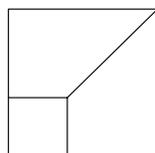


Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour bouchers-charcutiers

(élaboré par le Centre de Promotion et de Recherche de la
Chambre des Métiers en collaboration avec la Fédération des
Patrons Bouchers-Charcutiers)



CHAMBRE DES
METIERS
GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG



Groupe de travail instauré pour l'élaboration du Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour bouchers-charcutiers

- Muller Jeannette, Oecotrophologue, Chambre des Métiers

- Grün John, Maître d'Enseignement Technique au Lycée Technique de Bonnevoie
- Oswald Jean-Marie, Boucher-Charcutier
- Schaber Georges, Boucher-Charcutier
- Schröder François, Boucher-Charcutier
- Steffen Frank, Boucher-Charcutier

Table des matières

Les motivations à la base de l'élaboration des Guides de bonnes pratiques d'hygiène.....	5
La méthode d'élaboration des Guides	5
Création de groupes de travail.....	5
Elaboration des Guides de bonnes pratiques d'hygiène	5
Utilisation du Guide	6
Explications relatives à des termes fréquemment utilisés.....	7
Note explicative relative aux pictogrammes	8
Fiches techniques MT (Milieu de travail)	11
Locaux de travail	12
Plans de travail.....	14
Machines de préparation / ustensiles.....	15
Hygiène du personnel.....	16
Eau.....	18
Air	19
Fiches techniques MP (Matières premières)	21
Produits déshydratés: farine, féculés, sucre, épices, pâtes, riz, gélatine (en poudre), levure chimique, fonds de sauces, chapelure, etc.....	22
Stockage des sels (sels nitrités)	23
Oeufs (en coque).....	24
Ovoproduits.....	25
Lait, crème fraîche, fromage blanc et fromages	26
Fromage.....	26
Beurre et autres matières grasses	27
Herbes, légumes et fruits frais	28
Produits conditionnés sous vide	29
Conserves et semi-conserves.....	30
Produits surgelés	31
Fiches techniques OP (Opérations)	33
Livraison des produits	34
Stockage en réserve sèche	35
Unités de réfrigération / de surgélation	36
Cuisson des aliments / mise à l'étalage de plats préparés, chauds et froids	37
Refroidissement rapide / décongélation	38
Congélation rapide	39
Préparation de produits critiques	40
Évacuation des déchets.....	42
Vente des produits et gestion des produits non vendus	43
Livraison et transport de produits finis.....	45
Nettoyage et désinfection.....	46
Nettoyage et désinfection: sols, murs, plafonds.....	47
Nettoyage et désinfection: les plans de travail	48

Nettoyage et désinfection: machines et ustensiles	49
Mesures de lutte contre les rongeurs.....	50
Fiches techniques BPF (Bonnes pratiques de fabrication)	53
Saucisse échaudée	54
Saucisse cuite (saucisse de foie).....	56
Salaisons (cuites) p.ex jambon cuit	58
Salaisons (crues) p.ex jambon cru	60
Saucisse crue	62
Sandwichs / toasts.....	64
Foie gras (pâté de foie gras d'oie / de canard).....	66
Pâté, terrine	68
Viande hachée / produits à base de viande hachée	70
Plats à base de viande prêts à la consommation	72
Préparation de la pâte (pâte brisée / feuilletée)	74

Annexes

Les motivations à la base de l'élaboration des Guides de bonnes pratiques d'hygiène

La directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires a été transposée en droit national luxembourgeois par le règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

L'article 3 du règlement stipule que toutes les entreprises du secteur alimentaire identifient dans le cadre de leurs activités les points critiques au niveau de la sécurité des aliments et qu'elles veillent à ce que les mesures de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre, respectées et mises à jour suivant les principes utilisés dans le contexte de l'élaboration du système HACCP. De plus, elles sont appelées à respecter les prescriptions en matière d'hygiène, énoncées en annexe dudit règlement. L'article 4 du règlement prévoit l'élaboration de Guides de bonnes pratiques d'hygiène visant le respect des dispositions prévues par l'article 3.

Les Guides susmentionnés visent à aider les entreprises à respecter les mesures d'hygiène à appliquer dans le cadre de la fabrication et de la vente de leurs produits.

Le respect facultatif des mesures prévues par les Guides de bonnes pratiques d'hygiène validés par l'"Inspection sanitaire" (concernant la validation des Guides pour les métiers de "boulangers-pâtisseries, pâtisseries-confiseurs, maîtres-traiteurs et meuniers"), respectivement par l'Administration des Services vétérinaires (concernant la validation du Guide pour les métiers de "bouchers-charcutiers") permet aux entreprises du secteur alimentaire de répondre aux dispositions réglementaires.

La méthode d'élaboration des Guides

Création de groupes de travail

Afin d'assurer que les Guides répondent de manière adéquate aux besoins réels des entreprises, la Chambre des Métiers a instauré des groupes de travail ad hoc, en collaboration avec les fédérations des secteurs alimentaires concernés.

Elaboration des Guides de bonnes pratiques d'hygiène

Dans une première phase, les groupes de travail ont établi, en collaboration avec les Comités concernés et après consultation avec des maîtres d'enseignement technique spécialisés en la matière, une liste des opérations de travail, du matériel utilisé, de même que des ingrédients nécessaires à la fabrication des produits concernés.

Dans une deuxième phase, il s'agissait de se mettre d'accord sur un instrument de travail apte à saisir et à structurer ces éléments, qui permette en même temps d'établir une structure harmonisée des différentes mesures d'hygiène destinées aux différents secteurs concernés.

A cet effet, les groupes de travail se proposaient d'évaluer certains Guides et méthodes visant la concrétisation des dispositions d'hygiène, utilisés dans d'autres pays. Ils ont finalement convenu d'appliquer le schéma servant de base à l'élaboration des Guides appliqués par les pâtisseries en France.

La structure du Guide suit la forme d'un tableau qui énumère dans une première colonne les risques potentiels (en relation avec un procédé, un ingrédient, un ustensile) et dans une deuxième colonne les méthodes respectives de prévention, de maîtrise ou de minimisation des risques énoncés. Dans une troisième colonne, enfin, figure un pictogramme qui vise à illustrer les mesures décrites et à

contribuer à la clarté générale du Guide. Les documents nécessaires à cet auto-contrôle seront repris sous les tableaux respectifs.

Il importe de relever que les risques énoncés dans les tableaux ne représentent que des risques potentiels et qu'ils ne sont dès lors pas forcément présents sous cette même forme dans toutes les entreprises. Il incombe donc au chef d'entreprise d'évaluer si tel risque est effectivement présent dans son entreprise, s'il doit éventuellement prévoir l'insertion de risques supplémentaires dans son analyse ou s'il peut, d'autre part, en supprimer.

Après détermination des structures de base à l'élaboration des Guides, furent retenues trois catégories distinctes de fiches techniques de travail:

- les fiches techniques MT (Milieu de travail), traitant des risques relatifs au milieu de travail;
- les fiches techniques MP (Matières premières), expliquant les risques en relation avec les matières premières;
- les fiches techniques OP (Opérations), concernant les risques en relation avec les différentes opérations de travail.

Dans une deuxième étape, les groupes de travail ont dressé la liste de toutes les fabrications possibles, afin de bien déterminer les risques particuliers dans le cadre des opérations de fabrication des différents produits et la façon de les maîtriser en élaborant les diagrammes de production et en les structurant en groupes par la suite. Vu la multiplicité existante de produits et de méthodes de production, cette tâche s'est révélée particulièrement complexe.

Etant donné qu'il ne fut pas possible d'élaborer une fiche technique pour chaque produit, les groupes ont convenu d'accorder la priorité aux produits à haute fréquence de production, ainsi qu'aux produits dont l'instabilité microbiologique dépend des ingrédients utilisés et des procédés de fabrication appliqués. En raison de la multitude de recettes et de méthodes de travail possibles, ces fiches de travail ne peuvent évidemment servir que de base générale.

Les points particulièrement critiques du point de vue de la santé du consommateur ont par la suite été insérés dans les diagrammes de fabrication. Un tableau à quatre colonnes (la rubrique CCP- Critical Control Point a été rajoutée) reprend les risques potentiels (2ième colonne) aux points concernés, de même que les mesures visant la prévention et la maîtrise des risques (3ième colonne). Le pictogramme de la 4ième colonne permet de s'y retrouver rapidement du point de vue visuel.

Utilisation du Guide

Le Guide est dès lors destiné à aider les entreprises des métiers de l'alimentation à transposer correctement les dispositions stipulées par le règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Il servira d'appui à l'élaboration des mesures et dispositions d'hygiène et fournira en même temps les informations nécessaires en réponse aux questions relatives à l'hygiène au niveau du milieu de travail (fiches techniques MT), des matières premières (fiches techniques MP), des opérations de travail (fiches techniques OP) et de la fabrication de certains produits (fiches techniques BPF).

Il sera dès lors possible de trouver une réponse à des questions relatives

- à la conception des locaux de travail (fiches techniques MT)
- aux armatures à prévoir au niveau des lavabos destinés au lavage des mains (fiches techniques MT)
- aux températures à respecter en cas de conservation de légumes surgelés (fiches techniques MP/OP)

- aux mesures à respecter lors du nettoyage de légumes (fiches techniques MP)
- aux dispositions à respecter lors de la livraison de produits (fiches techniques OP)
- aux documents à conserver lors de la livraison de produits (fiches techniques OP)
- à l'organisation du stockage des différents produits (fiches techniques OP)
- aux mesures à prendre en cas de présence de nuisibles (fiches techniques OP)
- à la température à respecter en cas de vente d'un sandwich au fromage (fiches techniques BPF)
- au temps maximum de conservation de la viande hachée (fiches techniques BPF)
- aux sources de risques en cas de fabrication de foie gras (fiches techniques BPF).

Explications relatives à des termes fréquemment utilisés

"si nécessaire"

Le Guide utilise souvent l'explication "si nécessaire". Ce terme traduit l'idée suivante: "si nécessaire à la sécurité hygiénique des denrées alimentaires". Il dépend dès lors de la situation donnée si la mesure énoncée doit être prise en compte ou non.

"le cas échéant"

"nécessaire à la sécurité hygiénique des denrées alimentaires dans une situation bien déterminée"

p.ex. BPF 4: "Contrôle du rajout de sel et de la répartition du sel, le cas échéant, rajouter du sel", signifiant que si l'ajout de sel s'avère insuffisant, il faudra en rajouter davantage.

"il est préférable de / de préférence"

"Cette mesure est à préférer dans le but de la sécurité hygiénique des denrées alimentaires", ce qui ne signifie pas pour autant qu'une autre mesure soit inapte à atteindre cet objectif.

p.ex. MT 1b: "éviter d'introduire pareils emballages dans les locaux de production (il est préférable de transvaser les produits dans des récipients hygiéniques de l'entreprise-même)".

Il ne s'impose dès lors pas de transvaser les produits si d'autres mesures, éventuellement plus facilement réalisables pour l'entreprise, permettent également d'éviter une contamination par des emballages provenant de l'extérieur (p.ex. moyennant la séparation en zones propres et zones contaminées).

Les mêmes interprétations valent pour les expressions "**adéquat(e)s, régulièr(ement) ou le plus rapidement possible / dans les plus brefs délais**".

Note explicative relative aux pictogrammes

Dans la dernière colonne des différents tableaux figurent divers pictogrammes représentant les méthodes et mesures de maîtrise des risques. L'insertion de ces pictogrammes sert à visualiser les éléments auxquels il faut accorder une attention particulière dans la situation donnée, afin de prévenir le mieux possible tout risque éventuel.

Explication des pictogrammes	pictogramme
<p>Organisation</p> <ul style="list-style-type: none"> des bâtiments et installations du milieu de travail (zones propres / contaminées) des ustensiles et machines des locaux de travail des unités de stockage 	
<p>Plan d'entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> respect du plan d'entretien des éléments concernés (locaux, matériel, ustensiles et machines) 	
<p>Plan d'hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> respect du plan d'hygiène des éléments concernés (locaux, matériaux, ustensiles et machines) 	
<p>Plan de lutte contre les nuisibles</p> <ul style="list-style-type: none"> respect du plan de lutte contre les nuisibles 	
<p>Formation du personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> relative au comportement adéquat dans la situation donnée 	
<p>Contrôle des températures</p> <ul style="list-style-type: none"> à la réception des produits lors des procédés de cuisson, de refroidissement lors de la mise à l'étalage des produits lors du stockage des produits (unité de stockage, enceinte réfrigérée / de surgélation, mise à l'étalage en vue de la vente, transport) 	
<p>Contrôle de la durée</p> <ul style="list-style-type: none"> de conservation des produits du refroidissement des produits du procédé de cuisson des produits du transport des produits 	
<p>Respect de l'hygiène du personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> en particulier de l'hygiène des mains 	
<p>Vérification à intervalles réguliers</p> <ul style="list-style-type: none"> du respect des mesures d'hygiène de la manutention hygiénique des denrées alimentaires de l'entretien hygiénique des dates limites de consommation etc. 	

Annexes:

- Modèle d'un plan de lutte contre les nuisibles
- Modèle d'un plan d'entretien
- Modèle d'un plan d'hygiène
- Aide mémoire - températures
- Formulaire relatif à la formation du personnel
- Formulaire relatif aux contrôles des températures
- Check-list (formulaire) relative à la réception des matières premières
- Formulaire de réclamation

Documents ayant servi à l'élaboration des Guides de bonnes pratiques d'hygiène pour bouchers-charcutiers:

- "Guide de bonnes pratiques d'hygiène en Pâtisserie", réalisé par la Confédération nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et par la Confédération nationale de la Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie de France
- "Guide de bonnes pratiques hygiéniques - boucherie", éditions des Journaux officiels, septembre 1998
- "Guide de bonnes pratiques hygiéniques - traiteur", éditions des Journaux officiels, septembre 1998
- "Ernährung/Nutrition: Fleisch/ Fleischerzeugnisse - Modell eines Eigenkontrollsystems", Österreichische Zeitschrift für Wissenschaft, Technik, Recht und Wirtschaft, Sonderausgabe, Wien 1996
- "Hygiene bei der Backwarenherstellung", Spicher G., Behr's Verlag, Hamburg, 1992
- "HACCP - guide pratique", Mortimore S., Wallace C., Polytechnica, Paris, 1996
- "L'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise", Frank L. Bryan, OMS, Genève, 1994

Fiches techniques MT (Milieu de travail)

Locaux de travail

MT 1a

Les bâtiments et installations doivent être conçus de manière à permettre de réduire au minimum les sources potentielles de contamination, d'assurer un accès facile à toutes les zones pour toutes opérations de nettoyage / de désinfection et de prévenir l'accumulation de saletés, le contact avec des matériaux toxiques, la formation de moisissures et de condensation. Les murs, plafonds et sols doivent porter des matériaux de revêtement garantis au contact alimentaire, étanches, faciles à nettoyer, si nécessaire, à désinfecter et non toxiques.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Accumulation de poussières et de saletés dans les locaux de travail, dues à un matériel de mauvaise qualité, défectueux ou insuffisamment nettoyé / désinfecté	<ul style="list-style-type: none"> • revêtir les sols, murs et plafonds de matériaux solides, lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter, si nécessaire • éviter lors de la construction tous recoins et niches non accessibles • prévoir la réparation immédiate de matériel défectueux / installations défectueuses • effectuer un nettoyage régulier et, si nécessaire, une désinfection régulière des sols, murs, plafonds (plan d'hygiène) 	  
Contamination croisée due à une conception / organisation inadéquates des installations	<ul style="list-style-type: none"> • concevoir les locaux et équipements de manière à éviter tout croisement d'opérations et de produits propres et contaminés • éviter toute communication directe entre, d'une part, les zones contaminées, tels les locaux du personnel, les toilettes, les espaces de stockage des déchets, etc. et, d'autre part, les zones propres (fabrication, sortie des produits) 	
Installation insuffisante de matériel d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> • prévoir une présence en nombre suffisant de lavabos équipés d'eau courante (chaude et froide), de distributeurs de savon liquide et de dispositifs permettant un lavage / une désinfection hygiénique des mains (lavabos à commande non-manuelle; papier jetable; brosse à ongles en matière synthétique, conservée dans une solution désinfectante) • prévoir une présence en nombre suffisant de toilettes avec lavabos hygiéniques, prévoir des vestiaires et des locaux de séjour 	
Air ambiant en mouvement	<ul style="list-style-type: none"> • éviter toute circulation d'air de zones contaminées vers des zones propres • assurer un nettoyage, si nécessaire une désinfection, et un entretien réguliers des installations de climatisation et de ventilation • éviter toute ouverture (fenêtres) vers des zones contaminées (p.ex. zones de stockage des déchets) 	
Formation d'eau de condensation et de mauvaises odeurs dues à une mauvaise aération	<ul style="list-style-type: none"> • assurer une aération adéquate (mécanique ou naturelle) • prévoir l'installation de hottes d'évacuation de l'air 	
Insectes / rongeurs	<ul style="list-style-type: none"> • effectuer à intervalles réguliers des traitements de lutte contre les nuisibles • protéger les ouvertures (fenêtres) moyennant p. ex. des moustiquaires, faciles à nettoyer 	

Locaux de travail

MT 1b

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Personnel	<ul style="list-style-type: none"> le personnel travaillant dans la production est appelé à réduire à un minimum les accès à des zones contaminées 	
Déchets / poubelles (voir OP-Evacuation des déchets)	<ul style="list-style-type: none"> les poubelles sont à garder à distance de produits sensibles; utiliser des poubelles fermées et les vider le plus souvent possible ne pas laisser traîner des déchets 	
Emballages provenant de l'extérieur	<ul style="list-style-type: none"> éviter d'introduire pareils emballages dans les locaux de production (il est préférable de transvaser les produits dans des récipients hygiéniques de l'entreprise-même) 	
Stagnation d'eau	<ul style="list-style-type: none"> aménager les sols en pente, de façon à garantir une évacuation rapide des eaux usées (via des gargouilles) dans les systèmes d'évacuation des eaux usées ou assurer que les eaux usées soient régulièrement éliminées par raclage ou par aspiration entretien régulier des sols 	 
Températures ambiantes	<ul style="list-style-type: none"> créer des températures ambiantes fraîches par un aménagement adéquat des locaux ou par une installation de climatisation éviter toute manipulation et travail de produits sensibles à proximité de sources de chaleur 	
Matériel de nettoyage / désinfection	<ul style="list-style-type: none"> stocker les produits dans un endroit séparé, prévu à cet effet, qui puisse être fermé à clé 	

Les contaminations croisées sont dues au fait que des produits à degrés de propreté distincts se "croisent" ou alors qu'il y ait une séparation insuffisante entre des zones propres et des zones contaminées. Il importe dès lors que les locaux de production soient conçus de façon à éviter tout croisement entre des produits propres et des produits contaminés, ce qui signifie en d'autres termes que les produits doivent circuler en une même direction depuis la réception jusqu'à la vente (consommation), ce qui évite toute rencontre avec des zones ou des produits contaminés. De plus, la conception des locaux devrait éviter toute communication directe entre des zones propres et des zones contaminées.

Parmi les zones contaminées figurent entre autres: le rinçage, le nettoyage des légumes, la livraison de produits, le stockage des déchets, etc.

Parmi les zones propres figurent entre autres: les plans de travail de la viande fraîche, la zone d'emballage sous vide, etc.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan de lutte contre les nuisibles
- ☞ Plan d'entretien
- ☞ Aperçu des bâtiments et installations
- ☞ Elaboration d'un plan de travail représentant les circuits que parcourent les produits

Plans de travail

MT 2

Les plans de travail représentent des sources de contamination non négligeables. Ils peuvent d'une part être porteurs de germes (sources de contamination) en raison de l'état dans lequel ils se trouvent, ou peuvent, d'autre part, être contaminés par des facteurs d'influence externes et contribuer à la prolifération des germes.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Contamination des denrées alimentaires due au mauvais état des plans de travail (fissures, entailles, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle et entretien réguliers des plans de travail; prévoir les plans de travail en des matériaux solides, lisses, faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter 	
Contamination des denrées alimentaires due à un nettoyage / une désinfection insuffisante des plans de travail	<ul style="list-style-type: none"> • veiller au nettoyage régulier et correct, et si nécessaire, à la désinfection des plans de travail (plan d'hygiène) • nettoyer le matériel adéquat, si possible, en laveuse-rinceuse 	
Contamination des plans de travail par des opérations souillantes (p.ex. le nettoyage de légumes, le dépeçage de volaille, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • séparer les opérations souillantes des autres opérations de travail dans l'espace et dans le temps: <ul style="list-style-type: none"> ◆ effectuer les opérations moins souillantes préalablement aux opérations plus souillantes (p.ex. terminer par l'épluchage des légumes ou le dépeçage de la volaille) ◆ ou nettoyer, désinfecter et essuyer les plans de travail entre deux opérations à degré de contamination élevé ◆ ou utiliser pour ces opérations de travail des plans de travail distincts et susceptibles d'être enlevés par la suite • évacuation immédiate des déchets après achèvement des opérations de travail souillantes 	 
Contamination des plans de travail par des emballages	<ul style="list-style-type: none"> • ne pas déposer sur les plans de travail des emballages provenant de l'extérieur 	
Contamination des plans de travail par l'air ambiant porteur de poussières et de germes	<ul style="list-style-type: none"> • mettre les plans de travail à l'abri de tout courant d'air chargé de poussières et de souillures • avant la reprise des travaux, vérifier la propreté des plans de travail 	

Documentation:

☞ Plan d'hygiène

☞ Plan d'entretien

Machines de préparation / ustensiles

MT 3

Toutes les machines servant à la préparation et les petits ustensiles entrant en contact direct avec les denrées alimentaires sont susceptibles de contaminer ces dernières.

Ne jamais utiliser pour le traitement de produits finis du matériel ayant auparavant servi à la préparation de matières premières sans l'avoir nettoyé, et si nécessaire, désinfecté au préalable.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Contamination due à une mauvaise conception des appareils ou un mauvais choix du matériel (recoins et niches inaccessibles, fissures et entailles permettant aux germes de proliférer et de survivre)	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à une conception et un emplacement des machines permettant un accès facile pour toutes opérations de nettoyage / désinfection • en cas d'acquisition de nouvelles machines, veiller à une certification adéquate du producteur • les machines devraient garantir un démontage facile en vue de tout travail de nettoyage / désinfection • veiller à acquérir des machines / ustensiles dont les composants s'avèrent faciles à nettoyer / désinfecter; des éléments en bois ne sont plus admis 	
Nettoyage / désinfection insuffisants	<ul style="list-style-type: none"> • effectuer un nettoyage régulier et correct, et si nécessaire, une désinfection des machines / ustensiles, ainsi que de leur environnement 	
Mauvais état des machines (fissures, failles, exfoliations des couches extérieures)	<ul style="list-style-type: none"> • assurer un entretien régulier des appareils 	
Stockage inadéquat du petit matériel	<ul style="list-style-type: none"> • après achèvement des opérations de travail, les ustensiles sont à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter; ils seront par la suite stockés dans un endroit régulièrement nettoyé / désinfecté et à l'abri de toute souillure 	
Contamination des produits prêts à la consommation au cas où ceux-ci auraient été préparés avec le même matériel que celui utilisé au traitement des matières premières, sans qu'il ait été nettoyé et, si nécessaire, désinfecté	<ul style="list-style-type: none"> • il est préférable de répartir le matériel de travail suivant ses fins d'utilisation (c.-à-d. prévoir des ustensiles différents en fonction des produits traités, selon qu'il s'agisse de produits finis, de volaille, de légumes, de matières premières, etc.) • ou procéder à un nettoyage et, si nécessaire, à une désinfection du matériel entre les différentes utilisations • ou veiller à organiser les opérations dans le temps, de façon à effectuer les traitements moins contaminants au préalable des traitements plus contaminants (p.ex. la préparation de la volaille) 	 

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan d'entretien des machines

Hygiène du personnel

MT 4a

Une bonne maîtrise de l'hygiène corporelle ne peut être acquise que sur base d'une motivation, d'une information et d'une formation adéquates du personnel. Les personnes travaillant dans le secteur alimentaire doivent faire preuve d'une hygiène corporelle irréprochable.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<p>1. Les mains</p> <p>◇ en cas de nettoyage et, si nécessaire, de désinfection insuffisante, les mains constituent la source principale de contamination via:</p> <ul style="list-style-type: none"> → les ongles → la sueur → la manipulation d'objets souillés (poubelles, toilettes, nez, peau, emballages, matières premières, argent, etc.) → les plaies → les bijoux 	<ul style="list-style-type: none"> • utiliser, si possible, des ustensiles au lieu des mains (fourchette, pelle, etc.) • porter les ongles courts, propres et sans vernis à ongles • se laver et, si nécessaire, se désinfecter les mains régulièrement et particulièrement à la suite des opérations "non propres" (évacuation des déchets, etc.), avant la reprise du travail, avant toute préparation de produits particulièrement sensibles • veiller à ce que la caisse soit gérée, si possible, par une seule et même personne • se nettoyer les ongles avec une brosse à ongles en matière synthétique, conservée dans une solution désinfectante • les blessures sont à traiter immédiatement et à recouvrir d'un pansement étanche, d'un gant ou d'un doigtier • les bijoux sont à ôter sans exception, avant d'entamer les opérations de travail 	
<p>2. Les cheveux</p>	<ul style="list-style-type: none"> • au cours de la fabrication, il s'impose de porter une coiffe, qui recouvre la totalité de la chevelure • les barbes longues en particulier sont également à recouvrir 	
<p>3. La santé personnelle (certaines personnes sont porteuses de microbes pathogènes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • préalablement à toute embauche, ainsi qu'à la suite d'une période de maladie prolongée, le personnel doit se soumettre à un bilan de santé en rapport avec son travail dans le secteur de l'alimentation • l'analyse médicale sera à répéter tous les deux ans au moins 	
<p>4. Le nez, le cou, les oreilles, la bouche, l'estomac et l'intestin, les infections et éraflures de la peau</p>	<ul style="list-style-type: none"> • éviter de tousser ou d'éternuer sur des denrées alimentaires • en cas de maladies infectieuses (toux, rhume) porter, si nécessaire, un masque • toute affection grave en rapport avec l'estomac, l'intestin et la peau doit être signalée au chef d'entreprise ou à son représentant • les infections et éraflures de la peau sont à traiter et à protéger avec effet immédiat • se laver et se désinfecter les mains systématiquement après tout passage aux toilettes 	 

Hygiène du personnel

MT 4b

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<p>5. Les vêtements</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ les vêtements de ville se voient souillés par la poussière et le contact avec des surfaces contaminées ◇ les tenues de travail peuvent être souillées par des opérations de travail non propres 	<ul style="list-style-type: none"> • porter des tenues de travail complètes, propres et correctes (chaussures, pantalon, veste ou tablier, coiffe) • ne pas s'essuyer les mains à la tenue de travail • conserver séparément les tenues de ville et tenues de travail • changer et laver régulièrement les tenues de travail (selon le degré de souillure) et en particulier les vestes / tabliers (quotidiennement) • (un lavage à 90°C est susceptible de garantir une désinfection suffisante) • conserver les tenues de travail propres à un endroit propre, protégé et régulièrement nettoyé 	
<p>6. Les gants / tabliers en métal souillés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière • porter les tabliers en métal en-dessous des tabliers en tissu 	
<p>7. Comportement non hygiénique sur le lieu de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ne pas tousser ou éternuer ou se moucher au-dessus des denrées alimentaires • ne pas porter les mains au visage pendant le travail • ne pas fumer, boire ou manger sur le lieu de travail • ne pas goûter aux préparations avec les doigts • ne pas se nettoyer ou s'essuyer les mains au tablier • ne pas humecter les doigts de salive en manipulant les feuilles d'emballage • ne jamais réutiliser l'ustensile utilisé pour goûter aux produits, sans qu'il ait été nettoyé et, si nécessaire désinfecté, au préalable 	

Documentation:

- ☞ Certificats de santé du personnel
- ☞ Preuves écrites relatives aux formations / instructions du personnel

Eau

MT 5

Toutes les eaux utilisées dans les entreprises alimentaires pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances destinés à la consommation humaine doivent avoir la qualité d'eau potable. Elles doivent correspondre aux critères d'une eau destinée à la consommation humaine à tous les points où elles sont utilisées dans l'entreprise. La qualité de l'eau potable est contrôlée par les Services de la Commune qui en informe les consommateurs. Il est absolument nécessaire de s'abstenir de toute autre source d'eau non contrôlée. Le Service de la Gestion de l'Eau, 51-53 rue de Merl à Luxembourg, (tél.: 26 02 86 - 1) effectue des analyses de la qualité de l'eau destinée à la consommation humaine. Les infrastructures d'approvisionnement privées (sources ou puits avec les installations d'adduction subséquentes) devront être soumises à un programme de contrôle selon l'article 9 du règlement (règlement grand-ducal du 7 octobre 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine). L'annexe II du règlement reprend les critères nécessaires pour calculer la fréquence d'échantillonnage requise et pour identifier les points d'échantillonnage adéquats. Les fournisseurs (dans ce cas-ci les exploitants alimentaires disposant de leur propre infrastructure d'approvisionnement) devront établir ce programme de contrôle et le soumettre pour approbation aux organes techniques compétents (Direction de la Santé et Services de la Gestion de l'Eau).

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
L'eau non potable est une source de contamination par une multitude de parasites et de germes pathogènes	<ul style="list-style-type: none"> effectuer un contrôle régulier de la qualité de l'eau en cas de moindre doute (odeur, couleur), ne pas hésiter à solliciter des analyses adéquates 	
Eau de condensation se formant sur les surfaces (froides)	<ul style="list-style-type: none"> protéger la tuyauterie par des isolations thermiques 	
Eau restante dans les tuyaux	<ul style="list-style-type: none"> bien rincer les tuyaux avant toute utilisation 	
L'eau stagnante est contaminée par des poussières, l'air et des résidus alimentaires et offre des températures ambiantes propices à la multiplication des germes présents, qui sont par la suite véhiculés vers les denrées alimentaires par l'air, les objets utilisés ou par les mains	<ul style="list-style-type: none"> éviter toute eau stagnante; aménager les bâtiments de façon à permettre une évacuation adéquate de l'eau (écoulement des eaux par le sol) éliminer l'eau par raclage ou à l'aide d'un aspirateur à eau, si nécessaire lors d'une interruption prolongée des travaux (weekend, congé) laisser s'écouler l'eau stagnante dans les tuyauteries 	
L'eau dure (forte présence de calcaire) peut provoquer des dépôts de calcaire dans les tuyauteries	<ul style="list-style-type: none"> entretien régulier des tuyauteries 	
Une eau à forte présence de calcaire peut minimiser l'effet de certains produits de nettoyage et de désinfection	<ul style="list-style-type: none"> respecter les notices d'utilisation et de dosage des produits, de même que le degré de calcaire de l'eau 	
Têtes de robinets souillées	<ul style="list-style-type: none"> il importe d'éviter tout contact avec des produits, étant donné que les têtes de robinets forment des foyers de germes, susceptibles de se développer nettoyer et, si nécessaire, désinfecter régulièrement les têtes de robinets 	
Tuyaux flexibles (type arrosage de jardin) inadaptés pour une utilisation alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> pour les eaux en contact avec les denrées alimentaires, utiliser uniquement des tuyaux certifiés pour cet usage 	

Documentation:

- ☞ Certificats d'analyse de la qualité de l'eau potable, émis régulièrement par les Services de la Commune
- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan d'entretien pour la maintenance des installations d'eau

Air**MT 5a**

L'air véhicule des particules liquides (vapeur d'eau), de même que des micro-organismes susceptibles de se déposer partout.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
L'air ambiant	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière des sols, plans de travail, murs, plafonds, et ce en particulier après une interruption de la production pendant plusieurs jours d'affilée • éviter toute circulation d'air des zones contaminées vers les zones propres; fermer les ouvertures (fenêtres) donnant sur les zones contaminées • éviter les courants d'air à proximité des plans de travail 	 
Mauvaise aération / installations de climatisation en mauvais état	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage / contrôle réguliers des installations d'aération / de climatisation 	

Documentation:

☞ Plan d'hygiène

☞ Plan d'entretien

Fiches techniques MP (Matières premières)

Produits déshydratés: farine, féculés, sucre, épices, pâtes, riz, gélatine (en poudre), levure chimique, fonds de sauces, chapelure, etc.

MP 1

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Certains de ces produits (farine, féculés, etc.) contiennent des composants sous forme de poudre, qui peuvent être véhiculés vers d'autres denrées par des courants d'air ◇ Lors du stockage, ces produits peuvent être entamés et contaminés par des insectes ou des rongeurs 	<ul style="list-style-type: none"> • vérifier à la réception que les emballages de ces produits se trouvent dans un état intact (c.-à-d. qu'ils ne soient pas abîmés ou humides par endroits) • n'accepter en aucun cas des produits ne répondant pas à ces critères • effectuer à intervalles réguliers des traitements adéquats de lutte contre les nuisibles • ne pas stocker les produits à même le sol • transvaser les produits le cas échéant dans des récipients en plastique 	  
Les épices sous forme de poudre sont souvent largement contaminés	<ul style="list-style-type: none"> • vérifier l'état des emballages à la livraison • les protéger contre l'humidité • bien refermer l'emballage après utilisation 	
En raison d'un degré élevé d'humidité d'air, les produits déshydratés peuvent absorber de l'humidité qui contribue au développement des germes	<ul style="list-style-type: none"> • ne pas stocker les produits déshydratés à même le sol ou dans un endroit humide • bien refermer les récipients 	
Certains produits déshydratés, tels les fonds de sauces ou la gélatine déshydratée doivent être liquéfiés avant leur utilisation, facilitant ainsi une prolifération des germes en cas de conservation inadéquate prolongée	<ul style="list-style-type: none"> • rajouter les liquides juste avant utilisation; conserver au frais les quantités restantes et les consommer de préférence dans les deux jours qui suivent • en cas de préparation à chaud: bien faire bouillir le mélange et l'utiliser immédiatement • en cas de préparation à froid: ne rajouter que la quantité d'eau nécessaire à la liquéfaction des produits concernés; il est conseillé d'utiliser de l'eau glacée 	

Documentation

☞ Plan de lutte contre les nuisibles

☞ Documents de livraison

Stockage des sels (sels nitrités)

MP 1a

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<p>◇ Un stockage prolongé en milieu humide peut provoquer la décomposition du produit, le nitrite, élément plus fin, se déposant au fond</p> <p>◇ En cas de mauvais dosage, l'aliment peut être entamé du point de vue toxique et du goût</p>	<ul style="list-style-type: none"> • bien mélanger le sel avant son utilisation • respecter les recommandations de préparation du producteur 	

Documentation

☞ Documents de livraison

Oeufs (en coque)

MP 2

Les oeufs peuvent présenter des germes pathogènes se trouvant le plus souvent à la surface des coques.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<p>◇ Des oeufs fissurés, fêlés ou nettoyés (enlèvement de la couche protectrice) rendent possible le transfert de germes pathogènes à l'intérieur des oeufs</p>	<ul style="list-style-type: none"> ne jamais utiliser des oeufs fissurés ou fêlés (sauf en cas de préparation de produits cuits) ne jamais nettoyer les œufs 	
<p>◇ En cas de formation de condensation à la coque, le transfert de germes vers l'intérieur se voit favorisé, et ce notamment en cas de variations de températures (p.ex en les sortant du réfrigérateur)</p> <p>◇ Les oeufs sont susceptibles de contaminer d'autres produits</p> <p>◇ L'intérieur des oeufs peut être contaminé par le contact avec les mains</p> <p>◇ Les clarifieuses qui séparent les jaunes des blancs d'oeuf peuvent constituer des sources de contamination</p>	<ul style="list-style-type: none"> en cas de conservation en enceinte réfrigérée, ne sortir que la quantité nécessaire à la préparation immédiate conserver les oeufs en enceinte réfrigérée (<4°C), séparés des autres produits bien se laver les mains avant et après cassage des oeufs ou manipulation des cartons ou palettes ayant comporté des œufs bien nettoyer et désinfecter les machines et ustensiles avant et après utilisation 	  
<p>◇ Les oeufs sont particulièrement propices à la multiplication de germes</p> <p>◇ Des oeufs cassés trop longtemps à l'avance forment un foyer de prolifération de germes</p>	<ul style="list-style-type: none"> n'utiliser que des oeufs frais pour toute préparation de produits sensibles (sans cuisson ultérieure) conserver les oeufs en enceinte réfrigérée (4°C) ne jamais utiliser ces oeufs à la préparation de produits sensibles (préparations non cuites par la suite) des oeufs cassés sont absolument à conserver à température basse (< 4°C) et à utiliser le plus rapidement possible (les jaunes de préférence dans les 24 heures et les blancs dans les 48 heures qui suivent) 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures
- ☞ Documents de livraison

Ovoproduits

MP 3

Sont désignés comme ovoproduits les produits obtenus sur base d'œufs ou partie d'œufs après enlèvement de la coque. Les ovoproduits se retrouvent sous forme liquide, concentrée, déshydratée, cristallisée, surgelée ou même pasteurisée.

Etant donné que notamment les coques sont porteuses de germes pathogènes, les œufs doivent après cassage subir un traitement thermique, afin de répondre aux critères microbiologiques, ce qui ne garantit cependant pas pour autant une élimination absolue de tous les germes.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Après ouverture des emballages, les ovoproduits sont susceptibles d'être contaminés par l'air, par les produits se trouvant à proximité immédiate ou par le processus de fabrication-même	<ul style="list-style-type: none"> • bien refermer les emballages entamés • respecter impérativement les critères hygiéniques (hygiène des mains, des plans de travail, etc.) lors de la fabrication 	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Les ovoproduits sont propices à la prolifération de germes ◇ Les ovoproduits liquides sont susceptibles d'être contaminés lors de la fabrication et des conditions inadéquates de conservation favorisent la multiplication de germes ◇ Les produits entamés sont également propices à la prolifération de germes 	<ul style="list-style-type: none"> • respecter impérativement les conditions de stockage indiquées sur les emballages (+4°C en cas de produits frais et -18°C en cas de produits surgelés) • décongeler le plus rapidement possible les produits surgelés ou les décongeler progressivement à une température maximale de 4°C • après décongélation, conserver les produits à une température maximale de 4°C • conserver les produits entamés dans leur emballage d'origine à une température maximale de 4°C; les utiliser après 1 à 2 jours; en cas de conservation supérieure à ce délai, ils ne peuvent plus être utilisés que dans des produits cuits par la suite • ne jamais utiliser des ovoproduits entamés à la fabrication de produits finis ou de produits intermédiaires sensibles (ne subissant plus de cuisson ultérieure) • organiser les préparations de façon à utiliser la quantité totale du produit contenu dans l'emballage 	 

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures
- ☞ Documents de livraison

Lait, crème fraîche, fromage blanc et fromages

MP 4

La teneur élevée en eau et en substances nutritives de ces produits favorise la prolifération rapide de germes, phénomène qui peut toutefois être ralenti par le froid, bien que certains germes soient aptes à se développer même à des températures réduites. La durée de conservation de ces produits dépend de leurs caractéristiques physiques (sous forme de liquide, de poudre) et du traitement antérieur (forme crue, pasteurisée, stérilisée, stérilisée UHT).

L'utilisation de lait cru est à proscrire.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Des sacs de lait en poudre ouverts peuvent être contaminés par des insectes, de la souillure ou l'humidité	<ul style="list-style-type: none"> • bien refermer les emballages entamés 	
Les produits UHT peuvent après ouverture être contaminés par d'autres produits	<ul style="list-style-type: none"> • bien refermer les emballages entamés 	
La durée de conservation des produits stérilisés, pasteurisés ou UHT entamés est limitée	<ul style="list-style-type: none"> • conserver les emballages entamés à des températures inférieures à 4°C et les utiliser le plus rapidement possible (après 6 jours au plus tard) 	
Au cours de la livraison, les produits subissent souvent une interruption de la chaîne du froid	<ul style="list-style-type: none"> • en cas de température de livraison trop élevée, refuser la réception des marchandises (voir OP-Livraison des produits) 	
Un délai de conservation prolongé provoque une multiplication des germes d'altération	<ul style="list-style-type: none"> • respecter les dates limites de consommation • conserver à des températures inférieures à 4°C 	

Fromage

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Le fromage contient des germes et champignons, certes nécessaires à sa formation et à sa maturation, mais qui ont des effets négatifs sur d'autres produits	<ul style="list-style-type: none"> • conserver le fromage au frais dans son conditionnement d'origine, protégé des courants d'air et de l'humidité • conserver le fromage à part • éliminer tout fromage moisi ou dont la date limite de consommation aurait été dépassée 	
Un fromage découpé moisit rapidement au cas où son conditionnement aurait été ouvert au préalable, qu'il serait abîmé ou qu'il aurait été conservé à l'air ambiant	<ul style="list-style-type: none"> • conserver le fromage découpé impérativement au froid • éviter toute variation de températures; ne sortir que la quantité nécessaire à la préparation prévue • après ouverture, utiliser la quantité restante dans les plus brefs délais 	

Documentation:

☞ Contrôle des températures

☞ Documents de livraison

Beurre et autres matières grasses

MP 5

Au contact de l'air, le beurre tend rapidement à rancir. De plus, une conservation inadéquate provoque des contaminations.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
La contamination peut être provoquée par l'air, des insectes, des rongeurs ou la poussière	<ul style="list-style-type: none"> en cas de température ambiante, ne pas conserver le beurre / les matières grasses sans conditionnement protecteur bien refermer les conditionnements après utilisation 	
Au cas où le beurre / les matières grasses auraient été contaminés lors du stockage, ils peuvent contaminer d'autres produits auxquels ils sont incorporés	<ul style="list-style-type: none"> assurer un stockage protégé et adéquat du beurre / des matières grasses 	
Des altérations du goût ou de l'odeur impliquant le risque d'une oxydation ultérieure des matières grasses	<ul style="list-style-type: none"> ne pas conserver le beurre / les matières grasses à proximité de poissons et d'épices ou autres aromates 	
Les germes peuvent décomposer des matières grasses et provoquer une oxydation et un rancissement ultérieurs	<ul style="list-style-type: none"> conserver le beurre / les matières grasses dans leur conditionnement d'origine et si possible au frais 	

Il convient de citer d'autres matières grasses:

- les graisses végétales (margarine)
- les huiles
- les huiles de friture, qui se décomposent à température élevée; il importe dès lors de les renouveler régulièrement
- le saindoux
- le suif

Documentation:

 Documents de livraison

Herbes, légumes et fruits frais

MP 6

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<p>◇ Les légumes / fruits et herbes présentent un risque élevé de contamination, étant donné qu'ils renferment entre autres des spores de micro-organismes provenant de la terre ou qu'ils sont pourris ou moisis</p> <p>◇ Vu leur teneur élevée en eau, ils sont propices à la multiplication de germes</p> <p>◇ Les germes peuvent être véhiculés</p> <ul style="list-style-type: none"> → par les emballages, au cours du transport, de la livraison, du stockage → par le déplacement des légumes / herbes / fruits dans les locaux de production → par des résidus subsistant après le rinçage → par des mains non propres du personnel 	<ul style="list-style-type: none"> • rincer abondamment à l'eau potable les légumes / fruits / herbes avant utilisation, même en cas de cuisson ultérieure • les crudités / herbes peuvent être lavées à l'eau légèrement chlorée (1 cuillère à café mélangée à 25 l d'eau) et rincées par la suite avec de l'eau de vinaigre • conserver les légumes / fruits / herbes de préférence au frais (c.-à-d. à une température inférieure à 4°C) • éliminer les éléments détériorés ou moisis • si le processus de fabrication le permet, nettoyer ces produits déjà une première fois préalablement au stockage • éliminer les emballages le plus rapidement possible (de préférence au moment de la livraison); transvaser les produits dans des récipients propres; stocker à part les légumes, les fruits et les herbes • veiller à la séparation entre les zones propres et les zones contaminées (nettoyage des légumes) • ne pas transporter à travers les zones propres des légumes/ fruits / herbes non rincés ou des résidus • après rinçage, éliminer le plus rapidement possible les débris • nettoyer et désinfecter les plans et les ustensiles de travail • bien se laver les mains après le rinçage / la préparation 	   
Les légumes / fruits en boîtes de conserves peuvent après ouverture être contaminés par des poussières ou par oxydation des conditionnements en métal abîmés	<ul style="list-style-type: none"> • conserver la quantité restante de conserves dans des récipients alimentaires, au frais (température inférieure à 4°C), et l'utiliser dans les plus brefs délais 	 
Des légumes / fruits rincés et découpés peuvent très rapidement se détériorer	<ul style="list-style-type: none"> • à conserver au frais (à des températures inférieures à 4°C) et à utiliser dans les plus brefs délais après ouverture 	
Après décongélation, les légumes / fruits/ herbes sont propices à la multiplication de germes	<ul style="list-style-type: none"> • ne pas interrompre la chaîne du froid • ne jamais recongeler des produits décongelés • consommer le plus rapidement possible après décongélation • ne décongeler que la quantité nécessaire 	

Documentation:

☞ Documents de livraison

☞ Contrôle des températures

Produits conditionnés sous vide

MP 7

Le conditionnement sous vide n'entrave que la prolifération des germes dont le développement requiert de l'oxygène. Les produits conditionnés sous vide doivent être conservés au frais. La fermeture de l'emballage doit être de qualité irréprochable.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
La surface extérieure des conditionnements sous vide est susceptible de contaminer d'autres produits non emballés	<ul style="list-style-type: none"> ne pas stocker ou transporter des produits emballés sous vide à côté de produits non emballés; veiller à une séparation adéquate des groupes de produits 	
En cas d'endommagement des emballages, il n'y a plus de fermeture hermétique, ce qui provoque une prolifération des germes	<ul style="list-style-type: none"> à la réception, il s'impose de vérifier si les produits de viande proviennent d'un fournisseur agréé (disposant de l'autorisation requise pour les produits en question) ne jamais accepter des produits dont l'emballage est détérioré à la livraison refuser tout produit dont l'emballage n'est pas solidement tendu autour du produit 	
Des produits emballés sous vide ne sont pas exempts de germes; les organismes anaérobies peuvent même se développer en l'absence d'oxygène, au cas où les températures adéquates ne seraient pas respectées	<ul style="list-style-type: none"> conserver au frais, donc en-dessous de 4°C (respecter les indications du fournisseur) les produits emballés sous vide vérifier la température de transport à la réception 	
En cas de stockage prolongé du produit les qualités gustatives et microbiologiques du produit s'altéreront	<ul style="list-style-type: none"> respecter les dates limites de consommation; en cas de dépassement de la date indiquée, refuser les produits veiller au sein de l'unité de stockage à une rotation suivant le principe FIFO (first in, first out) 	
Après ouverture du conditionnement les germes présents sont susceptibles de se développer	<ul style="list-style-type: none"> n'ouvrir que les quantités réellement nécessaires; transvaser les quantités restantes dans des récipients alimentaires, les garder au frais et les utiliser dans les plus brefs délais (de préférence dans un délai de 72 heures) 	
L'amoncellement ou le stockage sur des grilles provoque l'écoulement de jus du produit	<ul style="list-style-type: none"> éviter ce type de stockage laisser s'égoutter au frais (température en-dessous de 4°C), sur un support adéquat, les produits perdant du jus 	

Documentation:

☞ Contrôle des températures

☞ Documents de livraison

Conserves et semi-conserves

MP 8

Le traitement thermique des conserves vise à détruire les germes et leurs toxines. Les semi-conserves stockées dans des emballages étanches n'ont subi qu'une conservation partielle (pasteurisation, salage ou acidification) et s'avèrent dès lors beaucoup moins stables.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les conserves de viande (mais également d'autres conserves) peuvent être contaminées par le microbe clostridium botulinum, au cas où pas toutes les mesures nécessaires à la fabrication de produits d'une qualité irréprochable auraient été respectées	<ul style="list-style-type: none"> éliminer immédiatement toute boîte de conserves endommagée ou bombée; en aucun cas utiliser le contenu de pareille boîte 	
Lors de l'ouverture, les produits peuvent être contaminés par des poussières	<ul style="list-style-type: none"> stocker les conserves à un endroit protégé de souillures quelconques nettoyer les conserves, si nécessaire, avec un papier humide avant de les ouvrir 	
Les semi-conserves stockées à des températures ambiantes forment un foyer propice au développement de germes	<ul style="list-style-type: none"> respecter les indications de conservation, et les stocker au frais en général 	
Après ouverture, les produits peuvent se gâter par l'effet d'oxydation du conditionnement en métal	<ul style="list-style-type: none"> garder au frais dans des récipients alimentaires la quantité restante du contenu de conserves ouvertes; les utiliser dans les plus brefs délais 	

Documentation:

☞ Contrôle des températures

☞ Documents de livraison

Produits surgelés

MP 8a

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Des emballages souillés de produits représentent une source importante de contamination pour l'environnement direct	<ul style="list-style-type: none"> • si possible, éliminer les emballages et stocker les produits dans des récipients propres 	
La surgélation est apte à entraver la croissance des germes présents, tandis que la décongélation provoque leur développement par la chaleur et l'humidité	<ul style="list-style-type: none"> • décongeler les produits surgelés en enceinte réfrigérée, afin que la température ne dépasse pas les 4°C; ou utiliser immédiatement le produit dans son état surgelé • évacuer le plus rapidement possible les eaux de décongélation • ne jamais recongeler un produit décongelé • respecter les dates limites de consommation, en particulier lors du transvasement ou de la conservation de quantités restantes • ne jamais décongeler les produits surgelés à température ambiante ou dans de l'eau tiède 	 

Documentation:

☞ Contrôle des températures

☞ Documents de livraison

Fiches techniques OP (Opérations)

Livraison des produits

OP 1

Veiller à ce qu'une personne de l'entreprise-même soit présente lors de la réception des produits, afin d'en assurer un contrôle direct.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Qualité de la viande	<ul style="list-style-type: none"> contrôle de la viande relatif à l'odeur, la constitution de la surface, l'état aqueux 	
Qualité des autres produits	<ul style="list-style-type: none"> contrôle des produits relatif à l'odeur, leur aspect, la surface, des souillures éventuelles 	
Emballages endommagés ou fermés de façon inadéquate	<ul style="list-style-type: none"> contrôle des emballages 	
Conditions de transport / livraison non hygiéniques, c.-à-d. des véhicules de transport non propres; transport des produits dans des récipients non propres ou inadéquats	<ul style="list-style-type: none"> contrôles au hasard du degré de propreté du véhicule de transport et des récipients de transport si possible, transvasement immédiat des produits réceptionnés dans des récipients propres de l'entreprise-même 	
Non-respect des températures et des temps de transport requis	<ul style="list-style-type: none"> contrôle des températures à cœur à la livraison, c.-à-d. - 18°C en cas de produits surgelés et 4°C en cas de produits frais viande fraîche $\leq 4^{\circ}\text{C}$ (tolérance $\pm 2^{\circ}\text{C}$) viande hâchée et plats à base de viande hâchée $< 2^{\circ}\text{C}$ abats et produits d'abats $< 3^{\circ}\text{C}$ volaille et produits à base de viande de volaille $< 3^{\circ}\text{C}$ respect de la durée de transport 	
Non-respect des dates limites de consommation	<ul style="list-style-type: none"> contrôle des dates limites de consommation à la réception 	
Séparation insuffisante entre les différents groupes de produits	<ul style="list-style-type: none"> contrôle des conditions de transport, donc séparation entre la viande et les légumes, séparation entre matières premières et produits alimentaires pré-traités, séparation entre des produits emballés et des produits non-emballés (la séparation peut se faire sous forme d'un transport des produits dans des récipients fermés ou par la division en différents compartiments à l'intérieur du véhicule) 	
L'hygiène personnelle du conducteur	<ul style="list-style-type: none"> veiller à la propreté de la tenue de protection et à l'hygiène personnelle du conducteur 	

- En cas de doutes relatifs à l'état hygiénique irréprochable des produits, en refuser la réception.
- Afin d'éviter des contaminations non nécessaires, l'accès à l'entreprise ne devrait être autorisé qu'au personnel de l'entreprise-même (et pas dès lors au conducteur)

Documentation:

- ☞ Conservation des certificats de livraison
- ☞ Contrôle des produits à la réception
- ☞ Documentation relative à la température de livraison

Stockage en réserve sèche

OP 2

Dans la réserve sèche sont conservés les produits susceptibles d'être stockés à température ambiante sans qu'il y ait la moindre influence sur leur qualité. Les unités de stockage devraient être séparées des unités de production.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Etat du sol (souillures, eaux usées, carrelage abîmé, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • conserver les produits dans des emballages propres, fermés • ne pas introduire des emballages non propres dans l'unité de stockage; transvaser les produits le cas échéant dans des récipients propres • ne pas stocker les produits à même le sol • nettoyage, et si nécessaire désinfection régulière des sols • contrôle régulier de la propreté et de l'entretien des sols 	 
Entretien insuffisant des murs et plafonds (exfoliation des crépis, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle régulier de l'état des murs et plafonds • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière des murs et plafonds • ne pas stocker les produits contre les murs, de préférence 	
Les nuisibles et leurs excréments	<ul style="list-style-type: none"> • effectuer régulièrement des mesures de lutte contre les nuisibles • contrôles visuels réguliers visant la présence de nuisibles et de leurs excréments 	
Séparation insuffisante entre les groupes de produits	<ul style="list-style-type: none"> • assurer la séparation entre les matières premières et les produits finis lors du stockage • stocker séparément les produits d'origine animale et les produits d'origine végétale • stocker les produits sensibles dans un endroit protégé, c.-à-d. dans des récipients fermés ou les recouvrir de films alimentaires • stocker les produits sensibles en haut et les produits moins sensibles en bas 	
Non-respect des dates limites de consommation	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle régulier des dates limites de consommation • organisation du stock suivant le principe FIFO (c.-à-d. first in, first out) 	
Produits endommagés et non comestibles	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle régulier des produits, élimination immédiate des produits inutilisables 	
Variations éventuelles de température	<ul style="list-style-type: none"> • contrôles au hasard des températures; éviter toute variation de température supérieure à 10°C • éviter des quantités de stock trop importantes en cas de températures élevées (notamment en été) • en cas de dépassement des 40°C, veiller à utiliser les produits dans les plus brefs délais 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan de lutte contre les nuisibles
- ☞ Plan d'entretien

Unités de réfrigération / de surgélation

OP 2a

Il est conseillé de séparer les différents groupes de produits lors de leur conservation.

Il convient de distinguer:

- les matières premières et les produits semi-finis / finis
- la volaille, le gibier et autres types de viande
- les produits d'origine végétale et d'origine animale

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Entretien de l'unité	<ul style="list-style-type: none"> • voir OP 2 - Réserve sèche 	
Séparation insuffisante des différents groupes de produits (les légumes sont souvent entachés de particules de terre qui peuvent être véhiculées vers d'autres produits; des matières premières non nettoyées peuvent contaminer des produits finis)	<ul style="list-style-type: none"> • Séparation des différents groupes de produits, p.ex. par la conservation en des récipients distincts, dans des zones distinctes de l'unité, spécialement prévues à cet effet; de préférence, prévoir des enceintes distinctes de réfrigération et de surgélation pour les différents groupes de produits 	
Emballages souillés	<ul style="list-style-type: none"> • veiller, si possible, à ne pas introduire des emballages dans les unités de stockage; de préférence, transvaser les produits dans des récipients propres à la réception-même en y indiquant les dates relevantes (date limite de consommation, date de livraison) 	
Manipulation par le personnel	<ul style="list-style-type: none"> • voir MT - Hygiène du personnel 	
Mise en contact avec des surfaces intérieures contaminées de l'unité de stockage	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière des unités de réfrigération / surgélation 	
Condenseurs souillés	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle et nettoyage réguliers, et si nécessaire, désinfection des condenseurs 	
Non-respect des températures dû à: <ul style="list-style-type: none"> ◇ un ajustement inadéquat du thermostat ◇ un dégivrage insuffisant des enceintes de surgélation ◇ un mauvais état des installations ◇ des ouvertures fréquentes et prolongées 	<ul style="list-style-type: none"> • max. 4°C pour les unités de réfrigération, min. -18°C pour les unités de surgélation • contrôle des températures • dégivrage régulier des enceintes • entretien régulier des enceintes de réfrigération / surgélation • éviter des ouvertures prolongées des enceintes (lors de la mise en stockage, du nettoyage, etc.) 	 
La surcharge des unités de réfrigération/ surgélation peut également entraîner des variations de température	<ul style="list-style-type: none"> • adapter les capacités de réfrigération / surgélation à la production 	
Dépassement des dates limites de consommation	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle régulier des dates limites de consommation • en cas de stockage de produits fabriqués au sein de l'entreprise-même, veiller à y indiquer les dates de fabrication et de conservation des matières premières utilisées à leur fabrication 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène ☞ Plan d'entretien des installations ☞ Contrôle des températures

Cuisson des aliments / mise à l'étalage de plats préparés, chauds et froids

OP 3

La cuisson des produits est susceptible d'éliminer des germes. Le degré de leur élimination est toutefois fonction de la température et de la durée de cuisson, de même que de la nature du produit et du mode de cuisson.

En cas de non-respect de ces conditions, il subsiste un risque élevé de contamination.

Afin d'éviter des températures incorrectes, il s'impose de soumettre les installations concernées à des contrôles réguliers.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Après cuisson, il y a possibilité de recontamination des plats (par des courants d'air, des insectes, le personnel, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à la séparation entre les zones propres et les zones contaminées; éviter de mettre les plats préparés à nouveau en contact avec des matières premières • éviter tout mouvement d'air non contrôlé • procéder à des mesures de lutte contre les nuisibles 	 
Une cuisson insuffisante n'entraîne qu'une élimination insuffisante des germes	<ul style="list-style-type: none"> • assurer une température à coeur de 80°C au minimum pendant 1 minute et 30 secondes, en veillant au bon fonctionnement et à la bonne position du thermostat, ainsi qu'à un procédé de cuisson qui convienne au produit concerné • respecter scrupuleusement les températures et les durées de cuisson • veiller à un entretien régulier du matériel de cuisson 	  
Un matériel de cuisson et de stockage ne correspondant pas aux critères d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière du matériel 	
Lors de la conservation à des températures variant entre 10°C et 65°C, les germes sont susceptibles de se multiplier	<ul style="list-style-type: none"> • les plats chauds prêts à la consommation sont à garder au chaud à une température minimale de 70°C, pendant au maximum 3 heures; laisser de préférence refroidir les plats et les réchauffer à une température minimale de 70°C juste avant leur consommation • conserver les plats prêts à la consommation à une température maximale de 4°C • les produits à base de viande hachée ne doivent dépasser la température de max. 4°C au moment de leur sortie 	 
Personnel	<ul style="list-style-type: none"> • respecter les critères de l'hygiène du personnel (voir MT - Hygiène du personnel) 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan de lutte contre les nuisibles
- ☞ Contrôle des températures

Refroidissement rapide / décongélation

OP 4

Un refroidissement rapide de produits sensibles peut limiter la prolifération de germes dans la zone critique comprise entre 10°C et 65°C

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<p>Les produits peuvent se réinfecter après cuisson:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Transvasement dans des récipients insuffisamment nettoyés et désinfectés ◇ Traitement avec des mains et ustensiles contaminés ◇ A l'air chargé de poussières 	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection correcte des machines et ustensiles • veiller à l'hygiène du personnel (voir MT - Hygiène du personnel) • protection des produits en les recouvrant ou en les stockant dans des récipients fermés 	
<p>Au cas où la cuisson n'aurait pas tué tous les germes ou qu'il y aurait eu une recontamination de germes, leur prolifération se voit soutenue par un refroidissement trop lent</p>	<ul style="list-style-type: none"> • refroidissement rapide, atteignant donc une température à coeur de 10°C en 2 heures, par: <ul style="list-style-type: none"> • une congélation rapide • l'étalage sur une surface vaste, bien froide • transvasement dans des récipients à fond double avec fluide de réfrigération • autres méthodes induisant un refroidissement rapide • après refroidissement, travailler au frais ou conserver au froid (<4°C) 	  

Lors de la décongélation tenir compte du fait que les produits doivent passer rapidement au-delà de la zone comprise entre 10°C et 65°C, qui est propice à la prolifération de germes.

Ne jamais recongeler des aliments décongelés.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Décongélation à température ambiante	<ul style="list-style-type: none"> • éviter une décongélation à température ambiante • certains produits surgelés peuvent être utilisés sans décongélation antérieure • décongélation rapide dans les fours à micro-ondes; veiller à une cuisson régulière (contrôle des températures à coeur) • décongélation lente à n'effectuer que dans des enceintes de réfrigération à des températures inférieures à 4°C 	
L'eau de décongélation favorise le développement des germes présents	<ul style="list-style-type: none"> • évacuer rapidement les eaux de décongélation 	
Supports de décongélation	<ul style="list-style-type: none"> • après évacuation des eaux de décongélation, effectuer un nettoyage et, en cas de produits sensibles, une désinfection scrupuleuse des supports de décongélation 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Congélation rapide

OP 5

La congélation rapide vise une réfrigération instantanée vers des températures très basses, permettant de surgeler des produits sensibles et de les rendre conservables jusqu'au moment de leur utilisation définitive. Le procédé de la congélation rapide stabilise, certes, les denrées alimentaires, mais elle ne tue pas les germes.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Produits intermédiaires surgelés, éventuellement contaminés, susceptibles de contaminer d'autres produits préparés ultérieurement ◇ Produits surgelés éventuellement contaminés ◇ Les produits surgelés sont susceptibles d'être contaminés par les surfaces des installations de réfrigération (comme notamment des surfaces insuffisamment nettoyées, des couches de givre contaminées, etc.), de même que par d'autres produits non emballés 	<ul style="list-style-type: none"> • ne soumettre au procédé de la congélation rapide que des produits intermédiaires stabilisés du point de vue microbiologique (p.ex. par une cuisson à effet pasteurisant) • procéder à la congélation rapide immédiatement après la préparation ou la cuisson des produits concernés • ne soumettre au procédé de la congélation rapide que des produits pour lesquels la température et la durée de préparation ont été respectées • protéger les produits surgelés par un conditionnement adéquat ou une conservation dans des récipients fermés • nettoyer, et si nécessaire, désinfecter et dégivrer régulièrement les installations 	 
<p>La surgélation lente provoque la formation d'importants cristaux de glace, qui détruisent les membranes cellulaires; lors de la décongélation il y a écoulement de jus de viande qui favorise une multiplication rapide des germes éventuellement présents</p>	<ul style="list-style-type: none"> • surgeler le plus rapidement possible les produits sensibles 	
<p>Du matériel de congélation rapide / de conservation peut interrompre la chaîne du froid par des variations de températures incontrôlées</p>	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle régulier des températures et des appareils de mesurage de la température • entretien régulier des appareils • assurer que les installations disposent de capacités suffisantes 	 
<p>Les emballages</p>	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à ce que les emballages soient propres et intacts 	
<p>Des produits conservés trop longtemps peuvent subir des effets négatifs du point de vue de la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • organiser le stockage suivant le principe FIFO (first in, first out) 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan d'entretien des appareils
- ☞ Contrôle des températures

Préparation de produits critiques

OP 6

Sont désignés comme critiques les produits qui ne subissent aucun traitement qui réduise ou élimine les germes ou substances toxiques. Ainsi, presque tous les produits intervenant dans la fabrication de produits de viande tombent sous la catégorie des produits sensibles. Pareils produits ne devraient être préparés qu'à condition que tous les risques soient maîtrisés.

Toute personne ne répondant pas à toutes les conditions hygiéniques requises à la préparation de tels produits, ne sera pas autorisée à effectuer ce genre de travail.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les produits peuvent être contaminés par tout contact direct ou indirect avec des objets, produits, insectes, mains, etc.		
◇ Les mains	<ul style="list-style-type: none"> • se laver et désinfecter les mains régulièrement • réduire au minimum le contact direct des mains avec les produits (porter éventuellement des gants à usage unique) • porter des pansements et gants étanches en cas de blessures ou de brûlures 	
◇ La bouche ◇ Le nez ◇ Les oreilles ◇ Le cou ◇ La peau	<ul style="list-style-type: none"> • ne jamais tousser ou éternuer sur des produits, ne pas se gratter, etc. • porter un protège-bouche en cas d'infection des voies respiratoires • signaler toute affection grave de l'estomac, de l'intestin, de la peau 	
◇ Les cheveux	<ul style="list-style-type: none"> • porter un couvre-tête lors de la production, qui recouvre toute la chevelure • les barbes longues, en particulier, sont à recouvrir également 	
◇ Les appareils utilisés à la préparation	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière 	
◇ Les surfaces de travail	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière 	
◇ L'air ambiant / la poussière	<ul style="list-style-type: none"> • éviter tout mouvement d'air incontrôlé • ne pas manipuler des produits sensibles dans des zones poussiéreuses 	
◇ Les insectes / les rongeurs	<ul style="list-style-type: none"> • effectuer des mesures régulières de lutte contre les nuisibles • prendre les mesures nécessaires contre l'accès de nuisibles (p.ex équiper les fenêtres des locaux de production de moustiquaires, etc.) 	
◇ Les produits intermédiaires	<ul style="list-style-type: none"> • stockage correct des produits intermédiaires (voir OP - Stockage) 	
◇ Les matières premières	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle des matières premières à la réception; stockage correct des matières premières (voir OP 1/2) 	

Préparation de produits critiques

OP 6a

La température ambiante, le temps de préparation et d'exposition ont un impact sur la prolifération de germes.

Le non-respect d'un des facteurs énoncés peut dans une certaine mesure être compensé par une prise en compte correcte de l'autre facteur. En cas de températures élevées, il est conseillé de travailler les produits le plus rapidement possible; en cas de temps de préparation prolongé, la température doit rester basse.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
◇ Température ambiante	<ul style="list-style-type: none"> • assurer que la préparation des produits sensibles ait lieu dans les zones les plus fraîches de la production 	
◇ Temps de préparation ◇ Temps d'exposition	<ul style="list-style-type: none"> • ne sortir du stock que la quantité de produits susceptibles d'être utilisée rapidement • après préparation, veiller à ce que les produits soient aussitôt transférés dans les unités de vente ou de stockage réfrigérées 	 

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan de lutte contre les nuisibles
- ☞ Certificats médicaux du personnel
- ☞ Contrôle des températures
- ☞ Formulaires relatifs à la formation du personnel

Evacuation des déchets

OP 7

Assurer à tout moment une séparation entre les zones propres / opérations de travail propres (p.ex. la production) et les zones contaminées / opérations de travail contaminées (p.ex. élimination des déchets)

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Prolifération des germes présents dans les poubelles	<ul style="list-style-type: none"> • évacuation rapide/régulière des déchets des plans de travail dans les poubelles, puis dans les conteneurs 	
Les poubelles - mêmes sont contaminées de germes (couvercles, poignées)	<ul style="list-style-type: none"> • éviter dans la mesure du possible de toucher des mains les poubelles lors de la manipulation de denrées alimentaires • utiliser, si possible, des poubelles à commande non-manuelle • utiliser des sachets en plastique jetables • se nettoyer et désinfecter systématiquement les mains après avoir touché à des déchets et aux poubelles • utiliser des poubelles fermées • nettoyer et désinfecter régulièrement les poubelles 	  
Les courants d'air sont susceptibles de propager des germes	<ul style="list-style-type: none"> • éviter absolument tout courant d'air dans l'environnement immédiat des poubelles 	
Les déchets organiques présentent des conditions optimales au développement de germes	<ul style="list-style-type: none"> • vider régulièrement les poubelles utilisées dans la production, notamment en cas de températures ambiantes élevées • tenir les poubelles à distance de toute source de chaleur • garder les déchets dans un endroit frais 	

Documentation:

☞ Plan d'hygiène

☞ Plan de prévention et de gestion des déchets

Vente des produits et gestion des produits non vendus

OP 8

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Une contamination peut avoir lieu à toutes les étapes intermédiaires que les produits parcourent jusqu'à la vente:		
des locaux de production jusqu'aux points de vente, par: <ul style="list-style-type: none"> ◇ le croisement de zones contaminées (cour intérieure, ouverture sur une rue, etc.) ◇ croisement avec des produits contaminés (p.ex. les déchets) ◇ contact avec des récipients / mains contaminés ◇ mauvaise hygiène du personnel 	<ul style="list-style-type: none"> • transport rapide des produits finis en assurant qu'ils soient systématiquement protégés (recouverts) en cas de risque élevé de contamination (produits sensibles) • veiller surtout à protéger (récipients, recouvrement) les produits en cas de croisement de zones / matériel contaminés • une hygiène scrupuleuse des mains • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière des récipients • voir MT - Hygiène du personnel 	  
lors de la mise à l'étalage des produits: <ul style="list-style-type: none"> ◇ par des plans de vente non propres ◇ lors de la vente-même 	<ul style="list-style-type: none"> • assurer que les surfaces de vente (vitrines, étalages) soient nettoyées, et si nécessaire, désinfectées avant la mise à l'étalage, notamment en cas de produits sensibles • n'utiliser à la manipulation des produits que du matériel régulièrement nettoyé, et si nécessaire, désinfecté • veiller à une hygiène scrupuleuse du personnel et notamment des mains 	 
le comportement du personnel et des clients	<ul style="list-style-type: none"> • ne jamais tousser ou éternuer sur les produits • veiller à une protection permanente des produits (p.ex. en les recouvrant, etc.) 	
par les étiquettes de prix ou autres articles de décoration entrant en contact avec les produits	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyer, et si nécessaire désinfecter régulièrement les étiquettes de prix ou autres articles de décoration entrant en contact direct avec les produits • utiliser des étiquettes qui ne se sont pas en contact direct avec les produits 	
par le contact avec les produits de nettoyage / désinfection	<ul style="list-style-type: none"> • n'effectuer le nettoyage / la désinfection des surfaces de vente (vitrines, étalages) qu'après avoir enlevé au préalable les produits 	
par une séparation insuffisante des différentes catégories de produits	<ul style="list-style-type: none"> • diviser les surfaces de vente (vitrines, étalages) en zones, suivant les besoins 	
par des évaporateurs souillés	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière 	
une conservation prolongée des produits peut également entraîner un développement des germes	<ul style="list-style-type: none"> • lors de la vente, veiller à respecter les dates de production et les dates limites de consommation des ingrédients respectifs 	

Vente des produits et gestion des produits non vendus

OP 8a

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
En cas de rupture de la chaîne du froid		
<p>◇ après préparation</p> <p>◇ au cas où les températures de conservation ne seraient pas respectées lors de l'exposition à la vente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • réfrigérer les produits immédiatement après la préparation, en particulier lorsqu'ils ont été préparés à des températures élevées • bien réfrigérer les étalages et vitrines de vente, afin d'atteindre les températures adéquates avant l'exposition des produits (+4°C) (4-6°C pour les produits destinés à la consommation immédiate) • assurer une organisation des vitrines et étalages de vente qui permette de placer les produits sensibles dans les zones les plus réfrigérées • adapter la quantité de produits exposés au volume effectif de vente • organiser la vente et le nouvel approvisionnement suivant le principe FIFO (first in, first out) • contrôle régulier des températures (en particulier dans les zones destinées aux produits plus sensibles et en cas de soleil) • veiller à la durée d'exposition des produits dans les vitrines et étalages de vente • après fermeture du point de vente, assurer que les produits non vendus soient conservés en enceinte réfrigérée (4°C), s'ils sont destinés à être remis à l'étalage le lendemain 	  

Il convient de distinguer:

- les produits non-réutilisables: veiller à les éliminer dans l'immédiat, afin d'éviter une remise en vente ultérieure
- les produits revendus incorporés dans d'autres préparations peuvent avoir subi entretemps une contamination et sont susceptibles de contaminer ces préparations lors de la réutilisation

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures
- ☞ Plan d'entretien

Livraison et transport de produits finis

OP 9

Les présentes indications concernent, d'une part, le transport de produits vers les points de vente et, d'autre part, le transport de livraison directe à domicile.

Il convient de distinguer:

- les produits sensibles, qui requièrent le strict respect de ces indications lors de la livraison et du transport
- les produits qui peuvent subir un transport à température ambiante en raison de leur degré de conservation

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Le véhicule de transport	<ul style="list-style-type: none"> • n'utiliser que des véhicules propres, impeccables du point de vue hygiénique et se trouvant en bon état • assurer le transport des produits dans des récipients fermés 	
Au cas où le chauffeur entrerait en contact avec les produits, il est susceptible de les contaminer	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à une tenue de travail propre, ainsi qu'à l'hygiène du chauffeur (voir MT - Hygiène du personnel) 	
Développement des germes lors du transport, en raison d'une interruption de la chaîne du froid	<ul style="list-style-type: none"> • utiliser des moyens de conservation correspondant à la durée du transport et à la température ambiante (les produits à réfrigérer doivent être transportés à des températures inférieures à 4°C et les produits surgelés à une température maximale de -18°C) • viande fraîche ≤ 4°C (tolérance ± 2°C) • viande hâchée et plats à base de viande hâchée < 2°C • abats et produits d'abats < 3°C • volaille et produits à base de viande de volaille < 3°C • utiliser des véhicules de transport réfrigérés • réduire au minimum la durée de transport (c.-à-d. une durée d'environ 30 minutes) • en cas de durée de transport prolongée ou de mauvaises conditions de transport: utiliser un véhicule frigorifique/de surgélation et/ou des récipients frigorifiques/de surgélation 	

Au cas où les produits livrés ne seraient utilisés que quelques heures plus tard (p.ex. lors d'un buffet), il peut y avoir développement de germes. Il convient dès lors d'informer les clients de la manipulation correcte des produits.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Nettoyage et désinfection

OP 10

Le nettoyage et la désinfection entraînent une réduction des germes.

1. Aspects communs

Le nettoyage et la désinfection requièrent

- du matériel adéquat (brosse, lavette, ...)
- des produits dont l'application est autorisée dans le domaine alimentaire et qui correspondent en outre aux types de souillures (tartre, graisses), ainsi qu'aux surfaces à nettoyer (mains, matériaux divers)
- une méthode appropriée et un strict respect des indications d'utilisation du produit.

Après les opérations de nettoyage et de désinfection, il importe de rincer abondamment les surfaces et objets nettoyés / désinfectés, afin d'éliminer tout reste de produit de nettoyage / désinfection (toxique).

2. Différences

Le nettoyage et la désinfection sont des opérations complémentaires.

	Nettoyage	Désinfection
Objectif	<ul style="list-style-type: none"> • élimination de la souillure visible (en cas de nettoyage correct, certains produits permettent même d'éliminer 80% des micro-organismes) 	<ul style="list-style-type: none"> • élimination des micro-organismes, présents bien que non visibles
Mesure	<ul style="list-style-type: none"> • peut s'effectuer sans désinfection ultérieure 	<ul style="list-style-type: none"> • ne peut s'effectuer qu'à la suite d'un nettoyage antérieur correct, étant donné que toute saleté entrave l'effet de désinfection du produit
Absolument indispensable	<ul style="list-style-type: none"> • traitement mécanique (brossage, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • strict respect des temps de contact, des températures d'utilisation et du dosage exact du produit (conserver la description du produit)
Fréquence	<ul style="list-style-type: none"> • en fonction du degré de souillure 	<ul style="list-style-type: none"> • en fonction du risque de contamination des produits sensibles (par ordre décroissant: mains > ustensiles > plan de travail > sol ...)

Documentation

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Notices d'utilisation des produits

Nettoyage et désinfection: sols, murs, plafonds

OP 10a

Il est recommandé d'effectuer un pré lavage avant l'application des solutions de nettoyage / désinfection, afin d'éliminer les grosses saletés.

Sols, murs, plafonds

Les sols, murs et plafonds sont à nettoyer, et si nécessaire, à désinfecter régulièrement. La fréquence des opérations dépend du type de surfaces : carrelage, PVC, peinture, etc., ainsi que de la zone de travail en question.

	Produit	Dosage T°C	Fréquence	Protocole
Pré lavage			<ul style="list-style-type: none"> quotidiennement après achèvement des opérations de travail 	<ul style="list-style-type: none"> méthode: <ol style="list-style-type: none"> humidifier la surface brosser, frotter (recoins, niches) éliminer l'eau à la raclette ou à l'aspirateur à eau
Nettoyage et désinfection			<ul style="list-style-type: none"> quotidiennement après achèvement des opérations de travail 	<ul style="list-style-type: none"> méthode: <ol style="list-style-type: none"> répartir la solution de nettoyage / désinfection sur toute la surface brosser et laisser agir suivant les instructions rincer, si nécessaire, et éliminer l'eau au maximum à la raclette ou à l'aspirateur à eau

Rappel:

- Ne jamais stocker des denrées alimentaires à même le sol
- L'utilisation de produits à polir le bois est strictement interdite

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Notices d'utilisation des produits

Nettoyage et désinfection: les plans de travail

OP 10b

Toute denrée alimentaire doit être mise à l'écart. Tout reste d'aliment est une source de multiplication de germes qu'il s'agit dès lors d'éliminer le plus souvent possible. Afin d'assurer une efficacité optimale de la solution détergente, il importe de la changer régulièrement. Après achèvement des opérations de travail, il est conseillé de prévoir une désinfection des plans, afin de tuer les microbes. A cet effet, il est indispensable de respecter scrupuleusement le temps d'action du produit. Etant donné que les produits de nettoyage / désinfection peuvent contaminer les denrées alimentaires, il faut absolument effectuer un rinçage à l'eau claire par la suite.

Les solutions de nettoyage / désinfection ne doivent en aucun cas entrer en contact avec les denrées alimentaires. Après achèvement de l'opération, plonger les lavettes dans une solution désinfectante, après un rinçage intensif, ou les laver au lave-linge à 90°C. Bien laisser sécher.

	Produit	Dosage T°C	Fréquence	Protocole
Nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • solution détergente 		<ul style="list-style-type: none"> • le matin, avant d'entamer les opérations de travail, afin d'éliminer toute poussière éventuelle • entre deux opérations de travail pour éliminer les restes et graisses 	<ul style="list-style-type: none"> • méthode: <ol style="list-style-type: none"> a. garder à portée de main un seau contenant une solution de nettoyage renouvelable et une lavette propre b. frotter vigoureusement à la lavette c. rincer à l'eau claire d. éventuellement sécher à l'aide d'un papier jetable
Désinfection	<ul style="list-style-type: none"> • désinfectant ou produit de désinfection/nettoyage 		<ul style="list-style-type: none"> • entre deux opérations de travail, en particulier après des opérations contaminantes • avant traitement de produits sensibles • après achèvement des opérations de travail pour éliminer les germes 	<ul style="list-style-type: none"> • méthode: <ul style="list-style-type: none"> ◆ après nettoyage: <ol style="list-style-type: none"> 1. a. répartir la solution désinfectante sur la surface à désinfecter b. laisser agir conformément aux instructions c. rincer 2. pulvériser une solution alcoolique à 70% minimum et l'essuyer à l'aide d'un papier jetable

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Notices d'utilisation des produits

Nettoyage et désinfection: machines et ustensiles

OP 10c

Les instructions suivantes concernent les ustensiles (couteaux, cuillères, etc.), de même que les parties démontables des machines.

Toute présence de résidus organiques (restes alimentaires) entrave l'efficacité des produits de nettoyage / désinfection.

Il est dès lors conseillé:

- d'éliminer tout reste de denrées alimentaires avant toute opération de nettoyage
- de changer l'eau de lavage dès qu'elle est souillée (une eau contenant des résidus alimentaires à des températures comprises entre 40°C et 50°C, se transforme en quelques heures en milieu propice au développement de micro-organismes)
- le rajout d'eau fraîche n'apporte aucun effet
- veiller à toujours rincer à l'eau chaude courante

	Produit	Dosage T°C	Fréquence	Protocole
Prélavage			<ul style="list-style-type: none"> • de préférence immédiatement après utilisation, avant que les matières organiques ne commencent à sécher 	<ul style="list-style-type: none"> • éliminer les restes organiques <ul style="list-style-type: none"> ◆ tremper les ustensiles dans l'eau ou bien les rincer sous un jet d'eau ◆ veiller aux surfaces éclaboussées
Nettoyage et Désinfection			<ul style="list-style-type: none"> • après utilisation ou après achèvement des opérations de travail • après toute utilisation, nettoyer et désinfecter en profondeur les parties difficilement accessibles 	<ul style="list-style-type: none"> • diverses possibilités: <ol style="list-style-type: none"> 1.seau contenant la solution détergente / désinfectante <ol style="list-style-type: none"> a. laisser tremper les ustensiles conformément aux instructions b. rincer à l'eau très chaude c. laisser sécher par égouttement ou essuyer à l'aide d'un papier à usage unique 2.pulvériser une solution alcoolisée à 70% sur les ustensiles à désinfecter 3.dans le lave-vaisselle en respectant le dosage recommandé des produits

- Il est recommandé de suspendre le petit matériel (p.ex.au mur) après nettoyage
- L'entretien et le nettoyage / la désinfection des machines doivent suivre les instructions du fabricant
- Après utilisation, le matériel de nettoyage devra être nettoyé et si nécessaire désinfecté, étant donné qu'il représente un foyer idéal au développement de germes et qu'il est en outre susceptible de répandre de mauvaises odeurs.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ (Plan d'entretien du lave-vaisselle)

Mesures de lutte contre les rongeurs

OP 11

Les rongeurs sont susceptibles de transmettre par des micro-organismes (virus, bactéries, parasites, ...) des maladies dangereuses à la santé humaine. La transmission peut avoir lieu par un contact direct des animaux ou par les eaux usées. Les morsures de ces animaux s'avèrent également très dangereuses. Ils provoquent en plus d'importants dégâts au niveau des denrées alimentaires, d'une part, et au niveau des câbles électriques, d'autre part. Il est possible de prendre soi-même des mesures de lutte contre les rongeurs, mais il importe de savoir qu'il existe des entreprises spécialisées en ce domaine. En cas de prise individuelle de mesures contre les rongeurs, il est indispensable de respecter scrupuleusement les instructions du fabricant des produits. Il est important que toute denrée entrée en contact avec des rongeurs soit éliminée.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les rongeurs, de même que les parasites qu'ils véhiculent peuvent entrer en contact direct avec des denrées alimentaires et donc les contaminer; ces germes s'avèrent très dangereux pour la santé de l'homme, notamment en cas de produits ne subissant plus de cuisson par la suite	<ul style="list-style-type: none"> • protéger les ouvertures (fenêtres, ventilations, etc.) p.ex. par des grilles • vérifier les emballages à la réception-même et avant toute utilisation • en cas d'endommagement des emballages, transvaser le contenu, ou le cas échéant, l'éliminer 	 
Les urines et excréments des rongeurs sont susceptibles de souiller l'eau potable, ainsi que les denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à bien couvrir les produits finis et les matières premières (film alimentaire, récipients fermés, etc.) • faire effectuer régulièrement des mesures de dératisation préventives par des firmes spécialisées; en cas de détection d'excréments, procéder immédiatement aux mesures adéquates <ul style="list-style-type: none"> ◆ traiter en particulier de produits de lutte contre les rongeurs les réserves sèches ◆ il est indispensable d'effectuer ces opérations après protection, de préférence écartement, de toute denrée alimentaire 	

L'utilisation de produits spéciaux s'avère très délicate. Il s'agit en effet d'éviter tout contact avec des denrées alimentaires. Il convient donc de les conserver à l'abri des zones de production, dans un endroit fermé à clé, spécialement prévu à cet effet. Aussi faudra-t-il bien se laver les mains après manipulation de ces produits.

Documentation:

- ☞ Plan de lutte contre les nuisibles
- ☞ Plan d'hygiène

Mesures de désinsectisation

OP 11a

Les insectes volants (guêpes, moustiques, mouches, ...) et rampants (blattes, cafards, etc.) représentent une source permanente de contamination et notamment de recontaminations de produits finis.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Par un contact direct avec des matières premières, des produits intermédiaires ou finis	<ul style="list-style-type: none"> • protection systématique des denrées alimentaires (film alimentaire, récipients fermés) immédiatement après achèvement des préparations, et en cas d'attente avant continuation des préparations • protection des ouvertures (fenêtres, ventilations) p.ex. par des moustiquaires 	
Par un contact des insectes lorsque ces derniers proviennent de zones souillées (toilettes, poubelles, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • évacuer les déchets immédiatement dans les poubelles • nettoyer, et si nécessaire, désinfecter régulièrement les zones sanitaires, les poubelles, les plans de préparation • veiller à éviter tout contact avec les denrées alimentaires lors des opérations de désinsectisation 	

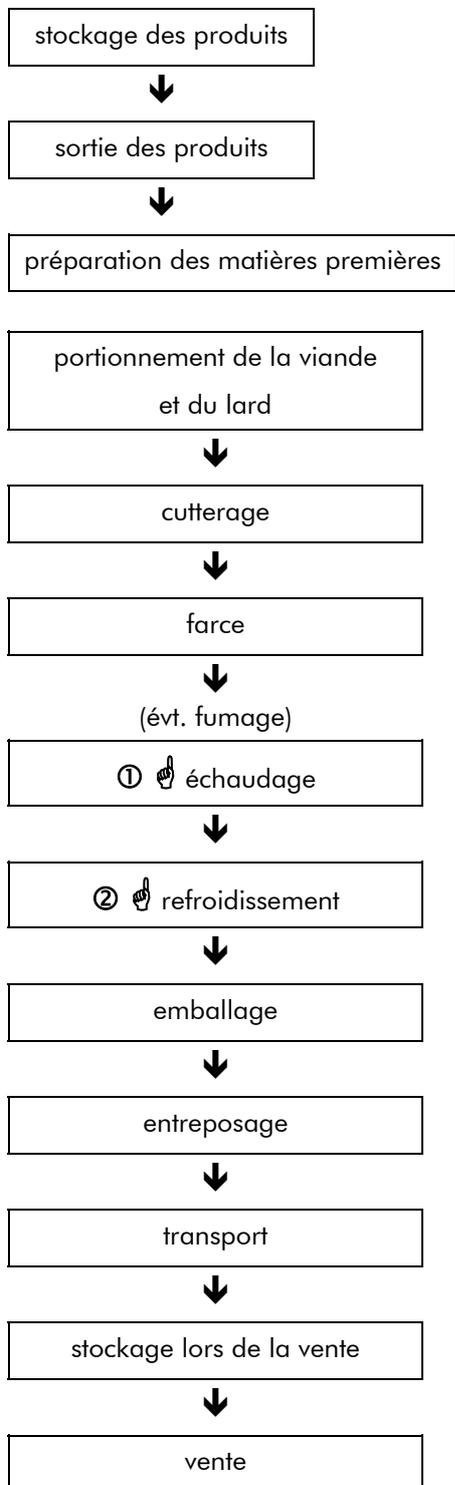
Documentation:

- ☞ Plan de lutte contre les nuisibles
- ☞ Plan d'hygiène

Fiches techniques BPF (Bonnes pratiques de fabrication)

Saucisse échaudée

viande	eau	additifs
lard	épices	boyaux à saucisse



- épices, additifs, eau / glace, sel nitrité
- boyaux à saucisse, clips

Saucisse échaudée

BPF 1

En principe, il est recommandé de ne sortir les matières premières que juste avant leur utilisation et de les travailler rapidement par la suite.

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Echaudage	<ul style="list-style-type: none"> • élimination insuffisante des germes éventuellement présents en cas de respect insuffisant des températures et / ou de la durée de l'échaudage 	<ul style="list-style-type: none"> • respecter scrupuleusement la température (68°C) et le temps d'échaudage • vérifier la température à coeur, nettoyer et désinfecter les thermomètres • entretien régulier du matériel 	 
CCP 2 ◇ Refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> • des germes subsistant éventuellement après l'échaudage peuvent se développer par un refroidissement trop lent (en cas de respect exact du temps et des températures d'échaudage, ce danger ne se présente pas) • recontamination possible par des ustensiles insuffisamment nettoyés et désinfectés ou une mauvaise hygiène du personnel 	<ul style="list-style-type: none"> • assurer un refroidissement rapide des produits, afin d'éviter un développement des germes • après échaudage, refroidir les produits dans une zone "propre" tout en veillant que le matériel soit nettoyé et désinfecté, et que l'hygiène du personnel soit respectée 	 
◇ Transport ◇ Stockage ◇ Vente	<ul style="list-style-type: none"> • multiplication possible des germes en cas d'interruption de la chaîne du froid pendant les différentes opérations et recontamination par contact avec des ustensiles insuffisamment nettoyés et si nécessaire désinfectés, par une mauvaise hygiène du personnel ou par le croisement de zones / produits contaminés 	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à ne pas interrompre la chaîne du froid; nettoyer, et si nécessaire désinfecter le matériel utilisé; respecter les mesures relatives à l'hygiène du personnel; assurer la séparation entre les zones et produits propres / contaminés 	 

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Saucisse cuite (saucisse de foie)

foie	tête de porc	sel nitrité	eau	boyaux
lard	épices	additifs	légumes	

stockage des produits



sortie des produits



préparation des matières premières

salaison des têtes de porc, ①  cuisson désossement	précuisson du lard	précutterage du foie	préparation des légumes (blanchiment ou étuvage)
--	-----------------------	-------------------------	---



- épices, eau, additifs, lard, foie, têtes de porc

cuttage / émulsion



farce



②  cuisson des saucissons



③  refroidissement



(évt. fumage)

emballage



entreposage



transport



vente

Saucisse cuite (saucisse de foie)**BPF 2**

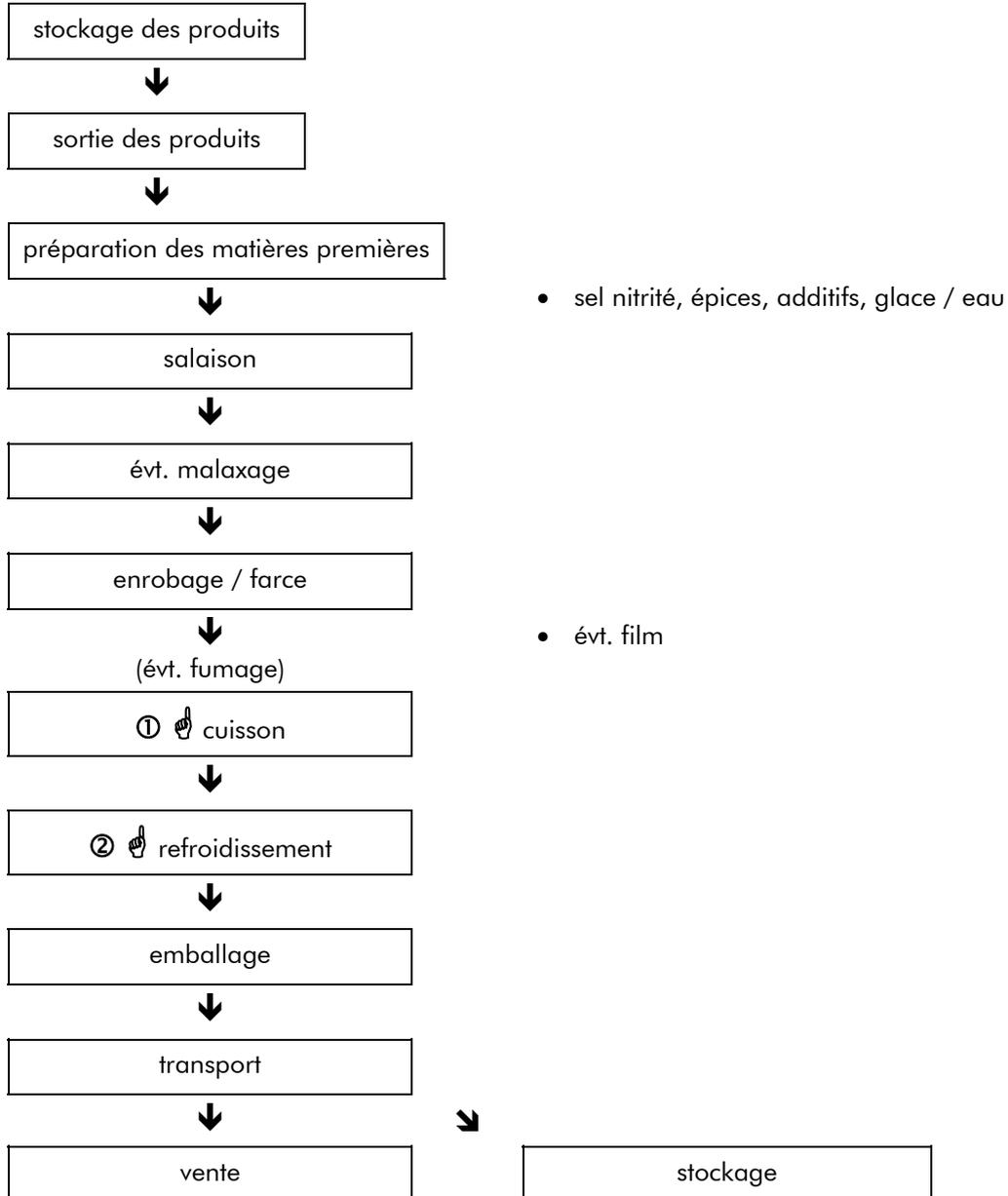
CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Désossement des têtes de porc	<ul style="list-style-type: none"> petits fragments d'os dus au désossement 	<ul style="list-style-type: none"> éliminer soigneusement les fragments d'os contrôle visuel visant la présence de fragments d'os; éliminer les fragments éventuellement trouvés 	
CCP 2 ◇ Cuisson de la saucisse	<ul style="list-style-type: none"> tous germes éventuellement présents ne sauront être tués par une cuisson insuffisante 	<ul style="list-style-type: none"> respecter scrupuleusement la durée et la température (75°C) de cuisson (température à coeur 75°C) vérifier la température à coeur, nettoyer et désinfecter les thermomètres entretien régulier du matériel utilisé à la cuisson 	
CCP 3 ◇ Refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> tous germes subsistant après cuisson sont susceptibles de se développer en raison d'un refroidissement trop lent (danger non existant en cas de respect exact de la durée et des températures de cuisson) recontamination possible par du matériel insuffisamment nettoyé et désinfecté ou par une mauvaise hygiène du personnel 	<ul style="list-style-type: none"> assurer un refroidissement le plus rapide possible, afin d'éviter un développement des germes après cuisson, refroidir les produits dans une zone " propre " tout en veillant que le matériel soit nettoyé et désinfecté, et que l'hygiène du personnel soit respectée 	
◇ Transport ◇ Stockage ◇ Vente	<ul style="list-style-type: none"> multiplication possible des germes en cas d'interruption de la chaîne du froid pendant les différentes opérations et recontamination par contact avec des ustensiles insuffisamment nettoyés et si nécessaire désinfectés, par une mauvaise hygiène du personnel ou par le croisement de zones / produits contaminés 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à ne pas interrompre la chaîne du froid; nettoyer, et si nécessaire désinfecter le matériel utilisé; respecter les mesures relatives à l'hygiène du personnel; assurer la séparation entre les zones et produits propres / contaminés 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Salaisons (cuites) p.ex jambon cuit

produits de viande	glace / eau	sel nitrité
		épices
		additifs



Salaisons (cuites) p.ex jambon cuit

BPF 3

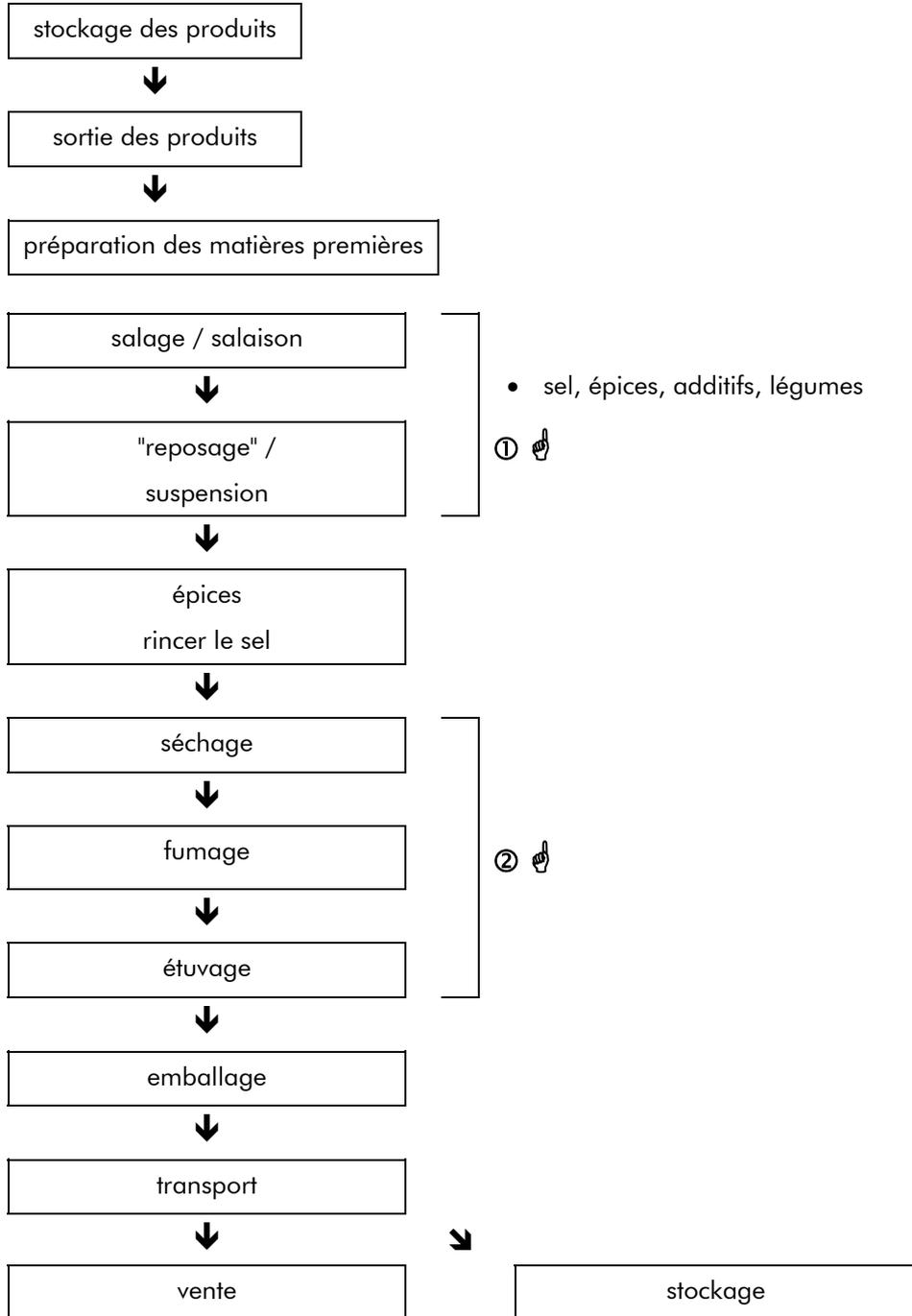
CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Cuisson des produits	<ul style="list-style-type: none"> tous germes éventuellement présents ne sauront être tués par une cuisson insuffisante 	<ul style="list-style-type: none"> respecter scrupuleusement la durée et la température (68°C) de cuisson vérifier la température à coeur, nettoyer et désinfecter les thermomètres entretien régulier du matériel utilisé à la cuisson 	
CCP 2 ◇ Refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> tous germes subsistant après cuisson sont susceptibles de se développer en raison d'un refroidissement trop lent (danger non existant en cas de respect exact de la durée et des températures de cuisson) recontamination possible par du matériel insuffisamment nettoyé et désinfecté ou par une mauvaise hygiène du personnel 	<ul style="list-style-type: none"> assurer un refroidissement le plus rapide possible, afin d'éviter un développement des germes après cuisson, refroidir les produits dans une zone " propre " tout en veillant que le matériel soit nettoyé et désinfecté, et que l'hygiène du personnel soit respectée 	
◇ Transport ◇ Stockage ◇ Vente	<ul style="list-style-type: none"> multiplication possible des germes en cas d'interruption de la chaîne du froid pendant les différentes opérations et recontamination par contact avec des ustensiles insuffisamment nettoyés et si nécessaire désinfectés, par une mauvaise hygiène du personnel ou par le croisement de zones / produits contaminés 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à ne pas interrompre la chaîne du froid; nettoyer, et si nécessaire désinfecter le matériel utilisé; respecter les mesures relatives à l'hygiène du personnel; assurer la séparation entre les zones et produits propres / contaminés 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Salaisons (crues) p.ex jambon cru

parties de viande	sel nitrité	épices	légumes
		additifs	



Salaisons (crues) p.ex jambon cru

BPF 4

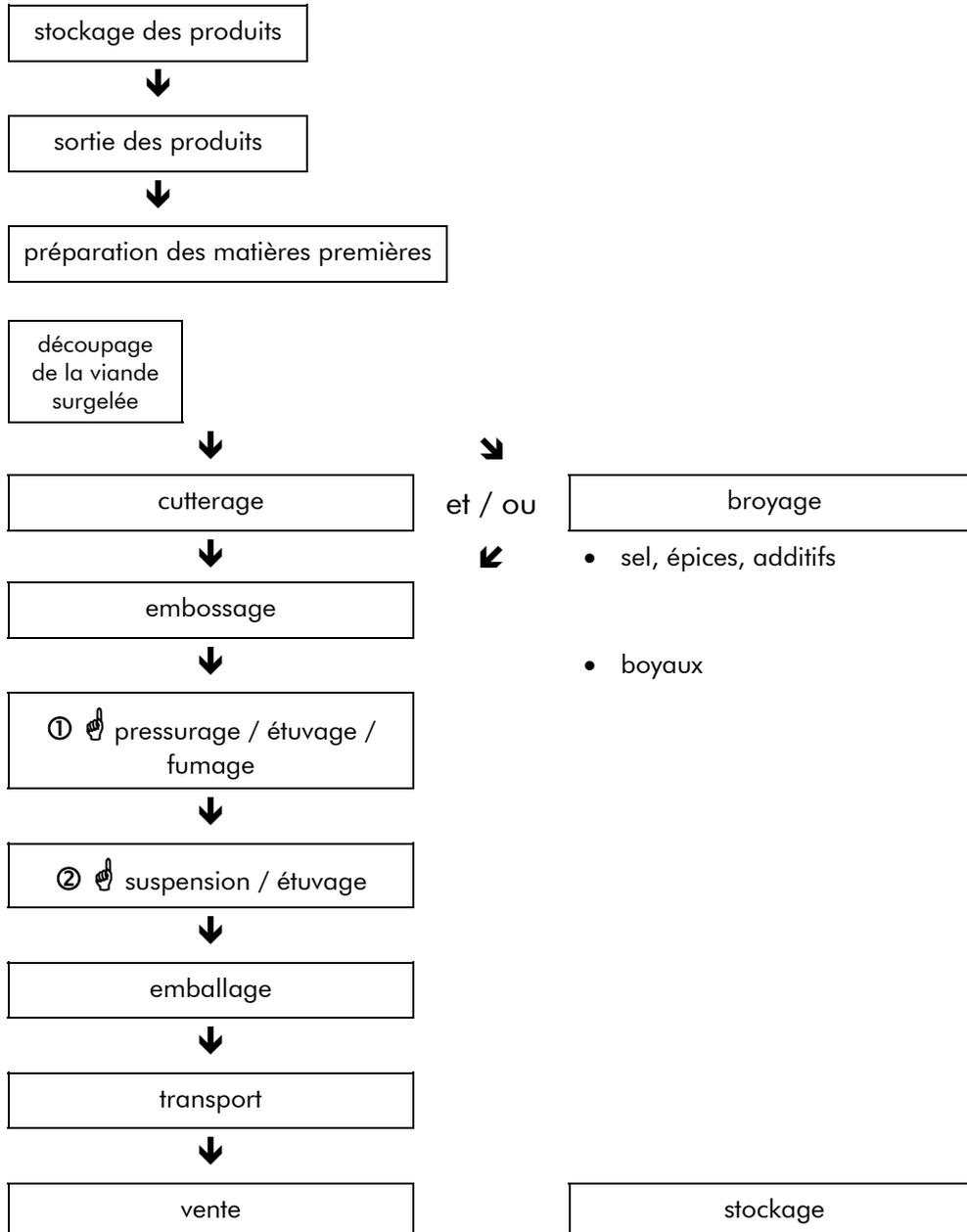
CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Salage ◇ Salaison ◇ "Reposage"/ suspension	<ul style="list-style-type: none"> la diminution de l'activité de l'eau et l'effet antimicrobien du sel de salaison, indispensables à la conservation, ne peuvent avoir lieu en cas de réfrigération, de salaison et d'un temps d'action insuffisants 	<ul style="list-style-type: none"> contrôle du rajout de sel et de la répartition du sel; le cas échéant, rajouter du sel et contrôler la température (max. 6-8°C) 	
CCP 2 ◇ Séchage ◇ Fumage ◇ Etuvage (une maîtrise des risques sous CCP1 permet de réduire ou de maîtriser les risques relatifs à la santé des consommateurs)	<ul style="list-style-type: none"> effet microbicide insuffisant des substances contenues dans la fumée (qui doivent se diffuser à l'intérieur) et séchage insuffisant des couches extérieures, en cas de contrôle insatisfaisant de l'humidité (obstruction des micropores et formation de couche grise) 	<ul style="list-style-type: none"> contrôle de l'humidité et de la température au cours de cette opération 	
◇ Transport ◇ Stockage ◇ Vente	<ul style="list-style-type: none"> multiplication possible des germes en cas d'interruption de la chaîne du froid pendant les différentes opérations et recontamination par contact avec des ustensiles insuffisamment nettoyés et si nécessaire désinfectés, par une mauvaise hygiène du personnel ou par le croisement de zones / produits contaminés 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à ne pas interrompre la chaîne du froid; nettoyer, et si nécessaire désinfecter le matériel utilisé; respecter les mesures relatives à l'hygiène du personnel; assurer la séparation entre les zones et produits propres / contaminés 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Saucisse crue

viande fraîche et / ou surgelée	sel nitré	épices	boyaux	lard	légumes
		additifs			



Saucisse crue**BPF 5**

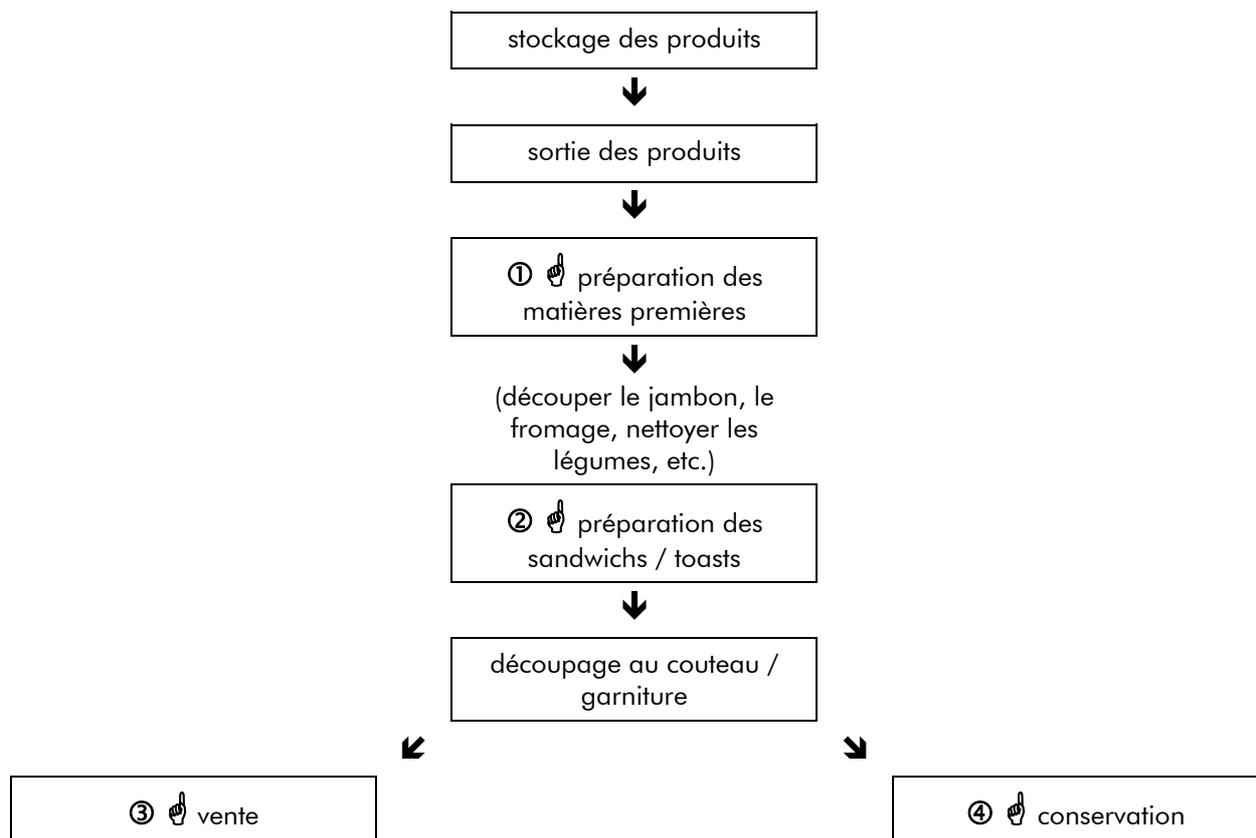
CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Pressurage ◇ Étuvage ◇ Fumage	<ul style="list-style-type: none"> conservation inadéquate en raison d'une réduction insuffisante du taux de pH, des températures et un degré d'humidité trop élevés 	<ul style="list-style-type: none"> le taux de pH devrait tomber en-dessous de 5,3 après 3 jours; contrôle de la température et de l'humidité de l'air 	
CCP 2 ◇ Suspension / étuvage (une maîtrise des risques sous CCP1 permet de réduire ou de maîtriser les risques d'hygiène)	<ul style="list-style-type: none"> séchage insuffisant des couches extérieures en cas de contrôle insuffisant de l'humidité (obstruction des micropores et formation de couche grise) 	<ul style="list-style-type: none"> contrôle de l'humidité et de la température au cours de ces procédés 	
◇ Transport ◇ Stockage ◇ Vente	<ul style="list-style-type: none"> multiplication possible des germes en cas d'interruption de la chaîne du froid pendant les différentes opérations et recontamination par contact avec des ustensiles insuffisamment nettoyés et si nécessaire désinfectés, par une mauvaise hygiène du personnel ou par le croisement de zones / produits contaminés 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à ne pas interrompre la chaîne du froid; nettoyer, et si nécessaire désinfecter le matériel utilisé; respecter les mesures relatives à l'hygiène du personnel; assurer la séparation entre les zones et produits propres / contaminés 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Sandwichs / toasts

pain	fromage	poisson / crustacés	moutarde
mayonnaise	jambon	viande hachée	laitue
beurre	oeufs cuits	salami	tomates



Sandwichs/ toasts

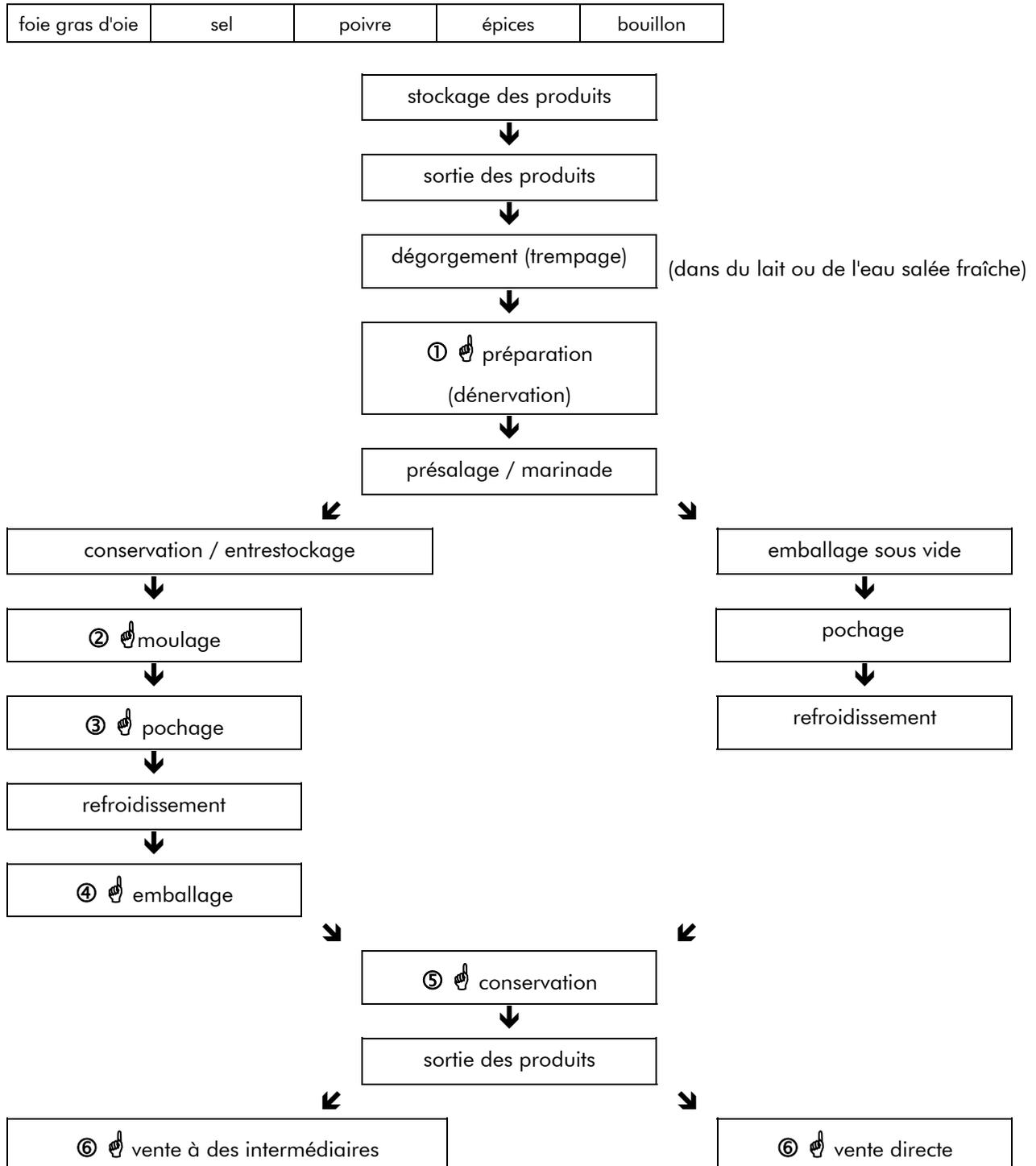
BPF 6

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◊ Matières premières	<ul style="list-style-type: none"> • non-respect des conditions de stockage • non-respect des dates limites de consommation • recontamination en cas de récipients ouverts • contamination en raison d'opérations de travail contaminées (nettoyage de légumes) 	<ul style="list-style-type: none"> • respecter les instructions des fiches techniques relatives au stockage (voir OP - Stockage) • contrôle des températures et du temps de stockage • transvaser le contenu de récipients entamés dans des récipients propres • couvrir les récipients • nettoyer les légumes dans un endroit séparé • garniture précoupée à utiliser le jour-même 	 
CCP 2 ◊ Garniture des sandwichs	<ul style="list-style-type: none"> • contamination par l'air ambiant contaminé (poussières, etc.) • mauvaise hygiène du personnel • plans/ustensiles de travail insuffisamment nettoyés et, si nécessaire, désinfectés 	<ul style="list-style-type: none"> • effectuer la préparation des sandwichs dans un endroit protégé (à l'écart des poubelles, des sources de chaleur et de fenêtres ouvertes), frais et propre • veiller à une stricte hygiène du personnel (voir MT - Hygiène du personnel) • nettoyer en profondeur, et si nécessaire désinfecter les plans de travail 	 
CCP 3 + 4 ◊ Vente et conservation	<ul style="list-style-type: none"> • contamination et développement des germes en cas de conservation inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> • en général: conservation à une température de 4°C • des sandwichs garnis de viande hâchée doivent être conservés à < 2°C et utilisés le jour-même • des sandwichs garnis de viande cuite, de poisson et / ou de mayonnaise doivent être conservés dans un endroit frais (4-6°C) et aucun produit non-vendu de cette catégorie ne devra être revendu le lendemain • les sandwichs garnis de fromage / de jambon cru / de saucisson peuvent être vendus à température ambiante (à condition qu'elle ne soit pas trop élevée) et à condition que la quantité de sandwichs exposés corresponde au volume de vente et qu'ils ne soient pas exposés en zone non réfrigérée pendant plus de 6 heures 	 

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Foie gras (pâté de foie gras d'oie / de canard)



Foie gras (pâté de foie gras d'oie / de canard)

BPF 7

La qualité des matières premières est de première importance. Elle dépend de la manipulation lors de l'élimination des entrailles, de la réfrigération et des conditions de transport. Le foie peut être livré réfrigéré dans de la glace ou emballé sous vide, ce qui permet d'autre part de cacher des défauts éventuels.

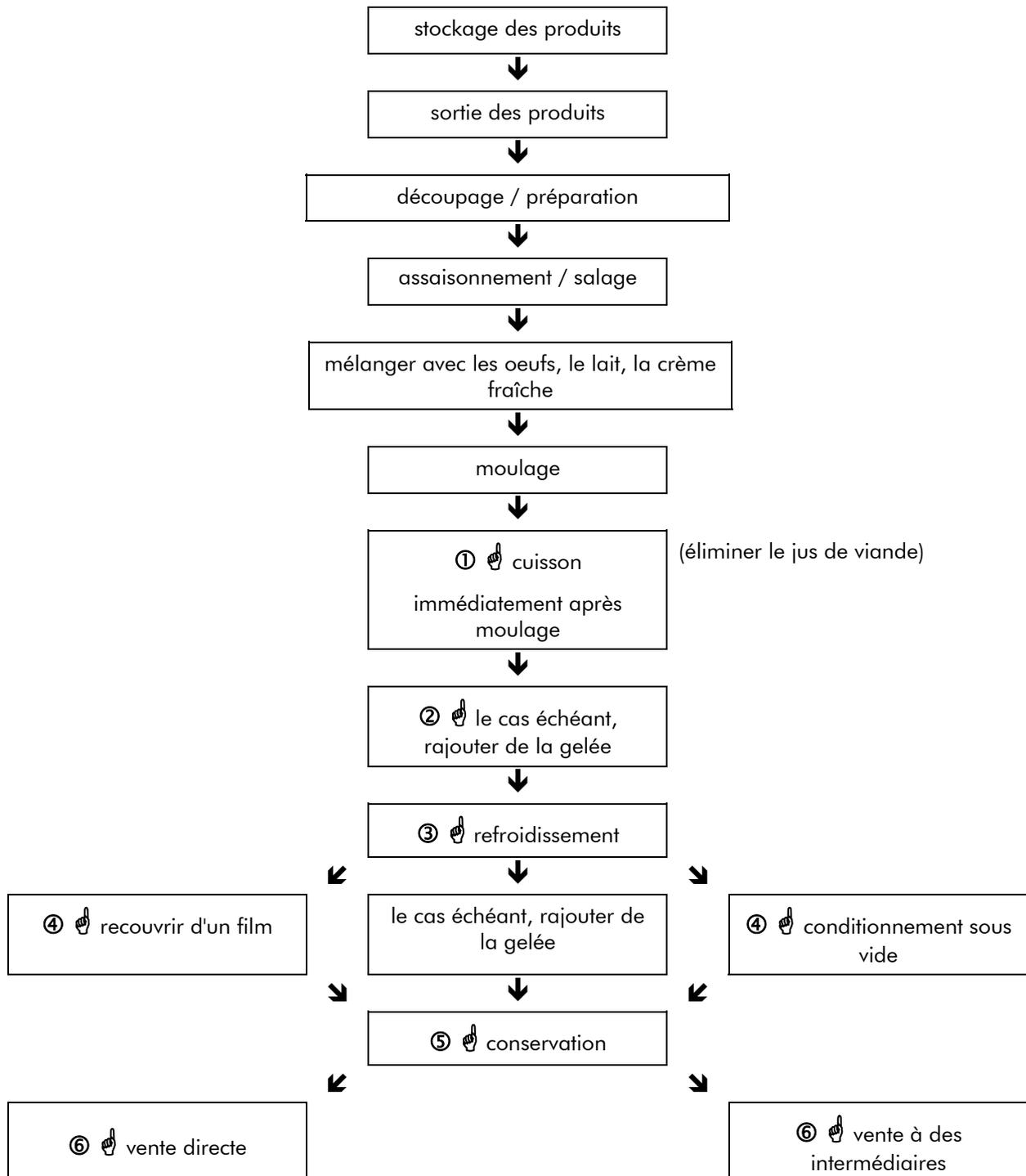
CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 / 2 ◇ Préparation, mise en forme	<ul style="list-style-type: none"> une contamination ayant lieu à ce stade ne peut être éliminée complètement par une cuisson ultérieure 	<ul style="list-style-type: none"> ne préparer le foie gras qu'à condition de maîtriser toutes les prescriptions d'hygiène <ul style="list-style-type: none"> une stricte hygiène du personnel (voir MT - Hygiène du personnel) des plans / ustensiles de travail nettoyés et désinfectés (voir MT - Nettoyage / désinfection) des locaux réfrigérés, protégés 	
CCP 3 ◇ Pochage	<ul style="list-style-type: none"> il existe différentes possibilités: <ul style="list-style-type: none"> à température à coeur basse: 55°C-58°C à température à coeur élevée: 65°C-72°C en cas de pareille cuisson, aucune pasteurisation intégrale n'aura lieu, les germes ne sont donc tués que partiellement 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à une stricte hygiène à tous les niveaux lors de la préparation n'effectuer une fabrication à température basse qu'à condition de maîtriser tous les risques et de disposer de matières premières de qualité impeccable; emballer sous vide les matières premières avant cuisson 	
CCP 4 ◇ Emballage	<ul style="list-style-type: none"> recontamination en cas de surfaces contaminées ou en cas d'hygiène insuffisante du personnel 	<ul style="list-style-type: none"> veiller au nettoyage scrupuleux et, si nécessaire, à la désinfection de toutes les surfaces respecter une stricte hygiène du personnel 	
CCP 5 ◇ Conservation	<ul style="list-style-type: none"> toute interruption de la chaîne du froid ou une durée de conservation prolongée mène à l'altération des produits 	<ul style="list-style-type: none"> conserver le foie gras à des températures maximales de 4°C une conservation de 6 semaines peut avoir lieu sous les conditions suivantes: <ul style="list-style-type: none"> préparation avec une température à coeur de 65-72°C conditionnement sous vide en cas de préparation à température basse (55°C) la durée de conservation est limitée à 3 semaines 	
CCP 6 ◇ Vente	<ul style="list-style-type: none"> interruption de la chaîne du froid durée de conservation prolongée 	<ul style="list-style-type: none"> ne transmettre aux revendeurs que du foie gras conservable respecter scrupuleusement la chaîne du froid marquer les produits de la température et de la durée de conservation 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Pâté, terrine

viande	sel	fécules	lait	oignons	légumes
lard	poivre	oeufs	crème fraîche	ail	pâte
	épices			persil	



Pâté, terrine**BPF 8**

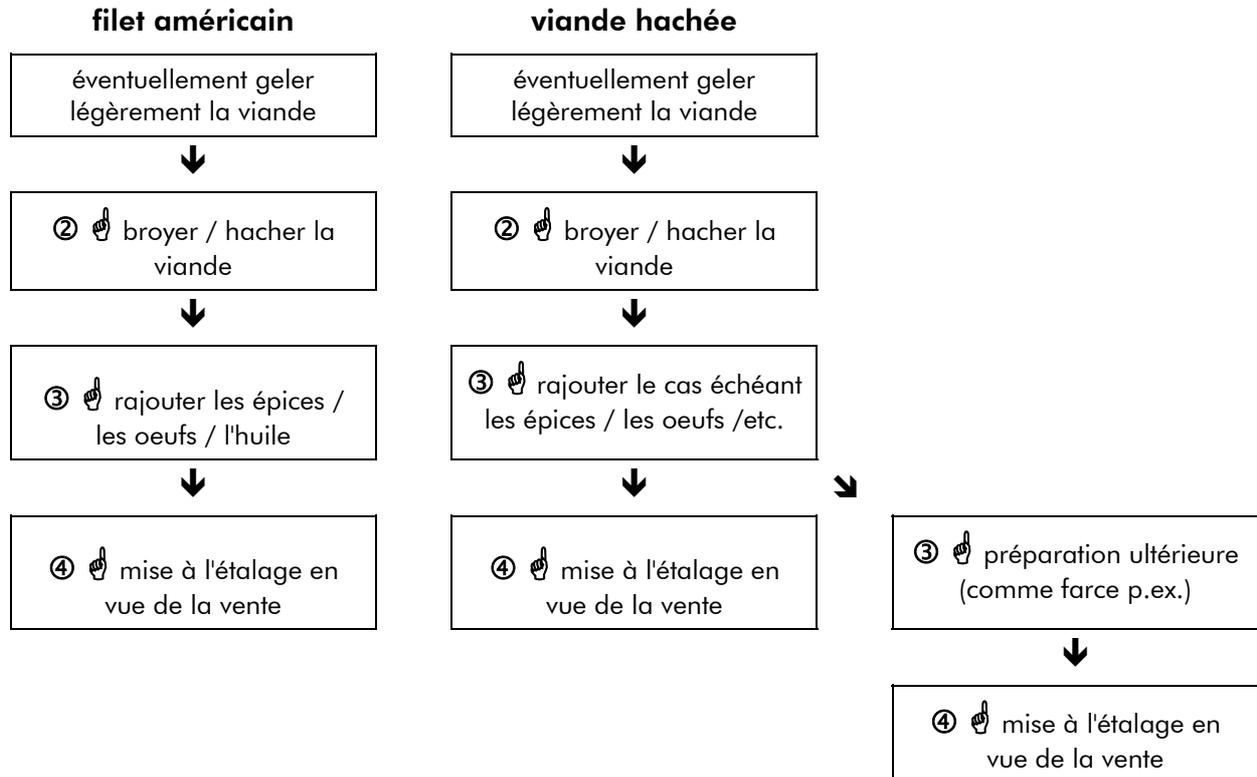
CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> une cuisson insuffisante ne peut pas assurer une élimination complète des germes 	<ul style="list-style-type: none"> cuisson jusqu'à ce que la température de 70°C-72°C à coeur soit atteinte éviter un développement des germes dû à une mauvaise hygiène de travail au cours des préparations précédentes 	
CCP 2 ◇ Rajout de gelée	<ul style="list-style-type: none"> contamination de toute la préparation par le rajout de gelée contaminée 	<ul style="list-style-type: none"> rajouter la gelée liquéfiée de qualité impeccable, pasteurisée par une cuisson préalable 	
CCP 3 ◇ Refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> multiplication des germes présents en cas de refroidissement trop lent 	<ul style="list-style-type: none"> refroidissement rapide de la préparation: <ul style="list-style-type: none"> laisser refroidir pendant 1 heure à température ambiante, continuer ensuite le refroidissement dans une enceinte réfrigérée 	
CCP 4 ◇ Emballage (film) ◇ Emballage sous vide	<ul style="list-style-type: none"> recontamination par du matériel insuffisamment nettoyé et, si nécessaire, désinfecté, par une mauvaise hygiène du personnel (certains germes sont même susceptibles de se développer à l'intérieur d'un conditionnement sous vide et à une température de 4°C) 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à ce que le conditionnement ait lieu sous une parfaite maîtrise de toutes les conditions hygiéniques au niveau du personnel, des locaux, des ustensiles 	
CCP 5 ◇ Conservation	<ul style="list-style-type: none"> multiplication des germes due à une interruption de la chaîne du froid 	<ul style="list-style-type: none"> conservation à une température maximale de 4°C <ul style="list-style-type: none"> 3 semaines en conditionnement sous vide autrement de 1 à 2 semaines 	
CCP 6 ◇ Vente directe/vente à des intermédiaires	<ul style="list-style-type: none"> multiplication des germes due à une interruption de la chaîne du froid contamination par des ustensiles de découpage contaminés (couteaux) 	<ul style="list-style-type: none"> veiller de préférence à ne pas toucher les produits des mains; n'utiliser que des ustensiles de découpage propres en cas de vente à des intermédiaires, indiquer les conditions de stockage et les dates limites de consommation 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Viande hachée / produits à base de viande hachée

①  viande (hachée)	①  oeufs	farine
①  épices	oignons	huile



Viande hachée / produits à base de viande hachée

BPF 9

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 Matières premières (viande fraîche, oeufs, épices)	<ul style="list-style-type: none"> risques potentiels par des matières premières soit déjà contaminées, soit traitées de manière inadéquate; le risque s'avère d'autant plus important si les produits ne sont pas soumis à cuisson par la suite 	<ul style="list-style-type: none"> n'utiliser à la préparation de ces produits que des matières premières fraîches de qualité impeccable et correctement stockées (voir OP –Stockage) 	
CCP 2 Broyer/hacher la viande	<ul style="list-style-type: none"> une contamination ayant lieu à ce niveau (par des ustensiles contaminés, une mauvaise hygiène du personnel, des locaux non protégés) ne saura plus être éliminée par la suite (pas de cuisson) 	<ul style="list-style-type: none"> ne fabriquer ces produits qu'à condition de maîtriser toutes les prescriptions d'hygiène <ul style="list-style-type: none"> une stricte hygiène du personnel (voir MT-Hygiène du personnel) des plans de travail / ustensiles nettoyés et désinfectés (voir MT –Nettoyage / désinfection) utiliser des locaux frais, protégés et / ou des machines refroidies découper la viande fraîche de préférence juste avant utilisation et la geler légèrement au préalable 	  
CCP 3 Préparation (rajouter épices, oeufs, huile) Préparation ultérieure	<ul style="list-style-type: none"> contamination potentielle par des ustensiles insuffisamment nettoyés et désinfectés, par une mauvaise hygiène du personnel 	<ul style="list-style-type: none"> ne préparer les produits qu'à condition de maîtriser toutes les mesures d'hygiène (personnel, ustensiles, locaux) 	
CCP 4 Mise à l'étalage en vue de la vente	<ul style="list-style-type: none"> contamination par du matériel de conservation insuffisamment nettoyé et, si nécessaire, désinfecté multiplication des germes en cas de température de mise à l'étalage trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> ne mettre à vente la viande hachée / les produits à base de viande qu'à condition de maîtriser toutes les mesures d'hygiène (personnel, ustensiles, environnement) à conserver absolument à des températures inférieures à < 2°C utiliser le jour-même 	 

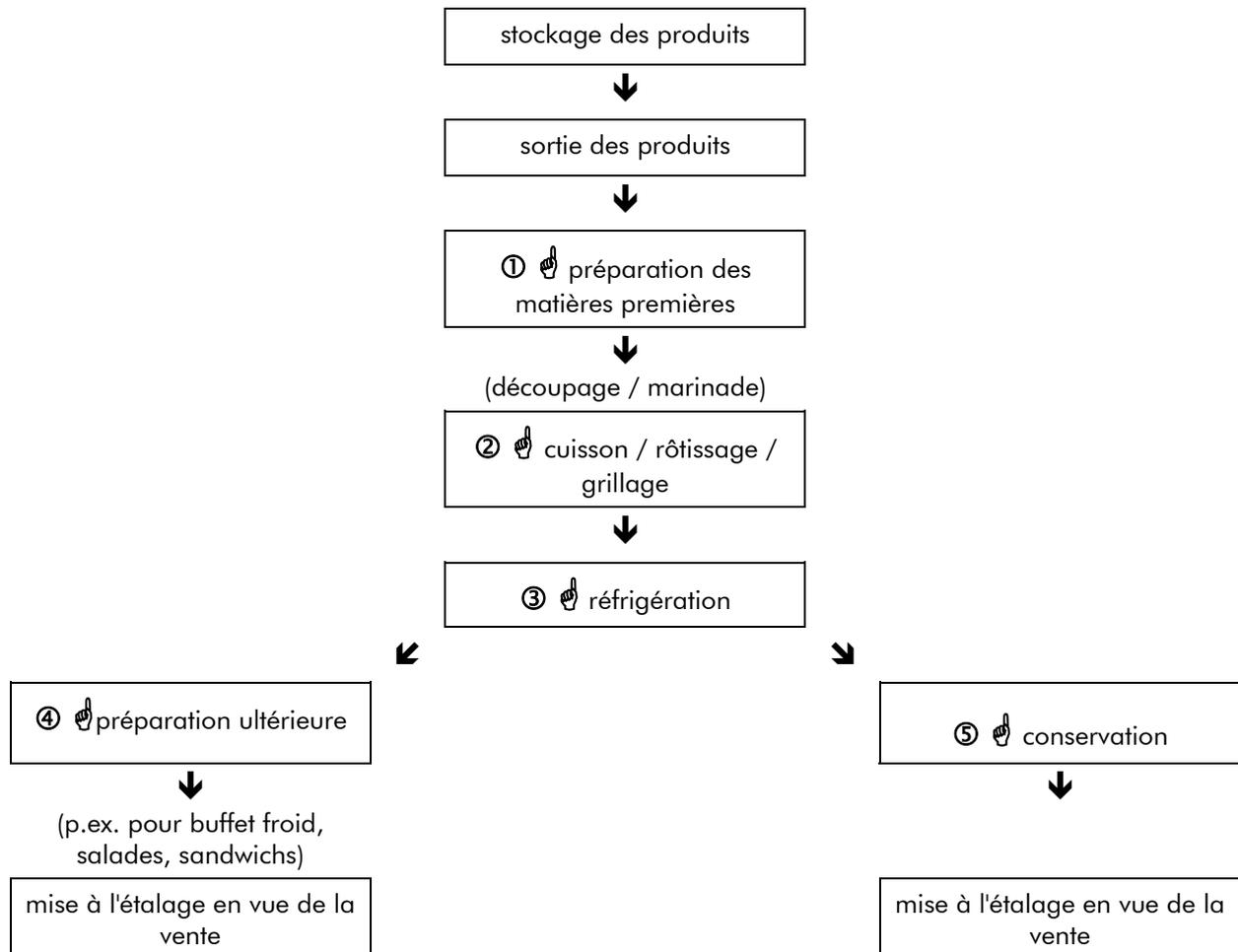
La viande hachée / les produits à base de viande hachée constituent des produits particulièrement critiques, étant donné d'une part, qu'ils peuvent être consommés crus et que, d'autre part, des germes présents à la surface sont travaillés ensemble avec la viande et qu'à la suite du découpage les surfaces de prolifération seront plus nombreuses. Il importe dès lors que toutes les mesures d'hygiène soient scrupuleusement respectées lors de la préparation de ces produits et que soient utilisées exclusivement des matières premières de qualité impeccable. Les produits doivent être frais, conservés au frais et sont à utiliser le jour-même.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Plats à base de viande prêts à la consommation

viande (surgelée ou fraîche)	sel	huile	farine
	poivre	crème fraîche	légumes
	épices	produits préparés	



Plats à base de viande prêts à la consommation

BPF 10

Ces instructions concernent essentiellement les plats de viande préparés, prêts à la consommation (goulasch, gras-double "Kuddelfleck", etc.) destinés à être réchauffés, de même que des produits de viande cuits destinés à être utilisés dans des salades ou comme farce dans de la pâte feuilletée / brisée (canapés).

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Préparation des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> développement possible de germes dû à des températures de préparation trop élevées contamination croisée, notamment en cas de préparation inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> travailler la viande dans un endroit frais et la travailler rapidement ne sortir de l'enceinte réfrigérée que la quantité effectivement susceptible d'être travaillée rapidement 	
CCP 2 ◇ Cuisson / rôtissage / grillage	<ul style="list-style-type: none"> élimination insuffisante de germes due à une cuisson insuffisante 	<ul style="list-style-type: none"> respecter et contrôler la température et la durée de cuisson (minimum 70°C pendant au moins 10 minutes ou minimum 80°C pendant 3 minutes) 	 
CCP 3 ◇ Refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> élimination insuffisante de germes due à un refroidissement trop lent 	<ul style="list-style-type: none"> refroidir la viande le plus rapidement possible (le niveau de température compris entre +60°C et +10°C devrait être parcouru après 3 heures au maximum) et la conserver à une température de 4°C procéder à des contrôles de la température 	
CCP 4 ◇ Préparation ultérieure (p.ex. pour buffet froid, salades, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> recontamination possible des produits ayant subi une cuisson, due à une mauvaise hygiène du personnel lors de la préparation et à des ustensiles insuffisamment nettoyés et, si nécessaire, désinfectés 	<ul style="list-style-type: none"> en cas de préparation de viande ne subissant plus de cuisson par la suite <ul style="list-style-type: none"> veiller à une stricte hygiène du personnel (voir MT – Hygiène du personnel) ne travailler qu'avec des ustensiles bien nettoyés et, si nécessaire, désinfectés au préalable travailler et conserver la viande au frais 	 
CCP 5 ◇ Conservation	<ul style="list-style-type: none"> multiplication possible des germes en cas de températures de conservation trop élevées 	<ul style="list-style-type: none"> conserver les plats préparés au frais (à une température de 4°C) 	

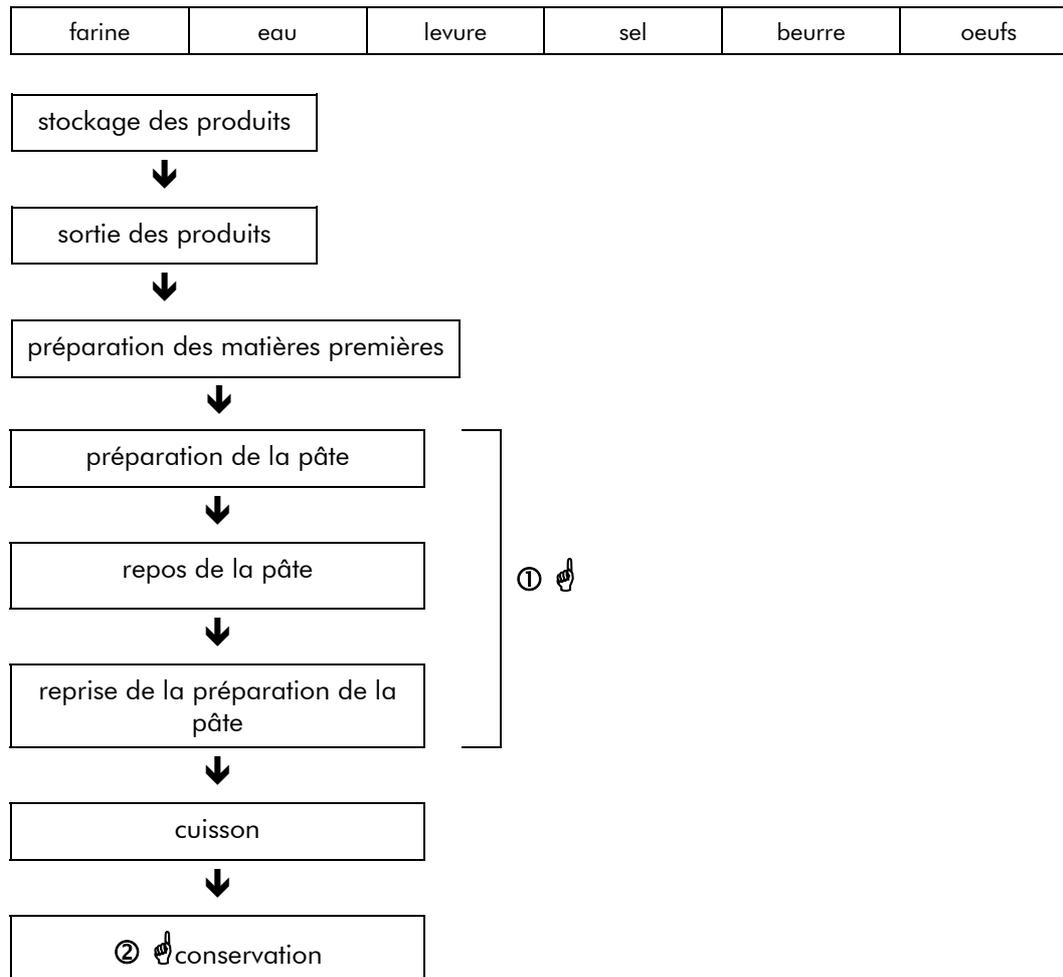
Remarque:

Dans le cadre de la fabrication de produits préparés, tels que les cordons bleus ou les roulades, etc., il importe de respecter une hygiène irréprochable du personnel et du milieu de travail. De plus, ces produits sont à vendre dans les 2 jours qui suivent.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Préparation de la pâte (pâte brisée / feuilletée)



Préparation de la pâte (pâte brisée / feuilletée)

BPF 11

Ces instructions concernent la préparation de la pâte (pâte feuilletée, pâte brisée) destinée à la fabrication soit de produits enrobés d'une pâte, soit de produits pour lesquels la pâte forme la base à la farce.

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Préparation de la pâte ◇ Repos de la pâte ◇ Reprise de la préparation de la pâte	<ul style="list-style-type: none"> risque dû à une incorporation de corps étrangers (verre, plastique, vis, graisse) dans la pâte 	<ul style="list-style-type: none"> effectuer la préparation de la pâte à un endroit protégé; veiller à l'entretien des locaux et des ustensiles (pas de lampes défectueuses, pas d'exfoliations d'enduits, pas de supports en bois fissuré et écaillant, pas de fenêtres volées en éclats, pas de carrelage défectueux, pas d'écoulement de graisse, pas de vis, etc.) recouvrir les récipients et les protéger contre d'éventuels corps étrangers lors du repos de la pâte 	
CCP 2 ◇ Conservation de la pâte	<ul style="list-style-type: none"> risque de contamination en cas d'une conservation inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> conserver la pâte dans un endroit frais et séparée des produits de viande 	

(Les produits mis à la vente enrobés d'une pâte non cuite, sont à soumettre à cuisson le jour-même en cas de non-vente.)

Documentation:

- ☞ Plan d'entretien
- ☞ Contrôle des températures

Annexes

Aide-mémoire - températures

• Températures à la livraison

◆ viande fraîche	≤ 4 °C	(tolérance ± 2° C)
◆ viande hachée et produits à base de viande hachée	< 2 °C	
◆ gibier	< 3 °C	
◆ volaille fraîche et produits à base de volaille	< 3 °C	
◆ abats	< 3 °C	
◆ œufs	< 4 °C	
◆ lait et fromages	< 10 °C	
◆ produits surgelés	< - 18 °C	
◆ produits livrés chauds	> 70 °C	

• Températures de stockage

◆ viande fraîche	≤ 4 °C	(tolérance ± 2° C)
◆ viande hachée, produits à base de viande hachée	< 2 °C	à utiliser le jour-même
◆ gibier	< 3 °C	
◆ volaille fraîche, produits à base de volaille	< 3 °C	
◆ abats, produits à base d'abats	< 3 °C	à utiliser le jour-même
◆ lait et produits laitiers	6-8 °C	
◆ œufs	< 4 °C	
◆ beurre	6-8 °C	
◆ salade, charcuterie fine, produits à base de viande	< 4 °C	
◆ épices	15 – 20 °C	(sèches)
◆ produits surgelés	- 18 °C	
◆ plats gardés au chaud	> 70 °C	maximum 3 heures

• Cuisson

◆ volaille, viande hachée, viande	min. 70 °C	pendant 10 minutes au minimum
	température à coeur	
	ou 80 °C	pendant 3 minutes au minimum
	température à coeur	(sauf en cas de viande rôtie instantanément)
◆ réchauffement	min. 70 °C	pendant 10 minutes au minimum
	température à coeur	

• **Températures à coeur et type de cuisson ***

Type de cuisson	Denrée alimentaire	température externe	Température à coeur à la fin de la cuisson
Cuisson à la vapeur (sous pression)	viande tendre (pommes de terre, légumes)	105 - 120 °C	80 - 100 °C
Friture	petits morceaux de viande panée	180 - 200 °C	80 - 95 °C
Rôtissage	petits morceaux de viande, volaille	250 - 350 °C	100 °C
Cuisson à petit feu	grands morceaux de viande au tissu cellulaire ferme ou à taux de graisse élevé	100 - 200 °C	100 °C
Cuisson à feu doux	viande tendre	100 °C	80 - 100 °C
Rôtissage / cuisson au four	viande aux fibres fines	180 - 200 °C	55 - 80 °C

* extrait de Behr's "Hygienepaxis"

Check-list – Réception des produits

Livraison:

Date:

	Oui	Non
Livraison dans les délais		
Livraison correcte suivant commande		
Marquage correct de l'emballage		
Dates limites de consommation suffisantes		
Emballages propres, non entamés, exempts de moisissures/nuisibles		
Contrôle général des produits relatif à l'odeur, l'aspect extérieur, d'éventuelles souillures, la constitution de la surface		
Respect de la durée de transport		
Contrôle des conditions générales de transport: <ul style="list-style-type: none">– Propreté des moyens et récipients de transport– Présentation du conducteur– Séparation des groupes de produits– Produits stockés ni sur le sol, ni contre les murs– Mesures adéquates visant le respect des températures de transport requises		
Respect de la chaîne du froid: <ul style="list-style-type: none">– Lait / produits laitiers: < 10°C– Viande / charcuteries: < 4 °C (tolérance ± 2° C)– Viande hachée: < 2° C– Produits surgelés: < -18°C		

Autres remarques:

Formulaire de réclamation

Entreprise: _____

Date: _____

Livraison du _____

Refusée sur base des réclamations suivantes:

Acceptée en dépit des réclamations suivantes:

Livraison incorrecte suivant commande / certificat de livraison

Livraison non effectuée dans les délais

Moyens / récipients de transport non propres

Séparation inadéquate des groupes de produits

Non-respect des températures de transport requises

Dates limites de consommation insuffisantes

Marquage incorrect des emballages

Emballages entamés, souillés

Mauvais état hygiénique des produits (mauvaise odeur, pourriture, moisissures, etc.)

Autres réclamations: _____

Les produits peuvent être enlevés par vos soins auprès de notre entreprise

Les produits vous ont été restitués par: _____

Pour tout renseignement supplémentaire, veuillez vous adresser à:
