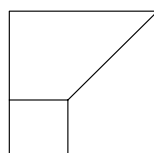


Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour traiteurs et restaurateurs

(élaboré par le Centre de Promotion et de Recherche de la
Chambre des Métiers en collaboration avec la Fédération des
Maîtres Traiteurs)



CHAMBRE DES
METIERS
GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG



Groupe de travail instauré pour l'élaboration du guide de bonnes pratiques d'hygiène pour traiteurs et restaurateurs:

- Muller Jeannette, Oecotrophologue, Chambre des Métiers
- Ochem Jean-Paul, maître traiteur
- Steichen Fränky, maître traiteur
- Steinmetz Armand, maître traiteur

Le présent Guide pour traiteurs et restaurateurs a été élaboré en collaboration avec des représentants de l'Horesca.

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
Fiches techniques MP (Matières premières)	21
Produits déshydratés: farine, féculs, sucre, épices, pâtes, riz, gélatine (en poudre), levure chimique, fonds de sauces, chapelure, etc.....	22
Oeufs en coque.....	23
Ovoproduits.....	24
Lait, crème fraîche et fromage blanc	25
Beurre et autres matières grasses	26
Fruits	27
Parfums, alcools, agents colorants	28
Chocolat, poudre de cacao, pâte de cacao	28
Epices et produits d'assaisonnement.....	29
Produits semi-finis	29
Légumes / herbes.....	30
Viande et produits de viande.....	31
Fromage.....	31
Conserves et semi-conserves.....	32
Produits surgelés	33
Produits conditionnés sous vide	34
Poissons et crustacés.....	35
Fiches techniques OP (Opérations)	37
Livraison des produits	38
Réserve sèche.....	39
Unités de réfrigération / de surgélation	40
Cuisson des aliments / mise à l'étalage de plats préparés chauds et froids.....	41
Refroidissement rapide / décongélation	42
Congélation rapide	43
Préparation de produits critiques	44
Evacuation des déchets.....	46

Vente des produits et gestion des produits non vendus	47
Livraison et transport de produits finis.....	49
Nettoyage et désinfection.....	50
Nettoyage et désinfection: sols, murs, plafonds.....	51
Nettoyage et désinfection: plans de travail.....	52
Nettoyage et désinfection: machines et ustensiles.....	53
Mesures de lutte contre les rongeurs.....	54
Mesures de désinsectisation	55

Fiches techniques BPF (Bonnes pratiques de fabrication)57

Plats à base de légumes	58
Plats à base de viande de volaille.....	60
Plats à base de viande	64
Plats à base de poisson	66
Mayonnaise	68
Crème anglaise (sauce anglaise).....	70
Sandwichs.....	72
Foie gras (pâté de foie gras d'oie / de canard)	74
Pâté, terrine	76
Steak tartare / filet américain / viande hachée.....	78
Crème glacée (aux oeufs et aux fruits)	80

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 de l'Artisanat 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. Le présent Guide pour traiteurs et restaurateurs a été élaboré en collaboration avec des représentants de l'Horesca.

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 hygiénique 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 crème fouettée (fiches techniques BPF)
- aux sources de risques en cas de fabrication de mayonnaise (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. OP 2a: "éviter d'introduire des emballages souillés dans les unités de stockage; transvaser les produits le cas échéant dans des récipients propres".

"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. OP 2b: " il est préférable de prévoir des unités de réfrigération / surgélation distinctes pour les différents groupes de produits".

Il n'est dès lors pas indispensable de prévoir des unités distinctes, au cas où il serait possible d'atteindre le même objectif moyennant des mesures éventuellement plus faciles à appliquer au sein de l'entreprise (p.ex. par une séparation des unités de réfrigération / surgélation dans des 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
Organisation <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 	
Plan d'entretien <ul style="list-style-type: none"> respect du plan d'entretien des éléments concernés (locaux, matériel, ustensiles et machines) 	
Plan d'hygiène <ul style="list-style-type: none"> respect du plan d'hygiène des éléments concernés (locaux, matériaux, ustensiles et machines) 	
Plan de lutte contre les nuisibles <ul style="list-style-type: none"> respect du plan de lutte contre les nuisibles 	
Formation du personnel <ul style="list-style-type: none"> relative au comportement adéquat dans la situation donnée 	
Contrôle des températures <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 de la conservation des produits (unité de stockage, enceinte réfrigérée / de surgélation, mise à l'étalage en vue de la vente, transport) 	
Contrôle de la durée <ul style="list-style-type: none"> de conservation des produits du refroidissement des produits du procédé de cuisson des produits du transport des produits 	
Respect de l'hygiène du personnel <ul style="list-style-type: none"> en particulier de l'hygiène des mains 	
Vérification à intervalles réguliers <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 d'entretien
- Modèle d'un plan de lutte contre les nuisibles
- 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 produits
- Formulaire de réclamation

Documents ayant servi à l'élaboration des Guides de bonnes pratiques d'hygiène pour traiteurs et restaurateurs:







- "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 d'eau 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 	
Contamination croisée due à une conception / organisation inadéquates des installations	<ul style="list-style-type: none"> • concevoir les locaux et équipements de manière à ce que tout croisement d'opérations et de produits propres d'une part, et contaminés, d'autre part, soit évité • 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, 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 mesures 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 de la production devrait réduire à un minimum les accès aux locaux contaminés 	
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 l'introduction de 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 à l'écart des denrées alimentaires, 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 de légumes, la livraison de produits, le stockage des déchets, etc.

Parmi les zones propres figurent entre autres: la fabrication de produits finis, la sortie des produits, 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 ainsi 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 en cas d'utilisation de plans de découpe en bois (planches à découper, billots), veiller à les nettoyer et désinfecter en fonction du matériel, et à les essuyer à l'aide d'un papier absorbant; au cours de ces opérations, il importe d'éliminer régulièrement les résidus 	
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 p.ex. les opérations souillantes des autres opérations de travail dans l'espace et dans le temps effectuer les opérations moins contaminantes préalablement aux opérations plus contaminantes (p.ex. terminer par la volaille ou les légumes) 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 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 éventuellement 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 fabricant • 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; en cas d'acquisitions nouvelles, veiller à éviter, si possible, tout élément en bois 	
Nettoyage / désinfection insuffisante	<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 des petits ustensiles	<ul style="list-style-type: none"> • après achèvement des travaux, 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 de 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 (cassage d'oeufs crus) 	 

Documentation:




☞ Plan d'hygiène

☞ Plan d'entretien des machines

Hygiène du personnel



MT 4a

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

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
1. Les mains ◇ En cas de nettoyage et, si nécessaire, de désinfection insuffisante, les mains constituent la source principale de contamination via: → 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 des travaux, avant toute préparation de produits particulièrement critiques • 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 (montres-bracelets, bracelets, bagues, etc.) sont à ôter sans exception, avant d'entamer les travaux 	
2. Les cheveux	<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 	
3. La santé personnelle (certaines personnes peuvent être porteuses de microbes pathogènes)	<ul style="list-style-type: none"> • préalablement à toute embauche, ainsi qu'après toute période de maladie prolongée, le personnel doit se soumettre à un bilan de santé dressé par un médecin et en rapport avec son travail dans le secteur de l'alimentation • l'analyse médicale sera à répéter tous les deux ans au moins 	
4. Le nez, le cou, les oreilles, la bouche, l'estomac et l'intestin, les infections et éraflures de la peau	<ul style="list-style-type: none"> • éviter de tousser ou d'éternuer sur les 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 désinfecter les mains systématiquement après tout passage aux toilettes 	 

Hygiène du personnel

MT 4b

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
5. Les vêtements ◇ 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, claires, propres et correctes (chaussures, pantalon, veste ou tablier, coiffe) • ne pas s'essuyer les mains à la tenue de travail • conserver à part les tenues de ville et les tenues de travail • changer et laver régulièrement les tenues de travail et en particulier les vestes ou tabliers (quotidiennement), et les pantalons (au moins une fois par semaine) • (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 	
6. Comportement non hygiénique sur le lieu de travail	<ul style="list-style-type: none"> • ne pas tousser, 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 du 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 les tuyauteries par des isolations thermiques 	
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 	
L'eau dure à 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 veiller à les nettoyer et, si nécessaire, désinfecter régulièrement 	
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, à tout moment.

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 directe 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, fécules, 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, fécules, 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 sont intacts (c-à-d. qu'ils ne sont 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 	  
<p>Les épices sous forme de poudre sont souvent largement contaminés</p>	<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 	
<p>En raison d'un degré élevé d'humidité d'air, les produits déshydratés peuvent absorber de l'humidité qui contribue au développement des germes</p>	<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 	
<p>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</p>	<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

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	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Des oeufs fissurés, fêlés ou nettoyés (enlèvement de la couche protectrice) rendent possible le transfert de germes pathogènes à l'intérieur des oeufs ◇ En cas de formation de condensation à la coque, le transfert de germes à l'intérieur se voit favorisé, et ce en cas notamment de variations de températures (p.ex. en sortant les oeufs de l'installation frigorifique) ◇ Les oeufs sont susceptibles de contaminer d'autres produits ◇ L'intérieur des oeufs peut être contaminé par le contact avec les mains ◇ Les clarifieuses qui séparent les jaunes des blancs d'oeuf peuvent constituer des sources de contamination 	<ul style="list-style-type: none"> • ne jamais utiliser des oeufs fissurés ou fêlés (sauf en cas de préparation de produits subissant une cuisson) • ne jamais nettoyer les oeufs • en cas de stockage dans des installations frigorifiques, ne sortir que la quantité nécessaire à la préparation immédiate • conserver les oeufs dans des installations frigorifiques ($<4^{\circ}\text{C}$) et séparés des autres produits • bien se laver et désinfecter les mains avant et après cassage des oeufs ou manipulation des cartons / palettes ayant comporté des oeufs • bien nettoyer et désinfecter les machines et ustensiles avant et après utilisation 	   
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Les oeufs présentent des conditions optimales à la multiplication de germes ◇ Des oeufs cassés trop longtemps à l'avance forment un foyer idéal à la prolifération de germes 	<ul style="list-style-type: none"> • n'utiliser dès lors que des oeufs frais pour toute préparation de produits sensibles (sans cuisson ultérieure) • conserver les oeufs en enceinte réfrigérée ($<4^{\circ}\text{C}$) • ne jamais utiliser ces oeufs à la préparation de produits sensibles (préparations non cuites par la suite) • les oeufs cassés sont absolument à conserver en enceinte réfrigérée ($<4^{\circ}\text{C}$) 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
- ☞ Documents de livraison
- ☞ Contrôles des températures

Ovoproduits

MP 3

Sont désignés comme ovoproduits les produits obtenus sur base d'oeufs ou partie d'oeufs 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 oeufs 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 présentent des conditions optimales à la prolifération de germes ◇ Les ovoproduits liquides sont susceptibles d'être contaminés lors de la fabrication et des conditions inadéquates de conservation sont alors susceptibles de favoriser 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 soumis à cuisson par la suite • ne jamais utiliser des ovoproduits entamés à la fabrication de produits finis ou de produits intermédiaires sensibles • organiser dans la mesure du possible les préparations de façon à utiliser dans l'immédiat la quantité intégrale du produit contenu dans l'emballage 	 

Documentation:




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

Lait, crème fraîche et fromage blanc

MP 4

La teneur élevée en eau et en matières 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 de leur traitement antérieur (forme crue, pasteurisée, stérilisée, stérilisée UHT).

L'utilisation de lait cru est à proscrire.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les produits UHT peuvent après ouverture être contaminés par d'autres produits	<ul style="list-style-type: none"> • bien refermer les emballages entamés 	
Des sacs de lait en poudre ouverts peuvent être contaminés par des insectes, de la saleté ou l'humidité	<ul style="list-style-type: none"> • bien refermer les emballages entamés 	
La durée de conservation des produits stérilisés, pasteurisés ou UHT entamés se voit réduite	<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 	
Un délai de conservation prolongé provoque une multiplication des germes d'altération	<ul style="list-style-type: none"> • respecter les dates limites de consommation • conservation à des températures inférieures à 4°C 	

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 parfums 	
Les germes peuvent décomposer les 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 le plus frais possible 	

Il convient de distinguer d'autres matières grasses:

- les graisses végétales (margarine)
- les huiles
- les huiles de friture, se décomposant à température élevée; il importe dès lors de les renouveler régulièrement

Documentation:





 Documents de livraison

Fruits


MP 6

Il convient de distinguer:

- Les fruits frais,
- Les fruits séchés,
- Les fruits confits,
- Les fruits en sirop,
- Les fruits surgelés

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les fruits peuvent être contaminés par des germes présents dans la terre	<ul style="list-style-type: none"> • avant utilisation des fruits, bien les rincer à l'eau potable 	
<ul style="list-style-type: none"> ◊ Les fruits en sirop, conservés dans des bocaux ou des conserves, intacts, ne s'avèrent en général pas très sensibles envers les germes ◊ Les fruits séchés peuvent être rincés, pochés ou conservés dans de l'alcool 	<ul style="list-style-type: none"> • contrôler les récipients à la livraison • éliminer toute conserve bombée ou endommagée; veiller à ne les utiliser en aucun cas 	
En particulier en cas de température ambiante ou d'une humidité de l'air élevées, il y a risque de multiplication d'agents d'altération et de moisissure dans les fruits frais	<ul style="list-style-type: none"> • conserver les fruits frais dans un endroit frais et sec • ne commander que la quantité effectivement nécessaire • dès livraison, veiller à éliminer immédiatement tous les fruits moisies et pourris 	
Les fruits pourris ou moisies confèrent aux plats une odeur de moisi et peuvent renfermer des toxines de moisissures	<ul style="list-style-type: none"> • éliminer immédiatement tous les fruits entamés 	
En cas de fruits en sirop, conservés dans des récipients en métal ouverts, le métal est susceptible de passer dans les fruits	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à transvaser les fruits dans des récipients prévus à la conservation de denrées alimentaires et à les conserver à des températures inférieures à 4°C 	
Les fruits frais et les fruits séchés sont normalement traités d'agents conservateurs adéquats avant la récolte	<ul style="list-style-type: none"> • bien rincer avant utilisation 	


Documentation:

 Documents de livraison

Parfums, alcools, agents colorants

MP 7

Ces matières s'avèrent normalement insensibles, sont cependant susceptibles de contaminer tout autre produit dans lequel elles sont incorporées.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Par incorporation de ces matières avec les mains ou à travers des cols de bouteilles souillés	<ul style="list-style-type: none"> • n'utiliser que du matériel de mesurage propre • soit ne pas rajouter les matières avec les mains, soit se nettoyer les mains plus souvent • bien nettoyer les cols de bouteilles souillés 	
Des matières sous forme de poudre, humides	<ul style="list-style-type: none"> • après ouverture, veiller à bien refermer les emballages d'origine • les protéger contre l'humidité 	
L'humidité et la chaleur provoquent une multiplication des germes	<ul style="list-style-type: none"> • stocker ces matières en réserve sèche 	

Les alcools ne sont pas absolument à conserver en enceinte réfrigérée.


