

Œufs

Produits

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)

Lutte

# SALMONELLE

## Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)

Hygiène Générale

## Lutte



# SALMONELLE

## Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)

## Lutte

Hygiène Générale

Bonnes Pratiques de Fabrication

# SALMONELLE

## Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)

## Lutte

Hygiène Générale

Bonnes Pratiques de Fabrication

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



# STAPHYLOCOQUES DORÉS

# STAPHYLOCOQUES DORÉS

## Origine



# STAPHYLOCOQUES DORÉS

Salive : gorge, nez

Origine

# STAPHYLOCOQUES DORÉS

Salive : gorge, nez

Origine

Plaies, infections



# STAPHYLOCOQUES DORÉS

Origine

Salive : gorge, nez

Plaies, infections

Contamination

# STAPHYLOCOQUES DORÉS

Origine

Salive : gorge, nez

Plaies, infections

Contamination

Préparation des aliments



# STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits

# STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits carnés, charcuterie, viande hachée

Produits



# STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits carnés, charcuterie, viande hachée

Desserts à base d'oeuf, lait

Produits

# STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits carnés, charcuterie, viande hachée

Desserts à base d'oeuf, lait

Produits

Plats cuisinés à l'avance



# STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits carnés, charcuterie, viande hachée

Desserts à base d'oeuf, lait

Produits

Plats cuisinés à l'avance

Produits réchauffés lentement et insuffisamment



# STAPHYLOCOQUES DORÉS

Lutte

# STAPHYLOCOQUES DORÉS

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

Lutte

# STAPHYLOCOQUES DORÉS

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

Lutte

Porter une tenue propre et adaptée.



# STAPHYLOCOQUES DORÉS

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

## Lutte

Porter une tenue propre et adaptée.

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

LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

## Origine



# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Intestins

Origine

# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Intestins

Origine

Selles

# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature



# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

Contamination

# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

## Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

## Contamination

Contamination fécale



# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

## Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

## Contamination

Contamination fécale

Éviscération



# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

## Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

## Contamination

Contamination fécale

Éviscération

Présence de spores sur végétaux

# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

## Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

## Contamination

Contamination fécale

Éviscération

Présence de spores sur végétaux

Légumes mal lavés



# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

## Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

## Contamination

Contamination fécale

Éviscération

Présence de spores sur végétaux

Légumes mal lavés

Balayage à sec



# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Produits

# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Aliments sous vide

Produits

# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

Produits



# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

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

Produits

# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

## Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

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

Produits réchauffés lentement



# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

## Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

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

Produits réchauffés lentement

Produits ayant une odeur désagréable



# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

## Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

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

Produits réchauffés lentement

Produits ayant une odeur désagréable

## Lutte

# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

## Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

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

Produits réchauffés lentement

Produits ayant une odeur désagréable

## Lutte

Éliminer les aliments rances, avec odeur suspecte



# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

## Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

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

Produits réchauffés lentement

Produits ayant une odeur désagréable

## Lutte

Éliminer les aliments rances, avec odeur suspecte

Maîtrise des conditions de stockage et refroidissement



# CLOSTRIDIUM BOTULINUM

# CLOSTRIDIUM BOTULINUM

## Origine



# CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Spore dans la nature

Origine

# CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Spore dans la nature

Origine

Intestins



# CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Spore dans la nature

Origine

Intestins

Contamination

# CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Spore dans la nature

Origine

Intestins

Contamination

Présent dans de nombreux milieux, très résistants



# CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits

# CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Produits

# CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Salaisons produits carnés et poissons  
insuffisamment traités et conservés



# CLOSTRIDIUM BOTULINUM

## Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Salaisons produits carnés et poissons  
insuffisamment traités et conservés

Produits ayant une odeur parfois rance et putride

# CLOSTRIDIUM BOTULINUM

## Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Salaisons produits carnés et poissons  
insuffisamment traités et conservés

Produits ayant une odeur parfois rance et putride

## Lutte



# CLOSTRIDIUM BOTULINUM

## Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Salaisons produits carnés et poissons  
insuffisamment traités et conservés

Produits ayant une odeur parfois rance et putride

## Lutte

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



# CLOSTRIDIUM BOTULINUM

## Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Salaisons produits carnés et poissons  
insuffisamment traités et conservés

Produits ayant une odeur parfois rance et putride

## Lutte

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

Maîtrise des conditions de fabrication traitements  
stérilisateurs, salaisons

LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)

# PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)





# PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)

Gastroenterites  
infantiles

Listériose

# PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)





# PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)





LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# MICROBES PATHOGENES

LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# MICROBES PATHOGENES

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

# L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI



# L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Où se trouve-t-elle ?

# L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Où se trouve-t-elle ?

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

# L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Où se trouve-t-elle ?

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

Comment se transmet-elle ?



# L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Où se trouve-t-elle ?

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

Comment se transmet-elle ?

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

# L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Où se trouve-t-elle ?

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

Comment se transmet-elle ?

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

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



# L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Quels sont les  
symptômes ?



# L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Diarrhées (parfois sanglantes)

Quels sont les  
symptômes?

# L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre

Quels sont les symptômes ?

# L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre

Vomissements

Quels sont les  
symptômes ?



# L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Quels sont les symptômes ?

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre

Vomissements

Douleurs abdominales

# L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Quels sont les symptômes ?

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre

Vomissements

Douleurs abdominales

Déshydratation

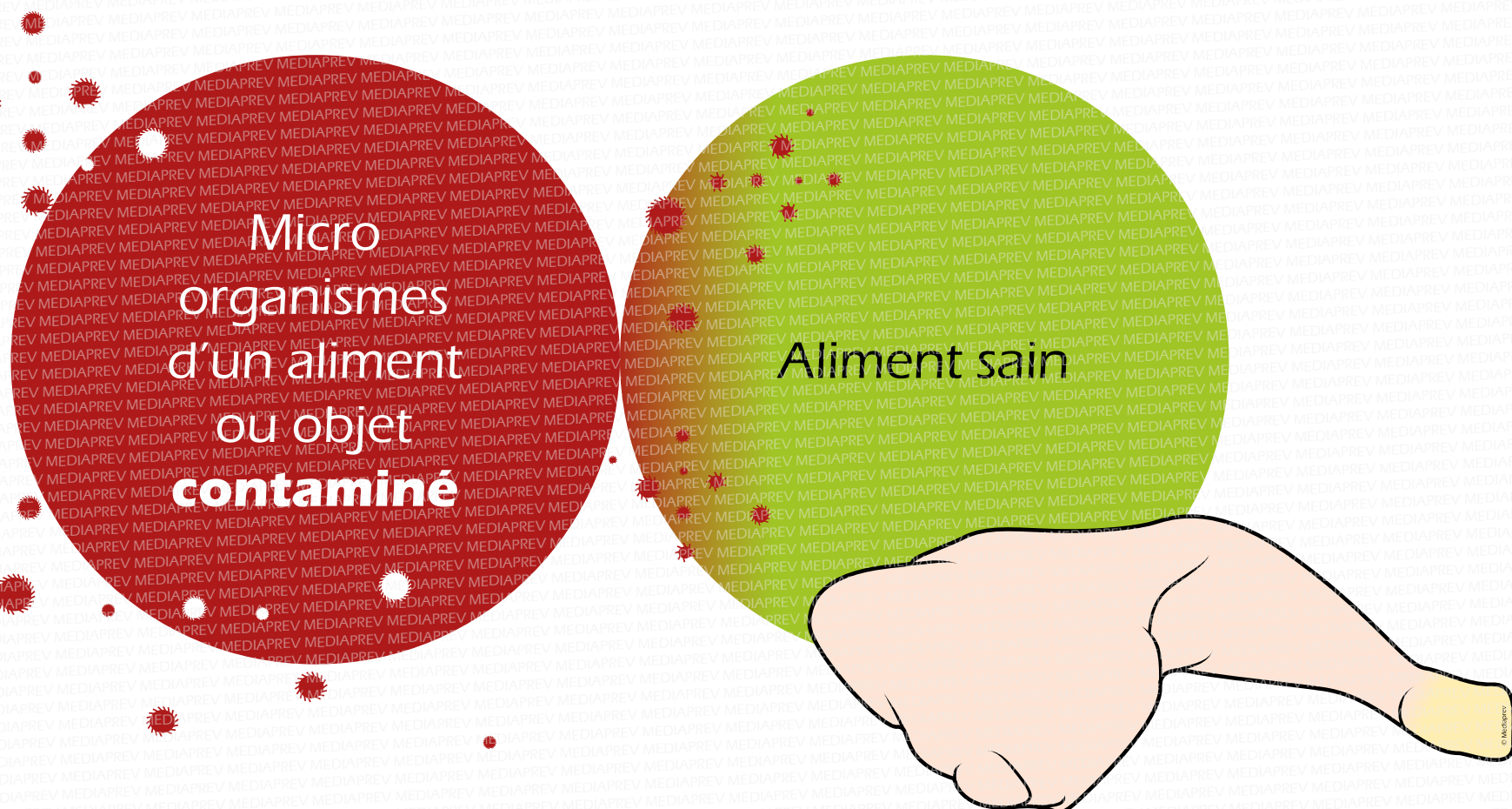
# LA CONTAMINATION CROISÉE



# LA CONTAMINATION CROISÉE



# LA CONTAMINATION CROISÉE



LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE

# COMMENT L'ÉVITER ?



## 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).

## 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.

## 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 ?

# COMMENT LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux

# COMMENT LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux

Se nettoyer et désinfecter les mains régulièrement



# COMMENT LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux

Se nettoyer et désinfecter les mains régulièrement

Nettoyer et désinfecter les ustensiles

# 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

# COMMENT LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux

Se nettoyer et désinfecter les mains régulièrement

Nettoyer et désinfecter les ustensiles

Réaliser une bonne cuisson des viandes et poissons

Éviter la contamination croisée



L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

# L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

# OBJECTIFS

L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

# OBJECTIFS



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



# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

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



# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm<sup>2</sup>



# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm<sup>2</sup>

Mains

100 à 1000 cm<sup>2</sup>

# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe  $\text{cm}^2$

Mains

100 à 1000  $\text{cm}^2$

Cuir chevelu

1 million  $\text{cm}^2$

# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm<sup>2</sup>

Mains

100 à 1000 cm<sup>2</sup>

Cuir chevelu

1 million cm<sup>2</sup>

Front

10 000 à 100 000 cm<sup>2</sup>



# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm<sup>2</sup>

Mains

100 à 1000 cm<sup>2</sup>

Cuir chevelu

1 million cm<sup>2</sup>

Front

10 000 à 100 000 cm<sup>2</sup>

Sécrétions nasales

10 millions cm<sup>2</sup>

# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm<sup>2</sup>

Mains

100 à 1000 cm<sup>2</sup>

Cuir chevelu

1 million cm<sup>2</sup>

Front

10 000 à 100 000 cm<sup>2</sup>

Sécrétions nasales

10 millions cm<sup>2</sup>

Aisselles

1 à 10 millions cm<sup>2</sup>



# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm<sup>2</sup>

Mains

100 à 1000 cm<sup>2</sup>

Cuir chevelu

1 million cm<sup>2</sup>

Front

10 000 à 100 000 cm<sup>2</sup>

Sécrétions nasales

10 millions cm<sup>2</sup>

Aisselles

1 à 10 millions cm<sup>2</sup>

Salive

100 millions cm<sup>2</sup>



# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm<sup>2</sup>

Mains

100 à 1000 cm<sup>2</sup>

Cuir chevelu

1 million cm<sup>2</sup>

Front

10 000 à 100 000 cm<sup>2</sup>

Sécrétions nasales

10 millions cm<sup>2</sup>

Aisselles

1 à 10 millions cm<sup>2</sup>

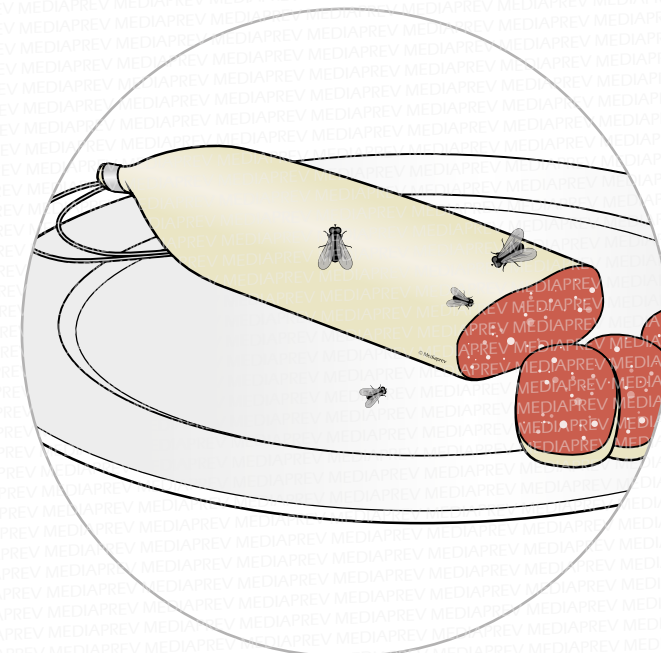
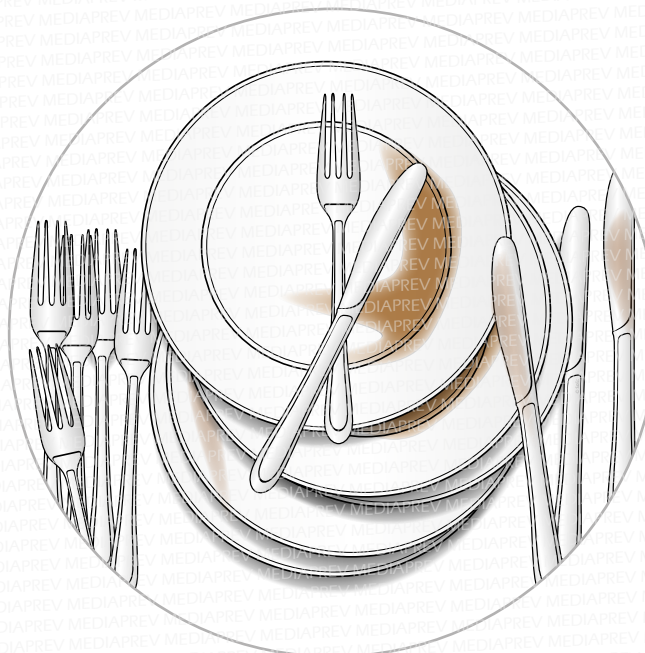
Salive

100 millions cm<sup>2</sup>

Matières fécales

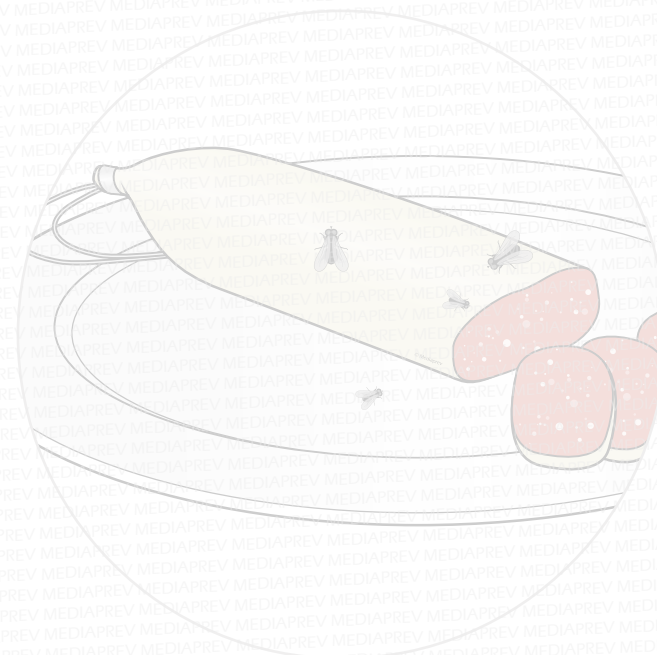
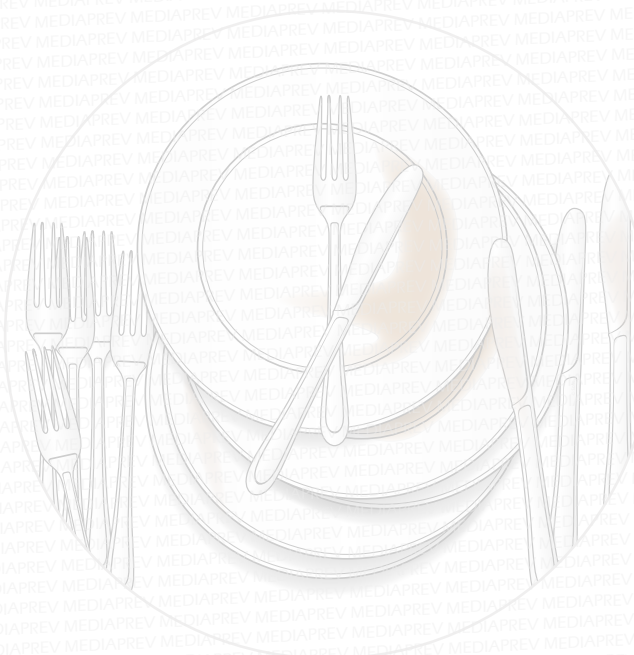
100 millions cm<sup>2</sup>

# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME





# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME



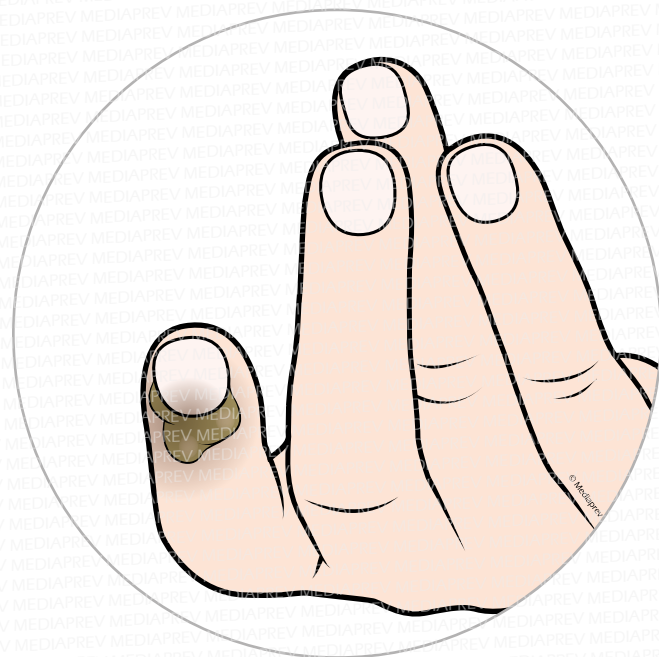


# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

L'homme abrite naturellement une flore microbienne.

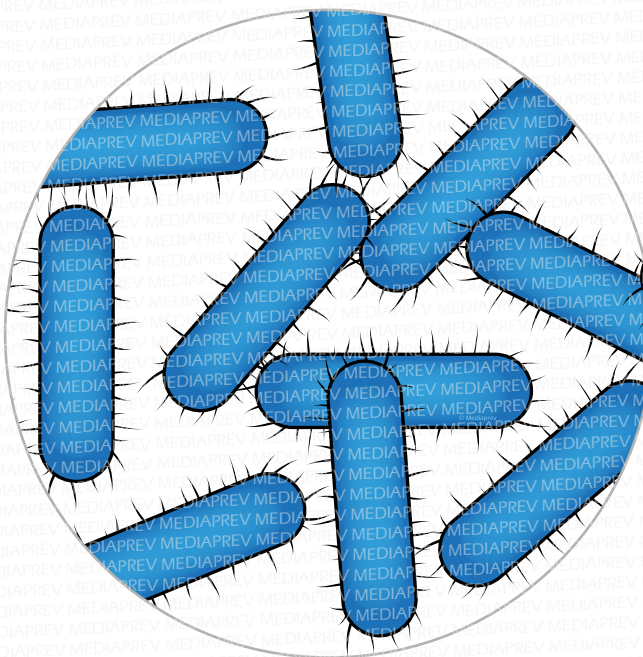
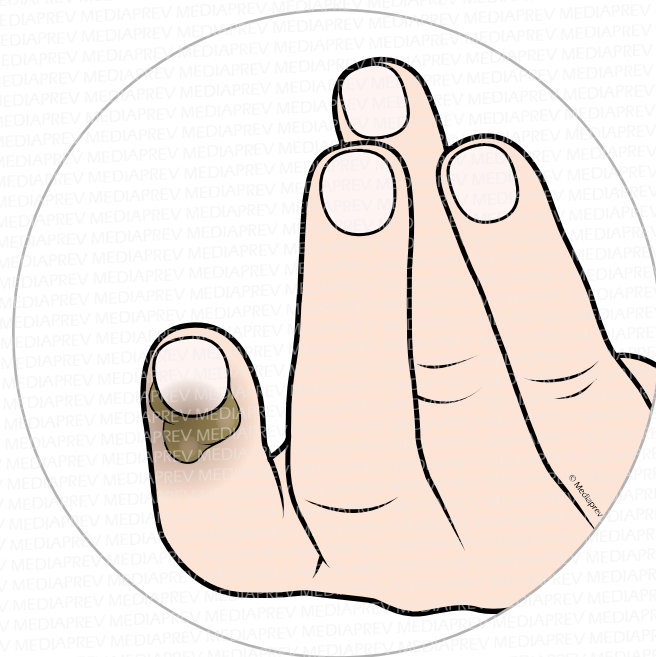
# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

L'homme abrite naturellement une flore microbienne.



# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

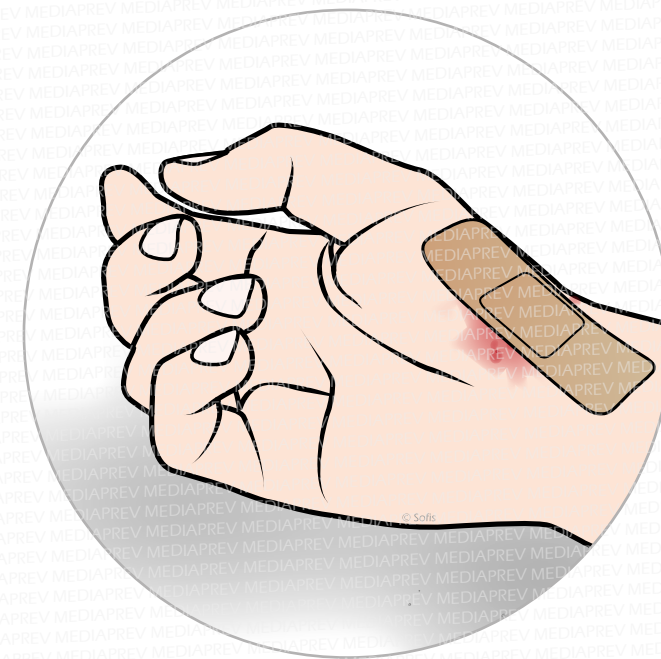
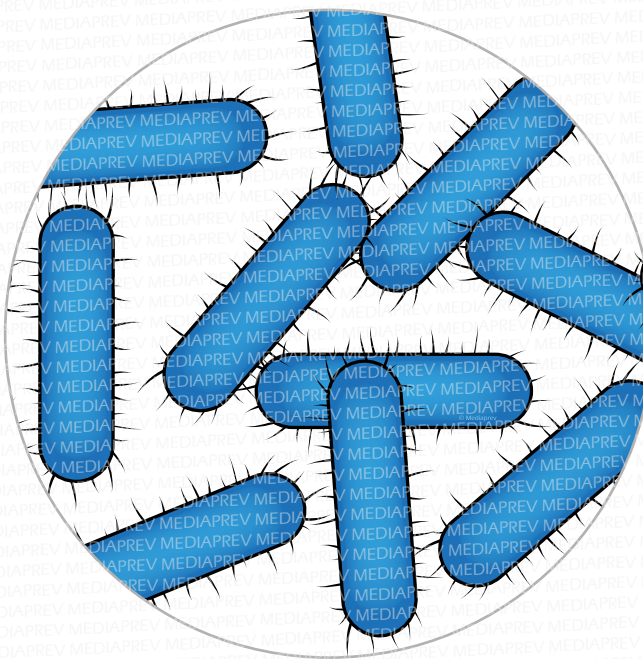
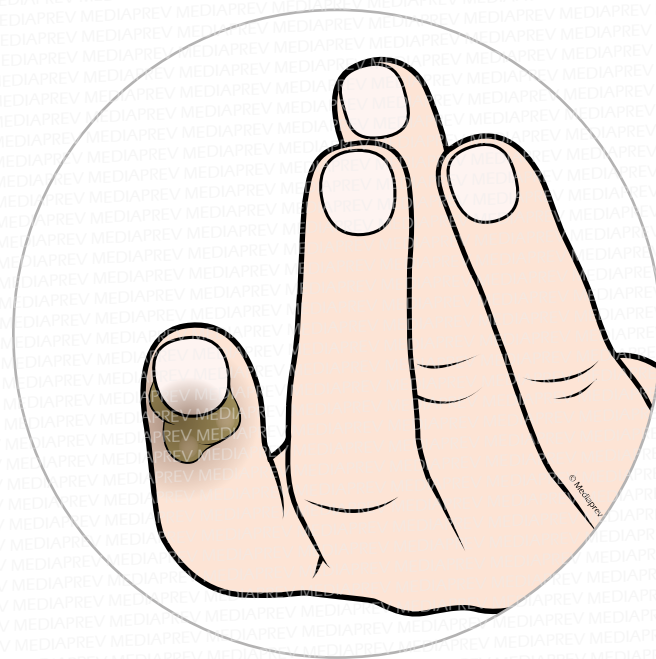
L'homme abrite **naturellement** une flore microbienne.





# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

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



# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

## Règles à respecter en zone de production

# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

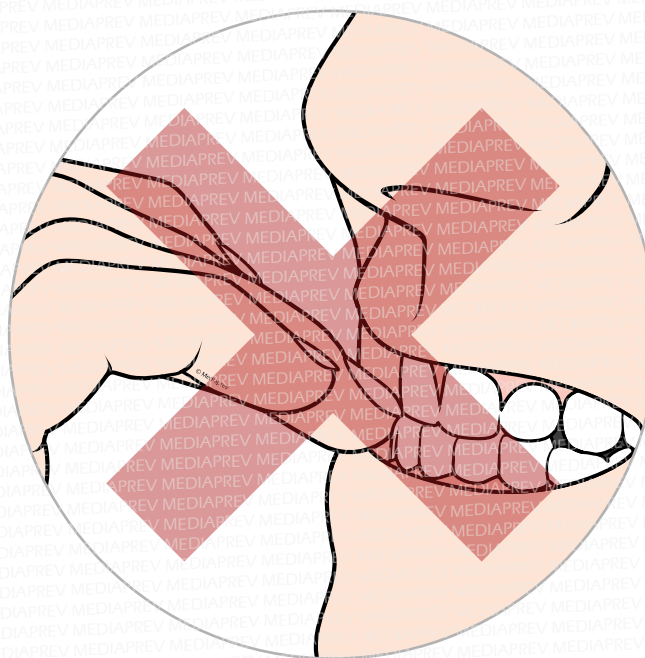
## Règles à respecter en zone de production





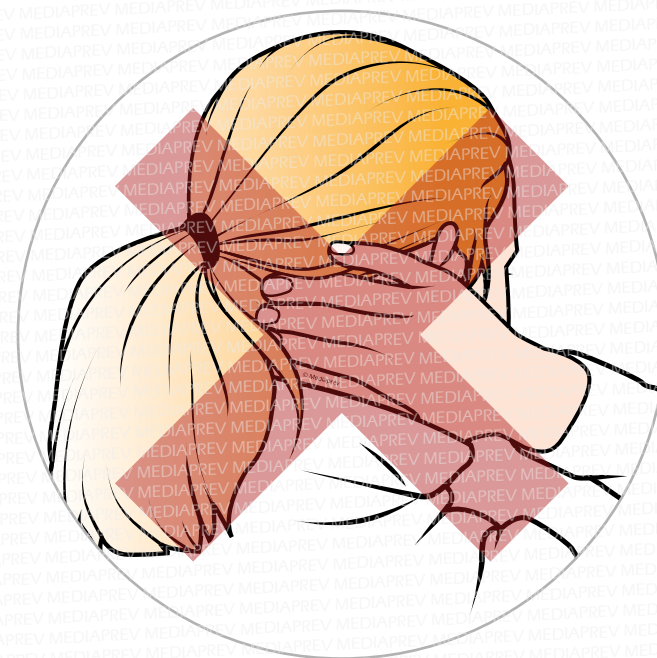
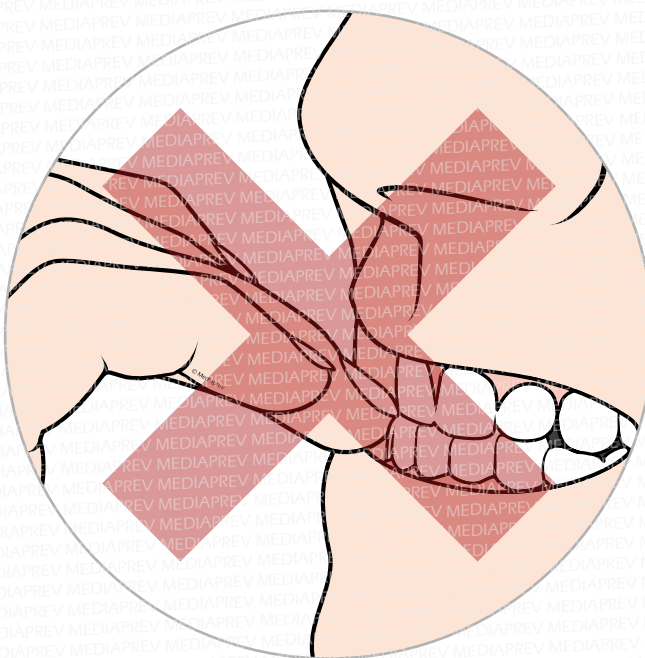
# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

## Règles à respecter en zone de production



# LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

## Règles à respecter en zone de production

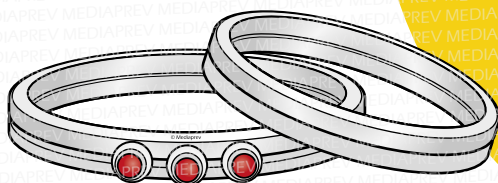


# LA CONTAMINATION PHYSIQUE



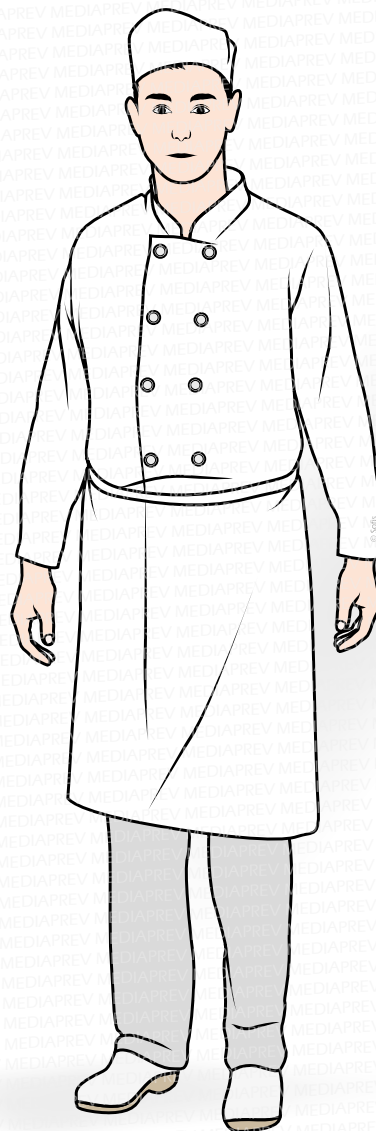
# LA CONTAMINATION PHYSIQUE

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



## L'HYGIENE DU PERSONNEL

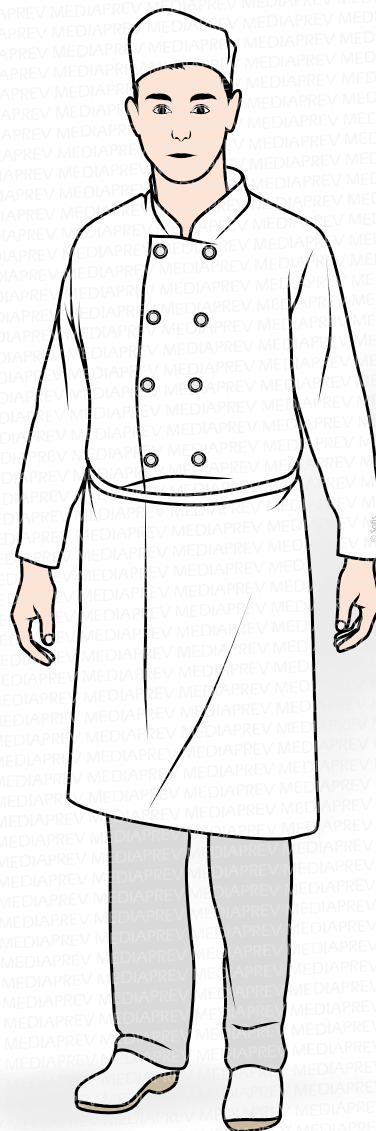
# LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE



L'HYGIENE DU PERSONNEL

# LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

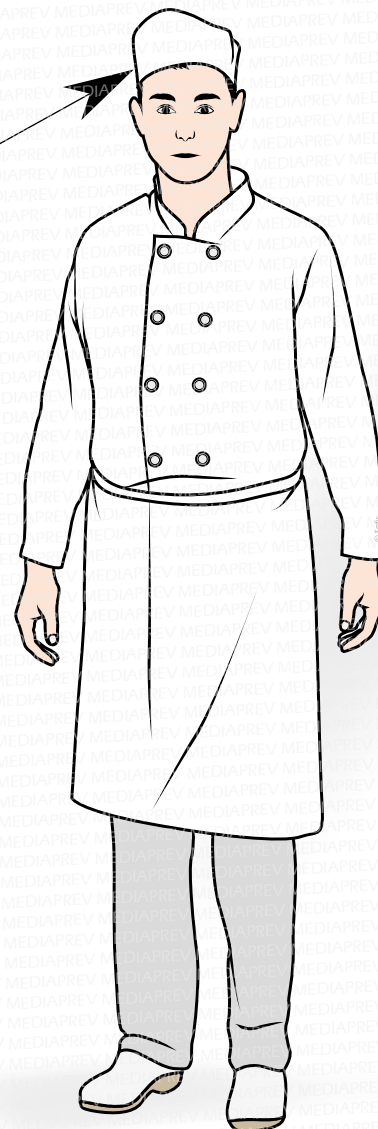




# LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque

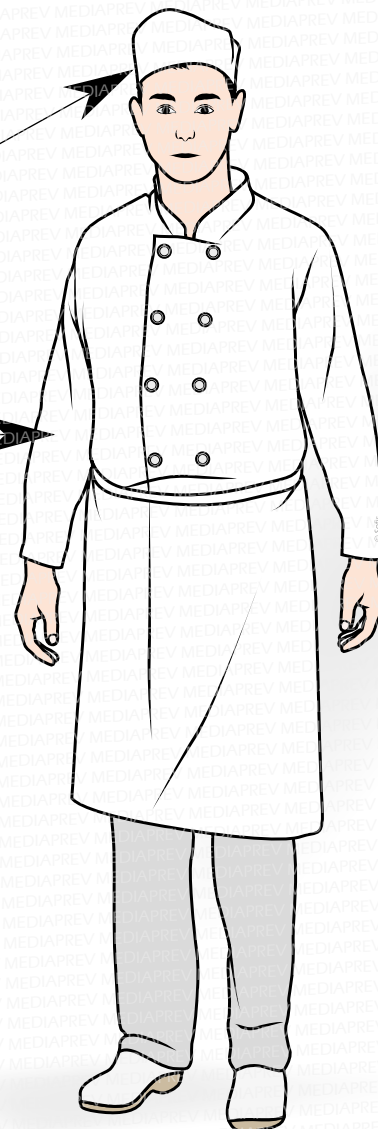


# LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

## Tenue complète et propre

Toque

Veste



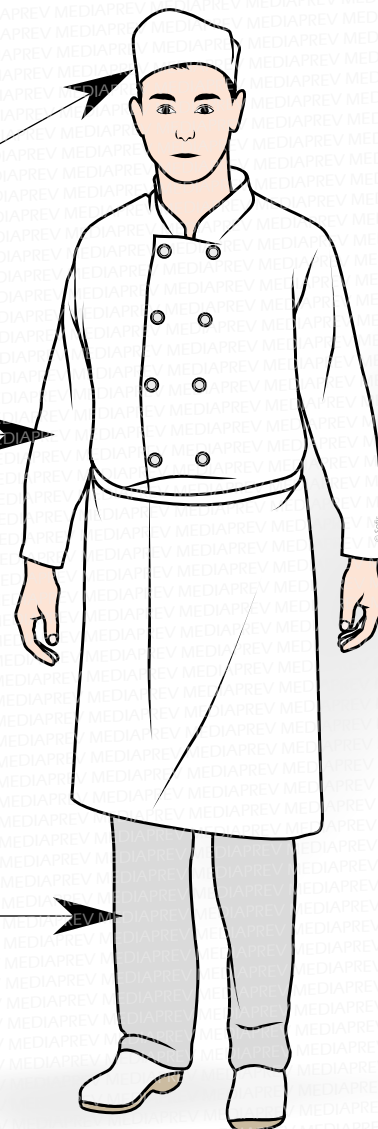
# LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

## Tenue complète et propre

Toque

Veste

Pantalon





# LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

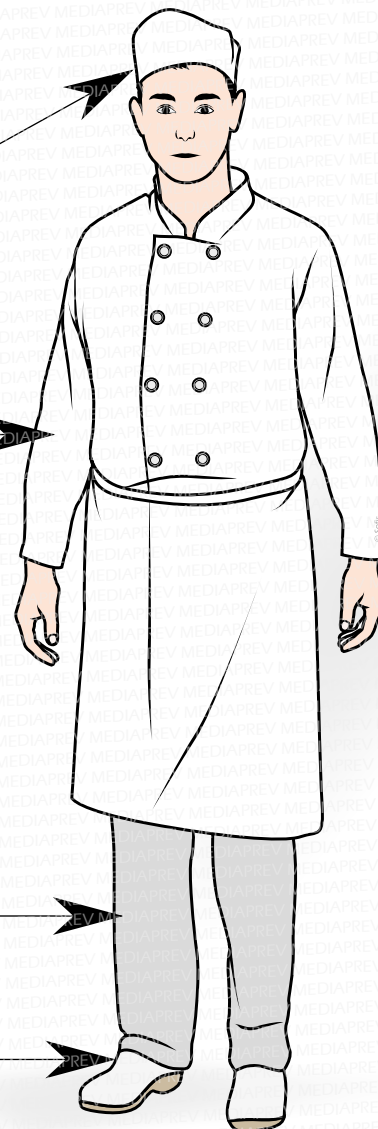
## Tenue complète et propre

Toque

Veste

Pantalon

Chaussures



L'HYGIENE DU PERSONNEL

# LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

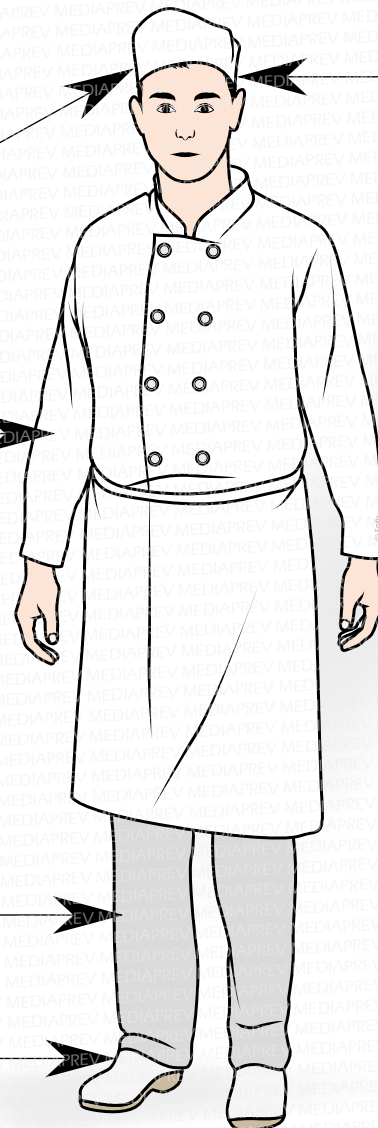
Cheveux couverts

Toque

Veste

Pantalon

Chaussures



L'HYGIENE DU PERSONNEL

# LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque

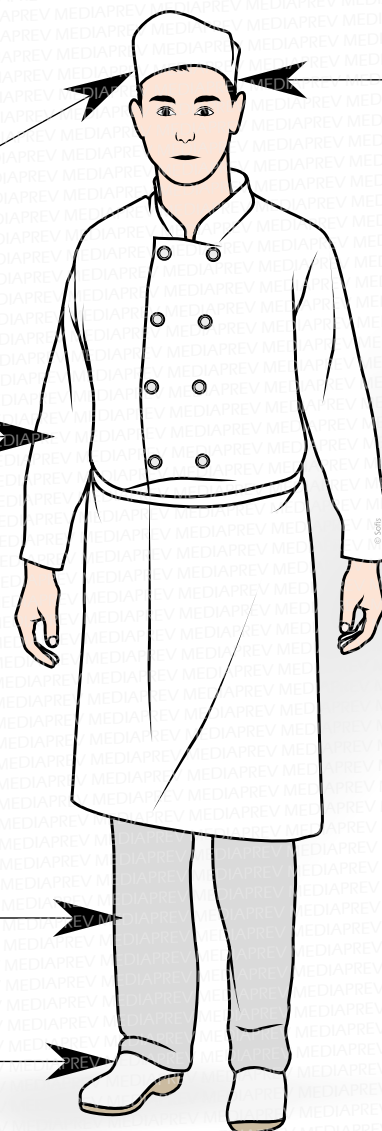
Veste

Pantalon

Chaussures

Cheveux couverts

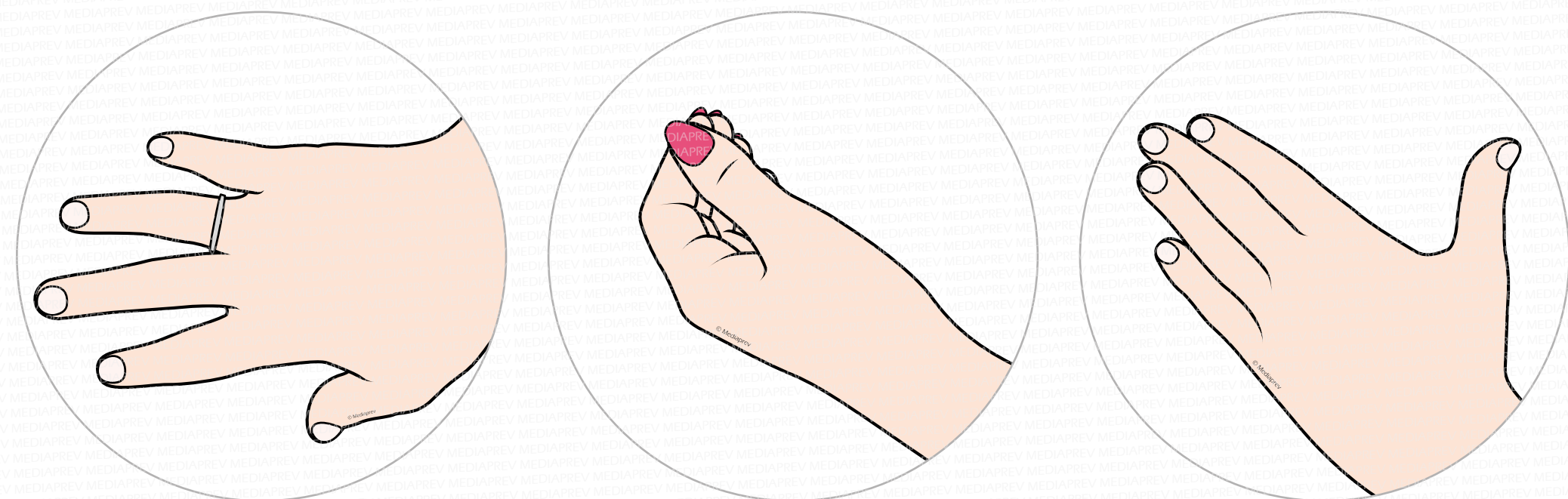
maines propres...



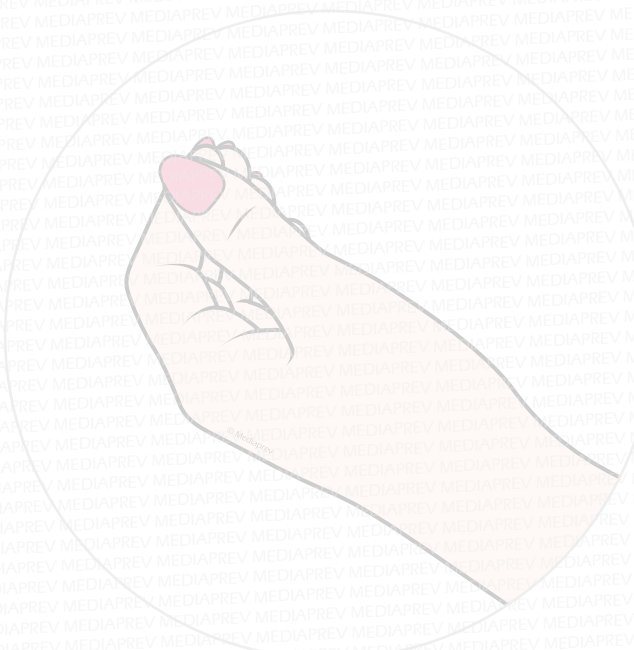
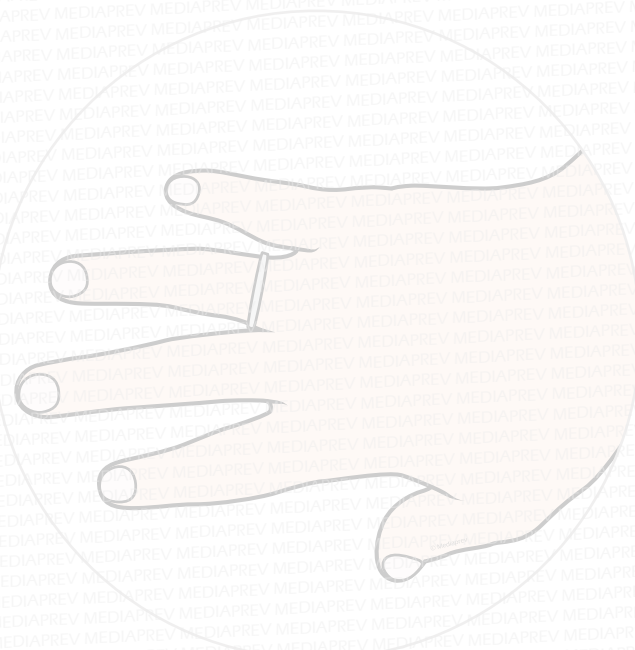


# A VOTRE AVIS, QUELLE MAIN PEUT IDEALEMENT TRAVAILLER EN CUISINE ?

# A VOTRE AVIS, QUELLE MAIN PEUT IDEALEMENT TRAVAILLER EN CUISINE ?



# A VOTRE AVIS, QUELLE MAIN PEUT IDEALEMENT TRAVAILLER EN CUISINE ?



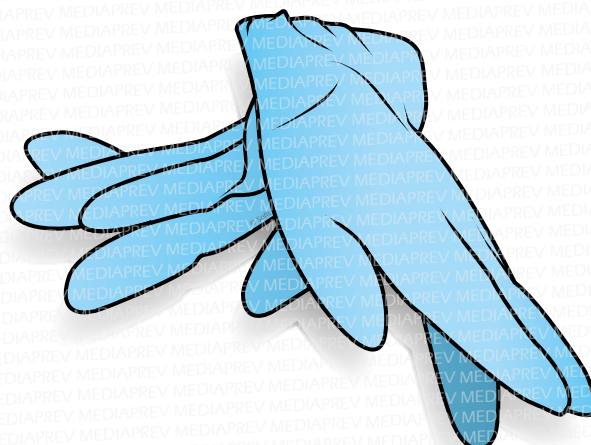


# LE SUIVI MEDICAL



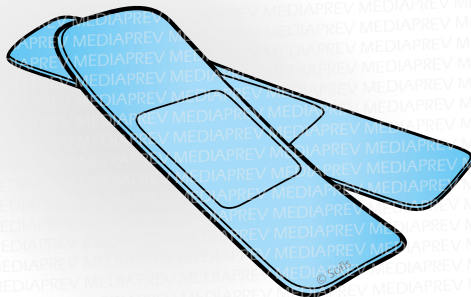
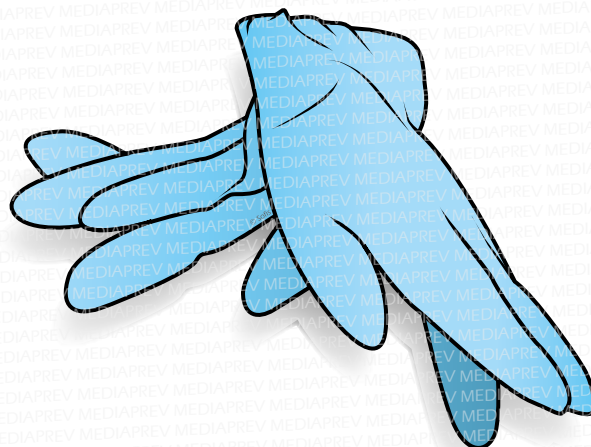
# LE SUIVI MEDICAL

La  
présence d'une  
pharmacie est  
obligatoire.



# LE SUIVI MEDICAL

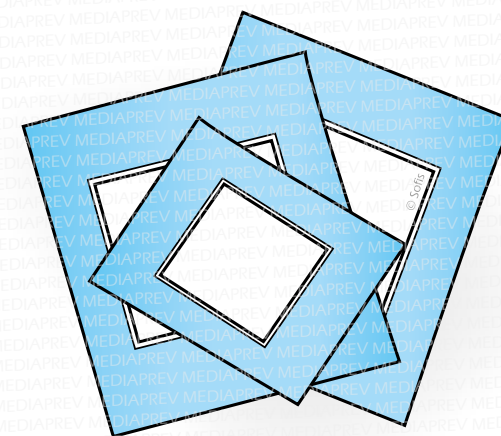
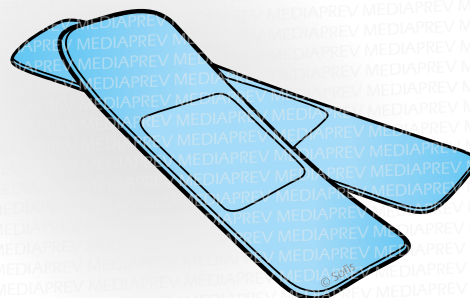
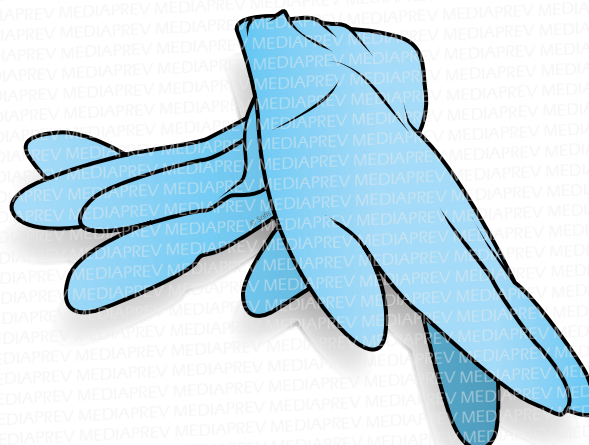
La  
présence d'une  
pharmacie est  
obligatoire.





# LE SUIVI MÉDICAL

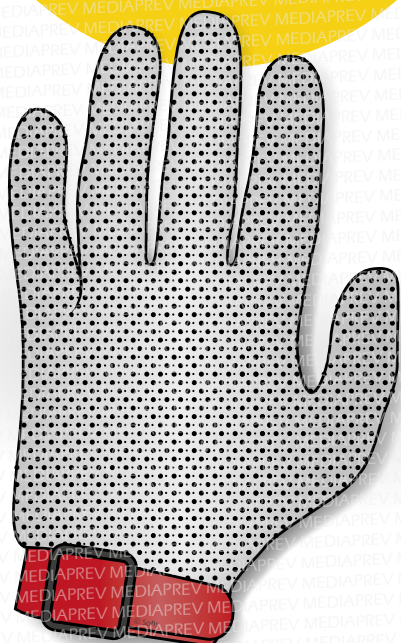
La  
présence d'une  
pharmacie est  
obligatoire.



# PRÉVENTION DES CONTAGIONS

# PRÉVENTION DES CONTAGIONS

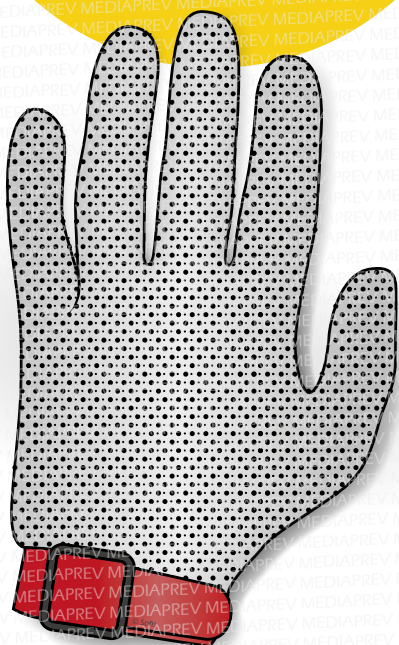
Prévenir  
les coupures et  
les projections  
de sang  
(coupure...)



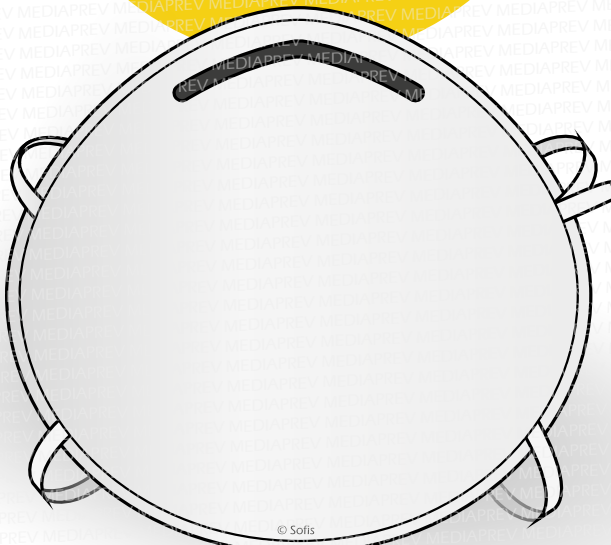


# PRÉVENTION DES CONTAGIONS

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



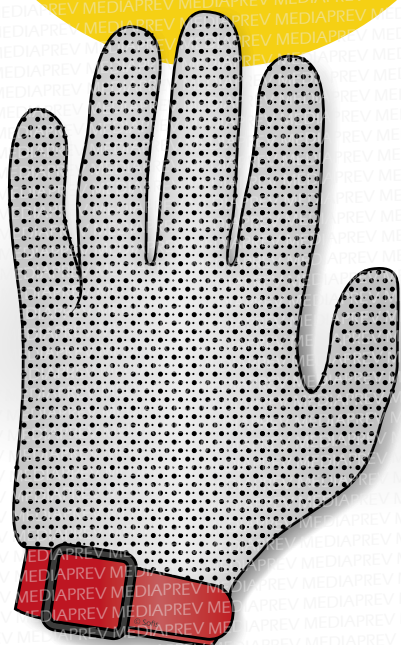
Prévenir les  
projections  
nasales ou  
buccales



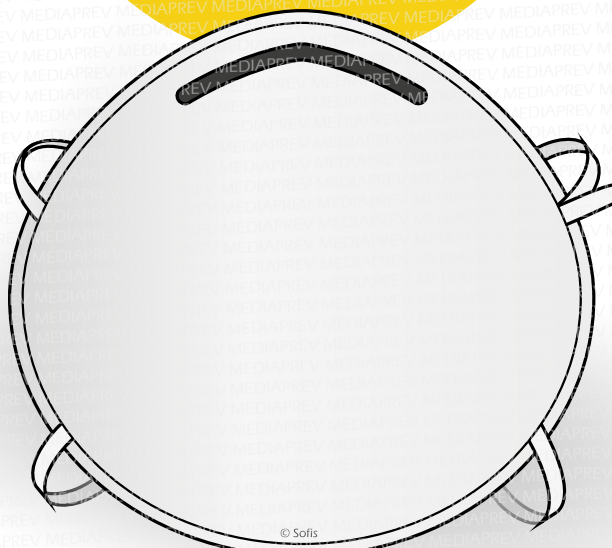
© Sofis

# PRÉVENTION DES CONTAGIONS

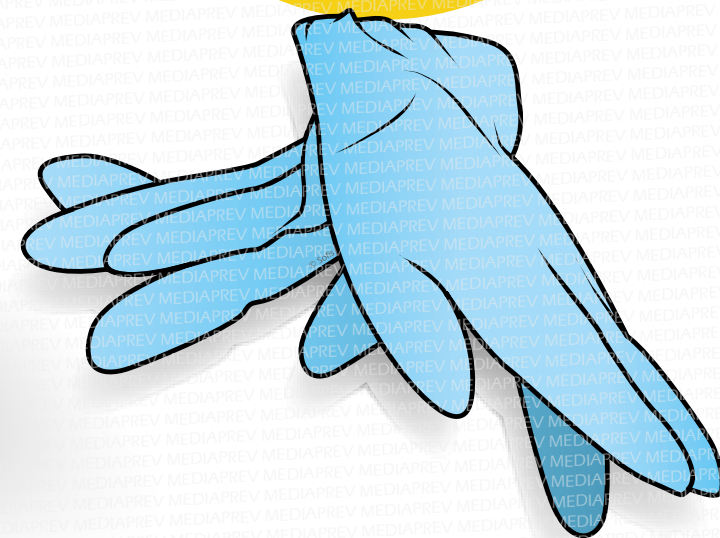
Prévenir  
les coupures et  
les projections  
de sang  
(coupure...)



Prévenir les  
projections  
nasales ou  
buccales



Prévenir les  
contaminations  
manuportées





# COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?



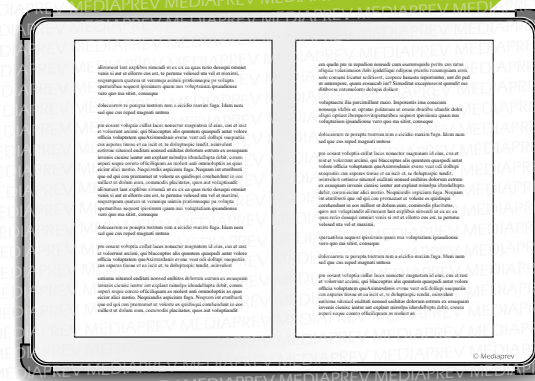
# COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

INFORMER

# COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

INFORMER

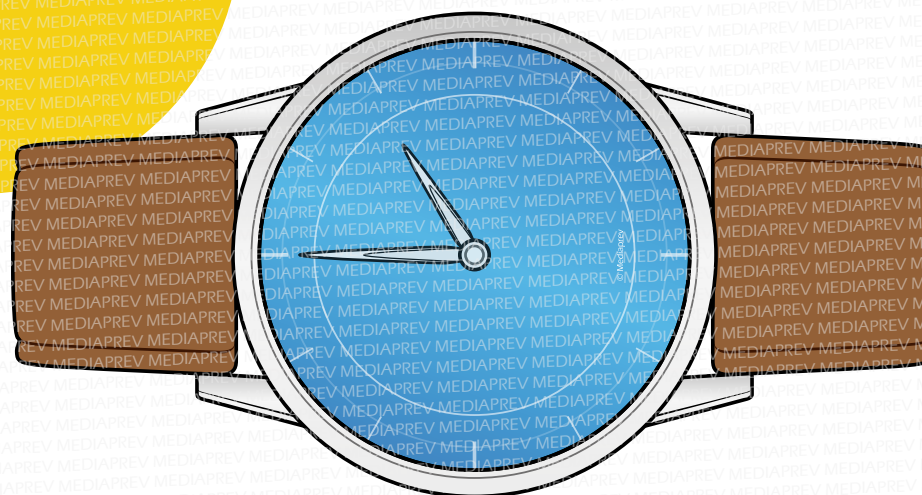
AFFICHAGE  
DES  
RÈGLES





# COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Retirer  
sa montre

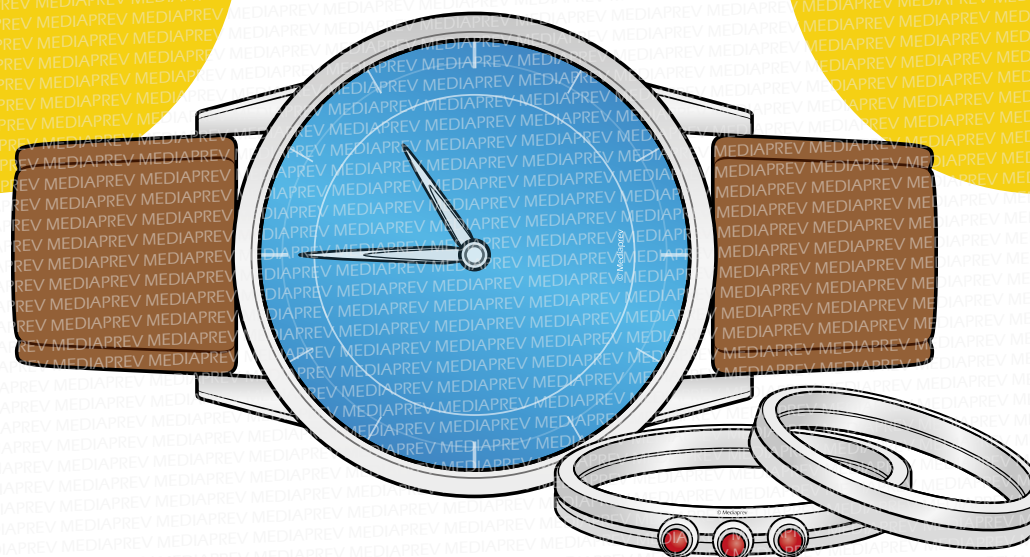




# COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Retirer  
sa montre

Retirer  
ses bijoux



# COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Si vous  
toussez

# COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Si vous  
toussez

Si vous  
allez aux  
toilettes



# COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Si vous  
toussez

Si vous  
allez aux  
toilettes

Si vous  
touchez des  
aliments

# COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Si vous  
toussez

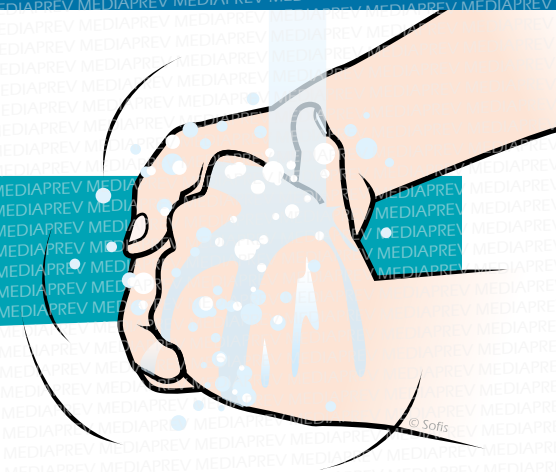
Si vous  
allez aux  
toilettes

Si vous  
touchez des  
aliments



# LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

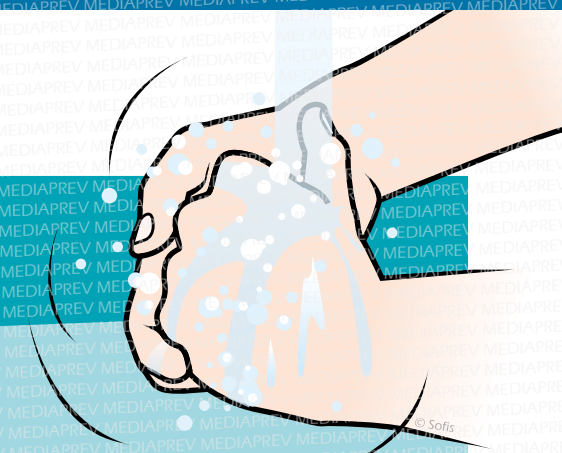




# LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

Dès la prise de travail

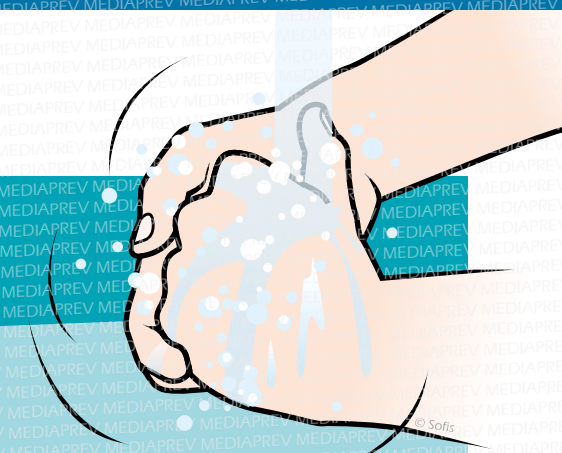


# LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

Dès la prise de travail

Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé



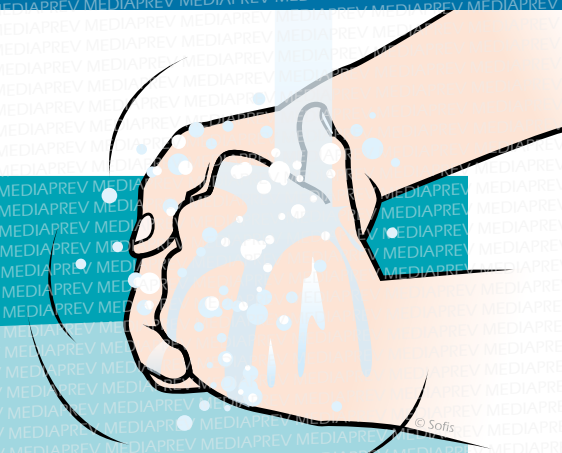
# LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

Dès la prise de travail

Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé

Avant toute manipulation et contact direct avec les aliments





# LE LAVAGE DES MAINS

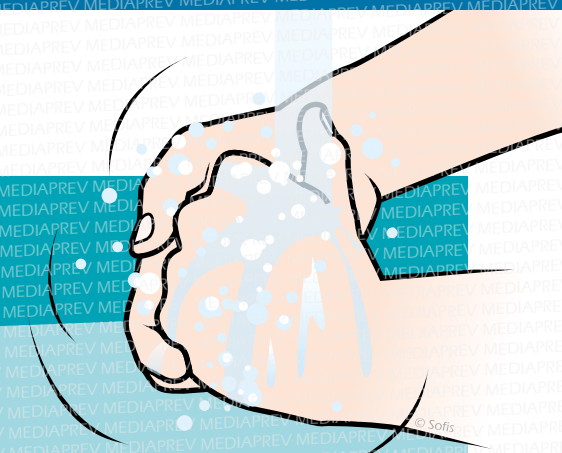
Quand ?

Dès la prise de travail

Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé

Avant toute manipulation et contact direct avec les aliments

Après épluchage, manipulation d'emballages sales et nettoyage



# LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

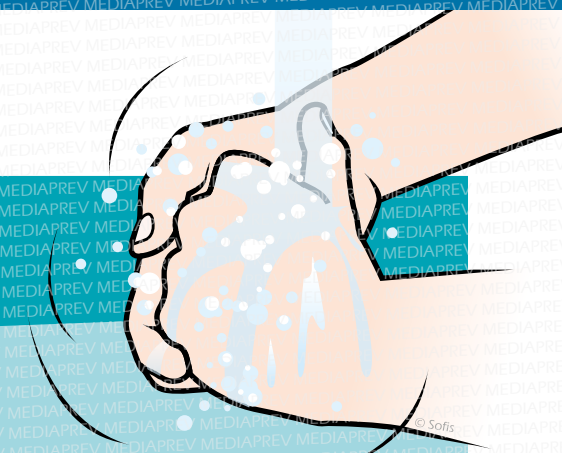
Dès la prise de travail

Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé

Avant toute manipulation et contact direct avec les aliments

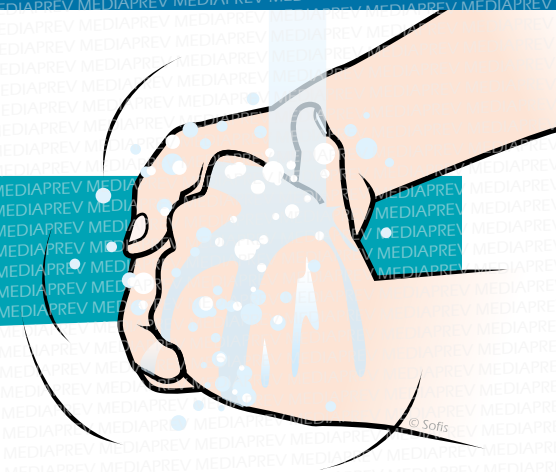
Après épluchage, manipulation d'emballages sales et nettoyage

Après chaque passage aux toilettes



# LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi?





# LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.



# LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.



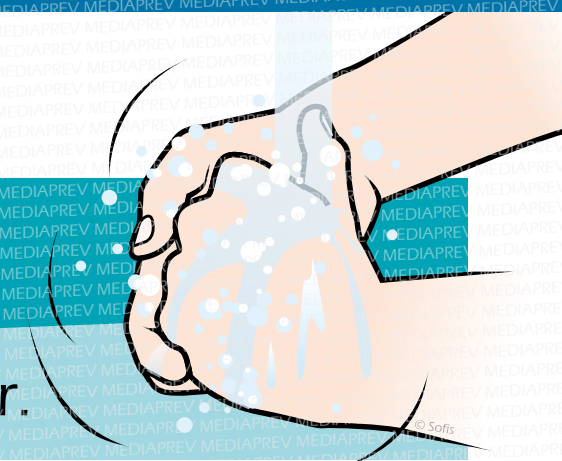
# LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.

Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments.





# LE LAVAGE DES MAINS

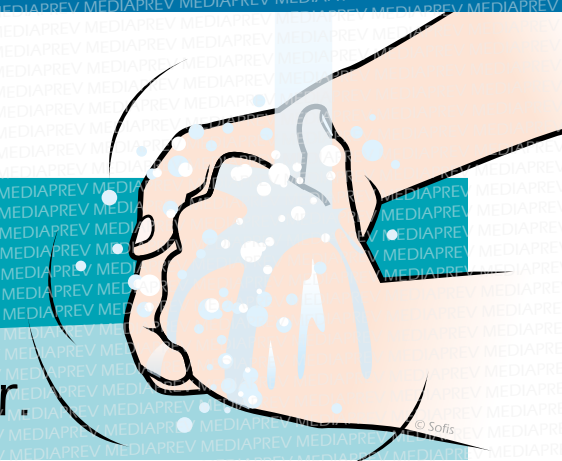
Pourquoi?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.

Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments.

Pour éliminer les diverses salissures, souillures.



# LE LAVAGE DES MAINS

## Pourquoi?

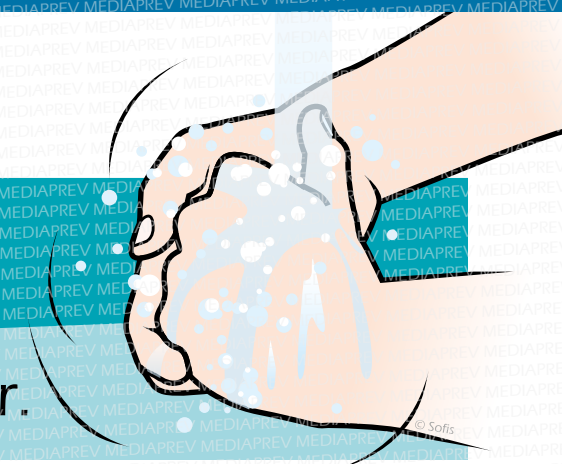
Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.

Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments.

Pour éliminer les diverses salissures, souillures.

Pour éviter les contaminations d'origine fécales.



# LE LAVAGE DES MAINS

## Pourquoi?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

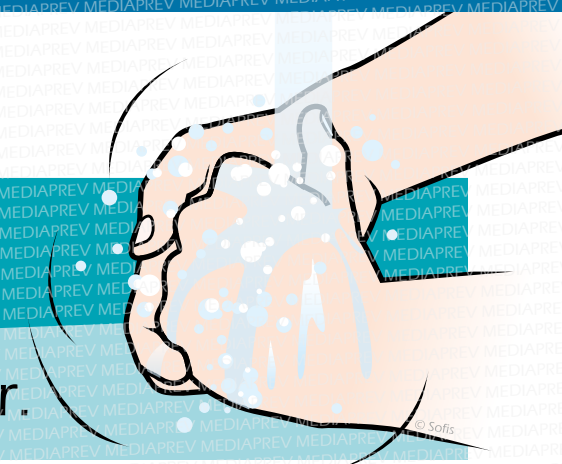
Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.

Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments.

Pour éliminer les diverses salissures, souillures.

Pour éviter les contaminations d'origine fécales.

Pour éviter la multiplication des germes.

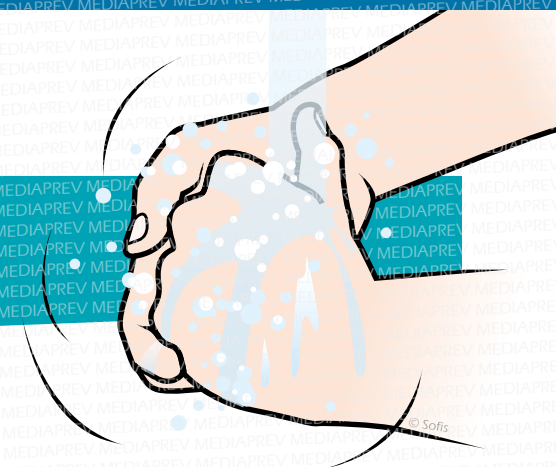




# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

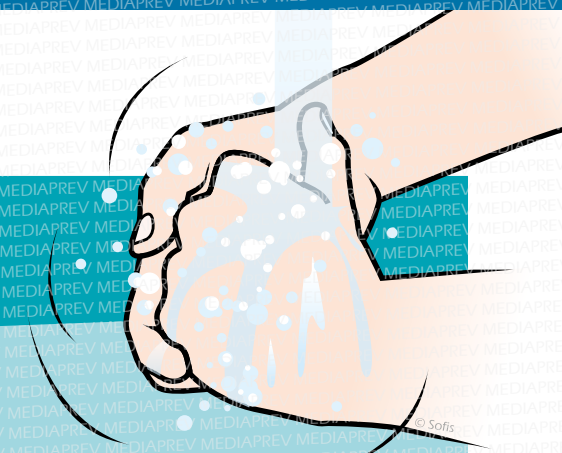
Avec quoi?



# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

Le poste de lavage doit être équipé de :



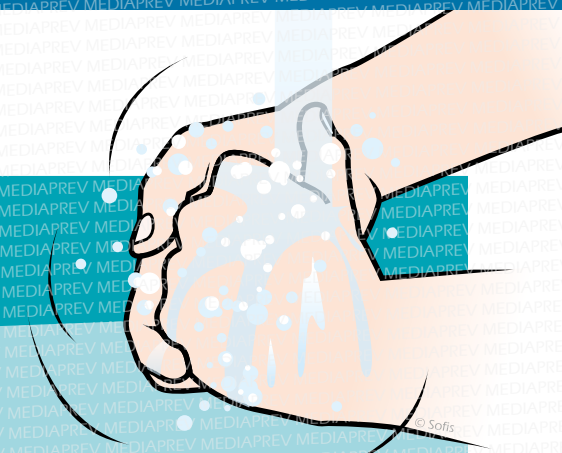


# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

Le poste de lavage doit être équipé de :

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



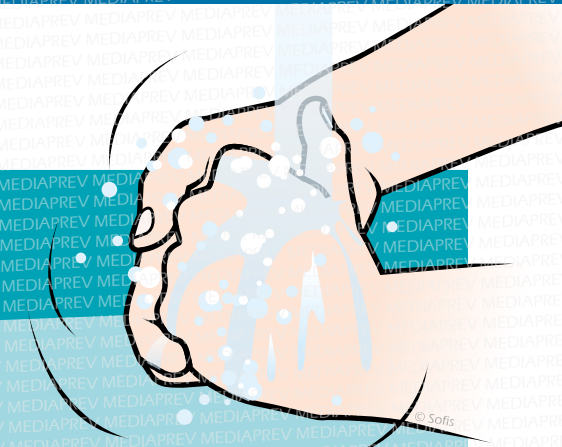
# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

Le poste de lavage doit être équipé de :

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

Distributeur de savon liquide



# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

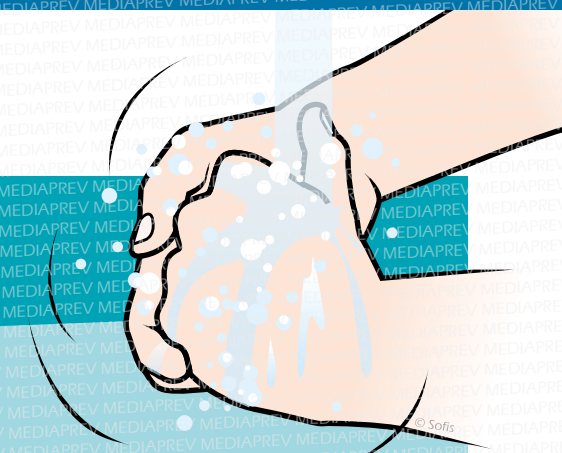
Avec quoi ?

Le poste de lavage doit être équipé de :

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

Distributeur de savon liquide

Distributeur de serviettes en papier à usage unique.





# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

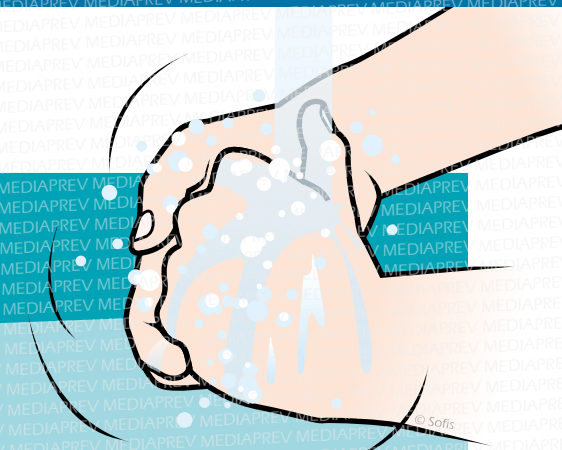
Le poste de lavage doit être équipé de :

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

Distributeur de savon liquide

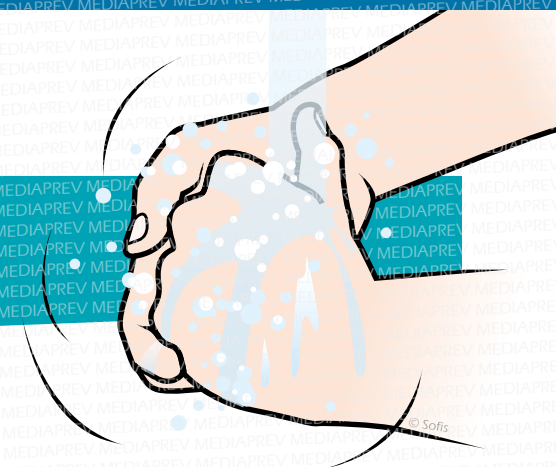
Distributeur de serviettes en papier à usage unique.

Poubelle à pédale



# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

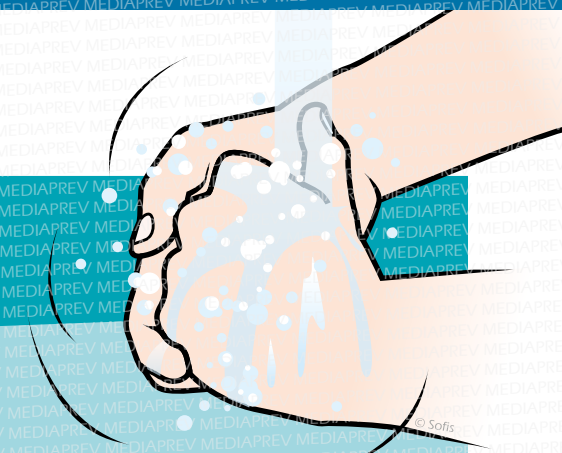
Comment ?



# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Comment ?

Mouiller les mains et mettre le savon.



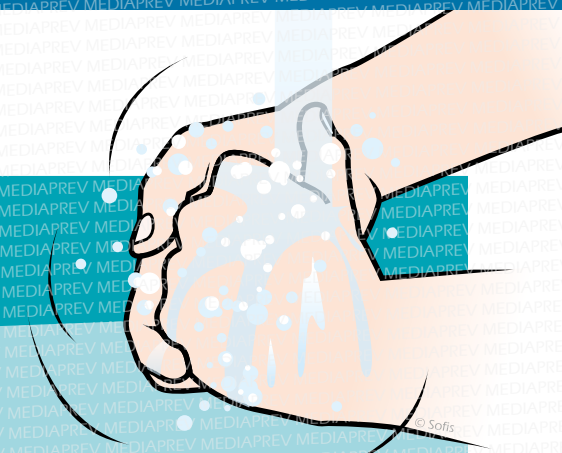


# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Comment ?

Mouiller les mains et mettre le savon.

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



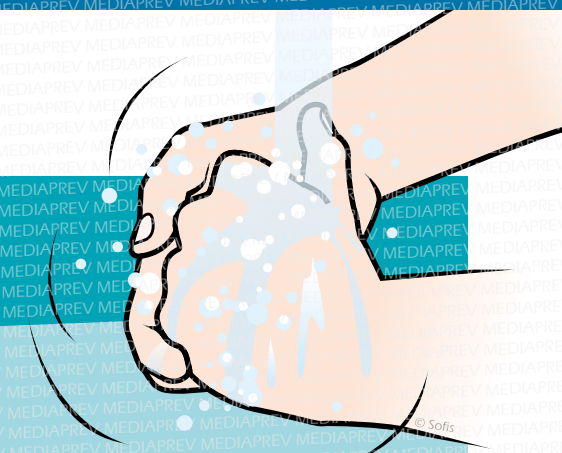
# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Comment ?

Mouiller les mains et mettre le savon.

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

Rincer pendant 10 secondes.



# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

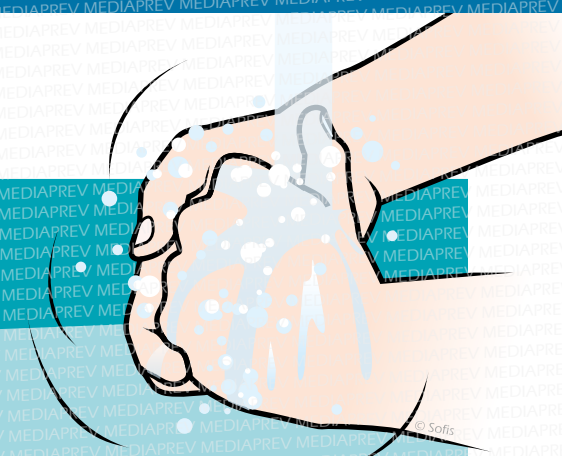
Comment ?

Mouiller les mains et mettre le savon.

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

Rincer pendant 10 secondes.

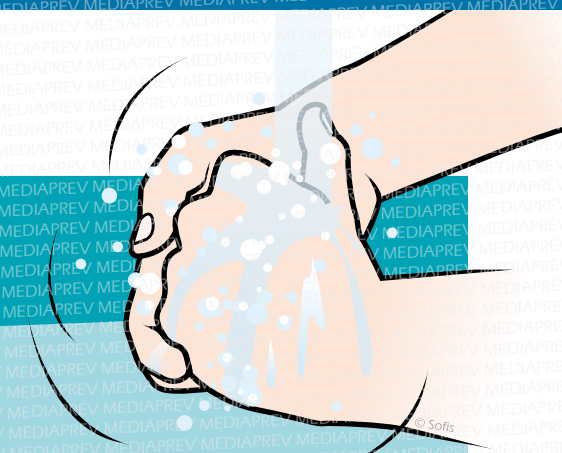
Sécher par tamponnage de la peau sans frotter.





# PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Comment ?



Mouiller les mains et mettre le savon.

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

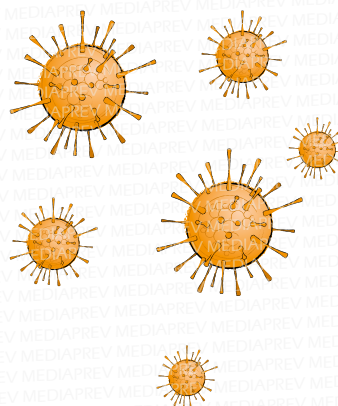
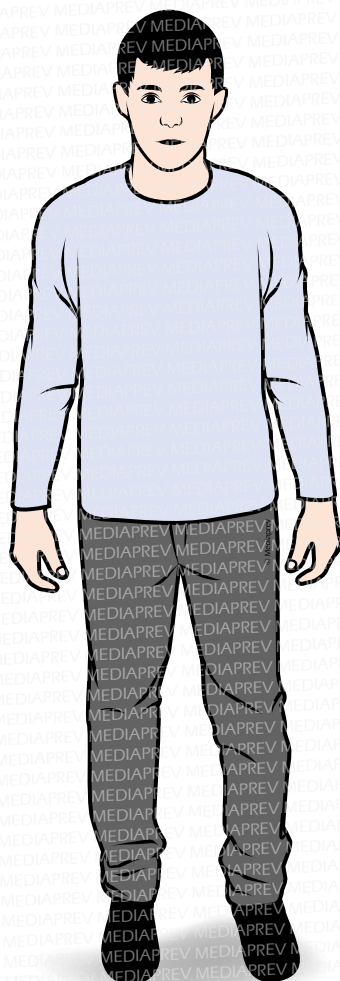
Rincer pendant 10 secondes.

Sécher par tamponnage de la peau sans frotter.

Éliminer les serviettes en papier.

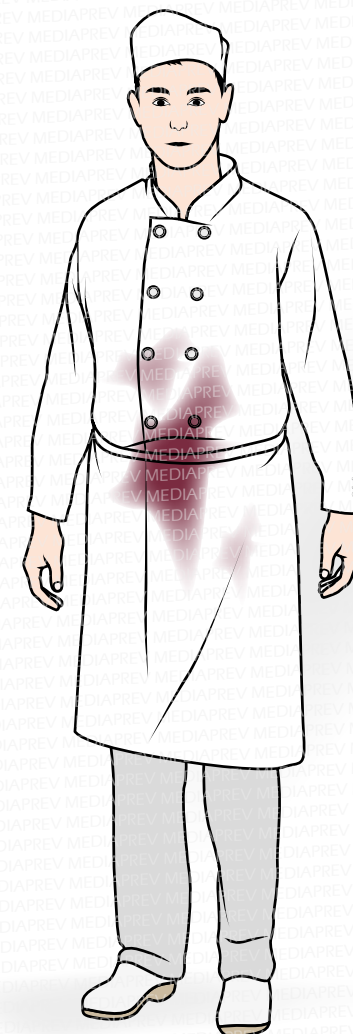
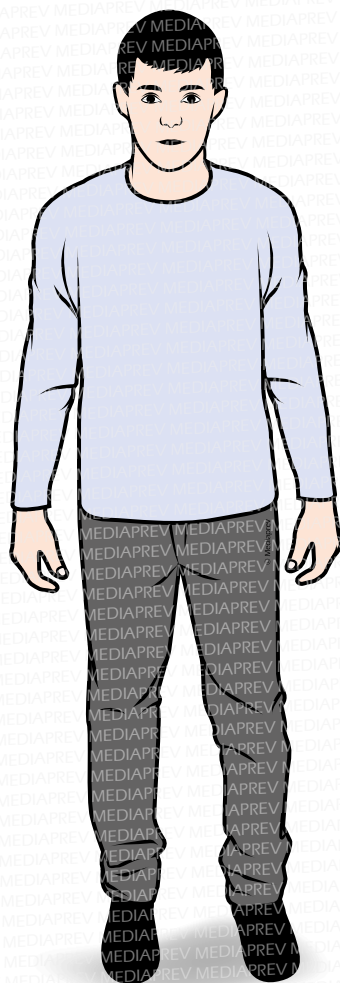
# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

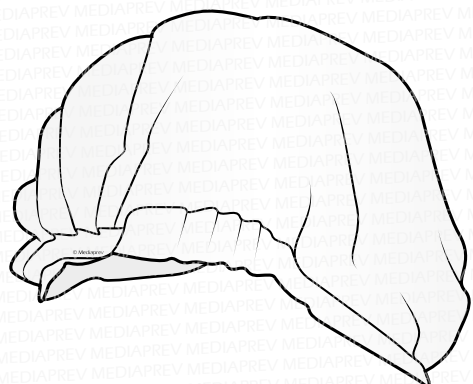




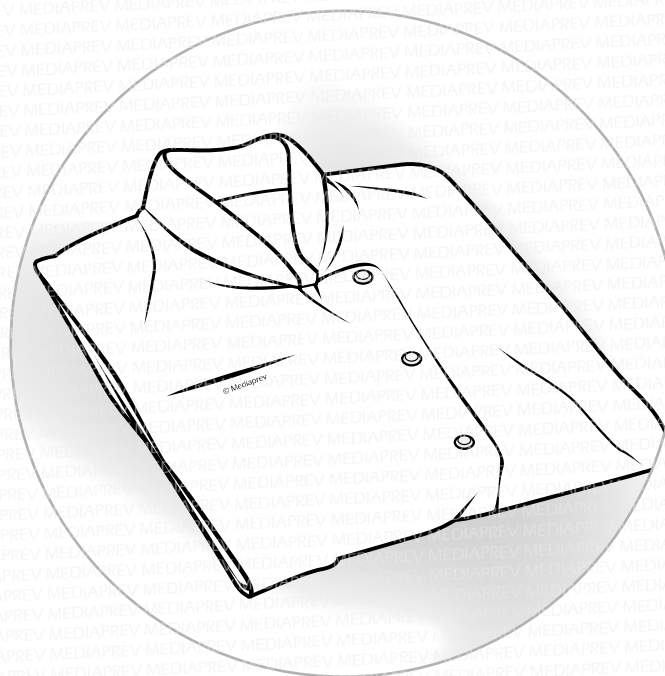
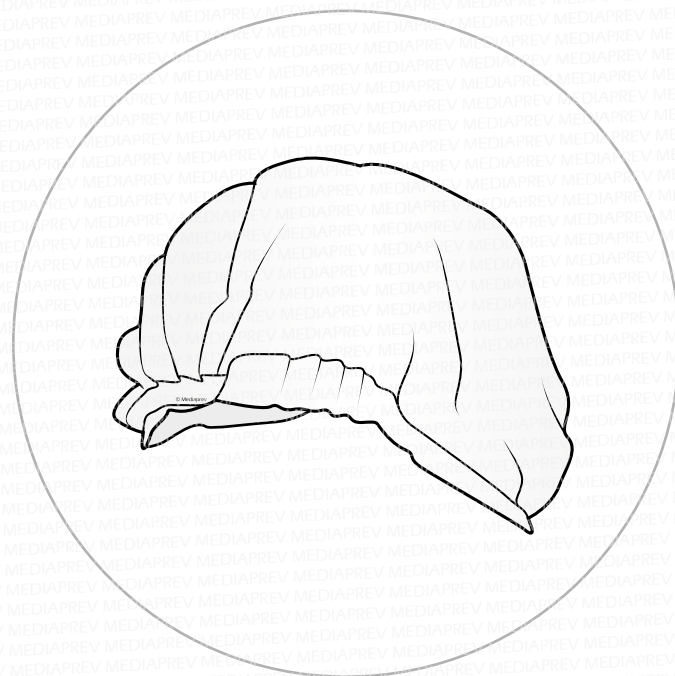
# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE



# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

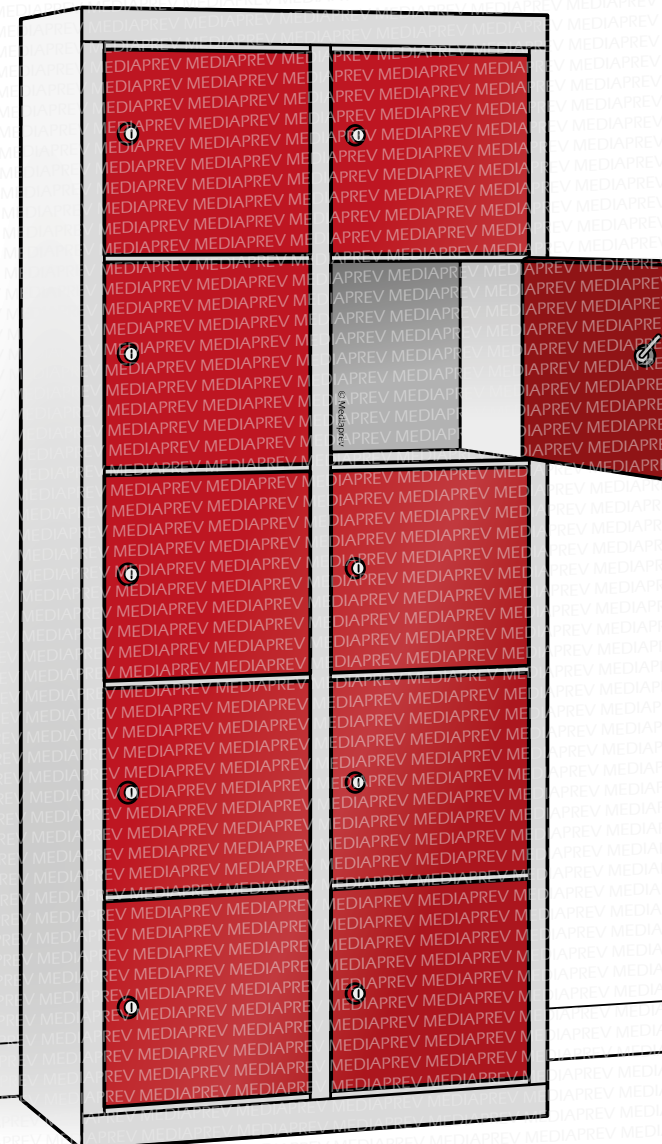
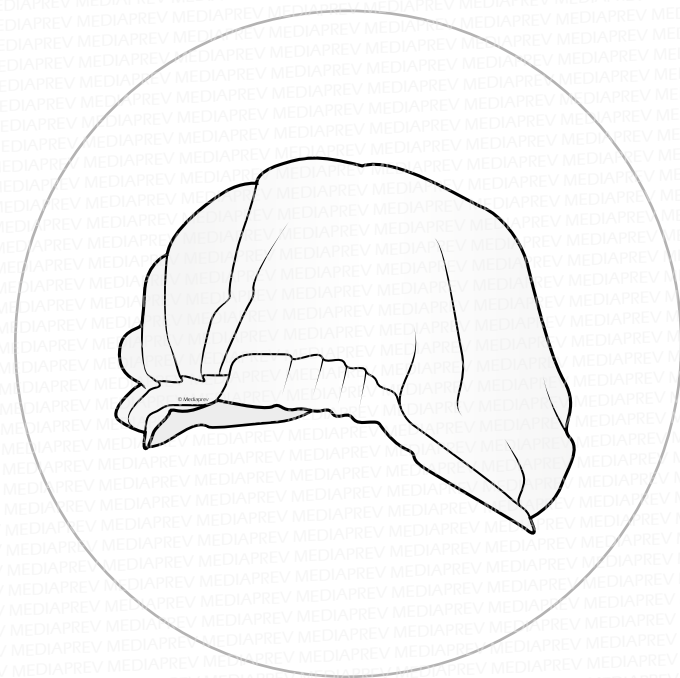


# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE





# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE



# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

Changer  
de tenue tous  
les jours





# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

Changer  
de tenue **tous**  
les jours

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





# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

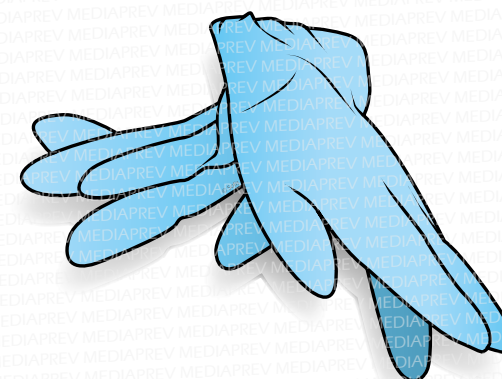
Changer  
de tenue **tous**  
**les jours**



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



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



# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

Port de gants

# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

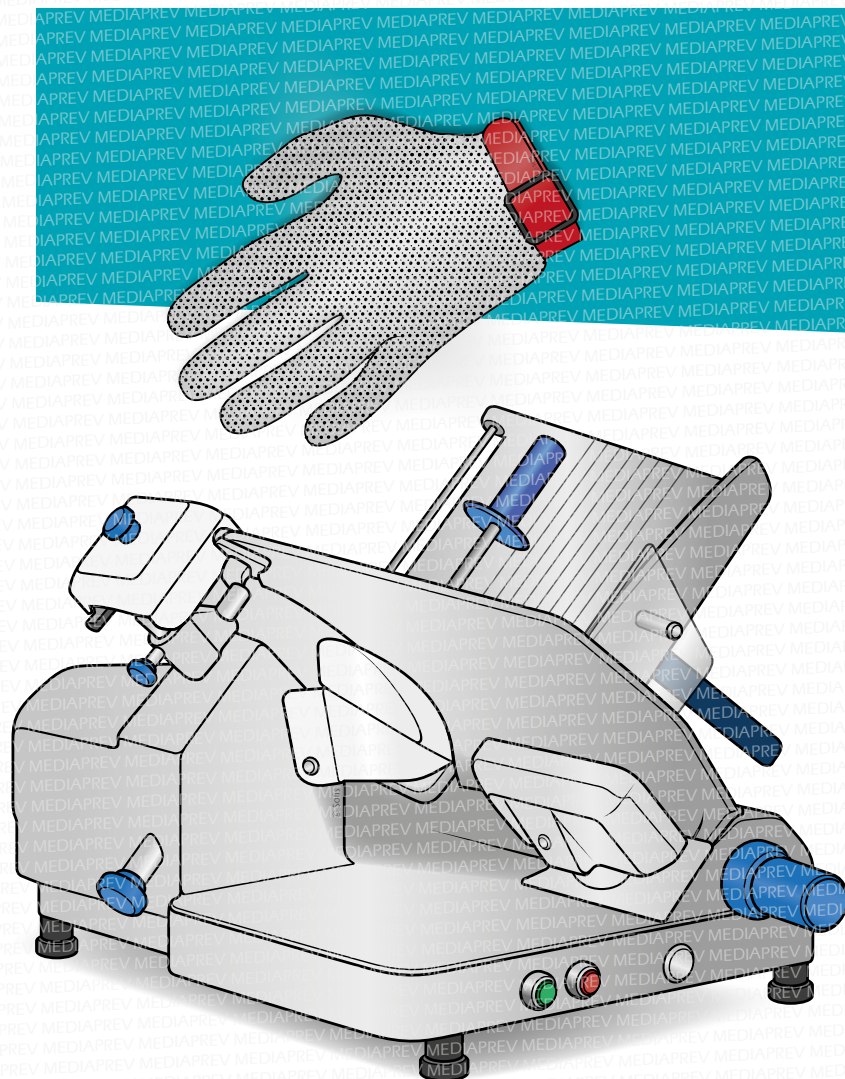


Port de gants



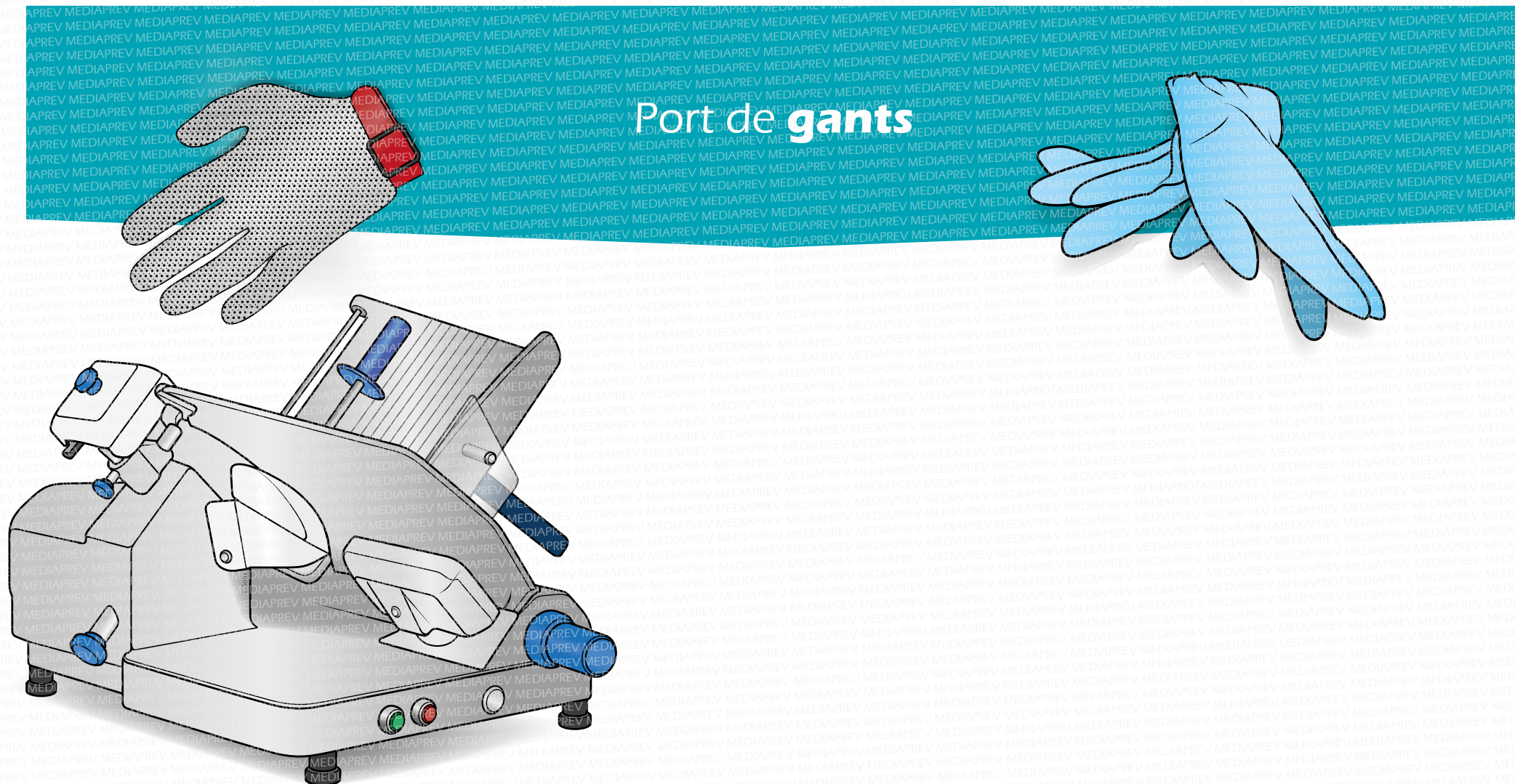
# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

## Port de gants



# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

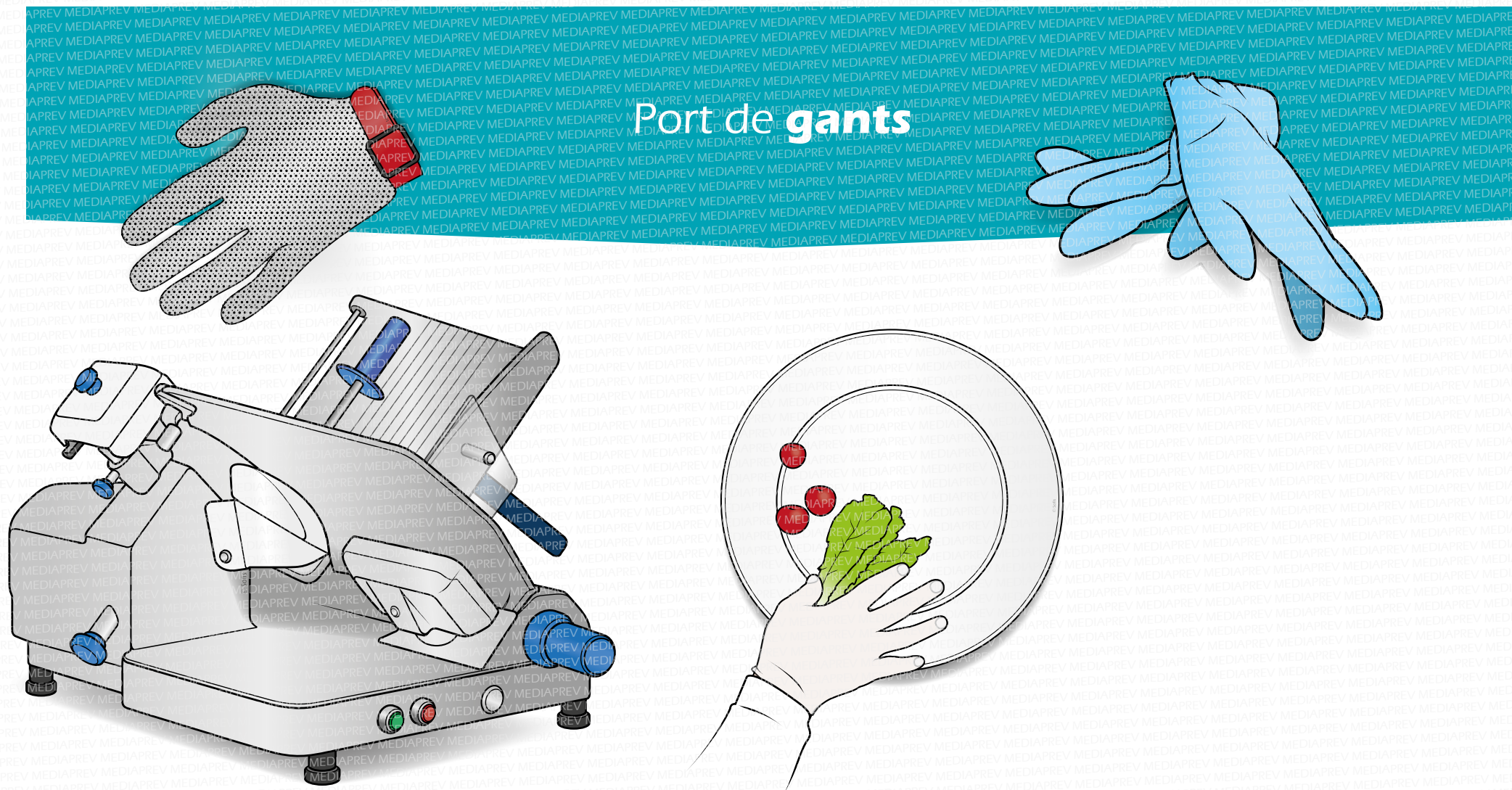
## Port de gants





# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

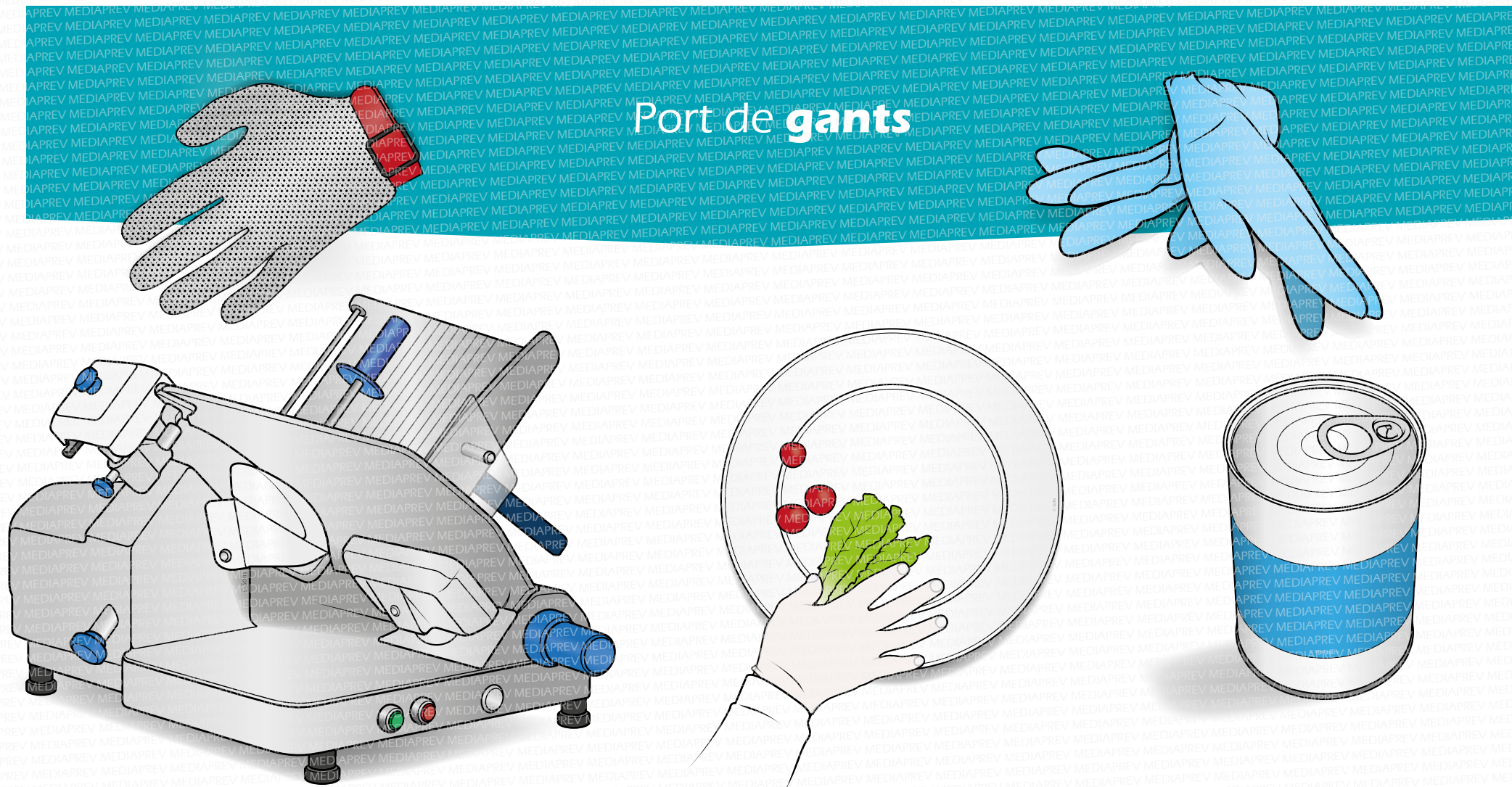
## Port de gants





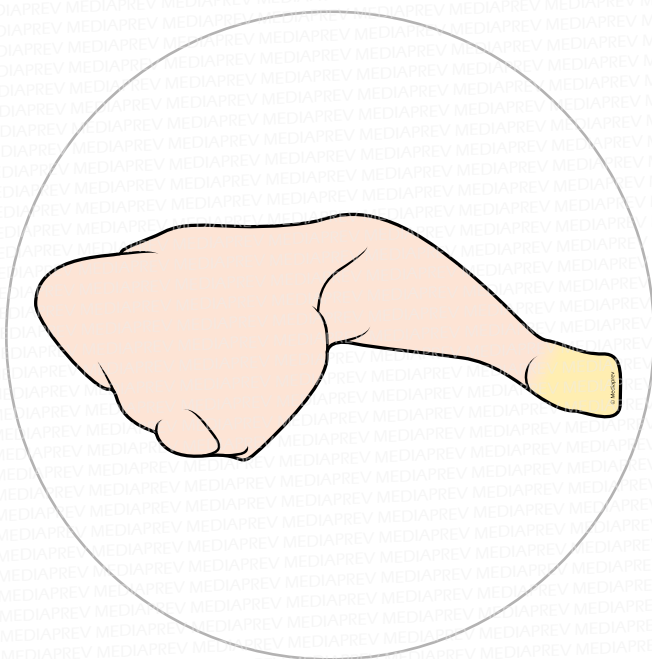
# LA PROPRETE VESTIMENTAIRE

## Port de gants



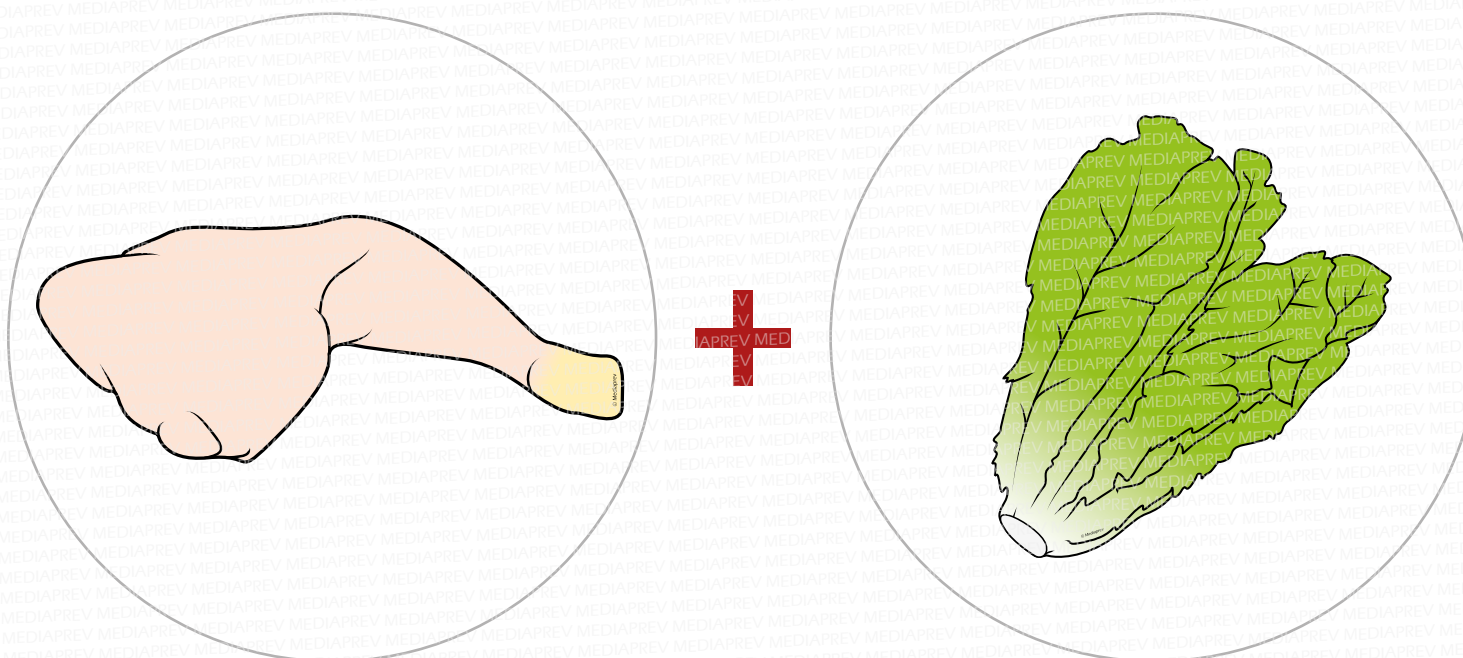
# LE RESPECT DES PROCEDURES

# LE RESPECT DES PROCEDURES

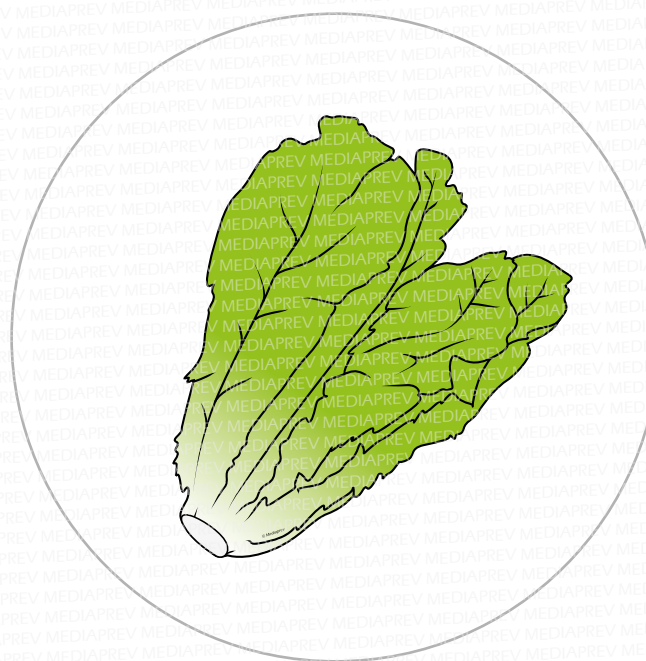
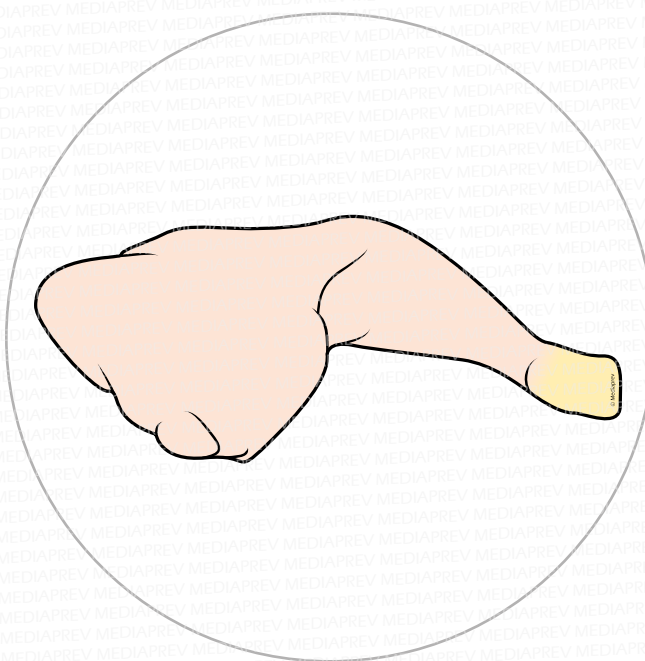




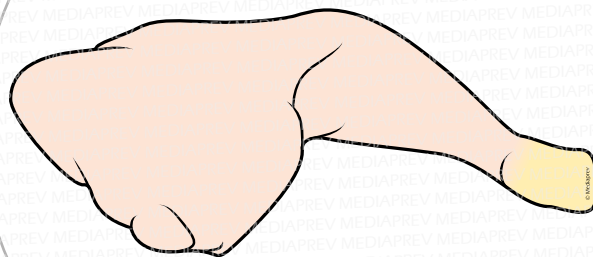
# LE RESPECT DES PROCEDURES



# LE RESPECT DES PROCEDURES

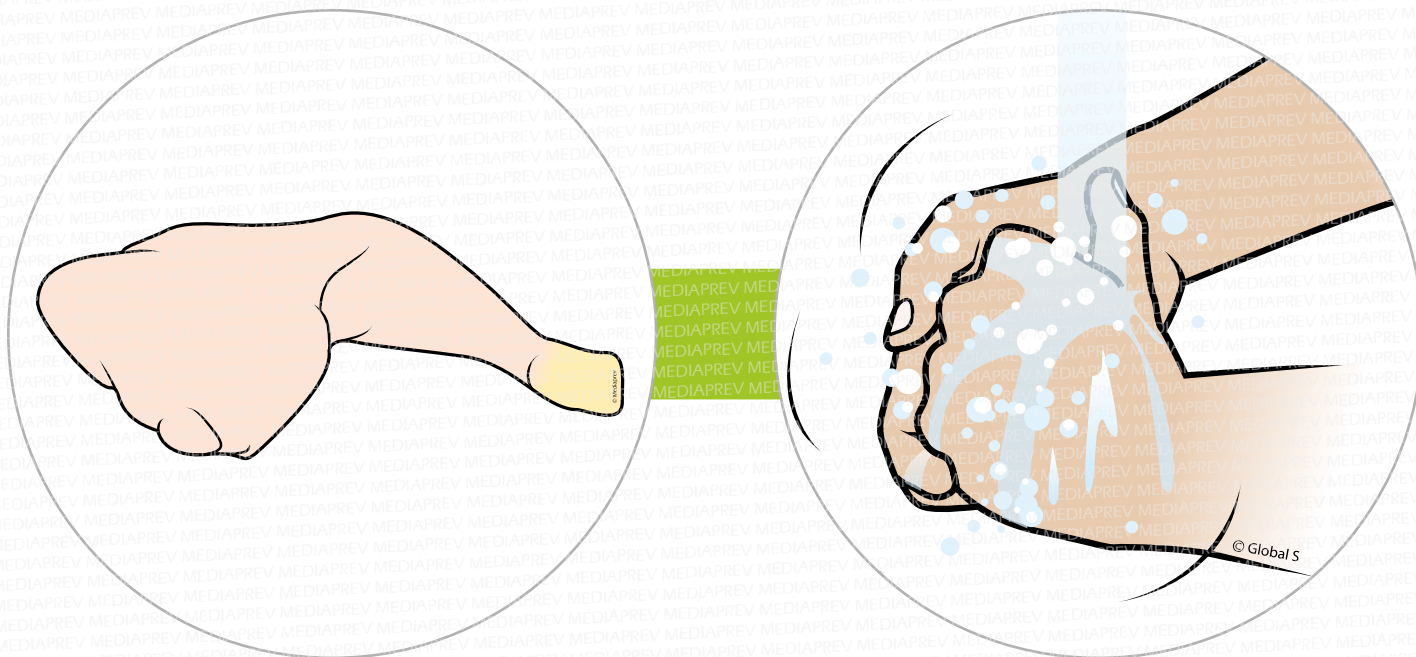


# LE RESPECT DES PROCEDURES

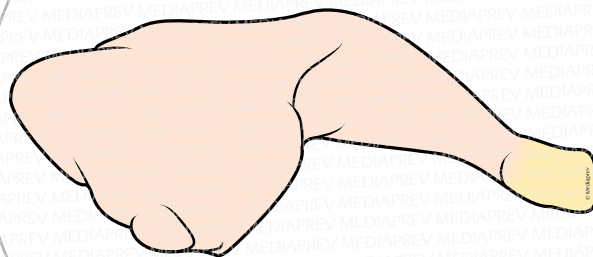




# LE RESPECT DES PROCEDURES

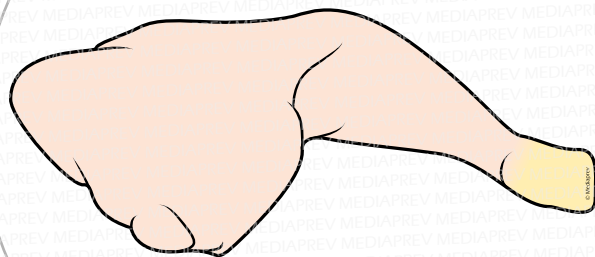


# LE RESPECT DES PROCÉDURES



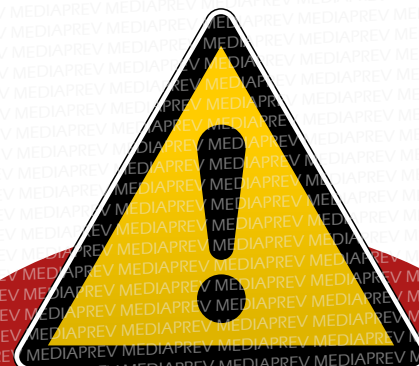


# LE RESPECT DES PROCÉDURES





# LE RESPECT DES PROCÉDURES



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

NETTOYAGE ET DESINFECTION

# NETTOYAGE ET DESINFECTION

# OBJECTIFS



# OBJECTIFS



Connaître les règles pour bien nettoyer et désinfecter.

# LA RÉGLEMENTATION

# LA RÉGLEMENTATION

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



# LA RÉGLEMENTATION

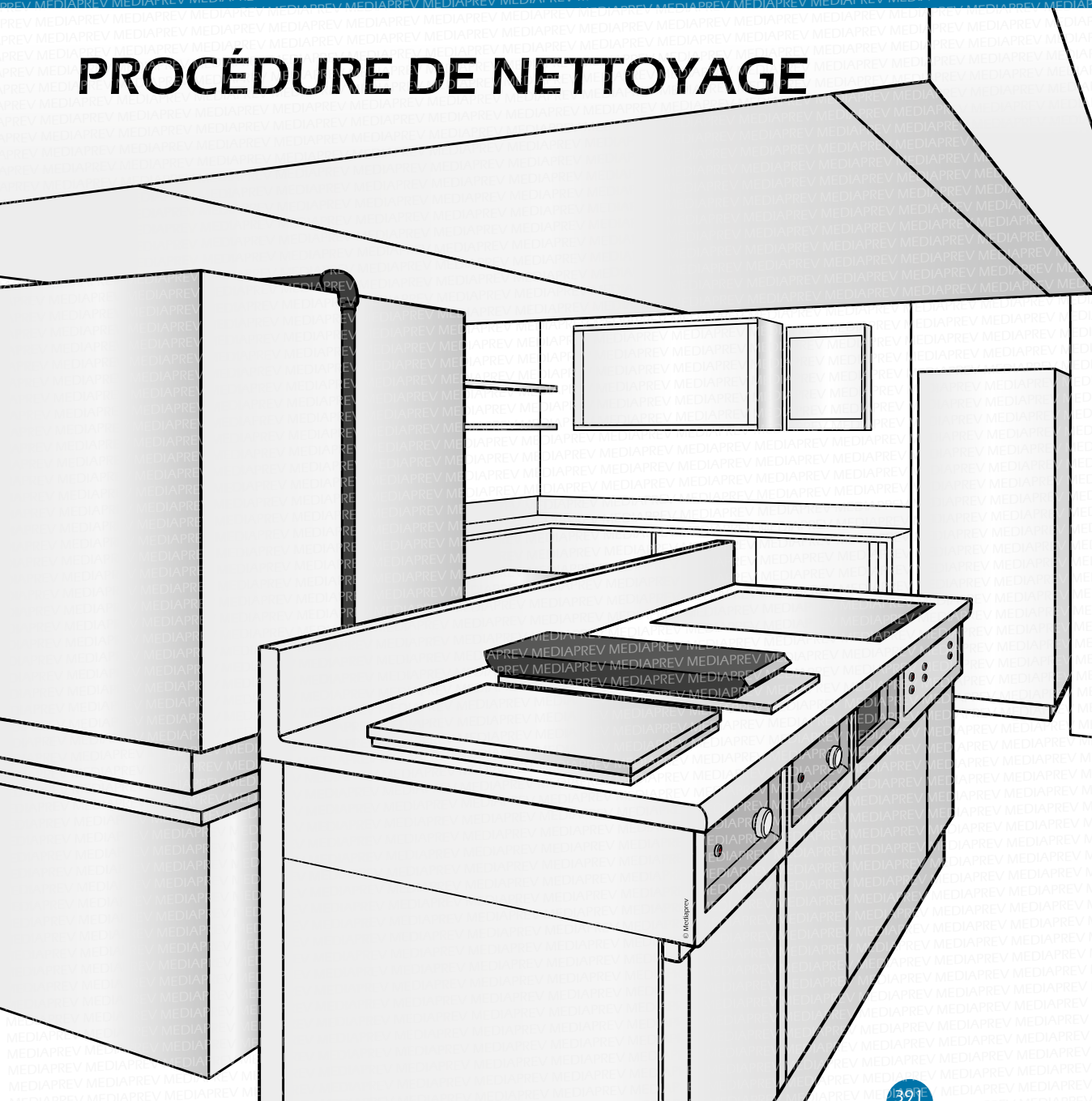
## Règlement CE n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

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

NETTOYAGE ET DESINFECTION

# PROCEDURE DE NETTOYAGE

# PROCEDURE DE NETTOYAGE





# PROCÉDURE DE NETTOYAGE



**Plan  
de nettoyage  
en six étapes**

# PROCEDURE DE NETTOYAGE

LES ETAPES SUIVANTES SONT REALISEES DANS CET ORDRE

**Plan  
de nettoyage  
en six étapes**



# PROCÉDURE DE NETTOYAGE

1  
Ranger

Plan  
de nettoyage  
en six étapes

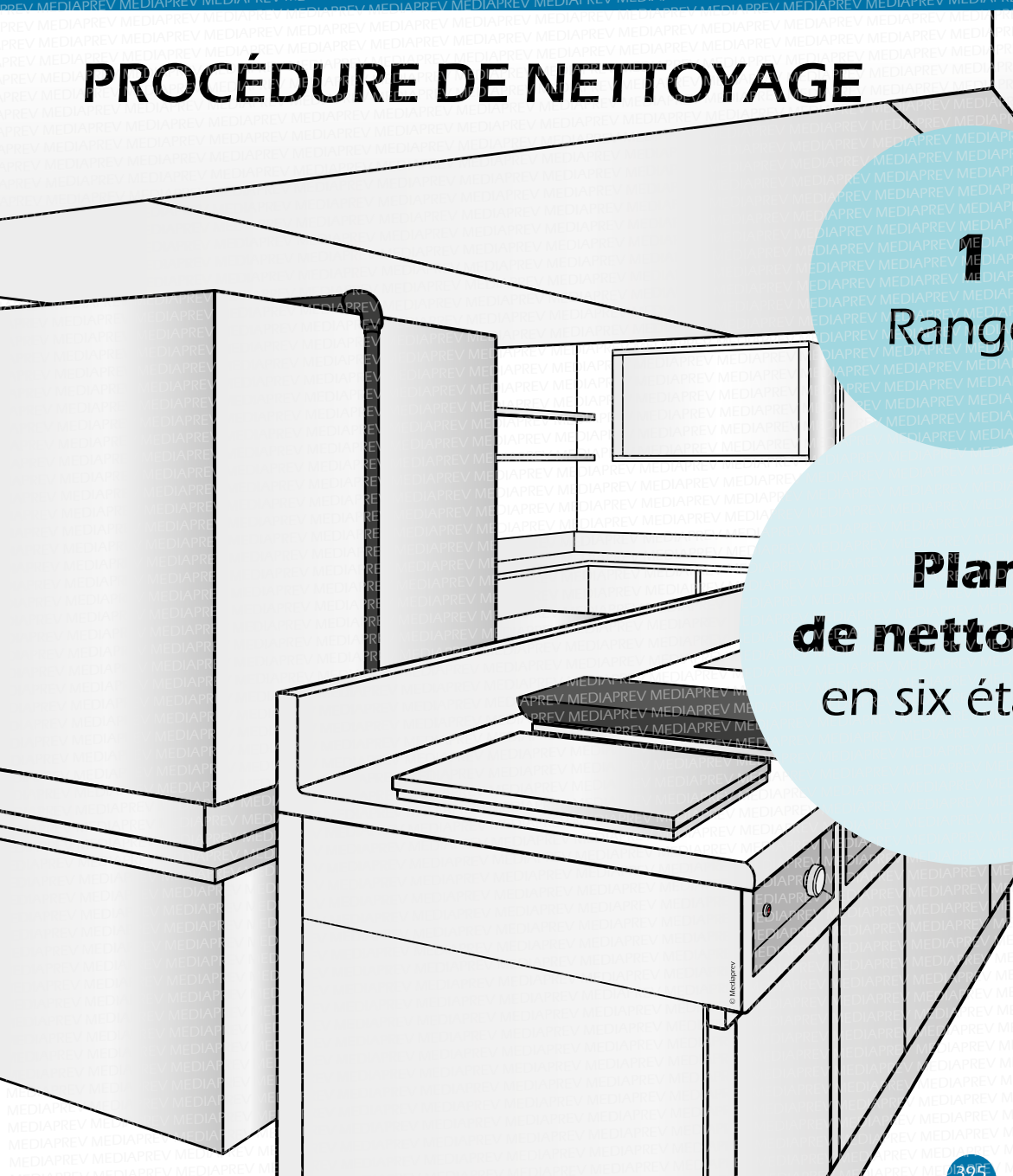


# PROCEDURE DE NETTOYAGE

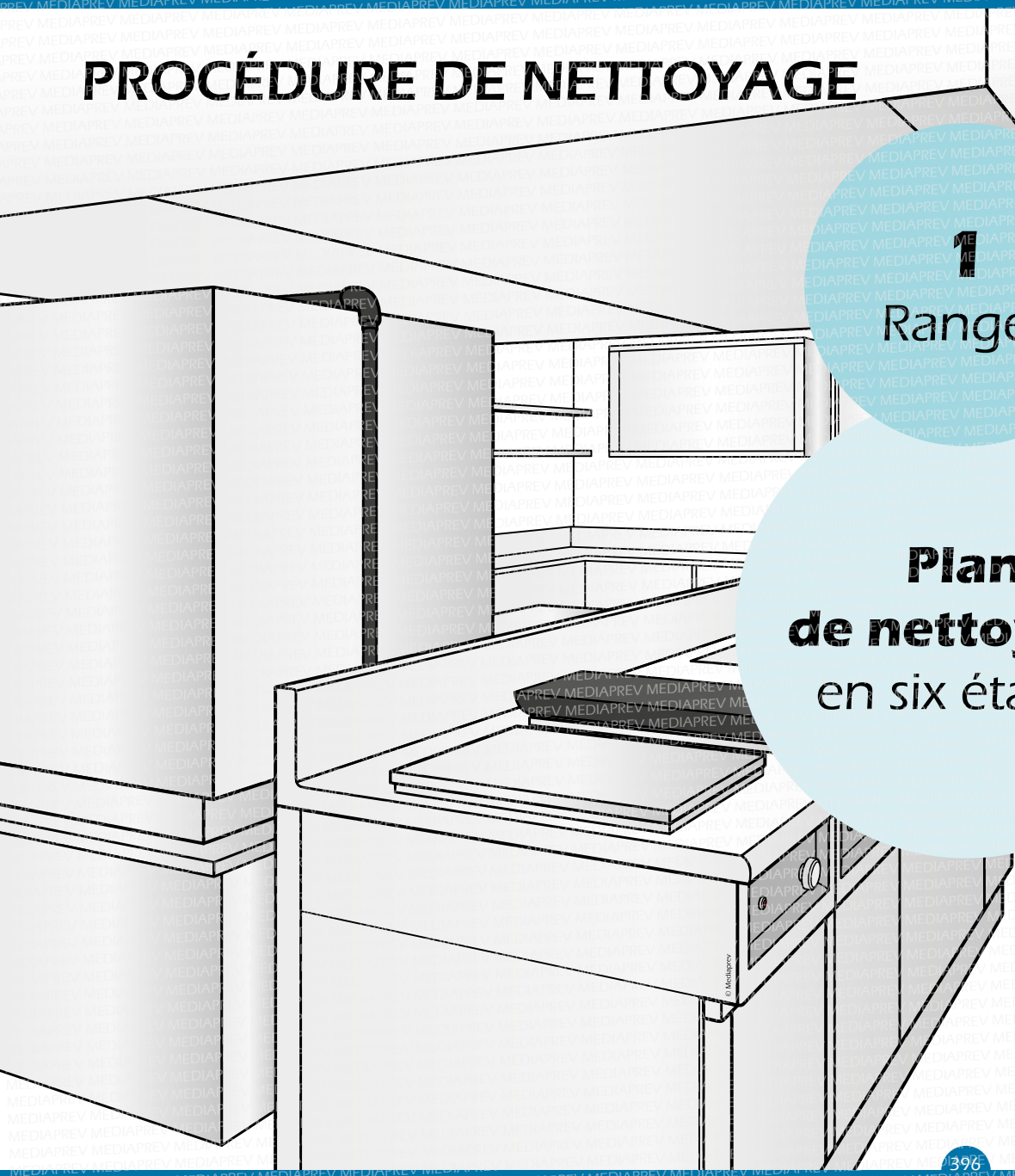
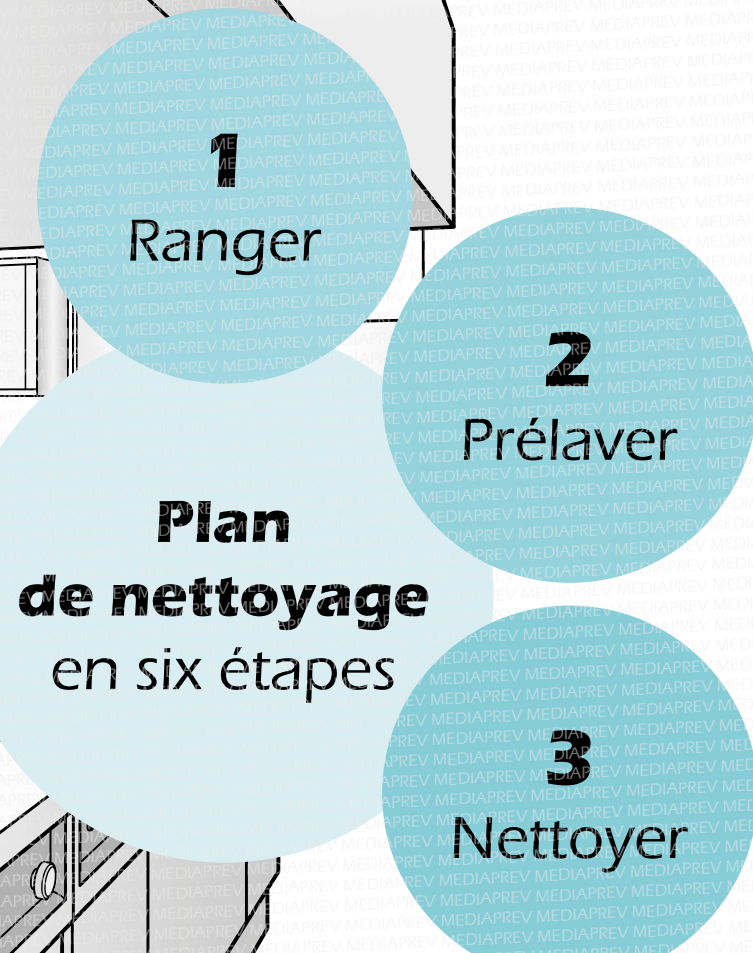
1  
Ranger

2  
Prélaver

Plan  
de nettoyage  
en six étapes



# PROCEDURE DE NETTOYAGE





# PROCEDURE DE NETTOYAGE

1  
Ranger

2  
Prélaver

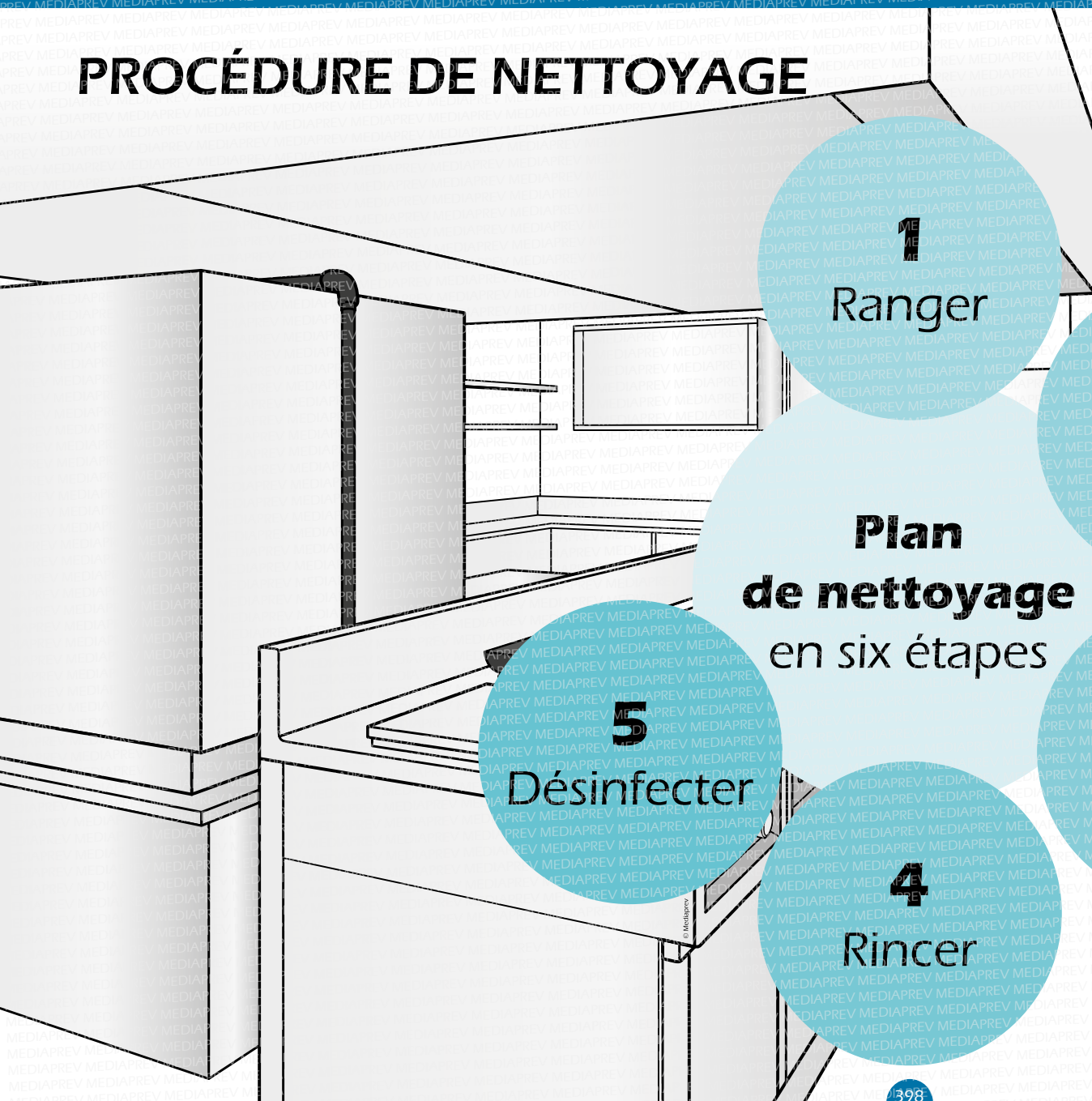
Plan  
de nettoyage  
en six étapes

3  
Nettoyer

4  
Rincer



# PROCEDURE DE NETTOYAGE



1  
Ranger

2  
Prélaver

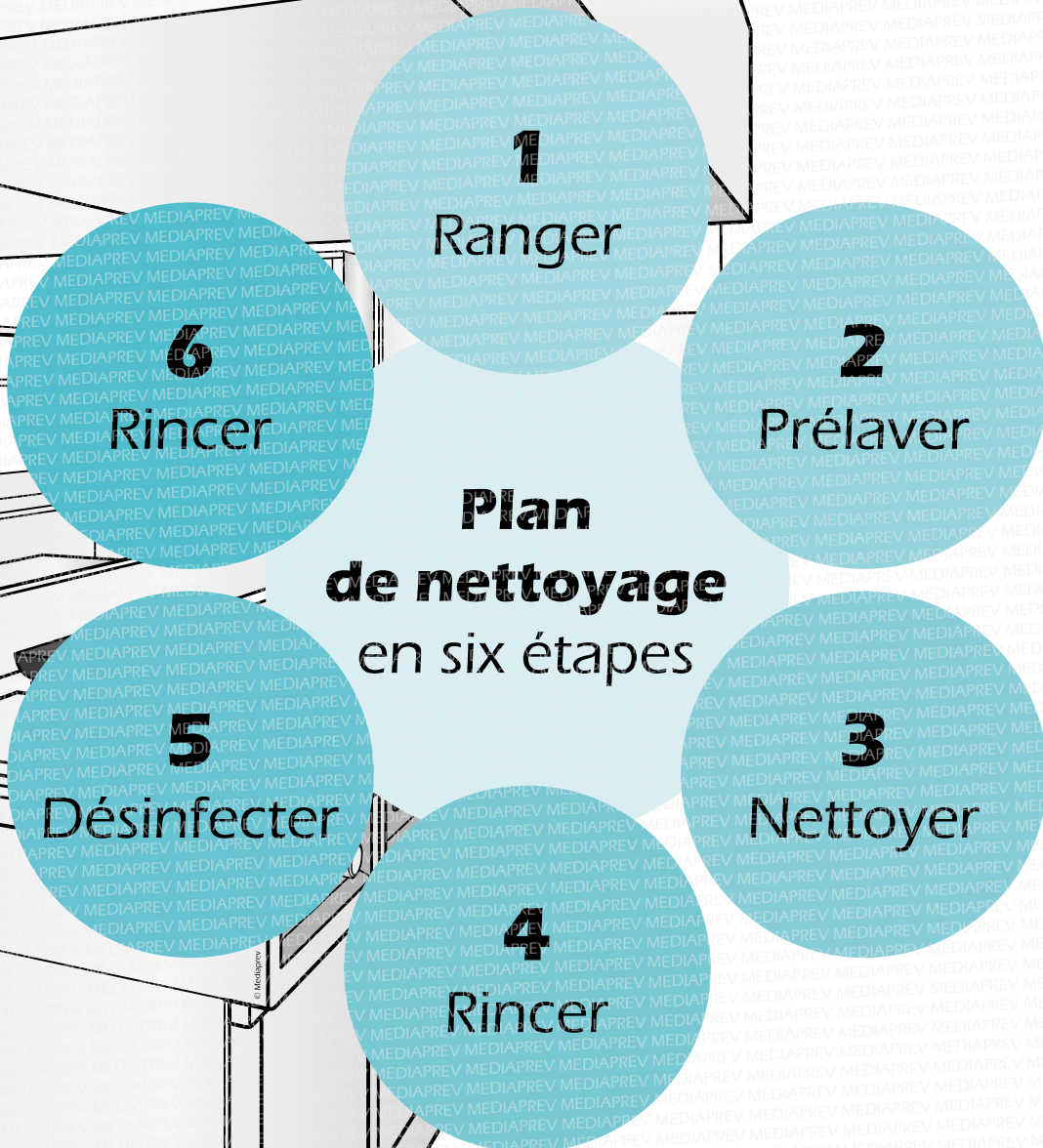
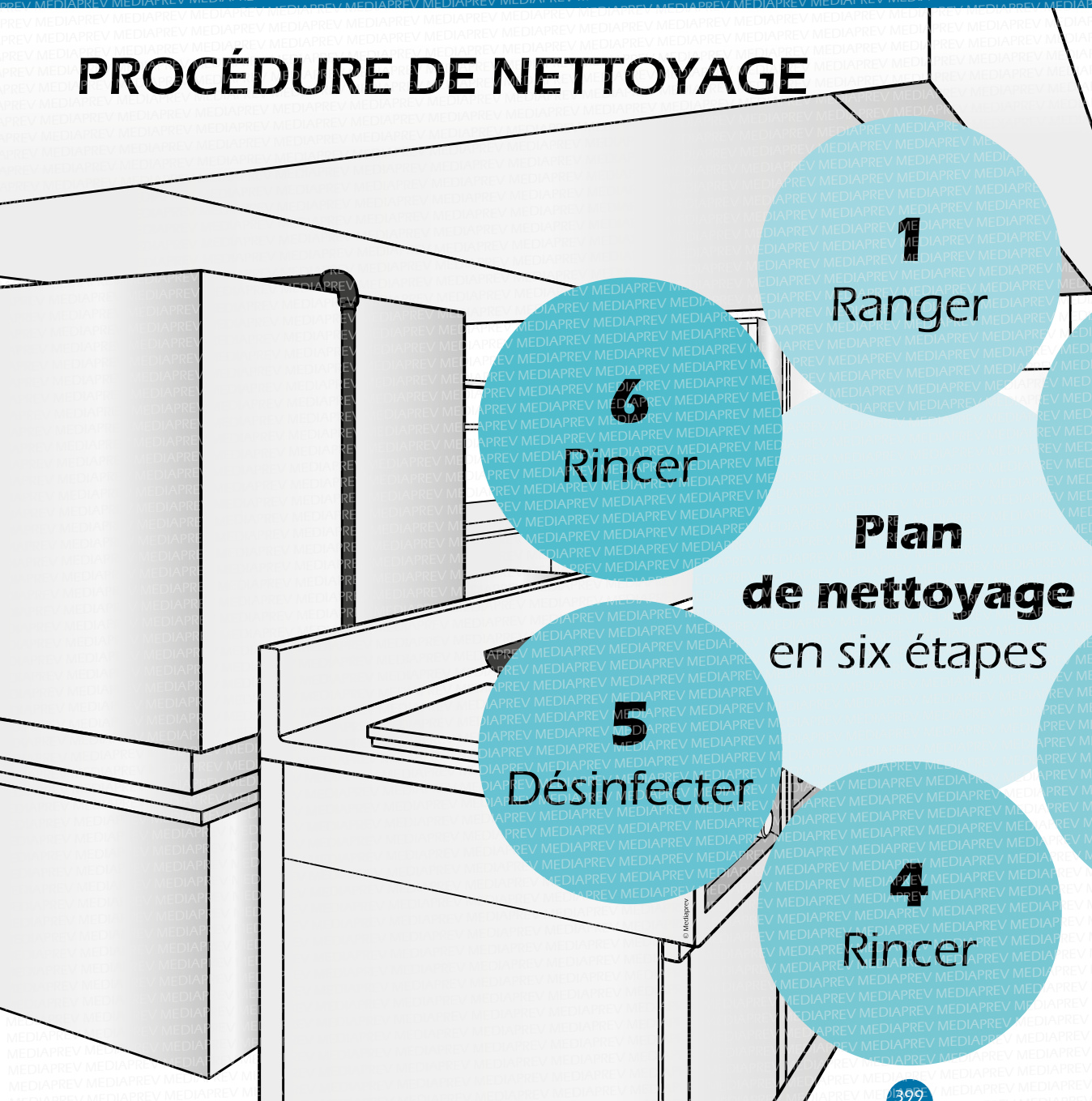
Plan  
de nettoyage  
en six étapes

5  
Désinfecter

3  
Nettoyer

4  
Rincer

# PROCEDURE DE NETTOYAGE



**Plan  
de nettoyage  
en six étapes**



NETTOYAGE ET DESINFECTION

# LAVAGE MANUEL



# LAVAGE MANUEL

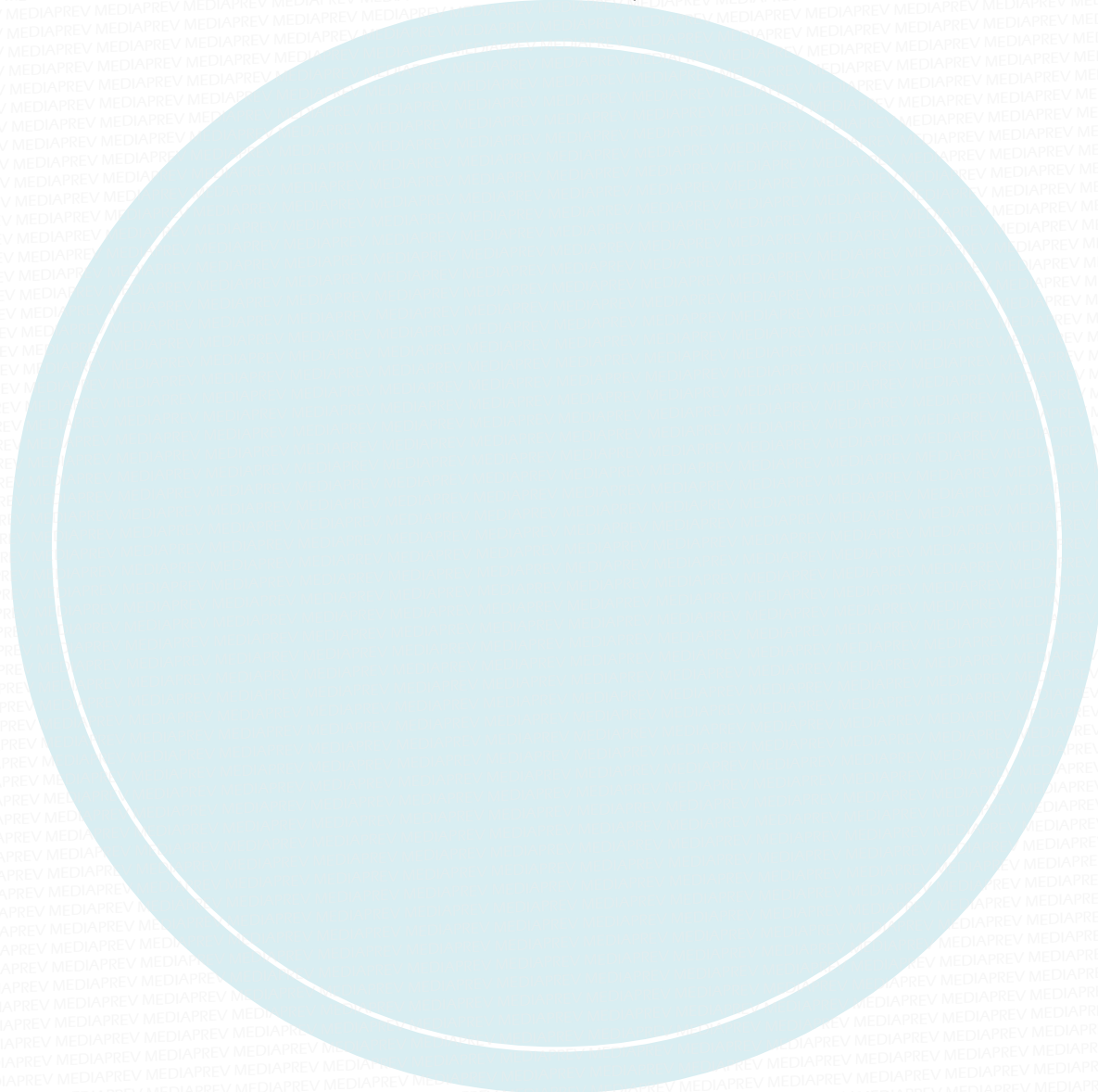
On ne fait pas un  
« plan de nettoyage  
en 6 étapes » pour une  
simple vaisselle, on utilise  
**simplement deux bacs**  
(lavage rinçage).

# LAVAGE MANUEL

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

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

# QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)





# QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)

Température  
de l'eau chaude

# QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)

Température  
de l'eau chaude

Action  
mécanique



# QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)

Température  
de l'eau chaude

Action  
mécanique

Concentration  
en détergent



# QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)

**Température  
de l'eau chaude**

**Action  
mécanique**

**Temps de  
contact avec  
le support**

**Concentration  
en détergent**

NETTOYAGE ET DESINFECTION

# PLAN DE NETTOYAGE

# PLAN DE NETTOYAGE

Quoi?



# PLAN DE NETTOYAGE

Quoi?

Liste des  
éléments à nettoyer

# PLAN DE NETTOYAGE

QUOI?

QUI?

Liste des  
éléments à nettoyer

# PLAN DE NETTOYAGE

QUOI?

Liste des  
éléments à nettoyer

QUI?

Nom de la personne  
affectée aux operations



NETTOYAGE ET DESINFECTION

# PLAN DE NETTOYAGE

ZONE		FREQUENCE	EQUIPEMENT	PRODUIT	PERSONNEL	METHODE	VERIFICATION VISUELLE	CONTRÔLE LAME DE SURFACE	FREQUENCE CONTROLE
Plan de travail	Ouvre boîte	Après chaque utilisation	Pistolet, grattoir, raclettes spécifiques, papier	Pistolet, brosse, papier	Alpha 3D	Personnel de cuisine	Éliminer les résidus, laisser agir, racler, sécher		MO Cuisinier
Bac de lavage des légumes		Selon les denrées	Pistolet, grattoir				Éliminer les résidus, laisser agir, sécher		
Étagères									
Interrupteurs							Passer la chiffonnette avec le produit, laisser agir 5', sécher		
Poignées			Chiffonnette, papier						
Sol		Chaque jour	Pistolet, balai-brosse, raclette				Brosser, laisser agir 5'		
Trou bonde			Pistolet, grattoir				Gratter, laisser agir 5'		
Lave mains			Pistolet, grattoir, chiffonnette, papier				Éliminer les salissures, laisser agir 5'		
Poubelles									
Murs		1 fois par semaine	Pistolet, grattoir, raclette				Éliminer les salissures, laisser agir, racler		
Congélateurs de prélèvement		1 fois par trimestre	Pistolet, grattoir, chiffonnette, papier				Débrancher, éliminer les salissures, laisser agir 5', sécher		

# LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

# 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



# LES DÉTERGENTS

Ils  
dissolvent  
les impuretés





# LES DÉTERGENTS

Ils  
**dissolvent**  
les impuretés

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





# LES DÉTERGENTS

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

# LES DÉTERGENTS

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

Acidité d'un liquide

Détergent alcalin  
(dégraissant et décapant)

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



# LES DÉTERGENTS

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

Acidité d'un liquide

Détergent alcalin  
(dégraissant et décapant)

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

Acide chlorhydrique molaire (0)

Vinaigre (3)

Cola (2,5)

Eau de seltz (4)

Eau pure (7)

Eau distillée (6)

Savon (sa 0)

Ammoniaque (11,5)

Liquide vaisselle (11,5)

Soude ou potasse molaire (14)



# LES DESINFECTANTS

# LES DESINFECTANTS

Les  
désinfectants ont  
des noms différents  
selon leur action.

# LES DESINFECTANTS

Bactéricide



# LES DESINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

# LES DESINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

# LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

Qui tue les spores



# LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

Qui tue les spores

Fongicide

# LES DÉSINFECTANTS

**Bactéricide**

Qui tue les bactéries

**Sporicide**

Qui tue les spores

**Fongicide**

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



# LES DESINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

Qui tue les spores

Fongicide

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

Virucide



# LES DESINFECTANTS

## Bactéricide

Qui tue les bactéries

## Sporicide

Qui tue les spores

## Fongicide

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

## Virucide

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

NETTOYAGE ET DESINFECTION

# NETTOYAGE ET DESINFECTION

# NETTOYAGE ET DESINFECTION

Nettoyage



# NETTOYAGE ET DESINFECTION

Nettoyage & Désinfection

# NETTOYAGE ET DESINFECTION

Nettoyage & Désinfection sont indispensables et indissociables

# NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

On ne  
peut désinfecter  
une surface  
sale.



# NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

On ne  
peut désinfecter  
une surface  
sale.

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

# NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Le matériel de nettoyage désinfection  
peut comporter

# NETTOYAGE ET DESINFECTION

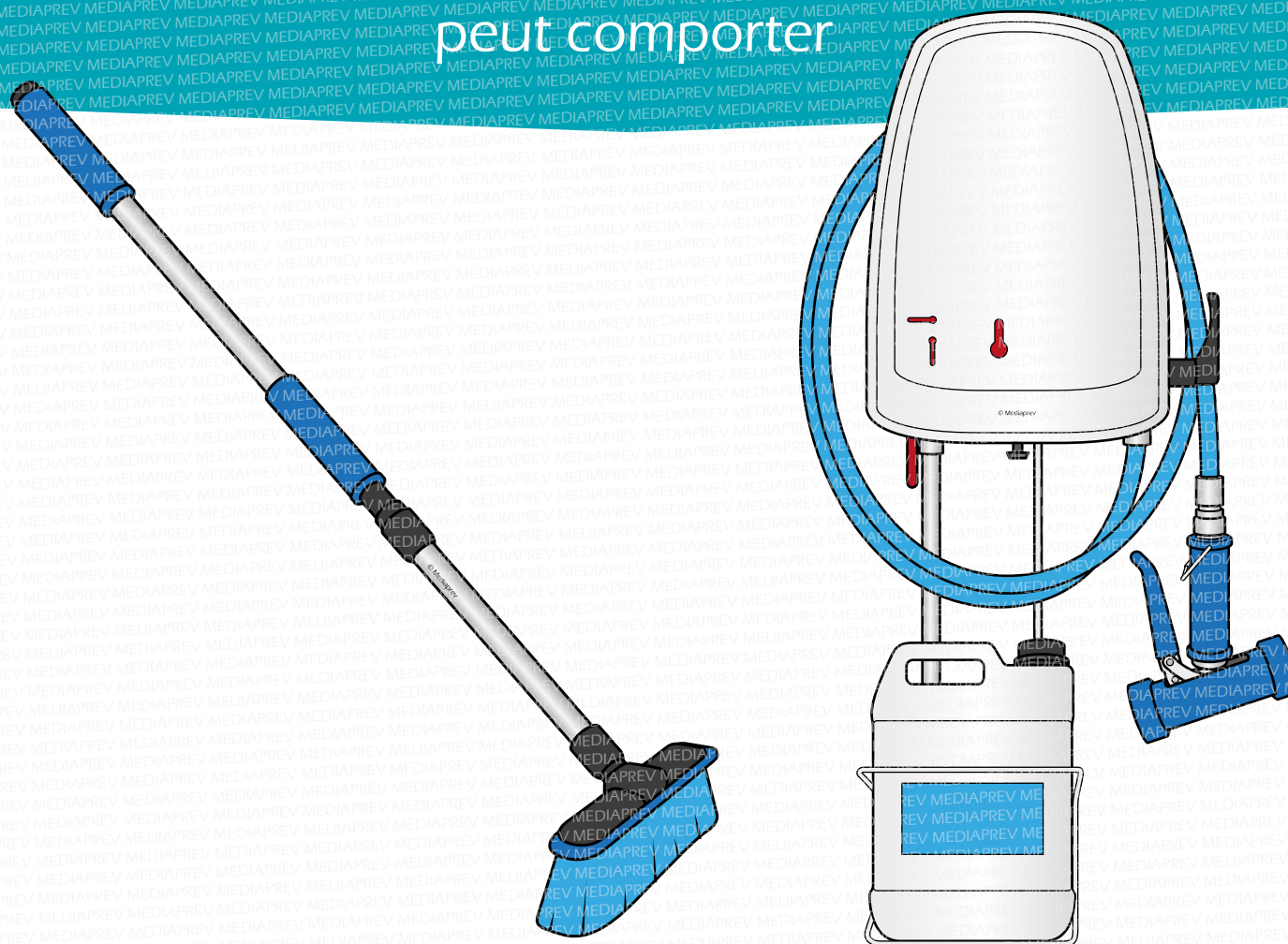
Le matériel de nettoyage désinfection peut comporter





# NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Le matériel de nettoyage désinfection peut comporter



# LE STOCKAGE ET LE RANGEMENT

# LE STOCKAGE ET LE RANGEMENT

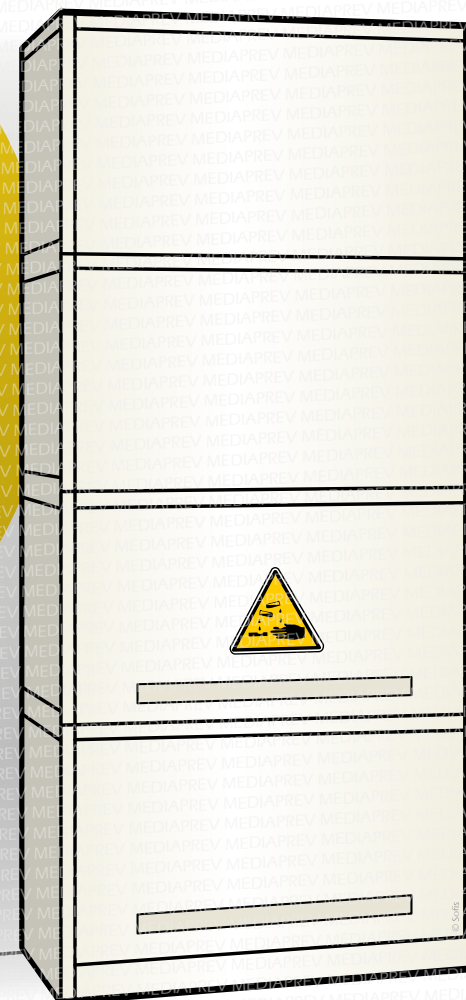
L'utilisation  
de produits chimiques  
et la méthode de lavage  
utilisée ne sont pas neutres  
pour la santé : ces produits  
peuvent être **corrosifs**  
ou **irritants**.





# LE STOCKAGE ET LE RANGEMENT




































































































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



# INCOMPATIBILITÉ DE STOCKAGE DES PRODUITS CHIMIQUES




# INCOMPATIBILITE DE STOCKAGE DES PRODUITS CHIMIQUES

 Compatibles

 Incompatibles

 Compatibles sous conditions particulières (Voir FDS)



# FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

# FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

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

# FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

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

Je lis



# FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

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

Je lis

Je m'équipe

# FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

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

Je lis.

Je m'équipe.

Je manipule.

NETTOYAGE ET DESINFECTION

QUIZ



# QUIZ



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

## QUIZ

1

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

A

Oui

B

Non

## QUIZ

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

A Oui

B Non



# QUIZ

2

Doit-on faire un plan de nettoyage ?

# QUIZ

2 Doit-on faire un plan de nettoyage ?

A Oui

B Non

# QUIZ

2

Doit-on faire un plan de nettoyage ?

A

Oui

B

Non



# QUIZ

3

Le bois est-il toléré en cuisine ?

# QUIZ

3

Le bois est-il toléré en cuisine ?

A

Oui

B

Non

## QUIZ

3

Le bois est-il toléré en cuisine ?

A

Oui

B

Non



# QUIZ

4

Que signifie fongicide ?

## QUIZ

4

Que signifie fongicide ?

A

Qui tue les bactéries

B

Qui tue les virus

C

Qui tue les champignons

# QUIZ

4

Que signifie fongicide ?

A

Qui tue les bactéries

B

Qui tue les virus

C

Qui tue les champignons



# QUIZ

5

Que signifie TACT ?

## QUIZ

5

Que signifie TACT ?

A

Temps - Action mécanique - Contrôle - Température

B

Température - Action mécanique - Concentration - Temps

C

Temps - Action - Contrôle - Traçabilité

## QUIZ

5

Que signifie TACT ?

A

Temps - Action mécanique - Contrôle - Température

B

Température - Action mécanique - Concentration - Temps

C

Temps - Action - Contrôle - Traçabilité



# QUIZ

6

Où doivent être entreposés les produits ?

## QUIZ

6 Où doivent être entreposés les produits ?

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

B Au sous sol.

C Dans un lieu suffisamment éloigné des produits alimentaires.

## QUIZ

6 Où doivent être entreposés les produits ?

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

B Au sous sol.

C Dans un lieu suffisamment éloigné des produits alimentaires.



## QUIZ

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

## QUIZ

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

A Acide

B Alcalin

C Neutre

# QUIZ

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

A Acide

B Alcalin

C Neutre



# QUIZ

8

La réglementation est elle obligatoire ?

## QUIZ

8

La réglementation est elle obligatoire ?

A

Oui

B

Non

## QUIZ

8

# La réglementation est elle obligatoire ?

A

Oui

B

Non



# QUIZ

9

Le produit alcalin est-il un décapant ?

## QUIZ

9

Le produit alcalin est-il un décapant ?

A

Oui

B

Non

# QUIZ

9 Le produit alcalin est-il un décapant ?

A Oui

B Non



## QUIZ

10

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

## QUIZ

10

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

A

Vrai

B

Faux

## QUIZ

10

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

A Vrai

B Faux



ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

# ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

# OBJECTIFS

# OBJECTIFS



Identifier le bon circuit des denrées



# OBJECTIFS



Identifier le bon circuit des denrées



Organiser le plan de travail

# OBJECTIFS



Identifier le bon circuit des denrées



Organiser le plan de travail



Assurer une bonne gestion des déchets

# OBJECTIFS



Identifier le bon circuit des denrées



Organiser le plan de travail



Assurer une bonne gestion des déchets



Maîtriser le risque lié aux nuisibles



# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Zone  
propre

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL





# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



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

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Zone propre

Zone sale

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

Délimiter et respecter les zones propres et sales

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Zone propre

Zone sale

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

Délimiter et respecter les zones propres et sales

Exemple : chambre froide en 2 zones distinctes pour le stockage



# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Zone propre

Zone sale

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

Délimiter et respecter les zones propres et sales

Exemple : chambre froide en 2 zones distinctes pour le stockage

Les opérations telles que

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Zone propre

Zone sale

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

Délimiter et respecter les zones propres et sales

Exemple : chambre froide en 2 zones distinctes pour le stockage

Les opérations telles que

Épluchage légumes



# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Zone propre

Zone sale

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

Délimiter et respecter les zones propres et sales

Exemple : chambre froide en 2 zones distinctes pour le stockage

Les opérations telles que

Épluchage légumes

Lavage légumes



# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Zone propre

Zone sale

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

Délimiter et respecter les zones propres et sales

Exemple : chambre froide en 2 zones distinctes pour le stockage

Les opérations telles que

Épluchage légumes

Lavage légumes

Se font dans les locaux prévus à cet effet

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées



# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Poubelles

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Poubelles

Local  
déchets



# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Épicerie

Poubelles

Local  
déchets

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Chambre froide

Épicerie

Viande  
Poisson

Légumes

Poubelles

Local  
déchets



# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Chambre froide

Épicerie

Viande  
Poisson

Légumes

Préparation

Cuisson

Poubelles

Local  
déchets



# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Chambre froide

Épicerie

Viande  
Poisson

Légumes

Préparation

Cuisson

Poubelles

Local  
déchets

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Chambre froide

Épicerie

Viande  
Poisson

Légumes

Préparation  
Cuisson

Plonge

Poubelles

Local  
déchets



ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Chambre froide

Épicerie

Viande  
Poisson

Légumes

Préparation

Cuisson

Plonge

Poubelles

Restaurant

Local  
déchets



# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées

Emballages

Chambre froide

Épicerie

Viande  
Poisson

Légumes

Préparation  
Cuisson

Plonge

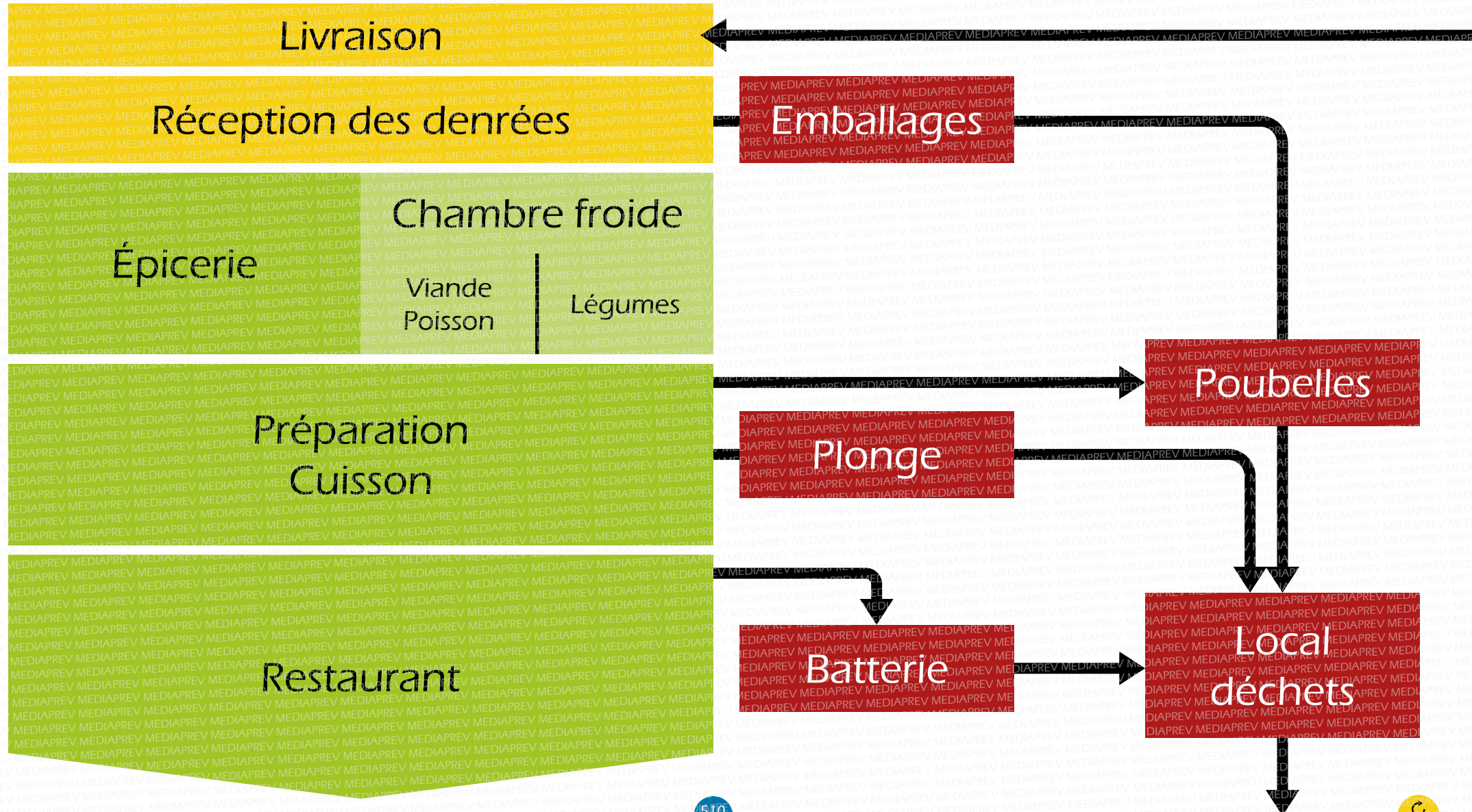
Poubelles

Restaurant

Batterie

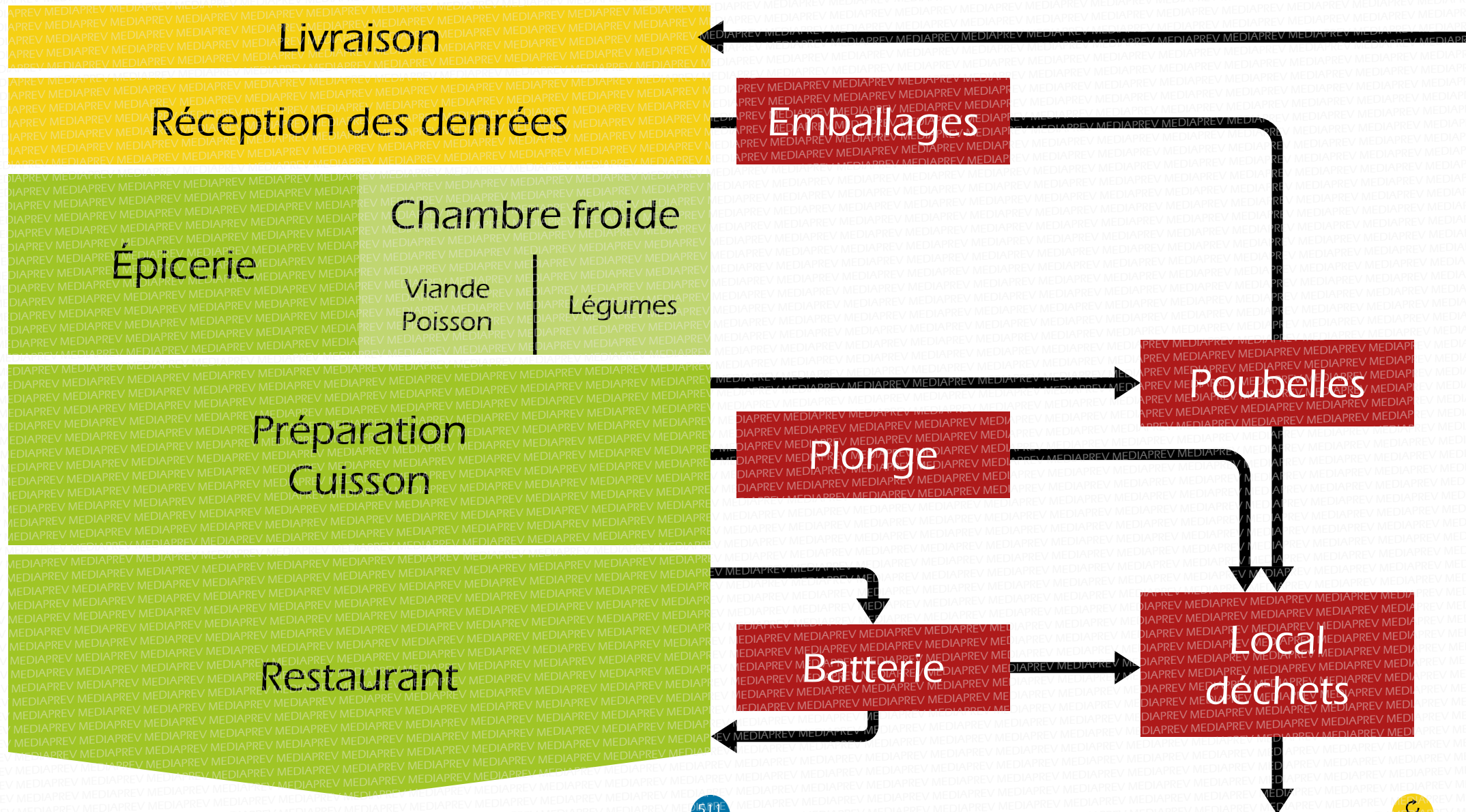
Local  
déchets

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL





# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL





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

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

Batterie

Local poubelle

Buffet des desserts

Pâtisserie

Chambre froide négative

Plonge

Chambre froide positive

Vestiaire

Chambre froide des produits frais

Zone décartonnage

Économat

Zone de préparation chaude

Légumerie

Zone de préparation froide

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

## Zone propre

Buffet des desserts

Chambre froide négative

Chambre froide positive

Chambre froide des produits frais

Pâtisserie

Zone de préparation chaude

Zone de préparation froide

## Zone sale

Batterie

Économat

Légumerie

Local poubelle

Plonge

Vestiaire

Zone décartonnage



# SECTORISATION DU RESTAURANT

# SECTORISATION DU RESTAURANT

FLUX DES  
ZONES SALES

Déchets  
Cartons  
Materiels sales

# SECTORISATION DU RESTAURANT

FLUX DES  
ZONES SALES

Déchets  
Cartons  
Materiels sales

FLUX DES  
ZONES PROPRES

Mise en place  
Production  
Matières premières



# SECTORISATION DU RESTAURANT

FLUX DES  
ZONES SALES

Déchets  
Cartons  
Materiels sales

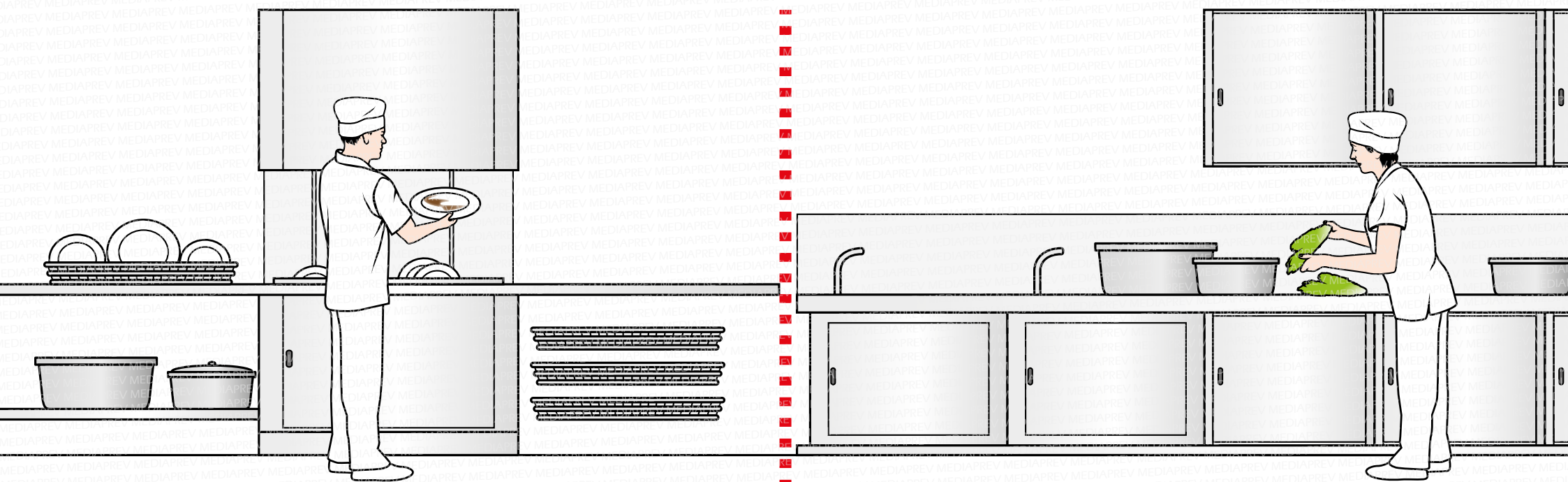
NE  
DOIVENT  
JAMAIS SE  
CROISER

FLUX DES  
ZONES PROPRES

Mise en place  
Production  
Matières premières

# COMMENT AGIR ?

# COMMENT AGIR ?





# COMMENT AGIR ?

Zone sale



# COMMENT AGIR ?

Zone sale

Zone propre





# COMMENT AGIR ?

**Respecter  
les zones pour  
chaque activité.**





# COMMENT AGIR ?



ARRÊTÉ DU 29/07/1997

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

# RÈGLES DE DÉCONDITIONNEMENT

# RÈGLES DE DÉCONDITIONNEMENT

Ne jamais  
poser un carton  
à même le sol.



# RÈGLES DE DÉCONDITIONNEMENT

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

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

# RÈGLES DE DÉCONDITIONNEMENT

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

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

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

# LA MARCHÉ EN AVANT



# LA MARCHÉ EN AVANT

Circuit des denrées

# LA MARCHÉ EN AVANT

Circuit des denrées

Circuit vaisselle

# LA MARCHÉ EN AVANT

Circuit des denrées

Circuit vaisselle

Circuit des déchets



# LA MARCHÉ EN AVANT

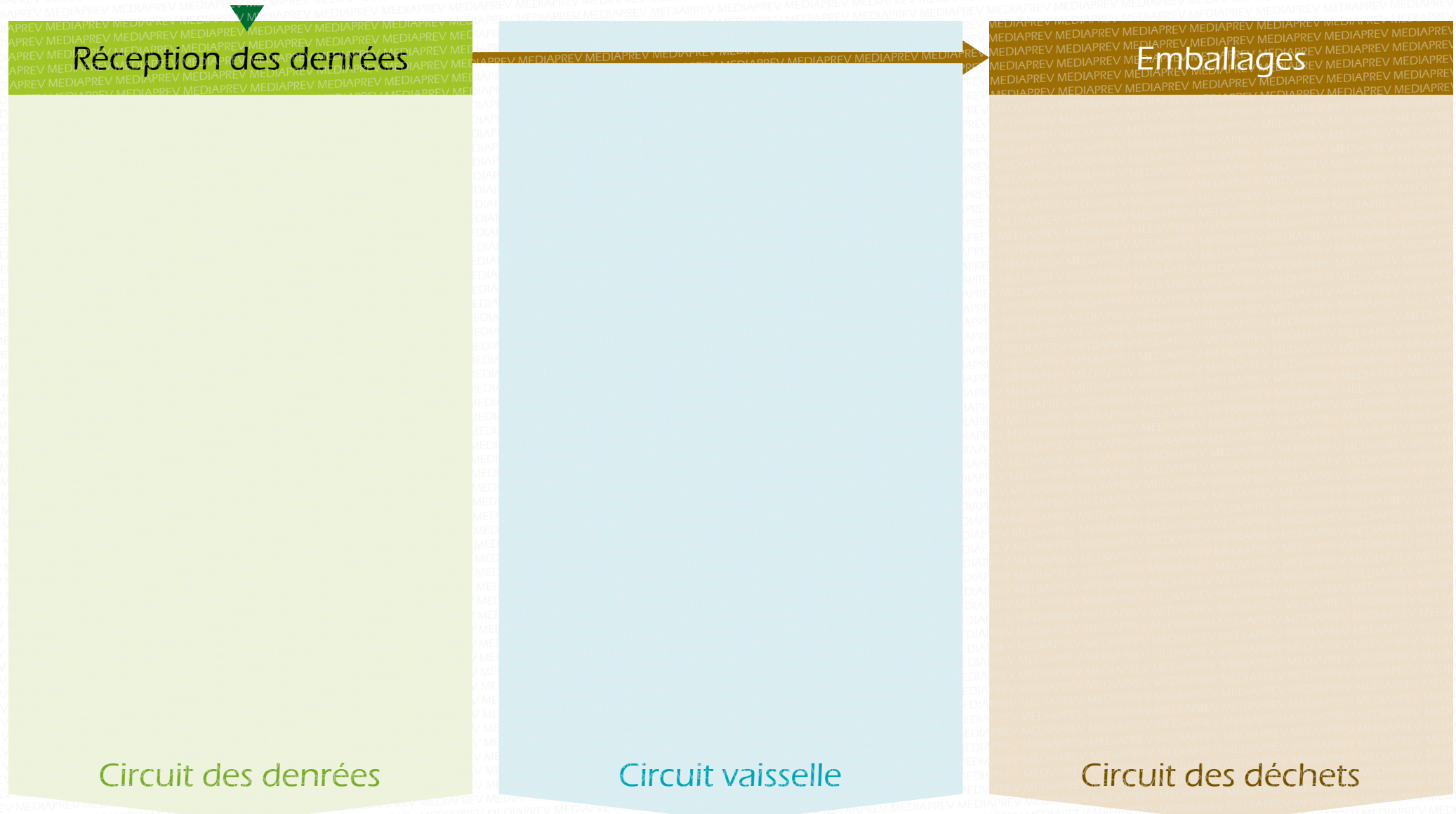
## Réception des denrées

Circuit des denrées

Circuit vaisselle

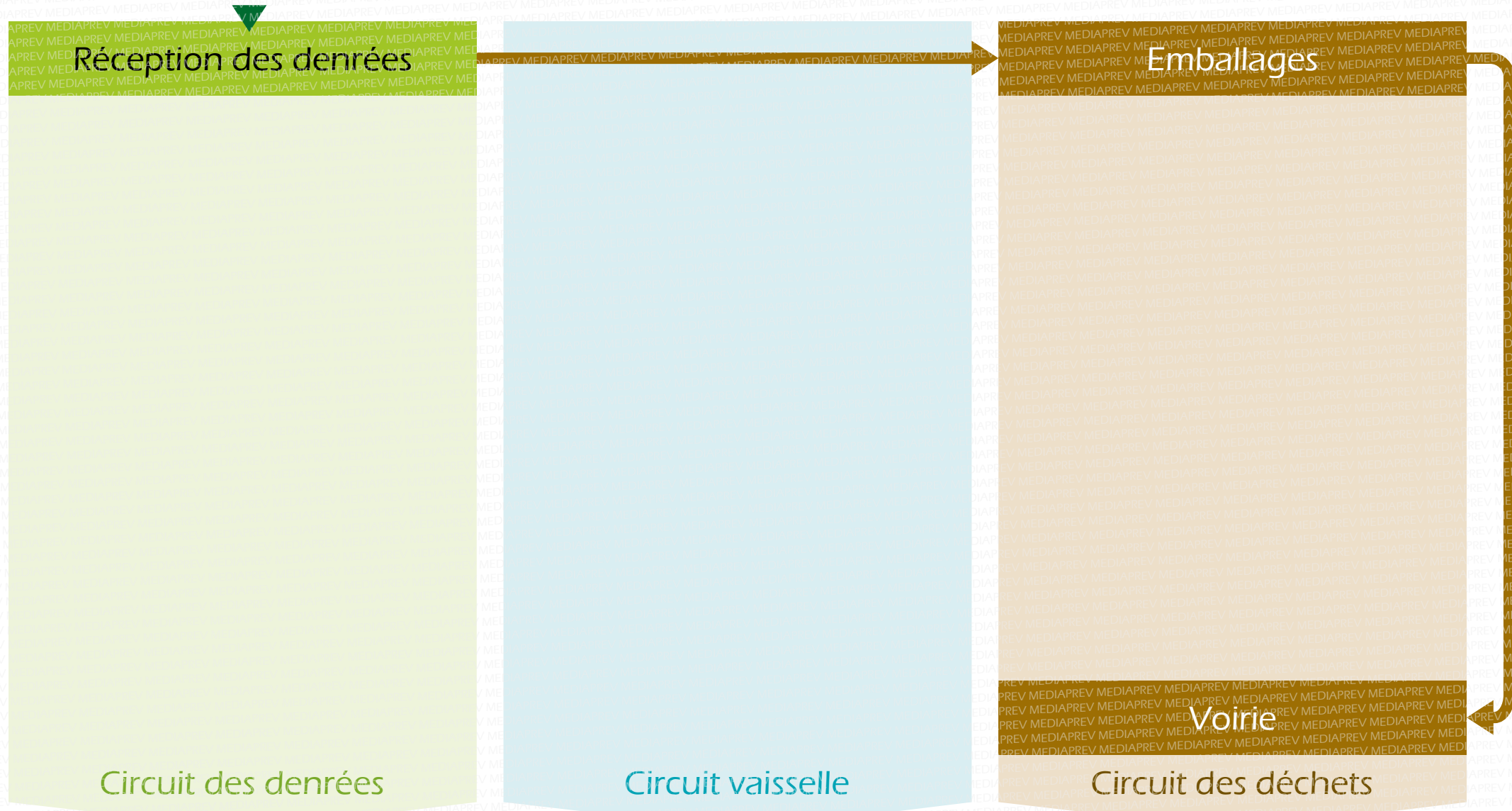
Circuit des déchets

# LA MARCHÉ EN AVANT



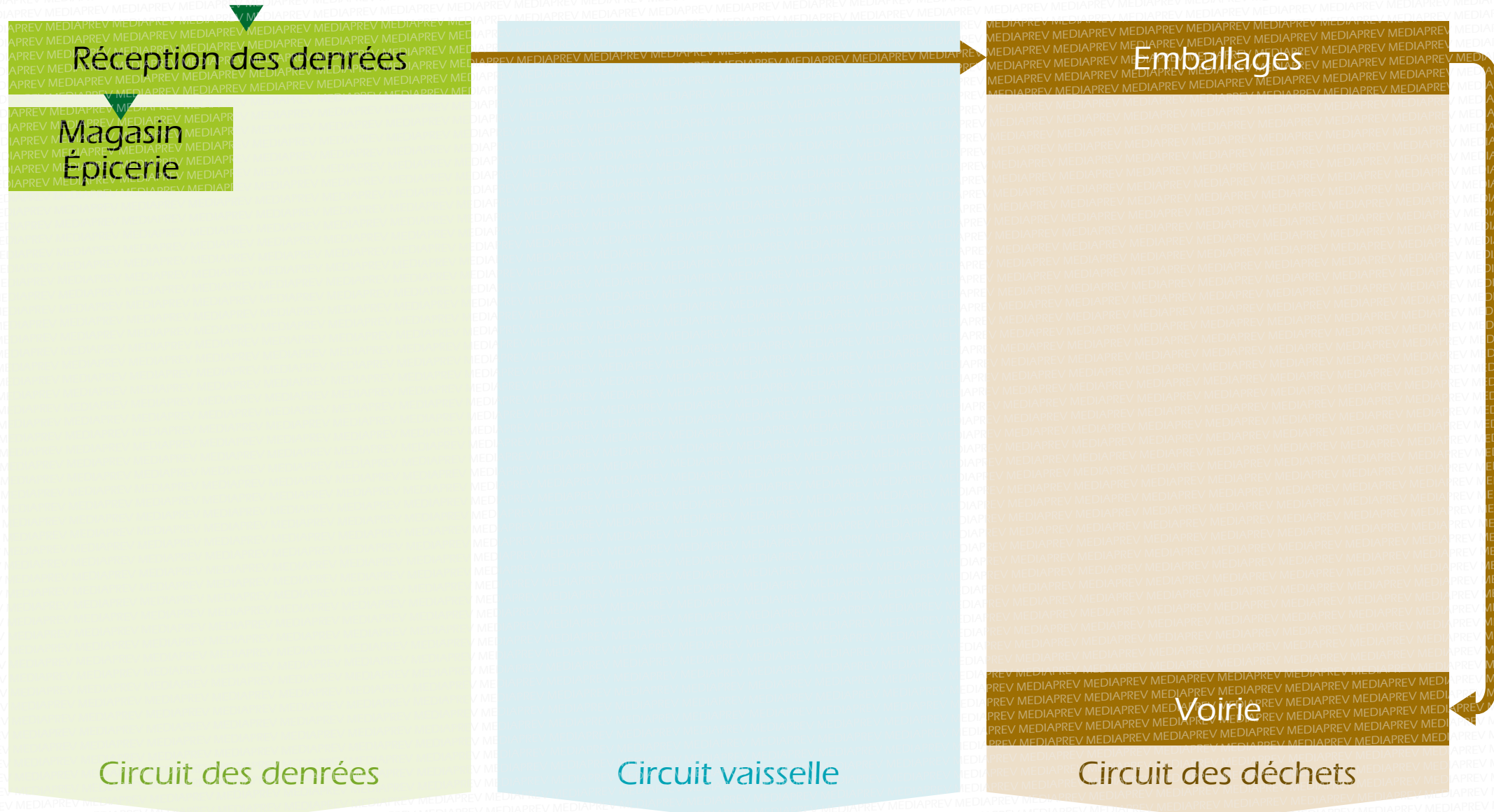


# LA MARCHÉ EN AVANT

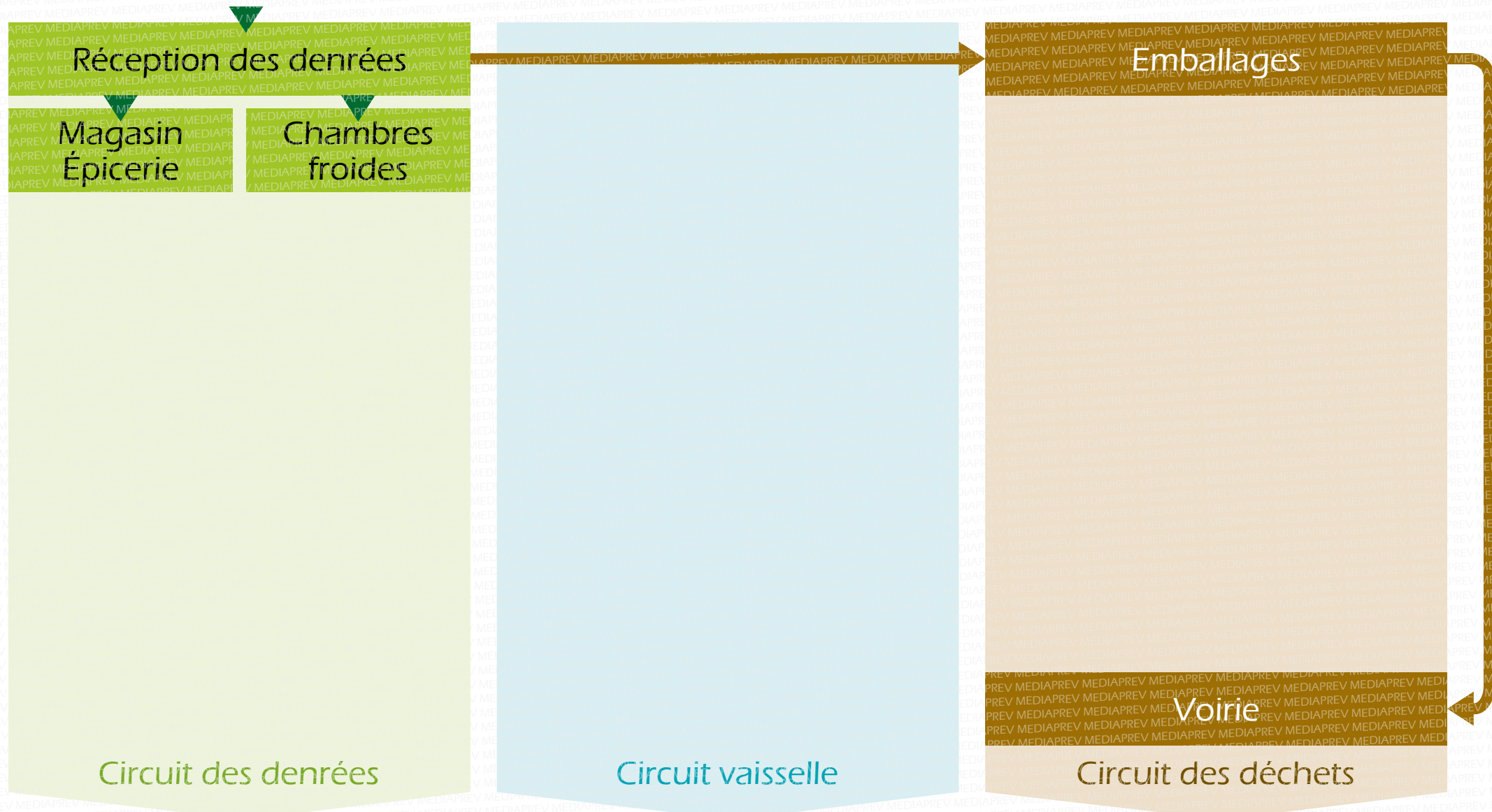




# LA MARCHÉ EN AVANT

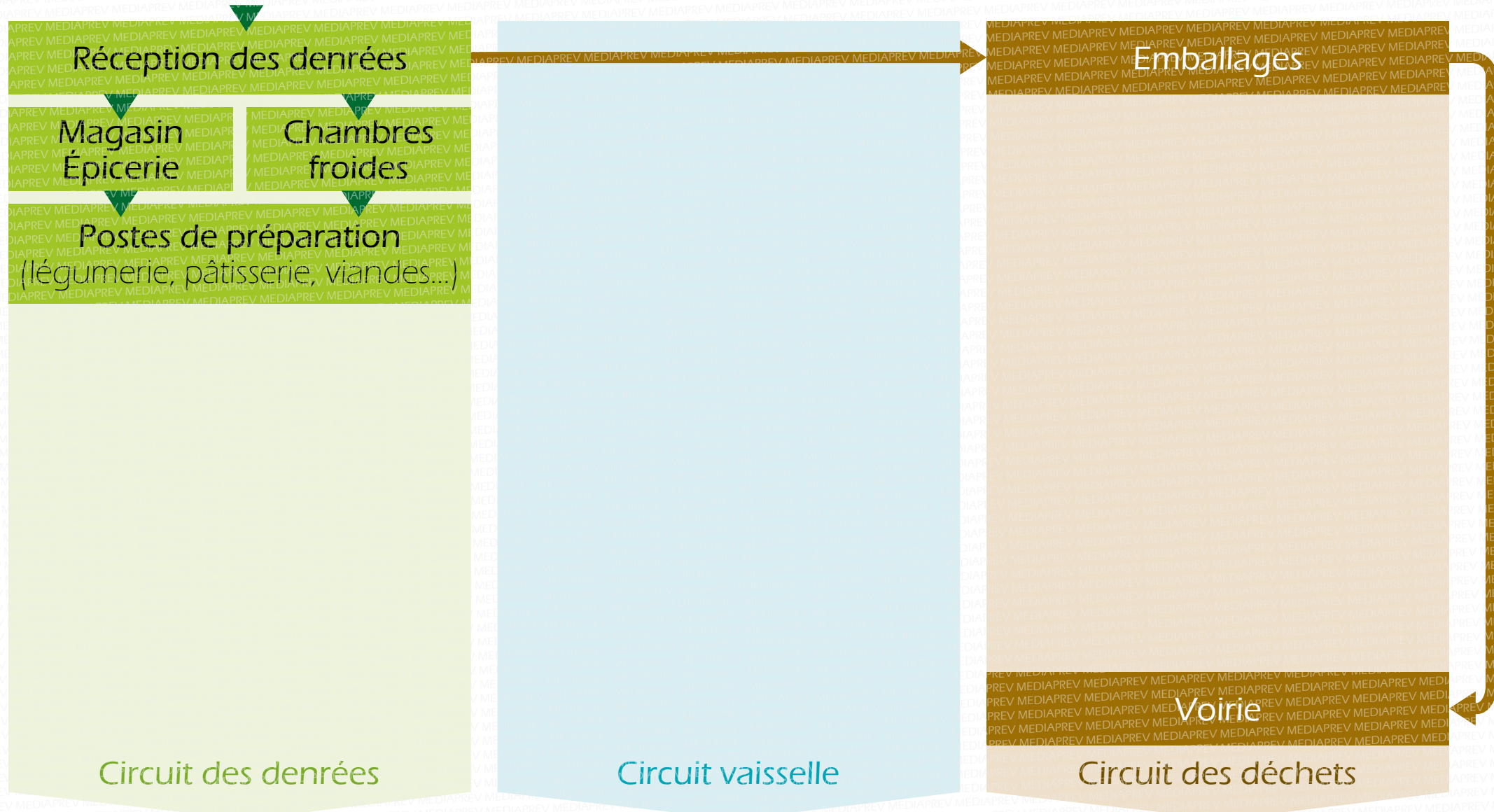


# LA MARCHÉ EN AVANT



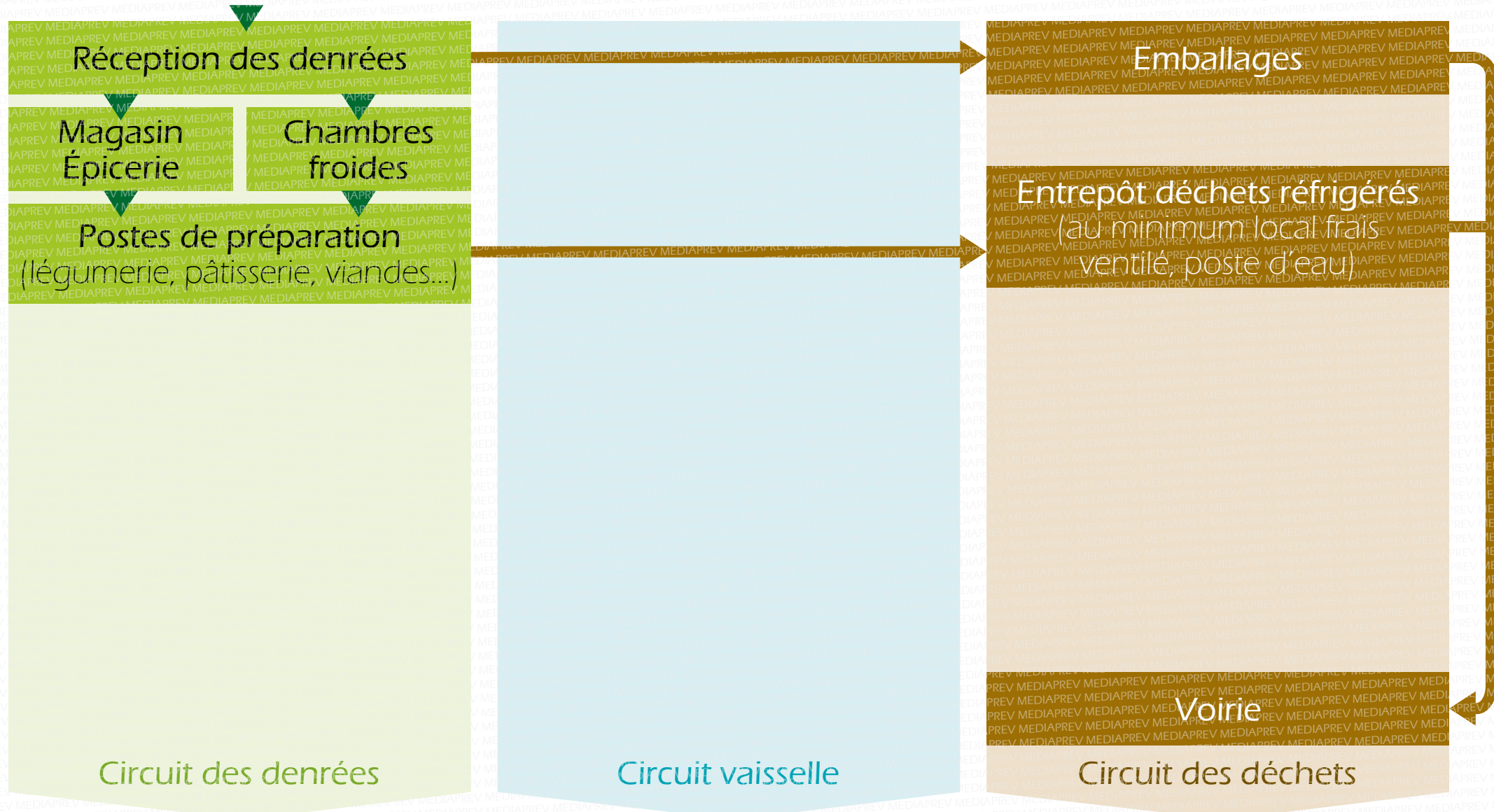


# LA MARCHÉ EN AVANT

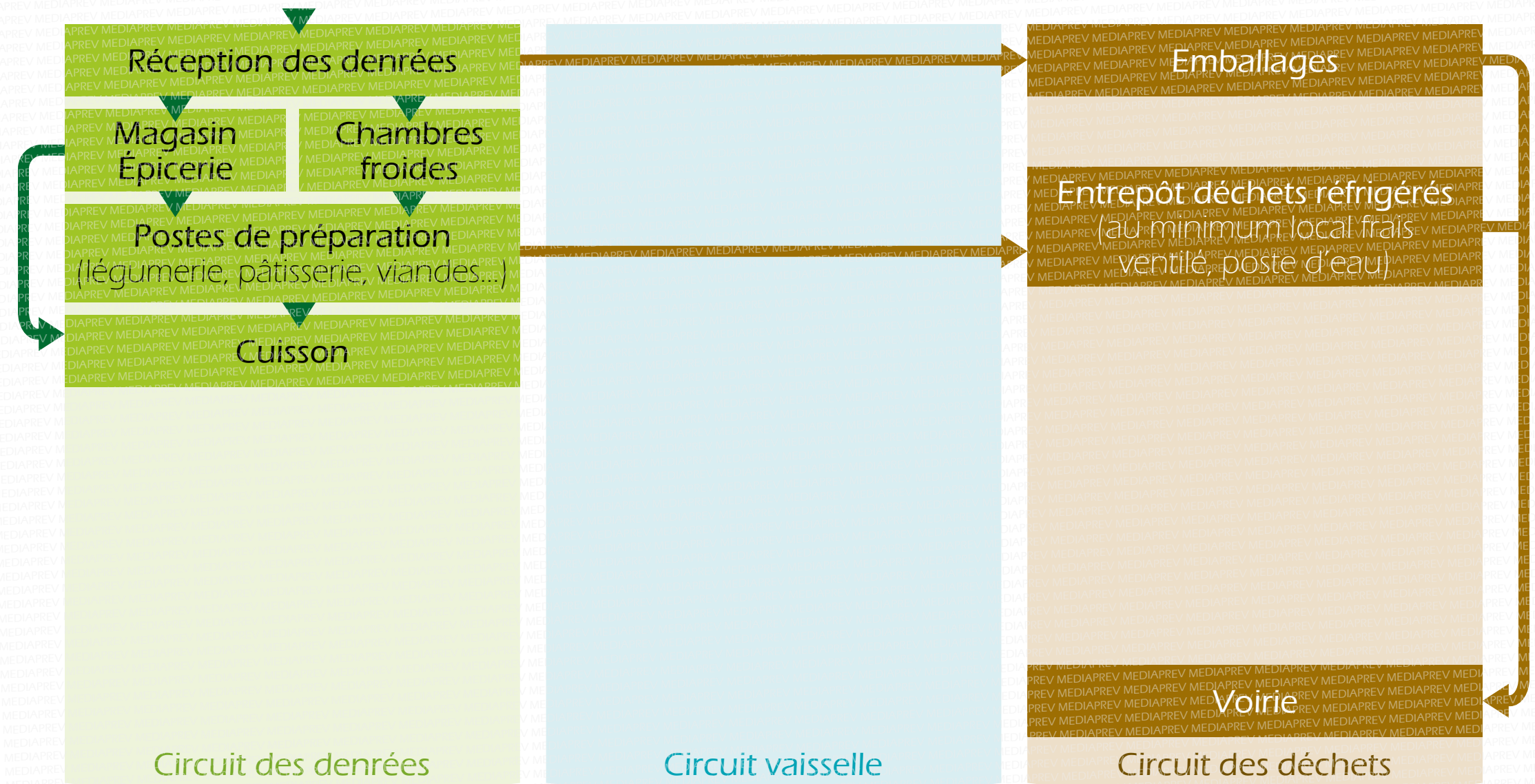




# LA MARCHÉ EN AVANT

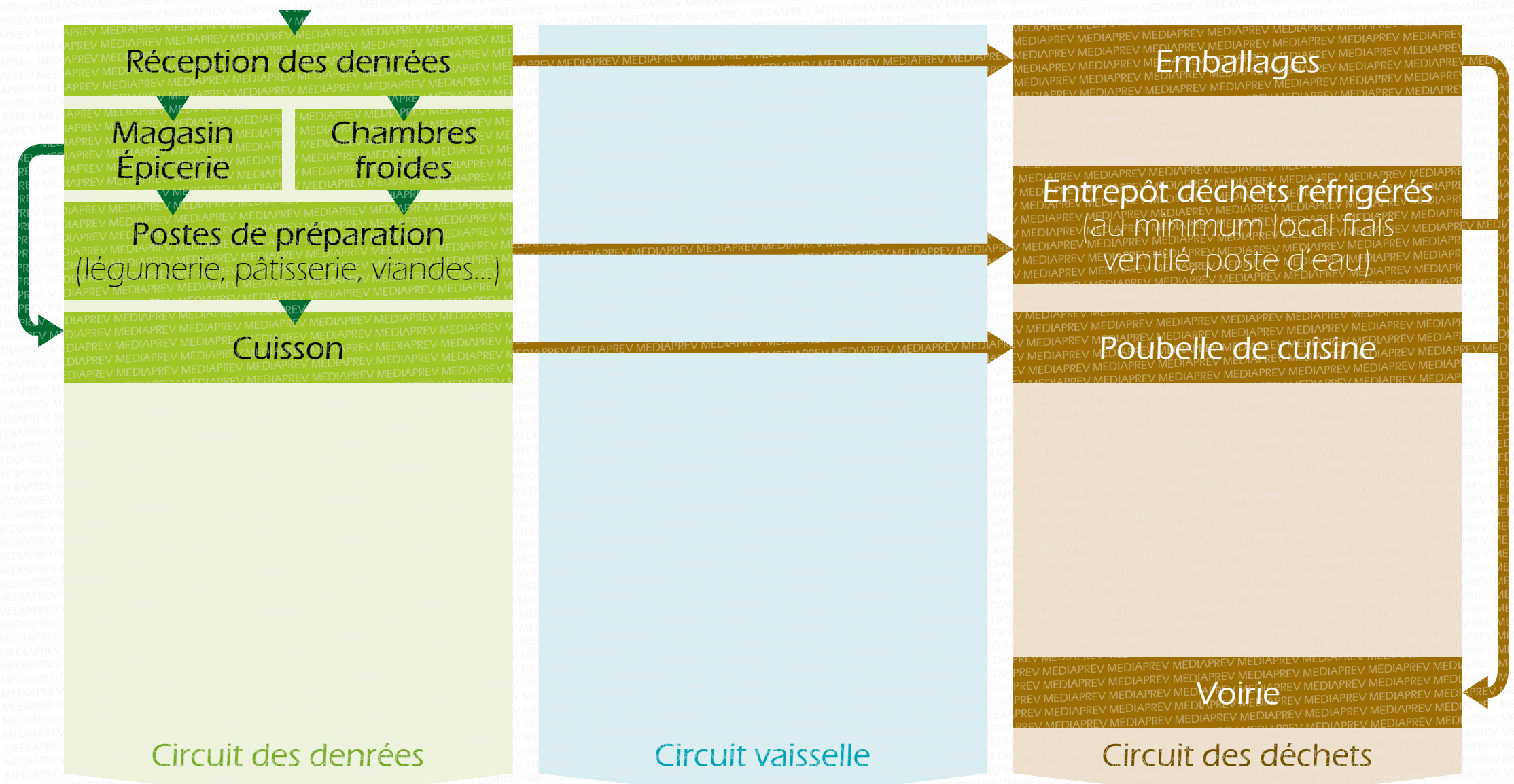


# LA MARCHÉ EN AVANT



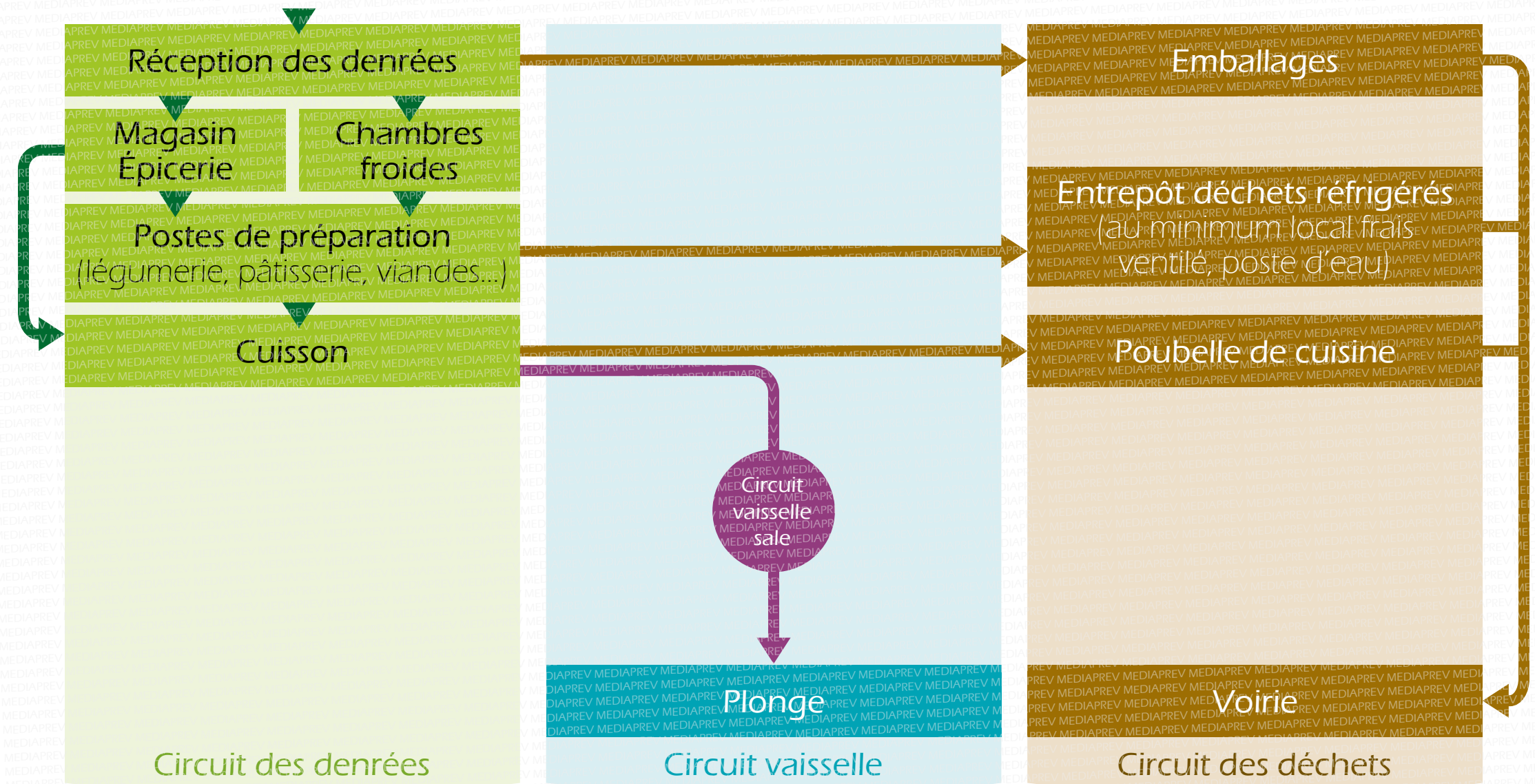


# LA MARCHÉ EN AVANT

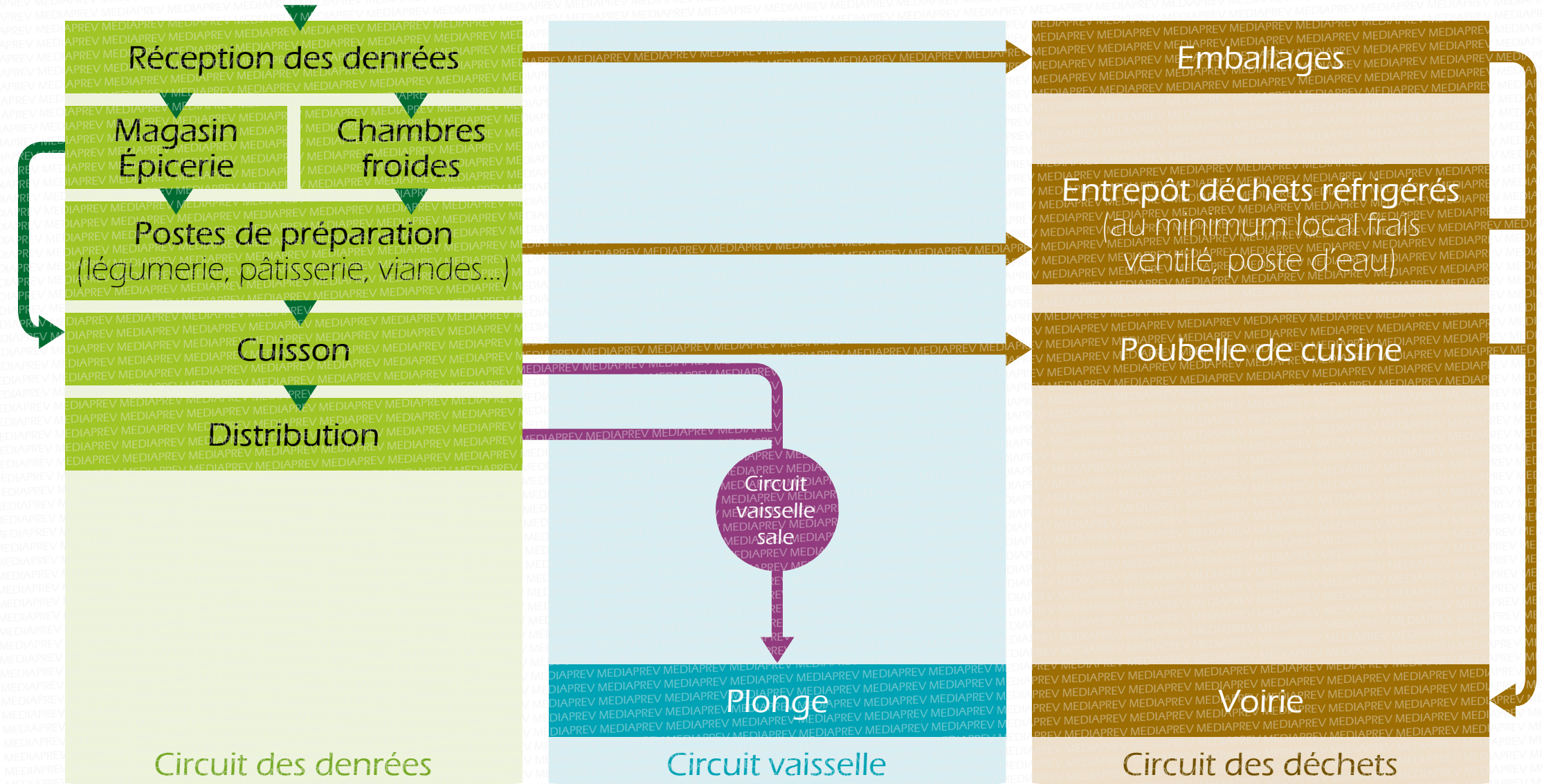




# LA MARCHÉ EN AVANT

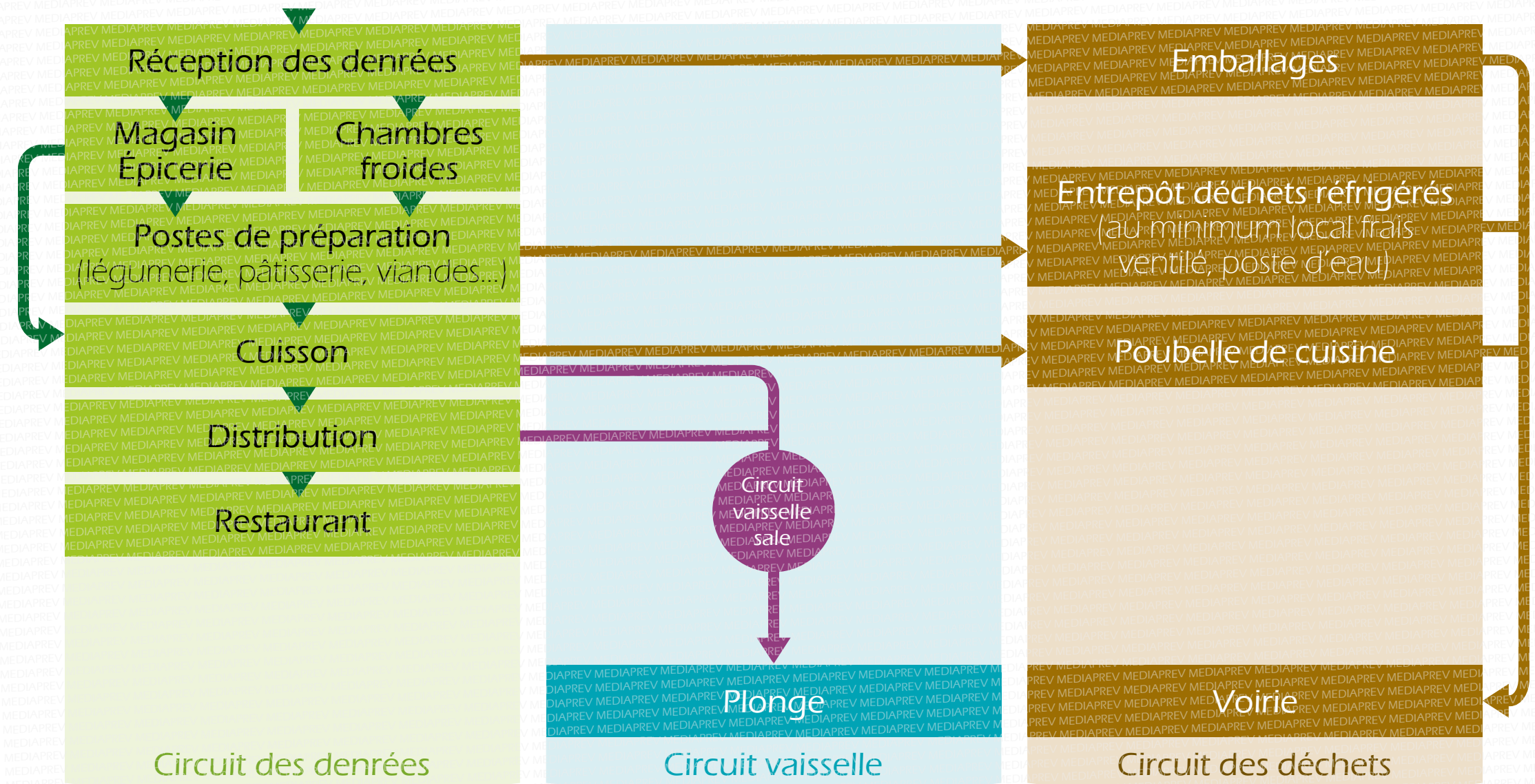


# LA MARCHÉ EN AVANT



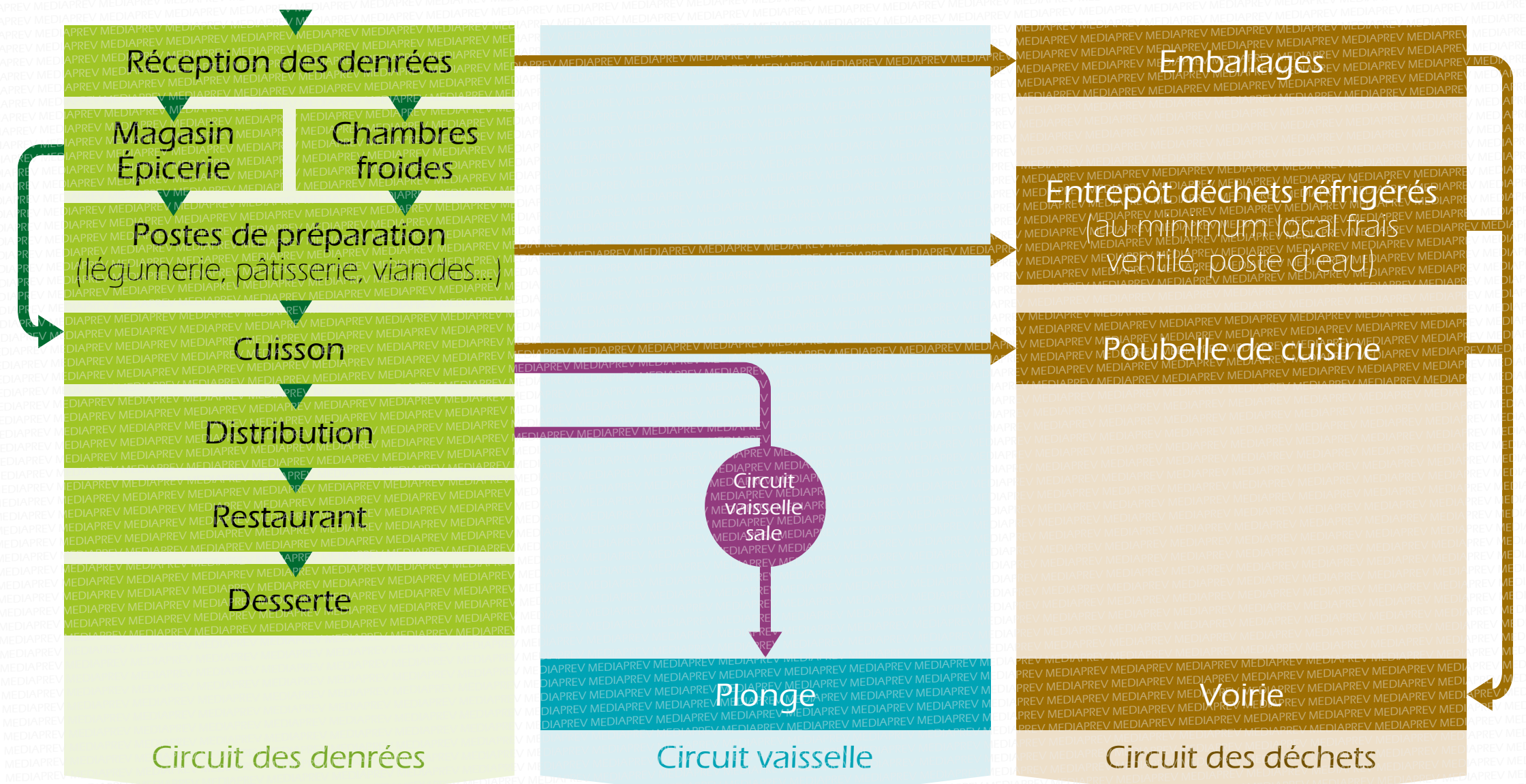


# LA MARCHE EN AVANT

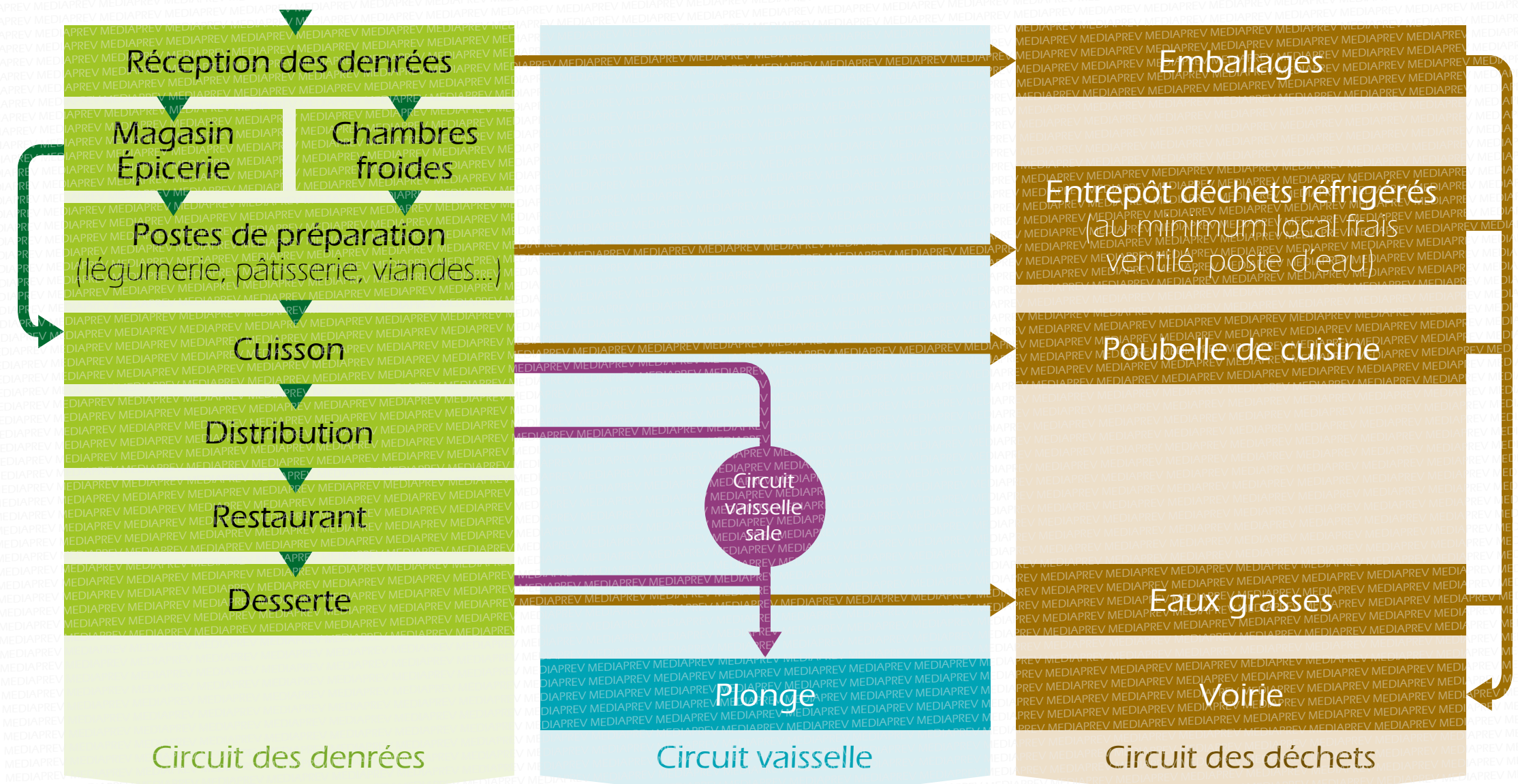




# LA MARCHÉ EN AVANT

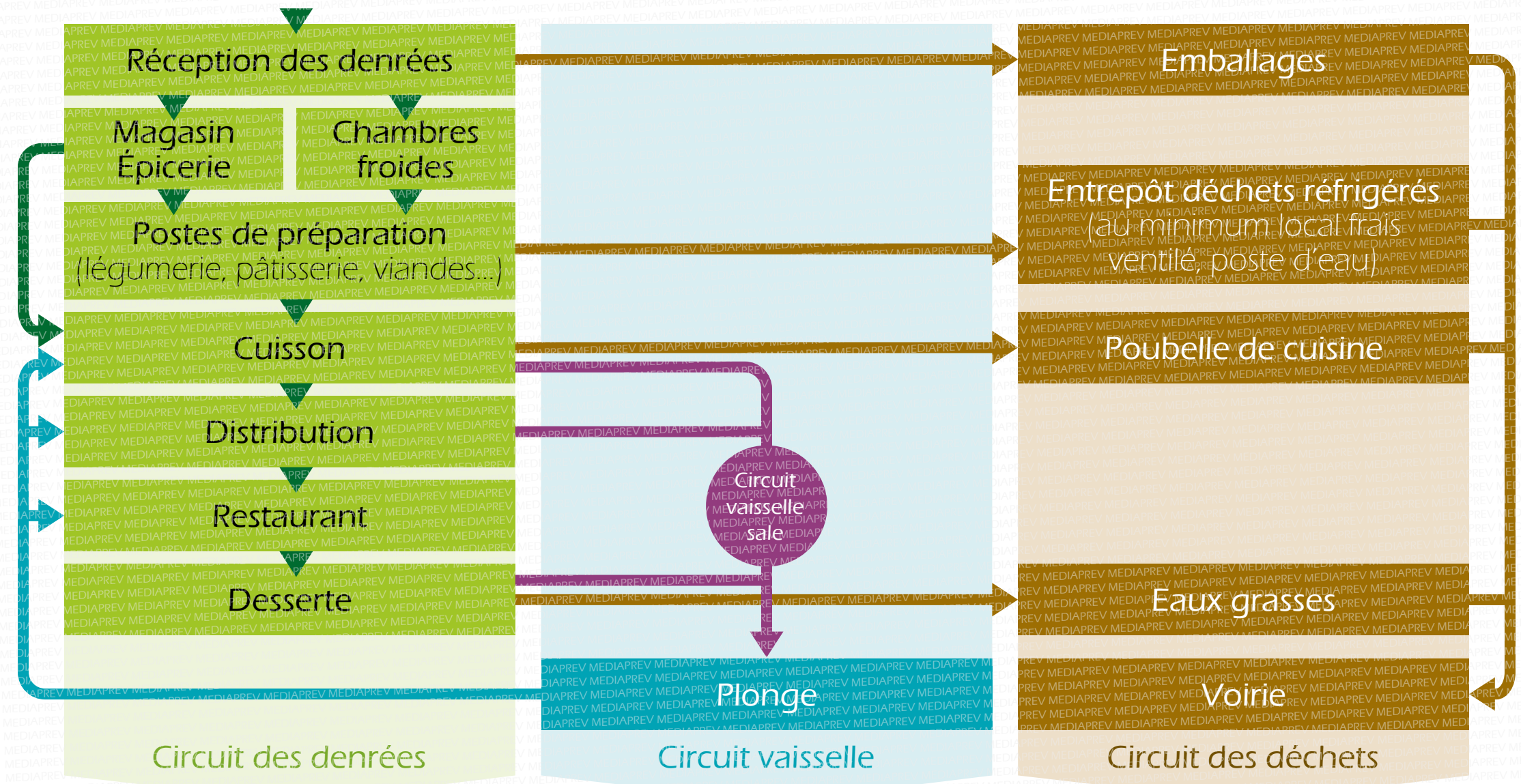


# LA MARCHÉ EN AVANT





# LA MARCHÉ EN AVANT



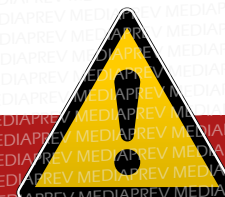


# LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

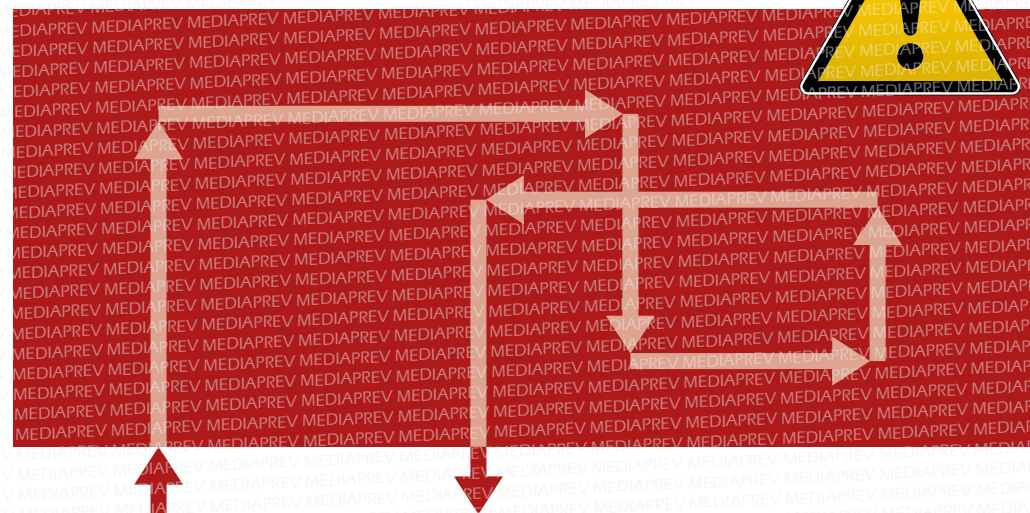
# LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

**Pas  
de retour en  
arrière !**

# LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE



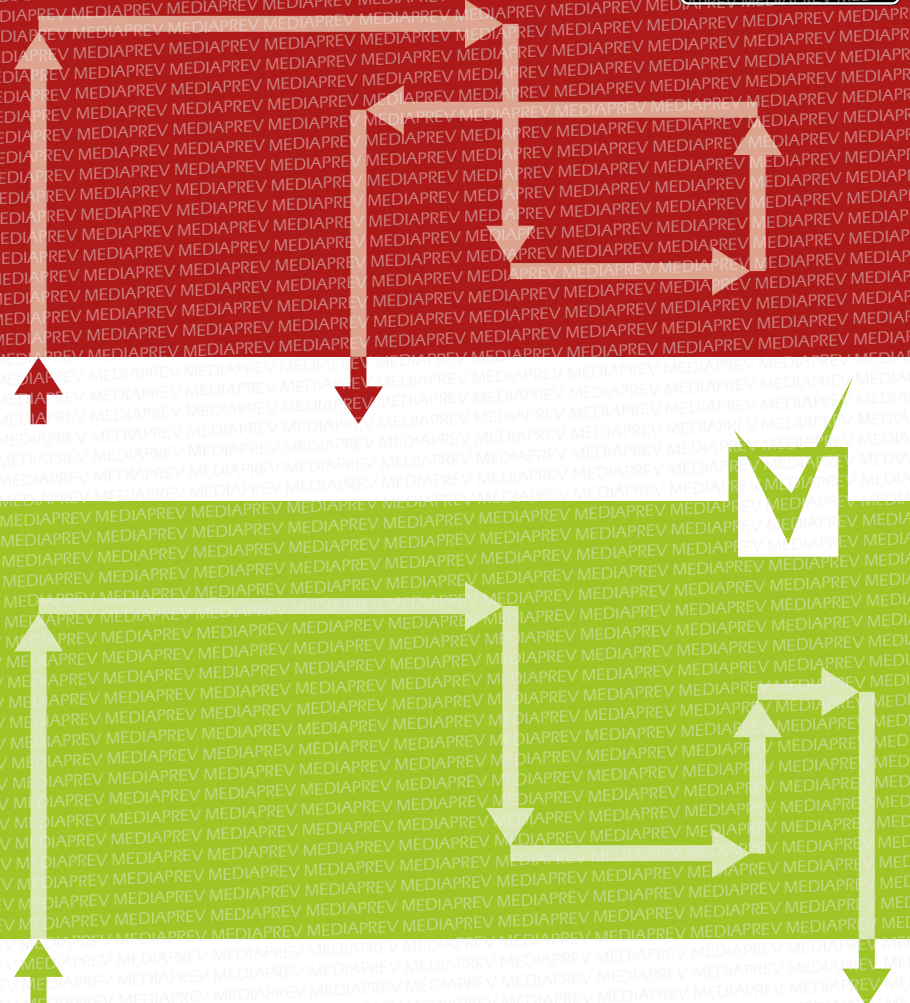
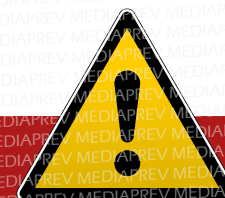
**Pas  
de retour en  
arrière !**





# LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

**Pas  
de retour en  
arrière !**



# LA MARCHÉ EN AVANT DANS LE TEMPS

# LA MARCHÉ EN AVANT DANS LE TEMPS

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



# LA MARCHÉ EN AVANT DANS LE TEMPS

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

À l'organisation  
du travail

# LA MARCHÉ EN AVANT DANS LE TEMPS

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

À l'organisation  
du travail

À la  
conception  
des locaux

# MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE



# MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE

Pas de cartons d'emballages

# MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE

Pas de cartons d'emballages

Éliminer de suite tout déchet

# MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE

Pas de cartons d'emballages

Eliminer de suite tout déchet

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



# MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE

Pas de cartons d'emballages

Éliminer de suite tout déchet

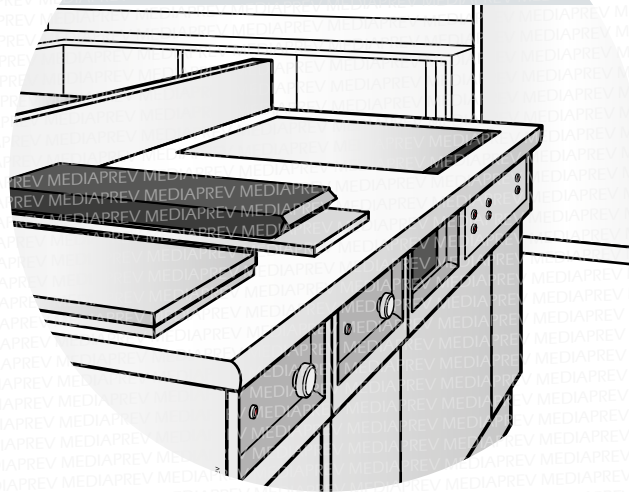
Nettoyer et désinfecter le poste de travail et le matériel à chaque changement de produit d'opération

Limitation du nombre d'inter-contamination entre les produits

# ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL

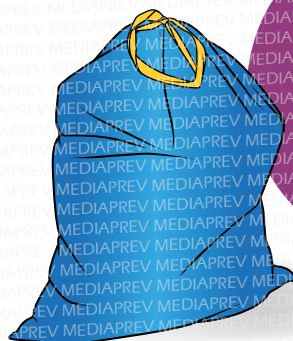
# ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL

Plan de travail

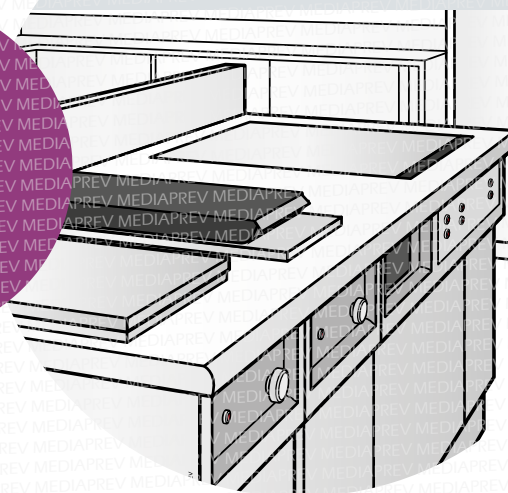




# ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



Préparer  
un sac  
poubelle



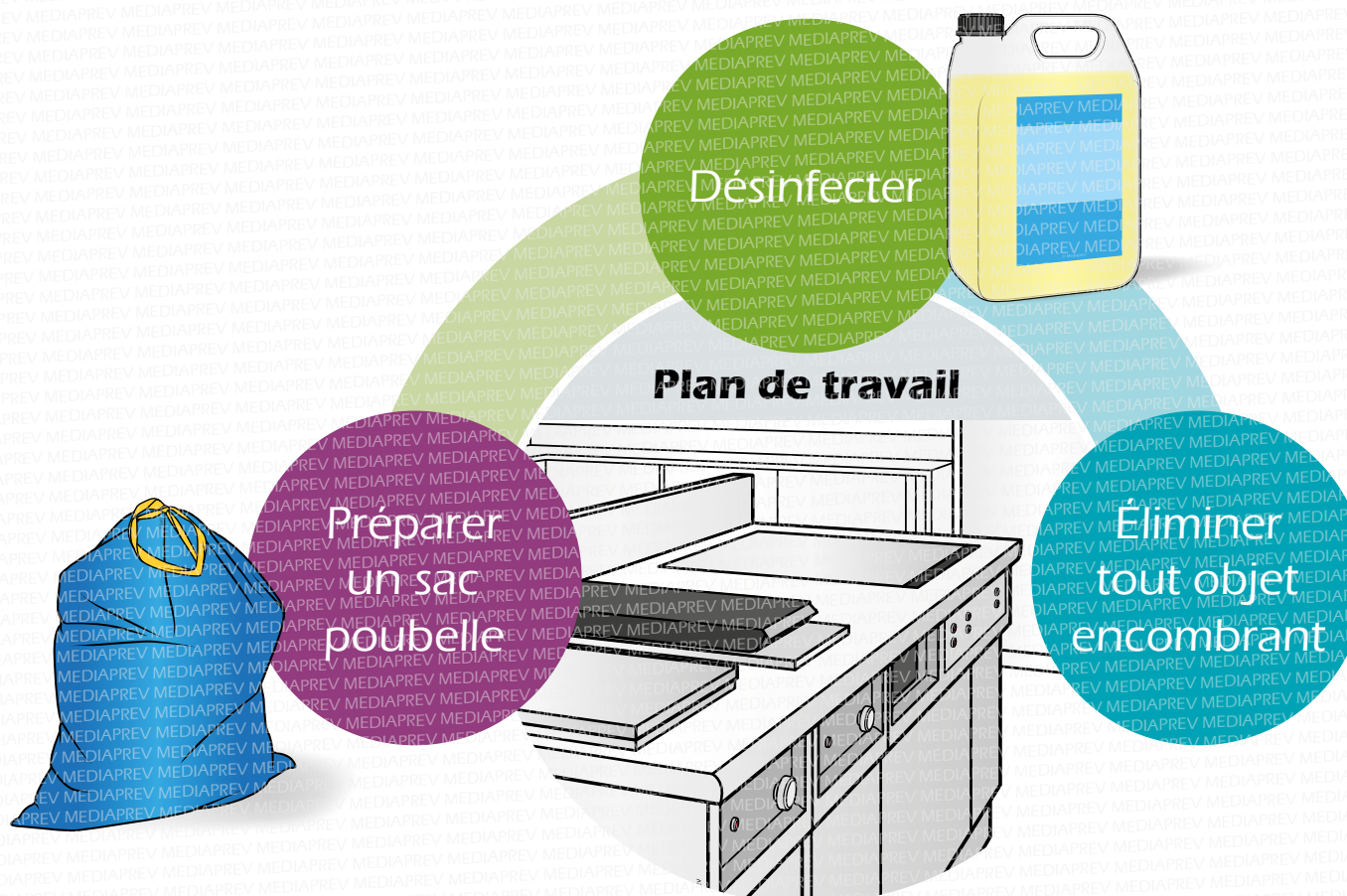
Plan de travail

# ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



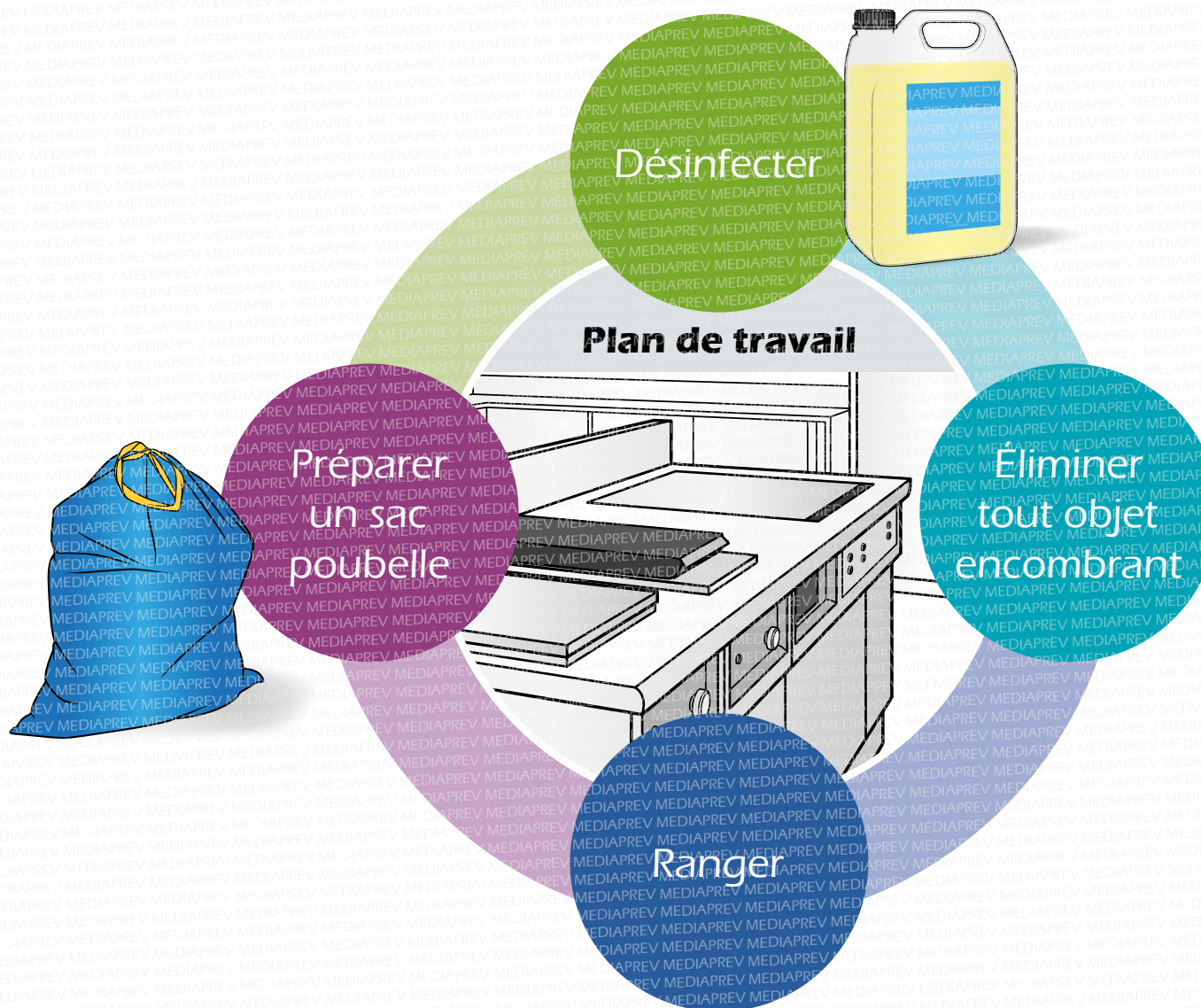


# ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL

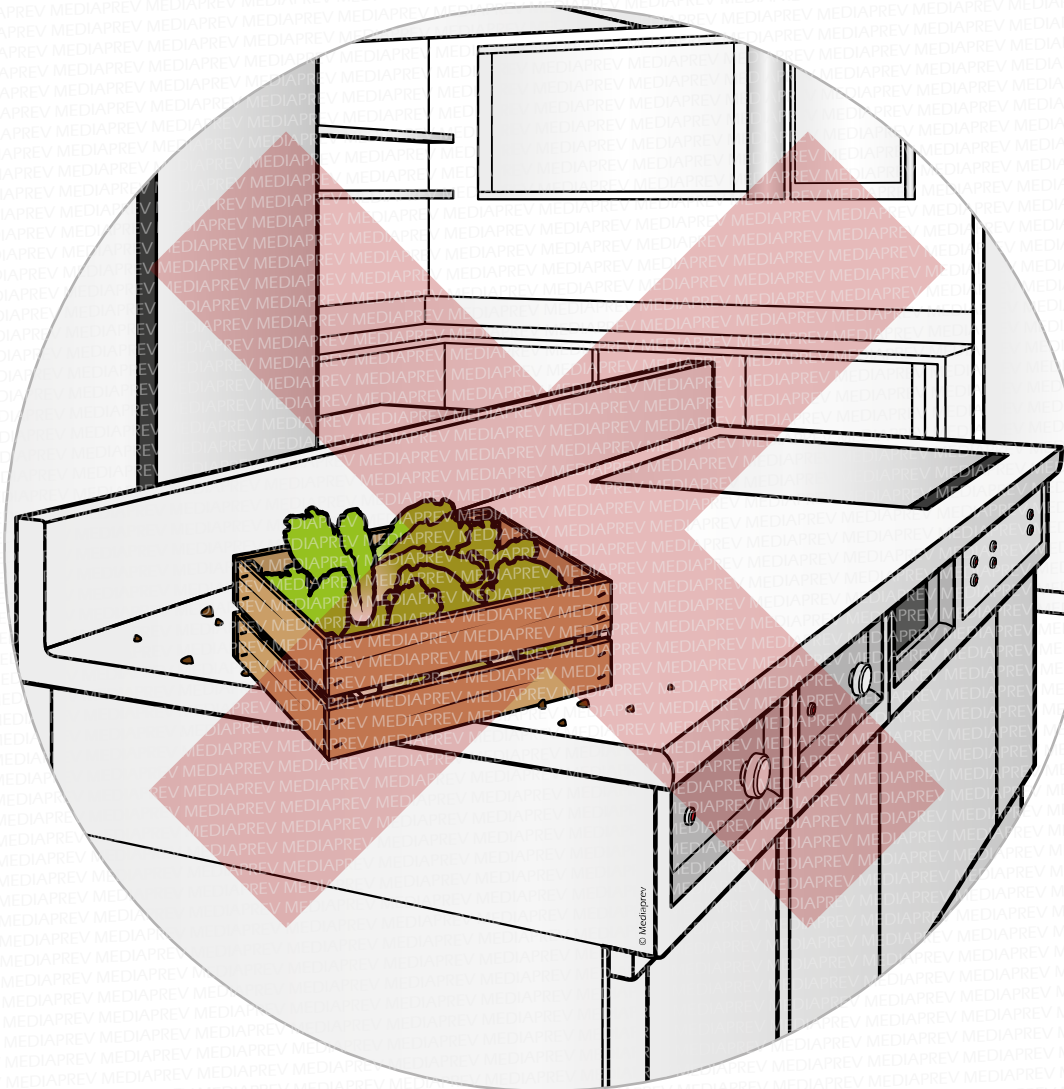




# ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



# MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE





# QUIZ



# QUIZ

1

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

A

Vrai

B

Faux

# QUIZ

1

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

A

Vrai

B

Faux

## QUIZ

2

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

A

Vrai

B

Faux



# QUIZ

2

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

A

Vrai

B

Faux

# QUIZ

3

J'évacue les sacs poubelles après les avoir fermés.

A

Vrai

B

Faux

# QUIZ



J'évacue les sacs poubelles après les avoir fermés.



Vrai



Faux



## QUIZ

4

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

A

Vrai

B

Faux

# QUIZ

4

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

A

Vrai

B

Faux

# QUIZ

5

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

A

Vrai

B

Faux



## QUIZ

5

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

A

Vrai

B

Faux

## QUIZ

6

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

A

Vrai

B

Faux

## QUIZ

6

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

A

Vrai

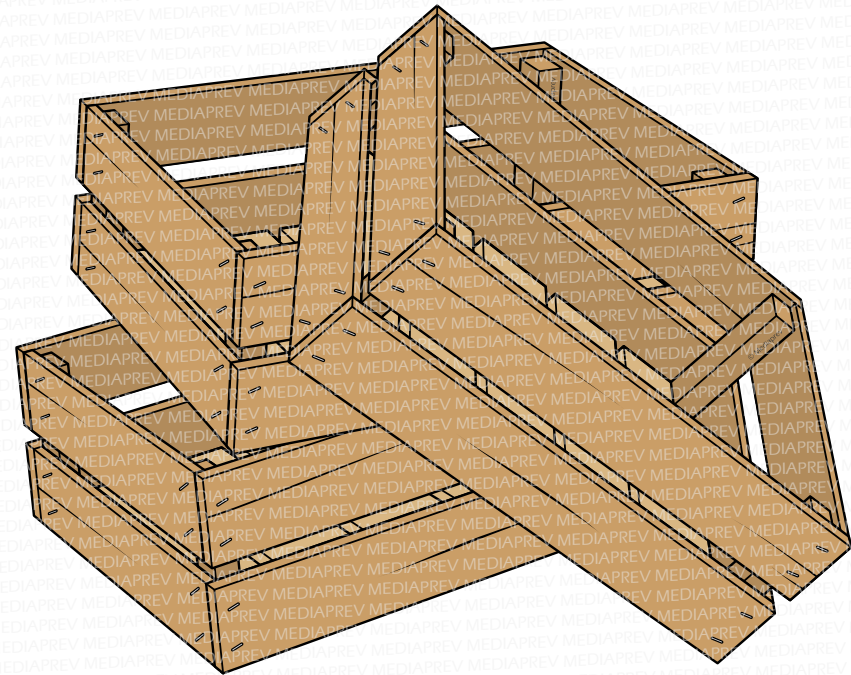
B

Faux

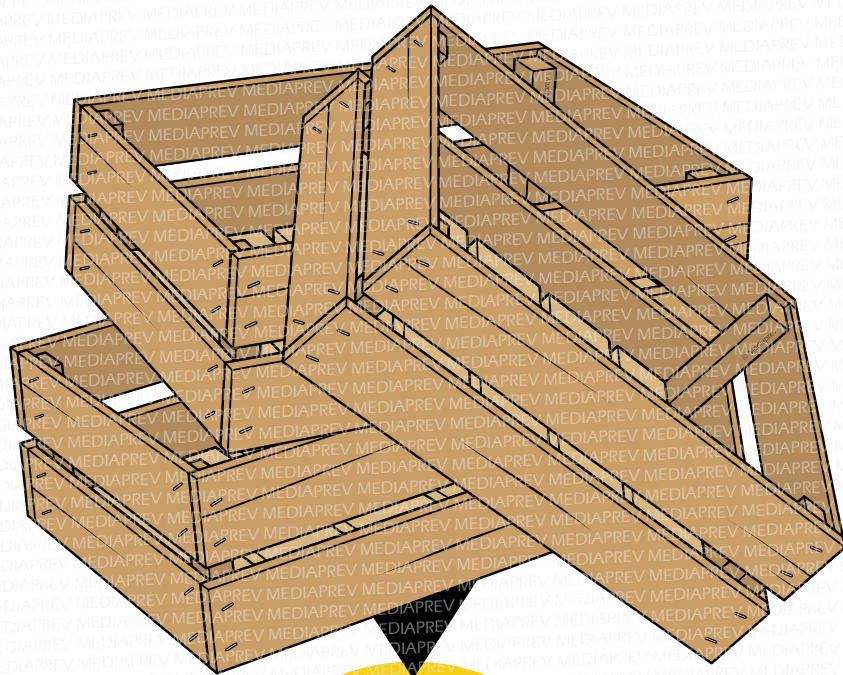


# GESTION DES DECHETS

# GESTION DES DECHETS



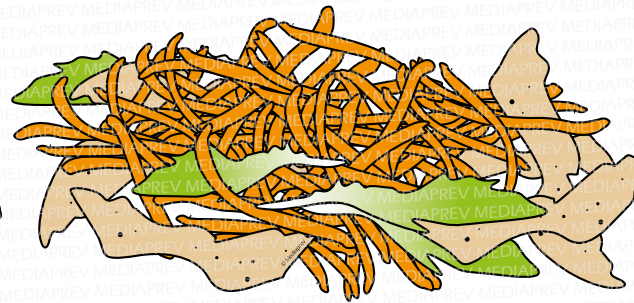
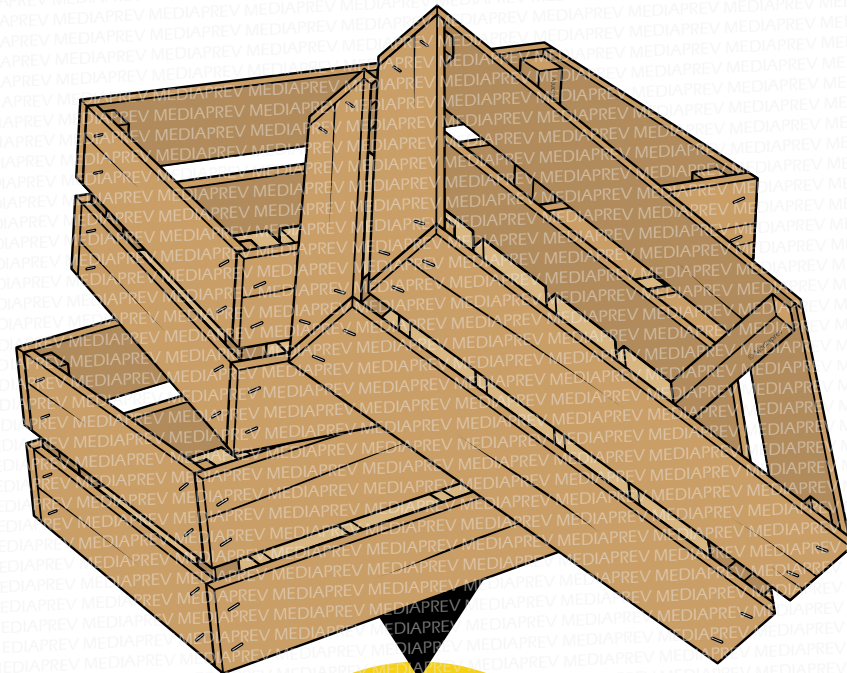
# GESTION DES DECHETS



Éliminer

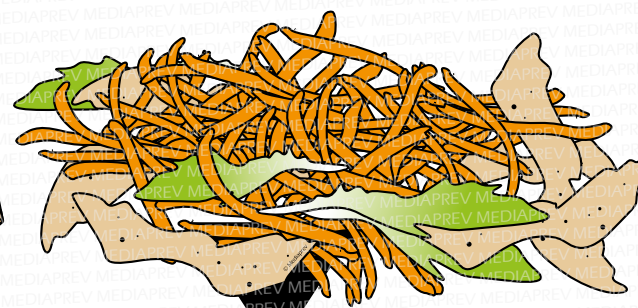
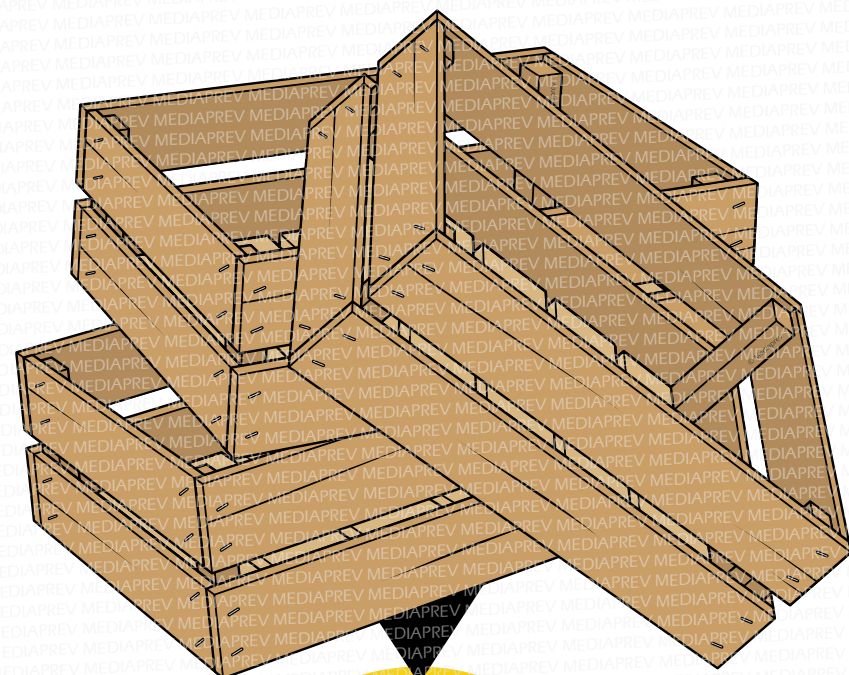


# GESTION DES DÉCHETS



Éliminer

# GESTION DES DECHETS

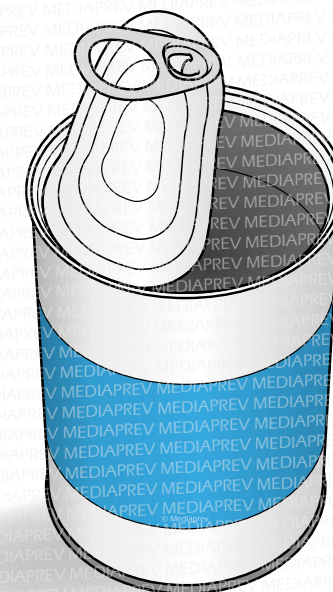
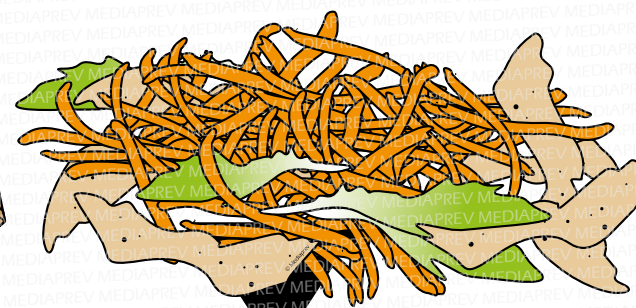
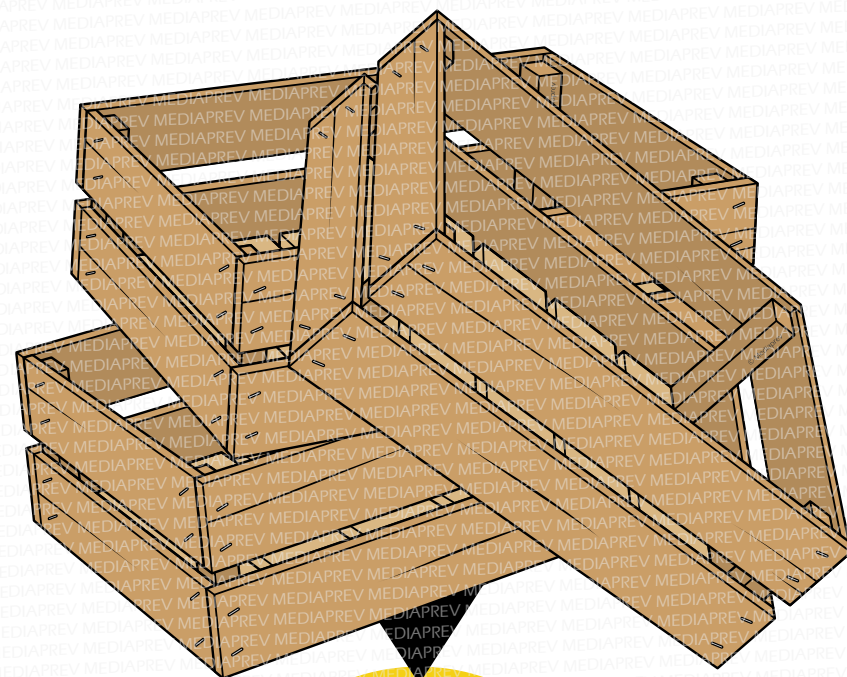


Éliminer

Poubelle



# GESTION DES DÉCHETS

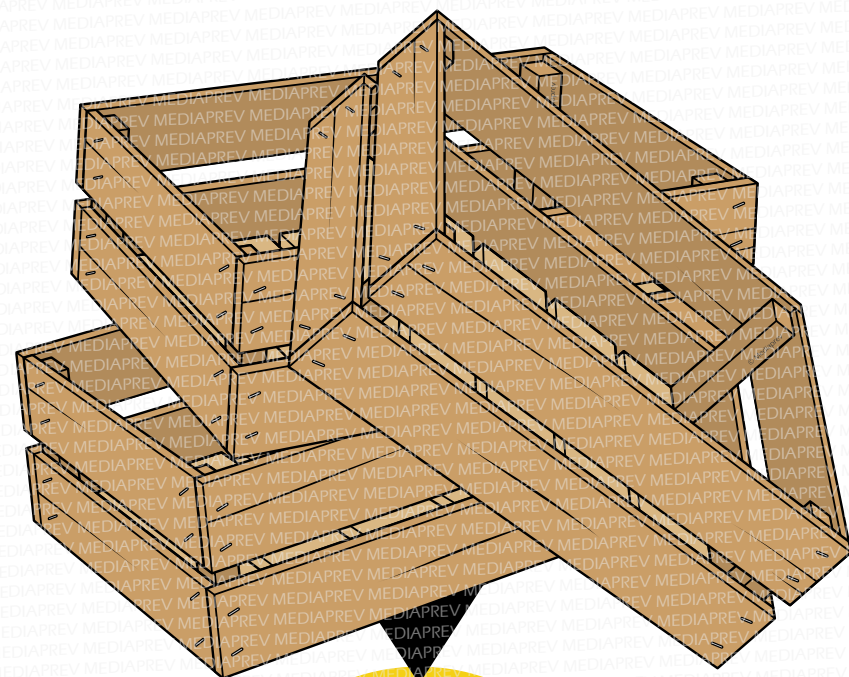


Éliminer

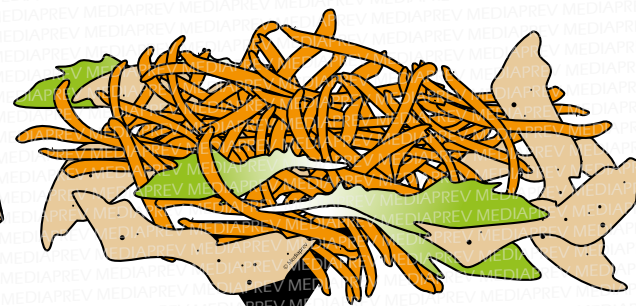
Poubelle



# GESTION DES DÉCHETS



Éliminer

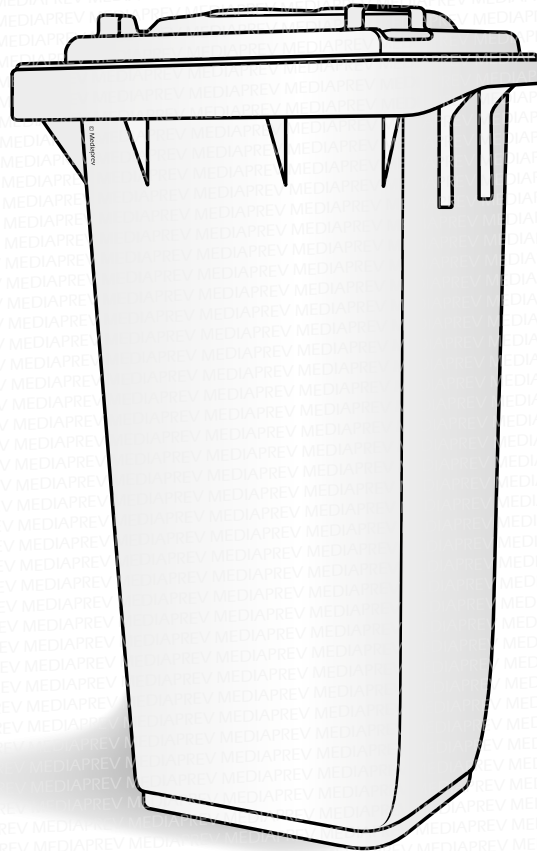


Poubelle



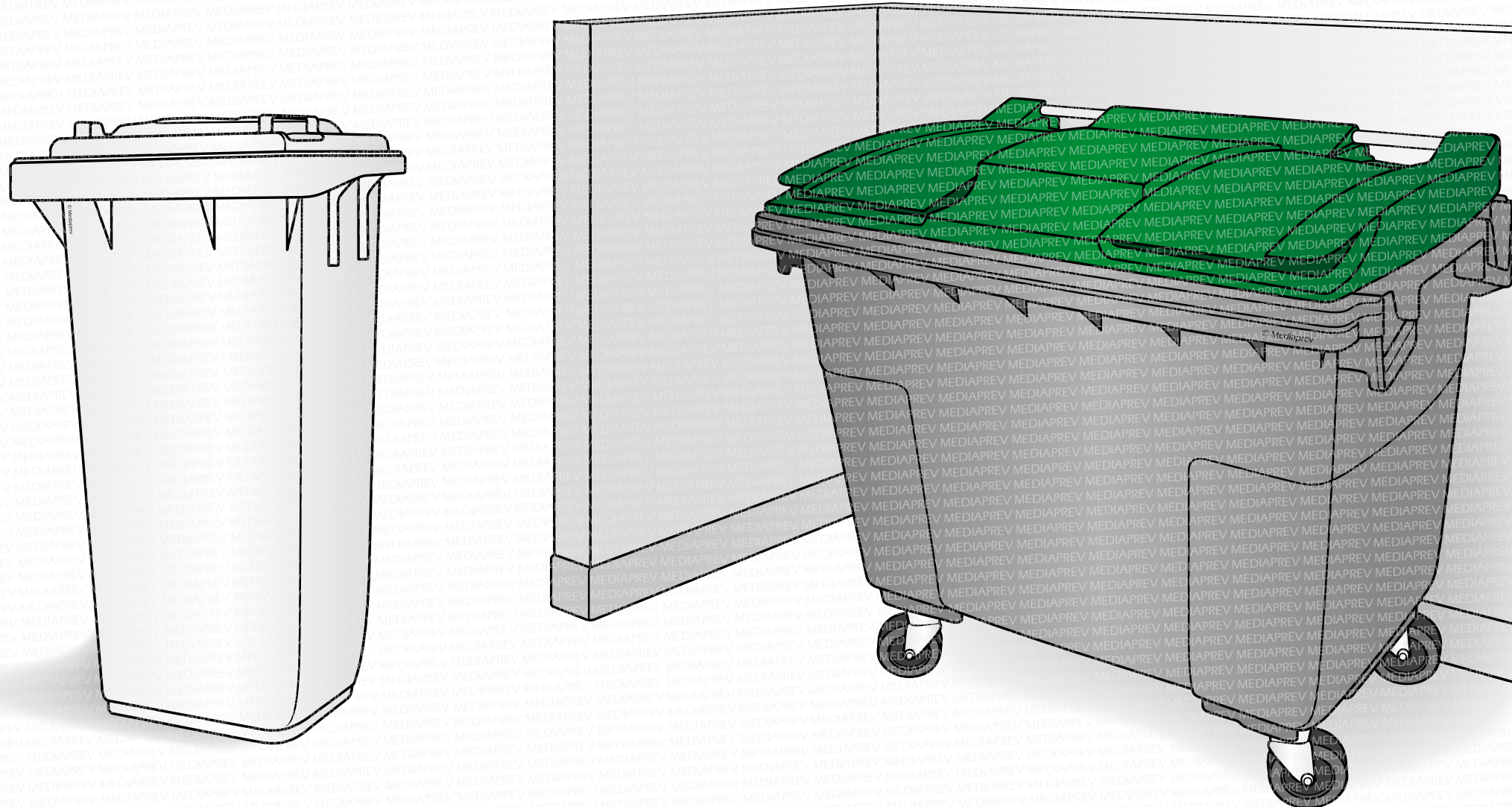
Éliminer

# GESTION DES DECHETS





# GESTION DES DECHETS





# GESTION DES HUILES DE FRITURE

# GESTION DES HUILES DE FRITURE

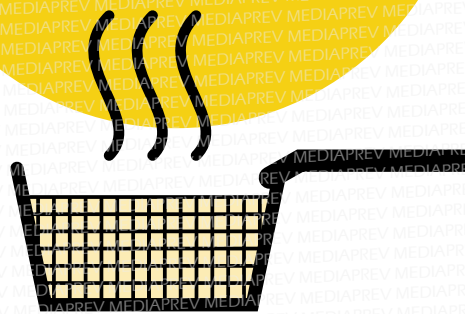
**Contrôle  
visuel et olfactif**

# GESTION DES HUILES DE FRITURE

**Contrôle  
visuel et olfactif**



**Nombre  
de friture**



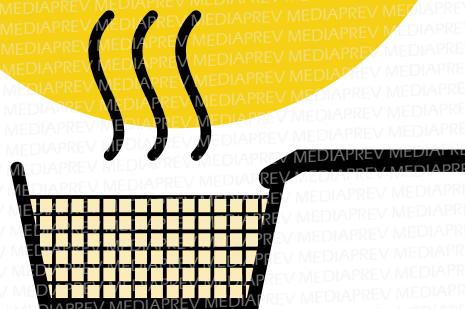


# GESTION DES HUILES DE FRITURE

**Contrôle  
visuel et olfactif**



**Nombre  
de friture**

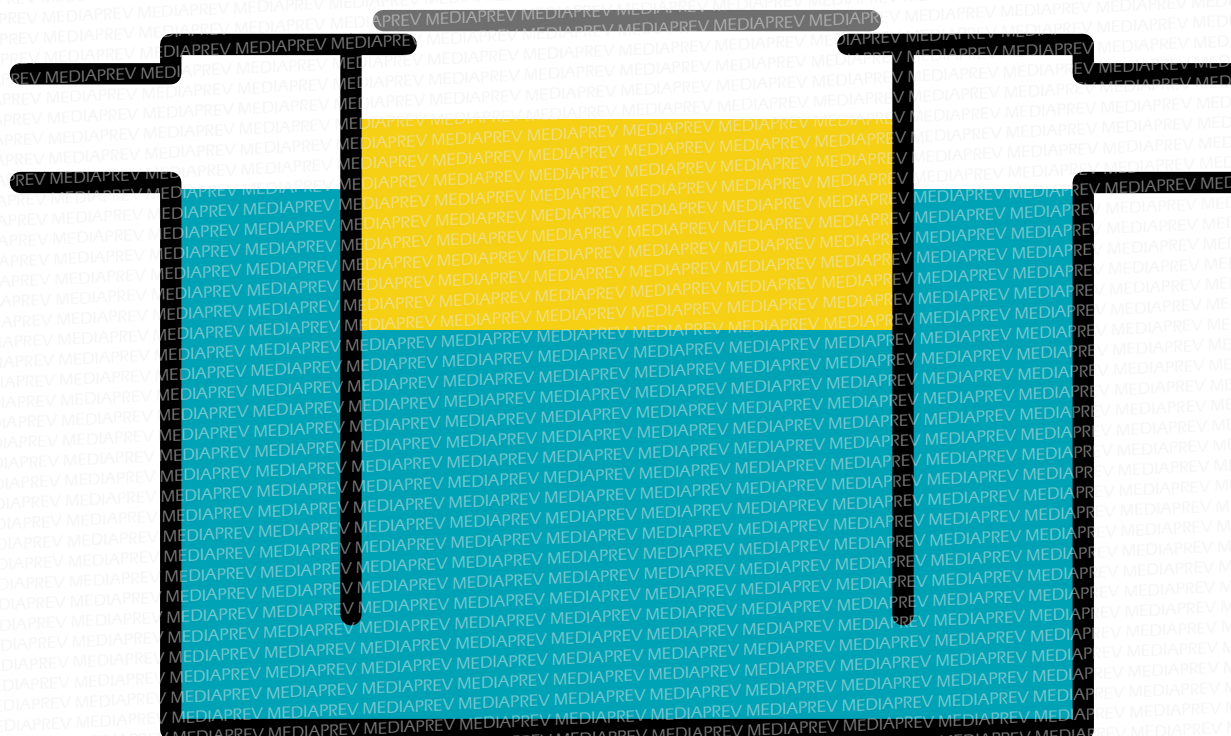


**Collecte  
des huiles**



# BAC À GRAISSES

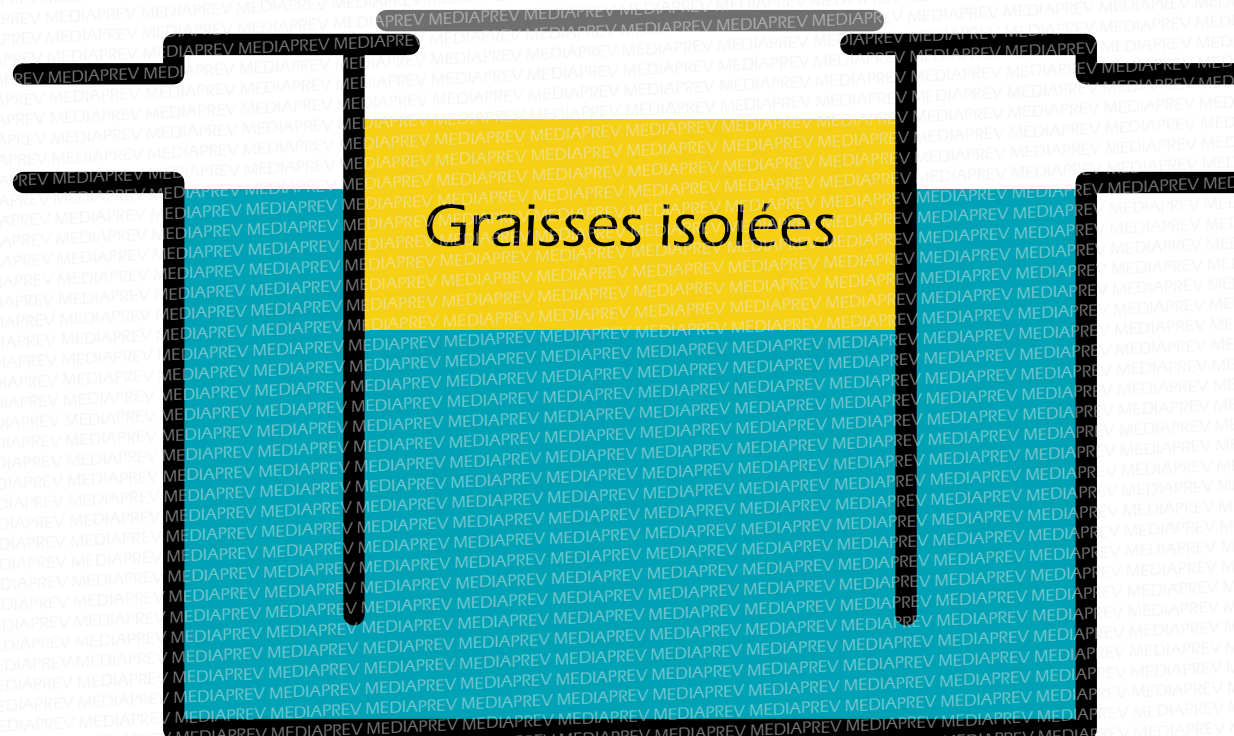
# BAC À GRAISSES



## BAC DÉGRAISSEUR



# BAC À GRAISSES



## BAC DÉGRAISSEUR

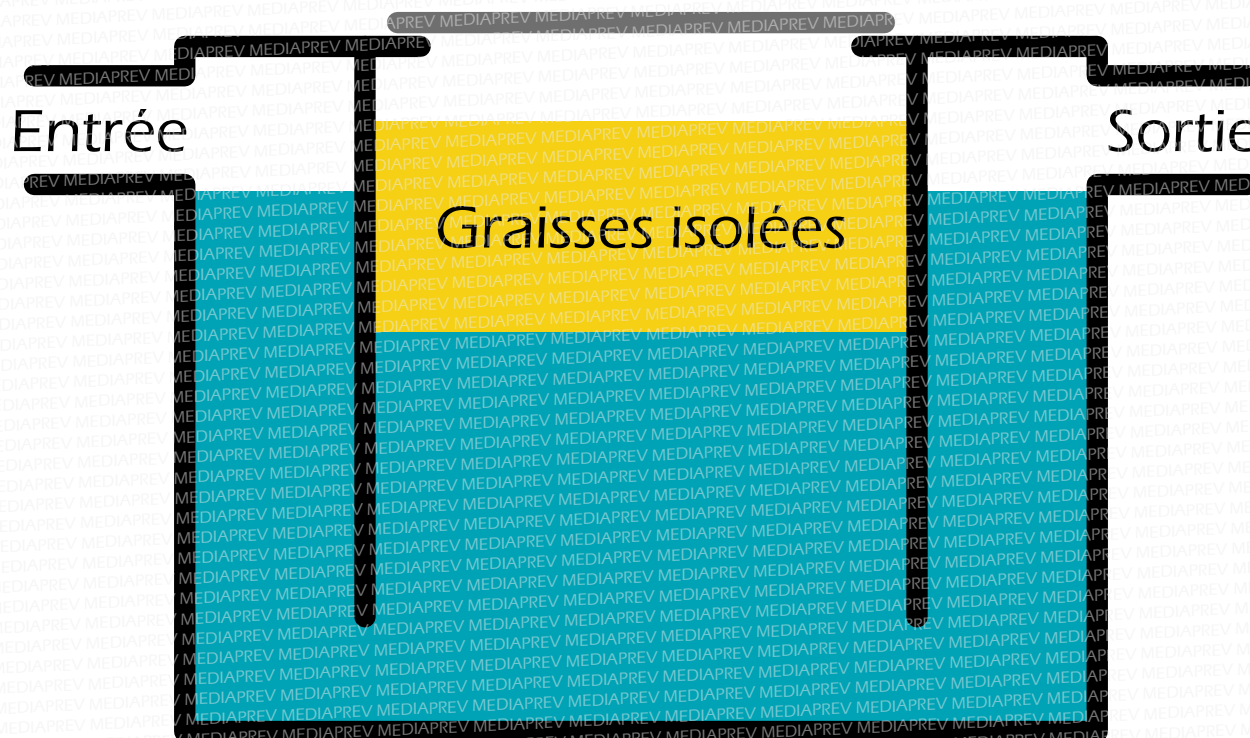
# BAC À GRAISSES

Entrée

Graisses isolées

BAC DÉGRAISSEUR

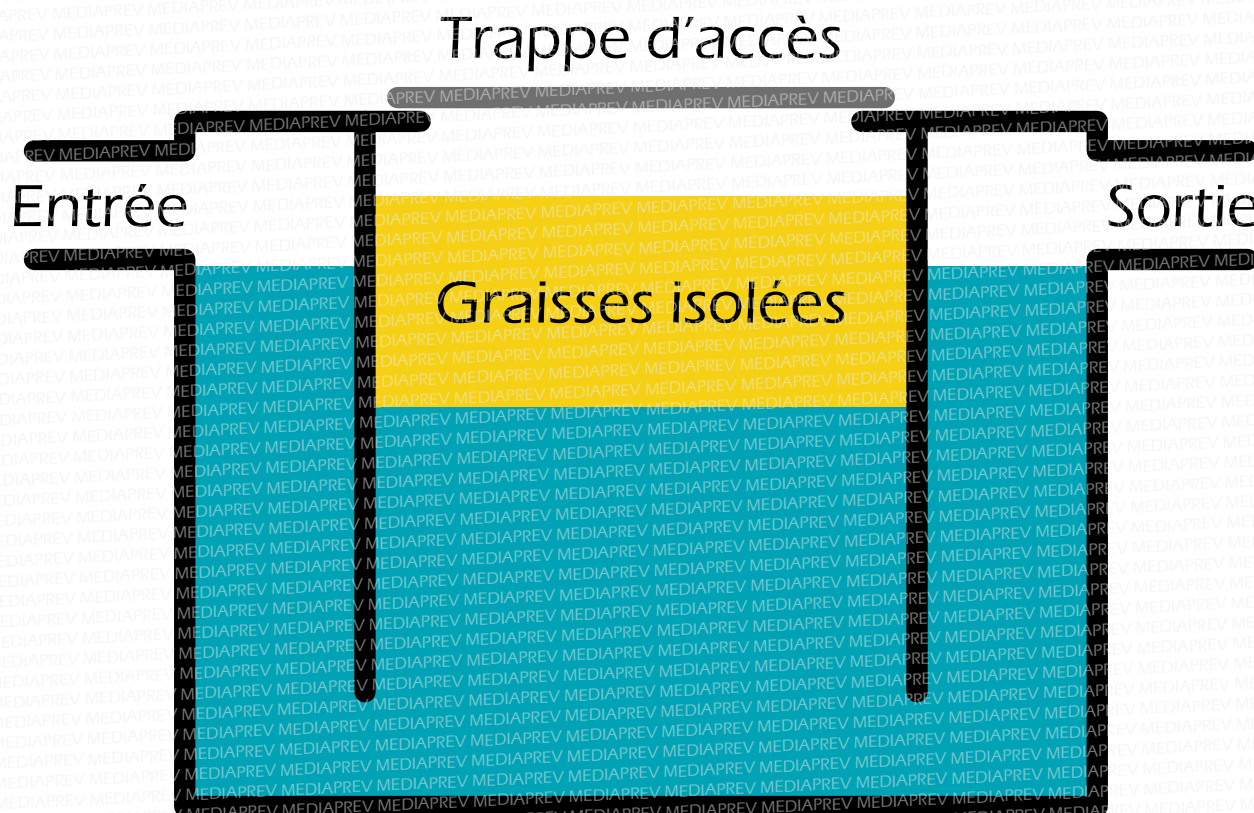
# BAC À GRAISSES



## BAC DÉGRAISSEUR

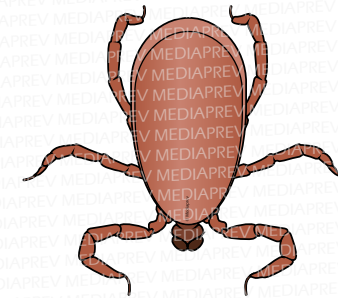
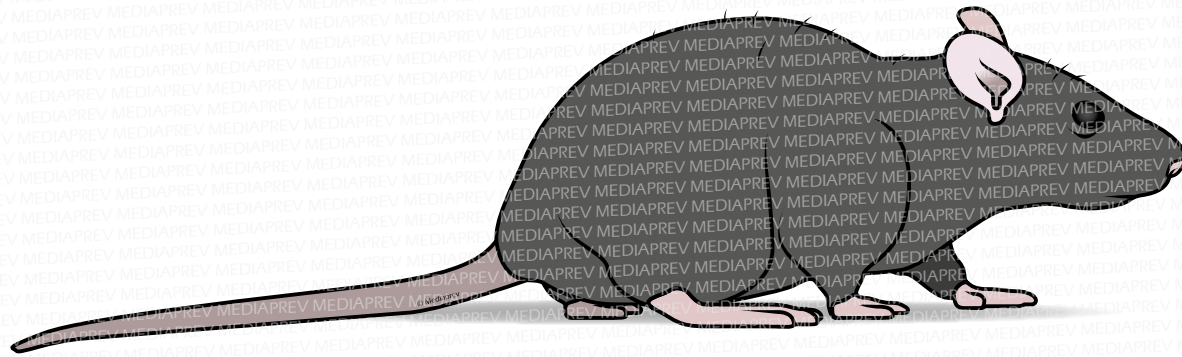


# BAC À GRAISSES



## BAC DÉGRAISSEUR

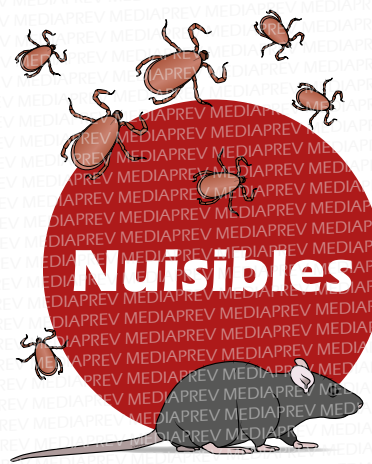
# GESTION DES NUISIBLES



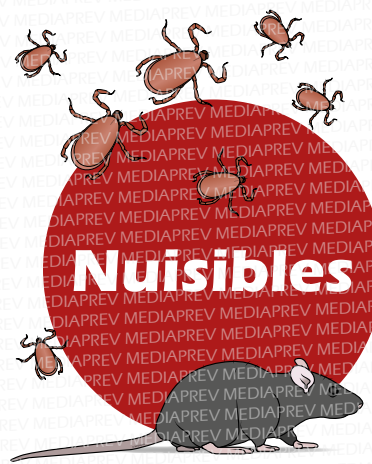
# PROCÉDÉS



# PROCÉDÉS



# PROCÉDÉS

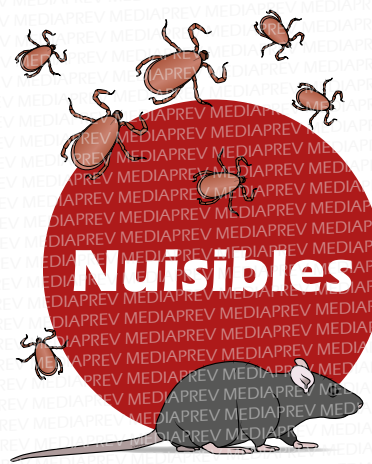


Nuisibles

Connaissance



# PROCÉDÉS



Nuisibles

Connaissance

Contamination  
des aliments



# PROCÉDÉS



**Nuisibles**

**Connaissance**

**Contamination  
des aliments**

**Attaque de  
matériaux divers**

# PROCÉDÉS



Nuisibles

Connaissance

Contamination  
des aliments

Attaque de  
matériaux divers

Résistants



# PROCÉDÉS



Nuisibles

Connaissance

Contamination  
des aliments

Attaque de  
matériaux divers

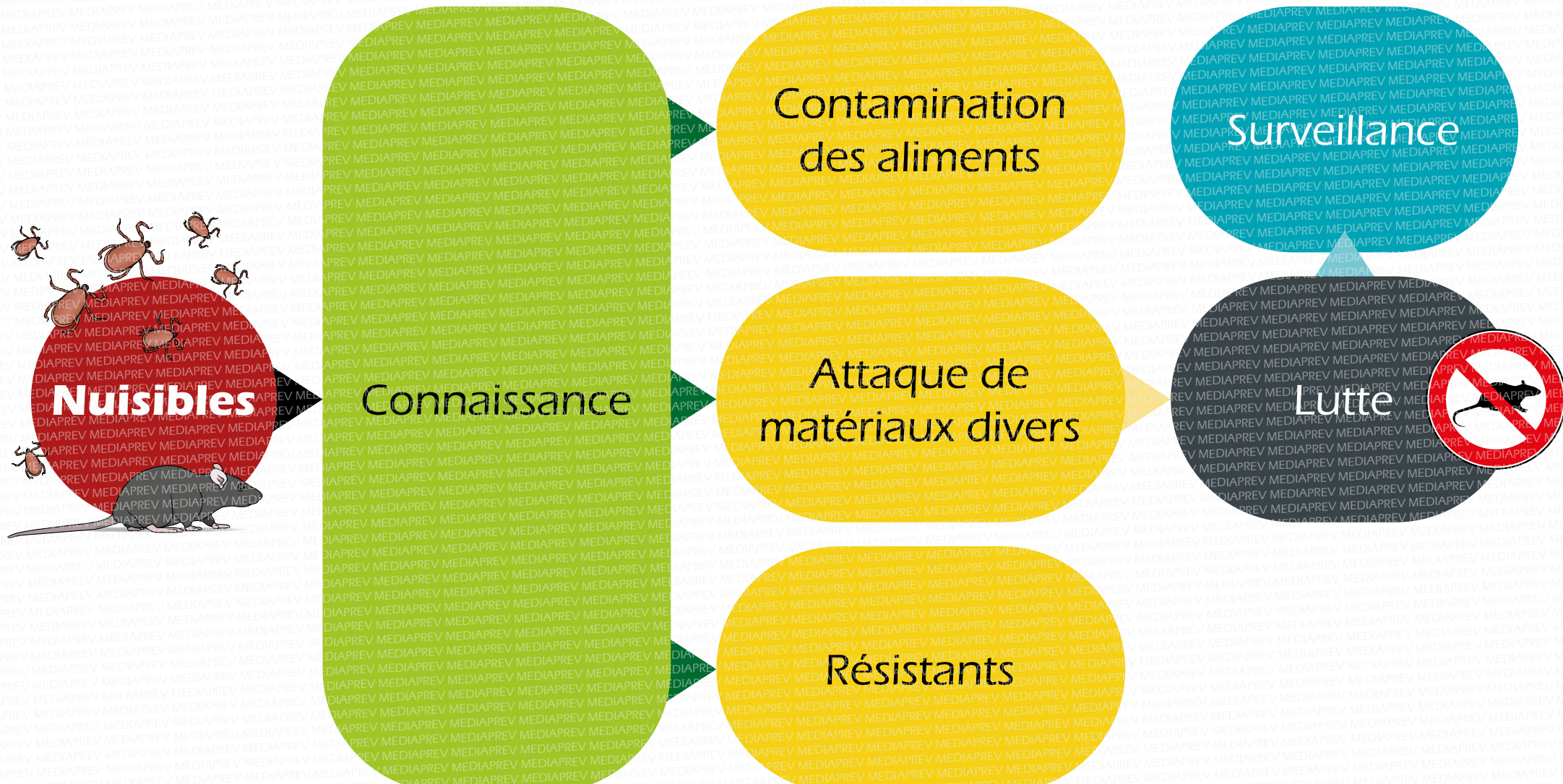
Résistants

Lutte



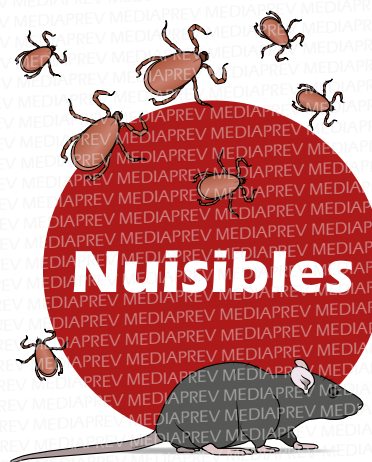


# PROCÉDÉS





# PROCÉDÉS



Nuisibles

Connaissance

Contamination  
des aliments

Surveillance

Attaque de  
matériaux divers

Lutte



Résistants

Destruction

# LES RAMPANTS



# LES RAMPANTS

Blatte  
ou cafard

# LES RAMPANTS

Blatte  
ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

# LES RAMPANTS

Blatte  
ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.  
Se multiplie très vite et sort la nuit.



# 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.

# LES RAMPANTS

Blatte  
ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.  
Se multiplie très vite et sort la nuit.  
Résiste aux produits d'entretien divers.

Fourmi

# LES RAMPANTS

**Blatte  
ou cafard**

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.  
Se multiplie très vite et sort la nuit.  
Résiste aux produits d'entretien divers.

**Fourmi**

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



# LES RAMPANTS

**Blatte  
ou cafard**

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.  
Se multiplie très vite et sort la nuit.  
Résiste aux produits d'entretien divers.

**Fourmi**

S'adapte à tous les milieux et est très invasive.  
Est surtout attirée par le sucre.

# LES RAMPANTS

## Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Se multiplie très vite et sort la nuit.

Résiste aux produits d'entretien divers.

## Fourmi

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

Est surtout attirée par le sucre.

Les jus de citron ou le vinaigre est répulsif.



# LES RAMPANTS

## Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.  
Se multiplie très vite et sort la nuit.  
Résiste aux produits d'entretien divers.

## Fourmi

S'adapte à tous les milieux et est très invasive.  
Est surtout attirée par le sucre.  
Les jus de citron ou le vinaigre est répulsif.

## Rat ou souris



## LES RAMPANTS

### Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.  
Se multiplie très vite et sort la nuit.  
Résiste aux produits d'entretien divers.

### Fourmi

S'adapte à tous les milieux et est très invasive.  
Est surtout attirée par le sucre.  
Les jus de citron ou le vinaigre est répulsif.

### Rat ou souris

Transmet des microbes sur les aliments via les urines.

## LES RAMPANTS

### Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.  
Se multiplie très vite et sort la nuit.  
Résiste aux produits d'entretien divers.

### Fourmi

S'adapte à tous les milieux et est très invasive.  
Est surtout attirée par le sucre.  
Les jus de citron ou le vinaigre est répulsif.

### Rat ou souris

Transmet des microbes sur les aliments via les urines.  
Vit en colonie.



# LES RAMPANTS

## Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.  
Se multiplie très vite et sort la nuit.  
Résiste aux produits d'entretien divers.

## Fourmi

S'adapte à tous les milieux et est très invasive.  
Est surtout attirée par le sucre.  
Les jus de citron ou le vinaigre est répulsif.

## Rat ou souris

Transmet des microbes sur les aliments via les urines.  
Vit en colonie.  
Est difficile à capturer.



# LES VOLANTS

# LES VOLANTS

Punaise

# LES VOLANTS

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Punaise



# LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

# LES VOLANTS

## Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

# LES VOLANTS

## Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

## Pigeon



# LES VOLANTS

## Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

## Pigeon

Nuisible pour les extérieurs.

# LES VOLANTS

## Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).  
Est surtout présente en terrasse.  
Castration chimique.

## Pigeon

Nuisible pour les extérieurs.  
Émet des fientes, transmet des maladies (grippe aviaire).



# LES VOLANTS

## Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

## Pigeon

Nuisible pour les extérieurs.

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

## Mouche



# LES VOLANTS

## Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

## Pigeon

Nuisible pour les extérieurs.

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

## Mouche

Transmet le typhus ou le choléra.

# LES VOLANTS

## Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

## Pigeon

Nuisible pour les extérieurs.

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

## Mouche

Transmet le typhus ou le choléra.

Se pose sur différents déchets.

# EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE



# EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

# EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.

# EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.

Tenir les portes et les fenêtres fermées.



# EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.

Tenir les portes et les fenêtres fermées.

Nettoyer et désinfecter régulièrement.

## EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.

Tenir les portes et les fenêtres fermées.

Nettoyer et désinfecter régulièrement.

Assurer la propreté et fermer le local poubelle.

## EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.

Tenir les portes et les fenêtres fermées.

Nettoyer et désinfecter régulièrement.

Assurer la propreté et fermer le local poubelle.

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



## EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.

Tenir les portes et les fenêtres fermées.

Nettoyer et désinfecter régulièrement.

Assurer la propreté et fermer le local poubelle.

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

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

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

# MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# OBJECTIFS



# OBJECTIFS



Identifier les zones de stockage.

# OBJECTIFS



Identifier les zones de stockage.



Mesurer les températures.

# OBJECTIFS



Identifier les zones de stockage.



Mesurer les températures.



Réagir en cas de température non conforme.



# OBJECTIFS



Identifier les zones de stockage.



Mesurer les températures.



Réagir en cas de température non conforme.



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

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

# LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide  
**FROID POSITIF**



# LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide  
**FROID POSITIF**

Plats cuisinés

# LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide  
**FROID POSITIF**

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

# LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide  
**FROID POSITIF**

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage



# LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide  
**FROID POSITIF**

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

# LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide  
**FROID POSITIF**

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

# LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide  
**FROID POSITIF**

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

Assaisonnement...



# LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

## En chambre froide FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

Assaisonnement...

## En congélateur FROID NÉGATIF

# LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

## En chambre froide FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

Assaisonnement...

## En congélateur FROID NÉGATIF

Produits surgelés

# LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

## En chambre froide FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

Assaisonnement...

## En congélateur FROID NÉGATIF

Produits surgelés

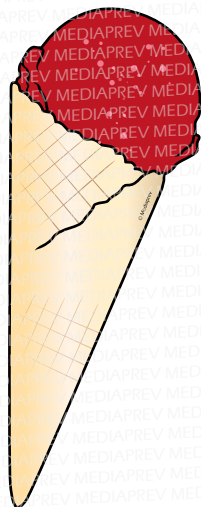
Glaces



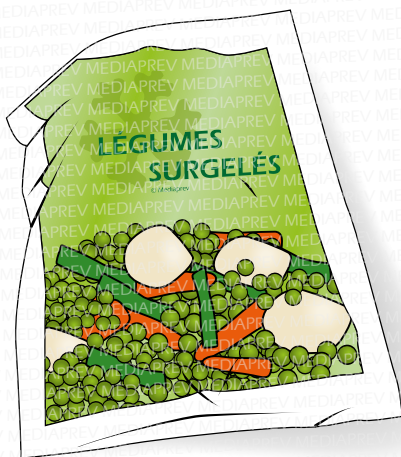
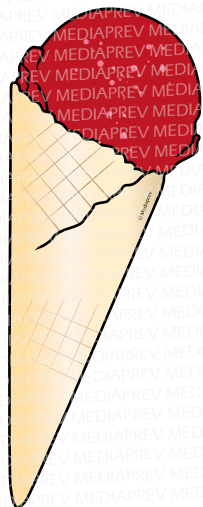
# TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

# TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

-18°

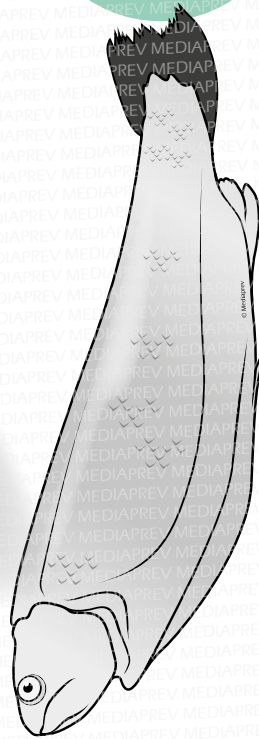
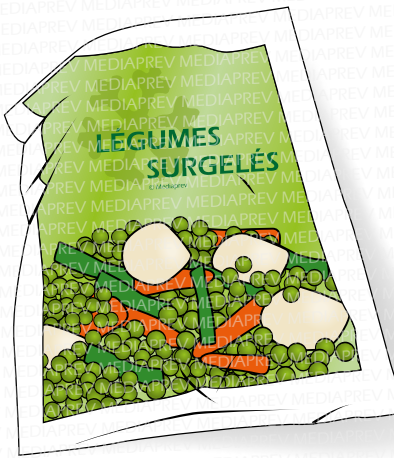
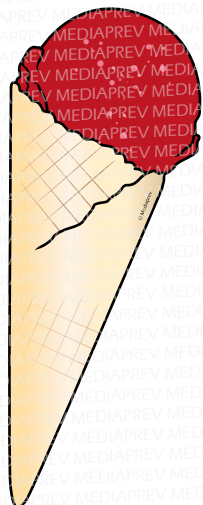


# TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

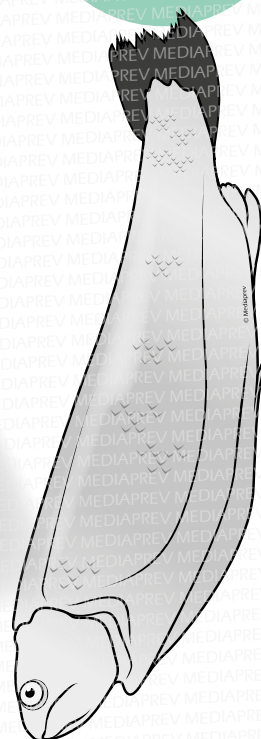
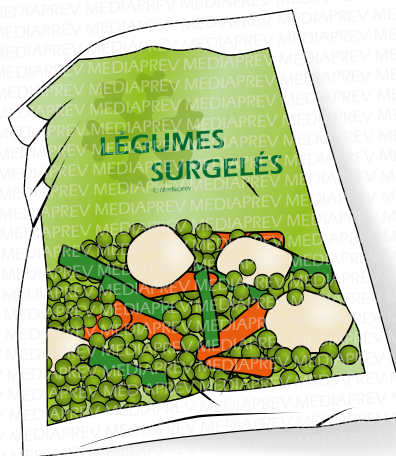
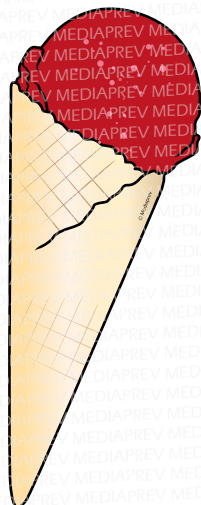




# TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

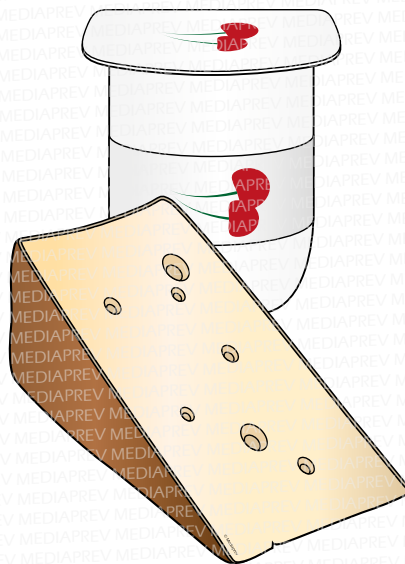
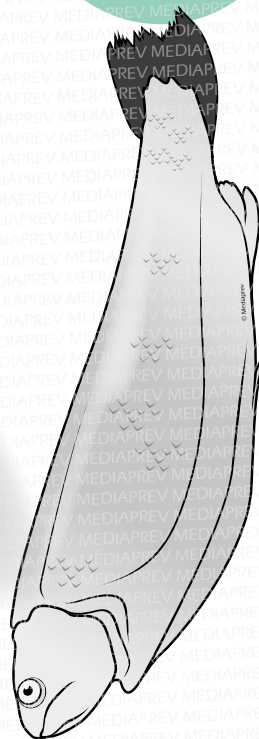
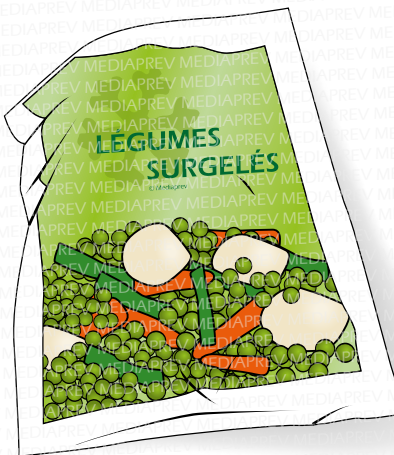
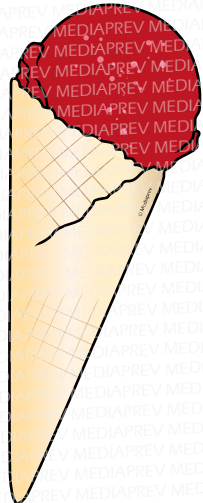


# TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES



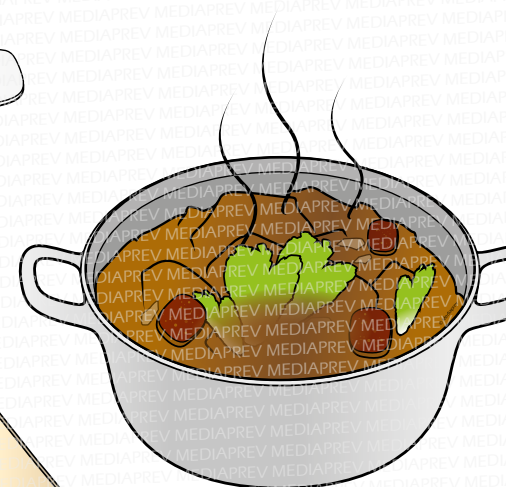
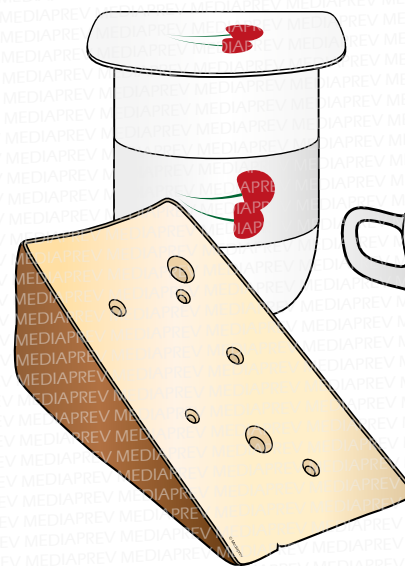
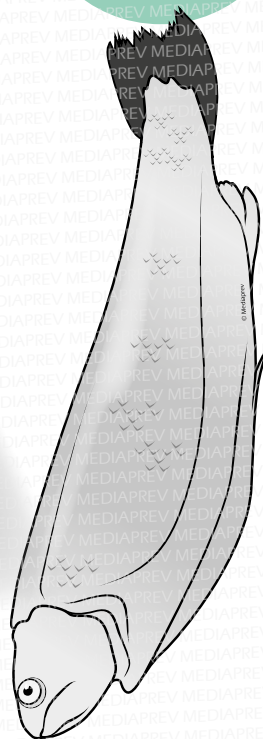
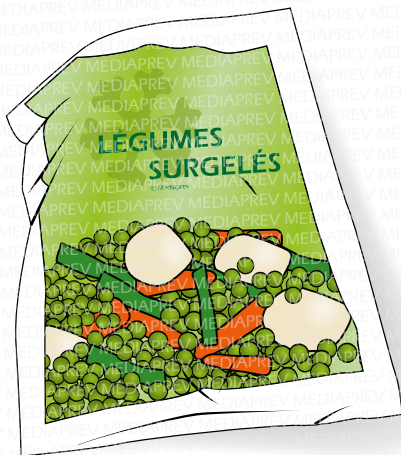
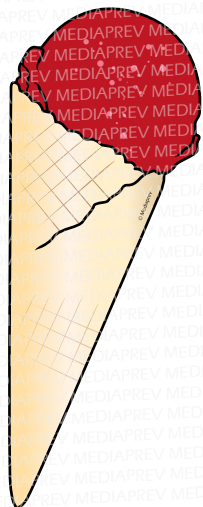


# TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES





# TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS





## MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

**Stérilisation** (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C



## MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



**Sterilisation** (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C

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

Destruction des bactéries pathogènes par action de la chaleur

63°C

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



**Sterilisation** (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C

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

Destruction des bactéries pathogènes par action de la chaleur

63°C

**Développement des micro-organismes**

Production possible de toxines

10°C

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



**Sterilisation** (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C

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

Destruction des bactéries pathogènes par action de la chaleur

63°C

**Développement des micro-organismes**

Production possible de toxines

10°C

Arrêt de la production de toxines par bactéries pathogènes



## MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



**Sterilisation** (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C

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

Destruction des bactéries pathogènes par action de la chaleur

63°C

**Développement des micro-organismes**

Production possible de toxines

10°C

Arrêt de la production de toxines par bactéries pathogènes

4°C

**Réfrigération** : Ralentissement du développement des bactéries

0°C

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



**Sterilisation** (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C

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

Destruction des bactéries pathogènes par action de la chaleur

63°C

**Développement des micro-organismes**

Production possible de toxines

10°C

Arrêt de la production de toxines par bactéries pathogènes

4°C

**Réfrigération** : Ralentissement du développement des bactéries

0°C

-10°C

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



# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



**Stérilisation** (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C

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

Destruction des bactéries pathogènes par action de la chaleur

63°C

**Développement des micro-organismes**

Production possible de toxines

10°C

... Arrêt de la production de toxines par bactéries pathogènes

4°C

**Réfrigération** : Ralentissement du développement des bactéries

0°C

-10°C

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

-18°C

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



# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et  
moins

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et  
moins

Multiplication  
des bactéries  
arrêtées

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et  
moins

0 à 4°C

Multiplication  
des bactéries  
arrêtées



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et  
moins

0 à 4°C

Multiplication  
des bactéries  
arrêtées

Multiplication  
des bactéries  
ralentie

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et  
moins

0 à 4°C

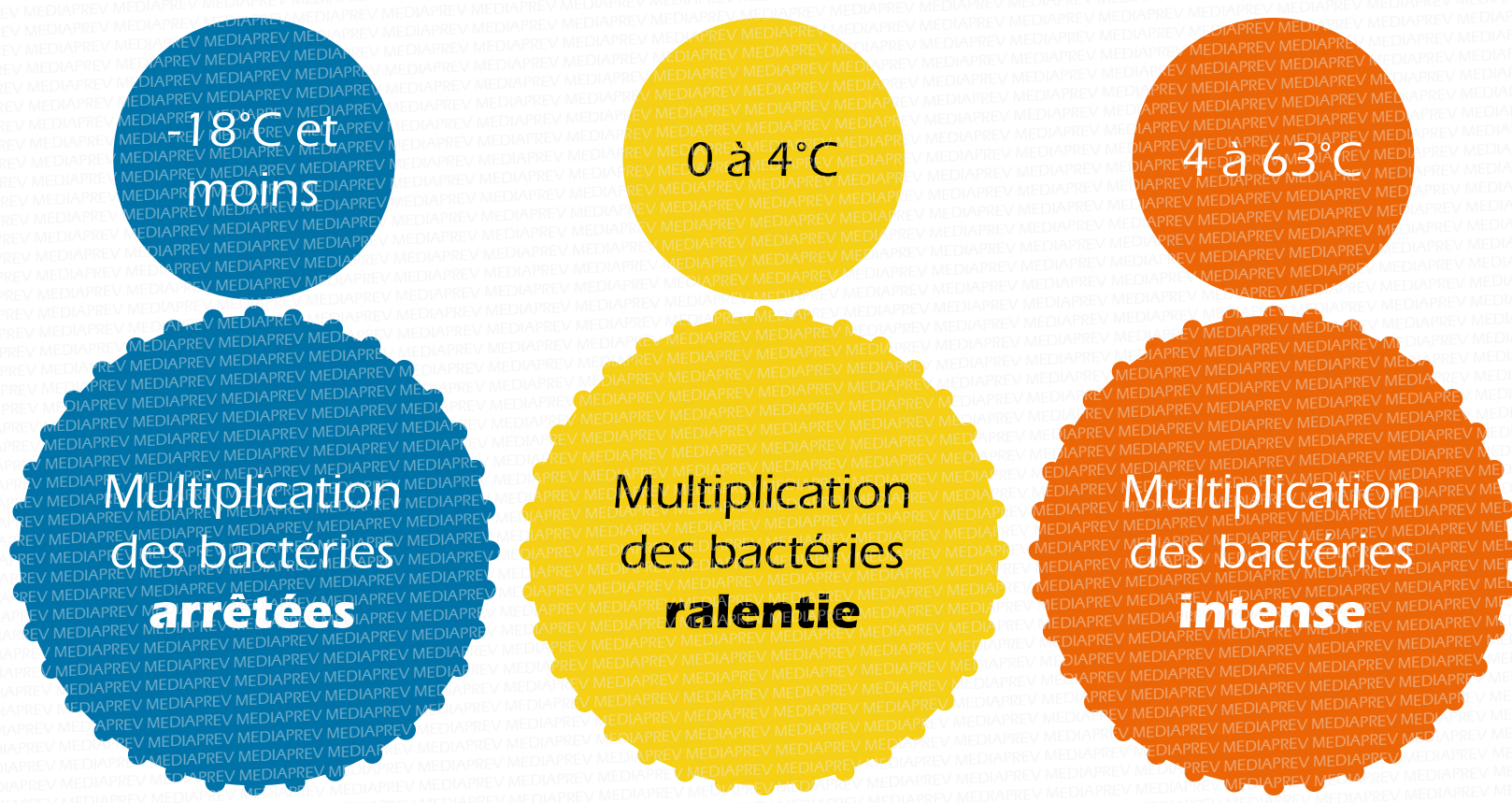
4 à 63°C

Multiplication  
des bactéries  
arrêtées

Multiplication  
des bactéries  
ralentie



# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS





# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et  
moins

0 à 4°C

4 à 63°C

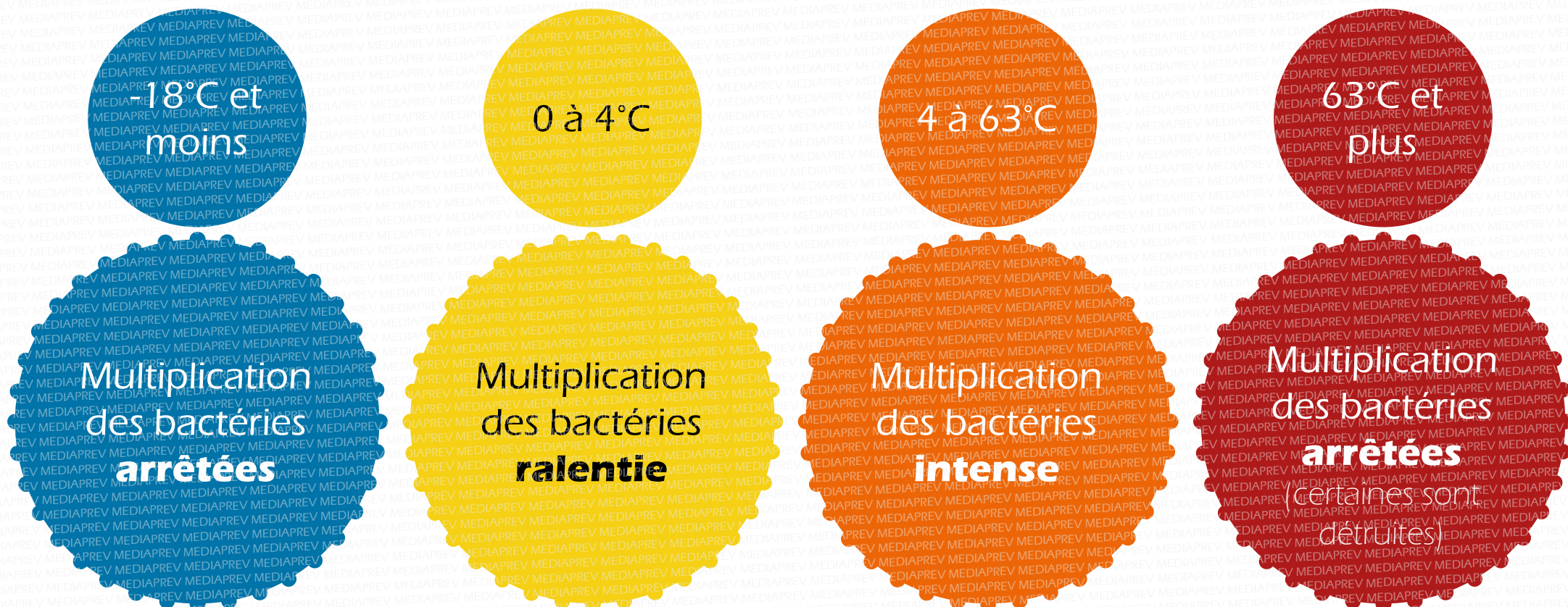
63°C et  
plus

Multiplication  
des bactéries  
arrêtées

Multiplication  
des bactéries  
ralentie

Multiplication  
des bactéries  
intense

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS





# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la



# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

## Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

Refroidissement



# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

## Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

Refroidissement

Décongélation

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

## Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

Refroidissement

Décongélation

Préparation  
des plats

# TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

## Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

Refroidissement

Décongélation

Préparation  
des plats

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



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# TEMPÉRATURE DE STOCKAGE

# TEMPÉRATURE DE STOCKAGE

## Réfrigérateur

\* Bac ou bac à glaçons (-6°C)

\*\* Bac (-12°C)

\*\*\* Congélateur

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

# TEMPÉRATURE DE STOCKAGE

## Réfrigérateur

\* Bac ou bac à glaçons (-6°C)

\*\* Bac (-12°C)

\*\*\* Congélateur

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

## LES VIANDES DU CHEPTEL

Adresse

### FAUX FILET

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



CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg

32,00 €/Kg

À consommer jusqu'au 12/12/2021

Conditionné le 05/12/2021

14,40

FR  
01-007-02  
CE





MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

# LA CHAÎNE DU FROID

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# LA CHAÎNE DU FROID



Températures  
basses

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# LA CHAÎNE DU FROID



Températures  
basses

MEDIAPREV MEDIAPREV

MEDIAPREV MEDIAPREV

Aliments sains



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID

# LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID

Ferme

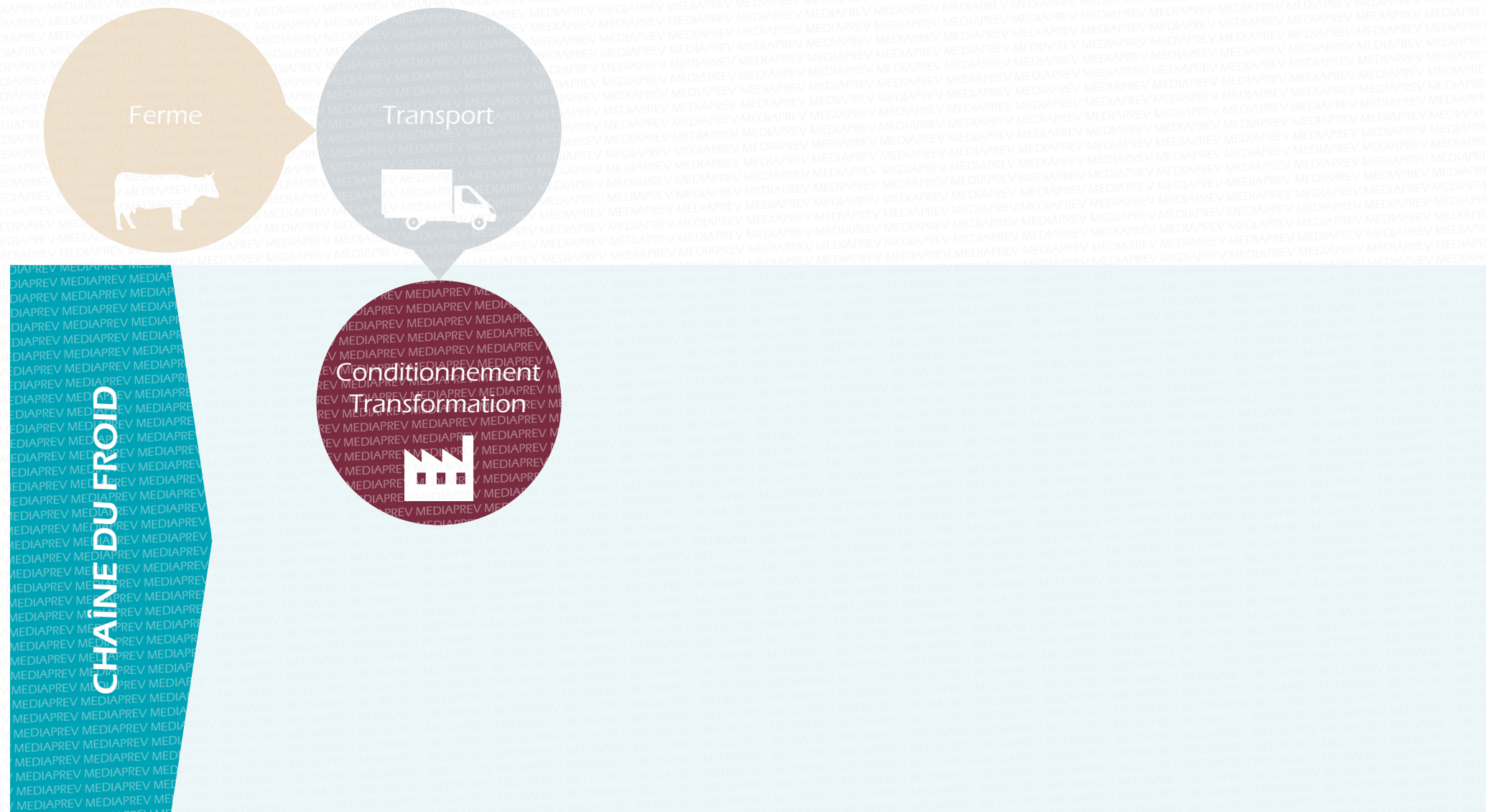


# LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID

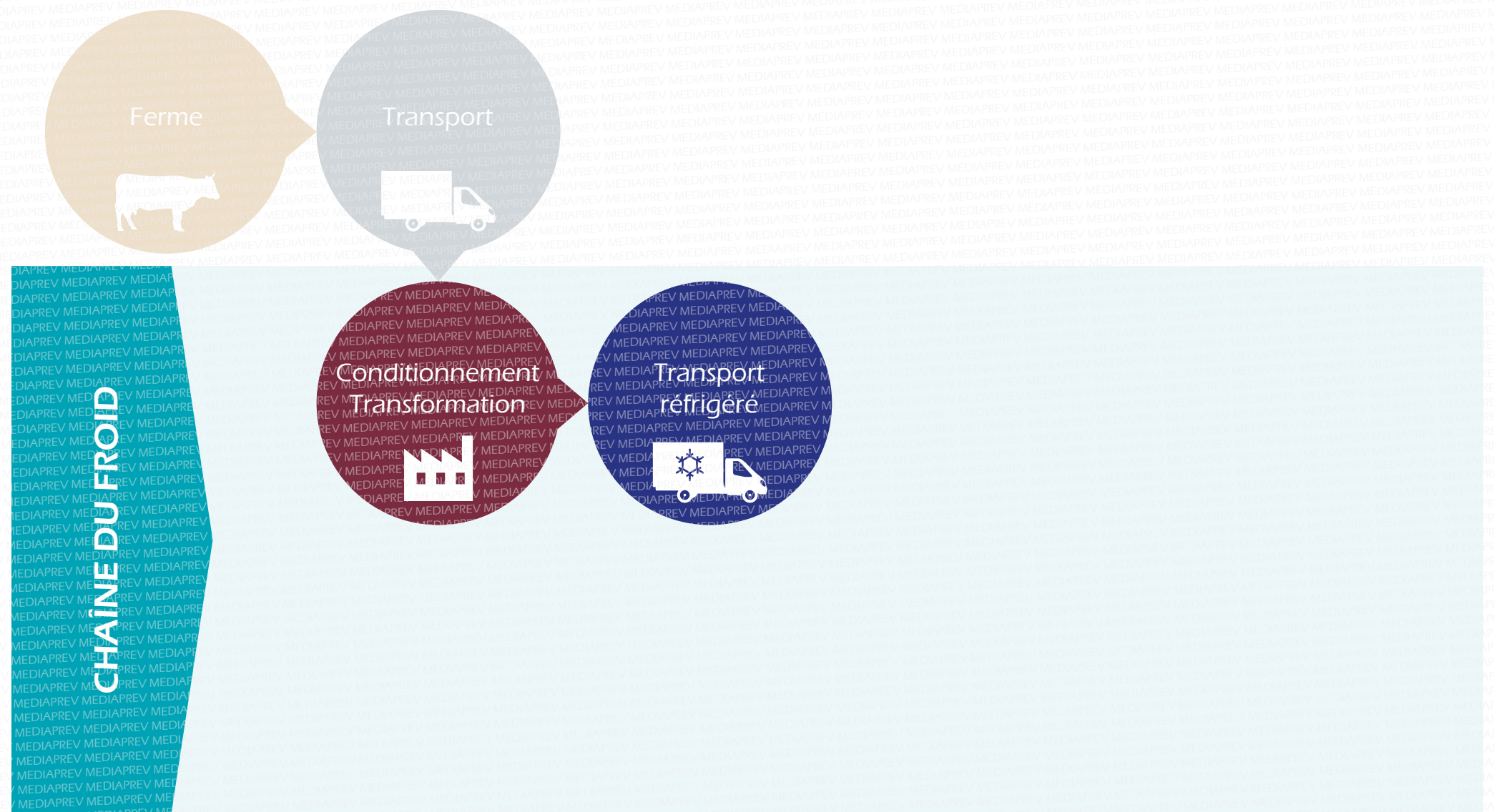




# LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID

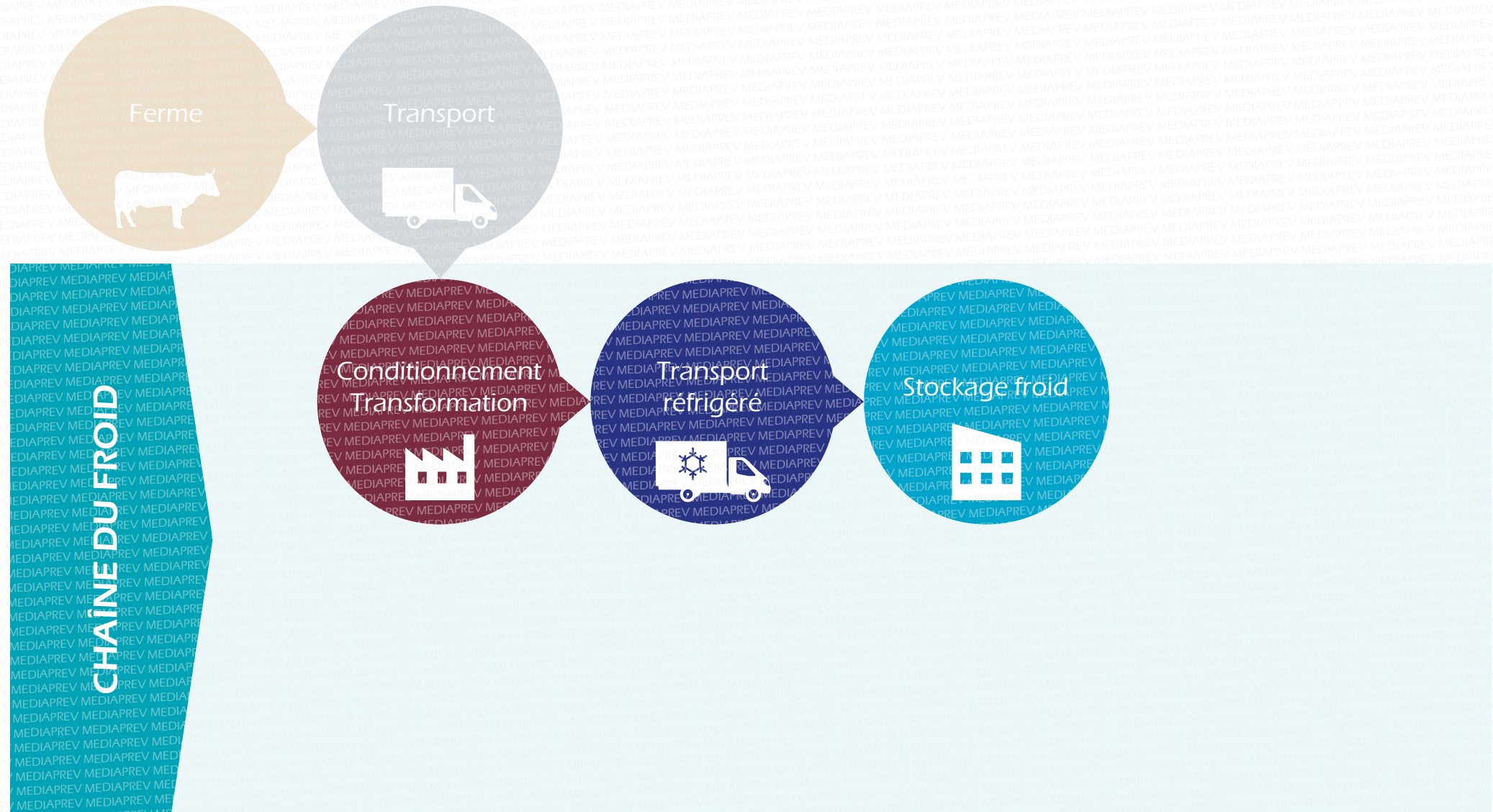


# LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



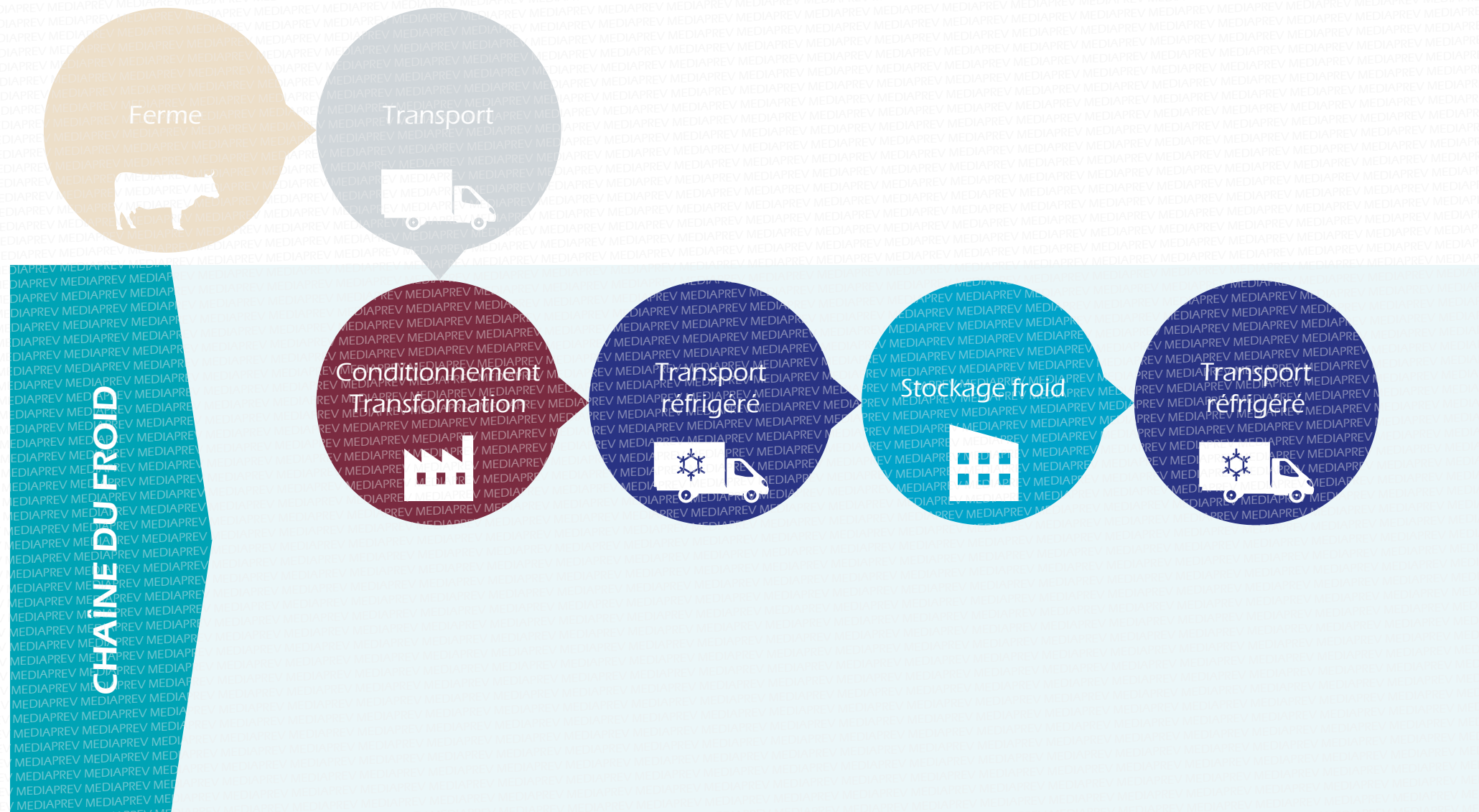


# LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID

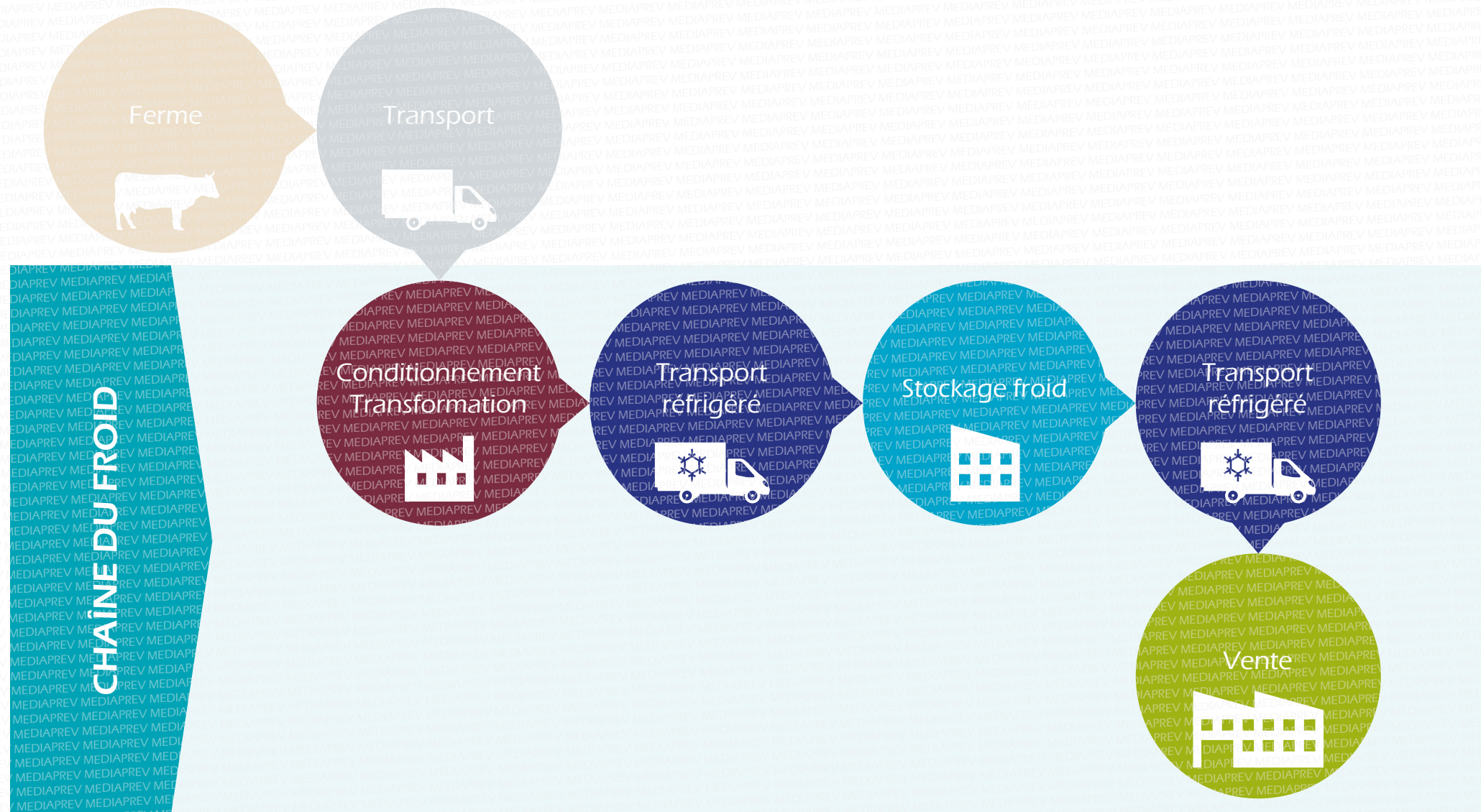




# LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID

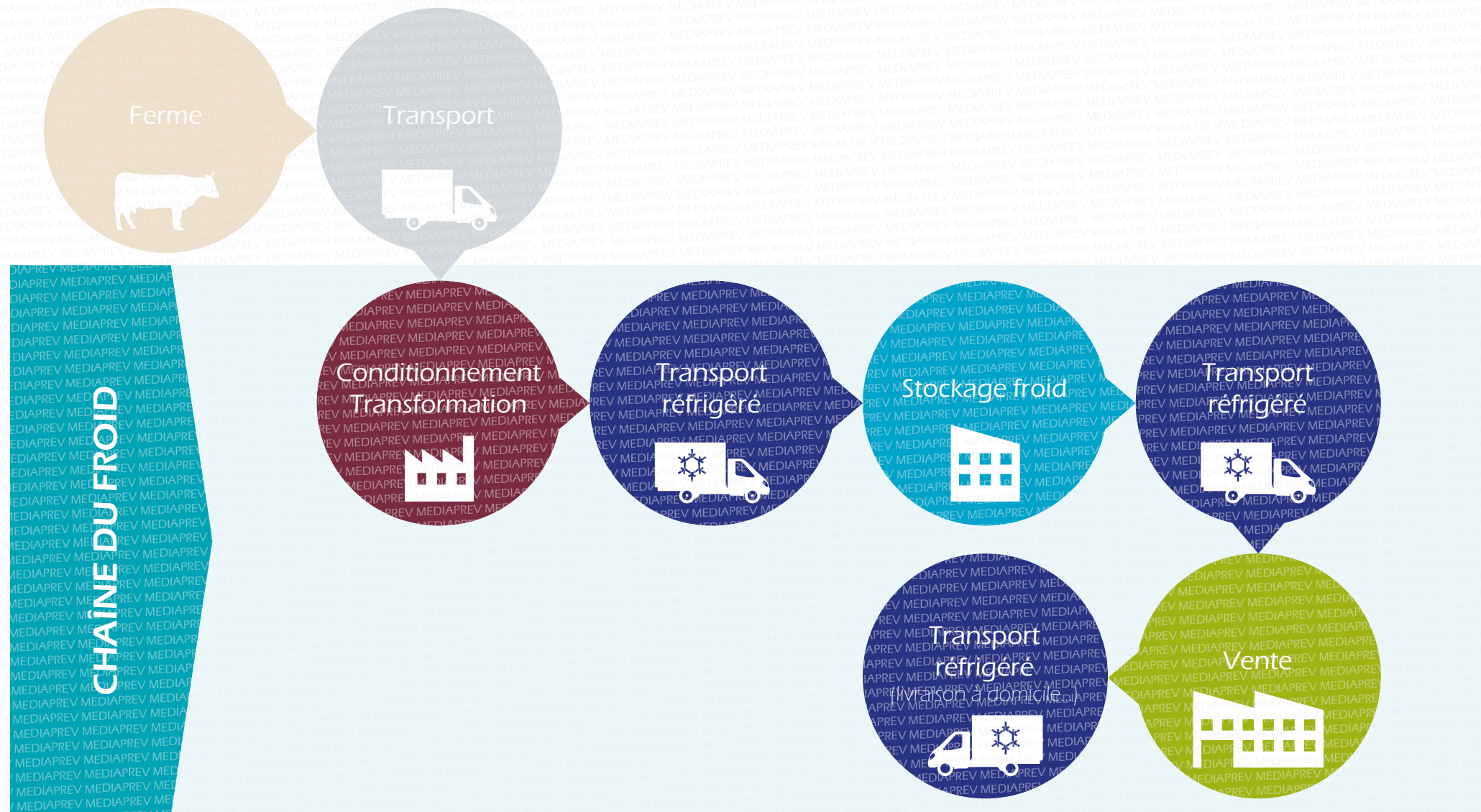


# LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



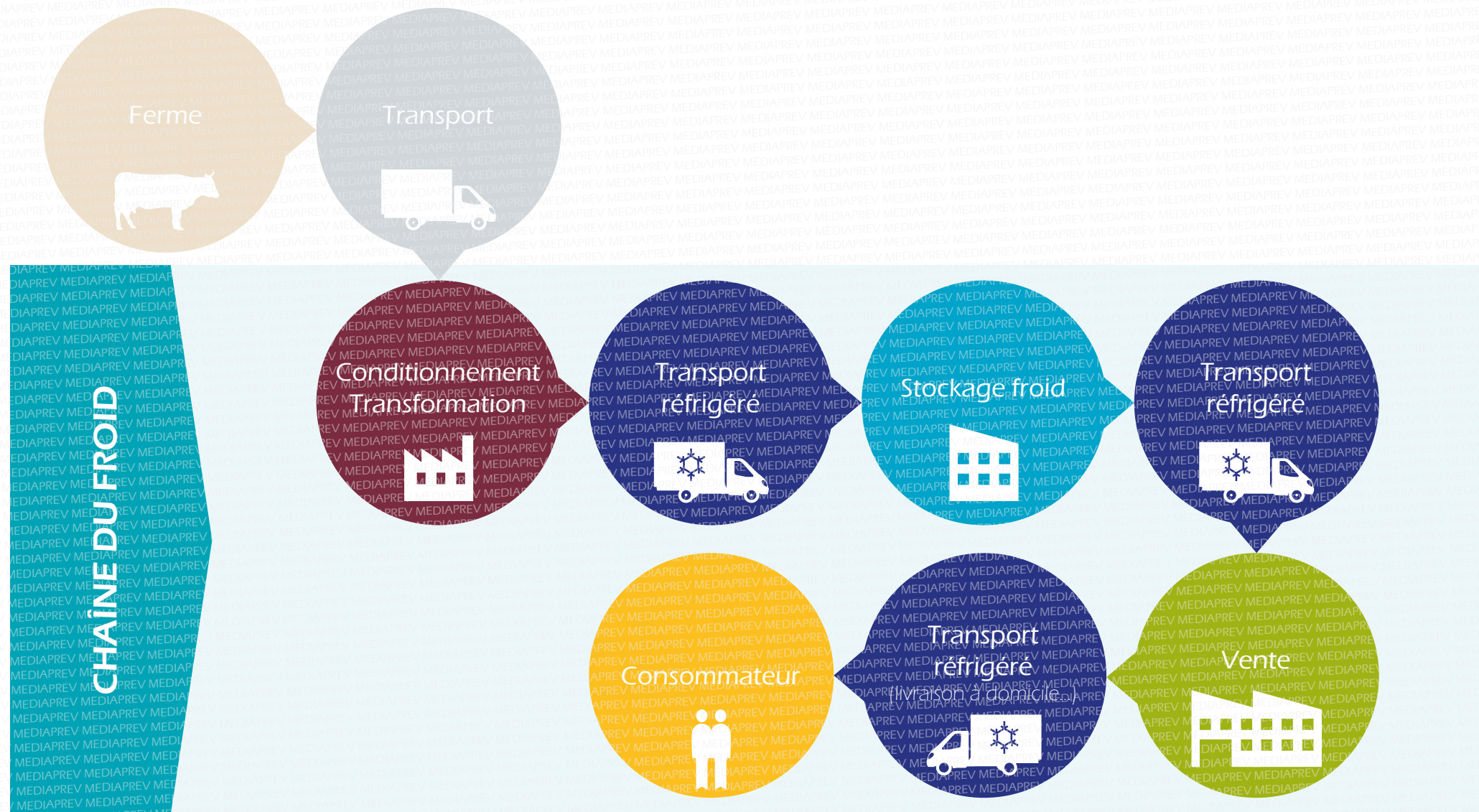


# LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID





# LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID

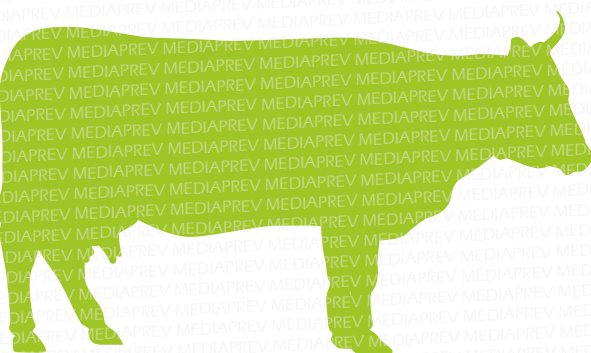
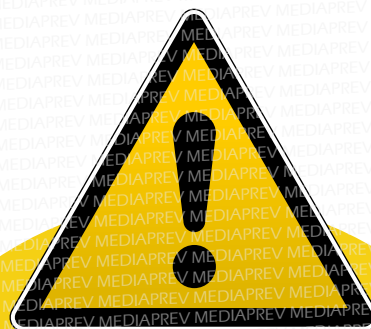


MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

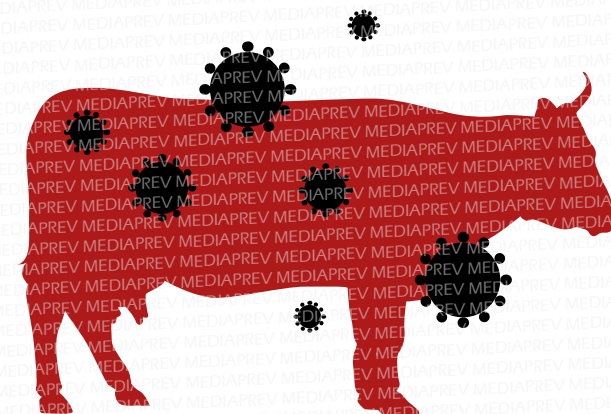
# RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID



# RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID



Un produit sain  
peut devenir un  
produit à risque





MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# RISQUES ENCOURUS

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

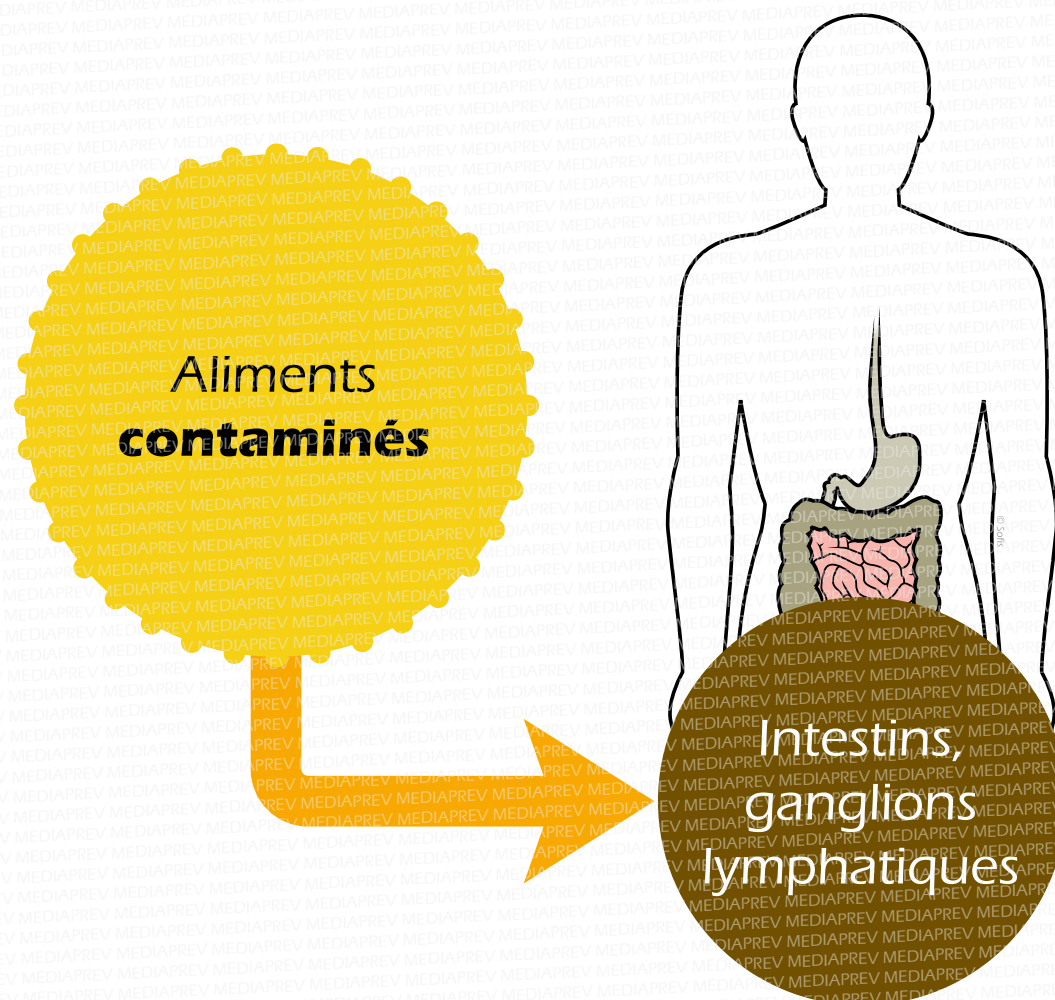
# RISQUES ENCOURUS LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)

# RISQUES ENCOURUS LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)

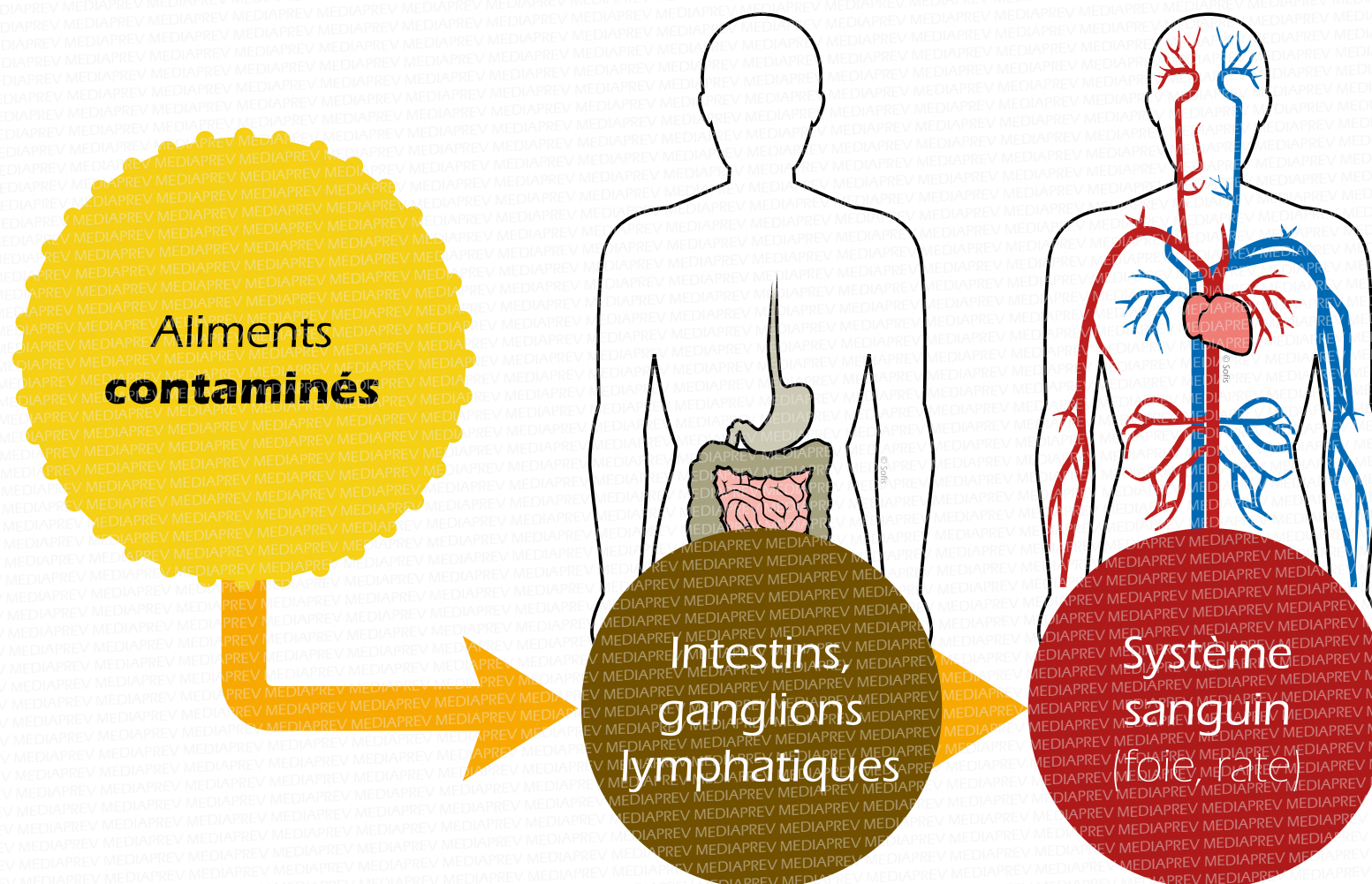
Aliments  
contaminés



# RISQUES ENCOURUS LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)

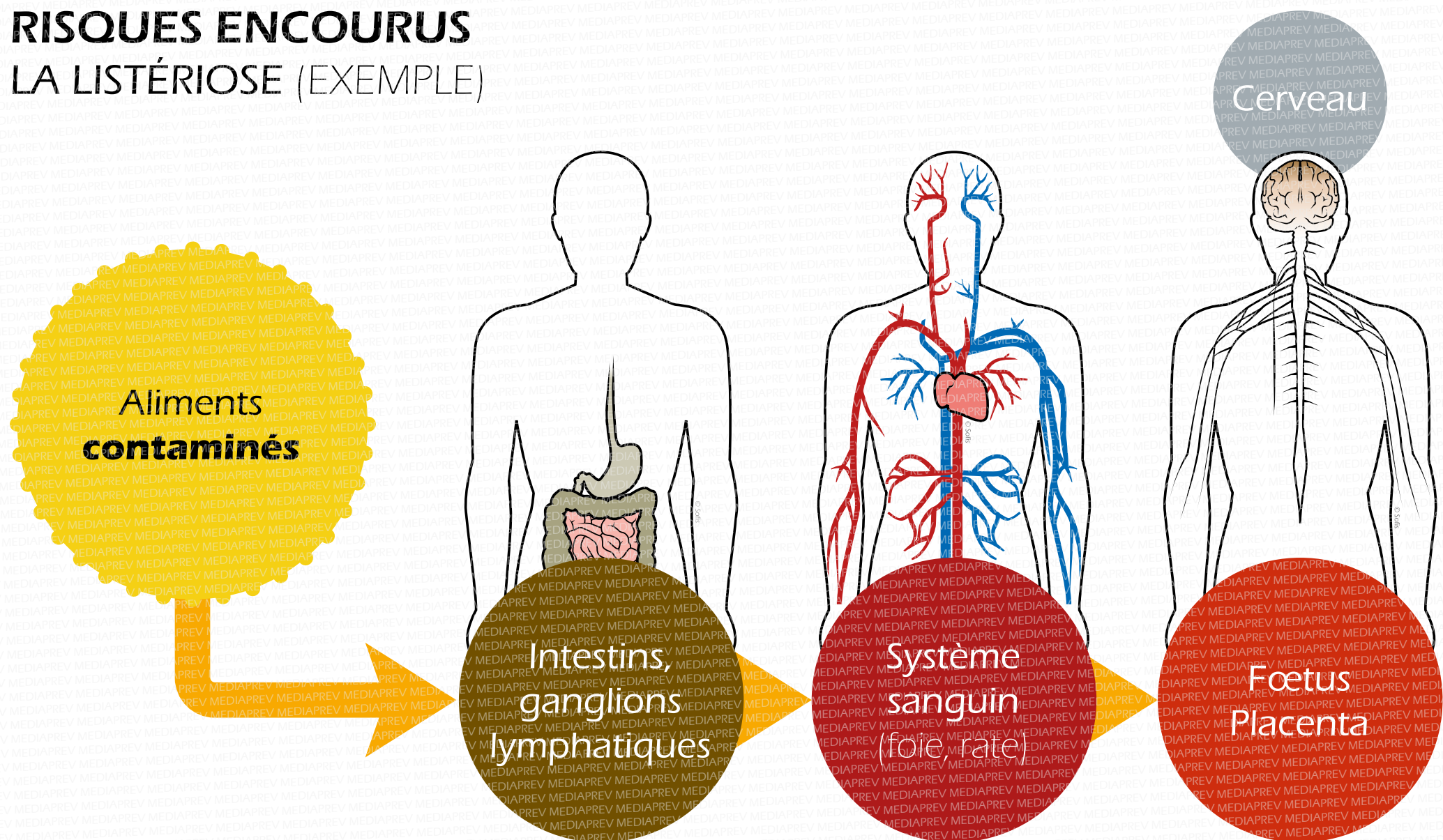


# RISQUES ENCOURUS LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)





# RISQUES ENCOURUS LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)





MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# LES OUTILS DE MESURE

# LES OUTILS DE MESURE

Thermomètre  
à infrarouge



# LES OUTILS DE MESURE

Thermomètre  
à infrarouge



Thermomètre  
à graduation





MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# LES OUTILS DE MESURE

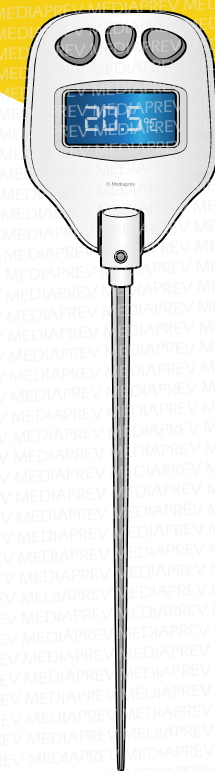
Thermomètre  
à infrarouge



Thermomètre  
à graduation



Thermomètre  
à sonde



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

# CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES DES ENCEINTES RÉFRIGÉRÉES

# CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES DES ENCEINTES RÉFRIGÉRÉES

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

ACTIONS CORRECTIVES																																	
Dates	Mesures prises																																

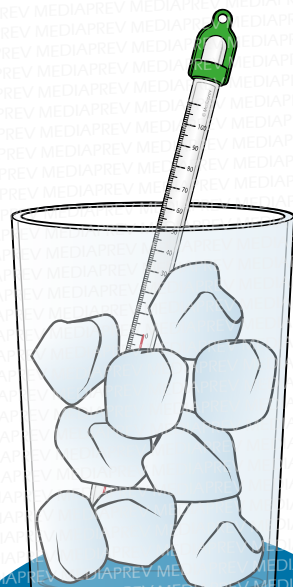


MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

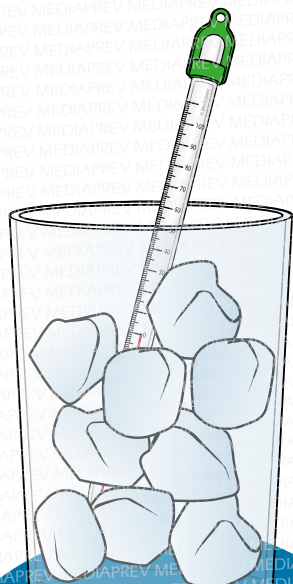
# ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES



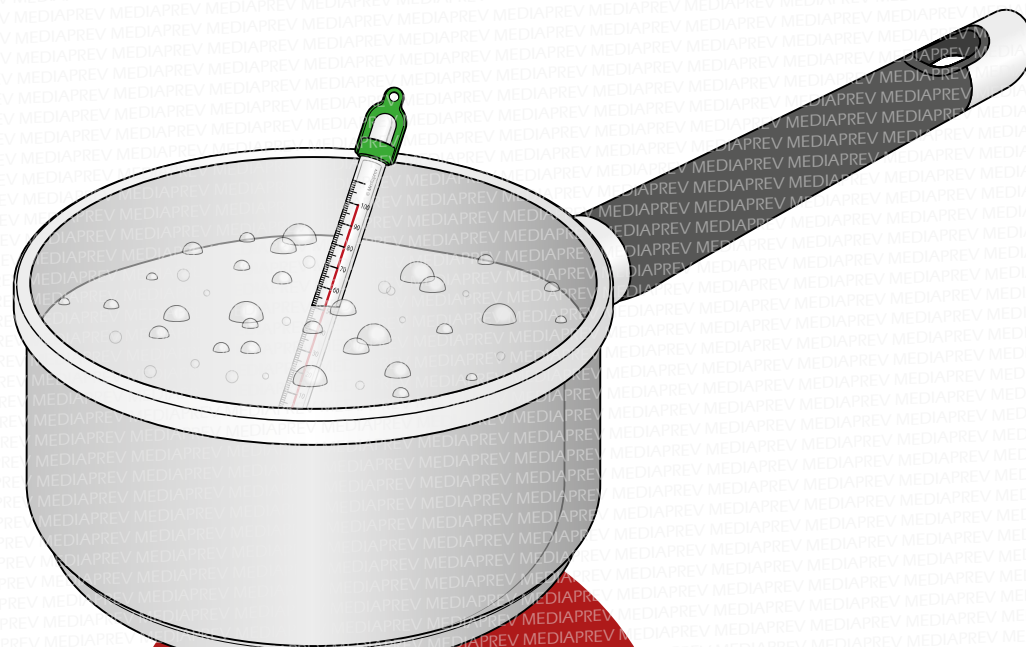
Entre  
 $-1^{\circ}\text{C}$  et  $1^{\circ}\text{C}$

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES



Entre  
-1°C et 1°C



Entre  
99°C et 101°C



## MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

# ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES

[illegible]

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

# DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION





# DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION

20 à 30 minutes

Prolifération  
bactérienne

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# MAUVAISE GESTION

# MAUVAISE GESTION



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



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

# MAUVAISE GESTION



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



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

# MAUVAISE GESTION

Maintenir la bonne  
température



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

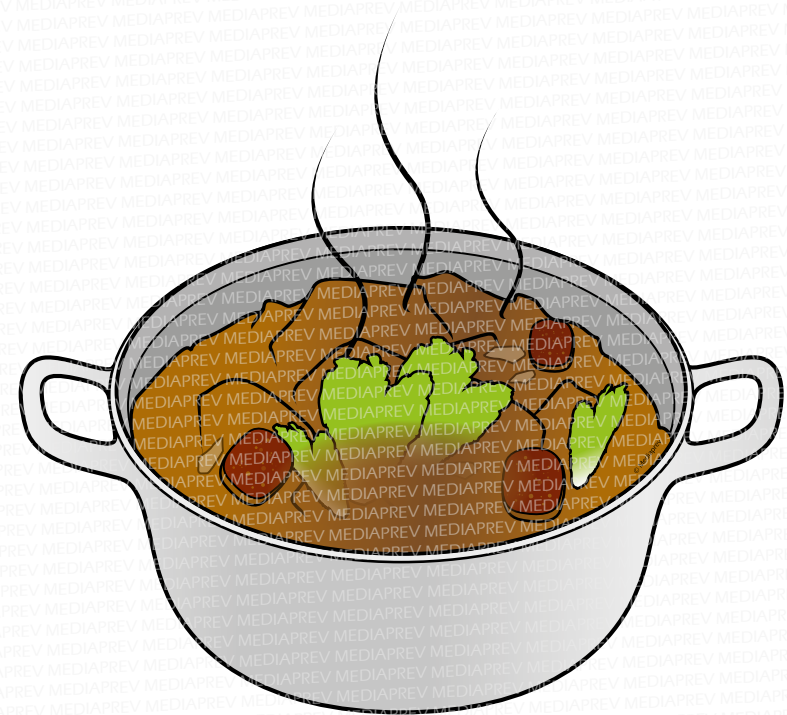


**Pas assez de froid**  
Risque de  
prolifération de  
micro-organismes.



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

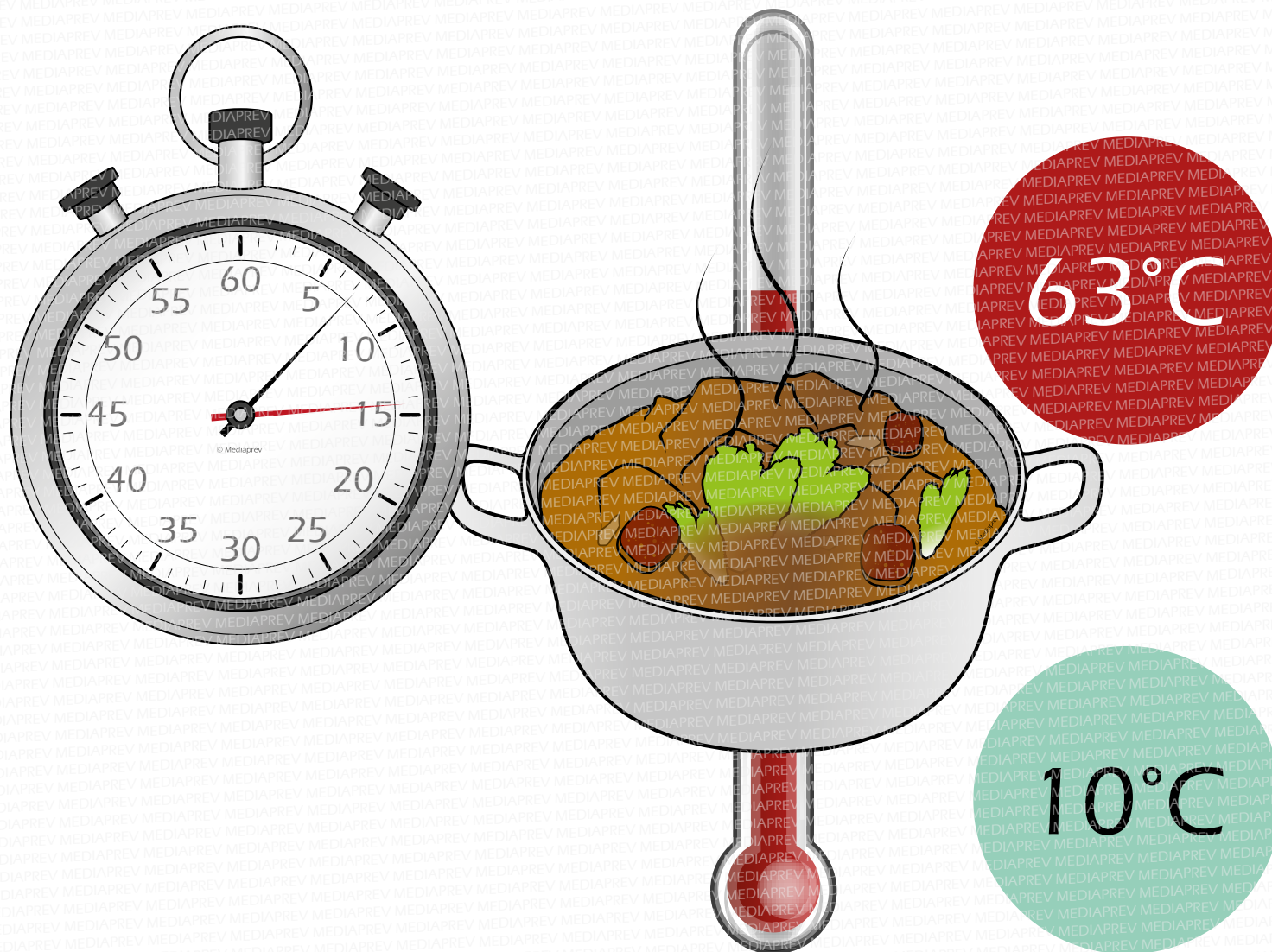
# GARANTIR LA CHAÎNE DU FROID





# MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

## GARANTIR LA CHAÎNE DU FROID



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

# LIAISON CHAUDE

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

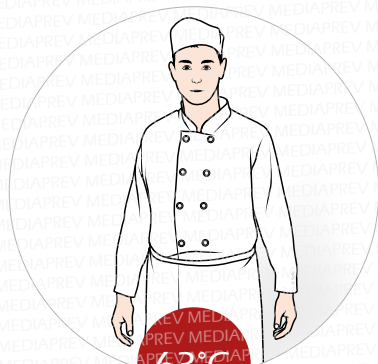
# LIAISON CHAUDE

Liaison  
chaude



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

# LIAISON CHAUDE

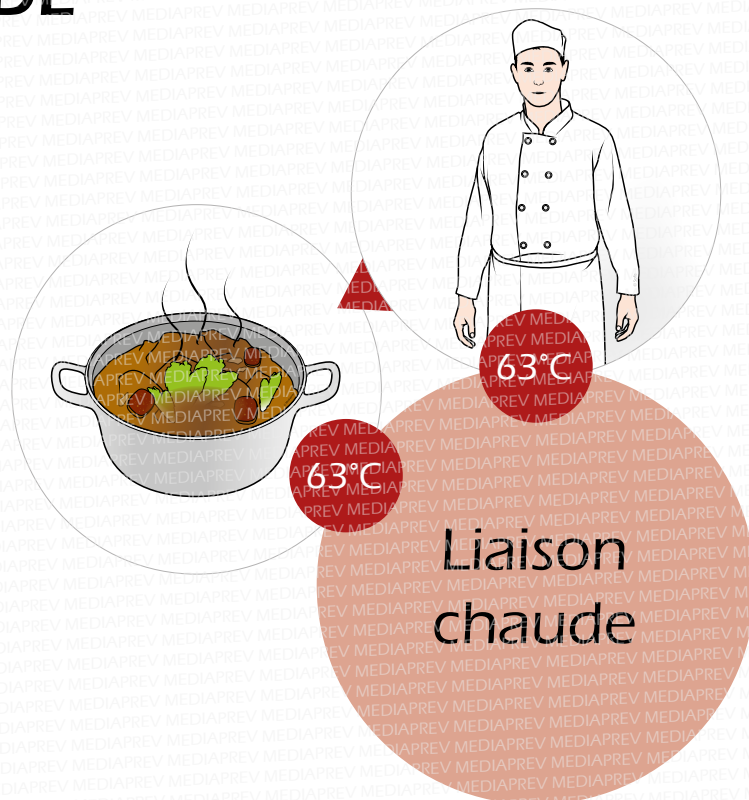


63°C

Liaison  
chaude

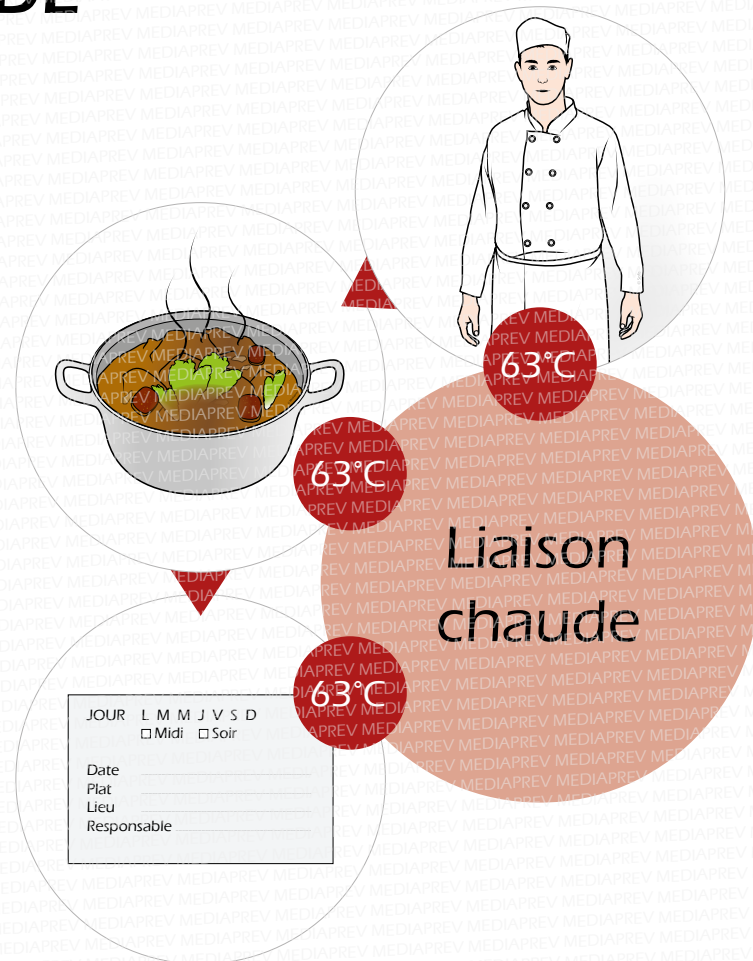
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

# LIAISON CHAUDE



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

# LIAISON CHAUDE

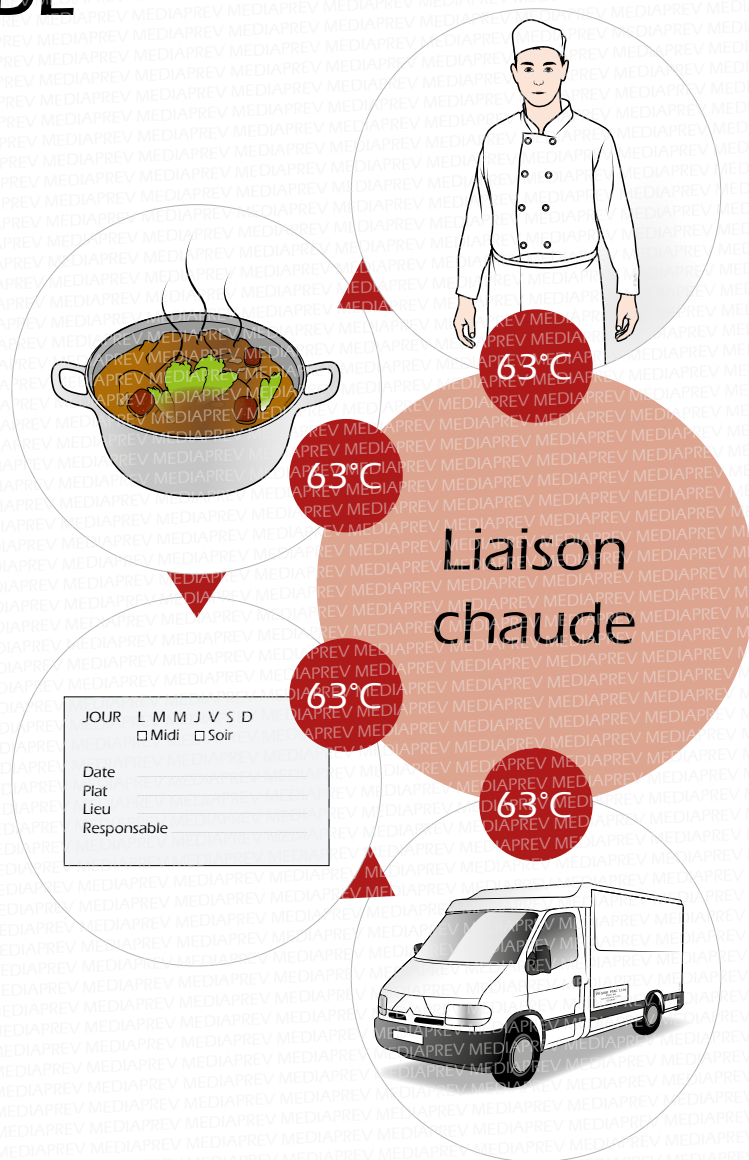


JOUR	L	M	M	J	V	S	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Midi		<input type="checkbox"/> Soir				
Date							
Plat							
Lieu							
Responsable							



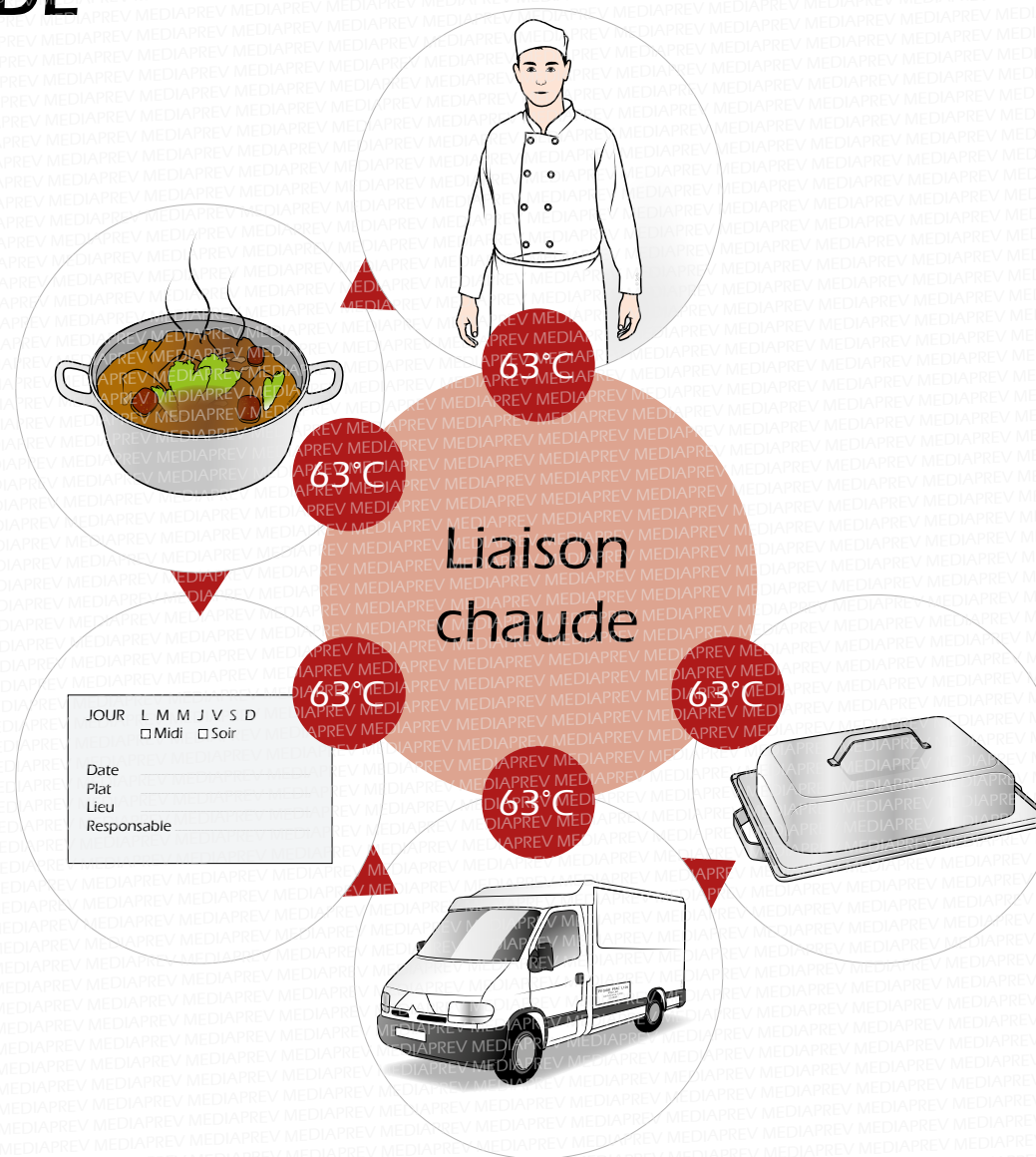
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

# LIAISON CHAUDE



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

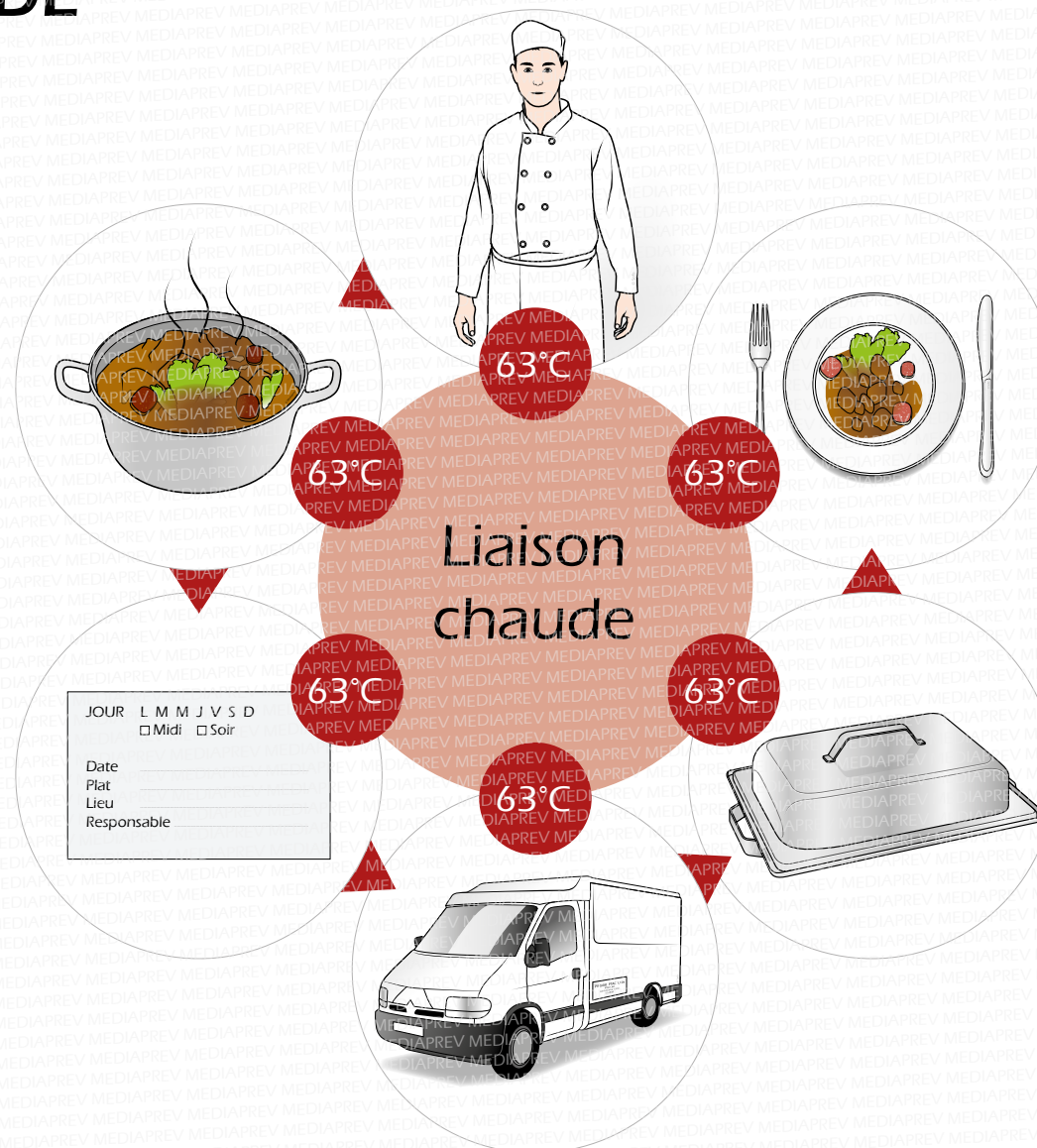
# LIAISON CHAUDE





MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE

# LIAISON CHAUDE



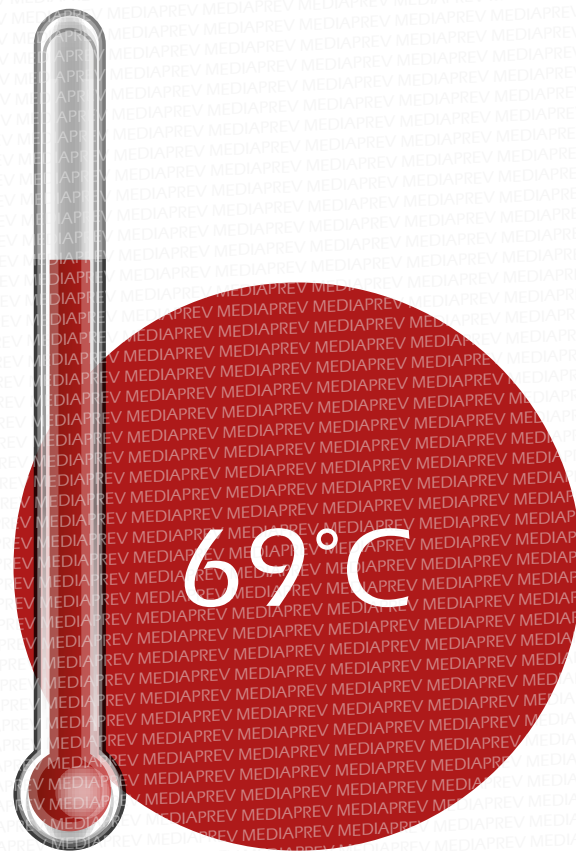


MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES

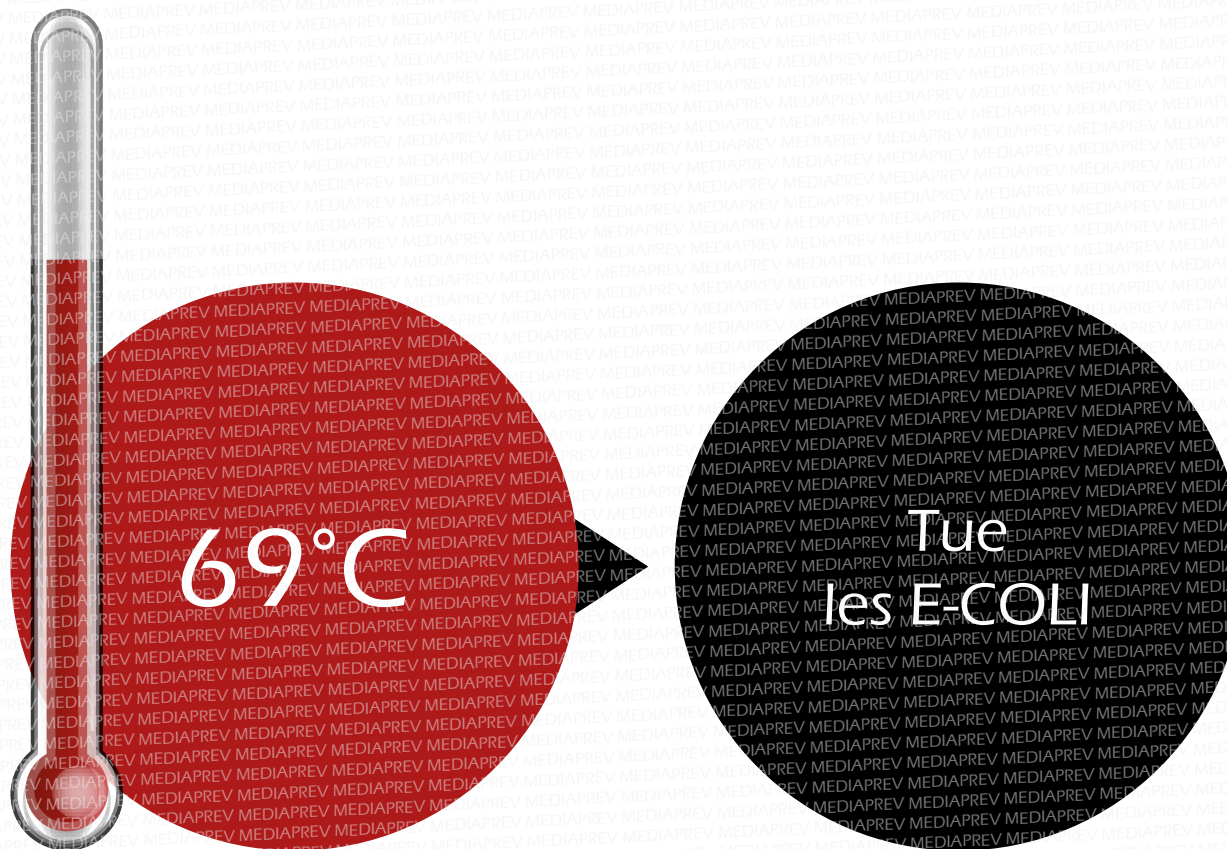
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIASON CHAUDE LIASON FROIDE

# TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES





MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LAISON CHAUDE LAISON FROIDE

# TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES

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

# BONNE PRATIQUE DE GESTION DES PRODUITS

# RÉCEPTION DES MARCHANDISES



# RÉCEPTION DES MARCHANDISES

## Liste des fournisseurs

✓	---	---	---
✓	---	---	---
✓	---	---	---

# RÉCEPTION DES MARCHANDISES

Liste des  
fournisseurs

✓	-----
✓	-----
✓	-----

Planning  
de livraison

				✕
		✕		
			✕	

# RÉCEPTION DES MARCHANDISES



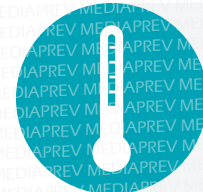
Vérifier l'état du camion



# RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Vérifier l'état du camion

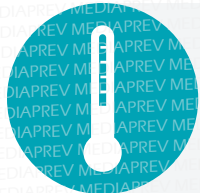


Vérifier la température des produits

# RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Vérifier l'état du camion



Vérifier la température des produits

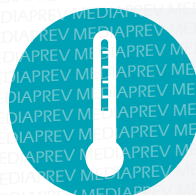


Vérifier l'absence d'odeur anormale

# RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Vérifier l'état du camion



Vérifier la température des produits



Vérifier l'absence d'odeur anormale



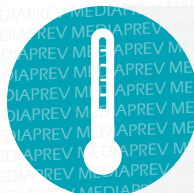
Vérifier l'état du colis



# RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Vérifier l'état du camion



Vérifier la température des produits



Vérifier l'absence d'odeur anormale



Vérifier l'état du colis



Vérifier DLC/DLUO

# RÉCEPTION DES MARCHANDISES

NON-CONFORMITÉ

# RÉCEPTION DES MARCHANDISES

NON-CONFORMITÉ

QUAND ?



# RÉCEPTION DES MARCHANDISES

## NON-CONFORMITÉ

QUAND ?

QUI ?

# RÉCEPTION DES MARCHANDISES

## NON-CONFORMITÉ

QUAND ?

QUI ?

COMMENT ?

# RÉCEPTION DES MARCHANDISES

NON-CONFORMITÉ

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



BONNE PRATIQUE DE GESTION DES PRODUITS

TEST

# TEST

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

## TEST

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

L'état des colis

La température des marchandises

L'état de propreté à l'intérieur du camion

L'heure d'arrivée du camion

Le nom du chauffeur

La présence d'odeur anormale

☐
☐
☐
☐
☐
☐



## TEST

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

L'état des colis



La température des marchandises



L'état de propreté à l'intérieur du camion



L'heure d'arrivée du camion



Le nom du chauffeur



La présence d'odeur anormale



# ÉTIQUETTES DES PRODUITS

# ÉTIQUETTES DES PRODUITS

## NOM DU PRODUIT

### COMPOSITION

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

### UTILISATION

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

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

Conservation entre 0 et 4°C



N° de lot : 03568



À consommer avant le 28 06 2021



# ÉTIQUETTES DES PRODUITS

## NOM DU PRODUIT

### COMPOSITION

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

### UTILISATION

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

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

Conservation entre 0 et 4°C



N° de lot : 03568



À consommer avant le 28 06 2021

Composition

# ÉTIQUETTES DES PRODUITS

## NOM DU PRODUIT

### COMPOSITION

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

### UTILISATION

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

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

Conservation entre 0 et 4°C



N° de lot : 03568



À consommer avant le 28 06 2021

Utilisation



# ÉTIQUETTES DES PRODUITS

## NOM DU PRODUIT

### COMPOSITION

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

### UTILISATION

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

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

Conservation entre 0 et 4°C



N° de lot : 03568



À consommer avant le 28 06 2021

Conservation



# ÉTIQUETTES DES PRODUITS

## NOM DU PRODUIT

### COMPOSITION

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

### UTILISATION

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

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

Conservation entre 0 et 4°C



N° de lot : 03568



À consommer avant le 28 06 2021

Date limite

BONNE PRATIQUE DE GESTION DES PRODUITS

DLC/DLUO

DLC/DLUO

**DLC**  
(Date Limite de  
Consommation)

À consommer  
jusqu'au

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



## DLC/DLUO

**DLC**

(Date Limite de  
Consommation)

À consommer  
jusqu'au

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

**DLUO**

(Date Limite  
d'Utilisation Optimale.)

À consommer de  
préférence avant le

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

# ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

# ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

## DURÉE DE VIE D'UN PRODUIT DÉCONDITIONNÉ RECONDITIONNÉ



# ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

DURÉE DE VIE D'UN PRODUIT DÉCONDITIONNÉ RECONDITIONNÉ

DLC  
la plus courte

# ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

## DURÉE DE VIE D'UN PRODUIT DÉCONDITIONNÉ RECONDITIONNÉ

**DLC**  
**la plus courte**

**Pas plus de**  
**3 jours**

# ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Que comporte l'etiquetage du produit fini ?



# ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Que comporte l'étiquetage du produit fini ?

Dénomination  
et DLC finale

# ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Que comporte l'étiquetage du produit fini ?

Dénomination  
et DLC finale

DLUO ou DLC  
des matières  
premières

# ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Que comporte l'etiquetage du produit fini ?

Dénomination  
et DLC finale

DLUO ou DLC  
des matières  
premières

Dates



# LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

# LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

TEMPS HORS FROID

# LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

TEMPS HORS FROID

A ranger  
en priorité





# LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

## TEMPS HORS FROID

A ranger  
en priorité

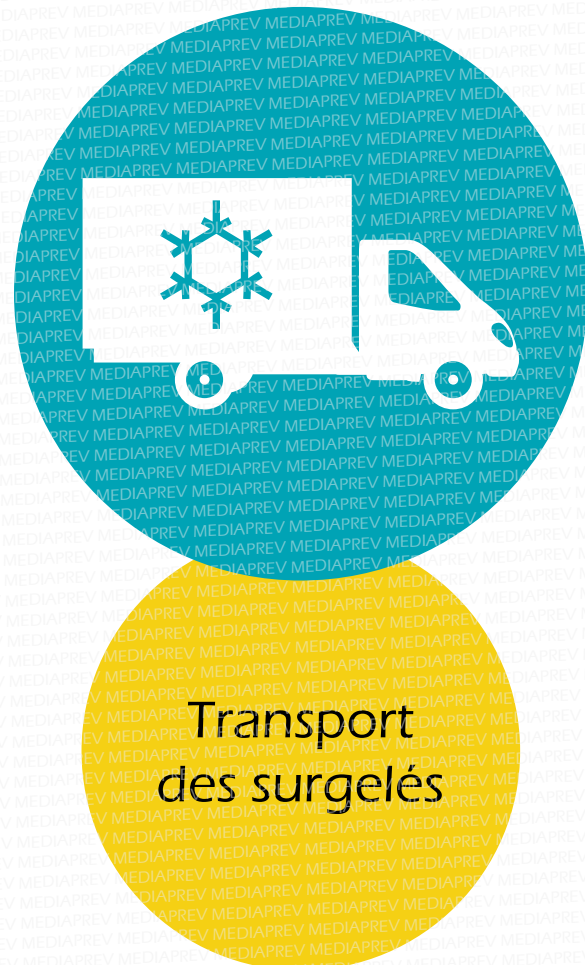


LES LUMES  
SURGELES



30 minutes

# LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS



Transport  
des surgelés



# LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS



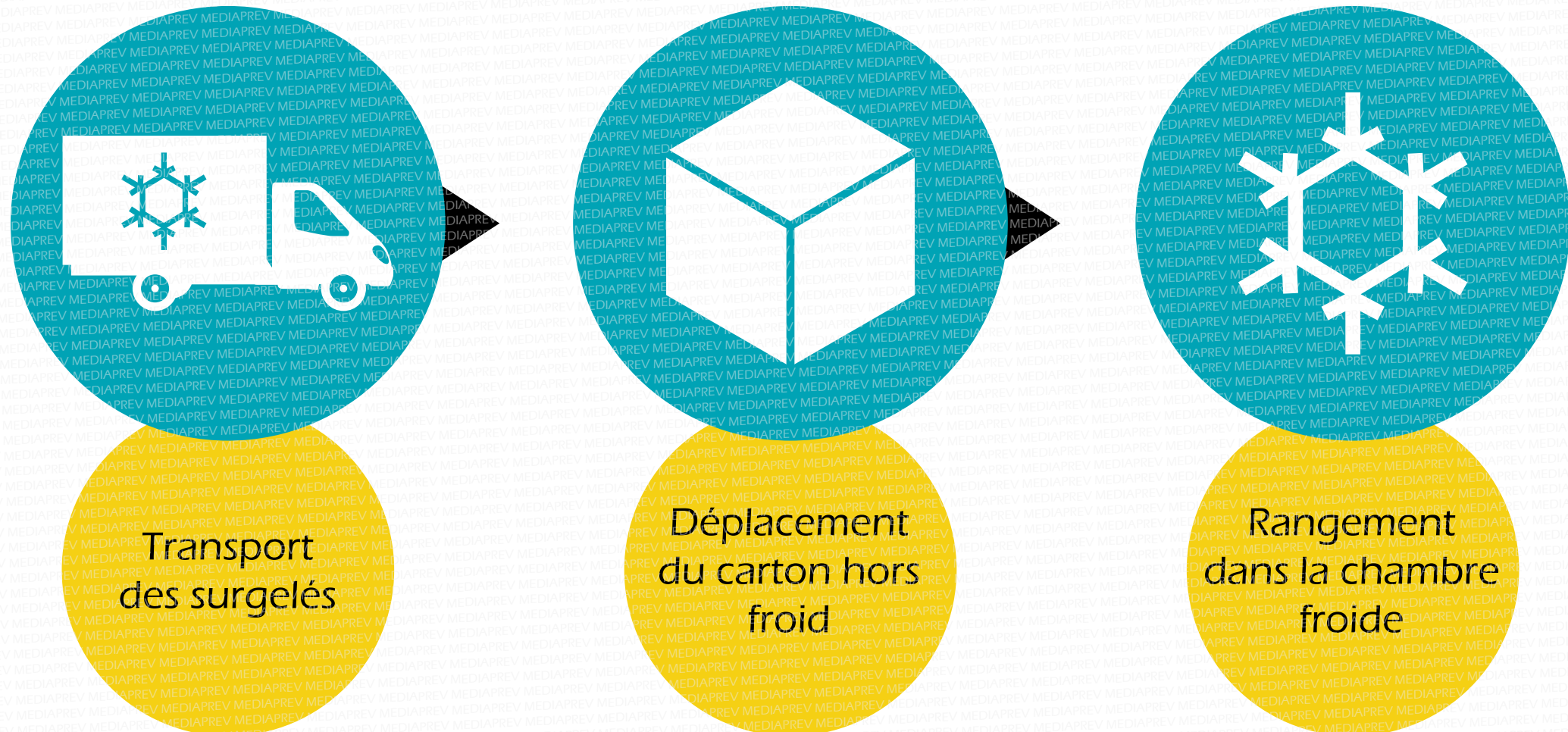
Transport  
des surgelés



Déplacement  
du carton hors  
froid

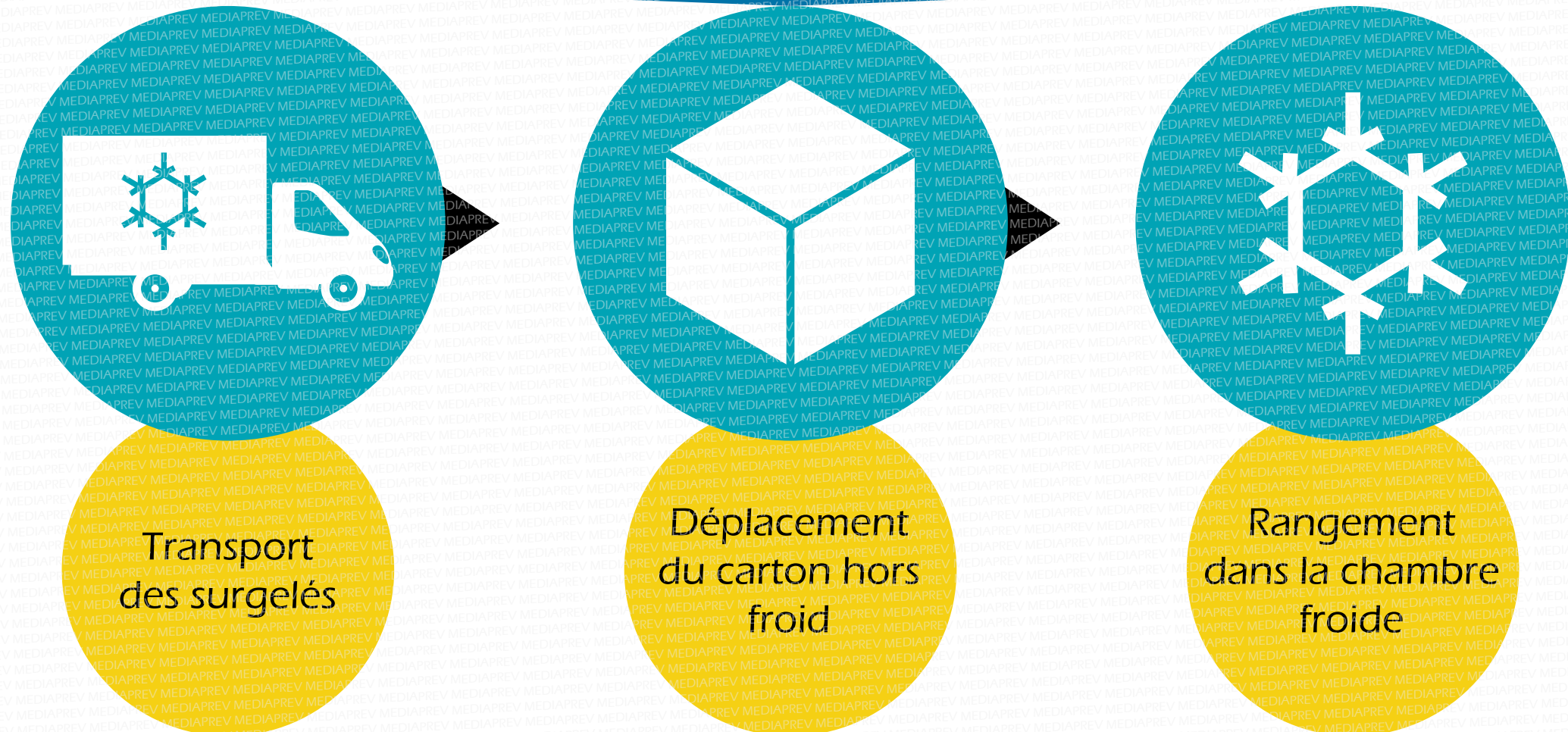


# LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS



# LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

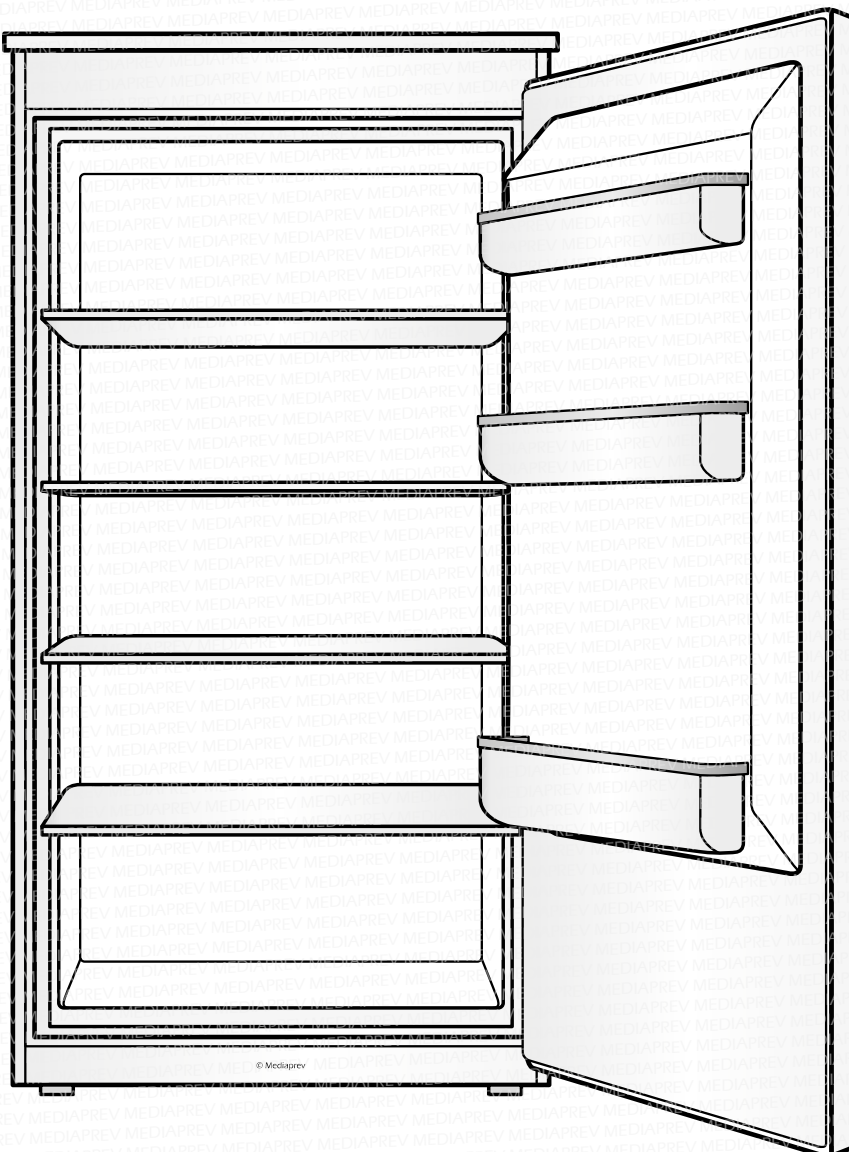
30 minutes maximum



# RANGEMENT DE LA MARCHANDISE

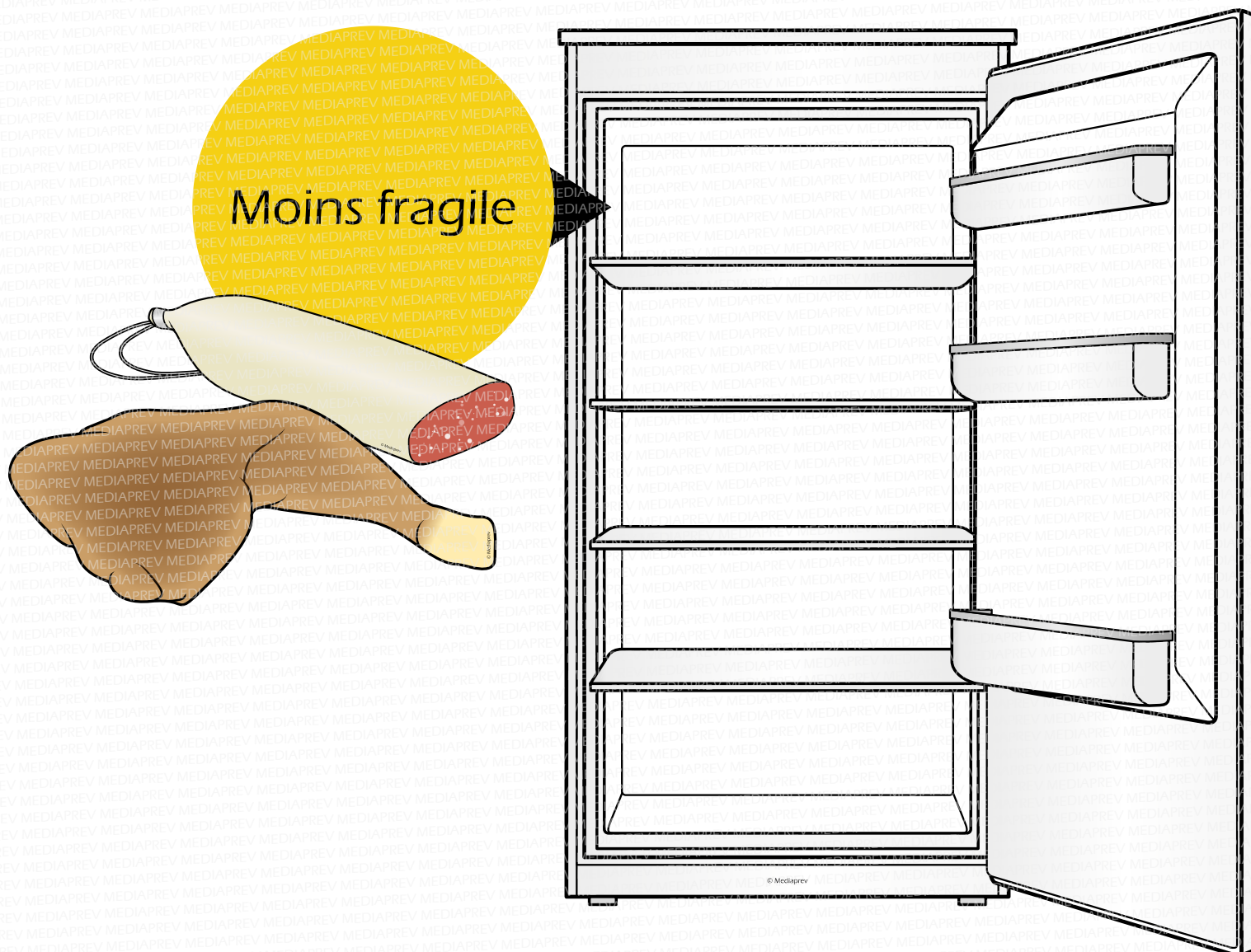


# RANGEMENT DE LA MARCHANDISE



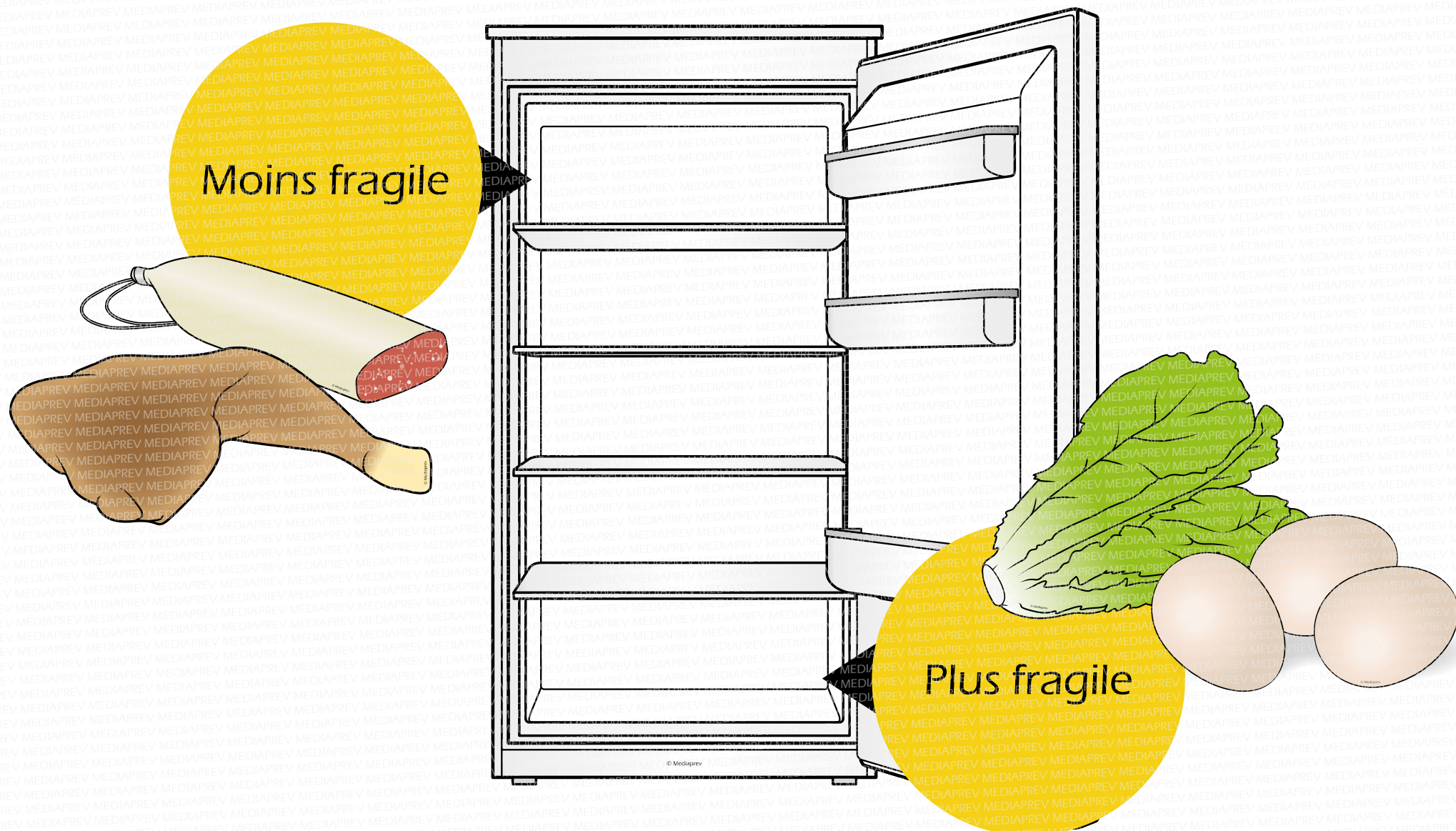
© Mediaprev

# RANGEMENT DE LA MARCHANDISE





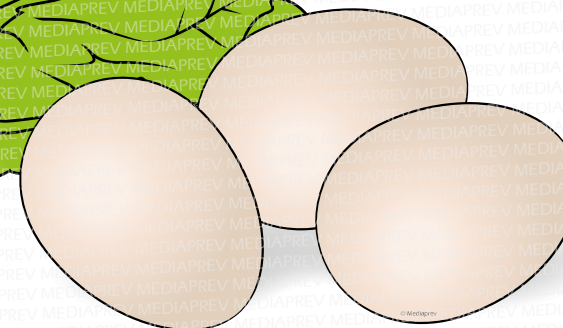
# RANGEMENT DE LA MARCHANDISE





# RANGEMENT DE LA MARCHANDISE

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



# LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

# LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

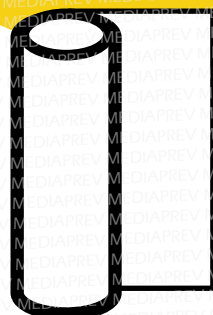
Tout produit déconditionné doit :



# LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

Tout produit déconditionné doit :

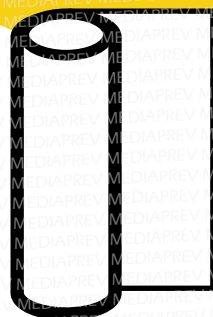
Être  
refermé ou  
mis sous  
film.



# LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

Tout produit déconditionné doit :

Être  
refermé ou  
mis sous  
film.



Être  
conservé à une  
température  
adaptée.



# QUE FAUT IL RETENIR ?



# QUE FAUT IL RETENIR ?

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

## QUE FAUT IL RETENIR ?

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

Vérifier que les produits sont **identifiables**.

## QUE FAUT IL RETENIR ?

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

Vérifier que les produits sont **identifiables**.

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



## QUE FAUT IL RETENIR ?

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

Vérifier que les produits sont **identifiables**.

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

**Protéger** les produits.

# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

## NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021



# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

N° du lot  
de fabrication



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021

# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Contribution  
à Eco  
emballage

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021



# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Date  
limite de  
consommation  
(DLC)

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021



# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

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



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021

# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

300 à 379  
= France

## NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021



# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Identification  
de l'abattoir

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021



# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

## NOM DU PRODUIT

Pays d'origine



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021

# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

Département  
d'origine



N° de lot : 03568



FR  
01-007-02  
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

N° de la  
commune



N° de lot : 03568



FR  
01-007-02  
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021



# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

## NOM DU PRODUIT

N° de l'établissement



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021

# TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Pays  
de l'Union  
Européenne

## NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR  
01-007-02  
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

# SYSTEME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



# SYSTEME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



# SYSTEME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS





# SYSTEME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS





# SYSTEME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

Vérifier DLC

## NOM DU PRODUIT

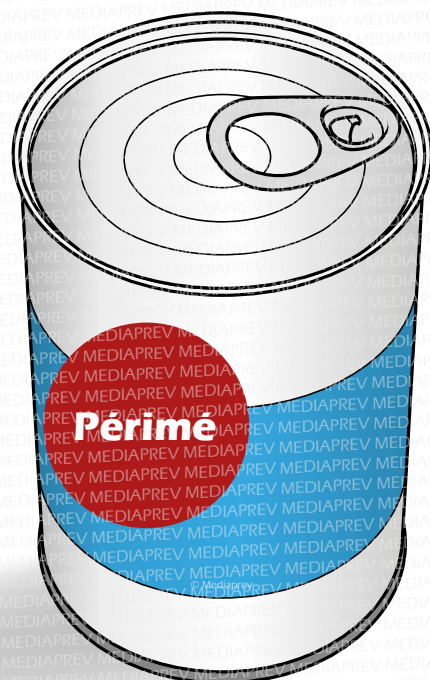


N° de lot : 03568

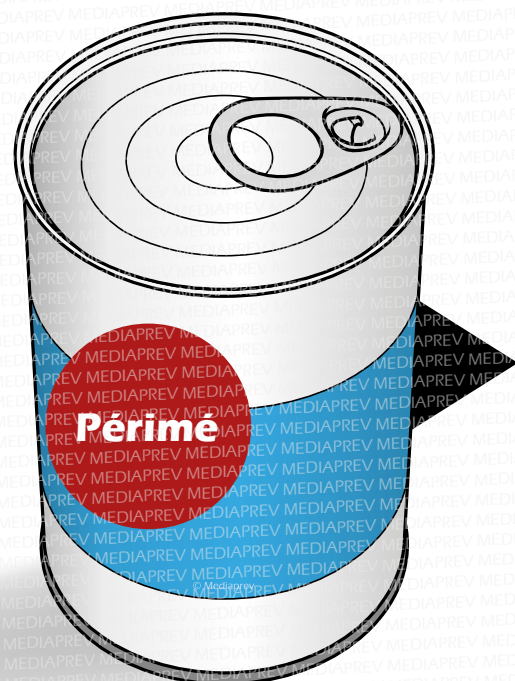


À consommer de préférence avant le 28 06 2021

# SYSTEME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

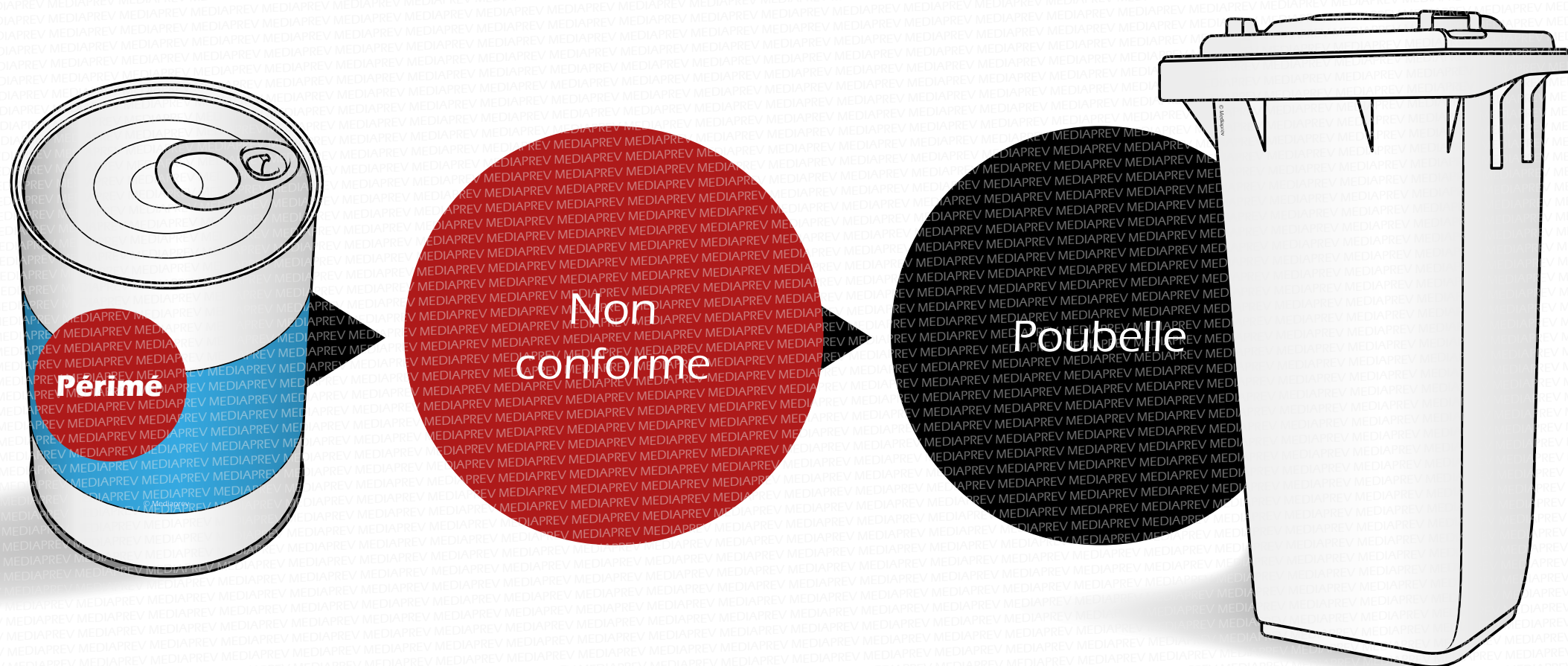


# SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



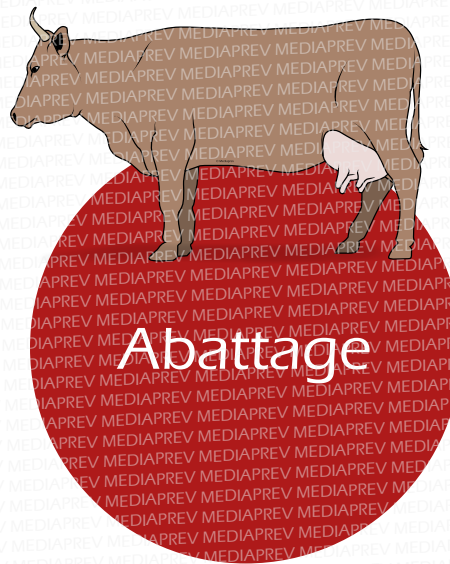


# SYSTEME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



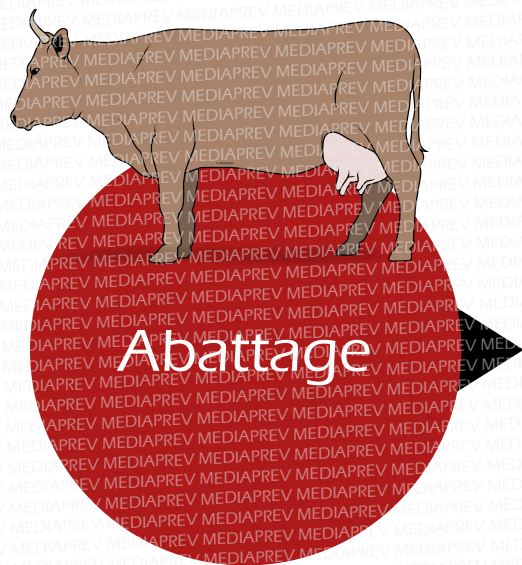
# SUIVI DES VIANDES

# SUIVI DES VIANDES





# SUIVI DES VIANDES

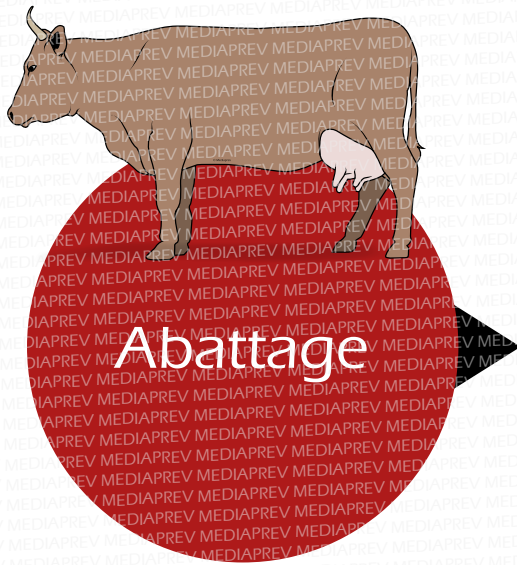


Abattage

123

Étiquetage  
de la  
carcasse

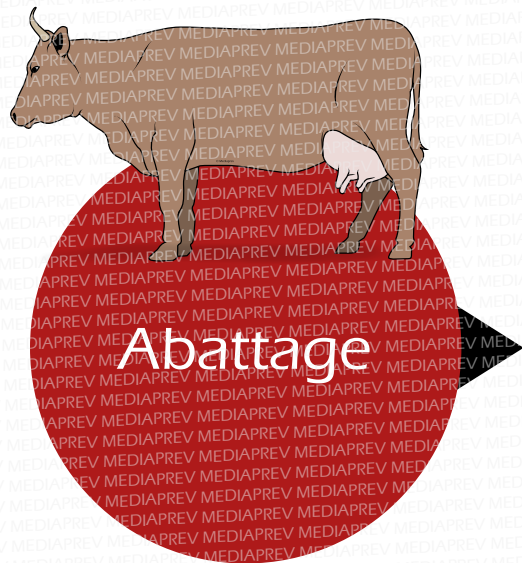
# SUIVI DES VIANDES



## REGISTRE D'ABATTAGE

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

# SUIVI DES VIANDES



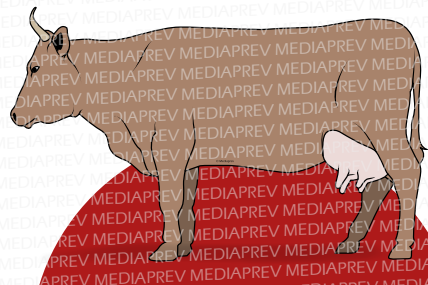
## REGISTRE D'ABATTAGE

N° Cheptel	N° à 10 chiffres	N° d'abattage
<b>FR 123456789</b>	<b>12 3456 7890</b>	<b>123</b>

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



# SUIVI DES VIANDES



Abattage

123

Étiquetage  
de la  
carcasse

123

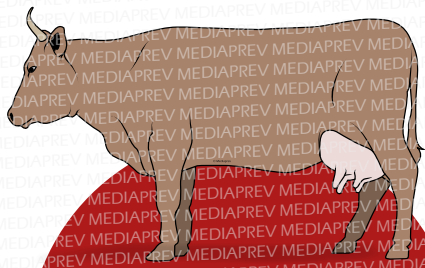
Cheville

## REGISTRE D'ABATTAGE

N° Cheptel	N° à 10 chiffres	N° d'abattage
<b>FR 123456789</b>	<b>12 3456 7890</b>	<b>123</b>

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

# SUIVI DES VIANDES



Abattage

123

Étiquetage  
de la  
carcasse

123

Cheville

123

Transport

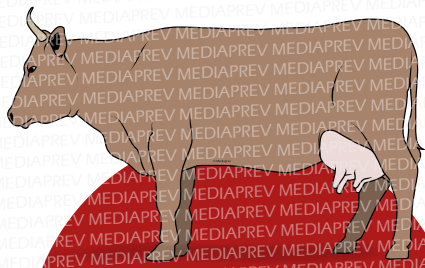
## REGISTRE D'ABATTAGE

N° Cheptel	N° à 10 chiffres	N° d'abattage
<b>FR 123456789</b>	<b>12 3456 7890</b>	<b>123</b>

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



# SUIVI DES VIANDES



Abattage

123

Étiquetage  
de la  
carcasse

123

Cheville

123

Transport

123

Découpe

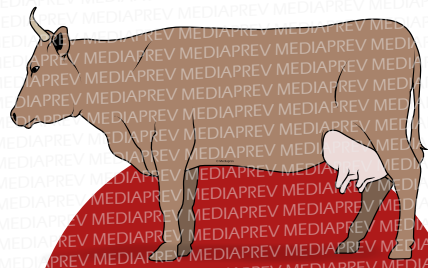
## REGISTRE D'ABATTAGE

N° Cheptel	N° à 10 chiffres	N° d'abattage
<b>FR 123456789</b>	<b>12 3456 7890</b>	<b>123</b>

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



# SUIVI DES VIANDES



Abattage

123

Étiquetage  
de la  
carcasse

123

Cheville

123

Transport

123

Découpe

123

Étiquette

## REGISTRE D'ABATTAGE

N° Cheptel	N° à 10 chiffres	N° d'abattage
<b>FR 123456789</b>	<b>12 3456 7890</b>	<b>123</b>

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

# SUIVI DES VIANDES

## LES VIANDES DU CHEPTEL

Adresse

### FAUX FILET

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

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg

32,00 €/Kg

À consommer jusqu'au 12/12/2021

14,40

Conditionné le 05/12/2021

FR  
01-007-02  
CE





# SUIVI DES VIANDES

## LES VIANDES DU CHEPTEL

Adresse

### FAUX FILET

Pays de naissance

FRANCE

Pays d'élevage

FRANCE

Pays d'abattage

FRANCE

Catégorie

VACHE

Race

LIMOUSIN

Sexe

F

Âge

36 MOIS

Désignation

6201234567

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg

32,00 €/Kg

À consommer jusqu'au 12/12/2021

Conditionné le 05/12/2021

14,40

FR  
01-007-02  
CE



Nom du  
morceau



# SUIVI DES VIANDES

## LES VIANDES DU CHEPTEL

Adresse

### FAUX FILET

Pays de naissance

FRANCE

Pays d'élevage

FRANCE

Pays d'abattage

FRANCE

Catégorie

VACHE

Race

LIMOUSIN

Sexe

F

Âge

36 MOIS

Désignation

6201234567

Origine

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg

32,00 €/Kg

À consommer jusqu'au 12/12/2021

Conditionné le 05/12/2021

14,40

FR  
01-007-02  
CE



# SUIVI DES VIANDES

## LES VIANDES DU 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

N° du lot

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg

32,00 €/Kg

À consommer jusqu'au 12/12/2021

Conditionné le 05/12/2021

14,40

FR  
01-007-02  
CE





# SUIVI DES VIANDES

## LES VIANDES DU CHEPTEL

Adresse

### FAUX FILET

Pays de naissance

FRANCE

Pays d'élevage

FRANCE

Pays d'abattage

FRANCE

Catégorie

VACHE

Race

LIMOUSIN

Sexe

F

Âge

36 MOIS

Désignation

6201234567

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg

32,00 €/Kg

À consommer jusqu'au 12/12/2021

Conditionné le 05/12/2021

14,40

FR  
01-007-02  
CE



Date limite de consommation



# SUIVI DES VIANDES

## LES VIANDES DU CHEPTEL

Adresse

### FAUX FILET

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

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

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

FR  
01-007-02  
CE



# AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

# AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES



## ORIGINE VIANDES BOVINES



Animal né, élevé et abattu  
**EN FRANCE**

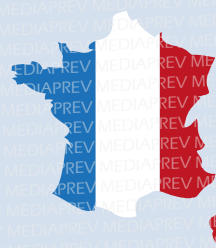


# AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

**Décret  
N° 2002 1465  
du 17 décembre  
2012**



## ORIGINE VIANDES BOVINES



Animal né, élevé et abattu  
**EN FRANCE**

# AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

**Décret  
N° 2002 1465  
du 17 décembre  
2012**



**ORIGINE  
VIANDES BOVINES**



Animal né, élevé et abattu  
**EN FRANCE**

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



# AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

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



## ORIGINE des VIANDES

Rumsteak .....	France
Entrecôte .....	France
Onglet .....	France



# AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

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



## ORIGINE des VIANDES

Rumsteak ..... France

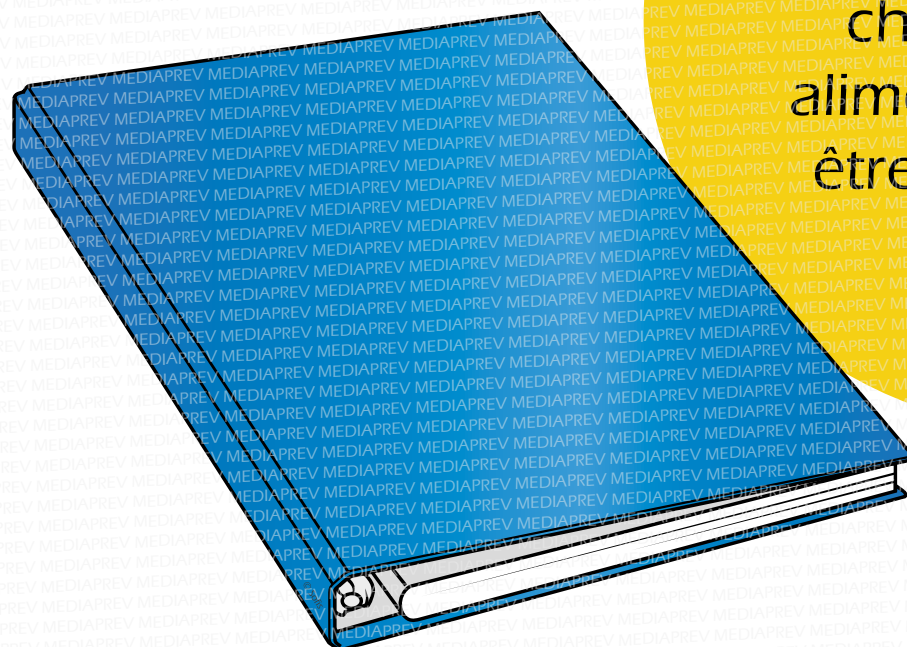
Entrecôte ..... France

Onolet ..... France

Onglet ..... UE

# AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

Les  
étiquettes de  
chaque denrée  
alimentaire doivent  
être conservées.





# TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



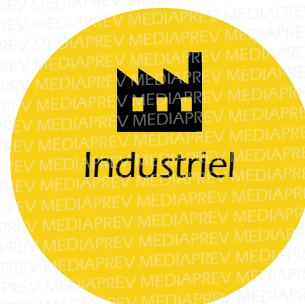
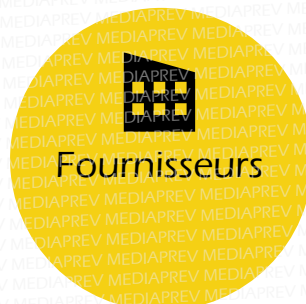
# TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



# TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE

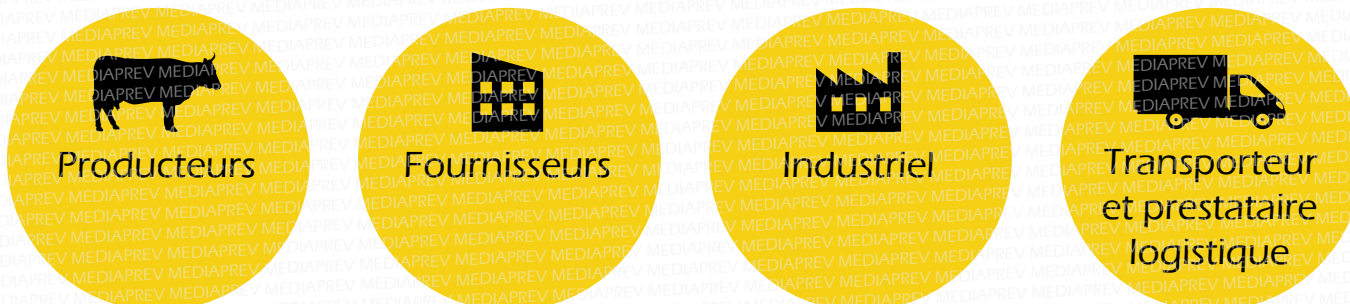


# TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE





# TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



# TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE

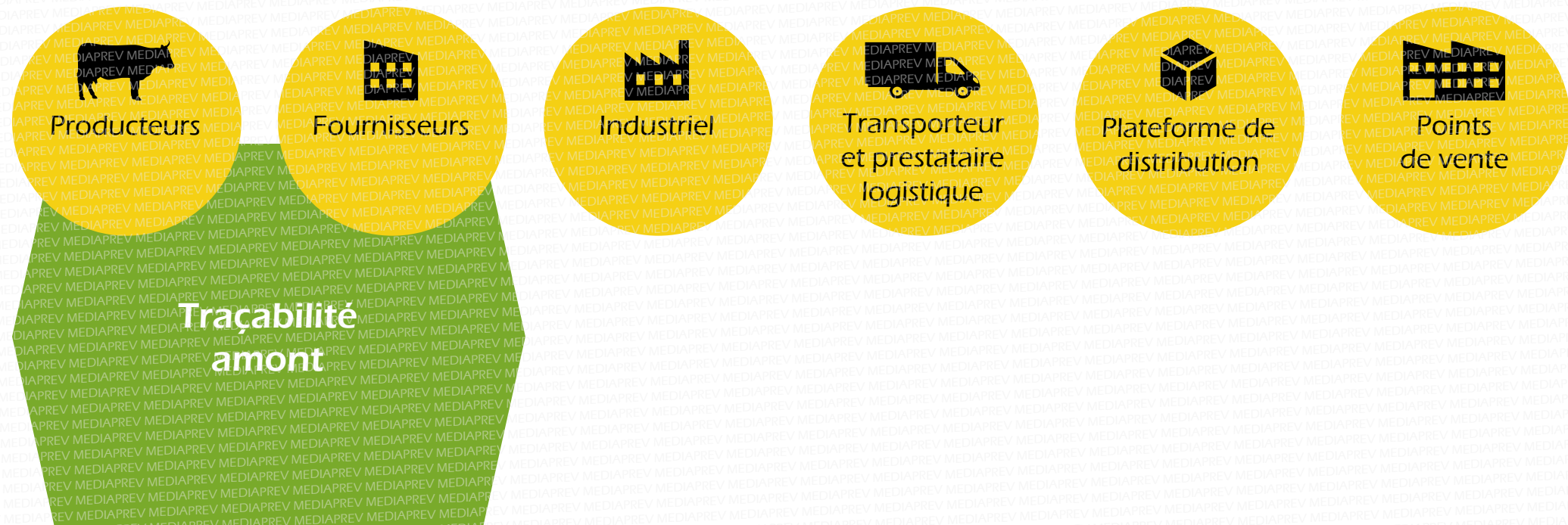


# TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE

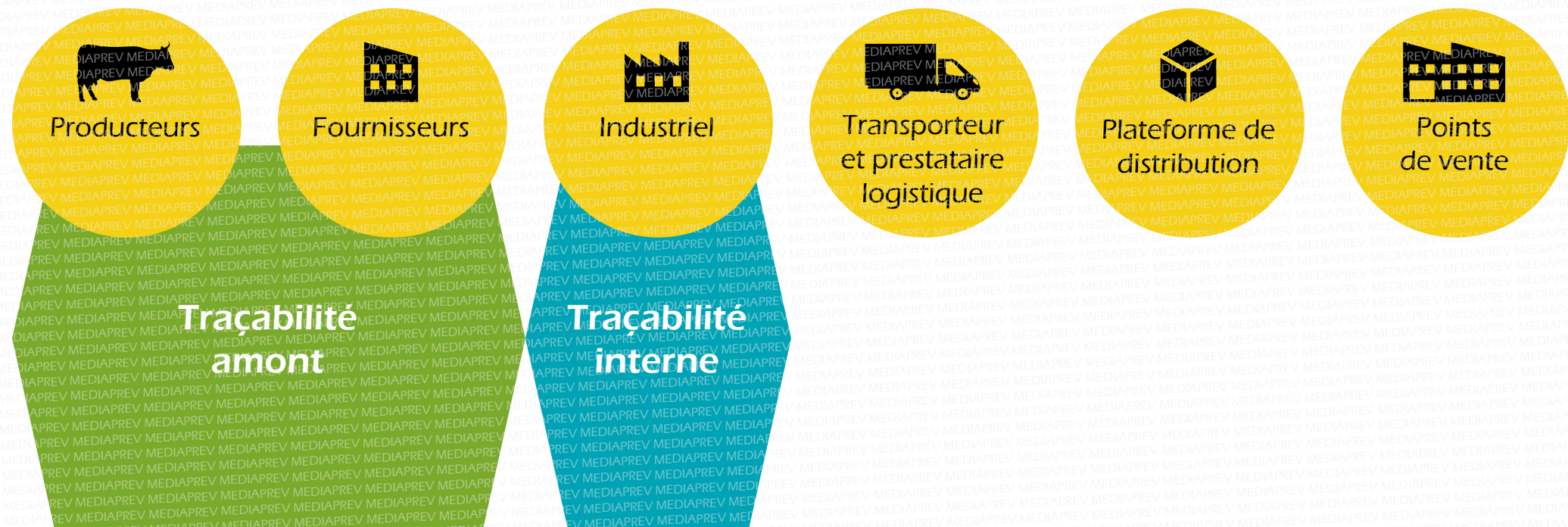




# TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE

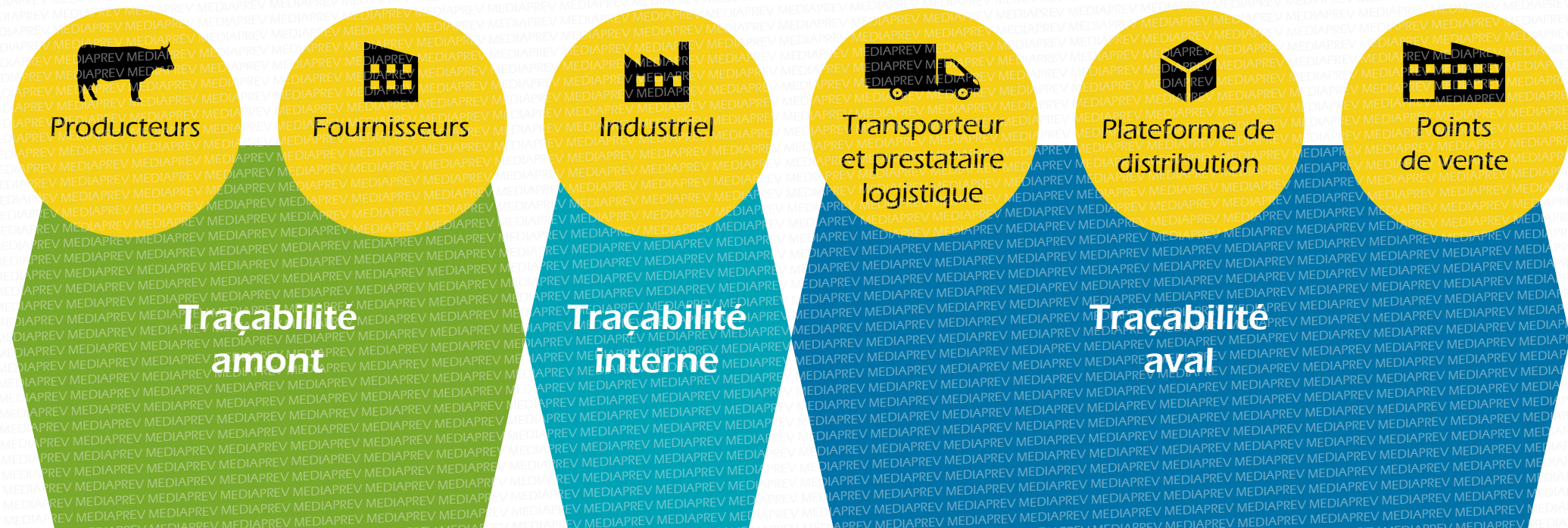


# TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



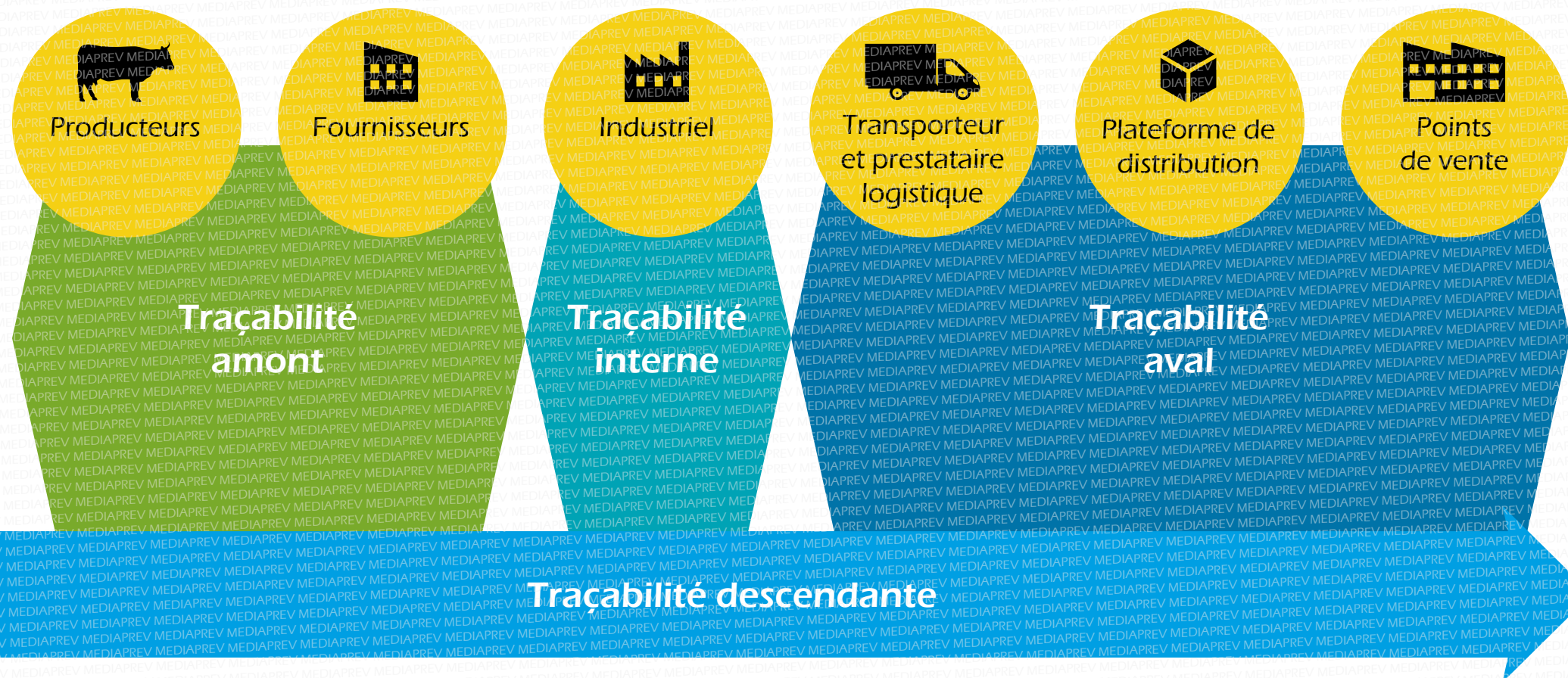


# TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE

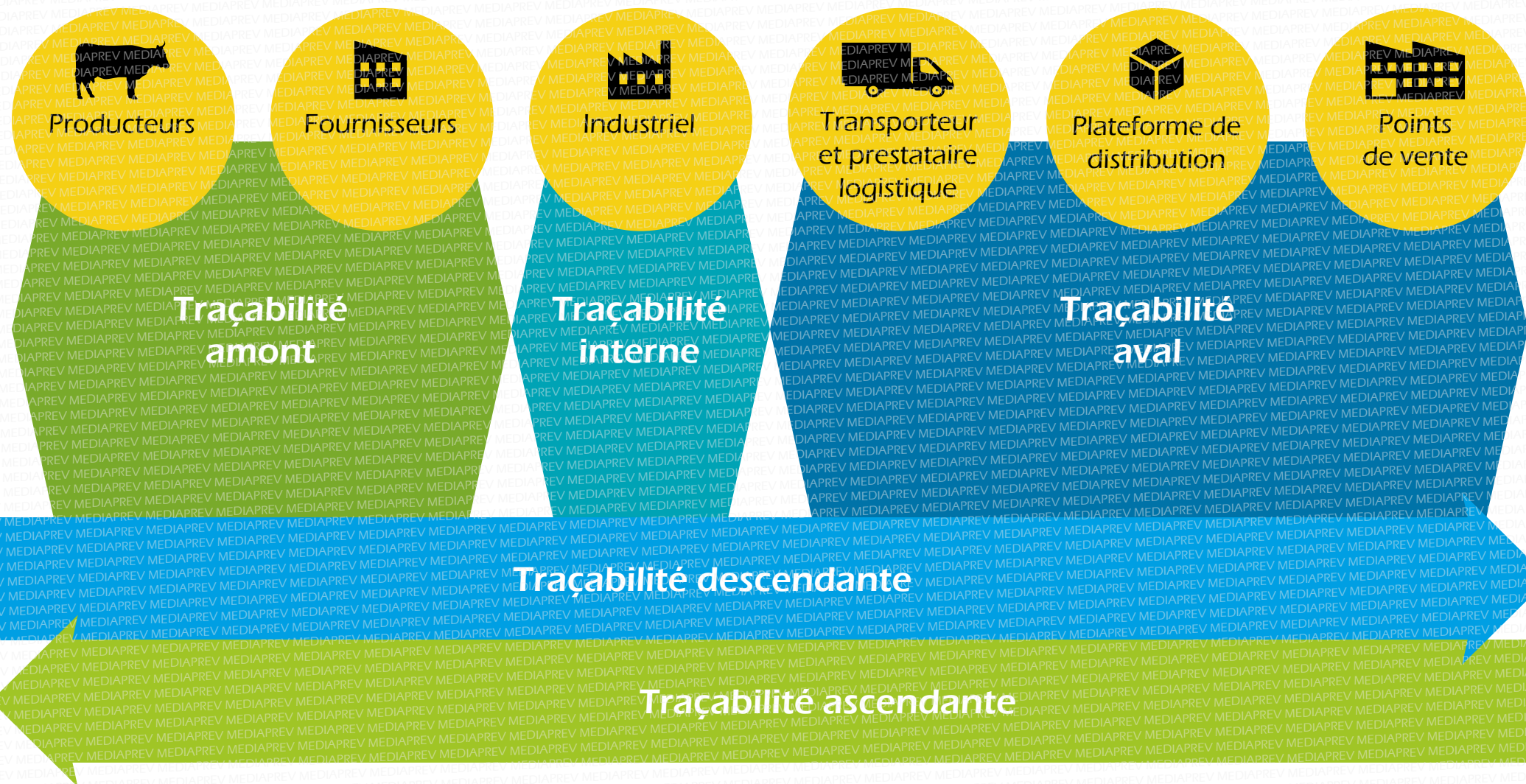




# TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



# TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE





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

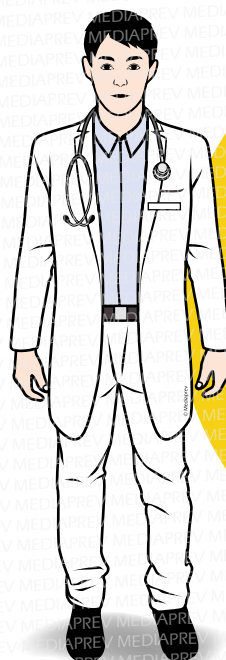


# LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

## LA DDPP REGROUPE

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

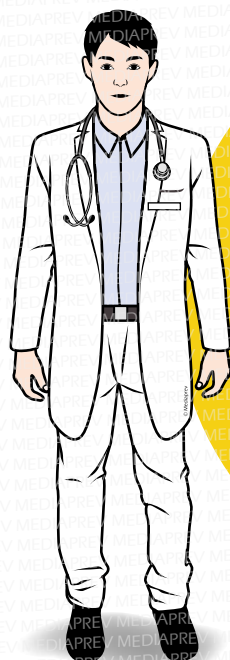
## LA DDPP REGROUPE



Les services  
vétérinaires

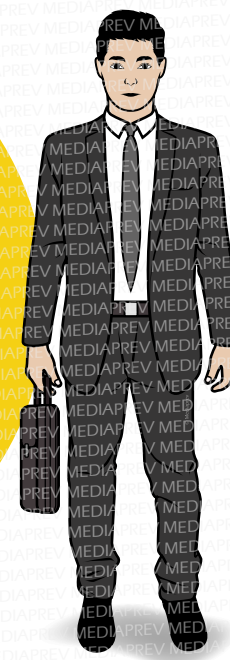
# LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

## LA DDPP REGROUPE



Les services  
vétérinaires

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





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

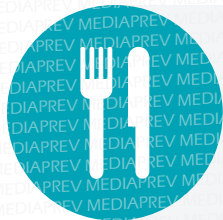


Assure la protection des consommateurs et la régulation des marchés.

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

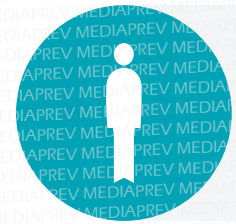


Assure la protection des consommateurs et la régulation des marchés.

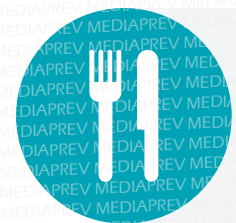


Assure la qualité et la sécurité de l'alimentation.

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



Assure la protection des consommateurs et la régulation des marchés.



Assure la qualité et la sécurité de l'alimentation.



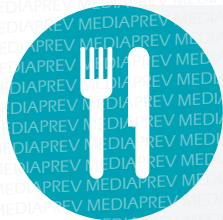
Assure la santé et la protection des animaux.



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



Assure la protection des consommateurs et la régulation des marchés.



Assure la qualité et la sécurité de l'alimentation.



Assure la santé et la protection des animaux.



Prévient et contrôle les risques liés aux productions animales.

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

Le chef

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

**Le chef**

**Valide**

**l'analyse des dangers  
et ses mesures de maîtrises**



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

**Le chef**

**Valide**

**l'analyse des dangers  
et ses mesures de maîtrises**

**Applique  
son PMS et vérifie  
son efficacité**

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

**Le chef**

**Direction départementale de la protection des populations**

**Valide**

**l'analyse des dangers  
et ses mesures de maîtrises**

**Applique**

**son PMS et vérifie  
son efficacité**

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

**Le chef**

**Direction départementale de la protection des populations**

**Valide**  
l'analyse des dangers  
et ses mesures de maîtrises

**Vérifie**  
que le personnel valide

**Applique**  
son PMS et vérifie  
son efficacité



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

**Le chef**

**Direction départementale de la protection des populations**

**Valide**

l'analyse des dangers  
et ses mesures de maîtrises

**Vérifie**

que le personnel valide

**Applique**

son PMS et vérifie  
son efficacité

**Vérifie**

que le personnel applique

# EXEMPLE DE GRILLE UTILISÉE EN DIAGNOSTIC HYGIÈNE

# EXEMPLE DE GRILLE UTILISÉE EN DIAGNOSTIC HYGIÈNE

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



# HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR

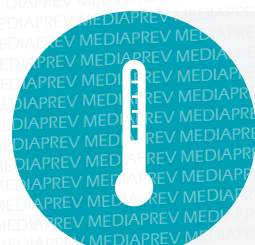


## Hygiène corporelle et des mains

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle  
et des mains



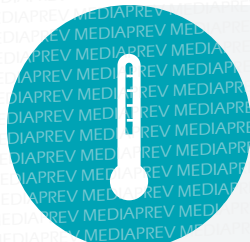
Chaîne du froid  
Règles des cuissons



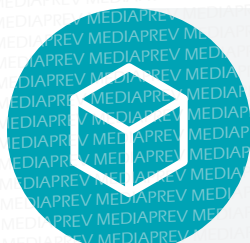
# HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle  
et des mains



Chaîne du froid  
Règles des cuissons

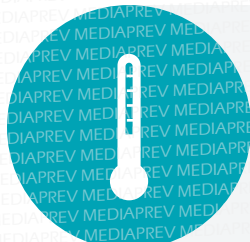


Temps de transition

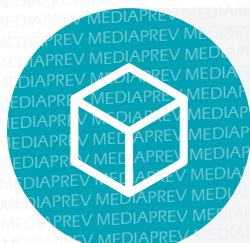
# HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle  
et des mains



Chaîne du froid  
Règles des cuissons



Temps de transition



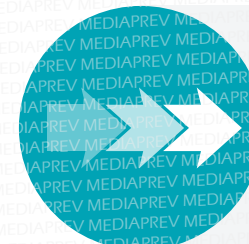
DLUO et DLC



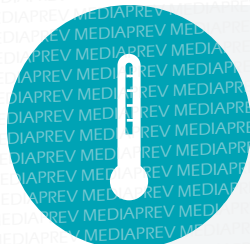
# HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



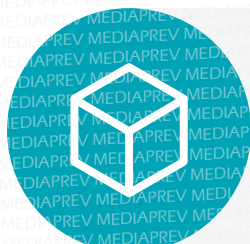
Hygiène corporelle  
et des mains



PEPS  
(Premier Entré, Premier Sorti)



Chaîne du froid  
Règles des cuissons



Temps de transition



DLUO et DLC



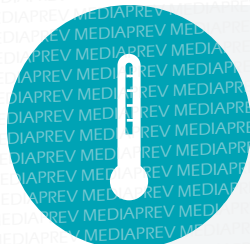
# HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



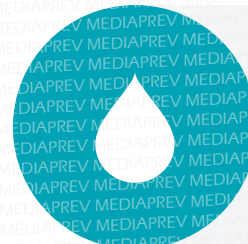
Hygiène corporelle  
et des mains



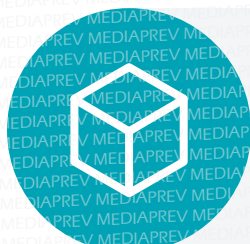
PEPS  
(Premier Entré, Premier Sorti)



Chaîne du froid  
Règles des cuissons



TACT nettoyage et  
désinfection



Temps de transition



DLUO et DLC

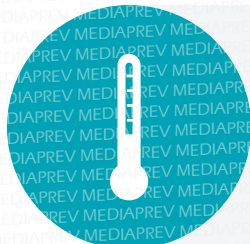
# HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



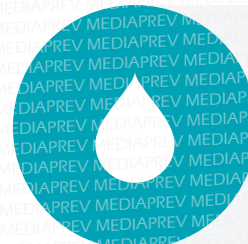
Hygiène corporelle  
et des mains



PEPS  
(Premier Entré, Premier Sorti)



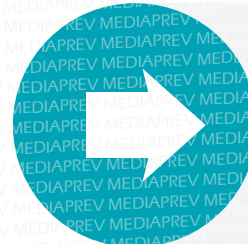
Chaîne du froid  
Règles des cuissons



TACT nettoyage et  
désinfection



Temps de transition



Marche en avant



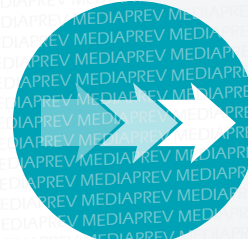
DLUO et DLC



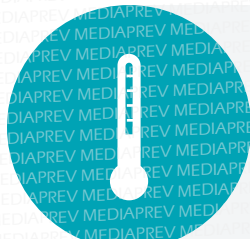
# HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



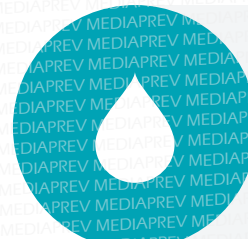
Hygiène corporelle  
et des mains



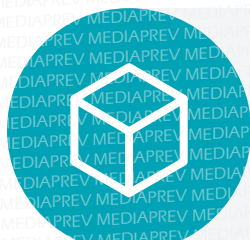
PEPS  
(Premier Entré, Premier Sorti)



Chaîne du froid  
Règles des cuissons



TACT nettoyage et  
désinfection



Temps de transition



Marche en avant



DLUO et DLC



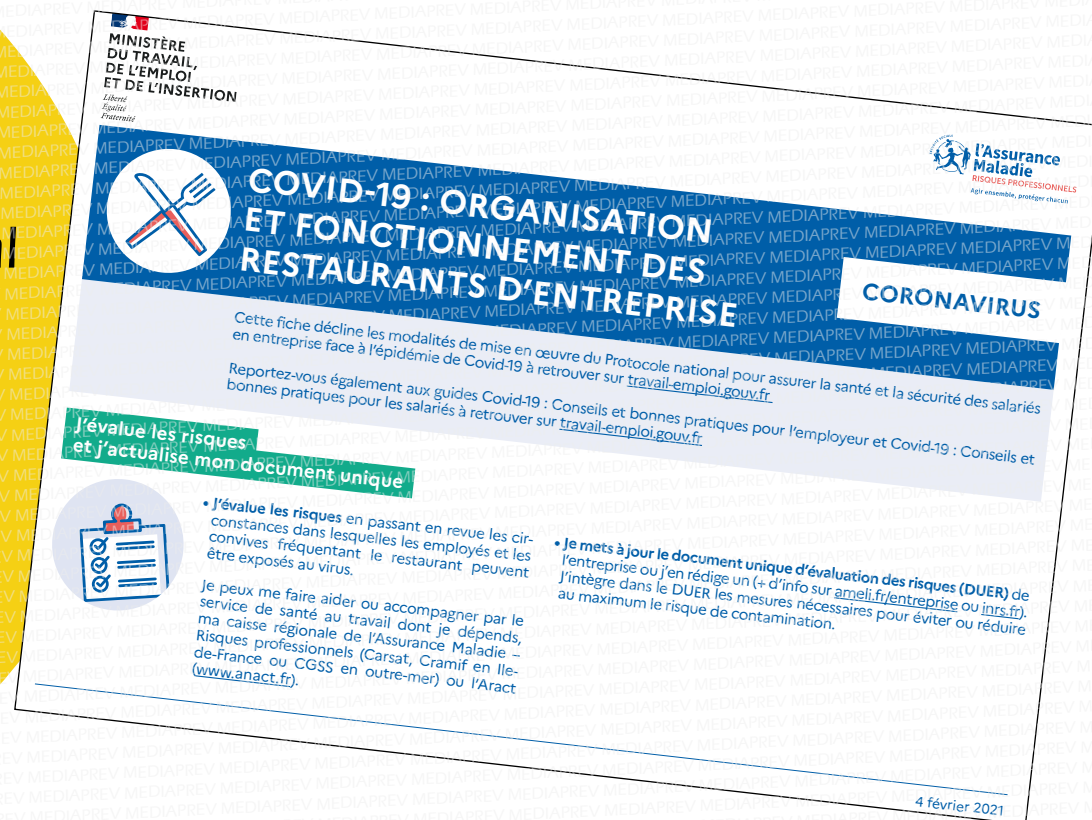
Gestion des nuisibles



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

# 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](http://travail-emploi.gouv.fr)



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

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



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

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

Conseils et bonnes pratiques  
pour l'employeur

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

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

# TEST

1

## Les contrôles en réception :



# TEST

1

Les contrôles en réception :

A

Sont effectués systématiquement après chaque livraison.

B

Ne sont pas nécessaires.

C

Sont effectués lorsque le personnel en a le temps.

# TEST



Les contrôles en réception :



Sont effectués systématiquement après chaque livraison.



Ne sont pas nécessaires.



Sont effectués lorsque le personnel en a le temps.

# TEST

2

## La température des chambres froides :



# TEST

2

La température des chambres froides :

A

Est enregistrée par écrit.

B

Est vérifiée visuellement heure par heure.

C

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

# TEST

2

La température des chambres froides :

A

Est enregistrée par écrit.

B

Est vérifiée visuellement heure par heure

C

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

TEST

3

Avec quelle affirmation êtes-vous d'accord ?



## TEST

### 3 Avec quelle affirmation êtes-vous d'accord ?

A

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

B

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

C

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

# TEST



**Avec quelle affirmation êtes-vous d'accord ?**



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



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



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

# TEST

4

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



## TEST

4

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

A

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

B

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

C

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

# TEST

4

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

A

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

B

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

C

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

TEST

5

Le plan de nettoyage et de désinfection sert :



# TEST



Le plan de nettoyage et de désinfection sert :



À contrôler le travail de nettoyage effectué.



À créer des papiers et du travail supplémentaire au responsable.



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

# TEST

5

Le plan de nettoyage et de désinfection sert :

A

À contrôler le travail de nettoyage effectué.

B

À créer des papiers et du travail supplémentaire au responsable.

C

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

## Conception, réalisation Mediaprev Illustrations Global S - Mediaprev



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

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



# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

CE  
N° 852/2004

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Formation  
à l'HACCP et  
à l'hygiène  
alimentaire

CE  
N° 852/2004

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Formation  
à l'HACCP et  
à l'hygiène  
alimentaire

Dispositions  
générales

CE  
N° 852/2004



# LES DIFFERENTS REGLEMENTS DU PAQUET HYGIENE

Formation  
à l'HACCP et  
à l'hygiène  
alimentaire

Dispositions  
générales

CE  
N° 852/2004

Critères  
microbiologiques

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Formation  
à l'HACCP et  
à l'hygiène  
alimentaire

Dispositions  
générales

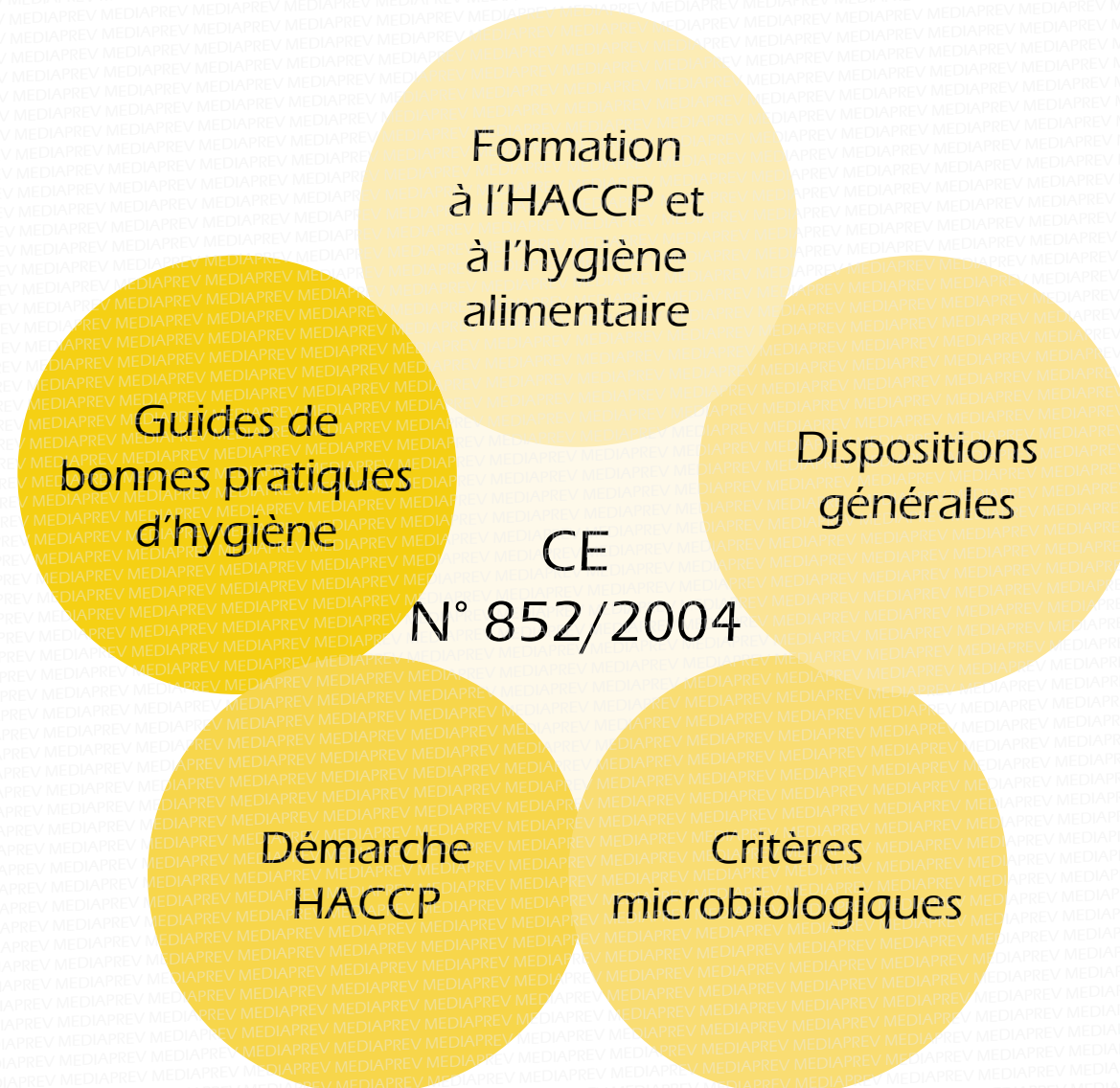
CE  
N° 852/2004

Démarche  
HACCP

Critères  
microbiologiques



# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE







# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

CE  
N° 853/2004

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Analyse  
des risques  
par catégorie  
de produits  
d'origine  
animale

CE  
N° 853/2004



# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Analyse  
des risques  
par catégorie  
de produits  
d'origine  
animale

Avoir une  
technique de  
marquage de  
la salubrité et  
d'identification

CE  
N° 853/2004

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

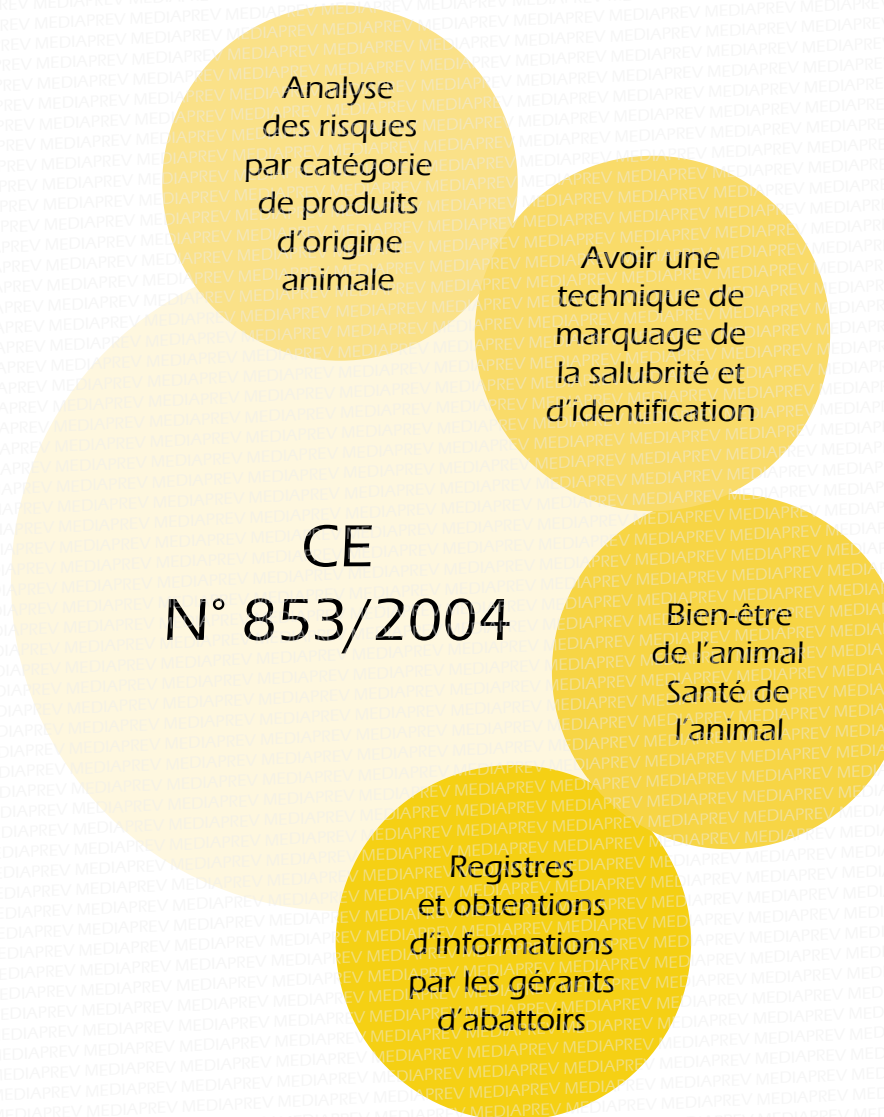
Analyse  
des risques  
par catégorie  
de produits  
d'origine  
animale

Avoir une  
technique de  
marquage de  
la salubrité et  
d'identification

CE  
N° 853/2004

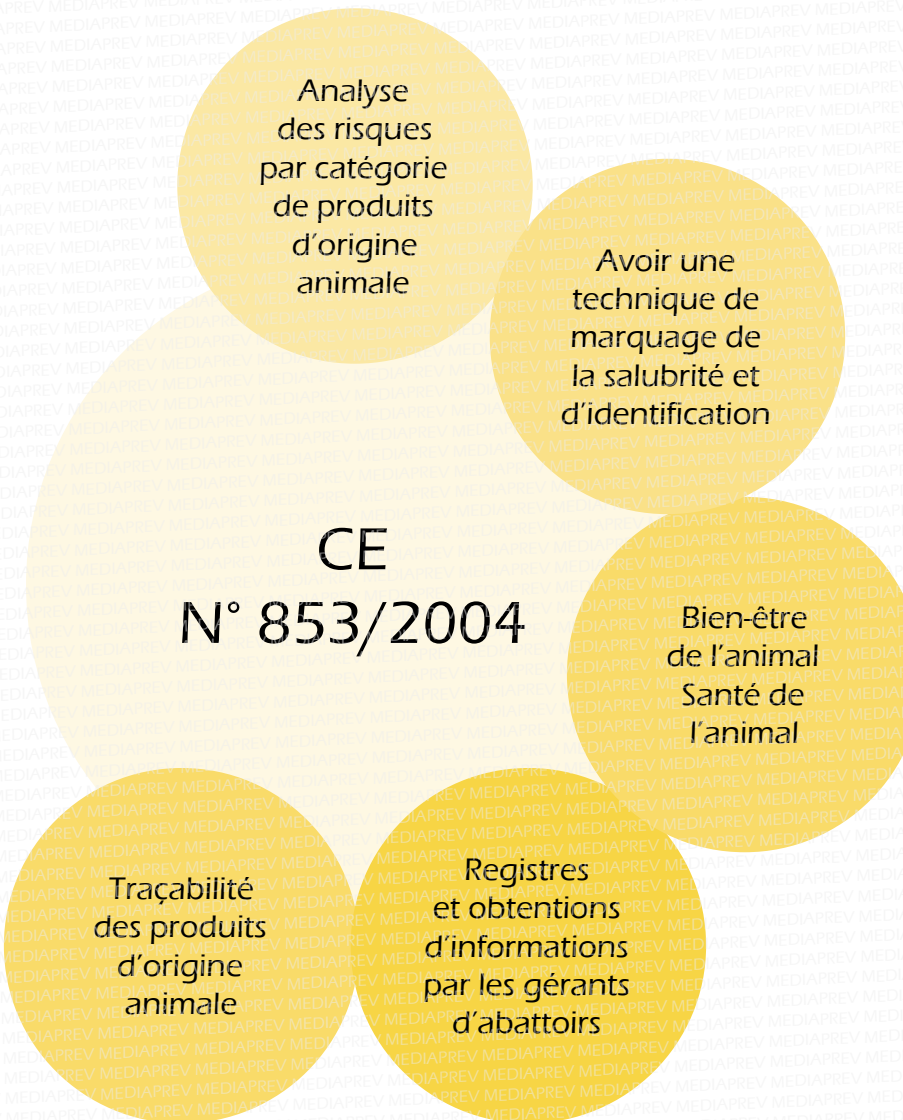
Bien-être  
de l'animal  
Santé de  
l'animal

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

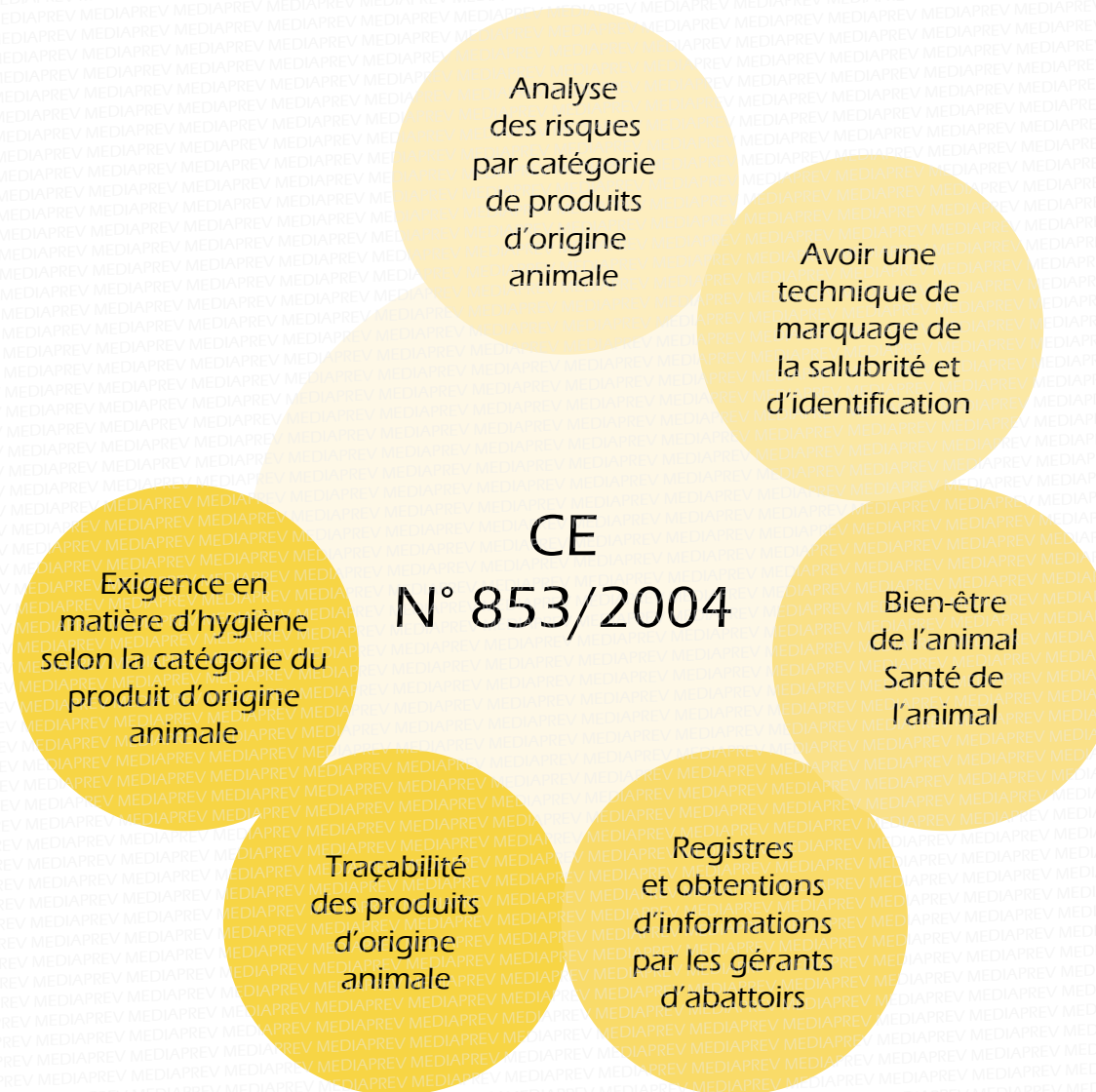




# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

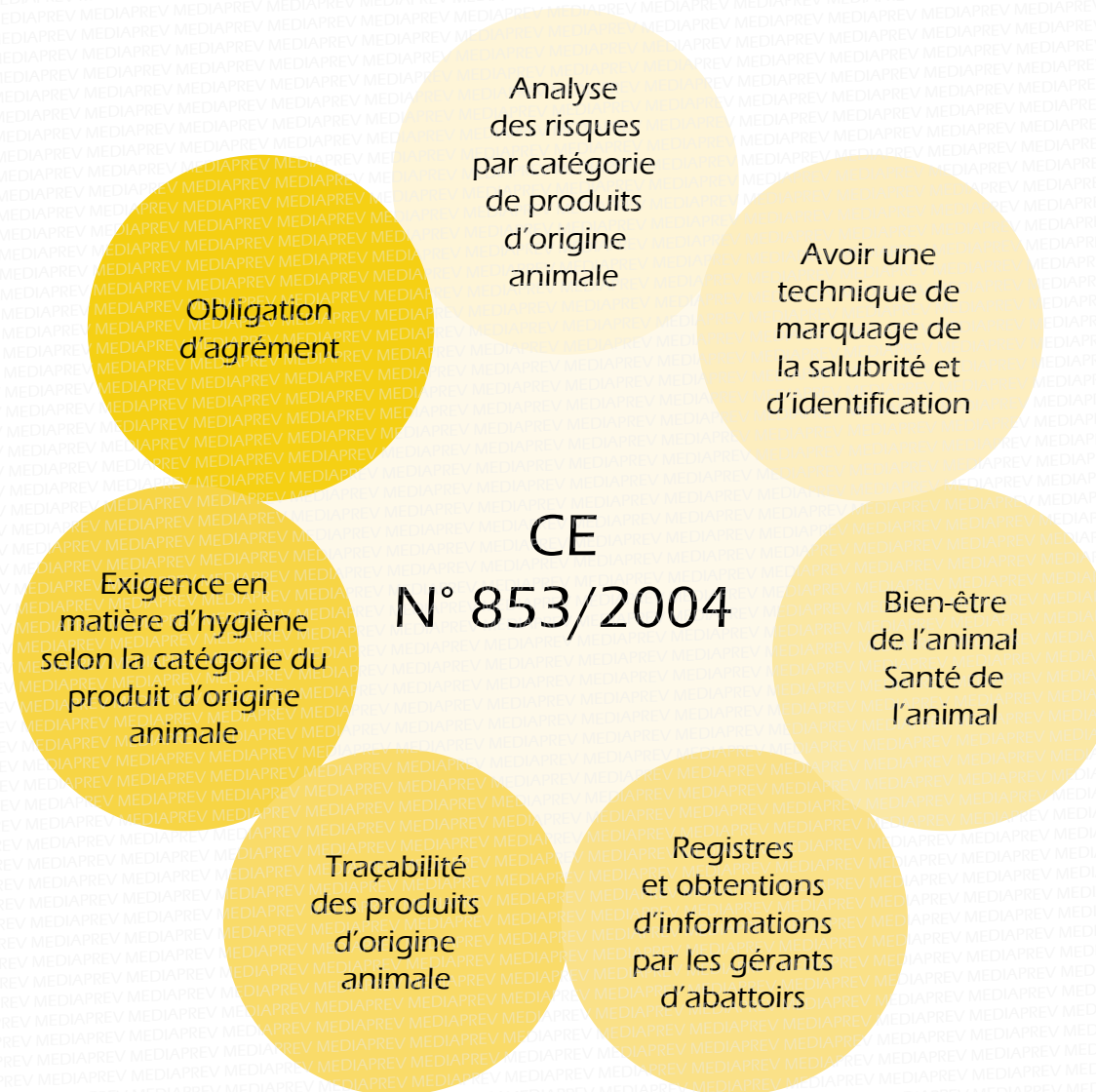


# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE





# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE







# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

CE  
N° 183/2005

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Démarche  
HACCP et  
procédures  
associées

CE  
N° 183/2005



# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Démarche  
HACCP et  
procédures  
associées

Principe  
de la garantie  
financière pour  
le secteur

CE  
N° 183/2005

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Démarche  
HACCP et  
procédures  
associées

Principe  
de la garantie  
financière pour  
le secteur

CE  
N° 183/2005

Guides de  
bonnes pratiques

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Démarche  
HACCP et  
procédures  
associées

Principe  
de la garantie  
financière pour  
le secteur

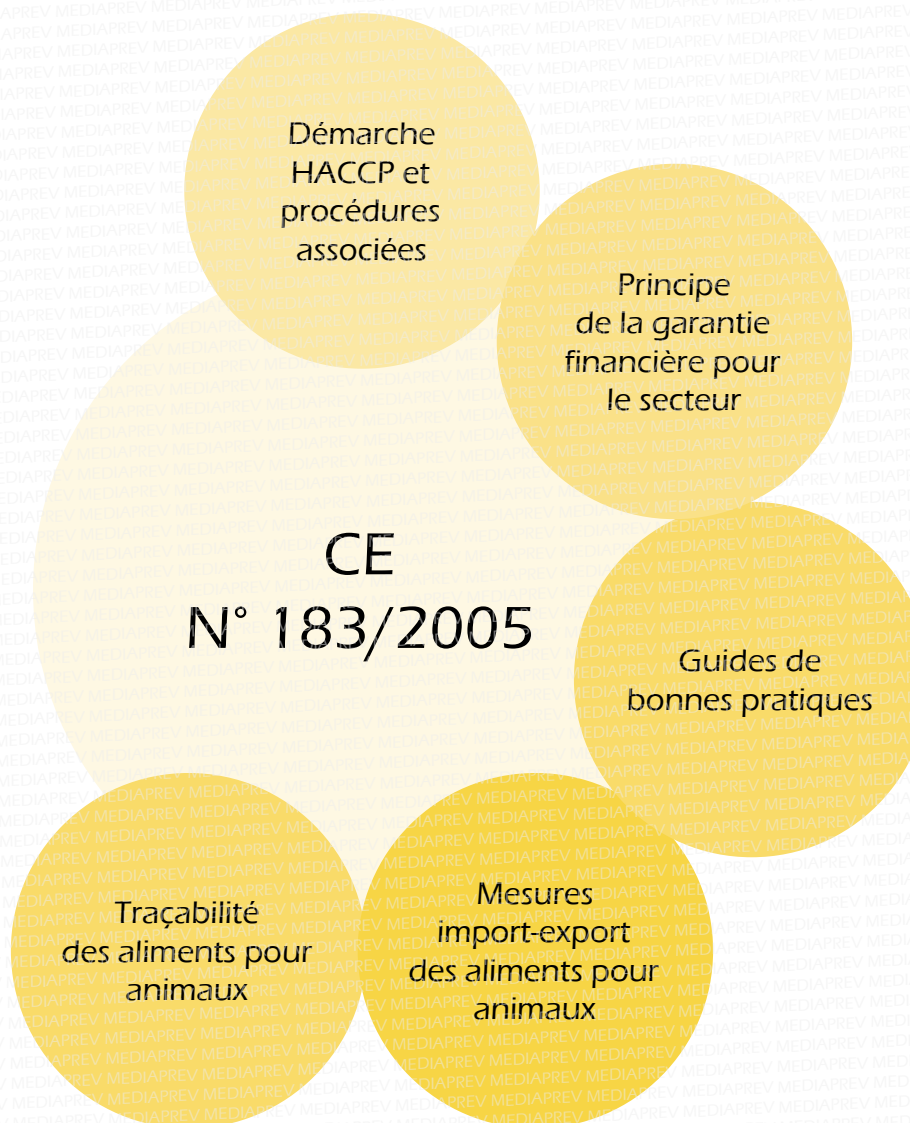
CE  
N° 183/2005

Guides de  
bonnes pratiques

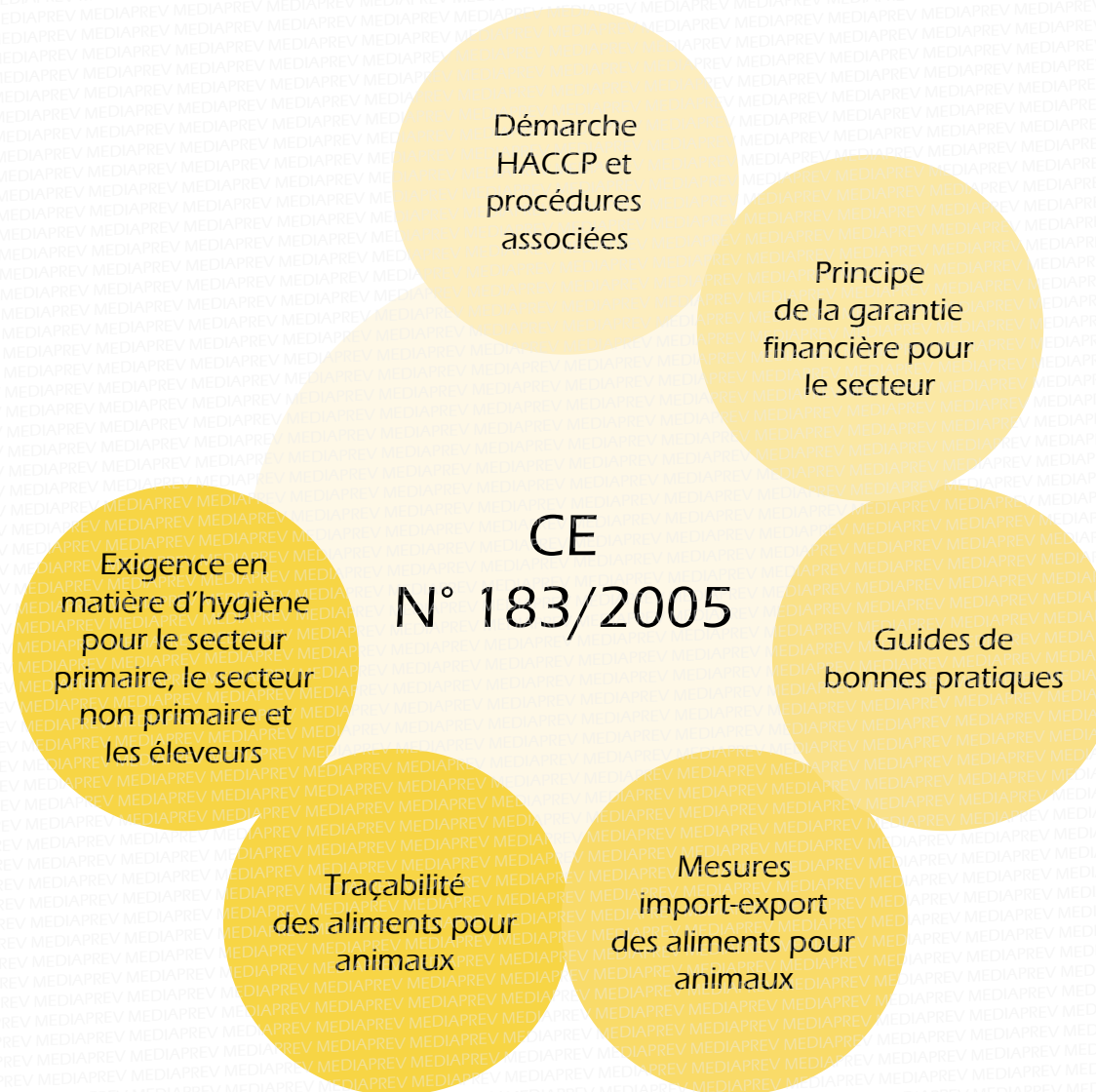
Mesures  
import-export  
des aliments pour  
animaux



# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

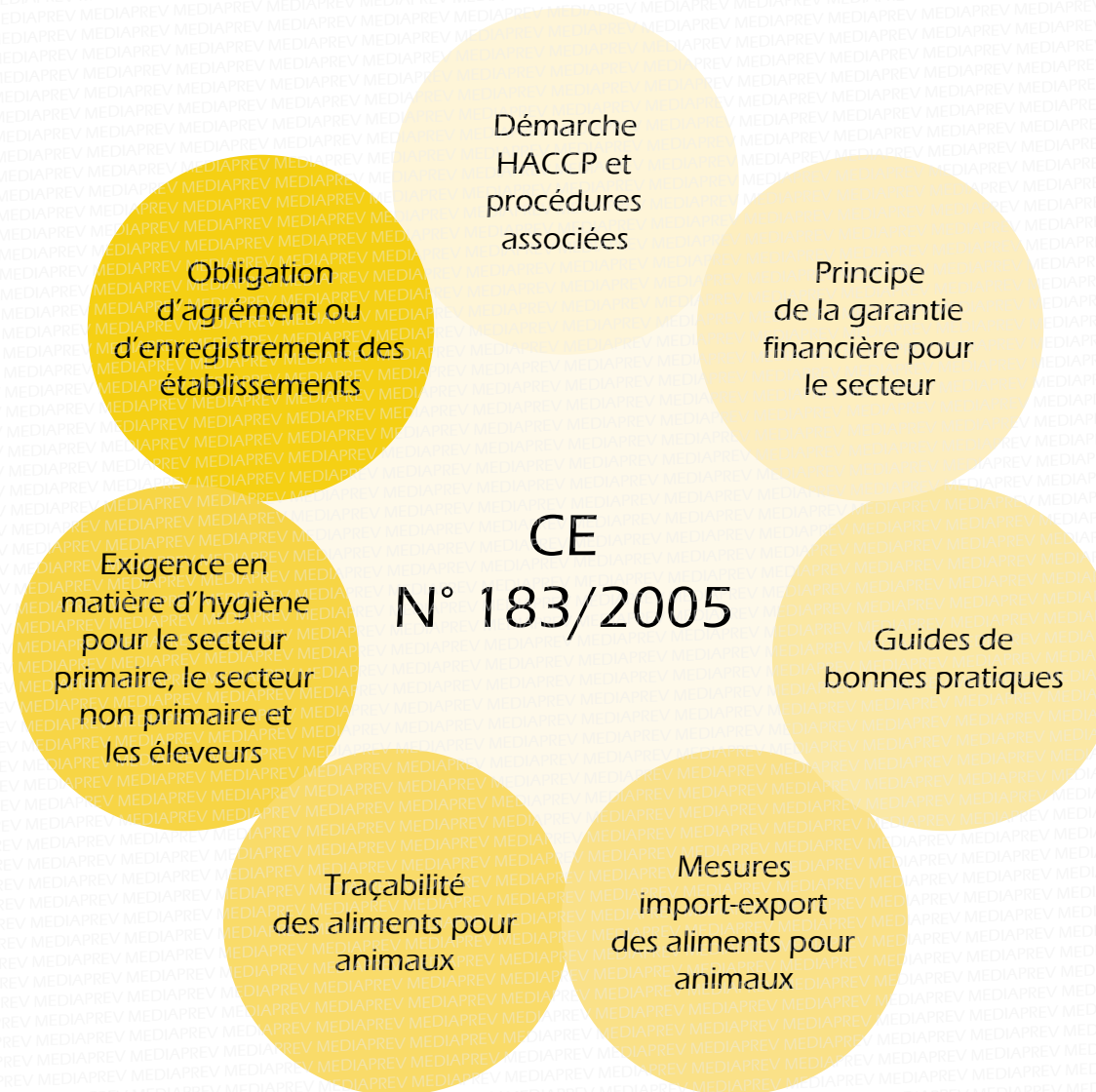


# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE





# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE







# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement  
882/2004

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

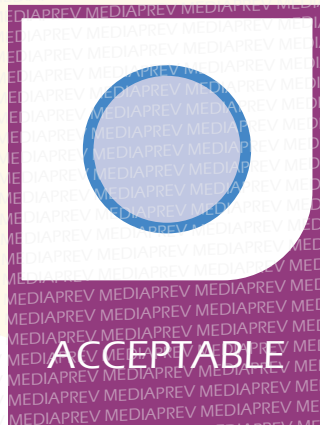
Règlement  
882/2004





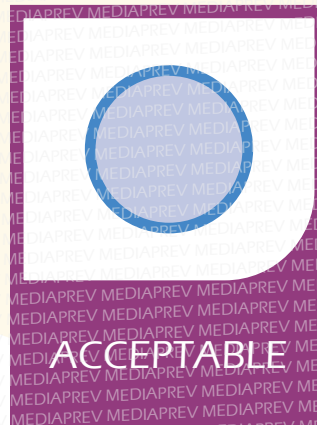
# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement  
882/2004



# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement  
882/2004







# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement  
854/2002

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

ENGAGEMENT INDIVIDUEL 100%

Règlement  
854/2002





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

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

## OBJECTIF DU PAQUET HYGIÈNE

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

## OBJECTIF DU PAQUET HYGIÈNE

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



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

## OBJECTIF DU PAQUET HYGIÈNE

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

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

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

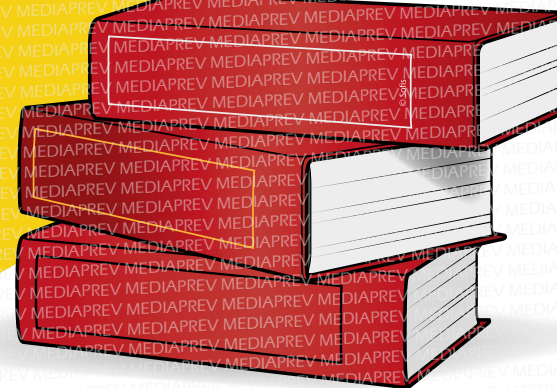


**Responsabilité  
des exploitants du  
secteur alimentaire**



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

Quels sont les  
textes applicables  
aux professionnels  
français ?





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



Règlement (CE) Food Law 178/2002

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

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



Règlement (CE) Food law 178/2002

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

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

Règlement (CE) Food law 178/2002



**R 83/2005**

Spécifique à  
l'alimentation  
animale



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

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

Règlement (CE) Food law 178/2002

R 83/2005

Spécifique à  
l'alimentation  
animale

R 852/2004

Règles  
générales  
d'hygiène  
pour les denrées  
alimentaires

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

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

Règlement (CE) Food law 178/2002



**R 83/2005**

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



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

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

Règlement (CE) Food law 178/2002

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

R 83/2005

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



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

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

Règlement (CE) Food law 178/2002

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

Destiné aux  
**professionnels**

R 83/2005

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

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

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

Règlement (CE) Food law 178/2002

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

Destiné aux  
**professionnels**

**R 83/2005**

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

**R 854/2004**

**R 882/2004**



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

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

Règlement (CE) Food law 178/2002

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

Destiné aux  
**professionnels**

**R 83/2005**

Spécifique à  
l'alimentation  
animale

**R 852/2004**

Règles  
générales  
d'hygiène  
pour les denrées  
alimentaires

**R 853/2004**

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

Destiné aux **services  
de contrôles**

**R 854/2004**

**R 882/2004**



# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

CE  
N° 178/2002  
(Food Law)

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Principe de  
transparence

CE  
N° 178/2002  
(Food Law)



# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Principe de  
transparence

Principe  
d'innocuité

CE  
N° 178/2002  
(Food Law)

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Principe de  
transparence

Principe  
d'innocuité

CE  
N° 178/2002  
(Food Law)

Responsabilité

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Principe de  
transparence

Principe  
d'innocuité

CE  
N° 178/2002  
(Food Law)

Responsabilité

Traçabilité



# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Principe de  
transparence

Principe  
d'innocuité

CE  
N° 178/2002  
(Food Law)

Responsabilité

Traçabilité

Mission  
de l'Autorité  
européenne

# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Principe de  
transparence

Principe  
d'innocuité

CE  
N° 178/2002  
(Food Law)

Responsabilité

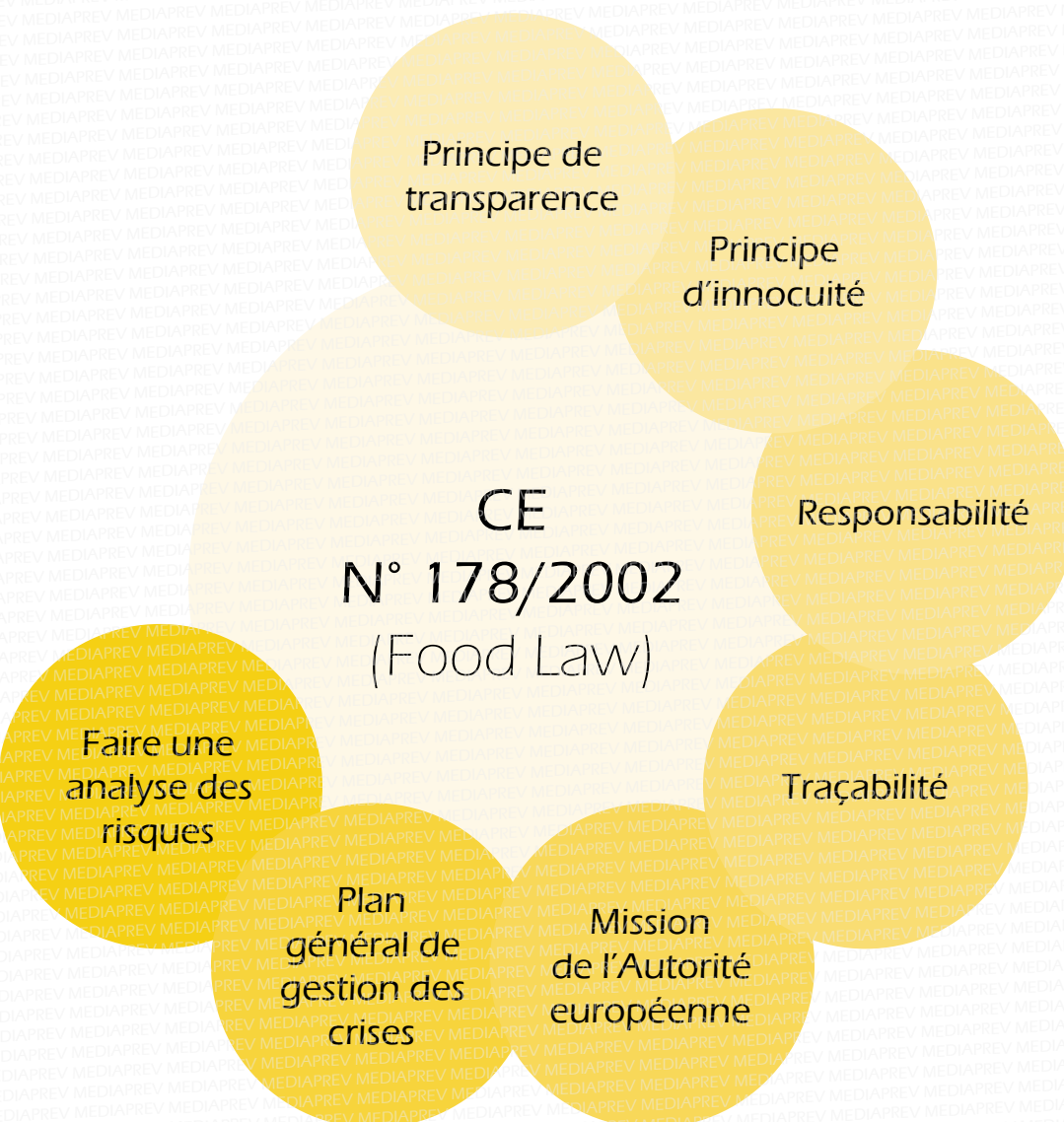
Traçabilité

Plan  
général de  
gestion des  
crises

Mission  
de l'Autorité  
européenne

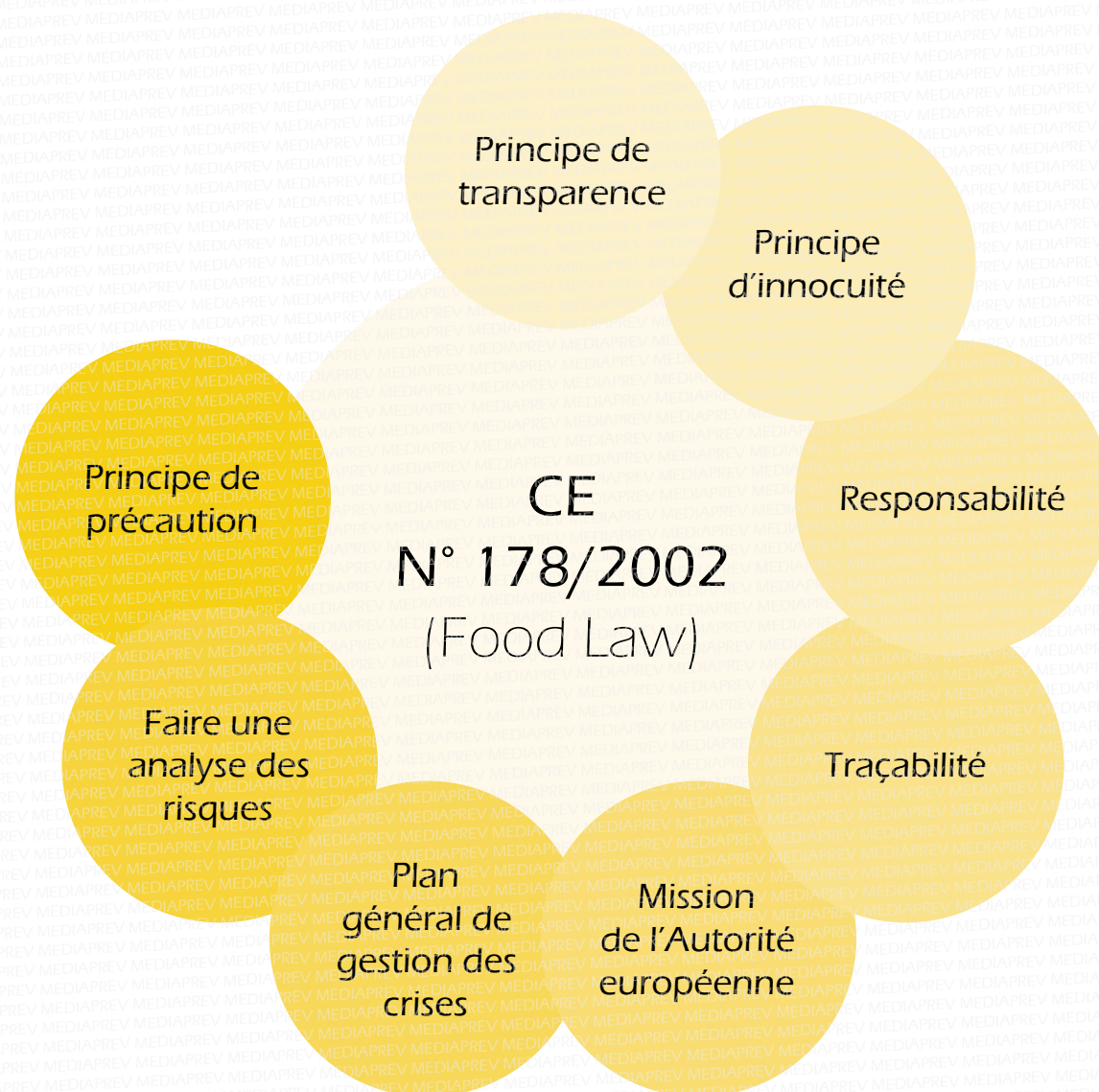


# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE





# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



# LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