Chocolat, poudre de cacao, pâte de cacao

MP 7a

Ces produits s'avèrent également insensibles, sont cependant susceptibles de contaminer tout autre produit dans lequel ils sont incorporés.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les couvertures et pâtes de cacao à faible teneur en eau peuvent avoir subi une contamination par un traitement antérieur	<ul style="list-style-type: none"> • à conserver en réserve sèche dans l'emballage d'origine 	
La poudre de cacao peut contenir certains germes susceptibles de proliférer en cas de préparation de plats à teneur élevée en eau	<ul style="list-style-type: none"> • éviter dans la mesure du possible d'utiliser de la poudre de cacao pour la fabrication de produits sensibles, mais plutôt de la couverture ou la pâte de cacao, et ce particulièrement en cas de plats ne subissant plus de cuisson ultérieurement 	


Documentation:

 Documents de livraison

Épices et produits d'assaisonnement

MP 8



Ces produits ne présentent pas de risques en eux-mêmes, mais bien leur incorporation dans des plats ne subissant plus de cuisson ultérieure.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les épices sous forme de poudre sont souvent hautement contaminées	<ul style="list-style-type: none"> • veiller au bon état des emballages à la réception • protection contre l'humidité • après ouverture, bien refermer l'emballage 	
Multiplication de germes par l'humidité et la chaleur	<ul style="list-style-type: none"> • conserver au frais (4°C) et au sec les produits finis préparés avec des épices / produits d'assaisonnement 	


Produits semi-finis

MP 8a

Par produits semi-finis il faut entendre les produits tels les fondants ou les nappages de gelée.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Le réemballage ou le changement d'emballage de ces produits peuvent représenter une source de contamination, certes non dangereuse pour le produit-même, mais bien dans le mélange avec d'autres produits	<ul style="list-style-type: none"> • après utilisation, bien refermer l'emballage • éviter de compléter et de réutiliser les nappages à plusieurs reprises 	
La dilution lors de l'utilisation de ces produits réduit leur concentration en sucre, ayant un effet stabilisant; en cas de température ambiante, ils deviennent une source de prolifération des germes	<ul style="list-style-type: none"> • les produits sont à conserver recouverts et au frais 	
Des réchauffements et des refroidissements répétés à température ambiante favorisent également une multiplication des germes pouvant parfois atteindre un niveau inacceptable	<ul style="list-style-type: none"> • renouveler régulièrement le mélange intégral 	








Documentation:

 Documents de livraison

Légumes / herbes

MP 9

Les légumes sont vendus sous diverses formes: en tant que légumes frais, de légumes surgelés, de conserves, de légumes préparés (p.ex. salade nettoyée et découpée), sous forme de légumes précuits présentés en conditionnement sous vide.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Les légumes et herbes présentent un risque relativement 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 moisiss ◇ Vu la teneur élevée des légumes en eau, ils sont propices à la multiplication rapide de germes ◇ Les germes peuvent être véhiculés: <ul style="list-style-type: none"> → par les emballages → par le déplacement des légumes dans les locaux de production → par des résidus subsistant après le nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> • rincer abondamment à l'eau potable les légumes / 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 frais de préférence en enceinte réfrigérée (c-à-d. à une température inférieure à 4°C) • éliminer les éléments détériorés ou moisiss • éliminer les emballages le plus rapidement possible (de préférence au moment de la livraison); transvaser les produits dans des récipients propres • si le processus de fabrication le permet, nettoyer ces produits déjà une première fois préalablement au stockage • 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 non rincés ou des résidus • après nettoyage, éliminer le plus rapidement possible les débris • nettoyer et désinfecter les plans et les ustensiles de travail • bien se laver les mains après le nettoyage / la préparation 	   
Les légumes en boîtes de conserves peuvent après ouverture être contaminés par des poussières ou détériorés par oxydation des conditionnements en métal	<ul style="list-style-type: none"> • conserver la quantité restante de conserves dans des récipients alimentaires, en enceinte réfrigérée (température inférieure à 4°C), et l'utiliser dans les plus brefs délais 	
Des légumes mis en vente nettoyés et découpés sont susceptibles d'altérer rapidement	<ul style="list-style-type: none"> • à conserver en enceinte réfrigérée (en-dessous de 4°C) et à utiliser le plus rapidement possible après ouverture 	
Après décongélation, les légumes / herbes surgelés sont propices à la multiplication de germes	<ul style="list-style-type: none"> • ne pas interrompre la chaîne du froid • ne jamais recongeler des légumes / herbes décongelés • consommer le plus rapidement possible après décongélation • ne décongeler que la quantité nécessaire 	






Documentation:

📄 Documents de livraison

📄 Contrôles des températures



Viande et produits de viande

MP 10

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les produits peuvent déjà être contaminés à la livraison	<ul style="list-style-type: none"> • vérifier le degré de fraîcheur et les dates limites de consommation à la livraison 	
La viande et les produits de viande présentent des conditions optimales au développement de germes	<ul style="list-style-type: none"> • ne pas interrompre la chaîne du froid • conserver les produits en enceinte réfrigérée • respecter absolument les dates limites de consommation • organiser le stockage suivant le principe FIFO (first in, first out) 	
Lors du découpage des produits, des germes présents sur les appareils de découpage ou sur la surface du produit peuvent s'introduire dans les produits découpés	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyer et désinfecter le matériel de découpage avant et après utilisation (p.ex. en vaporisant une solution alcoolique de 70% et en l'essuyant par la suite) 	
La viande crue et les produits de viande crue sont susceptibles d'être contaminés par d'autres denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • conserver les produits toujours en enceinte réfrigérée (en-dessous de 4°C) dans des récipients recouverts et nettoyés / désinfectés régulièrement • ou les conserver de préférence dans une unité de réfrigération, spécialement prévue à cet effet 	 

Fromage

MP 10a

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Le fromage contient des germes et moisissures, 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 en enceinte réfrigérée dans son conditionnement d'origine, protégé des courants d'air et de l'humidité • conserver le fromage à part • éliminer tout fromage très 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 et qu'il serait abîmé ou qu'il aurait été conservé à température ambiante	<ul style="list-style-type: none"> • conserver le fromage découpé impérativement en enceinte réfrigérée • éviter toute variation de températures; ne sortir que la quantité nécessaire à la préparation immédiate • après ouverture du conditionnement, utiliser la quantité restante dans les plus brefs délais 	

Remarque: le fromage est en principe à conserver en enceinte réfrigérée. Certains types de fromage requièrent cependant des températures plus élevées à la maturation et au développement de leur goût; certains fromages peuvent être présentés non réfrigérés (plat de fromages) en vue d'une consommation immédiate, bien que cette présentation soit limitée dans le temps.




Documentation:

 Documents de livraison  Contrôles des températures

Conserve et semi-conserves

MP 11

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 	
Un stockage inadéquat peut entraîner une altération du conditionnement et provoquer la contamination du contenu	<ul style="list-style-type: none"> stocker les conserves dans un endroit sec, protégé contre toutes souillures 	
Lors de l'ouverture, les produits peuvent être contaminés par des poussières	<ul style="list-style-type: none"> stocker les conserves dans 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 en enceinte réfrigérée 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 en enceinte réfrigérée dans des récipients alimentaires la quantité restante du contenu de conserves ouvertes; les utiliser dans les plus brefs délais 	



Documentation:

☞ Contrôles des températures

☞ Documents de livraison

Produits surgelés

MP 12

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"> éliminer les emballages, si possible, et conserver les produits dans des récipients propres 	
La surgélation est apte à entraver la croissance des germes présents, tandis que la décongélation renforce leur développement par la chaleur et l'humidité	<ul style="list-style-type: none"> décongeler les produits surgelés dans une enceinte réfrigérée, afin que la température ne dépasse pas les 4°C; ou utiliser immédiatement le produit dans son état surgelé éliminer le plus rapidement possible le liquide 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 chaude 	 

Documentation:






📄 Documents de livraison

📄 Contrôles des températures

Produits conditionnés sous vide

MP 13

Le conditionnement sous vide ne permet de stopper que les germes dont l'oxygène s'avère indispensable au développement. 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:

📄 Documents de livraison

📄 Contrôles des températures

Poissons et crustacés

MP 14

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les produits peuvent déjà être contaminés ou gâtés à la livraison	<ul style="list-style-type: none"> • vérifier le degré de fraîcheur à la réception des produits: <ul style="list-style-type: none"> ♦ le poisson frais présente une peau brillante, de couleur vive, et est revêtu d'une muqueuse claire ♦ les yeux s'avèrent fermes, les lentilles bombées, les branchies rouge clair, brillants et clairs ♦ l'odeur doit être fraîche; les poissons ne doivent pas sentir l'algue marine ♦ les moules vivantes doivent être fermées 	
Interruption de la chaîne du froid ou réfrigération insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> • effectuer, si nécessaire, un contrôle des températures à la livraison • les produits frais doivent être réfrigérés sans interruption • le poisson frais, les crustacés et mollusques doivent absolument être livrés sur glace, à des températures $\leq 2^{\circ}\text{C}$ • les produits surgelés doivent être conservés à des températures maximales de -18°C 	
Contamination des produits due à une utilisation de matériel insuffisamment nettoyé et désinfecté lors de la préparation, respectivement à une hygiène du personnel insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> • utiliser exclusivement du matériel nettoyé et désinfecté à la préparation de poissons et crustacés • respecter l'hygiène du personnel (voir MT – Hygiène du personnel) 	 
Multiplication de germes éventuellement présents due à des températures de préparation trop élevées ou à une durée de préparation prolongée	<ul style="list-style-type: none"> • la préparation des poissons et crustacés doit s'effectuer le plus rapidement possible, dans un endroit réfrigéré • ne sortir du stock que la quantité effectivement nécessaire à la préparation 	
Contamination des produits due à un stockage inadéquat	<ul style="list-style-type: none"> • stocker les poissons et crustacés de préférence dans une enceinte réfrigérée à part 	

Documentation:

☞ Plan d'hygiène

☞ Documents de livraison

☞ Contrôles des températures

Fiches techniques OP (Opérations)

Livraison des produits

OP 1

A la réception des produits, une personne de l'entreprise-même doit être présente, afin d'en assurer un contrôle direct.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Emballages endommagés ou fermés de façon inadéquate	• contrôle des emballages à la livraison	
Produits gâtés	• contrôle des produits relatif à l'odeur, à leur aspect, d'éventuelles souillures, la constitution de la surface	
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	• contrôles au hasard du degré de propreté du véhicule de transport et des récipients de transport	
Non-respect des températures et de la durée de transport requises	<ul style="list-style-type: none"> • contrôles au hasard des températures à la livraison des produits, c-à-d. -18°C en cas de produits surgelés et 4°C en cas de produits réfrigérés • viande fraîche ≤ 4°C (tolérance ± 2°C) • viande hachée et plats à base de viande hachée < 2°C • abats et produits d'abats < 3°C • volaille et produits à base de viande de volaille < 3°C • poisson frais ≤ 2°C • respect de la durée de transport 	
Non-respect des dates limites de consommation	• 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 produits emballés et produits non-emballés • (la séparation peut se faire par le transport des produits dans des récipients fermés ou par la division en différents compartiments à l'intérieur du véhicule de transport) 	
L'hygiène personnelle du conducteur	• veiller à la propreté de la tenue de protection et à l'hygiène personnelle du conducteur	

- En cas de doutes relatifs à l'état irréprochable des produits, en refuser la réception
- Conserver en principe tous les certificats de livraison
- 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:

- ☞ Conserver les certificats de livraison
- ☞ Contrôle des produits à la réception
- ☞ Documentation des températures de livraison

Réserve sèche

OP 2a

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. Veiller à la séparation des unités de stockage et 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 • éviter d'introduire des emballages souillés dans les unités 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 (crépis écaillants, 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 • si possible, ne pas stocker les produits directement contre les murs 	
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 stockage 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"> • éviter toutes variations de températures supérieures 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 2b

Il est conseillé de séparer les différentes catégories de produits lors de leur conservation.

On distingue:

- Les matières premières et produits semi-finis / finis, les produits d'origine végétale et animale

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Entretien des unités	• voir OP 2a – Réserve sèche	
Séparation insuffisante des différents groupes de produits (les légumes sont par exemple entachés de particules de terre qui peuvent être véhiculées vers d'autres produits; des matières premières non nettoyées peuvent contaminer des produits finis propres)	• séparation des différents groupes de produits, p.ex. par la conservation dans des récipients distincts, dans des zones distinctes de l'unité, spécialement prévues à cet effet; il est préférable de prévoir des unités de réfrigération et de surgélation distinctes pour les différents groupes de produits	
Emballages souillés	• veiller, si possible, à ne pas introduire des emballages dans les unités concernées; de préférence, transvaser les produits dans des récipients propres en y indiquant impérativement les dates limites de consommation ou les dates de livraison	
Manipulation par le personnel	• voir MT - Hygiène du personnel	
Mise en contact avec des surfaces intérieures contaminées des unités	• nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière des unités de réfrigération / surgélation	
Condenseurs souillés	• contrôle et nettoyage réguliers, et si nécessaire, désinfection des condenseurs	
Non-respect des températures dû à: ◇ un ajustement inadéquat du thermostat ◇ un dégivrage insuffisant des enceintes de surgélation ◇ un mauvais état des appareils ◇ des ouvertures fréquentes et prolongées	• max. 4°C pour les unités de réfrigération, min.-18°C pour les unités de surgélation • contrôle régulier 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.)	 
Dépassement des dates limites de consommation	• contrôle régulier des dates limites de consommation • en cas de stockage de produits intermédiaires et finis, 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	
La surcharge des unités de réfrigération /surgélation peut également entraîner des variations de températures	• adapter les capacités de réfrigération/surgélation à la production	
Une période de conservation prolongée peut avoir des effets négatifs sur la qualité des produits	• veiller à organiser le stockage suivant le principe FIFO (first in, first out)	

Documentation:

☞ Plan d'hygiène

☞ Plan d'entretien









☞ Contrôles des températures

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

OP 3

La cuisson des produits est susceptible de tuer les germes. Le degré d'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.

Au cas où ces conditions ne seraient pas respectées, il subsiste un risque élevé de contamination.

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 zones propres et zones contaminées; éviter de mettre les produits finis 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 de cuisson 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 • la température et la durée de cuisson sont absolument à respecter • veiller à un entretien régulier du matériel de cuisson 	  
Une conservation à des températures entre 10°C et 65°C permet aux germes de se développer	<ul style="list-style-type: none"> • garder les plats chauds, prêts à la consommation, au chaud à une température minimale de 70°C pendant 3 heures au maximum; de préférence, laisser refroidir les plats et les réchauffer à des températures de 70°C au minimum, juste avant la consommation • conserver les plats froids prêts à la consommation à des températures maximales de 4°C • en cas de plats prévus à une consommation immédiate, respecter une température de 4-6°C • ne mettre à l'étalage que des quantités réduites, en remettre régulièrement et utiliser des récipients nouveaux, propres 	 
Un matériel de stockage et de cuisson ne correspondant pas aux critères d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière du matériel 	





Documentation:

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

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"> ◇ Par le transvasement dans des récipients insuffisamment nettoyés et désinfectés ◇ Par un 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 en: <ul style="list-style-type: none"> ◆ étalant les produits (max. 2 cm) sur une surface de travail propre, réfrigérée (en inox) ◆ procédant à une congélation rapide ◆ effectuant un transvasement dans des récipients à fond double avec fluide de réfrigération ◆ appliquant diverses autres méthodes induisant un refroidissement rapide • après refroidissement, travailler au frais ou conserver en enceinte réfrigérée (<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"> • à éviter • décongélation rapide dans des fours à micro-ondes; (contrôle de la température 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 de germes	<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 scrupuleux des supports de décongélation, et une désinfection en cas de produits sensibles 	

Documentation:





- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôles des températures

Congélation rapide

OP 5

La congélation rapide permet de surgeler des produits sensibles par une réfrigération instantanée vers des températures très basses (environ -35°C), et de les rendre conservables jusqu'au moment de leur utilisation définitive. Ce procédé de la congélation stabilise, certes, les denrées alimentaires, mais elle ne tue pas pour autant les germes.

Les produits non destinés à la consommation immédiate, doivent être soumis à congélation rapide, afin d'en garantir la conservation.

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 ayant subi une congélation rapide sont susceptibles d'être contaminés par les surfaces des installations de surgélation (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 à 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 préparation ou cuisson des produits concernés, en assurant qu'ils soient protégés • 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 ou une conservation dans des récipients fermés • nettoyer, et si nécessaire, désinfecter et dégivrer régulièrement les appareils 	
La congélation lente provoque la formation d'importants cristaux de glace, qui détruisent les membranes cellulaires; lors de la décongélation il y a écoulement de jus qui favorise une multiplication rapide des germes éventuellement présents	<ul style="list-style-type: none"> • surgeler le plus rapidement possible les produits sensibles, notamment par congélation rapide 	
Un mauvais matériel de congélation rapide / conservation est susceptible d'interrompre la chaîne du froid par des variations de températures incontrôlées	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle régulier des températures et des appareils de mesure de la température • entretien régulier des installations • assurer que les installations disposent de capacités suffisantes 	
Les emballages	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à ce que les emballages soient propres et intacts 	
Des produits conservés trop longtemps peuvent subir des effets négatifs du point de vue qualité	<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 installations
- ☞ Contrôles des températures

Préparation de produits critiques

OP 6

Sont désignés comme critiques les produits ne subissant aucun traitement qui réduise ou élimine les germes ou matières toxiques. Parmi ces produits figurent notamment les sauces ou crèmes, de même que des produits de viande ne subissant plus de cuisson par la suite. 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 devrait pas être 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, des produits, des insectes, des 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; il est recommandé de porter 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	<ul style="list-style-type: none"> • ne jamais tousser ou éternuer sur les 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 une coiffe lors de la production, qui recouvre toute la chevelure • les barbes longues en particulier sont également à recouvrir 	
◇ Les appareils utilisés à la préparation	• nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière	
◇ Les plans de travail	• nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière	
◇ L'air ambiant / la poussière	<ul style="list-style-type: none"> • éviter tout mouvement d'air incontrôlé • contrôle de la ventilation • ne pas travailler les produits sensibles en-dessous de zones poussiéreuses (p.ex. la tuyauterie) 	
◇ Les insectes / les rongeurs	<ul style="list-style-type: none"> • effectuer des mesures régulières de lutte contre les nuisibles • rendre inaccessibles les locaux de production aux nuisibles (p.ex. en équipant les fenêtres des locaux de production de moustiquaires, etc.) 	
◇ Les produits intermédiaires	• stockage correct des produits intermédiaires (voir OP-Stockage)	
◇ Les matières premières	• contrôle des matières premières à la réception, stockage correct des matières premières	

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 ambiantes élevées, il est dès lors conseillé de travailler les produits le plus rapidement possible; en cas de temps de préparation prolongé, la température doit rester la plus basse possible.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
◇ Température ambiante	<ul style="list-style-type: none"> • assurer que la préparation de produits critiques ait lieu dans les zones les plus fraîches de la production 	
◇ Temps de préparation	<ul style="list-style-type: none"> • ne sortir du stock que la quantité de produits susceptible d'être travaillée rapidement 	
◇ Temps d'exposition	<ul style="list-style-type: none"> • après préparation, veiller à ce que les produits finis 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
- ☞ Contrôles des températures
- ☞ Certificats des formations du personnel

Evacuation des déchets

OP 7

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

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Prolifération des germes présents dans les déchets	<ul style="list-style-type: none"> • évacuation rapide/régulière des déchets des plans de travail dans les poubelles, puis dans les conteneurs 	
Les poubelles sont contaminées de germes (couvercles, poignées)	<ul style="list-style-type: none"> • utiliser des sachets en plastique à usage unique • se nettoyer et désinfecter systématiquement les mains après avoir touché à des déchets et aux poubelles • éviter dans la mesure du possible de toucher des mains les poubelles lors de la manipulation de denrées alimentaires • utiliser, de préférence, des poubelles fermées à commande non-manuelle • 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 • le cas échéant, garder les déchets dans un endroit frais • si possible, tenir les poubelles à distance de toute source de chaleur 	











Documentation:

☞ Plan d'hygiène

☞ Plan de prévention et de gestion des déchets




Vente des produits et gestion des produits non vendus

OP 8a

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<p>Une contamination des produits peut avoir lieu à toutes les étapes intermédiaires que les produits parcourent jusqu'à la vente:</p> <p>des locaux de production jusqu'aux points de vente, par:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ le croisement de zones contaminées (cour intérieure, ouverture sur une rue, etc.) ◇ le croisement avec des objets contaminés (p.ex. les déchets) ◇ le contact avec des récipients / mains contaminés ◇ une mauvaise hygiène du personnel <p>lors de la mise à l'étalage des produits</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ par des plans de vente non propres ◇ lors de la vente-même 	<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 • éviter au maximum de toucher les produits avec les mains nues (utiliser des pelles, etc.) • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière des récipients • voir MT - Hygiène du personnel • assurer que les surfaces de vente soient nettoyées, et si nécessaire, désinfectées • n'utiliser à la manipulation des produits que du matériel régulièrement nettoyé, et si nécessaire, désinfecté • respecter l'hygiène du personnel et 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 n'étant 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 qu'après avoir enlevé les produits au préalable 	
par une séparation insuffisante entre catégories de produits distinctes	<ul style="list-style-type: none"> • diviser les surfaces destinées à l'étalage des produits en différentes zones 	
par des évaporateurs souillés	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière 	
par une conservation prolongée	<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 8b

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Risque de multiplication de germes en cas de rupture de la chaîne du froid		
Après préparation	<ul style="list-style-type: none"> réfrigérer les produits immédiatement après préparation, en particulier lorsqu'ils ont été préparés à des températures élevées 	
Lors de l'exposition à la vente, au cas où les températures de stockage n'auraient pas été respectées	<ul style="list-style-type: none"> dès le matin, bien réfrigérer les étalages et vitrines de vente, afin qu'elles aient atteint les températures adéquates (4°C) avant l'exposition des produits, (en cas de produits destinés à la consommation immédiate <6°C) 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 des étalages suivant le principe FIFO (first in, first out) contrôle régulier des températures, en particulier dans les zones destinées aux produits sensibles et en cas de soleil après fermeture du point de vente, assurer que les produits non vendus soient immédiatement conservés en enceinte réfrigérée (4°C), s'ils sont susceptibles d'être remis à l'étalage le lendemain veiller à la durée d'exposition des produits dans les vitrines et étalages de vente 	 

Il convient de distinguer:

- les produits non vendus, susceptibles d'être remis à l'étalage en vue de la vente, sans avoir subi aucun autre traitement; veiller à les garder en enceinte réfrigérée, si nécessaire
- les produits non-réutilisables: veiller à les éliminer dans l'immédiat, afin d'éviter une remise en vente ultérieure
- les produits susceptibles d'être revendus incorporés dans d'autres préparations: veiller au fait que ces produits peuvent entretemps éventuellement avoir subi une contamination et qu'ils sont dès lors susceptibles de contaminer des produits sensibles, avec lesquels ils sont travaillés.

Documentation:

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





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 en raison de leur teneur réduite en eau ou de leur degré de conservation, peuvent subir un transport à des températures ambiantes (p.ex. viennoiseries, biscuits, etc)

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Le véhicule de transport	<ul style="list-style-type: none"> • n'utiliser que des véhicules propres, régulièrement nettoyés, et se trouvant en bon état • assurer le cas échéant que le transport des produits ait lieu dans des récipients fermés 	
Au cas où le conducteur 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 personnelle du conducteur (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 • durée de transport prolongée ou mauvaises conditions de transport: utiliser un véhicule frigorifique/de surgélation et/ou des récipients frigorifiques/de surgélation isolés • réduire au minimum la durée de transport (c.-à-d. à une durée d'environ 30 minutes) 	 

Au cas où les produits livrés ne seraient utilisés que quelques heures plus tard (p.ex. 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
- ☞ Contrôles des températures
- ☞ Plan d'entretien

Nettoyage et désinfection

OP 10

Le nettoyage et la désinfection entraînent une réduction des germes.

1. Aspects communs

Le nettoyage et la désinfection corrects 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)
- 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) ou de souillures.

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 (respecter 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 > plans de travail > sol ...)

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Conserver la notice d'utilisation du produit

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
Prélavage			<ul style="list-style-type: none"> quotidiennement après achèvement du travail 	<ul style="list-style-type: none"> matériel: seau, doseur de produit, etc. ♦ 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 du travail 	<ul style="list-style-type: none"> matériel: voir ci-dessus ♦ 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
- ☞ Conserver les notices d'utilisation des produits

Nettoyage et désinfection: 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 travaux, il est conseillé de prévoir une désinfection des plans, afin de tuer les germes. 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 des travaux, 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 travaux, afin d'éliminer la poussière entre deux opérations de travail pour éliminer les restes et graisses 	<ul style="list-style-type: none"> méthode: <ol style="list-style-type: none"> garder à portée de main un seau contenant une solution détergente à renouveler régulièrement, de même qu'une lavette propre frotter vigoureusement à l'aide de la lavette rincer à l'eau claire essuyer éventuellement 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 contaminantes: après le cassage des oeufs, le nettoyage de fruits et légumes avant le traitement de produits sensibles après achèvement des travaux pour éliminer les germes 	<ul style="list-style-type: none"> méthode: <ol style="list-style-type: none"> après nettoyage: <ol style="list-style-type: none"> répartir la solution désinfectante sur la surface à désinfecter laisser agir conformément aux instructions rincer pulvériser une solution alcoolique à 70% minimum et essuyer à l'aide d'un papier jetable

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Conserver les notices d'utilisation des produits

Nettoyage et désinfection: machines et ustensiles

OP 10c

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

Toute présence de résidus organiques (débris 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)
- de 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 • 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 travaux • 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 jetable 2. pulvériser une solution alcoolisée à min. 70% sur les surfaces à désinfecter et les essuyer aussitôt à l'aide d'un papier jetable 3. dans le lave-vaisselle en respectant le dosage recommandé des produits

- Il est recommandé de suspendre le petit matériel au mur p.ex., 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 des 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. Elles 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 de nettoyage adéquates traiter en particulier les réserves sèches de produits spéciaux de lutte contre les rongeurs 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

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 recontamination 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 de repos 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 de ces opérations 	

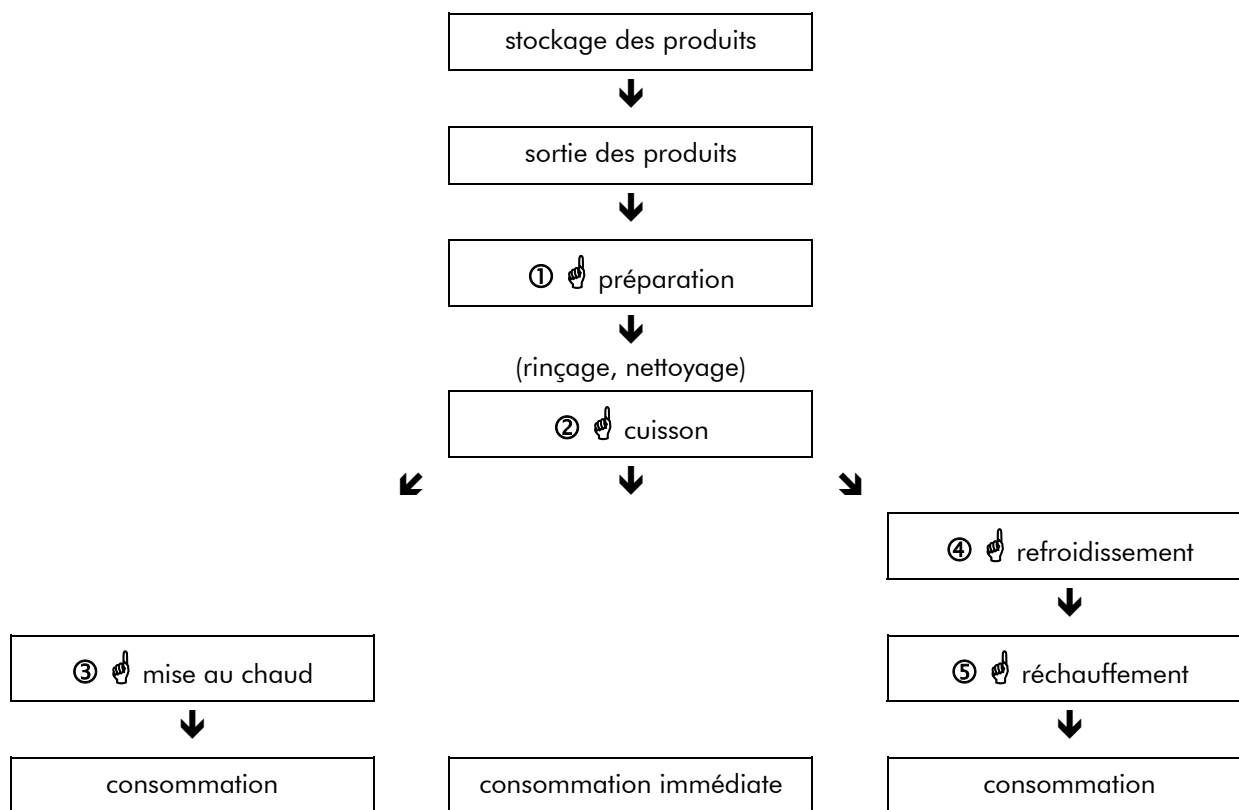
Documentation:

☞ Plan de lutte contre les nuisibles

Fiches techniques BPF (Bonnes pratiques de fabrication)





Plats à base de légumes

légumes	sel	farine	produits préparés			
	poivre	crème fraîche				
	épices					



Plats à base de légumes

BPF 1

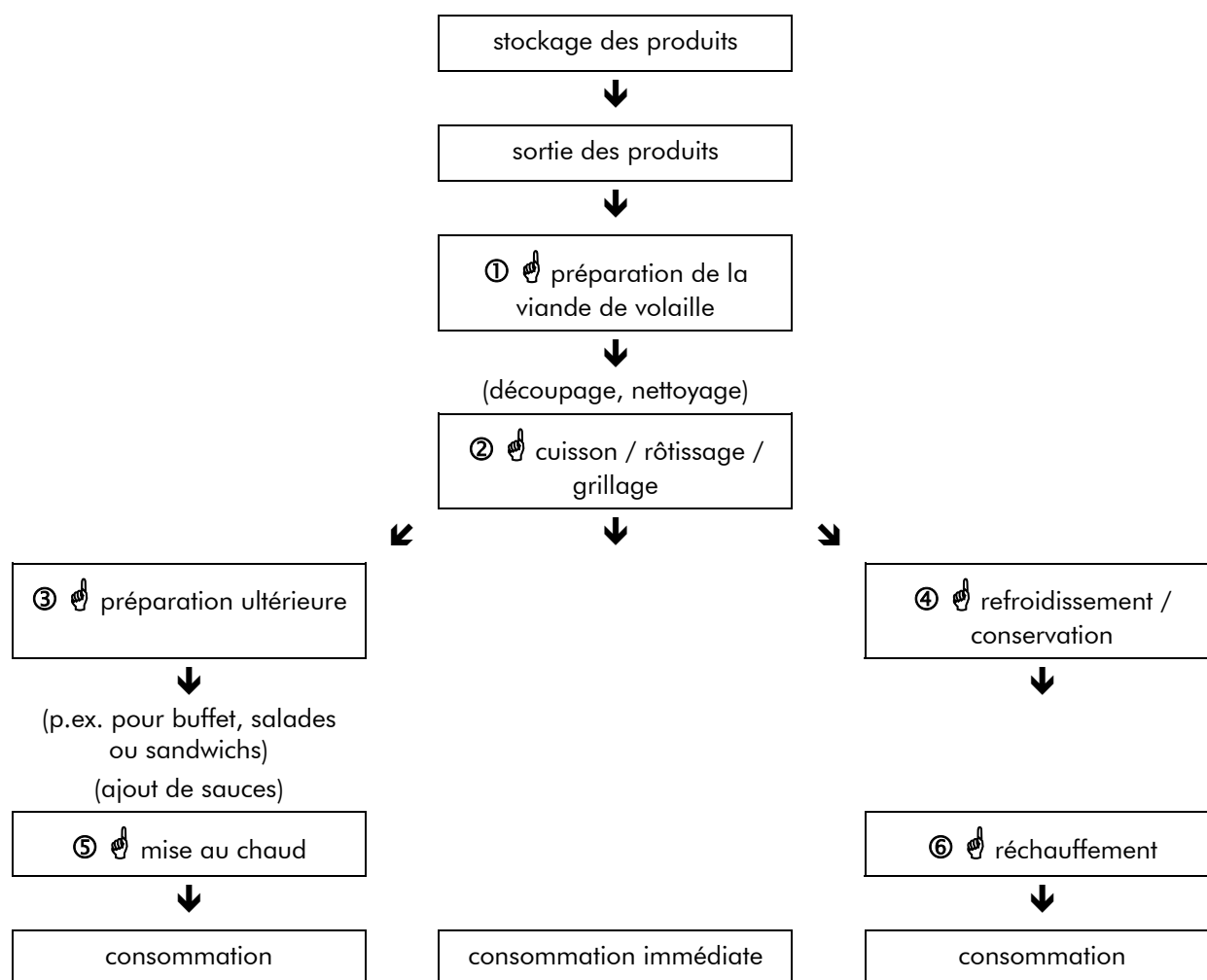
CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP1 ◇ Préparation des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> un rinçage insuffisant n'est pas apte à éliminer les nuisibles présents contamination des légumes par une eau de mauvaise qualité utilisée lors du nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> bien rincer et nettoyer les légumes utiliser exclusivement de l'eau potable au rinçage des légumes (voir aussi MP - Légumes) 	
CCP 2 ◇ Cuisson / étuvage	<ul style="list-style-type: none"> élimination insuffisante des germes en cas de cuisson insuffisante 	<ul style="list-style-type: none"> respecter et contrôler la température et la durée de cuisson (cuisson, étuvage – température à coeur: 80 – 100°C) 	
CCP 3 ◇ Mise au chaud	<ul style="list-style-type: none"> développement possible de germes par une mise au chaud prolongée ou par des températures trop faibles lors de la mise au chaud 	<ul style="list-style-type: none"> à consommer de préférence immédiatement après préparation garder au chaud à 70°C minimum, pendant au maximum 3 heures; remuer à plusieurs reprises, afin de bien répartir la chaleur effectuer des contrôles de la température et de la durée 	
CCP 4 ◇ Refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> développement possible de germes par un refroidissement trop lent contamination potentielle due à du matériel insuffisamment nettoyé et, si nécessaire, désinfecté 	<ul style="list-style-type: none"> refroidir (en enceinte réfrigérée) les plats préparés le plus rapidement possible effectuer des contrôles de température bien nettoyer et, si nécessaire, désinfecter le matériel 	
CCP 5 ◇ Réchauffement	<ul style="list-style-type: none"> un réchauffement insuffisant n'est pas apte à tuer tous les germes éventuellement présents 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à ce que les plats subissent un réchauffement adéquat, c.-à-d. qu'ils soient soumis à cuisson à 70°C pendant 10 minutes effectuer des contrôles de la température et de la durée de réchauffement répartir la chaleur en remuant éventuellement 	

Documentation:

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




Plats à base de viande de volaille

viande de volaille (surgelée ou fraîche)	sel	farine	produits préparés		
	poivre	crème fraîche			
	épices				



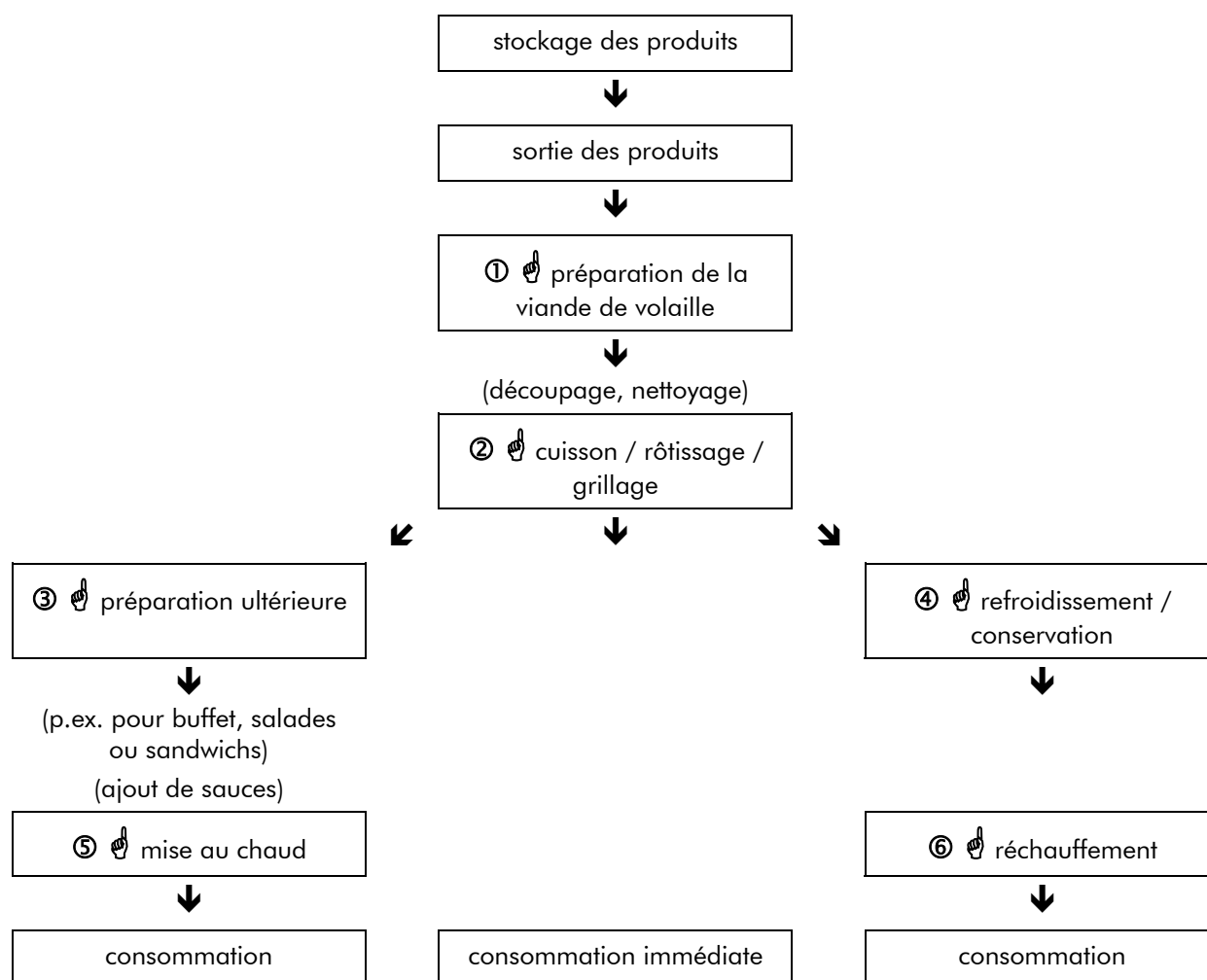
Plats à base de viande de volaille

BPF 2

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ♦ Préparation de la volaille	<ul style="list-style-type: none"> développement potentiel de germes dû à des températures de préparation trop élevées contamination d'autres produits en cas de préparation inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à ce que la volaille soit préparée rapidement et à des températures fraîches ne sortir de l'enceinte réfrigérée que la quantité susceptible d'être effectivement préparée rapidement décongeler la volaille à des températures maximales de 4°C éliminer le plus rapidement possible le liquide de décongélation; nettoyer et désinfecter les ustensiles et appareils servant à la préparation 	 
CCP 2 ♦ Cuisson / grillage / rôissage	<ul style="list-style-type: none"> élimination incomplète des germes en cas de cuisson insuffisante 	<ul style="list-style-type: none"> respecter et contrôler la température et la durée de cuisson (température à coeur de minimum 70°C pendant au minimum 10 minutes, resp. 80°C pendant 3 minutes) 	 
CCP 3 ♦ Préparation ultérieure (p.ex. pour buffet, salades ou sandwiches)	<ul style="list-style-type: none"> recontamination possible de produits ayant subi une cuisson, due à une mauvaise hygiène du personnel lors de la préparation et à du matériel insuffisamment nettoyé et, si nécessaire, désinfecté 	<ul style="list-style-type: none"> lors de la préparation de viande de volaille ayant subi une cuisson et qui ne sera plus soumise à cuisson par la suite <ul style="list-style-type: none"> ♦ veiller à une stricte hygiène du personnel (voir MT - Hygiène du personnel) ♦ veiller à ce que la préparation ait lieu exclusivement avec du matériel bien nettoyé et désinfecté au préalable ♦ poursuivre la préparation en veillant à ce que la volaille garde des températures fraîches; conserver la volaille en enceinte réfrigérée 	 
CCP 4 ♦ Refroidissement et conservation	<ul style="list-style-type: none"> développement possible de germes dû à un refroidissement trop lent 	<ul style="list-style-type: none"> refroidir le plus rapidement possible la viande de volaille (en enceinte réfrigérée) et la conserver à des températures maximales de 4°C effectuer des contrôles de température 	 
CCP 5 ♦ Mise au chaud	<ul style="list-style-type: none"> développement possible des germes dû à une mise au chaud prolongée ou à des températures trop basses lors de la mise au chaud 	<ul style="list-style-type: none"> à consommer, de préférence, immédiatement après préparation garder au chaud à des températures minimales de 70°C, pendant au maximum 3 heures effectuer des contrôles de la température et de la durée de mise au chaud 	 


Plats à base de viande de volaille

viande de volaille (surgelée ou fraîche)	sel	farine	produits préparés		
	poivre	crème fraîche			
	épices				



Plats à base de viande de volaille

BPF 2

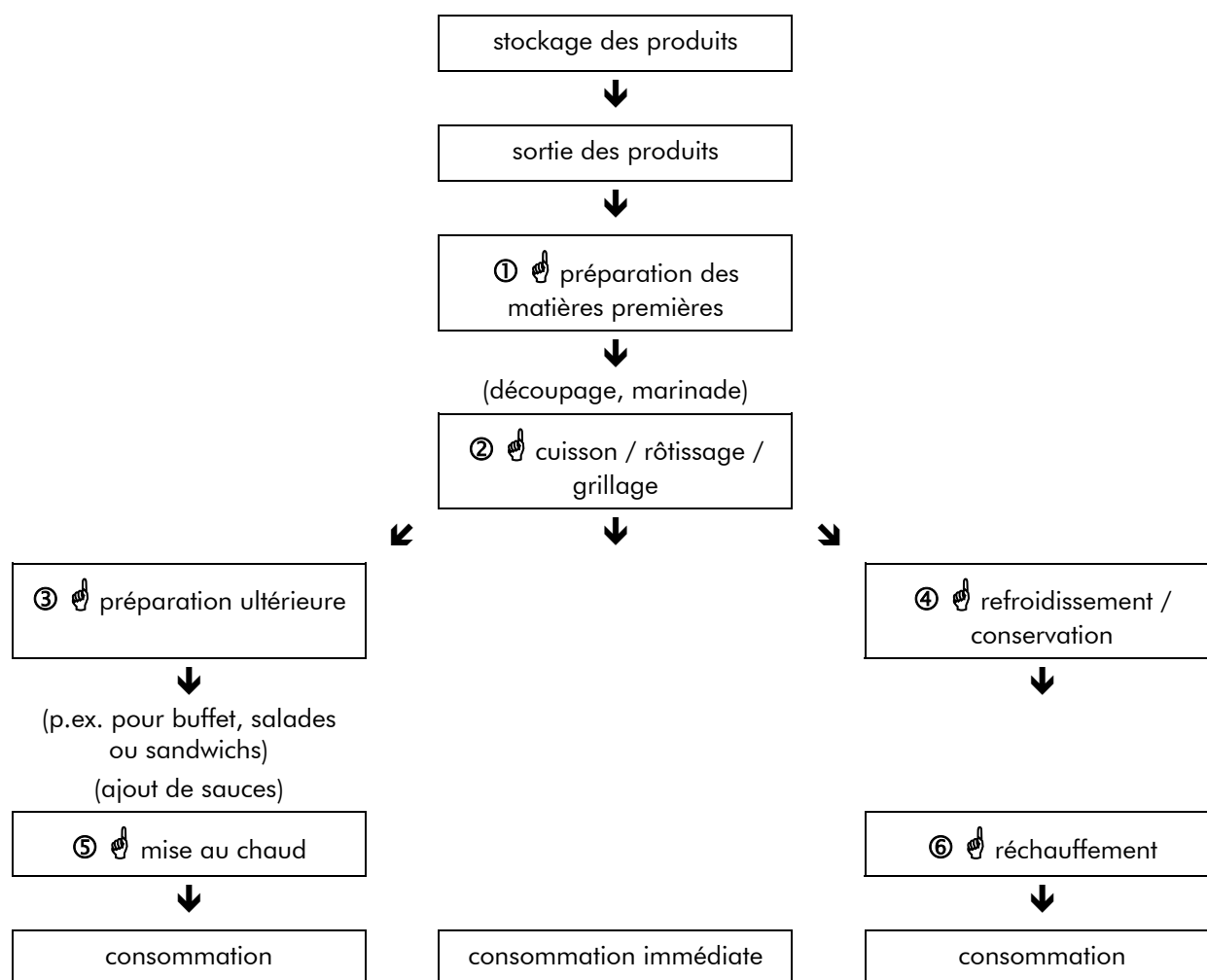
CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 6 ◇ Réchauffement	<ul style="list-style-type: none"> un réchauffement insuffisant n'assure pas une élimination de tous les germes éventuellement présents 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à un réchauffement adéquat des plats, c-à-d. assurer une cuisson à une température à coeur de minimum 70°C pendant au moins 10 minutes effectuer des contrôles de la température et de la durée du réchauffement 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôles des températures












Plats à base de viande

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



Plats à base de viande

BPF 3

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 d'autres produits en cas de préparation inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à ce que la viande soit préparée rapidement et à des températures fraîches ne sortir de l'enceinte réfrigérée que la quantité effectivement susceptible d'être travaillée rapidement 	
CCP 2 ♦ Cuisson/grillage/rôtissage	<ul style="list-style-type: none"> élimination incomplète des germes en cas de cuisson insuffisante 	<ul style="list-style-type: none"> respecter et contrôler la température et la durée de cuisson (température à coeur minimale de 70°C pendant au minimum 10 minutes, resp. 80°C pendant 3 minutes) 	 
CCP 3 ♦ Préparation ultérieure (p.ex. pour buffet, salades ou sandwiches)	<ul style="list-style-type: none"> recontamination possible de produits ayant subi une cuisson, due à une mauvaise hygiène du personnel lors de la préparation et à du matériel insuffisamment nettoyé et, si nécessaire, désinfecté 	<ul style="list-style-type: none"> lors de la préparation de viande qui ne sera plus soumise à cuisson par la suite <ul style="list-style-type: none"> ♦ veiller à une stricte hygiène du personnel (voir MT - Hygiène du personnel) ♦ veiller à ce que la préparation ait lieu exclusivement avec du matériel bien nettoyé et désinfecté au préalable ♦ poursuivre la préparation en veillant à ce que la viande garde des températures fraîches; conserver la viande en enceinte réfrigérée 	 
CCP 4 ♦ Refroidissement et conservation	<ul style="list-style-type: none"> développement possible de germes dû à un refroidissement trop lent 	<ul style="list-style-type: none"> refroidir le plus rapidement possible la viande (en enceinte réfrigérée) et la conserver à des températures maximales de 4°C effectuer des contrôles de températures 	 
CCP 5 ♦ Mise au chaud	<ul style="list-style-type: none"> développement possible des germes dû à une mise au chaud prolongée ou à des températures trop basses lors de la mise au chaud 	<ul style="list-style-type: none"> à consommer, de préférence, immédiatement après préparation garder au chaud à des températures minimales de 70°C, pendant au maximum 3 heures effectuer des contrôles de la température et de la durée de mise au chaud 	 
CCP 6 ♦ Réchauffement	<ul style="list-style-type: none"> un réchauffement insuffisant n'assure pas une élimination de tous les germes éventuellement présents 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à un réchauffement adéquat des plats, c-à-d. assurer une cuisson à une température à coeur minimale de 70°C pendant au moins 10 minutes effectuer des contrôles de la température et de la durée du réchauffement 	 

Remarque:

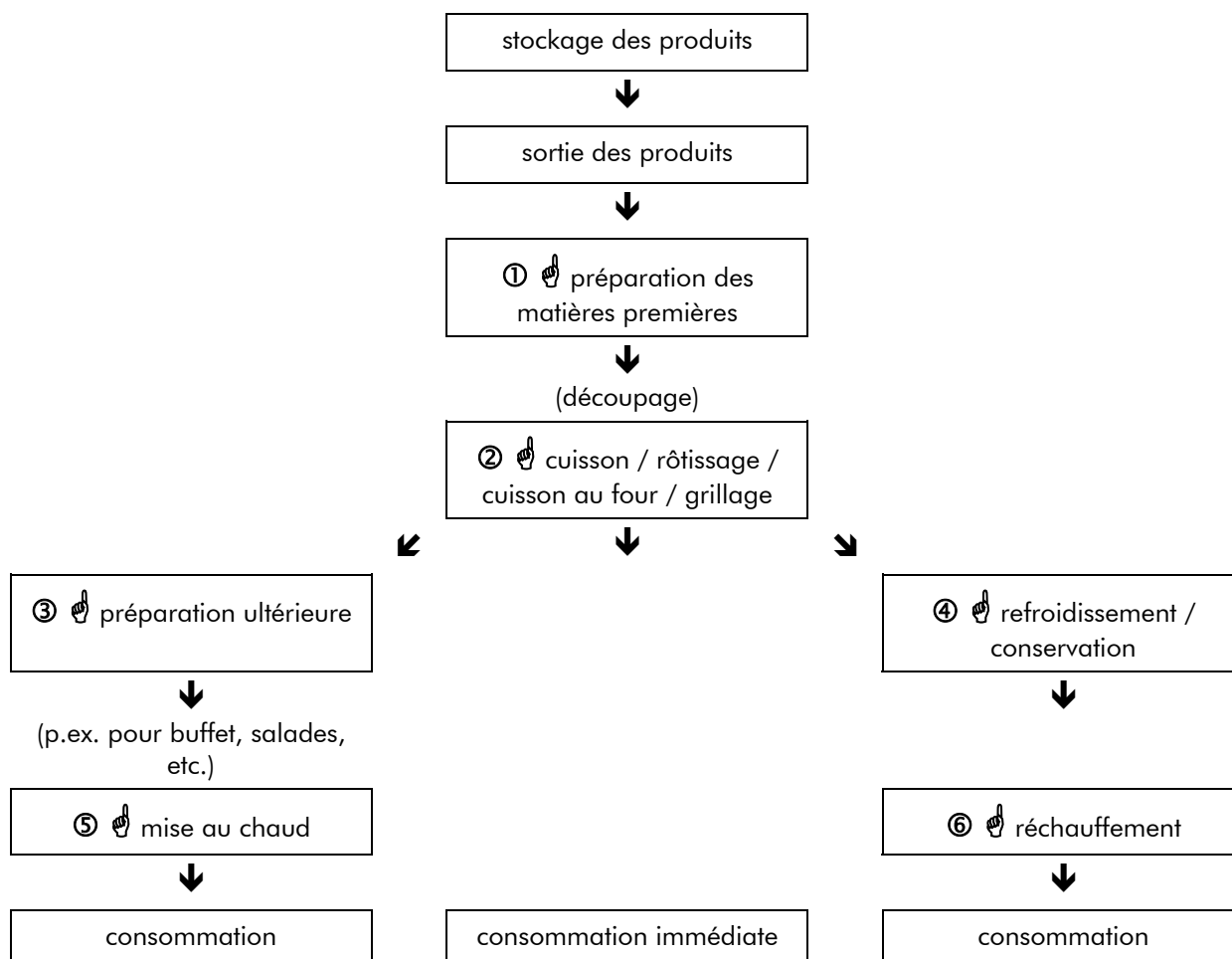
La température / durée de cuisson ne vaut pas pour la préparation de viande soumise à un rôti instantané, consommée "saignante"; cette procédure n'assure pas une élimination complète des germes.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôles des températures













Plats à base de poisson

poisson (surgelé ou frais)	sel	crème fraîche	oeufs		
	poivre	lait	produits préparés		
	épices	farine			



Plats à base de poisson




BPF 4

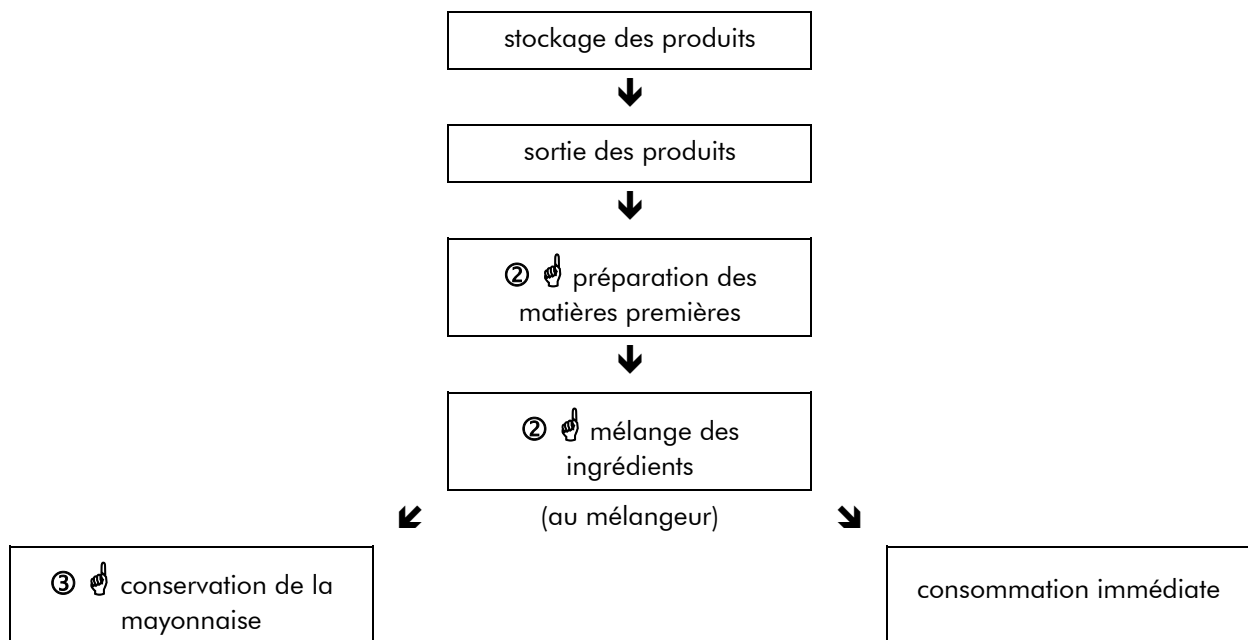
CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ♦ Préparation des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> développement potentiel de germes dû à des températures de préparation trop élevées contamination d'autres produits en cas de préparation inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à ce que le poisson soit préparé rapidement et à des températures fraîches ne sortir de l'enceinte réfrigérée que la quantité susceptible d'être effectivement préparée rapidement décongeler le poisson à des températures maximales de 4°C éliminer le plus rapidement possible le liquide de décongélation; nettoyer et désinfecter les ustensiles et appareils servant à la préparation 	 
CCP 2 ♦ Cuisson / grillage / rôissage	<ul style="list-style-type: none"> élimination incomplète des germes en cas de cuisson insuffisante 	<ul style="list-style-type: none"> respecter et contrôler la température et la durée de cuisson (température à coeur minimales de 70°C pendant au minimum 10 minutes, resp. 80°C pendant 3 minutes) 	 
CCP 3 ♦ Préparation ultérieure	<ul style="list-style-type: none"> recontamination possible de produits ayant subi une cuisson, due à une mauvaise hygiène du personnel lors de la préparation et à du matériel insuffisamment nettoyé et, si nécessaire, désinfecté 	<ul style="list-style-type: none"> lors de la préparation du poisson qui ne sera plus soumis à cuisson par la suite <ul style="list-style-type: none"> ♦ veiller à une stricte hygiène du personnel (voir MT-Hygiène du personnel) ♦ veiller à ce que la préparation ait lieu exclusivement avec du matériel bien nettoyé et désinfecté au préalable ♦ poursuivre la préparation en veillant à ce que le poisson garde des températures fraîches; conserver le poisson en enceinte réfrigérée 	 
CCP 4 ♦ Refroidissement et conservation	<ul style="list-style-type: none"> développement possible de germes dû à un refroidissement trop lent 	<ul style="list-style-type: none"> refroidir le plus rapidement possible le poisson (en enceinte réfrigérée) et le conserver à des températures maximales de 4°C effectuer des contrôles de températures 	 
CCP 5 ♦ Mise au chaud	<ul style="list-style-type: none"> développement possible des germes dû à une mise au chaud prolongée ou à des températures trop basses lors de la mise au chaud 	<ul style="list-style-type: none"> à consommer, de préférence, immédiatement après préparation garder au chaud à des températures minimales de 70°C, pendant au maximum 3 heures effectuer des contrôles de la température et de la durée de mise au chaud 	 
CCP 6 ♦ Réchauffement	<ul style="list-style-type: none"> un réchauffement insuffisant n'assure pas une élimination de tous les germes éventuellement présents 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à un réchauffement adéquat des plats, c.-à-d. assurer une cuisson à une température à coeur minimale de 70°C pendant au moins 10 minutes effectuer des contrôles de la température et de la durée de mise au chaud 	 

Documentation:

☞ Plan d'hygiène ☞ Contrôles des températures





Mayonnaise

①  oeufs	huile	sel	moutarde			
ovoproduits		①  poivre	jus de citron			
		①  épices				



Mayonnaise

BPF 5

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ♦ Matières premières: oeufs, ovoproduits ♦ Épices, poivre	<ul style="list-style-type: none"> les oeufs sont susceptibles d'être contaminés contamination de la mayonnaise par des ingrédients contaminés 	<ul style="list-style-type: none"> n'utiliser que des oeufs très frais, réfrigérés et propres à la préparation de mayonnaise veiller à ce que la préparation ait lieu à des températures ambiantes fraîches respecter les conditions de stockage des ingrédients 	
CCP 2 ♦ Préparation et mélange des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> contamination lors du cassage des oeufs par <ul style="list-style-type: none"> des coquilles souillées une hygiène du personnel insuffisante contamination possible par des germes présents dans l'air, incorporés à la préparation lors du mélange (par incorporation d'air) 	<ul style="list-style-type: none"> n'utiliser que des oeufs propres, réfrigérés, frais casser les oeufs avec précaution veiller à une stricte hygiène du personnel (voir MT – Hygiène du personnel) effectuer la préparation de la mayonnaise dans un endroit frais, protégé et propre 	
CCP 3 ♦ Conservation	<ul style="list-style-type: none"> multiplication de germes éventuellement présents dû à une conservation à des températures ambiantes recontamination en cas d'utilisation de récipients de conservation non recouverts 	<ul style="list-style-type: none"> conserver la mayonnaise à des températures maximales de 4°C; veiller à ce qu'elle soit recouverte; la consommer dans les 24 heures qui suivent 	 

Les indications ci-dessus valent en principe pour toutes les sauces préparées sur base d'oeufs frais et ne pouvant subir de pasteurisation par une cuisson suffisante (sauce béarnaise, etc.)

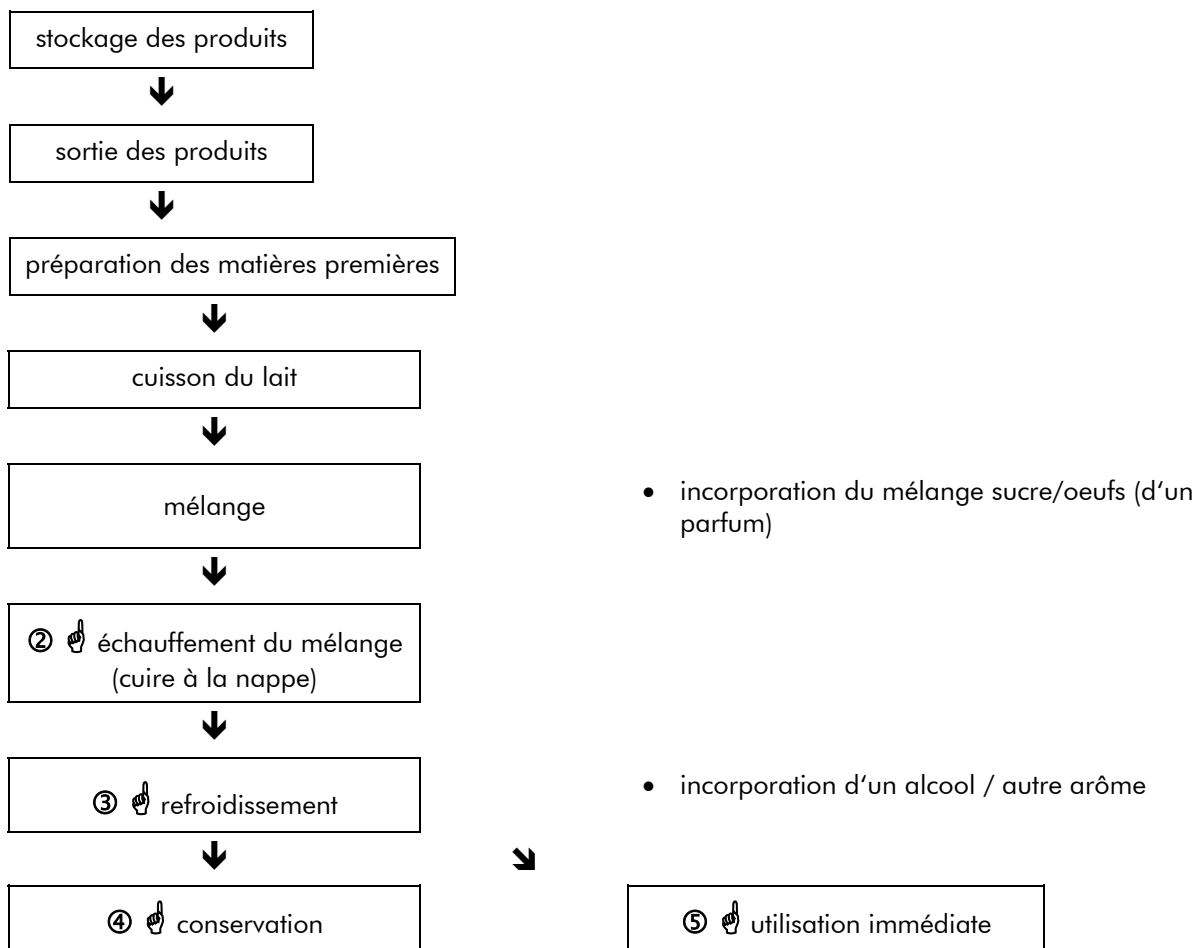
En cas de dressage d'un buffet froid, ces critères sont à respecter obligatoirement. En outre, il est recommandé de veiller à ne pas servir ces préparations à des groupes sensibles, p.ex. des personnes âgées, malades ou enfants en bas âge.

Documentation

- ☞ Contrôle des températures
- ☞ Plan d'hygiène






Crème anglaise (sauce anglaise)

sucres	oeufs	lait	chocolat	praliné
	ovoproduits	eau	café	alcool
			① 🍷 fruits	① 🍷 parfum
			① 🍷 vanille	



Crème anglaise (sauce anglaise)

BPF 6

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ♦ Matières premières (fruits, parfum, alcool)	<ul style="list-style-type: none"> contamination de la sauce / crème par incorporation de matières premières gâtées ou porteuses de germes contamination par du matériel souillé, de même que par une mauvaise hygiène du personnel lors de l'incorporation des parfums / alcools ou des fruits 	<ul style="list-style-type: none"> stocker les arômes / parfums (en particulier en cas d'emballages entamés) dans un endroit frais et sec veiller à nettoyer soigneusement les fruits avant utilisation rajouter les arômes / parfums / alcools à l'aide d'ustensiles de mesurage propres assurer la formation du personnel; veiller à l'hygiène du personnel (voir MT – Hygiène du personnel) 	
CCP 2 ♦ Echauffement du mélange	<ul style="list-style-type: none"> pasteurisation insuffisante en cas d'échauffement insuffisant 	<ul style="list-style-type: none"> maintenir le mélange soit à 83°C pendant au moins une minute soit veiller à atteindre une température à coeur de 85°C 	
CCP 3 ♦ Refroidissement du mélange	<ul style="list-style-type: none"> multiplication de germes éventuellement présents due à un refroidissement trop lent recontamination du mélange après cuisson, due à une préparation ultérieure inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> refroidir rapidement le mélange poursuivre la préparation du mélange en respectant toutes les conditions relatives à l'hygiène du milieu de travail, du personnel et des ustensiles 	
CCP 4 ♦ Conservation	<ul style="list-style-type: none"> recontamination et multiplication de germes en cas de conservation non réfrigérée et non protégée 	<ul style="list-style-type: none"> conserver le mélange en enceinte réfrigérée (en-dessous de 4°C) et protégée à utiliser dans les 2 jours qui suivent 	
CCP 5 ♦ Conservation en vue d'une utilisation immédiate	<ul style="list-style-type: none"> recontamination et multiplication de germes en cas de conservation non réfrigérée et non protégée 	<ul style="list-style-type: none"> conserver le mélange en enceinte réfrigérée (en-dessous de 4°C) et protégée en cas d'utilisation immédiate, le mélange peut être conservé à 4-6°C des gâteaux contenant ce mélange sont à utiliser dans les 2 jours qui suivent 	

Il est indispensable d'utiliser une cuillère propre en goûtant à une sauce / crème ne subissant plus de cuisson par la suite.

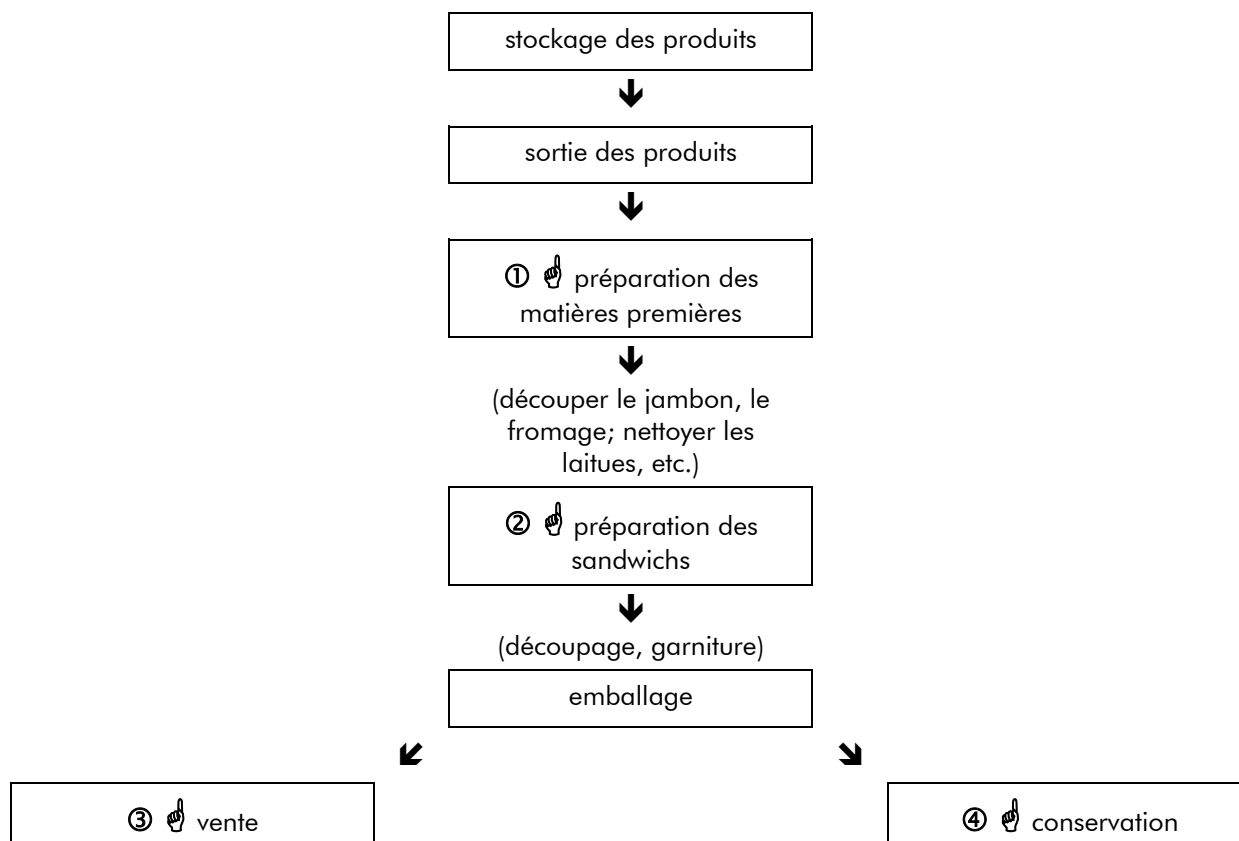
Documentation

☞ Contrôle des températures

☞ Plan d'hygiène







Sandwichs

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



Sandwichs

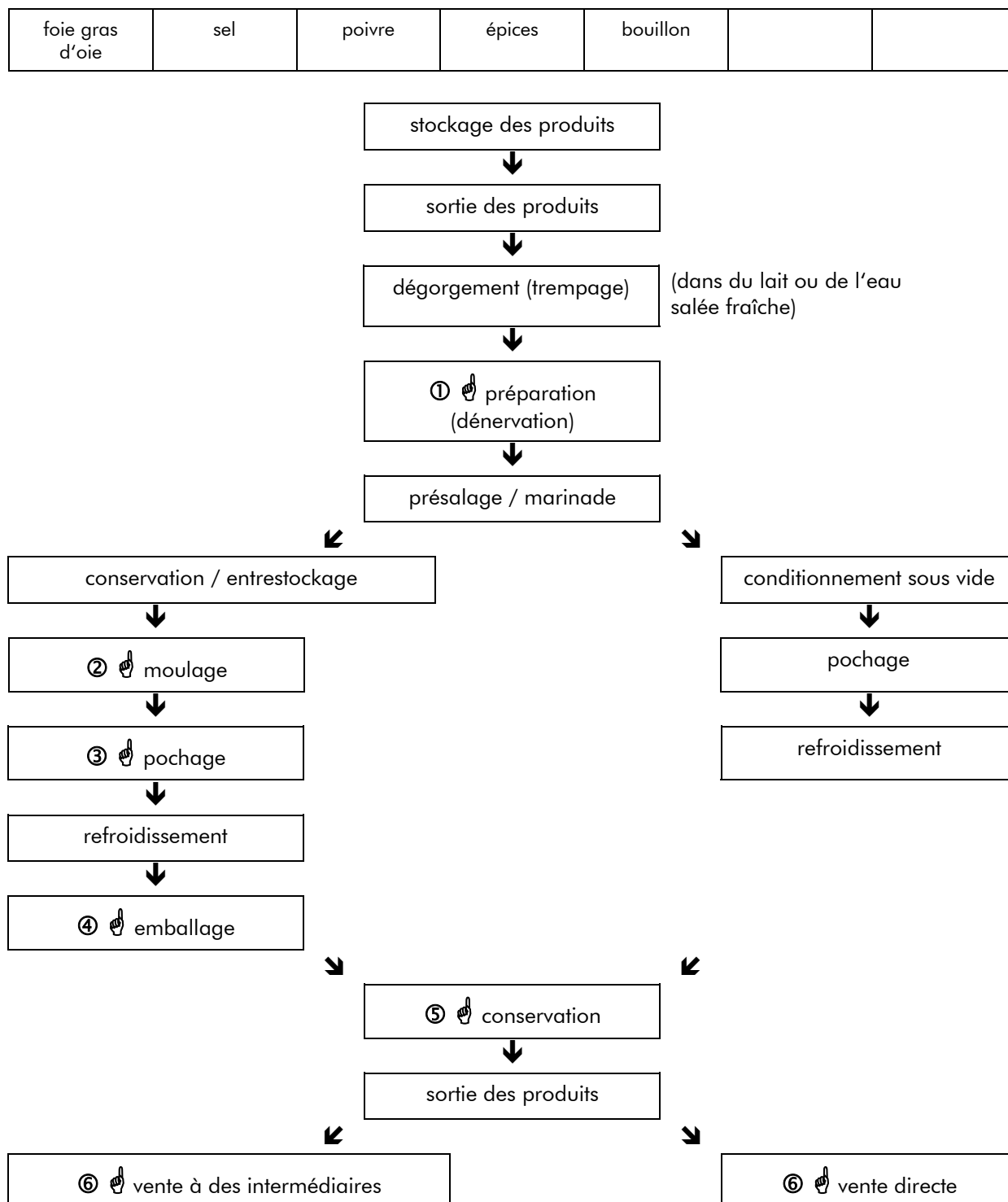
BPF 7

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ♦ Préparation des 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 de procédés de travail contaminants (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; à conserver au frais et à utiliser dans les plus brefs délais • couvrir les récipients • nettoyer les légumes dans un endroit séparé • garniture précoupée à utiliser dans les 24 heures qui suivent 	 
CCP 2 ♦ Préparation 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 • nettoyer en profondeur et, si nécessaire désinfecter les plans de travail • veiller à une stricte hygiène du personnel (voir MT - Hygiène du personnel) 	 
CCP 3 + 4 ♦ Vente et conservation	<ul style="list-style-type: none"> • développement de germes dû à une conservation inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> • en général, conservation à 4°C • des sandwichs garnis de viande cuite, de poisson et / ou de mayonnaise doivent être conservés dans un étalage de vente réfrigéré (4-6°C); les produits non-vendus de cette catégorie ne doivent en aucun cas être remis en vente le lendemain • les sandwichs garnis de fromage / de jambon cru ou 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 effectif • ces produits ne doivent cependant pas être 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 d'oie / de canard)

BPF 8

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.

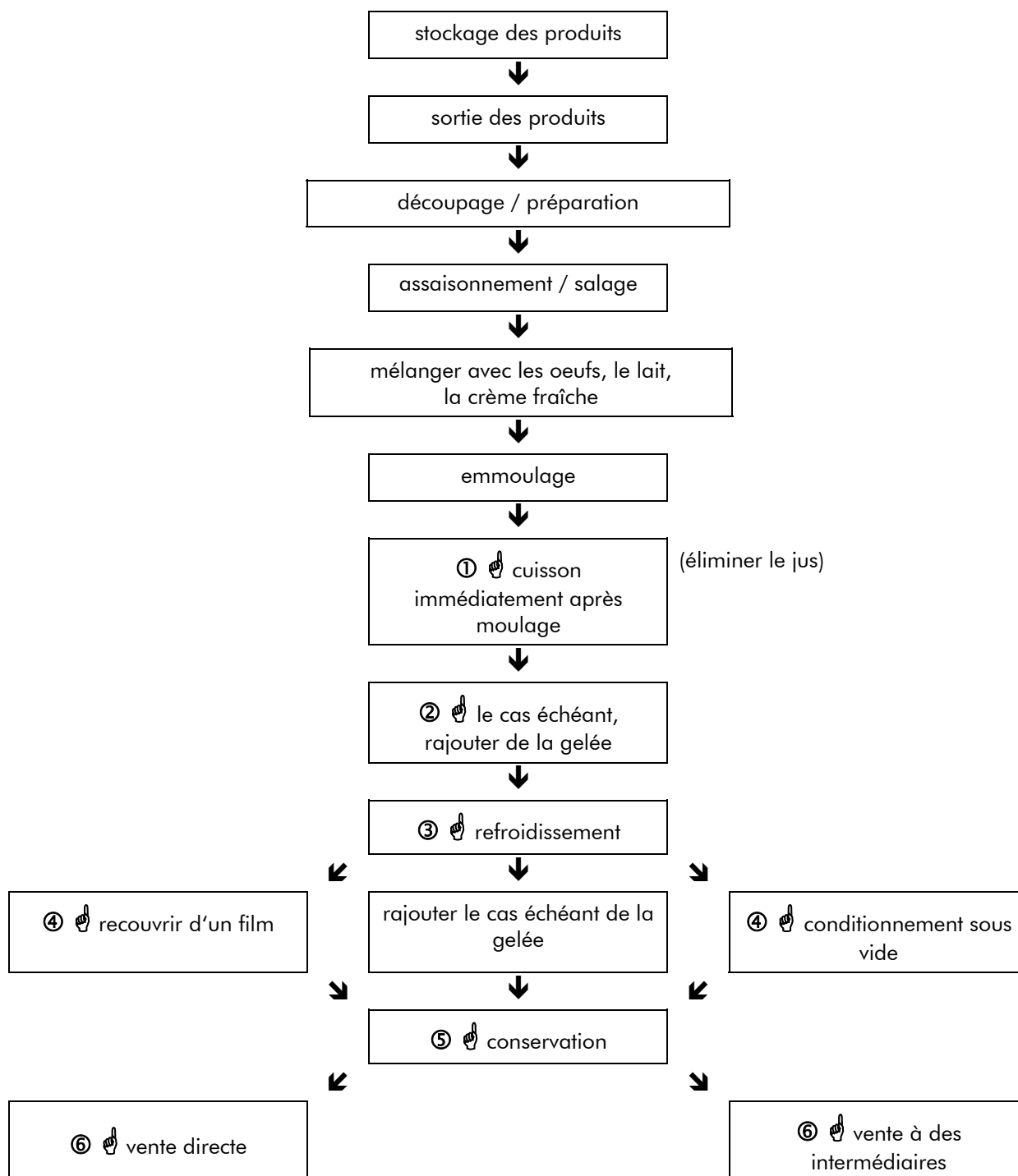
CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1/ 2 ♦ Préparation ♦ Moulage	<ul style="list-style-type: none"> une contamination ayant lieu à ce stade ne peut être éliminée complètement par une cuisson ultérieure 	<ul style="list-style-type: none"> ne préparer le foie gras qu'à condition de maîtriser toutes les prescriptions d'hygiène ♦ 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 dès lors 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 (voir MT – Hygiène du personnel) 	
CCP 5 ♦ Conserva- tion	<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: ♦ préparation à 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
- ☞ Contrôles des températures






Pâté, terrine

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



Pâté, terrine




BPF 9

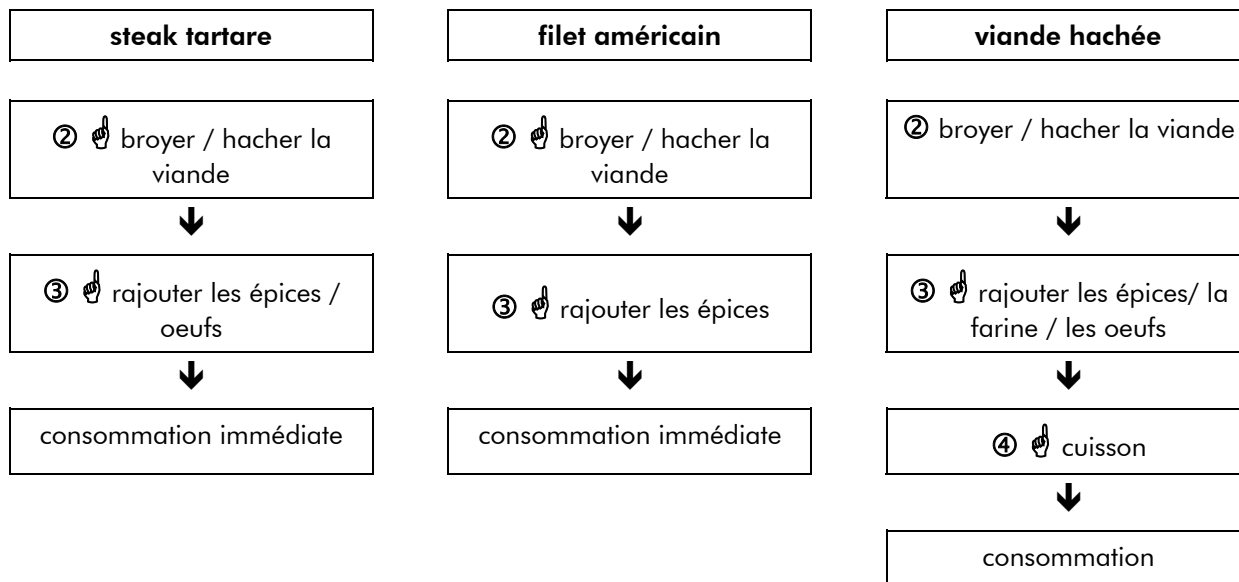
CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Cuisson au four	<ul style="list-style-type: none"> une cuisson insuffisante ne peut pas assurer une élimination complète des germes 	<ul style="list-style-type: none"> cuisson jusqu'à ce que la température de 70°C-72°C à coeur soit atteinte éviter un développement des germes dû à une mauvaise hygiène de travail au cours des préparations précédentes 	
CCP 2 ◇ Incorporation de la gelée	<ul style="list-style-type: none"> contamination de toute la préparation par le rajout de gelée contaminée 	<ul style="list-style-type: none"> n'incorporer que de la gelée ayant au préalable été mise à ébullition pendant 10 minutes ou ayant été conservée à 70°C au minimum jusqu'à incorporation 	
CCP 3 ◇ Refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> multiplication des germes éventuellement 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 en enceinte réfrigérée 	
CCP 4 ◇ Emballage (film) ◇ Conditionnement 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, du matériel 	
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 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"> de préférence 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
- ☞ Contrôles des températures




Steak tartare / filet américain / viande hachée

①  viande fraîche	①  oeufs	farine				
①  épices	oignons					



Steak tartare/ filet américain/ viande hachée

BPF 10


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 traitées de manière inadéquate, soit déjà contaminées; le risque s'avère d'autant plus important si les produits ne sont pas soumis à cuisson par la suite, susceptible de tuer les germes (steak tartare, filet américain) 	<ul style="list-style-type: none"> n'utiliser à la préparation de ces produits que des matières premières de qualité impeccable et correctement stockées 	
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 ultérieure) 	<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 et protégés découper la viande fraîche de préférence juste avant utilisation 	 
CCP 3 ♦ Préparation (incorporer les épices, les oeufs)	<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 ♦ Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> élimination insuffisante des germes due à une cuisson insuffisante 	<ul style="list-style-type: none"> assurer une cuisson adéquate de la viande (cuire à une température minimale de 70°C pendant au moins 10 minutes) 	

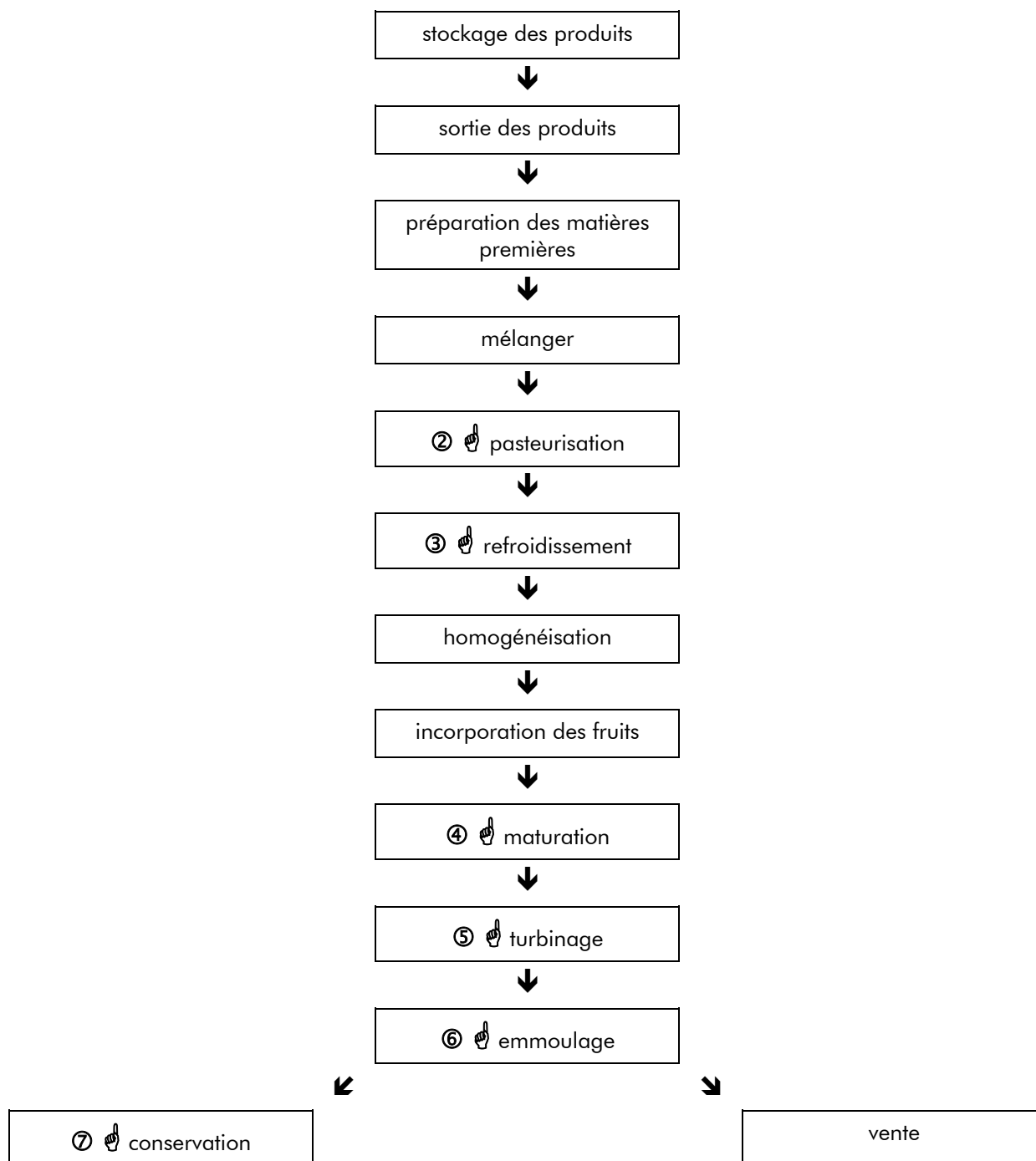
Les steaks tartare, le filet américain et la viande hachée constituent des produits particulièrement critiques, étant donné d'une part, qu'ils peuvent être consommés crus et que, d'autre part, des germes présents à la surface sont travaillés ensemble avec la viande et qu'à la suite du découpage les surfaces 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
- ☞ Contrôles des températures










Crème glacée (aux oeufs et aux fruits)

sucres	lait	①  jaunes d'oeufs	stabilisateurs			
sirop de glucose	crème fraîche	①  fruits	arômes			





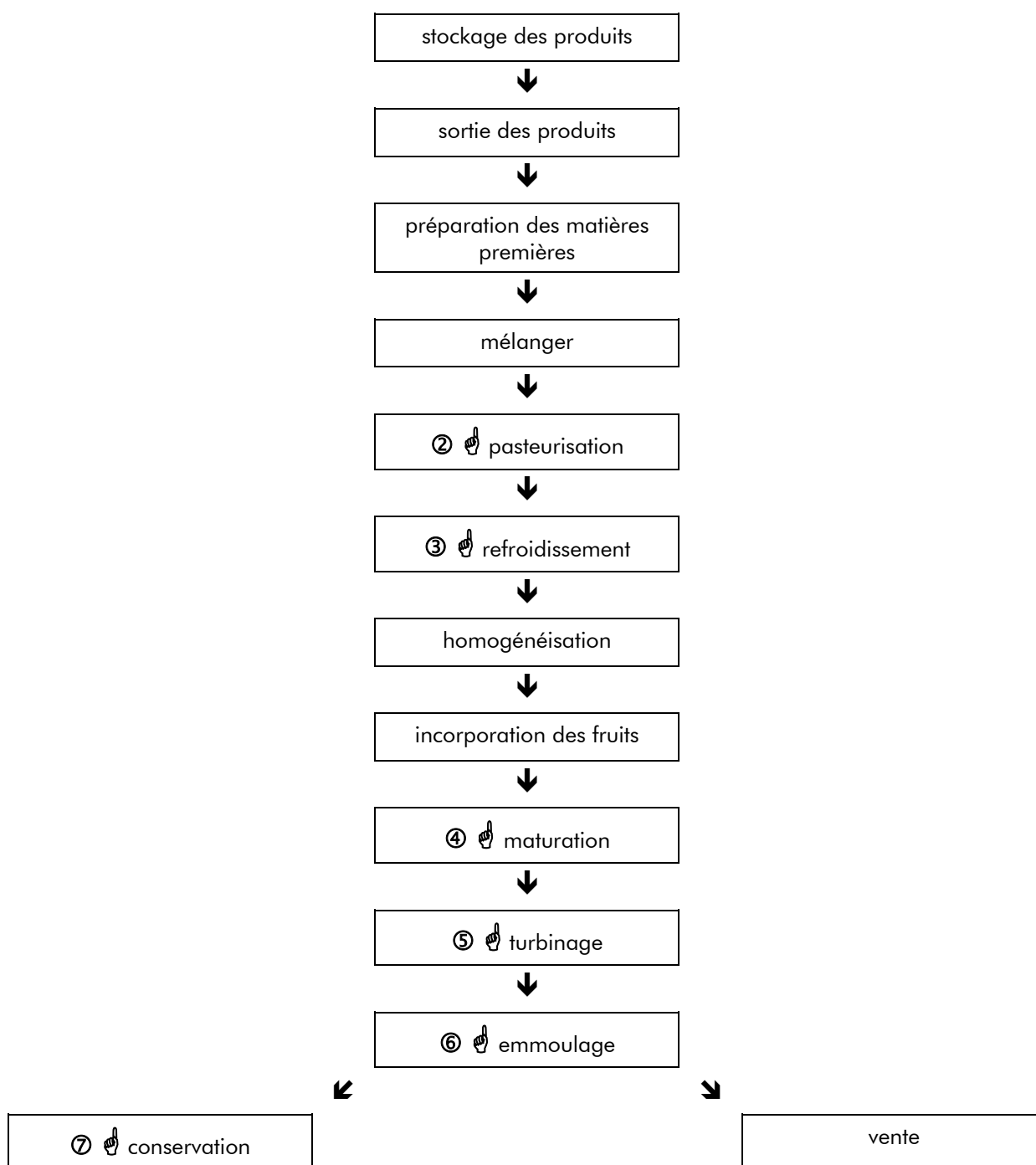
Crème glacée (aux oeufs et aux fruits)

BPF 11

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ♦ Matières premières	<ul style="list-style-type: none"> Contamination par des fruits incorporés après pasteurisation contamination possible par des germes d'oeufs 	<ul style="list-style-type: none"> n'utiliser à la fabrication de crèmes glacées aux fruits que des fruits d'une qualité hygiénique irréprochable (conserves, fruits surgelés); nettoyer les fruits frais par un rinçage intensif à l'eau potable, les confire dans de l'alcool, les pocher (fruits séchés) ou les soumettre à un bref réchauffement (fruits secs) au four ne jamais utiliser à la fabrication de crèmes glacées des oeufs très souillés ou détériorés 	
CCP 2 ♦ Pasteurisation	<ul style="list-style-type: none"> pasteurisation inefficace due au non-respect de la durée et des températures de pasteurisation 	<ul style="list-style-type: none"> respecter scrupuleusement la durée et la température de pasteurisation entretien régulier du matériel veiller à ce que le mélange intégral soit soumis à des températures de 83°C pendant au moins une minute ou qu'il atteigne une température à coeur de 85°C 	  
CCP 3 ♦ Refroidissement rapide	<ul style="list-style-type: none"> risque de recontamination après pasteurisation multiplication possible de germes due à un refroidissement trop lent 	<ul style="list-style-type: none"> contaminations dues à la poussière, des ustensiles souillés, etc., à éviter absolument après pasteurisation après pasteurisation, ne poursuivre la préparation du mélange que sous la condition de la parfaite maîtrise de tous les risques au cours du refroidissement, la masse de crème glacée doit atteindre une température de 6°C en moins d'une heure 	 
CCP 4 ♦ Maturation / repos	<ul style="list-style-type: none"> risque de contamination risque de multiplication de germes 	<ul style="list-style-type: none"> conserver le mélange dans des récipients fermés veiller à respecter les températures et durées suivantes: <ul style="list-style-type: none"> ♦ 24h à maximum +6°C ♦ 48h à maximum +4°C ♦ 72h à maximum +2°C 	 
CCP 5 ♦ Turbinage / mélange	<ul style="list-style-type: none"> contamination due à du matériel insuffisamment nettoyé et désinfecté 	<ul style="list-style-type: none"> nettoyer et désinfecter le matériel avant utilisation 	






Crème glacée (aux oeufs et aux fruits)

sucres	lait	①  jaunes d'oeufs	stabilisateurs			
sirop de glucose	crème fraîche	①  fruits	arômes			



Crème glacée (aux oeufs et aux fruits)

BPF 11a

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 6 ◇ Emmoulage	<ul style="list-style-type: none"> contamination par des mains insuffisamment nettoyées et désinfectées réipients insuffisamment nettoyés et désinfectés 	<ul style="list-style-type: none"> le nettoyage et la désinfection efficaces des mains s'avèrent particulièrement importants à ce niveau, étant donné qu'il n'y aura plus de cuisson par la suite nettoyer et désinfecter soigneusement les réipients de conservation et d'emmoulage; les conserver en enceinte réfrigérée 	 
CCP 7 ◇ Conserva- tion	<ul style="list-style-type: none"> une augmentation de la température est susceptible de nuire au produit 	<ul style="list-style-type: none"> contrôle régulier des températures entretien régulier du matériel indiquer les dates de fabrication et veiller à une organisation adéquate (FIFO) du stockage (first in, first out) 	 
CCP 8 ◇ Vente	<ul style="list-style-type: none"> contamination due à du matériel insuffisamment nettoyé et désinfecté 	<ul style="list-style-type: none"> renouveler au moins une fois toutes les heures l'eau de nettoyage de la cuillère à glace; conserver la cuillère à glace de préférence dans un réipient à eau courante 	

Remarque:

Au cas où la crème glacée serait conservée à des températures supérieures à -18°C (p.ex. entre -12°C et -10°C) dans le but d'une préparation plus facile, elle ne devrait être stockée que pendant un bref délai de temps.

Fabrication de sorbets:

Etant donné que ces produits ne subissent pas de cuisson, leur fabrication doit avoir lieu sur base de matières premières de qualité irréprochable. Sont à utiliser de l'eau potable pasteurisée (portée à ébullition), de même que des fruits bien nettoyés ou de la purée de fruits de qualité irréprochable.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Annexes

Formulaire plan d'entretien pour machines / ustensiles

[illegible]

Plan de lutte contre les nuisibles

[illegible]

Plan d'hygiène

[illegible]

Aide-mémoire - températures

• Températures de livraison

♦ viande fraîche	≤ 4 °C	(tolérance ± 2° C)
♦ viande hâchée et produits de viande hâchée	< 2 °C	
♦ gibier	< 3 °C	
♦ volaille fraîche/ produits à base de viande de volaille	< 3 °C	
♦ poisson frais	≤ 2 °C	
♦ abats	< 3 °C	
♦ oeufs	< 4 °C	
♦ lait et produits laitiers	< 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	utilisation le jour-même
♦ gibier	< 3 °C	
♦ volaille fraîche	< 3 °C	
♦ poisson frais (moules, crevettes)	≤ 2 °C	utilisation le jour-même
♦ saumon fumé, anchois, thon	< 4 °C	
♦ abats	< 3 °C	utilisation le jour-même
♦ salades, produits d'épicerie fine, produits de viande	< 4 °C	
♦ lait, produits laitiers	6-8 °C	
♦ beurre	6-8 °C	
♦ épices	15 - 20 °C	(sec)
♦ noix, grains	15 - 20 °C	
♦ fruits et légumes frais	5 - 15 °C	suivant le type de fruits / légumes
♦ canapés	4 °C	
♦ plats cuits	< 3 °C	
♦ crèmes, tartes, gâteaux	< 4 °C	
♦ produits surgelés	- 18 °C	

• Plats prêts à la consommation

♦ plats chauds	> 70 °C	(à conserver au max. 3 heures à > 70°C)
♦ plats froids	< 7 °C	
♦ desserts	< 7 °C	
♦ crème glacée	entre -10 et -12 °C	

• Cuisson

♦ Volaille, viande hachée, poisson, viande	min. 70 °C température à coeur	pendant 10 minutes au min.
	ou 80 °C température à coeur	pendant 3 minutes au min. (sauf en cas de viande soumise à un rôtissage instantané)
♦ réchauffement	min. 70 °C température à coeur	pendant 10 minutes au min.

• Températures à coeur et modes de cuisson *

Mode de cuisson	Denrées alimentaires	Température extérieure	Température à coeur en fin de cuisson
Cuisson (sous pression)	Aliments à faible teneur en eau et à teneur élevée en amidon, telles les pâtes, les pommes de terre, etc.	100 °C	80 - 100 °C
Pochage	Plats à base d'oeufs, crèmes, sauces, boulettes	75 - 95°C	75 - 90°C
Cuisson au four	Produits de boulangerie, soufflés	160 - 250 °C	80 - 100 °C
Cuisson à la vapeur (sous pression)	Poisson, pommes de terre, légumes viande tendre	100 °C 105 - 120 °C	80 - 100 °C 105 - 120 °C
Friture	Produits de boulangerie, pommes de terre, petits morceaux de viande panés	180 - 200 °C	80 - 95 °C
Rôtissage	Petits morceaux de poisson, de viande, volaille, fruits, légumes	250 - 350 °C	80 - 100 °C 100 °C 75 - 90 °C
Cuisson à petit feu	Grands morceaux de viande à tissu cellulaire ferme ou à teneur élevée en graisses	100 - 200 °C	100 °C
Cuisson à l'étuvée	Aliments à teneur élevée en eau, tels les légumes, les fruits, le poisson, la viande tendre	100 °C	80 - 100 °C
Grillade / grillade au four	Viande à filandres fines Poisson, pommes de terre	180 - 200 °C 140 - 250 °C	55 - 80 °C

* extrait de Behr's „Hygienepaxis“

Formulaire relatif à la formation du personnel

Monsieur / Madame _____

Entretien du (date) _____

Thèmes discutés:

[illegible]

Signature du collaborateur/trice: _____

Signature du chef d'entreprise / de son représentant: _____

(Copie au collaborateur/trice)

Formulaire relatif au contrôle des températures

Mois: _____

[illegible]

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: < 3°C– Viande hachée: < 3°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:
