

Formation obligatoire

**Hygiène alimentaire en restauration
commerciale & Méthode HACCP**

Formatrice : Zoé JULIEN



Votre formatrice et conditions de la journée

Zoé JULIEN

◆ Hygiéniste-Qualicienne



◆ Maître en Nutrition et Santé



◆ Professeure certifiée
Biotechnologies



Cette formation est la **VÔTRE**

- Posez vos questions à tout moment
- Pauses prévues
- Confidentialité
- Pas de bonne/mauvaise réponse dans les exercices
- Votre expérience terrain est une ressource



Faisons connaissance !



Mon poste et mon ancienneté



Ma dernière formation et mon niveau d'expérience en hygiène alimentaire



Présentation du fonctionnement actuel du restaurant (organisation cuisine/nettoyage, gestion réception/T°/allergènes, traçabilité fournisseurs)



Mon attente de cette formation



Objectifs de la formation

1

Identifier les grands principes de la réglementation en restauration commerciale

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat et de moyen
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître le paquet hygiène
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

2

Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
- Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées



Programme de la formation

Introduction & Enjeux

PARTIE 1 - Aliments et risques



- Différents dangers alimentaires
- Dangers biologiques
- Mesures de maîtrise des dangers

PARTIE 2 - Réglementation



- Déclaration / agrément / dérogation
- Hygiène des denrées alimentaires
- Arrêtés en vigueur
- Contrôles officiels



◆ 4 applications

PARTIE 3 - Plan de Maîtrise Sanitaire



- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les principes HACCP
- Surveillance et vérification
- GBPH et PMS
- Traçabilité



◆ 3 applications

Évaluation & clôture

Synthèse, plan d'action, évaluation

Clientèle accueillie en snack de restauration rapide



Snack de restauration rapide

Restauration rapide - burgers, sandwichs, tacos, paninis, salades composées, frites



Clientèle locale et de passage

Travailleurs, familles, touristes en saison



Vente sur place et à emporter

Préparations rapides

⚠️ Enjeux sanitaires

Gestion des pics d'activité | Respect de la chaîne du froid | Gestion des allergènes | Prévention des contaminations croisées | Maintien des températures de service

Responsabilité de chacun

Personnel de préparation

*Manipulation directe - 1ère ligne de maîtrise des risques - Respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Prévention des contaminations croisées*

Personnel de vente

Prise de commande et informations clients - Service au client - Contact direct client

Responsable du snack

*Garants réglementaires - obligation de former et de mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire -
Organisation et suivi des auto-contrôles et de la la traçabilité*

Classification réglementaire de l'établissement

Type d'établissement

- Snack de restauration rapide
- Commerce de détail

Conséquences

- Vente directe au consommateur
- Préparation sur place
- Pas d'agrément sanitaire (contrairement à l'industrie)

Contrôle

- DDPP (Direction Départ. de la Protection des Populations)

Référence réglementaire

- Arrêté du 21 décembre 2009
- Règles sanitaires applicables au commerce de détail
- de denrées animales et d'origine animale

Obligations de l'établissement

- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- HACCP
- Traçabilité
- Respect des températures

Pourquoi cette formation est obligatoire ?

Règlement CE 852/2004

→ obligation de formation du personnel manipulant des denrées alimentaires

Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011

→ obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale d'au moins une personne de l'établissement de restauration commerciale (14 heures - arrêté du 12 février 2024)

Qu'est-ce que la sécurité alimentaire ?



Garantie qu'un aliment ne présente pas de danger pour la santé du consommateur.

Notions clés

- ✓ *Danger vs risque*
- ✓ Obligation réglementaire du professionnel
- ✓ Responsabilité administrative et pénale
- ✓ Protection du consommateur

Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?



Ensemble des mesures destinées à garantir la salubrité des aliments à toutes les étapes

Points clés :

- prévention des contaminations
- propreté des locaux et du matériel
- hygiène du personnel
- respect des températures
- organisation du travail

Pourquoi l'hygiène est essentielle en restauration commerciale ?



Santé publique

Protéger la santé des clients de toute intoxication alimentaire, réaction allergique ou blessure



Image du restaurant

Maintenir la satisfaction et la fidélisation client • Préserver la réputation du restaurant



Obligations légales

Réussir les contrôles de la DDPP • Éviter les sanctions administratives •



MODULE 1

Aliments & Risques pour le consommateur

Différents dangers • Dangers biologiques • Mesures de maîtrise



Qu'est-ce qu'un danger alimentaire ?



Tout agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment pouvant causer un effet néfaste sur la santé du consommateur.

- Danger **intrinsèque** : lié directement à l'aliment lui-même, même avant toute manipulation
- Danger **extrinsèque** : lié à l'environnement ou à la manipulation d'un aliment



Quel est le danger ?

Situation 1



Situation 2




Situation 3





Qu'est-ce qu'un risque alimentaire ?

 **Probabilité qu'un danger présent dans un aliment entraîne réellement un dommage chez le consommateur.**

- ✓ Exposition au danger
- ✓ Conditions de manipulation, cuisson et stockage
- ✓ Mesures de prévention mises en place
- ✓ Vulnérabilité du consommateur

Risque = Probabilité d'exposition × Gravité dommage



Danger Risque

Danger alimentaire

Ce qui peut causer un dommage sur la santé

Risque alimentaire

Probabilité que ce dommage se produise

Danger ≠ Risque

Un aliment peut contenir un danger sans que le risque se réalise :

- La volaille crue contient toujours Salmonella
→ DANGER présent
→ Mais si cuisson à 74°C : RISQUE maîtrisé
- Un allergène dans la cuisine
→ DANGER présent
→ Nettoyage renforcé = RISQUE réduit

Risque = Probabilité d'exposition × Gravité du dommage



Quels sont les dangers chimiques ?



Présence d'une **substance chimique pouvant nuire à la santé.**

- Produits d'entretien → rinçage insuffisant
- Substances cancérigènes → huile friture dégradée
- Métaux lourds (plomb, arsenic) → emballages, matériaux
- Pesticides → fruits et légumes mal lavés
- Additifs en excès → dosage non maîtrisé





Dommmages potentiels

Dangers chimiques	Dommmages
Produits d'entretien (javel, détergents, acides, ammoniaque)	Irritations des muqueuses, troubles digestifs , nausées, vomissements, brûlures
Métaux lourds (plomb, mercure, cadmium, arsenic, nickel)	Dermatites , troubles gastro-intestinaux et cardiovasculaires, insuffisance rénale, atteintes neurologiques, troubles du système nerveux, cancers
Pesticides (insecticides, herbicides, fongicides, pyréthriinoïdes)	Allergies, nausées, vertiges , troubles digestifs, effets hépatiques à long terme, troubles neurologiques , , troubles développement du foetus

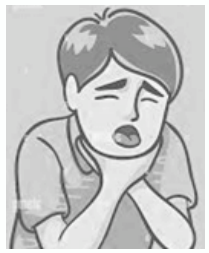
Quels sont les dangers physiques ?



Présence d'un **corps étranger** pouvant **causer un dommage** lors de la consommation.

- Verre → vaisselle cassée, bouteilles
- Métal, plastique → matériel utilisé, emballage
- Os, arêtes, coquilles → viande, poisson, oeuf
- Cheveux, ongles → personnel
- Pierres → légumes mal triés





Dommmages potentiels

Dangers physiques	Dommmages
Morceaux de verre	Coupures buccales et digestives
Éclats de métal	Lésions internes, saignements, infection
Os ou arêtes	Étouffement, perforation digestive
Pierres ou gravier	Dommmages dentaires , blessures internes
Cheveux ou fragments d'ongles	Étouffement léger, contamination (plus hygiénique que toxique)



Qu'est-ce qu'un danger allergène ?

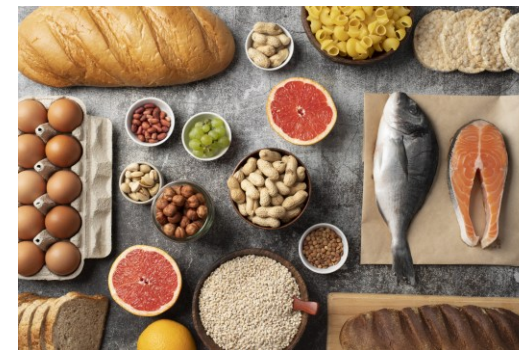


Présence de **substance** capable de **provoquer une réaction immunitaire** chez une **personne sensible**.



Chiffres clés en France















- 2 millions de personnes allergiques alimentaires
- 1er motif de rappel produit en Europe
- 70 % des rappels liés à un défaut d'étiquetage
- 150 à 200 décès/an par choc anaphylactique





Quels sont les dangers allergènes ?

14 allergènes réglementés (UE 1169/2011)

- | | |
|---|--|
|  Gluten |  Fruits à coque |
|  Crustacés |  Céleri |
|  Œufs |  Moutarde |
|  Poissons |  Sésame |
|  Arachides |  Sulfites |
|  Soja |  Lupin |
|  Lait |  Mollusques |

⚡ En snack de restauration rapide

sauce burger → œuf, moutarde
pain burger → gluten, sésame
nuggets → gluten, lait

Contamination croisée allergènes

- Ustensiles partagés non lavés
- Planches de découpe communes
- Personnel non formé
- Mélanges de préparations



Dommmages potentiels

Allergènes	Dommmages
Arachides	Réactions cutanées , urticaire, œdème, choc anaphylactique
Fruits à coque	Réactions allergiques graves, troubles respiratoires
Lait, œufs	Troubles digestifs , éruptions cutanées, crises d'asthme
Poissons, crustacés	Choc anaphylactique , troubles respiratoires
Soja, blé (gluten)	Troubles digestifs, réactions cutanées, choc sévère chez sensibles

⚠ Choc anaphylactique = réaction immunitaire violente pouvant entraîner la mort en quelques minutes. PAS de traitement curatif - seule l'éviction totale de l'allergène protège le consommateur.



Qu'est-ce qu'un microorganisme ?



Êtres vivants microscopique invisibles à l'œil nu

- Présents **partout** dans l'environnement : air, eau, sols, aliments, peau.
- Utiles ou responsables de maladies

- **Virus** : Norovirus, Hépatite A/B/C/D/E, cytomégalovirus,
- **Levures et moisissures** : Saccharomyces, Candida, Penicillium, Aspergillus
- **Bactéries** : Salmonella, Listeria monocytogenes, E. coli, Clostridium perfringens, Staphylococcus aureus, Bacillus, Rhizobium



Propriétés des microorganismes

Connaître la structure des microorganismes permet d'adapter les mesures de maîtrise.

- Produits et procédures de nettoyage et désinfection
- Traitements par le froid ou le chaud
- Conditions de conservation

Organismes cellulaires



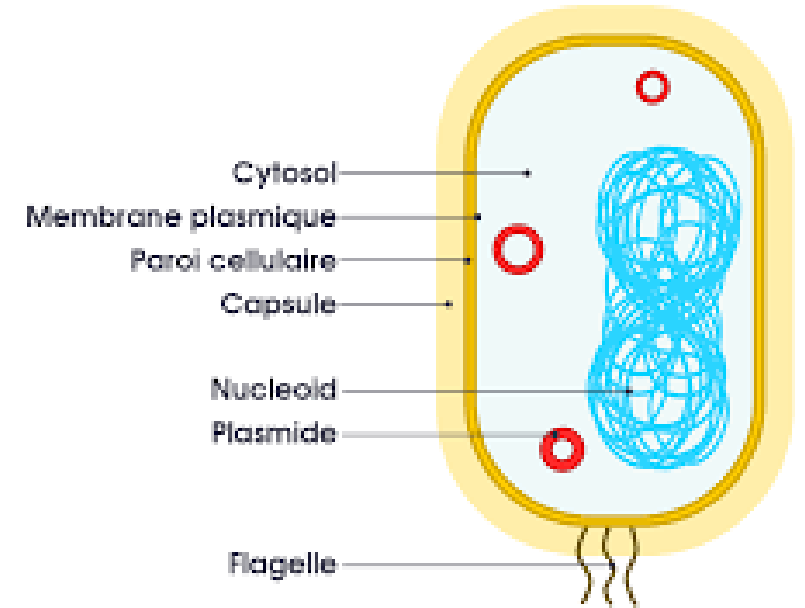
BACTERIES

Êtres vivants **unicellulaires sans noyau**

Vivent et se multiplient **seules**

Propriétés particulières:

- Multiplication rapide
- Adaptation facile aux aliments
- Certaines résistent à la chaleur, au froid et aux produits de nettoyage



Organismes cellulaires



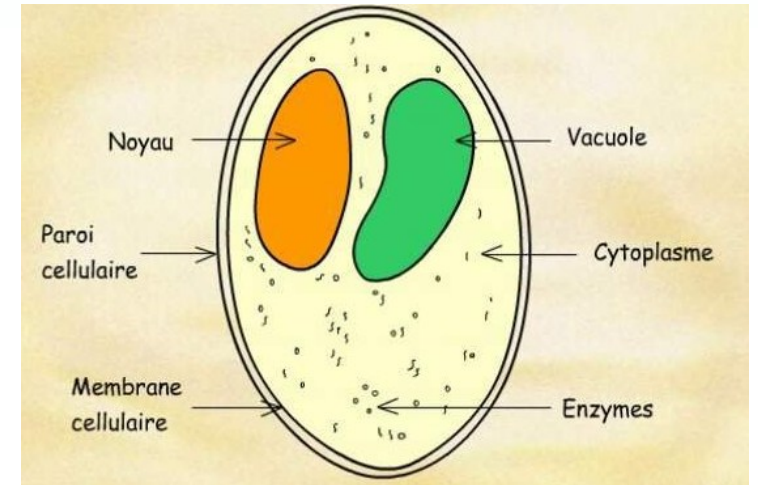
LEVURES

Champignons **unicellulaires avec noyau**

Vivent et se multiplient **seules**

Propriétés particulières:

- Lentes à se multiplier
- Peu adaptables à leur environnement
- Plus résistantes à l'acidité et au froid
- Peu résistantes au chaud et aux désinfectants





Organismes cellulaires

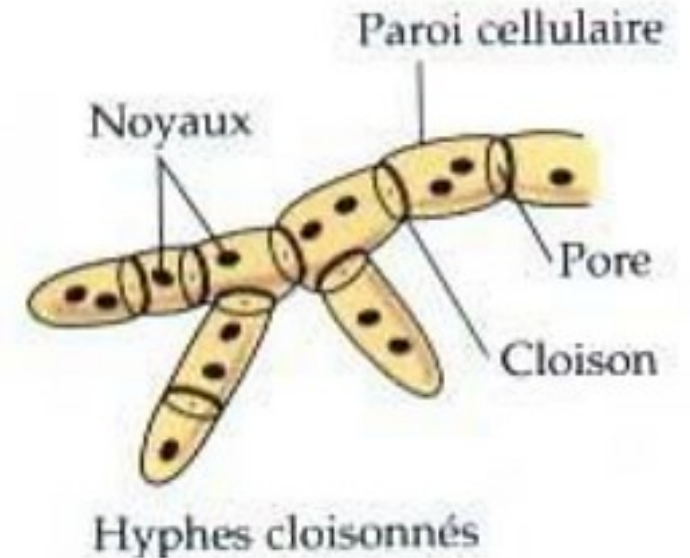
MOISSISSURES

Champignons **pluricellulaires** formées de **filaments**

Se développent sur des **surfaces humides**

Propriétés particulières:

- Lentes à se multiplier et à croître
- Bonne résistance environnementale par la production de spores





Organismes non-cellulaires

VIRUS

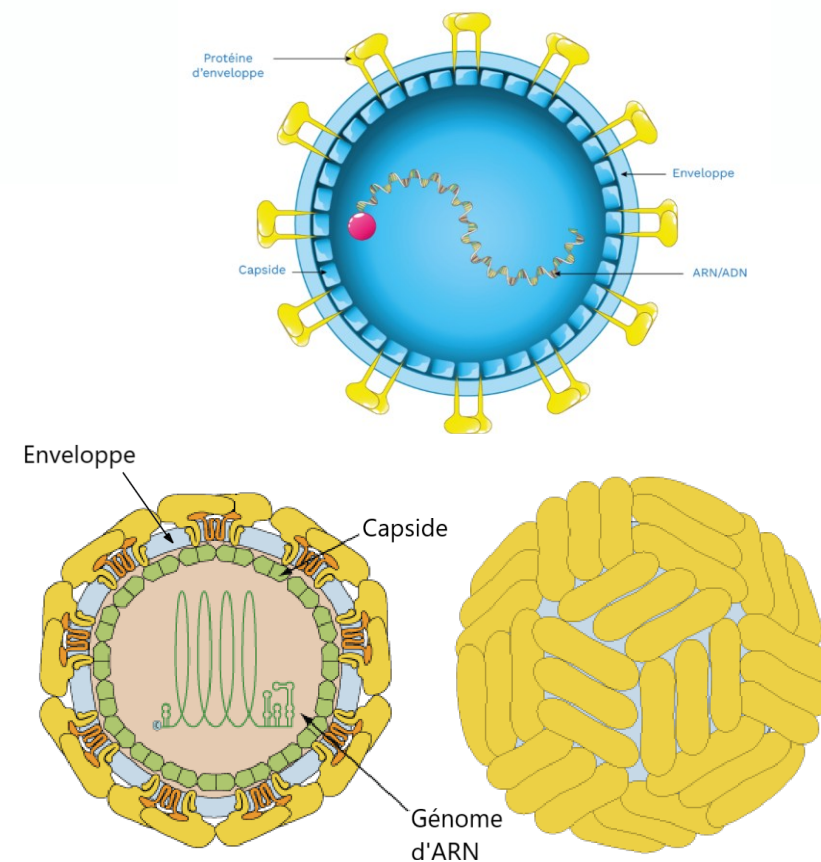
Acellulaires (pas de cellule)

Ne peuvent vivre seuls

Se multiplient uniquement dans une **cellule hôte**

Propriétés particulières:

- Très résistants au froid et aux désinfectants
- Sensibles à la chaleur





Microorganismes utiles

Fermentation alimentaire

Yaourts, fromages

Lactobacillus, Penicillium roqueforti)

Choucroute

Leuconostoc



Pain, bière, vin

Saccharomyces)

Flore intestinale

Digestion

Bifidobacterium, Escherichia coli
non pathogène

Rôle dans certaines pathologies

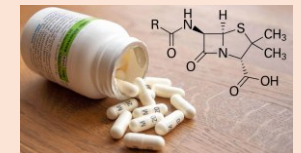
Obésité, Alzheimer, SII



Industrie & médecine

Production d'antibiotiques et médicaments

Streptomyces, Penicillium chrysogenum





Microorganismes nuisibles

Bactéries pathogènes & Virus

Maladies digestives :

Salmonella, E. coli

Maladies respiratoires :

Mycobacterium tuberculosis, botulisme

Maladies virales :

Norovirus (gastroentérite)

Moisissures toxiques

Mycotoxines :



aflatoxines, ochratoxines

Risques :

foie, reins, effets cancérigènes

Responsables de la détérioration des aliments + maladies

Levures

Effets :

fermentation, altération des aliments

Conséquences :

mauvais goût, texture, odeur

Responsables de la détérioration des aliments



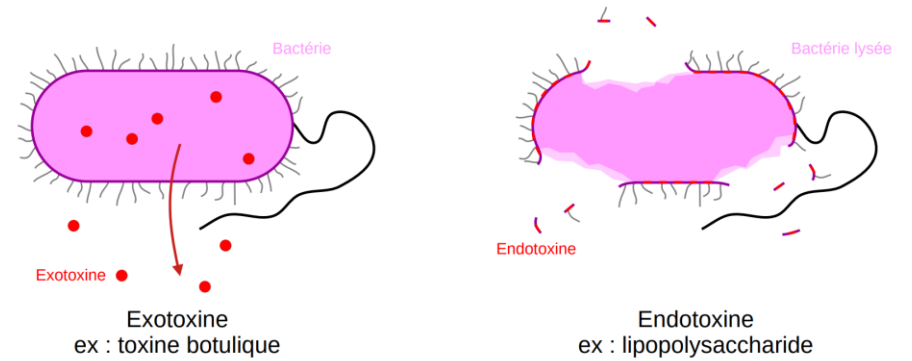
Certains microorganismes produisent des toxines

Exemples :

- Clostridium botulinum → toxine botulique
- Staphylococcus aureus → entérotoxine
- E-Coli → shigatoxine
- Moisissures → aflatoxines, ochratoxines

Effets possibles :

- diarrhées
- vomissements
- paralysie



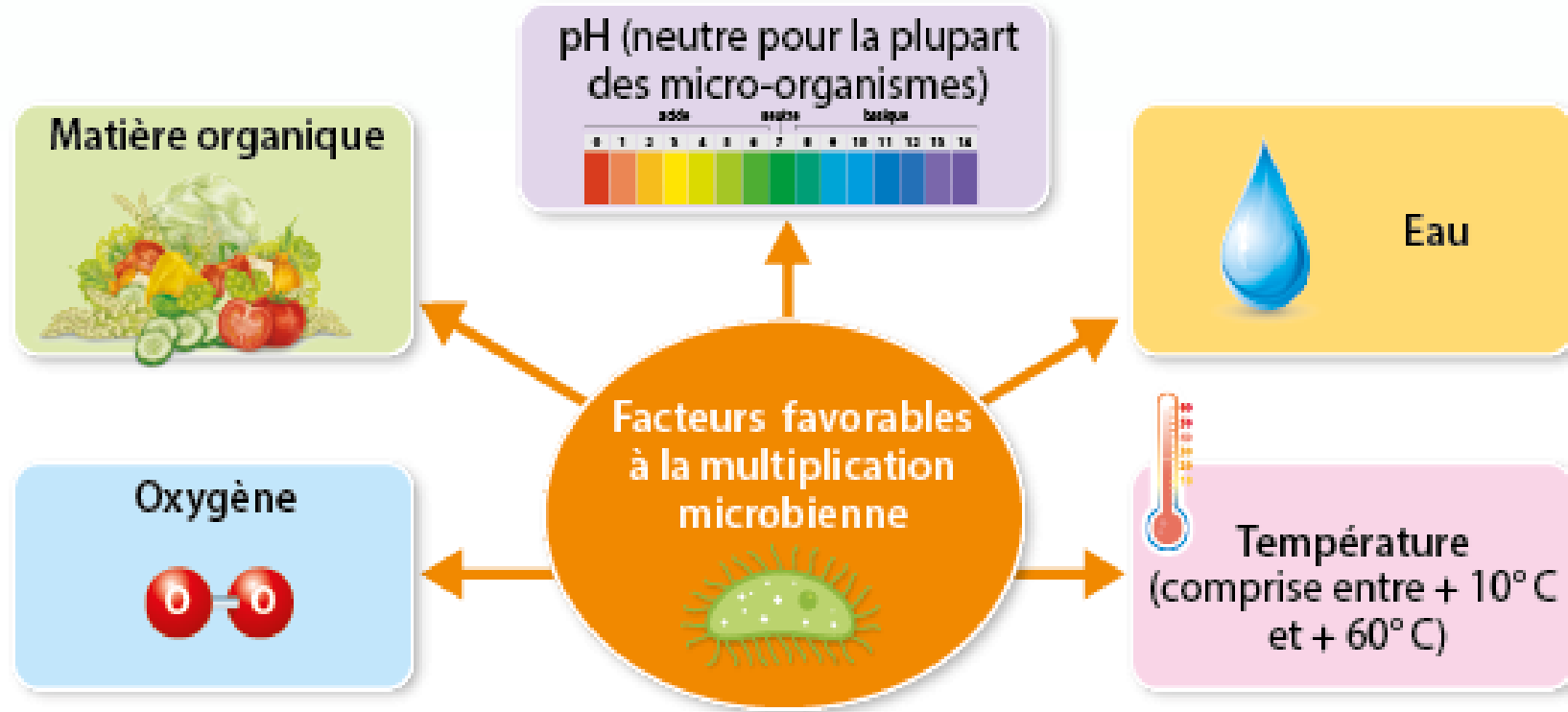
Certaines toxines résistent à la chaleur



Cuire un aliment contaminé ne suffit pas toujours



Facteurs de multiplication





1 BACTERIE double toutes les 20 minutes

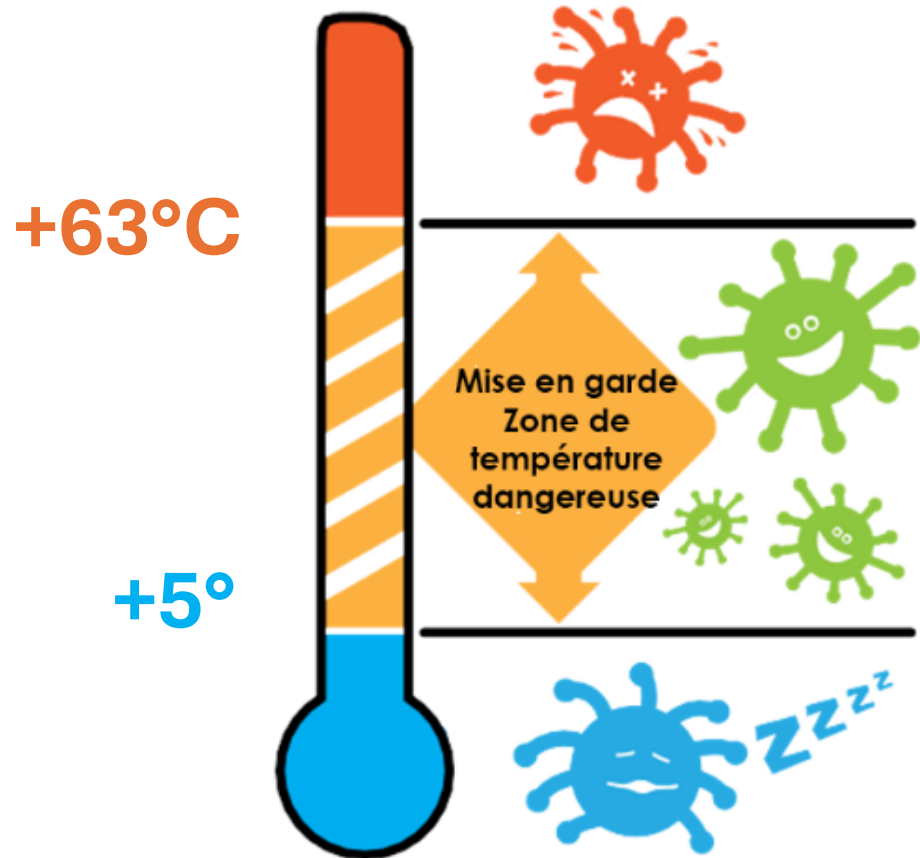
× 1 000 000

en seulement 7 heures à 37°C

1 seule bactérie peut donner 1 million de bactéries dans les conditions idéales

Température ambiante + humidité + aliment riche en protéines = multiplication explosive

Conditions de survie des microorganismes



⚠ ZONE DE DANGER THERMIQUE
+5°C - +63°C

 Froid < +5°C : ralentissement

 Chaud > +63°C : destruction partielle

Zones de sécurité :
≤ +5°C conservation
≤ -18°C congélation
≥ +63°C cuisson/pasteurisation



2 heures

maxi cumulées en zone de danger

Entre +5°C et +63°C, un aliment ne doit pas rester plus de 2 heures au total

Cette règle s'applique sur l'ensemble de la journée -service compris

Durée de survie



Micro-organisme	Survie dans l'environnement
Bactéries	Quelques heures à plusieurs jours selon la souche et la surface
Levures	Quelques jours à semaines dans des milieux humides ou sucrés
Moisissures	Très résistantes, peuvent survivre longtemps sur aliments secs ou surfaces plusieurs jours à semaines
Virus	Très résistants hors hôte pendant plusieurs jours à semaines sur surfaces dures



Conditions de destruction/inhibition

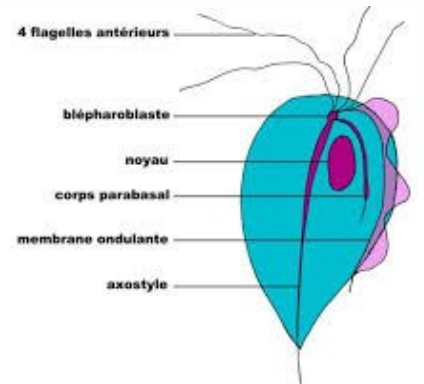
Micro-organisme	Moyens principaux
Bactéries	Chaleur (>+63 °C) , pasteurisation, stérilisation, désinfection , séchage, salage, fumage, antibiotiques pour infections
Levures	Chaleur, congélation, désinfection , inhibition par sel ou sucre concentré, séchage, fumage, stérilisation
Moisissures	Chaleur, congélation, désinfection , séchage, salage, fumage, stérilisation
Virus	Chaleur ++, UV, désinfection ++ , certains antiviraux, stérilisation (peu affectés par salage/séchage/fumage)



Autres dangers - Parasites

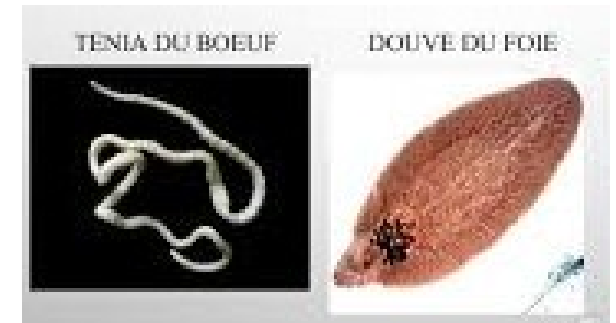


Êtres vivants **uni** (protozoaires) ou **pluricellulaires** (vers plats) **visibles ou microscopiques**



Propriétés particulières:

- Vivent **aux dépens d'un hôte, parasitent les voies biliaires**
- **Responsables de maladies** par leur présence et leurs déchets (diarrhées sanglantes, fièvre, anémie)





Parasites - Multiplication, survie et destruction

Multiplication	Dépend entièrement de l'hôte Protozoaires → intestin/sang Vers → voies biliaires
Survie	Œufs ou kystes peuvent survivre plusieurs semaines/mois dans l'eau, sol ou aliments
Destruction / limitation	Cuisson adéquate, congélation prolongée, pasteurisation, traitement de l'eau, hygiène, antiparasitaires



Parasites - Répartition dans les aliments

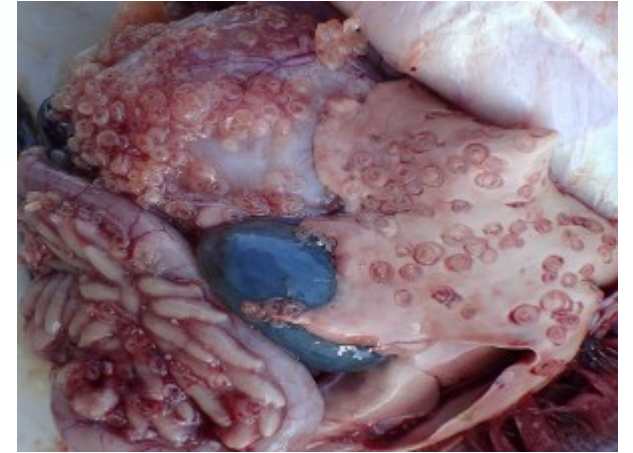
Aliment / Support	Parasites fréquents	Transmission / Remarques
Eau potable non traitée	<i>Giardia, Entamoeba</i>	Kystes résistants → ingestion
Légumes et fruits crus	<i>Giardia, Ascaris, Toxoplasma gondii</i>	Contamination via eau, sol, animaux
Viande (porc, bœuf)	<i>Taenia</i> spp, <i>Trichinella spiralis</i>	Risque si mal cuite
Poisson cru	<i>Diphyllobothrium, Anisakis</i>	Risque si non congelé correctement
Surface des aliments manipulés	Divers protozoaires et vers	Contamination croisée possible

Parasites Anisakis - Cas particulier du poisson frais



- Présence dans certains poissons crus ou peu cuits (sardine, maquereau, merlu, cabillaud...)
- Symptômes** : douleurs abdominales, nausées, vomissements, réactions allergiques
- Incubation** : quelques heures à quelques jours après consommation

Prévention : congélation obligatoire pour consommation crue (-20°C pendant 24 à 72 h selon réglementation), cuisson $\geq 63^{\circ}\text{C}$





Pathogènes et répartition dans les aliments

Microorganismes	Aliments à risque	Symptômes / Notes
Salmonella	Volailles, œufs crus, mayo	Gastro 6-72h, fièvre - très fréquent
Listeria	Charcuterie, fromage, saumon fumé	⚠ Grave : fausse-couche, méningite
E. coli	Viande hachée crue, légumes souillés	Syndrome hémolytique - grave chez enfant
Staphylocoque doré	Mains, peau, nez	Vomissements rapides (1-6h)
Clostridium	Plats mijotés refroidis lentement	Douleurs abdominales, paralysie
Norovirus	Mains, surfaces, coquillages/poissons crus	Vomissements violents - très contagieux
Campylobacter	Volailles crues, eau contaminée	Diarrhée - cause N°1 en Europe



Cas particulier de l'histamine dans les poissons

Qu'est-ce que c'est ?

Transformation d'un acide aminé du poisson (histidine) en **histamine par des bactéries**, une substance toxique pour l'homme.

Où la trouve-t'on ?

Principalement dans les poissons riches en histidine :

thon

maquereau

sardine

anchois

bonite

Plus rarement :

dorade

saumon

poissons bleus en général

Comment apparaît-elle ?

Elle se forme lorsque :

- la chaîne du froid est rompue après la pêche
- le poisson reste trop longtemps à température ambiante
- le stockage frigo est inadapté

⚠ Important :

la cuisson ne détruit pas l'histamine.

Donc :

un poisson bien cuit peut rester dangereux s'il a été mal conservé avant cuisson.

👉 **Risque à surveiller dans un snack proposant des plats à base de thon ou poissons gras.**



Où se situe le risque microbiologique en restauration rapide ?

1 Réception des marchandises

- Produits crus contaminés : viande, lait, œufs, légumes

2 Stockage (froid / sec)

- Température et durée non respectées
- Humidité

3 Manipulation et production

- Contamination croisée (cru → cuit)
- Mauvaise hygiène du personnel (mains, vêtements, équipements)
- Surfaces et ustensiles mal nettoyés

4 Cuisson et refroidissement

- Temps et température inadaptés → micro-organismes survivants

5 Service / distribution

- Contamination par l'environnement ou le personnel

Danger biologique - Cas réel



🏠 Accueil / Bretagne / Ille-et-Vilaine / Rennes

Intoxication alimentaire fulgurante dans un restaurant. Dix personnes hospitalisées



Le restaurant L'Unik à Bruz, à proximité de Ker Lann. • © Séverine Breton - France Télévisions



Intoxication fulgurante dans un restaurant de Bruz, à l'ouest de Rennes, ce mardi 27 mai 2025. Dix personnes ont été transférées à l'hôpital, trois d'entre elles seraient plus sérieusement atteintes.

Les pompiers ont été appelés en renfort vers 13h30, ce mardi midi. Le Samu et des ambulances privées étaient déjà sur place pour prendre en charge **dix personnes dans un restaurant de Bruz**, près de Rennes, pour une **intoxication soudaine**. Des personnes, **âgées de 35 à 53 ans**, nous précisent les secours.

Pendant le déjeuner, plusieurs clients du restaurant ont été **pris de malaise, avec l'apparition de plaques rouges et une impression d'oppression**. Les urgences sont contactées, mais devant le nombre de victimes, 23 pompiers vont arriver en soutien, afin de transférer les personnes intoxiquées vers l'hôpital Pontchaillou de Rennes. Trois d'entre elles seraient plus grièvement atteintes. **Il s'agirait selon toute vraisemblance d'un choc anaphylactique, une réaction allergique brutale.**

Dans le restaurant, l'équipe est sous le choc et attend des nouvelles de la santé des victimes. Si l'origine de cette intoxication n'est pas encore clairement établie, le responsable de l'établissement nous confirme que **les dix personnes avaient consommé un tataki de thon, du poisson mi-cuit, ce midi. "Du thon d'importation, en provenance du marché de Rungis"**, nous dit-il, et qui avait pourtant scrupuleusement suivi la chaîne du froid, précise-t-il.

Il pourrait s'agir, **selon l'Agence régionale de Santé, d'une TIAC à l'histamine. Cette molécule est "l'une des principales causes d'intoxications alimentaires liées à la consommation de poisson"**, précise ainsi l'agence.

Danger biologique - Cas réel



 **Bruz (Ille-et-Vilaine)**

Lieu

 **10 clients hospitalisés**

Victimes intoxiquées

 **3 cas graves**

Choc anaphylactique

 **Tataki de thon**

Aliment suspect

 **Histamine**

Toxine responsable

 **Agence Régionale de Santé**

Organisme de contrôle



Qu'est-ce qu'une TIAC ?



Toxi-infections alimentaires collectives : apparition d'au moins **deux cas similaires** de symptômes après consommation d'**un même aliment**.

- **Maladie à déclaration obligatoire :**

Actions possibles des autorités :

- **Analyses microbiologiques** des aliments
- Vérification de la **chaîne du froid**, hygiène, températures de cuisson, traçabilité
- Prise de **mesures correctrices** (retrait d'aliments, information du public, fermeture temporaire)

- **Qui déclare?** Professionnels de santé, responsables de restauration, laboratoires.

- **Quand ?** Dans les **24 heures** après suspicion ou confirmation

- **A qui ?** : **ARS** → **DDPP + Santé Publique France** + éventuellement **Centre National de Référence des**

- salmonelles**  **Stopper la contamination, prévenir d'autres cas, et connaître l'épidémiologie**



TIAC en France

Aliments les plus souvent en cause

- Viandes, volailles, œufs, plats cuisinés, produits de la mer
- **Sandwichs** et pâtisseries

Erreurs les plus fréquentes

- Rupture chaîne du froid (≈ 40% des cas)
- Contamination croisée cru/cuit ou par les mains (≈ 25%)
- Non-respect des températures de cuisson

Micro-organismes les plus incriminés

- Salmonella
- E. coli
- Staphylococcus aureus
- Clostridium perfringens
- Norovirus • Aflatoxines

À retenir

- La plupart des TIAC sont évitables
- Par le respect des bonnes pratiques d'hygiène



TIAC - En pratique

⚡ Conséquences pour votre restaurant

- Clients malades après consommation
- Signalement à l'ARS et à la DDPP
- Enquête sanitaire officielle possible
- Atteinte à l'image du restaurant
- Fermeture administrative temporaire possible
- Responsabilité pénale du responsable d'établissement

✓ En cas de suspicion - 5 actions immédiates

- 1**
ALERTER immédiatement le responsable
- 2**
CONSEILLER au client de consulter un médecin si symptômes
- 3**
SIGNALER rapidement la suspicion aux autorités sanitaires
- 4**
ISOLER les denrées suspectes (ne pas jeter)
- 5**
CONSERVER lot, DLC, fournisseur, menu servi



40-45 %

des TIAC en restauration commerciale

Presque la moitié des intoxications alimentaires collectives surviennent en restauration commerciale.

≈ 1 450 foyers de TIAC déclarés • ≈ 15 000 personnes touchées et 800 hospitalisations (SPF)



4 types de dangers alimentaires



BIOLOGIQUE

Bactéries,
champignons
virus, parasites

Ex :

Salmonella,
Listeria, Ténia,
Norovirus



CHIMIQUE

Produits
nettoyants,
métaux

Ex : résidus de
détergent



PHYSIQUE

Corps
étrangers
Ex : verre,
métal, os



ALLERGÈNES

14 allergènes
réglementés
Ex : arachides,
gluten, lait



Zoom sur les dangers biologiques

 **Tout micro-organisme pathogène pouvant causer une maladie par ingestion d'aliments contaminés**



Bactéries

Se multiplient rapidement
Présentes partout
Ex : Salmonella, Listeria, E.coli



Virus

Ne se multiplient pas dans les aliments
Ex : Norovirus, Hépatite A



Levures & Moisissures

Altèrent les aliments
Certaines produisent des mycotoxines



Parasites

Via viande et poisson crus
Ex : Toxoplasma, Anisakis



Identifier les dangers dans un menu

 **Durée : 30 min**

 **Plats commandés :**


Salade César
Burger steak haché et
frites
Mousse au chocolat
maison



1. Listez TOUS les dangers possibles (bio / chimique / physique / allergène)
2. Identifiez l'étape la plus critique et justifiez votre choix



Exercices dangers

 Entrée : Salade César (poulet croustillant, œuf mollet, copeaux de parmesan, croutons, salade romaine et sauce césar maison)

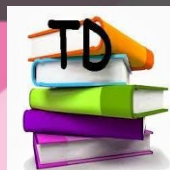
Ingrédient	Danger biologique	Danger chimique	Danger physique	Allergènes
Poulet cru				
Œuf mollet				
Salade romaine				
Parmesan				
Croûtons				
Sauce César maison				



Exercices dangers

Plat : Burger steak haché et frites

Ingrédient	Danger biologique	Danger chimique	Danger physique	Allergènes
Steak haché				
Pain burger / frites				



Exercices dangers

Dessert : Mousse au chocolat maison

Ingrédient	Danger biologique	Danger chimique	Danger physique	Allergènes
Œuf				
Chocolat noir				
Beurre				
Sucre				



Comment maîtriser les dangers ?

4 Types de Dangers



*Une démarche
unique HACCP (*)*





“La sécurité alimentaire, c’est l’affaire de tous.”

(*) **HACCP** : Hazard Analysis Critical Control Point
(en français, « Analyse des dangers - points critiques
pour leur maîtrise »)



Méthode de maîtrise des risques

Deux types de mesures de maîtrise :

-  **Prévenir** : empêcher l'introduction ou la multiplication du danger
-  **Éliminer** : détruire le danger (ex : cuisson à cœur)

La démarche de maîtrise des risques :

1. **IDENTIFIER** le danger et sa source
2. **ÉVALUER** le risque
3. **MAÎTRISER** avec des mesures adaptées
4. **SURVEILLER** et **ENREGISTRER** les mesures



Sources de contamination

M1 - MATIÈRE

Aliments contaminés à la
reception

M2 - MÉTHODE

Procédures de préparation/cuisson

M3 - MILIEU

Locaux, propreté, organisation

M4 - MATÉRIEL

Frigos, ustensiles, plans de travail

M5 - MAIN D'ŒUVRE

Personnel



Matières - Qualité des matières premières

- Sélection de matières premières **conformes à la réglementation**
- Choix de **fournisseurs identifiés et maîtrisés**
- Définition de **critères de conformité à la réception**
- **Vérification** de la conformité des denrées livrées (méthode)
- Vigilance renforcée sur les **matières premières sensibles**



Sélection et contrôle fournisseurs

- ✓ Agrément sanitaire vérifié
- ✓ Fiches techniques et allergènes transmises
- ✓ Audits fournisseurs périodiques
- ✓ Évaluation en cas de NC sur MP reçue
- ✓ Contrat qualité et cahier des charges

➔ Première barrière de maîtrise des dangers dans la démarche HACCP : **éviter l'introduction de dangers dès la réception**



Méthode - Conditions de préparation

- Application des **règles d'hygiène du personnel**
- Maîtrise de l'**hygiène des locaux et du matériel**
- Organisation du travail limitant les **contaminations croisées**
- Maîtrise du **temps et des températures**
- Adaptation des pratiques aux **produits et procédés**

Autres facteurs de contamination liés

- Main-d'œuvre - gestes du personnel
- Matériel - ustensiles utilisés
- Milieu - environnement de la cuisine



Prévenir toute contamination lors des phases de stockage et de préparation



Méthode - Chaîne du froid



- Conservation des denrées périssables **de la production à la consommation**
- **Maintien des conditions de température** adaptées à chaque produit
- **Suivi et contrôle** systématique pour détecter toute rupture de la chaîne
- Traçabilité des températures et enregistrements associés



Prévenir le développement microbien avant consommation



Méthode - Chaîne du chaud



- Maintien des aliments à **une température sûre** jusqu'à consommation
- **Contrôles réguliers** des températures des plats
- **Documentation et traçabilité** des mesures
- Prévention des ruptures de chaîne lors du transport ou du service

Autres facteurs de contamination liés

- Matériel - fonctionnement des frigos/équipements
- Milieu - température de l'environnement



limiter la croissance microbienne après cuisson



Méthode de la marche en avant dans l'espace - Séparation des activités

Principe : les denrées et le matériel ne doivent JAMAIS revenir en arrière - toujours du plus sale vers le plus propre

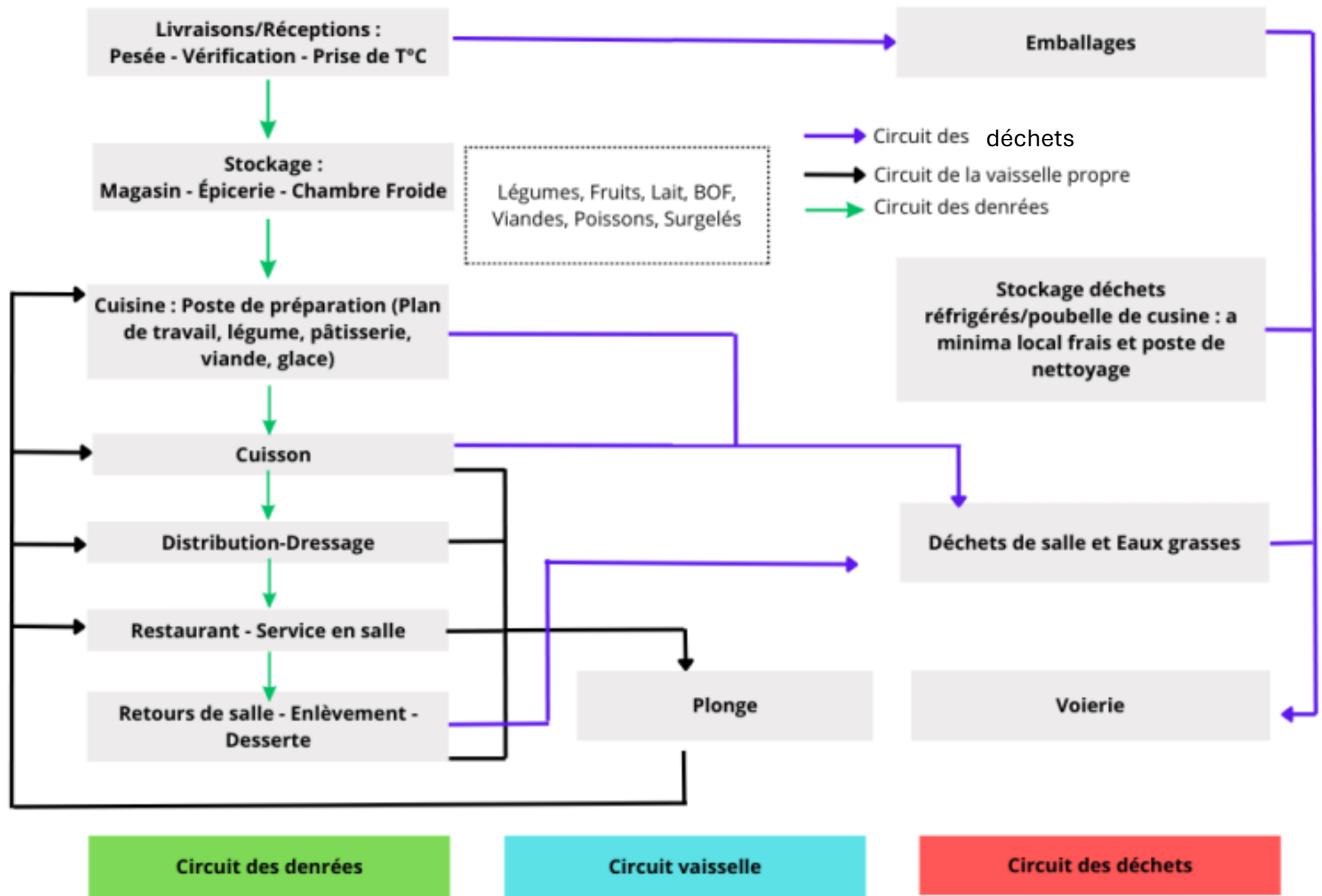
- Séparation des zones et des temps de préparation :
 - **Cru / Cuit**
 - **Propre / Sale**
 - **Produits allergènes**
- Utilisation de **plans de travail et matériel dédiés** pour limiter les risques

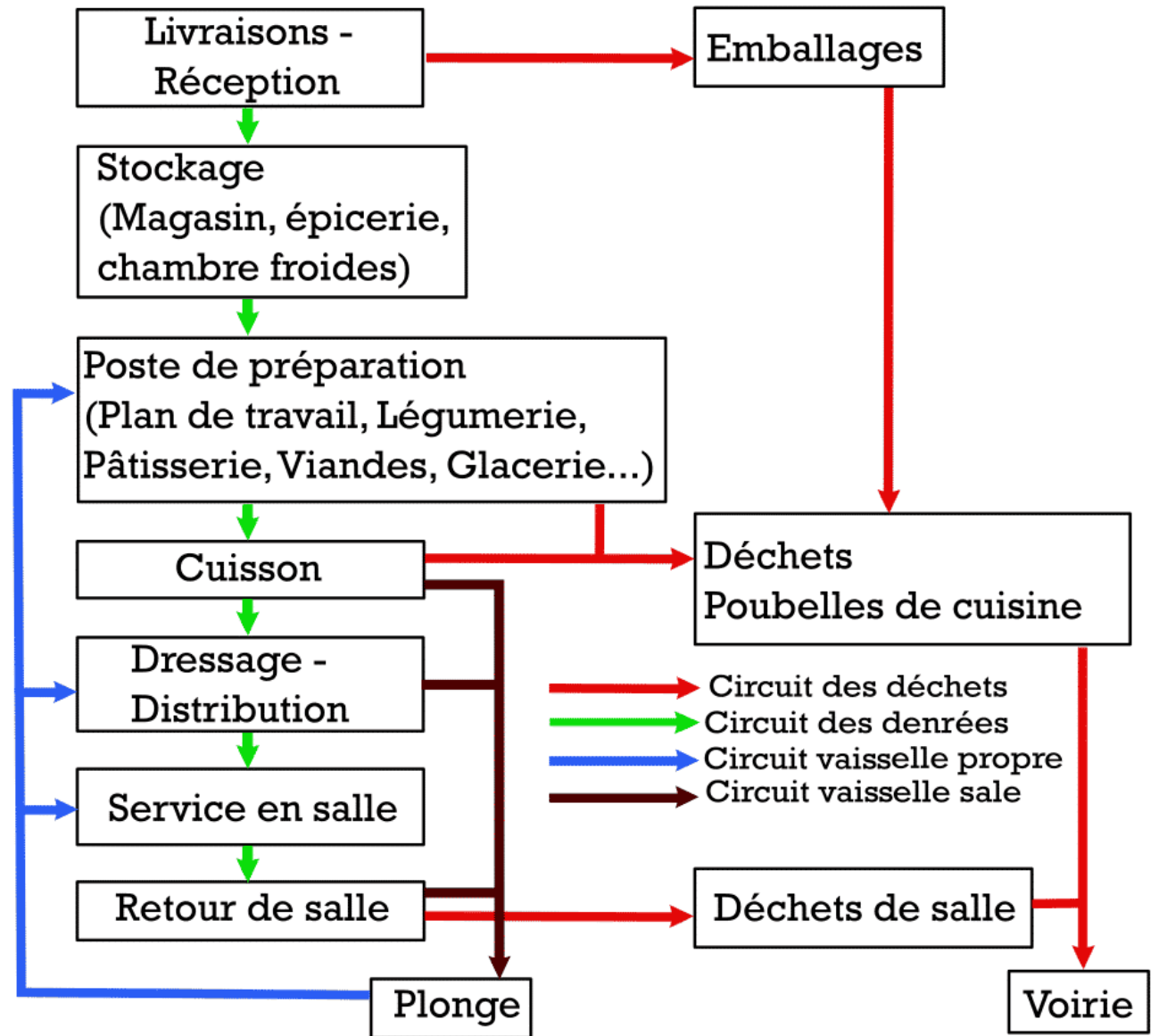
Autres facteurs de contamination liés

- Matériel - hygiène des ustensiles
- Milieu - aménagement des locaux



Eviter toute contamination croisée







Méthode de la marche en avant dans le temps - Séparation des activités

Marche en avant dans LE TEMPS

Utilisée quand l'espace est limité et ne permet pas de séparer physiquement les zones.

Étape 1 Travail sur les produits bruts / début de préparation

Nettoyage Nettoyage et désinfection complets de la zone

Étape 2 Travail sur les produits finis

Séparation Jamais simultanément : brut + fini en même temps



Méthode de la marche en avant - Séparation des activités

Marche en avant dans l'espace	Marche en avant dans le temps
Flux physique unique	Même zone utilisée à différents moments
Zones séparées : sale → propre → cuisson → service	Zones partagées, mais planifiées dans le temps
Pas de retour en arrière possible	Pas de contamination malgré espace limité
Schéma : flèches indiquant la progression des denrées dans les locaux	Tableau/planning avec étapes et nettoyage intermédiaire



Cas de contaminations croisées





Main d'œuvre - Hygiène des manipulations

- Respect des **règles d'hygiène du personnel**
- Port d'une **tenue adaptée et équipements de protection**
- Maintien de **l'hygiène du matériel et des plans de travail**

Autres facteurs de contamination liés

- Méthode - règles d'hygiène à respecter (lavage des mains, gants, gestes)

 **Prévenir toute contamination croisée pendant la manipulation**



Formation du personnel - Principal levier de prévention

- **Obligation légale** : Formation obligatoire du personnel manipulant des denrées alimentaires (selon le **Paquet Hygiène - règlements CE 852/2004 et 853/2004**)
- **Formation initiale + actualisation régulière** (recommandée : 1x/an ou changements)
- **Preuves à conserver** pour inspection

La formation dépend de l'activité :

- Maîtrise des contaminations croisées
- Gestion des allergènes
- Respect de la chaîne du froid
- Cuisson et refroidissement maîtrisés
- Nettoyage et désinfection
- Hygiène des mains et tenue professionnelle
- Traçabilité et enregistrements



Milieu - Environnement de préparation et de service

- Conditions environnementales contrôlées : température et exposition
- Gestion des zones de préparation et de service : flux, séparation propre/sale
- Utilisation de protections physiques temporaires (cloches)
- **Surveillance et traçabilité**

Autres facteurs de contamination liés

- Main d'oeuvre- Hygiène
- Méthode - contrôle T°, temps limité



Garantir la sécurité des denrées pendant les déplacements



Milieu/Matériel - Hygiène des équipements



- **Nettoyage et désinfection** réguliers des locaux, du matériel et des ustensiles
- Utilisation de **produits adaptés et autorisés**
- **Respect des protocoles** : dosage, temps d'action, rinçage
- **Fréquence** définie selon les zones et les usages
- **Planification et enregistrement** des opérations

Autres facteurs de contamination liés

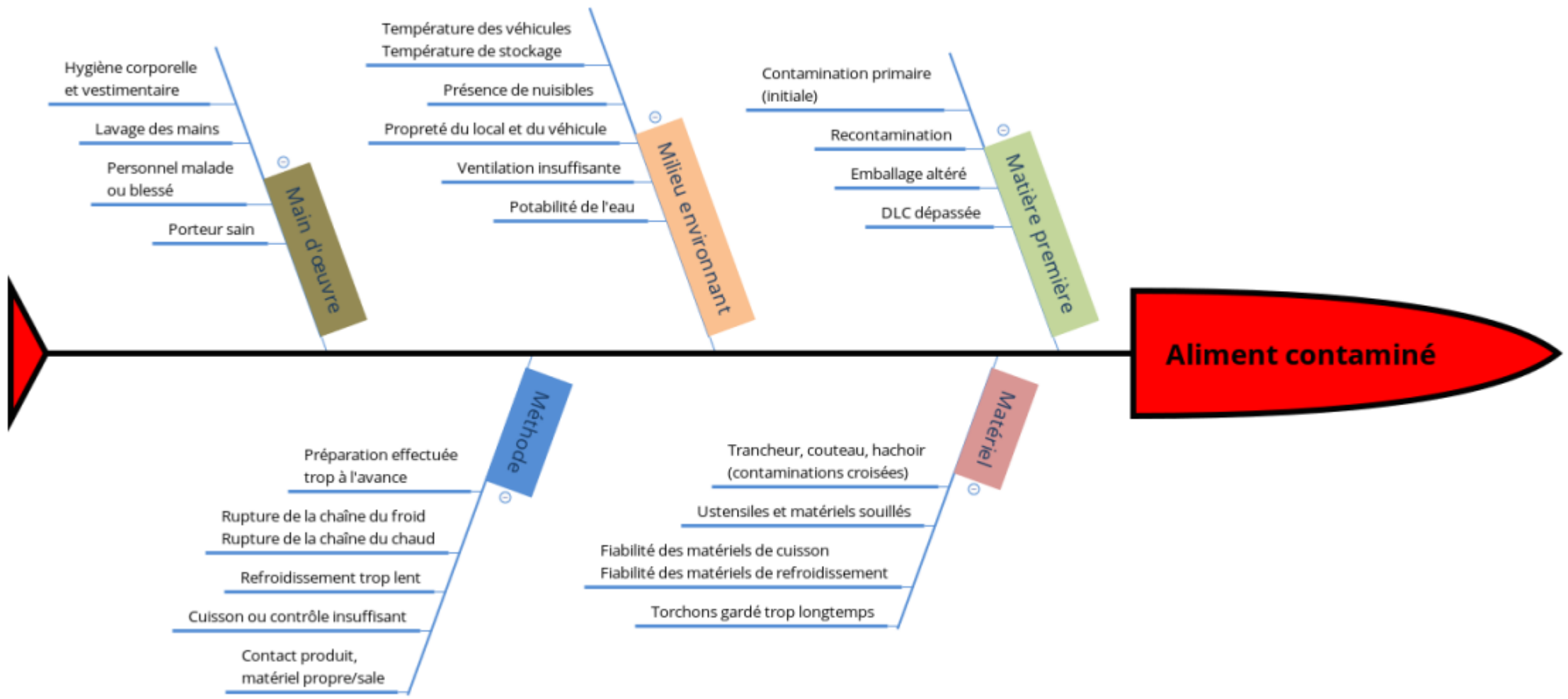
- Méthode - protocole de nettoyage
- Main-d'œuvre - Personnel qui le réalise

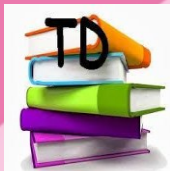


Prévenir toute contamination croisée et garantir la conformité réglementaire



Méthode des 5M - identifier les sources de contamination





Identifier les 5M dans une situation réelle

SITUATION : Deux clients présentent des symptômes digestifs après consommation d'une salade César.

5M	Causes possibles
Matière
Matériel
Main-d'œuvre
Méthode
Milieu

 **Durée : 30 min**



Identifier les causes possibles de contamination selon la méthode des 5M



Mesures de maîtrise - En pratique

Type de danger	Mesures préventives	Mesures correctives
Chimique (pesticides, métaux lourds, résidus chimiques)	<ul style="list-style-type: none">- Contrôle des fournisseurs- Stockage sécurisé des produits chimiques- Vérification des lots- Rinçage des surfaces, contrôle visuel et enregistrement- Formation du personnel à l'utilisation sécurisée	<ul style="list-style-type: none">- Retrait des lots contaminés- Information aux consommateurs- Ajustement des procédures d'achat et stockage



Mesures de maîtrise - En pratique

Type de danger	Mesures préventives	Mesures correctives
Physique (corps étrangers : verre, métal, plastique, os)	<ul style="list-style-type: none">- Inspection visuelle et détection (tamis, aimants)- Maintenance des machines et équipements- Entretien régulier du matériel- Port de charlotte et tenue professionnelle- Séparation des zones de travail- Formation du personnel à la vigilance	<ul style="list-style-type: none">- Retrait immédiat du produit contaminé- Nettoyage et réparation des équipements- Signalement aux autorités si nécessaire



Mesures de maîtrise - En pratique

Type de danger	Mesures préventives	Mesures correctives
Allergènes (arachides, gluten, lait, œufs...)	<ul style="list-style-type: none">- Séparation stricte lors de la production et préparation- Formation du personnel sur les allergènes- Afficher et communiquer les allergènes de chaque préparation	<ul style="list-style-type: none">- Retrait des produits non conformes- Information rapide aux consommateurs- Nettoyage complet des surfaces et ustensiles pour éviter la contamination croisée



Mesures de maîtrise - En pratique

Type de danger	Mesures préventives	Mesures correctives
Biologique (bactéries, virus, parasites, champignons)	<ul style="list-style-type: none">- Cuisson adéquate des aliments- Respect de la chaîne du froid- Hygiène des mains et des ustensiles- Séparation des aliments crus et cuits- Contrôles réguliers microbiologiques	<ul style="list-style-type: none">- Retrait et destruction des aliments contaminés- Nettoyage et désinfection des surfaces et matériels- Suivi médical des personnes exposées- Isolement si épidémie



Mesures de maîtrise spécifiques - En pratique

Type de danger	Mesures préventives	Mesures correctives
Contrôle de la prolifération microbienne	<ul style="list-style-type: none"> - Maintien des températures : ≤ 2 °C pour poissons frais, ≤ 4 °C pour autres périssables - Limiter exposition à température ambiante : sortir les denrées juste avant préparation - Vérification fréquente et enregistrement des températures des frigos / cellules - Respect des délais et DLUO/DLC 	<ul style="list-style-type: none"> - Éliminer toute denrée hors température ou dépassant délai maximal - Identifier cause de déviation (panne frigo, stockage prolongé) et corriger immédiatement - Mettre à jour registre HACCP



Mesures de maîtrise spécifiques - En pratique

Type de danger	Mesures préventives	Mesures correctives
Maîtrise des toxines (histamine dans poissons gras)	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier poissons gras à risque (thon, maquereau, bonite) - Maintien strict de la chaîne du froid dès la réception jusqu'au service - Limiter exposition > 5 °C 	<ul style="list-style-type: none"> - Rejeter les poissons exposés trop longtemps à température ambiante - Vérifier les autres lots similaires - Mettre à jour enregistrement HACCP et informer le responsable





Mesures de maîtrise spécifiques - En pratique

Type de danger	Mesures préventives	Mesures correctives
Manipulation et préparation des poissons & fruits de mer	<ul style="list-style-type: none">- Séparer zones de préparation : crus vs cuits- Désinfection régulière des surfaces, couteaux, planches- Lavage des mains avant et après manipulation- Port de gants et tenue propre	<ul style="list-style-type: none">- Réassainir immédiatement toute surface ou ustensile contaminé- Retirer les produits touchés par une source potentielle de contamination- Reformuler le personnel si protocole non respecté



Proposer des mesures de maîtrise

 **Durée : 15 min**

 **Entrée : Salade César (poulet croustillant, œuf mollet, copeaux de parmesan, croutons, salade romaine et sauce César maison)**



Proposer des mesures de maîtrise afin de limiter les risques de contamination pour les facteurs de contamination suivants : Matières premières, main d'œuvre et méthode



Exercice - Mesures de maîtrise

M (5M)	Sources de risque principales	Mesures de maîtrise
Matières premières	Poulet cru (Salmonella, Campylobacter), œufs crus (Salmonella), laitue (E. coli, pesticides)	
Méthode	Mauvaise cuisson, contamination croisée, temps à température ambiante trop long	
Main d'œuvre	Mauvaise hygiène, contamination humaine, erreurs de manipulation	



MODULE 2

Fondamentaux de la réglementation Communautaire et nationale

Déclaration/Agrément · Hygiène des denrées · Arrêtés en vigueur · Contrôles officiels



Déclaration et agrément sanitaire

Cadre réglementaire des établissements manipulant des denrées alimentaires

• Déclaration d'activité obligatoire (même sans agrément)

- Tout établissement manipulant des denrées animales ou d'origine animale : Restauration commerciale, collective, métiers de bouche, traiteurs, etc.
- À effectuer auprès de l'administration **avant l'ouverture**

Cerfa n°13984

• Agrément sanitaire

- Obligatoire pour certaines activités, notamment :
 - fourniture de denrées à d'autres établissements
 - circuits de distribution élargis

Cerfa n°13982

Déclaration d'activité



 <small>Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE</small>	<p align="center">DÉCLARATION D'ACTIVITÉ CONCERNANT LES ÉTABLISSEMENTS PRÉPARANT, TRANSFORMANT, MANIPULANT, EXPOSANT, METTANT EN VENTE, ENTREPOSANT OU TRANSPORTANT DES DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE (ACTIVITÉS NON SOUMISES À AGRÈMENT SANITAIRE)</p> <p align="center">ARTICLE 6 DU RÈGLEMENT (CE) N°852/2004 ARTICLE R.233-4 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME</p> <p align="center">ARRÊTÉ DU 10 OCTOBRE 2008</p> <p align="center"><small>A renvoyer à la direction départementale (de la cohésion sociale) de la protection des populations (dd(cs)pp) ou à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (daaf) pour les dom, du département où est situé l'établissement</small></p>	 N° 13984*06
---	--	--

 Première demande

 Actualisation

A - IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT	
N° SIRET :	<input type="text"/>
Nom de l'enseigne, nom/immatriculation du navire (le cas échéant) :	<input type="text"/>
Adresse de l'établissement	
Adresse :	<input type="text"/>
Complément d'adresse :	<input type="text"/>
Code postal :	<input type="text"/> ; Commune : <input type="text"/>
Adresse de réalisation des activités déclarées	
Adresse :	<input type="text"/>
Complément d'adresse :	<input type="text"/>
Code postal :	<input type="text"/> ; Commune : <input type="text"/>
Responsable juridique de l'établissement	
<input type="checkbox"/> Mme <input type="checkbox"/> M.	
Nom, Prénom :	<input type="text"/>

•Qui ?

L'exploitant ou le **responsable légal** de l'établissement

•Pourquoi ?

Informers l'administration de l'existence de l'établissement

Permettre le suivi et les contrôles sanitaires

•Quand ?

Avant l'ouverture de l'établissement

En cas de **modification d'activité**, de locaux ou de responsable



•Où l'envoyer ?

À la **DDPP / DDETSPP** du département d'implantation

https://www.formulaires.service-public.gouv.fr/gf/cerfa_13984.do



Agrément sanitaire

 <small>Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE</small>	<p align="center">DÉROGATION À L'OBLIGATION D'AGRÉMENT SANITAIRE FICHE DE DÉCLARATION</p> <p align="center">TITRE III DE L'ARRÊTÉ DU 8 JUIN 2006 MODIFIÉ, RELATIF À L'AGRÉMENT SANITAIRE DES ÉTABLISSEMENTS METTANT SUR LE MARCHÉ DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE OU DES DENRÉES CONTENANT DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE</p> <p align="center">A renvoyer à la direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations (DD(CS)PP) du département où est situé l'établissement</p>	 N° 13982*06
---	--	--

Première déclaration
 Actualisation

IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT	
N° SIRET :	<input type="text"/>
Raison sociale :	<input type="text"/>
Adresse de l'établissement :	<input type="text"/>
Code postal :	<input type="text"/>
Commune :	<input type="text"/>
Exploitant de l'établissement	
Nom :	<input type="text"/>
Prénom :	<input type="text"/>
Téléphone :	<input type="text"/>
Méi :	<input type="text"/>

NATURE ET QUANTITÉ DES PRODUITS CÉDÉS À DES ÉTABLISSEMENTS DE COMMERCE DE DÉTAIL*			
Catégories des produits	QP = Quantité hebdomadaire Produite	QC = Quantité hebdomadaire Cédée à des commerces de détail	Rapport QC/QP

•Qui ?

L'exploitant ou le **responsable légal** de l'établissement

Pourquoi ?

Autorisation administrative d'exercer
Garantir un niveau sanitaire renforcé

•Quand ?

Avant le démarrage de l'activité

En cas de modification importante de l'activité

•Où l'envoyer ?

DDPP / DDETSPP du département d'implantation

https://www.formulaires.service-public.gouv.fr/gf/cerfa_13982.do




Dérogation à l'obligation d'agrément

- Permet d'exercer **sans agrément sanitaire**, sous conditions
- Activités concernées : commerces de détail, restauration commerciale ou collective, fourniture limitée à des établissements de proximité, volumes et fréquences encadrés
- Doit être :
 - **demandée officiellement**
 - **justifiée** par l'activité exercée
 - **validée par l'autorité compétente**

Cerfa n°13982



Dérogation à l'obligation d'agrément

	<p>DÉROGATION À L'OBLIGATION D'AGRÉMENT SANITAIRE FICHE DE DÉCLARATION</p> <p>TITRE III DE L'ARRÊTÉ DU 8 JUIN 2006 MODIFIÉ, RELATIF À L'AGRÉMENT SANITAIRE DES ÉTABLISSEMENTS METTANT SUR LE MARCHÉ DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE OU DES DENRÉES CONTENANT DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE</p> <p>A renvoyer à la direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations (DD(CS)PP) du département où est situé l'établissement</p>	 N° 13982*06
---	---	---

 Première déclaration

 Actualisation

IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT	
N° SIRET :	<input type="text"/>
Raison sociale :	<input type="text"/>
Adresse de l'établissement :	<input type="text"/>
Code postal :	<input type="text"/>
Commune :	<input type="text"/>
Exploitant de l'établissement	
Nom :	<input type="text"/>
Prénom :	<input type="text"/>
Téléphone :	<input type="text"/>
Fixe :	<input type="text"/>
Mobile :	<input type="text"/>
Mél :	<input type="text"/>

NATURE ET QUANTITÉ DES PRODUITS CÉDÉS À DES ÉTABLISSEMENTS DE COMMERCE DE DÉTAIL*			
Catégories des produits	QP = Quantité hebdomadaire Produite	QC = Quantité hebdomadaire Cédée à des commerces de détail	Rapport QC/QP

•Qui ?

L'exploitant ou le responsable légal de l'établissement

•Pourquoi ?

Exercer une activité sans agrément sanitaire

Dans le cadre strict d'une dérogation réglementaire

•Quand ?

Avant le démarrage de l'activité concernée

En cas de modification des conditions d'activité

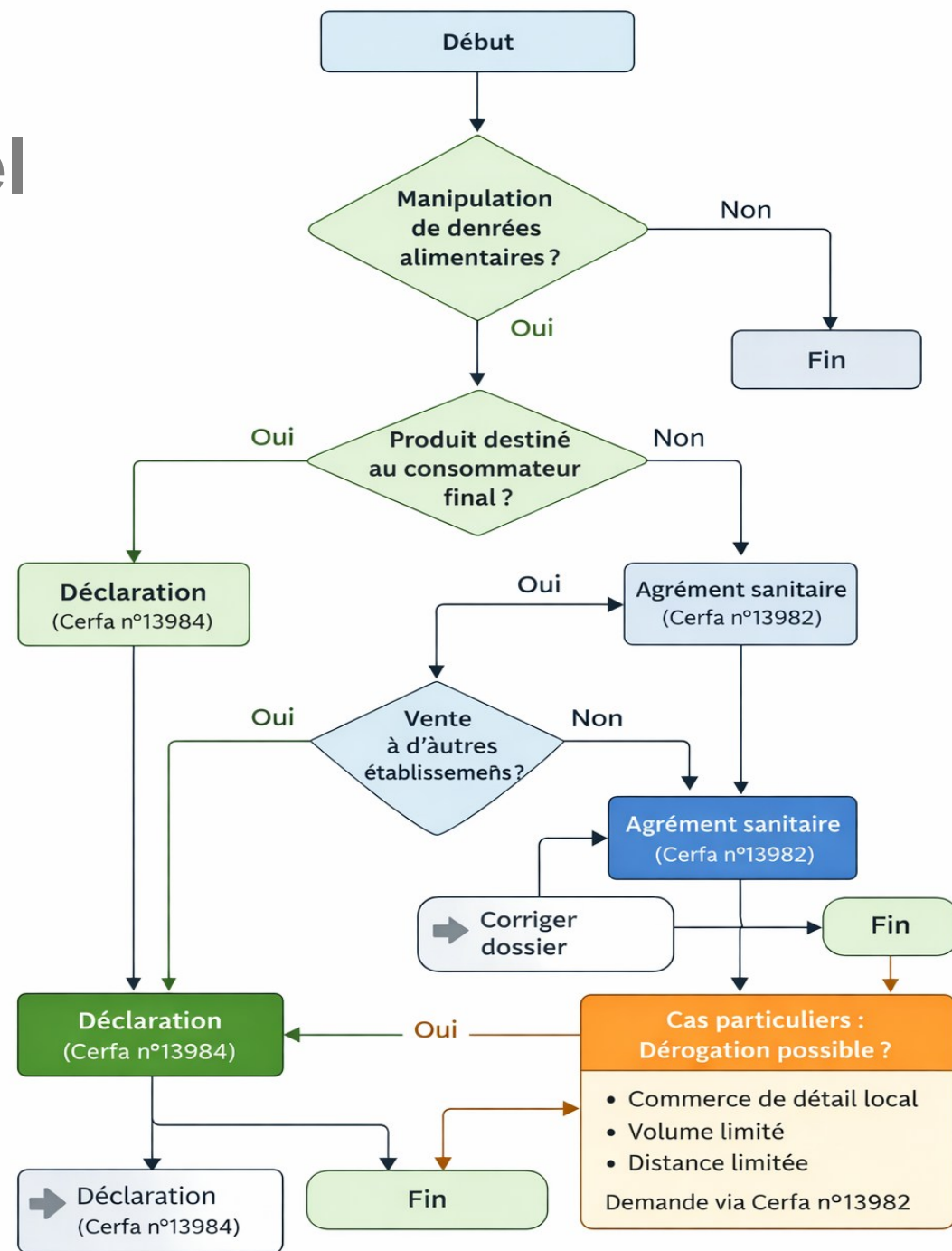
•Où l'envoyer ?

À la DDPP / DDETSPP du département d'implantation

https://www.formulaires.service-public.gouv.fr/gf/cerfa_13982.do



Processus décisionnel réglementaire



- Déclaration obligatoire
- Agrément sanitaire
- Dérogation possible à l'agrément



Textes réglementaires - Paquet Hygiène

CE 852/2004
*RÈGLEMENT
CENTRAL*

BPH, HACCP, Formation du personnel, Locaux et équipements

CE 178/2002
*Loi alimentaire
générale*

Traçabilité des denrées, responsabilité exploitant, gestion alertes retrait/rappel

CE 853/2004
*Produits d'origine
animale*

Agrément sanitaire, conditions de transformation et stockage

UE 2017/625
Contrôles officiels

Organisation inspections DDPP, pouvoirs des autorités, suites des contrôles

**Décret n° 2011-
731**
Formation

14 heures de formation obligatoire



Vos 3 obligations réglementaires



Former le personnel

Formation initiale + actualisation recommandée chaque année.
L'attestation de présence est une preuve en cas d'audit.

Règlement CE 852/2004



Mettre en place et respecter des procédures HACCP

Plan HACCP

Vous en êtes les acteurs : respect des BPH, remplissage des fiches d'enregistrement.

Règlement CE 852/2004
Art.5



Tracer et enregistrer les contrôles

Sans trace écrite = non-maîtrise aux yeux d'un auditeur.
Fiche d'enregistrements = vos outils de traçabilité quotidien.

Règlement CE 178/2002



Traçabilité - Définition et principes



Capacité à suivre une denrée à chaque étape, de la réception à la distribution. "Un pas en arrière, un pas en avant"

- Traçabilité **AMONT** : d'où vient l'aliment ? (fournisseur, lot, DLC)
- Traçabilité **INTERNE** : que s'est-il passé dans votre cuisine et pendant la distribution ?
- Traçabilité **AVAL** : qui à consommer quoi et quand ?



Traçabilité - Pourquoi tracer ?

- ✓ Identifier rapidement un produit à risque
- ✓ Retirer ou bloquer un aliment contaminé
- ✓ Limiter l'impact d'une TIAC
- ✓ Répondre aux obligations réglementaires
- ✓ Prouver votre sérieux lors d'un contrôle



Traçabilité - Cadre légal CE 178/2002

Aspect	Details
Champ d'application	Tous les opérateurs de la chaîne alimentaire, y compris la restauration commerciale
Obligations documentaires	Tenir des enregistrements fiables concernant les fournisseurs, numeros de lots et DLC. Conserver ces documents pendant la durée légale (6 mois minimum pour les documents courants).
Obligation d'information	Notifier l'ARS et la DDPP en cas de danger sanitaire avéré ou suspecté (TIAC, alerte lot). La non-declaration d'une TIAC est une infraction pénale.
Sanctions et responsabilités	Responsabilité civile et pénale du responsable d'établissement en cas de manquement. / Risques : amendes, injonction de mise en conformité, suspension d'activité par la DDPP.
Objectif légal	Permettre aux autorités (DDPP, ARS) de retracer officiellement un produit et réagir efficacement en cas d incident sanitaire impliquant vos clients.



Traçabilité - Cadre légal français Article L.201-7 du Code Rural et de la Pêche Maritime

Aspect	Détails
Champ d'application	Tous les produits alimentaires destinés à la consommation humaine et tous les acteurs de la chaîne alimentaire (producteurs, distributeurs, restaurateurs).
Obligations documentaires	Tenir des enregistrements fiables concernant les lots, fournisseurs et clients ; conserver ces documents pendant la durée légale.
Obligation d'information	Notifier les autorités compétentes (DGCCRF, services vétérinaires) en cas de danger sanitaire.
Sanctions et responsabilités	Responsabilité civile et pénale du professionnel en cas de manquement ; risques : amendes, sanctions administratives, fermeture temporaire.
Objectif légal	Permettre aux autorités de retracer officiellement un produit et d'agir efficacement en cas d'incident sanitaire.



Traçabilité - Cadre légal français Article L.201-7 du Code Rural et de la Pêche Maritime

Type de document	Durée de conservation recommandée
Bons de livraison / factures fournisseurs	3 à 5 ans (souvent 3 ans pour contrôle sanitaire)
Registres de réception et distribution	1 à 3 ans (selon recommandations DGCCRF)
Documents liés aux allergènes / fiches techniques	3 ans minimum après consommation du produit
Enregistrements HACCP (températures, contrôles)	1 à 3 ans selon protocole interne et exigences locales



Qu'est-ce qu'une non-conformité?



Non-respect d'une exigence ou d'une règle définie / écart entre ce qui est exigé et ce qui est réellement observé.

NC MINEURE : sans impact immédiat sur la santé

Exemple :

Document non signé, relevé T° incomplete, Plan de travail légèrement humide après nettoyage, Étiquette de produit partiellement effacée mais lisible, Petit oubli ponctuel de relevé température frigo

NC MAJEURE : impact potentiel sur la santé

Exemple :

Pas de plan N&D, Température d'un frigo dépassant +6°C pendant 30 min, Viande crue stockée au même niveau que plats prêts à consommer, Produits sans étiquetage allergènes visible

NC CRITIQUE : risque immédiat pour la santé

Exemple :

Rupture chaîne du froid, contamination croisée avérée, nuisibles, Poisson ou viande cuits insuffisamment, Plats chauds maintenus <63°C avant service, Présence de corps étrangers dans un plat, Service à un client avec allergène non signalé après demande









Gérer une non-conformité en 6 étapes

 1	DÉTECTER Identifier l'écart par rapport à la procédure ou au critère attendu	 2	ISOLER Mettre à l'écart les produits ou matières concernés	 3	ÉVALUER Estimer le niveau de risque : grave / mineur / impact sur les clients
 4	AGIR Prendre les mesures correctives immédiates (destruction, recuisson...)	 5	ENREGISTRER Consigner la NC et l'action corrective dans le registre	 6	PRÉVENIR Analyser la cause et mettre en place une action préventive



Gérer une non-conformité en 6 étapes - En pratique

 1	DÉTECTER Identifier le produit, l'équipement ou la pratique non conforme dès que possible.	 2	ISOLER Mettre en quarantaine l'aliment ou le lot concerné. Apposer une étiquette 'NC'. Ne pas utiliser. Interdiction de servir.	 3	ÉVALUER Analyser le risque pour les clients : durée d'exposition, T° de la NC, produit consommé ? Symptômes ?
 4	AGIR Jeter si doute ou règle des 2 heures dépassées. Informé le responsable. Appeler le technicien si équipement défaillant	 5	ENREGISTRER Documenter : date, nature de la NC, décision prise, signature responsable. → Fiche NC à conserver	 6	PRÉVENIR Utiliser méthode des 5M Ajuster les procédures BPH ou le tableau HACCP pour éviter la récurrence.



Procédure de retrait/rappel

Retrait	Produit retiré avant consommation ou mise à disposition du client.
Rappel	Information du consommateur lorsqu'un produit dangereux a déjà été commercialisé/distribué.



Situations possibles

- température non conforme
- DLC dépassée
- présence de corps étranger
- alerte sanitaire fournisseur



Actions à mettre en place

- identifier le lot concerné
- isoler les produits
- informer le responsable
- tracer les actions réalisées



Retirer rapidement du circuit un produit pouvant présenter un risque pour la santé du client.



Exemple de fiche de non-conformité


- FICHE DE NON CONFORMITÉ DES LIVRAISONS -

DOCUMENT À FAXER SYSTÉMATIQUEMENT AUX FOURNISSEURS

RÉCEPTIONNAIRE :	NATURE DE LA NON-CONFORMITÉ : <input type="checkbox"/> Conditionnement <input type="checkbox"/> Etiquetage <input type="checkbox"/> Quantité <input type="checkbox"/> DLC/DLUO <input type="checkbox"/> Température <input type="checkbox"/> Qualité <input type="checkbox"/> Autres	COMMENTAIRES :
DATE DE LIVRAISON :		
FOURNISSEUR :		
PRODUITS :		
MARQUE OU PRODUCTEUR :		
DATE DE FABRICATION, CONGÉLATION, ABATTAGE :		
DLC/DLUO :		
NUMÉRO DE LOT :		
PRODUIT CONSERVÉ : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
RÉPONSE DU FOURNISSEUR :	SIGNATURE DU LIVREUR :	SIGNATURE DU RÉCEPTIONNAIRE :
INFORMATION À LA DDSV : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE



Gérer une non-conformité/anomalie

 **Durée : 20 min**



Appliquer les **6 étapes de gestion d'une non-conformité** dans une situation réelle de restaurant.

 1	DÉTECTER Identifier l'écart par rapport à la procédure ou au critère attendu	 2	ISOLER Mettre à l'écart les produits ou matières concernés	 3	ÉVALUER Estimer le niveau de risque : grave / mineur / impact sur les clients
 4	AGIR Prendre les mesures correctives immédiates (destruction, recuisson...)	 5	ENREGISTRER Consigner la NC et l'action corrective dans le registre	 6	PRÉVENIR Analyser la cause et mettre en place une action préventive



Exercice - Gérer une non-conformité/anomalie

SCÉNARIO 1



Réfrigérateur hors température - Steaks hachés

Mise en situation

Vous êtes en service dans le restaurant “Snack de restauration rapide - secteur Belgentier”.

Il est 12h15, début du service.

Un cuisinier constate que :

- 👉 Le réfrigérateur contenant les steaks hachés affiche +8°C
- 👉 Le service a déjà commencé depuis 30 minutes
- 👉 Plusieurs pièces ont déjà été servies

Consigne

En vous aidant de la méthode en 6 étapes :

- 👉 Expliquez ce que vous faites concrètement à chaque étape.

1 DÉTECTER

2 ISOLER

3 ÉVALUER

4 AGIR

5 ENREGISTRER

6 PRÉVENIR



Exercice - Gérer une non-conformité/anomalie

SCÉNARIO 1

1 DÉTECTER

Que constatez-vous ?

2 ISOLER

Que faites-vous immédiatement avec les produits ?

3 ÉVALUER

Quel est le risque pour les clients ?

4 AGIR

Quelles décisions prenez-vous ?

5 ENREGISTRER

Quelles informations devez-vous noter ?

6 PRÉVENIR

Comment éviter que cela se reproduise ?



Exercice - Gérer une non-conformité/anomalie

SCÉNARIO 2

⚠ Allergène non maîtrisé - Sauce mayonnaise dans un burger

📌 Mise en situation

En plein service du soir, un serveur prend une commande :

- 👉 Burger avec sauce mayonnaise maison
- 👉 Le client précise : « je suis allergique aux œufs »

Le serveur oublie de prévenir la cuisine.

Le burger est servi avec une sauce mayonnaise contenant des œufs.

- 👉 Le client a déjà mangé quelques bouchées.

📄 Consigne

Appliquer les 6 étapes de gestion d'une non-conformité.

1 DÉTECTER

2 ISOLER

3 ÉVALUER

4 AGIR

5 ENREGISTRER

6 PRÉVENIR



Exercice - Gérer une non-conformité/anomalie

SCÉNARIO 2

1 DÉTECTER

Que constatez-vous ?

2 ISOLER

Que faites-vous immédiatement avec les produits ?

3 ÉVALUER

Quel est le risque pour les clients ?

4 AGIR

Quelles décisions prenez-vous ?

5 ENREGISTRER

Quelles informations devez-vous noter ?

6 PRÉVENIR

Comment éviter que cela se reproduise ?



Exercice - Gérer une non-conformité/anomalie

SCÉNARIO 3



Corps étranger dans un plat - Morceau de plastique

Mise en situation

Un client appelle le serveur :

👉 Il a trouvé un morceau de plastique dans sa salade.

Le client a déjà consommé une partie du plat.

Consigne

Appliquer les 6 étapes de gestion d'une non-conformité.

1 DÉTECTER

2 ISOLER

3 ÉVALUER

4 AGIR

5 ENREGISTRER

6 PRÉVENIR



Exercice - Gérer une non-conformité/anomalie

SCÉNARIO 3

1 DÉTECTER

Que constatez-vous ?

2 ISOLER

Que faites-vous immédiatement avec les produits ?

3 ÉVALUER

Quel est le risque pour les clients ?

4 AGIR

Quelles décisions prenez-vous ?

5 ENREGISTRER

Quelles informations devez-vous noter ?

6 PRÉVENIR

Comment éviter que cela se reproduise ?



Exercice - Gérer une non-conformité/anomalie

SCÉNARIO 4



Produit chimique - Contact indirect avec aliment

Mise en situation

Pendant la préparation des desserts :

- 👉 Un employé pulvérise un produit désinfectant sur le plan de travail.
- 👉 Juste après, un autre cuisinier dépose des aliments sans rinçage préalable du plan de travail.

Consigne

Appliquer les 6 étapes de gestion d'une non-conformité.

1 DÉTECTER

2 ISOLER

3 ÉVALUER

4 AGIR

5 ENREGISTRER

6 PRÉVENIR



Exercice - Gérer une non-conformité/anomalie

SCÉNARIO 4

1 DÉTECTER

Que constatez-vous ?

2 ISOLER

Que faites-vous immédiatement avec les produits ?

3 ÉVALUER

Quel est le risque pour les clients ?

4 AGIR

Quelles décisions prenez-vous ?

5 ENREGISTRER

Quelles informations devez-vous noter ?

6 PRÉVENIR

Comment éviter que cela se reproduise ?



Bonnes Pratiques d'Hygiène - Cadre réglementaire

- 📄 **Fondement européen** : Règlement (CE) n°852/2004 - Hygiène des denrées alimentaires. S'applique à TOUS les établissements qui manipulent des aliments, y compris vos structures.

Obligations légales concrètes :

👤 **Former le personnel** à l'hygiène alimentaire

🧹 **Mettre en place des procédures** de nettoyage et désinfection écrites (plan N&D dans le PMS)

🏢 **Garantir des conditions sanitaires** conformes pour les locaux, équipements et ustensiles de cuisine

🌡️ **Surveiller et enregistrer** les températures, réceptions, plats témoins - preuves documentées



BPH - Exigences nationales adaptées à vos établissements

Transposition du règlement européen dans le Code de la santé publique et le Code rural :



Tenue et hygiène du personnel

Charlotte couvrant tous les cheveux, tablier réservé à la cuisine, aucun bijou, ongles courts non vernis.
(Art. R.233-13 du Code de santé publique)



Gestion des allergènes

Information obligatoire des clients sur les 14 allergènes réglementés (Règl. UE 1169/2011).
Registre des allergies des résidents/enfants à l'admission.



Températures et stockage

Réfrigérateur $\leq +4^{\circ}\text{C}$, congélateur $\leq -18^{\circ}\text{C}$, maintien chaud $\geq +63^{\circ}\text{C}$, cuisson cœur $\geq +70^{\circ}\text{C}$.
Arrêté du 21/12/2009 - non-négociable.



Documentation obligatoire

Relevés T° 2×/jour, fiches NC, bons livraison (6 mois), analyses microbiologiques (5 ans).
PMS à jour, consulté et connu du personnel.



Bonnes Pratiques d'Hygiène - Réglementation basée sur la méthode HACCP

• Introduit par le **règlement (CE) n°852/2004, annexes II et III** :

- **Identifier les dangers** pour la sécurité alimentaire
- **Déterminer les points critiques de contrôle (CCP)**
- Mettre en place **un système de surveillance** et de **documentation**



Maîtriser les dangers significatifs pour la sécurité alimentaire et fournir des **preuves de conformité** en cas de contrôle.

Complémentarité BPH & HACCP



BPH = socle obligatoire fixé par la réglementation européenne et nationale.

L'HACCP = permet de formaliser la **maîtrise des dangers spécifiques** et complète les BPH.

Exemples réglementaires :

- *BPH : nettoyage obligatoire des surfaces et ustensiles / surveillance températures et traçabilité (règlement CE 852/2004)*
- *HACCP : surveillance et enregistrement de la cuisson à cœur des denrées à risque (règlement 852/2004, annexe III)*



Arrêtés sanitaires en vigueur - Commerce de détail

Articles R.412-12 à R.412-14 du Code de la Consommation

- **Champ d'application**
 - Commerce de détail alimentaire (magasins, supérettes, marchés, boucheries, poissonneries...).
 - **Préparation, manipulation et vente** de denrées alimentaires au **consommateur final**.
- **Obligations principales**
 - Maintien de **conditions sanitaires adaptées** : propreté des locaux et équipements.
 - Conservation et stockage des produits dans **des conditions de température et d'hygiène conformes**.
 - Affichage et respect des règles relatives aux **produits périssables** et aux **dates limites de consommation**.
- **Documentation et contrôle**
 - Tenir des registres de conformité si demandés par les autorités.
 - Se préparer aux **contrôles sanitaires** (inspection de la DGCCRF, services vétérinaires).



Exigences spécifiques du Code de la consommation - Commerce de détail

Article	Exigence
R.412-12	Conditions d'hygiène des locaux et équipements pour le commerce de détail
R.412-13	Stockage et conservation des denrées : températures adaptées et séparation des produits périssables et non périssables
R.412-14	Obligation de contrôle et de respect des dates limites de consommation, traçabilité simplifiée et affichage pour le consommateur

Contrôles officiels- Cas réel



Rideau clos «Un grave danger pour les consommateurs» : le Master Poulet de Clichy fermé après un contrôle sanitaire

Le service communal d'hygiène de la commune a notamment relevé une «absence de maîtrise de la chaîne du froid», des aliments congelés ayant par exemple été retrouvés dans un frigo.

Alimentation

DOSSIER ▾

Par **LIBERATION**

Publié le 28/05/2026 à 18h48



L'enseigne Master Poulet de Saint-Ouen, le 29 avril 2026. (Martin Lafievre (AFP))

https://www.liberation.fr/economie/conso/un-grave-danger-pour-les-consommateurs-le-master-poulet-de-clichy-ferme-apres-un-contrôle-sanitaire-20260528_OVPL55XBAFGT3EGF7X2H7PAJHI/?shem=d sdf,sharefoc,agadiscover s dl,,sh/x/discover/m1/4



Nouvelle déconvenue pour l'enseigne Master Poulet. L'établissement de la chaîne de fast food a reçu ordre de fermer ses portes, jeudi 28 mai, à Clichy (Hauts-de-Seine), [rapporte le Parisien](#). A l'origine de cette fermeture administrative, un contrôle du service communal hygiène et salubrité, à l'issue duquel la mairie divers droite de la commune des Hauts-de-Seine a signé l'arrêté ordonnant au restaurant de baisser son rideau de fer.

Parmi les griefs relevés par *le Parisien*, une «absence de maîtrise de la chaîne du froid» et un «manque de formation du personnel». «Des aliments congelés, qui auraient dû être conservés à des températures comprises entre - 12° et - 16°, ont été retrouvés dans des frigos à + 6°», relève l'adjoint à l'hygiène Jean-Luc Brachet.

Fermeture à Argenteuil, polémique à Saint-Ouen

Conclusion du rapport, qui fait écho aux constats [faits pour l'établissement de l'enseigne installé à Argenteuil](#) plus tôt dans le mois : «Les conditions d'exploitation de l'établissement ne répondent pas aux dispositions réglementaires en matière d'hygiène alimentaire» et constituent «un grave danger pour la santé des consommateurs».



Contrôles officiels - qui vérifie quoi ?

DDPP

Direction Départementale
de la Protection des
Populations

 Inopinés 1 à 2x / an

- Hygiène
- Sécurité sanitaire
- Traçabilité
- Conformité réglementaire

ARS

Agence Régionale de Santé

 Sur signalement TIAC et
plaintes

- Enquêtes sanitaires
- TIAC
- Eau potable
- Évaluation risque sanitaire

DGCCRF

Direction Générale de la
Concurrence,
Conso. et Répression des
Fraudes

 Ciblés par thème

- Étiquetage allergènes
- Fraudes alimentaires
- Contrôle qualité
- Pratiques commerciales



Organismes délégataires accrédités

- Organismes **privés** mandatés par l'État
- **Accréditation COFRAC** obligatoire
- Contrôles officiels **délégués** (remise directe)
- Méthodes et grilles **réglementaires**
- Rapports transmis à la **DDPP**
- Décisions finales prises par la **DDPP**

- Bureau Veritas Certification
- ECOCERT France
- CERTIPAQ
- CERTIS
- CERTISUD
- QUALISUD
- Control Union Inspections France
- FoodChain ID Certification
- OCACIA

Ce qui est vérifié lors d'un contrôle



Déroulé d'un contrôle

- **Échange avec le responsable**
- **Inspection sur site** : locaux, production, hygiène
- **Prélèvements éventuels** : aliments ou surfaces
- **Vérification des registres** : traçabilité, températures, plan de nettoyage,...
- **Grille de contrôle officielle**

Grille de contrôle officiel

6 catégories évaluées :

1. Identification de l'établissement
2. Locaux et équipements (conception, N&D, nuisibles, maintenance)
3. Maîtrise de la chaîne de production (diagrammes, PMS, HACCP)
4. Traçabilité et gestion des non-conformités
5. Gestion des déchets
6. Gestion du personnel (hygiène + formations)



Extrait de grille de contrôle officiel

Catégorie	Critère	Conformité	Commentaires / Actions
Identification de l'établissement	Conformité de la Déclaration d'établissement (cerfa validé ou numéro d'agrément)		
	Organisation et activités de l'établissement		
Locaux et équipements	Conception de l'établissement (visite des locaux)		
	Équipements de production et véhicules (inspection visuelle)		
	Lutte contre les nuisibles (plan interne ou contrat prestataire)		
	Maintenance des équipements (contrat avec prestataire)		
	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements (plan à jour)		



Quelles sont les suites d'un contrôle officiel ?

Évaluation globale	Suites administratives ³
A : Niveau de maîtrise des risques satisfaisant	Simple transmission du rapport d'inspection
B : Niveau de maîtrise des risques acceptable	Avertissement
	Art. L233-1 CRPM Phase 1 : Mise en demeure

Alim'Confiance - Transparence publique

Dispositif public de transparence : les résultats des contrôles officiels sont publiés en ligne.

😊 Très satisfaisant 😊 Satisfaisant 😐 À améliorer 😞 À corriger de façon urgente

→ Visible par tous les consommateurs → Impact direct sur la réputation de la structure





Quelles sont les sanctions possibles ?

⚠ Ces sanctions s'appliquent aux gérants et directeur du restaurant - La formation est une obligation ET une protection

Administrative

- Mise en demeure
- Injonction de fermer
- Suspension d'activité
- Retrait / rappel de produits

Pénale

- Amende jusqu'à 75 000 €
- Emprisonnement (cas graves)
- Art. 221-6 Code Pénal → 3 ans prison
- Responsabilité même sans intention

Civile

- Indemnisation des victimes
- Mise en cause de la structure
- Responsabilité de l'exploitant
- Assurance professionnelle engagée



Sanctions possibles pour chaque niveau de non-conformité

● NC MINEURE

Exemple :

Document non signé, relevé T° incomplet

Conséquences :

Avertissement administratif,
Demande de régularisation
Pas de sanction immédiate

● NC MAJEURE

Exemple :

Absence de relevé températures, pas de plan N&D

Conséquences :

Mise en demeure ferme
Inspection de suivi renforcée
Fermeture temporaire possible

● NC CRITIQUE

Exemple :

Rupture chaîne du froid, contamination croisée avérée, nuisibles

Conséquences :

Fermeture administrative d'urgence, Suspension/retrait d'agrément
Saisie de produits



Non-conformités fréquentes constatées lors d'un contrôle

⚠ Non-conformité constatée	🚨 Risques	⚖ Sanctions possibles
Absence de relevés de températures	rupture chaîne du froid	avertissement / mise en demeure
Hygiène insuffisante du personnel	contamination des aliments	procès-verbal
Locaux ou équipements sales	développement microbien	fermeture administrative
DLC dépassées	intoxication alimentaire	destruction des denrées
Absence de traçabilité	impossibilité de retrait/rappel	sanction administrative
Présence de nuisibles	contamination des denrées	fermeture immédiate
Mauvaise gestion des allergènes	risque allergique grave	responsabilité pénale
Défaut de nettoyage/désinfection	contamination croisée	mise en demeure



Sanctions financières possibles pour non-conformité majeures

Infraction / qualification	Sanction typique
Contravention de 5 ^e classe (infractions d'hygiène, conditions matérielles non conformes)	~ 1 500 € d'amende maximum (contravention de 5 ^e classe) (Légifrance)
Mise sur le marché sans agrément ou avec dangers évidents	15 000 € d'amende et 6 mois d'emprisonnement possible selon article L-237-2 du Code rural et de la pêche maritime (hotellerie-restaurant.com)
Refus de détruire denrées dangereuses	7 500 € d'amende et jusqu'à 6 mois de prison (Légifrance)



Sanctions financières possibles pour non-conformité critique

Selon gravité, pouvant être qualifiées de délit :

Infraction / qualification	Sanction potentielle
Commercialisation de produits dangereux sans mesures correctives (Légifrance)	Jusqu'à 15 000 € d'amende
Cas grave de mise en danger ou refus d'exécuter injonctions (Légifrance)	6 mois d'emprisonnement
Confiscation, interdiction d'exercer, publication du jugement (lhl.fr)	Peines complémentaires possibles



MODULE 3

Plan de Maîtrise Sanitaire

BPH · Principes HACCP · Surveillance et vérification · GBPH & PMS · Traçabilité



Qu'est-ce que le PMS ?



Document central rassemblant **TOUTES les mesures** mises en place pour **garantir la sécurité alimentaire**

- **OBLIGATOIRE** pour tout établissement manipulant des denrées alimentaires
- **VOTRE dossier hygiène** complet adapté à votre activité
- Rassemble **TOUS les documents** prouvant la maîtrise de la sécurité alimentaire
- **Connu de tout le personnel**
- Présenté lors d'un **contrôle officiel**
- Peut s'appuyer sur le **GBPH** du secteur d'activité



Les 3 piliers du PMS ?

BPH



Bonnes Pratiques d'Hygiène

8 domaines d'hygiène à maîtriser au quotidien : personnel, températures, marche en avant, Nettoyage&Désinfection, réception, nuisibles, eau, déchets

HACCP



Analyse des Dangers & CCP

Méthode d'analyse des risques pour identifier et maîtriser les Points Critiques de Contrôle dans le processus de production

Enregistrements










Traçabilité documentaire

Tous les relevés, fiches de contrôle et documents qui prouvent que vous appliquez vos procédures au quotidien



Contenu du PMS d'un restaurant commercial

-  **Plan de nettoyage cuisine** : plancha, plans travail, frigos, sol (quotidien/hebdo)
-  **Gestion frigos** : relèves 2x/jour, organisation cru/cuit, températures
-  **Plan dératisation** : contrat entreprise certifiée, risque bord de mer renforcé
-  **Contrôle réception poisson** : T°, aspect visuel, odeur, DLC, traçabilité
-  **Gestion terrasse été** : maintien chaud, temps d'attente, plateaux protégés
-  **Gestion affluence saisonnière** : organisation service, lavage mains, contaminations
-  **Gestion coupures électriques** : procédure frigos, décision produits, fiche NC



Responsabilité et obligations de l'exploitant

Obligation de **RÉSULTATS**

Assurer que les aliments livrés sont sains et exempts de contamination.
Respecter les températures.
Garantir que l'eau et les produits ne présentent aucun risque sanitaire.

→ **Résultat mesurable et contrôlable par la DDPP**

Obligation de **MOYENS**

Former le personnel à l'hygiène.
Mettre en place protocoles nettoyage/désinfection.
Vérifier et tenir registre des températures.
Contrôler les fournisseurs et réceptions.
Rédiger et appliquer le Plan HACCP.

→ **Démarche documentée et prouvable**



Votre responsabilité d'opérateur

- ✓ Respecter les BPH au quotidien
- ✓ Ne pas introduire de danger
- ✓ Remplir les fiches d'enregistrement
- ✓ Connaître son rôle dans le PMS
- ✓ Signaler toute anomalie

⚠ En cas de non-respect : risque pour les clients + sanction pour le restaurant + engagement de votre responsabilité personnelle



L'opérateur peut-il être sanctionné ?

Si vous ne signalez pas une non-conformité... et qu'un client tombe gravement malade ou décède

Vous pouvez être poursuivi(e) PERSONNELLEMENT

Responsabilité PÉNALE

Homicide involontaire (Art. 221-6 CP)

→ **jusqu'à 3 ans de prison**

Mise en danger d'autrui (Art. 223-1 CP)

→ **jusqu'à 1 an de prison**

Blessures involontaires (Art. 222-19 CP)

→ **jusqu'à 2 ans de prison**

Amende personnelle : jusqu'à 45 000 €

Non déclaration TIAC à l'ARS :

infraction pénale

Responsabilité CIVILE

Domages-intérêts à la victime

ou à sa famille (illimités)

Remboursement des frais médicaux,

préjudice moral, **perte de revenus**

Conséquences PROFESSIONNELLES

**Licenciement pour faute grave
immédiat sans indemnités**

Interdiction d'exercer dans le secteur
alimentaire (sanction pénale possible)

Inscription au casier judiciaire

Témoignage obligatoire en justice

→ vous ne pouvez pas vous taire











Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)



Ensemble des **mesures et conditions** nécessaires pour **maîtriser les dangers** de base. Socle de tout le PMS. Procédures écrites dans le PMS.

"La sécurité alimentaire repose sur la répétition quotidienne des bonnes pratiques."

-  Hygiène du personnel (tenue, mains, comportements)
-  Maîtrise des températures (froid et chaud)
-  Marche en avant (organisation des flux)
-  Nettoyage et désinfection (plan N&D)
-  Réception et stockage des denrées (FIFO/FEFO)
-  Lutte contre les nuisibles (plan 3D)
-  Alimentation en eau potable
-  Gestion des déchets



Diagnostic rapide de vos pratiques actuelles

Réception matières premières

- vérification température produits sensibles
- vérification visuelle seulement

Traçabilité

- conservation des étiquettes fournisseurs
- conservation partielle
- pas conservées

Températures

- relevées tous les jours
- relevées parfois
- pas relevées

Allergènes

- organisation spécifique en place
- séparation partielle
- aucune organisation spécifique

Nettoyage

- plan écrit existant
- habitudes orales uniquement



Diagnostic rapide de vos pratiques actuelles



- Qui prend les températures ?
- Qui étiquette les préparations ?
- Que faites-vous d'un plat resté trop longtemps à température ambiante?
- Avez-vous déjà eu un contrôle DDPP ?
- Où voyez-vous le plus de risque dans votre cuisine ?



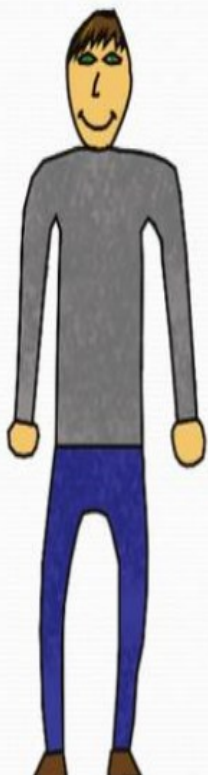
La contamination invisible





Le personnel, source de contamination

Résultats de mise en culture de prélèvements microbiologiques



- Cheveux: 1 million de bactéries/cm²
- Nez : 100 millions de bactéries/mL
- Salive: 100 millions de bactéries/mL
- Mains: xxx milliard bactéries/ cm²
- Intestins et Côlon: 100 mille milliards de bactéries



XXX millions de bactéries/cm²



XX bactéries/cm²



XXX milliards de bactéries/cm²






Hygiène du personnel - Première barrière

✓ Tenue de travail obligatoire

- ✓ Blouse/tablier propre et dédié
- ✓ Chevelure entièrement couverte
- ✓ Chaussures fermées et antidérapantes
- ✓ Pas de bijoux (sauf alliance)
- ✓ Ongles courts, propres, non vernis, pas de faux ongles
- ✓ Barbe protégée obligatoirement
- ✓ Pansement bleu en cas de plaie

✗ Comportements INTERDITS

- ✗ Vêtements extérieurs
- ✗ Travailler malade (gastro, fièvre, vomissements)
- ✗ Travailler avec plaies non protégées
- ✗  Téléphone
- ✗ Manger ou boire
- ✗ Se toucher les cheveux ou le visage
- ✗ Fumer
- ✗ Circuler zone sale → zone propre sans protection



Repérez les erreurs d'hygiène





Repérez les erreurs d'hygiène



⚠ FLASH CONTRÔLE Téléphone portable en zone de production

→ NC Majeure

Risques :

- Contamination bactérienne des mains et surfaces
- Transfert de 17 000 bactéries/cm² vers les aliments (10 fois plus qu'une lunette de toilettes)

Conséquences possibles :

- Mise en demeure
- Rapport d'inspection négatif
- Renforcement des contrôles





Lavage simple des mains - 7 étapes, 40 à 60 secondes

Avec un savon doux par la technique de friction



1. Mouiller les mains à l'eau tiède jusqu'aux coudes
2. Appliquer le savon jusqu'aux coudes
3. Frotter paumes ensemble
4. Frotter dos des mains
5. Frotter entre les doigts
6. Frotter le pouce et les ongles
7. Rincer abondamment et sécher





Quand se laver les mains ?

En arrivant à son poste

Avant et après les toilettes

Après manger / fumer / se moucher

Après avoir touché son téléphone

Après manipulation de déchets ou emballages

Après avoir touché des matières premières brutes

Entre chaque type de produit / changement de zone

Après avoir touché poignées de porte

⚠ Même avec des gants : un téléphone ou une poignée de porte contaminent les gants. Le lavage des mains reste obligatoire.



Poste de lavage des mains et affichage du protocole

- **Accessible** à proximité des zones de préparation
- Équipé d'eau potable chaude et froide
- **Commande non manuelle** : genou, pédale, cellule
- Savon + système de séchage hygiénique
- Poubelle à pédale à proximité
- Affichage des consignes de lavage

Les zones les plus souvent oubliées lors du lavage

Dos de la main Paume

● La plus souvent oubliée ● La moins oubliée ○ Pas oubliée

Comment bien se laver les mains

1. Mouiller les mains avec de l'eau et appliquer du savon
2. Frotter paume contre paume
3. Frotter le dos des mains
4. Frotter entre les doigts
5. Frotter les pouces
6. Laver le dos des doigts
7. Laver les ongles
8. Frotter les poignets
9. Rincer et essuyer

À quelle fréquence devez-vous vous laver les mains ?

- Avant, pendant et après la préparation des aliments
- Avant de manger
- Avant et après avoir soigné quelqu'un qui est malade
- Avant et après le traitement d'une coupure ou d'une autre plaie
- Après être allé aux toilettes
- Après avoir changé une couche ou aidé un enfant à aller aux toilettes
- Après s'être mouché, avoir toussé ou éternué
- Après avoir touché un animal, ou touché de la nourriture ou des déchets d'animaux domestiques
- Après avoir touché des ordures

 **FLASH CONTRÔLE**

Absence de lavage des mains

Manipulation viande crue puis aliments

 **NC Majeure**

Risques :

- Contamination croisée bactérienne (Salmonella, Campylobacter)
- TIAC potentielle sur l'ensemble du groupe de clients

Conséquences possibles :

- Mise en demeure DDPP
- Inspection renforcée
- Formation corrective exigée
- Responsabilité pénale possible



Températures et conservation des aliments - Chaîne du froid



Ensemble des opérations permettant de maintenir les denrées alimentaires à une température basse contrôlée afin d'éviter le développement des micro-organismes.

Principes

- Maintenir les aliments réfrigérés à une température réglementaire (ex : $\leq +3^{\circ}\text{C}$ / $+4^{\circ}\text{C}$ selon produits)
- Éviter toute rupture de température
- Limiter le temps hors froid
- Stockage, transport et service sous contrôle

⚠ Risques en cas de rupture

- Multiplication bactérienne rapide
- Altération des aliments
- Risque de TIAC



Températures et conservation des aliments - Chaîne du chaud



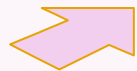
Ensemble des opérations visant à maintenir les aliments chauds à une température suffisante pour empêcher le développement microbien..

Principes

- Maintenir les plats chauds à $\geq +63^{\circ}\text{C}$
- Service rapide après cuisson
- Maintien en liaison chaude (bain-marie, étuve)
- Limiter les pertes de T°

⚠ Risques en cas de rupture

- Zone de danger bactérien
- Développement de microorganismes
- Risque sanitaire pour le consommateur



Garantir la sécurité sanitaire en maîtrisant les T° tout au long de la chaîne de production et de service



Respect des températures réglementaires - Cuisson

Situation / Produit	Température réglementaire	Fréquence de contrôle	Action si non-conformité
Viande porcine fraîche et viande hachée	>= +70°C / 2 min a coeur	A chaque cuisson (sonde)	Prolonger cuisson + re-sonder + enregistrer
Volaille fraîche	>= +74°C	A chaque cuisson	Prolonger cuisson + re-sonder + enregistrer
Autres viandes et poissons	>= +63°C à coeur	A chaque cuisson	Re-cuire si limite non atteinte
Oeufs, plats mijotés, sauces, soupes	>= +63°C à Coeur	A chaque service	Re-cuire ou jeter
Coquillages	>= +85°C à coeur	A chaque cuisson	Prolonger cuisson + re-sonder + enregistrer

Zone de danger microbiologique : +5°C à +63°C

A 37°C : 1 bacterie = 1 million en 7h | Au-delà de 63°C : destruction.

Températures de conservation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
 (Références : règlement (CE) n°853/2004 - Arrêté du 21 décembre 2009)

NATURE DES DENREES	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	
Mollusques bivalves et produits de la pêche vivants	Maintien à une température n'affectant pas les caractéristiques de sécurité sanitaire des aliments et de viabilité.	
Œufs de poule	Maintien à une température constante évitant les phénomènes de condensation, et supérieure à +5°C ¹	
Plats cuisinés ou repas en liaison chaude	Température minimale : +63°C	
DENREES REFRIGEREES ET CONGELEES	Température maximale denrées réfrigérées	Température maximale denrées congelées
Glaces, crèmes glacées		- 18 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ + 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros ➤ + 4 °C pour les morceaux de découpe 	- 12°C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C	- 12°C
Viandes hachées , viandes séparées mécaniquement	+2°C	- 18 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C	- 18°C
Viandes de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C ²	- 12°C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves		- 9 °C
Autres produits de la pêche (non vivants) et cuisses de grenouille réfrigérées non transformées	+2°C ou température de la glace fondante ³	- 18 °C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	- 12°C
Lait cru ⁴ (destiné à la consommation en l'état)	+ 4 °C	
Lait pasteurisé , fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	- 12°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance dans un commerce de détail	+ 3 °C ⁵	- 12°C
Autres denrées alimentaires très périssables	+ 4°C ⁶	- 12°C
Autres denrées alimentaires périssables	+ 8°C	- 12°C

Températures de cuisson

Type d'aliment	T°C min. à cœur
Volaille (poulet, dinde, canard, pintade, etc.)	74 °C
Viande hachée (bœuf, porc, agneau, veau, mélange)	70 °C
Pièces entières de bœuf / veau / porc / agneau	63-65 °C
Poisson et fruits de mer	63 °C
Œufs (plats cuits : omelette, œufs brouillés, etc.)	63-70 °C selon préparation
Charcuteries cuites / produits transformés (type pâté, terrine)	68-70 °C
Produits en sauce / gratins / plats cuisinés	70 °C



70°C / 2 min

-CCP absolu pour la viande hachée

E. coli STEC survit à 65°C mais est détruit à 70°C pendant 2 minutes

Un seul écart peut provoquer un syndrome hémolytique urémique (SHU) mortel chez l'enfant



Respect des températures réglementaires - Service et refroidissement

Situation / Produit	Température réglementaire	Fréquence de contrôle	Action si non-conformité
Maintien en température - plats chauds au service	$\geq +63^{\circ}\text{C}$	Avant chaque service (sonde)	Rechauffer ou jeter
Refroidissement rapide après cuisson ou fabrication	$+63^{\circ}\text{C} \rightarrow +10^{\circ}\text{C}$ en $< 2\text{h}$ puis $< +4^{\circ}\text{C}$	A chaque fabrication	Cellule / bain glace / petits contenants
Remise en température avant service	$+3^{\circ}\text{C} \rightarrow +63^{\circ}\text{C}$ en $< 1\text{h}$	A chaque réchauffe	Jeter si limite non atteinte

Zone de danger microbiologique : $+5^{\circ}\text{C}$ à $+63^{\circ}\text{C}$

A 37°C : 1 bactérie = 1 million en 7h | En dessous de 5°C : multiplication ralentie | Règle des 2h cumulées : au-delà, on jette ou on cuit immédiatement



DLC Vs DDM - une différence cruciale

● **DLC - Date Limite de Consommation**

"À consommer jusqu'au..."

Produits périssables : viandes, charcuteries, produits laitiers frais, plats cuisinés

- **NE JAMAIS dépasser** : risque microbiologique RÉEL
- **Destruction obligatoire après DLC**

● **DDM - Date de Durabilité Minimale**

"À consommer de préférence avant..."

Produits stables : pâtes, riz, conserves, farine, chocolat

- Après la DDM : qualité peut être altérée mais **pas nécessairement dangereux**
- **Évaluation visuelle et olfactive possible**



Procédures de congélation

✓ Quels produits congeler ?

Uniquement les produits frais, en bon état, non périmés et non déjà décongelés. Ex : fruits/legumes crus après blanchiment, préparations culinaires élaborées sur place, pâtisseries.

🌡️ Température

Congélateur réglé à $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - vérifier avant chaque congélation

⚡ Congélation rapide immédiate après la préparation

Petites portions (max 1 kg) - plat à plat, ne pas empiler

📦 Suremballage obligatoire (ne pas déconditionner)

Sac de congélation hermétique - évacuer l'air au maximum

🏷️ Étiquetage obligatoire

Nom du produit + date de congélation + DLC d'origine

📅 Durée maximale recommandée

- Viandes : 3 mois
- Poissons : 2 mois
- Plats cuisinés : 1 mois

Produits interdits: ayant subi une conservation longue préalable (sous-vide), poissons crus non éviscérés, coquillages crus, produits élaborés achetés en l'état (viande hachée, chair,...)

🚫 NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ

Bonnes pratiques d'hygiène

Produit décongelé à 20°C en surface = millions de bactéries - les recongeler ne les détruit pas : elles restent actives à la décongélation suivante



Procédures de décongélation

✓ Méthode obligatoire

- Au réfrigérateur à +4°C
- Prévoir 12 à 24h selon la taille du produit

⚡ Méthode d'urgence admise

- Four micro-ondes en mode décongélation
- Cuire immédiatement après

⊘ Méthode INTERDITE

- À température ambiante (plan de travail)
- Dans l'eau chaude

🕒 Après décongélation

- Utiliser dans les 24h maximum
- Ne jamais remettre au congélateur

📦 Produits décongelés reçus

- Si livraison indiquée 'surgelé' : ne pas recongeler
- Utiliser le jour même

📄 Traçabilité

- Noter la date de décongélation sur l'emballage
- Conserver en zone froide jusqu'à utilisation



Comment organiser la chambre froide ?





Températures et organisation du stockage

FRAIS $\leq +4^{\circ}\text{C}$

Produits concernés

- Viandes, poissons, charcuterie
- Laitages, plats cuisinés, œufs

Surveillance

- Relevé T° 2x/jour (matin + soir)
- Signature du responsable

Sonde de température

- Étalonnée 1x/an
- Nettoyée entre chaque usage

En cas de non-conformité

- $T^{\circ} > +4^{\circ}\text{C}$ → fiche NC immédiate
- Évaluer chaque produit, agir



Températures et organisation du stockage

FRAIS - CAS PARTICULIERS

Produit	Température	Durée conservation
Viande hachée	0 à +2°C	12 à 24 heures
Abats	0 à +3°C	24 à 48 heures
Poisson frais (entier/filet)	0 à +2°C sur glace fondante	1 à 2 jours
Crustacés/mollusques cuits	0 à +2°C	2 à 3 jours
Coquillages vivants	+5 à +15°C selon espèce	Le jour même (1 jour si cuit)

* charcuterie/viande bovine fraîche: 3 à 5 jours



Températures et organisation du stockage

SURGELES $\leq -18^{\circ}\text{C}$


Produits concernés

- Tous produits surgelés : viandes,
- légumes, plats préparés

Surveillance

- Relevé T° 1x/jour minimum
- Alarme thermique si possible

Interdit

- Recongeler un produit décongelé
-  **Faute grave - risque sanitaire majeur**

NC livraison surgelés

- T° > -15°C à réception : refuser
- Ou fiche NC + décision responsable

⚠ FLASH CONTRÔLE Rupture de la chaîne du froid

→ NC Critique → Fermeture possible

Risques :

- Prolifération bactérienne massive (zone de danger +5/+63°C)
- TIAC potentielle sur tous les clients
- Intoxication grave voire mortelle

Conséquences possibles :

- Fermeture administrative immédiate
- Saisie et destruction des produits
- Procès verbal DDPP
- Mise en cause pénale du responsable



Températures et organisation du stockage

SEC T° AMBIANTE

Conditions du local

- Ventilation adaptée, sec
- À l'abri de la lumière directe

Organisation physique

- Produits sur clayettes ou palettes
Jamais au sol, ni contre les murs

Séparation allergènes

- Gluten, fruits à coque, sésame... stockés séparés et étiquetés

Rotation FEFO

- Ce qui expire en premier sort en premier
- Vérifier DLC / DDM à chaque utilisation

Produits chimiques

- Stockés dans un local SÉPARÉ des denrées alimentaires - obligation réglementaire



Températures et organisation du réfrigérateur

Température obligatoire

Réfrigérateur $\leq +4^{\circ}\text{C}$ en permanence

Relevé 2x/jour (matin + fin de service), signé par le responsable

Separation cru / cuit / prêt-à-consommer

Le cru toujours EN BAS, Le cuit et les produits prêts-à-consommer EN HAUT

Ne jamais inverser - risque de contamination croisée grave

Rotation FEFO

Ce qui expire en premier sort en premier

Verifier DLC à chaque rangement, étiqueter tout produit transvasé

Contenants fermés obligatoires

Tout produit doit être couvert ou en boîte hermétique

Interdiction de laisser un produit à l'air libre ou recouvert d'un film

Nettoyage et entretien

Nettoyage intérieur 1x/semaine minimum (plan N&D)

Signaler immédiatement toute panne ou anomalie de température

+4 a +6°C	ZONE FRAICHE	<i>Laitages, fromages, beurre, conserves ouvertes, boissons</i>
0 a +4°C	ZONE FROIDE (la plus froide)	<i>Viandes crues, poissons, charcuteries, plats cuisinés</i>
0 a +4°C	ZONE FROIDE (suite – produits cuits)	<i>Plats préparés, restes couverts, produits prêts a consommer</i>
+6 a +10°C	BAC A LEGUMES	<i>Fruits et legumes frais non lavés, herbes aromatiques</i>
+6 a +8°C	PORTE	<i>Boissons, condiments, oeufs (zone la moins froide)</i>

FLASH CONTRÔLE **Température hors norme au réfrigérateur**

 **NC Critique**

Risques :

- Prolifération bactérienne active
- Tous les produits stockés potentiellement contaminés
- TIAC sur l'ensemble des clients

Conséquences possibles :

- Saisie de tous les produits
- Fermeture possible
- Procès verbal DDPP
- Mise en cause pénale



Règles de stockage sécurisé - Produits finis

- Séparer produits finis des matières premières
- Protéger les produits (filmage, boîtes fermées)
- Respecter la chaîne du froid si nécessaire
- Etiqueter avec date de fabrication / DLC interne
- Organiser le stockage selon le principe FIFO

Exemples en restauration :

- Pain, biscuits secs, produits secs emballés...
→ stockage en zone sèche et tempérée
- Salades composées, plats préparés à l'avance, desserts maisons, sauces...
→ stockage en chambre froide $\leq +4^{\circ}\text{C}$
- Glaces, entremets glacés, préparations surgelées
→ stockage $\leq -18^{\circ}\text{C}$



Méthodes de gestion des stocks

Méthode	Principe	Objectif	Exemple
FIFO (First In First Out)	Premier produit entré = premier sorti	Éviter les produits oubliés et les pertes	Utilisation des légumes ou matières premières dans l'ordre de réception
FEFO (First Expired First Out)	Produit avec la DLC la plus proche utilisé en priorité	Sécurité sanitaire et maîtrise des dates	Utilisation en priorité des produits périssables dont la DLC est la plus courte
Organisation	Rangement par date visible	Faciliter la rotation	Étiquettes visibles, produits anciens devant
Contrôles	Vérification régulière des dates	Prévenir les dépassements de DLC	Contrôle hebdomadaire des chambres froides



Nettoyer ≠ désinfecter










- **Nettoyage** : opération d'entretien qui vise à éliminer les salissures
- **Désinfection** : opération d'entretien qui vise à éliminer les microorganismes

- ⇒ Prévenir toute **contamination croisée**
- ⇒ Maintenir **locaux, matériel et ustensiles propres**
- ⇒ Garantir **conformité réglementaire et HACCP**



Nettoyage & désinfection - séquence obligatoire

 1 PRÉ-RINÇAGE	 2 NETTOYAGE	 3 RINÇAGE	 4 DÉSINFECTI ON	 5 RINÇAGE FINAL	 6 SÉCHAGE	 7 CONTRÔLE & ENR.
Élimination des souillures grossières à l'eau tiède ou chaude	Application détergent → dissolution des graisses et résidus alimentaires	Élimination complète du détergent (résidu chimique = danger !)	Application désinfectant agréé contact alimentaire → temps d'action respecté	Élimination du désinfectant si requis → lire la fiche technique	Séchage complet → humidité résiduelle = prolifération bactérienne	Vérification visuelle + inscription sur fiche d'enregistrement



Nettoyage & désinfection - Fréquences

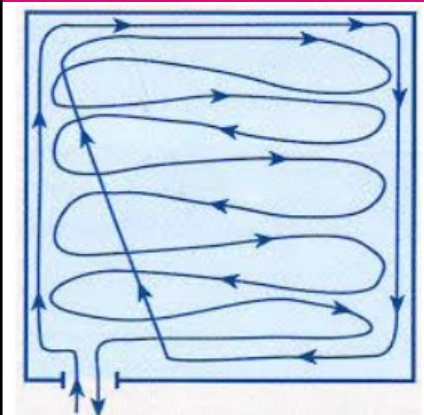
Après chaque service ou utilisation

- ▶ Nettoyage obligatoire de tous les plans de travail, ustensiles et équipements
- ▶ Vérification de la sécheresse des surfaces avant utilisation suivante
- ▶ Contrôle visuel de propreté avant la préparation suivante

Nettoyage renforcé après allergènes

- ▶ Après préparation d'un plat contenant gluten, fruits à coque, sésame ou cacahuètes...
- ▶ Changer l'ordre : préparer les plats avec allergènes EN DERNIER dans le service
- ▶ Vérification visuelle + noter dans le plan N&D après exécution

Nettoyage & désinfection - Gestes et produits d'entretien



Methode professionnelle (mouvement en S)

- ▶ Détourage puis balayage en S ou godille : du plus propre vers le plus sale
- ▶ Eviter les allers-retours contaminants - changer de lavette entre les zones
- ▶ Lavettes et franges : changer entre la cuisine et la salle

Produits homologués uniquement

- ▶ Produits à contact alimentaire obligatoire (vérifier l'étiquette : 'contact alimentaire')
- ▶ Respecter strictement dosage et temps d'action indiqués sur la fiche technique
- ▶ Port des EPI si nécessaire (gants, tablier) - Fiches techniques dans le classeur PMS



Erreurs fréquentes de nettoyage et désinfection



X Désinfecter une surface sale

X Matériel de nettoyage sale

X Mauvais dosage produit

X Absence de traçabilité

X Temps de contact non respecté

Conséquences

X Utiliser la même lavette partout

- **Surfaces toujours contaminées**
- **Développement microbien**
- **Contaminations croisées**

X Oublier poignées/interrupteurs



Plan de nettoyage & désinfection - Points clés

Structure obligatoire du plan N&D

QUOI ? Surface, machine, ustensile à nettoyer












AVEC QUOI ? Produit agréé contact alimentaire, dosage exact

COMMENT ? Technique, EPI nécessaires

QUAND ? Fréquence : après chaque production / quotidien / hebdo

QUI ? Responsable nommé

PREUVE ? Enregistrement

 Surface à nettoyer	 Fréquence	 Produit	 Méthode
 Sols – Plinthes Grilles – Siphons	Après chaque service	Détergent désinfectant	Appliquer le détergent – laisser agir – rincer à l'eau claire et racler.
 Poignées de portes Interrupteurs	Après chaque service	Détergent désinfectant	Appliquer le détergent – laisser agir – rincer à l'eau claire si nécessaire.
 Lave Main – Bac de plonge – Robinetterie	Après chaque service	Détergent désinfectant	Appliquer le détergent – laisser agir – rincer à l'eau claire.
 Ustensiles – Planches Couteaux	Après chaque utilisation	Liquide de plonge manuelle	Nettoyer chaque ustensile à la main ou passage en plonge – rincer – laisser sécher ou essuyer.
 Friteuses	Après chaque utilisation	Dégraissant	Appliquer le dégraissant – laisser agir – brosser si nécessaire – rincer – essuyer.
 Feux vifs – Fourneaux Salamandre – Fours – Grills	1 X / Jour	Dégraissant	Appliquer le dégraissant – laisser agir – brosser – rincer avec une éponge propre – essuyer.
 Fours micro-ondes	1 X / Jour	Détergent désinfectant	Appliquer le détergent – laisser agir – rincer à l'eau claire si nécessaire essuyer.
 Robot coupe – Hachoir Thermomix	1 X / Jour	Détergent désinfectant	Débrancher les appareils – démonter les parties mobiles – nettoyer – rincer si nécessaire et essuyer.
 Plans de travail – Passe plat	1 X / Jour	Détergent désinfectant	Appliquer le détergent – laisser agir – rincer à l'eau claire si nécessaire – essuyer.
 Poubelles et supports Poubelles	1 X / Jour	Détergent désinfectant	Appliquer le détergent – laisser agir – rincer à l'eau claire si nécessaire – essuyer.
 Filtres de hottes	1 X / Semaine	Dégraissant	Appliquer le dégraissant – laisser agir – brosser – Rincer

 **Audit : Plan de N&D non rempli = NC majeure. Un document non rempli = procédure non appliquée.**



Nettoyage de la vaisselle - Règles et ustensiles

① Pré-rinçage	② Lavage	③ Rinçage	④ Désinfection	⑤ Séchage
Éliminer les résidus alimentaires à l'eau froide	Eau chaude $\geq 45^{\circ}\text{C}$ + produit vaisselle dosé correctement	Eau chaude courante pour éliminer tous les résidus de produit	Produit désinfectant homologué ou eau à $\geq 82^{\circ}\text{C}$ / 2 min	À l'air libre SUBSTITUT torchon USAGE UNIQUE seulement

Le torchon réutilisable et l'éponge classique sont les deux principales sources de contamination croisée en restauration collective. Ils sont INTERDITS.



Nettoyage de la vaisselle - Règles et ustensiles

✓ USTENSILES AUTORISÉS

✓ **Éponge à usage unique ou désinfectée entre chaque usage**

Matière synthétique non absorbante, résistante aux produits

✓ **Brosse à vaisselle**

À changer dès qu'elle est usée ou déformée - ne pas tremper

✓ **Lavette microfibre propre et désinfectée**

1 lavette = 1 usage ou lavée à 60°C minimum entre deux utilisations

✓ **Gants à usage unique (latex ou nitrile)**

Obligatoires pour la manipulation des produits chimiques

✓ **Grattoir / spatule non abrasive**

Pour décoller les résidus avant pré-rinçage, sans rayer

✓ **Essuie-tout à usage unique**

Pour le séchage final des surfaces et ustensiles si nécessaire

✓ **Bac de trempage dédié**

Réservé à la vaisselle - jamais utilisé pour préparer les aliments

✓ **Spray désinfectant de contact alimentaire**

Homologué contact alimentaire - respecter le temps de contact

✓ **Laine d'acier inoxydable (Inox uniquement)**

Pour les casseroles et plaques - jamais sur inox poli ou revêtement

X USTENSILES INTERDITS EN CUISINE PROFESSIONNELLE

X **Éponge classique réutilisable non désinfectée**

Réservoir bactérien majeur - prolifération en <24h

X **Torchon réutilisable pour essuyer la vaisselle**

Vecteur de contamination croisée - interdit en restauration collective

X **Brosse en bois**

Matière poreuse impossible à désinfecter correctement

X **Ustensiles fissurés, ébréchés ou rayés**

Fissures = niche à bactéries impossible à nettoyer

X **Vaisselle en bois (planches, plats, cuillères)**

Matière poreuse interdite en contact alimentaire professionnel

X **Laine d'acier ordinaire (fer)**

Laisse des éclats métalliques - danger physique dans les aliments

X **Éponge côté abrasif sur revêtements antiadhésifs**

Détruit le revêtement - libère des particules dans les aliments

X **Produit ménager non homologué contact alimentaire**

Risque chimique - résidus toxiques sur la vaisselle

X **Chiffon ou serpillière de nettoyage des sols**

Contamination bactériologique grave - circuit déchets séparé



Nettoyage Vs désinfection - Points clés

Nettoyage	Désinfection
Élimine les salissures	Réduit les micro-organismes
Utilise un détergent	Utilise un désinfectant
Première étape obligatoire	Réalisée après nettoyage
Rend la surface propre	Rend la surface saine
Contrôle visuel	Contrôle microbiologique

→ Une surface visuellement propre n'est pas forcément désinfectée.



Exercice- Adapter le plan de nettoyage



Pour chaque zone : définir fréquence | produit | responsable | traçabilité

- ✓ Plancha :
- ✓ Frigos :
- ✓ Sol cuisine :
- ✓ Chambre froide :



Correction - Adapter le plan de nettoyage



Pour chaque zone : définir fréquence | produit | responsable | traçabilité

✓ **CORRECTION :**

- ✓ Plancha : ✓ après chaque service | dégraissant professionnel | cuisinier | fiche signée
- ✓ Frigos : ✓ hebdomadaire + relevés T° quotidiens | responsable cuisine | fiche signée
- ✓ Sol cuisine : ✓ quotidien + après chaque service | lavage + désinfection | plongeur
- ✓ Chambre froide : hebdomadaire | détergent contact alimentaire + désinfectant | chef



Lutte contre les nuisibles



Nuisible	Risques pour la santé	Signes d'infestation
Rongeurs	Transmission de maladies, contamination alimentaire	Crottes, traces de dents, trous
Insectes	Contamination, transmission de bactéries	Mouches, fourmis, blattes, pucerons
Oiseaux	Fientes contaminantes	Plumage, traces de fientes
Autres animaux	Contamination diverse	Présence physique ou odeurs

Conséquences :

- Contamination microbologique et physique
- Dégradation matières premières et emballages
- Impact sur la sécurité et l'image
- Exigence réglementaire du PMS



Plan de lutte contre les nuisibles (3D)



Obligation réglementaire : tout établissement alimentaire doit disposer d'un plan de lutte actif et documenté.



Dératisation

- Plan d'appâts rodenticides homologués
- Cartographie des postes d'appâts
- **Contrôle mensuel minimum**
- Registre des passages prestataire
- **Signalement immédiat de tout rongeur**



Désinsectisation

- Moustiquaires sur ouvertures
- Désinsectiseurs UV (zones production)
- **Traitement insecticide périodique**
- **Contrôle portes et joints d'étanchéité**
- **Élimination des zones d'eau stagnante**




Mesures préventives

- **Locaux étanches** : grilles, joints, moustiquaires
- Portes et fenêtres fermées en production
- **Déchets évacués quotidiennement**
- **Stockage MP surélevé et fermé**
- **Propreté extérieure du site maintenue**






Plan de lutte contre les nuisibles

Nom de l'établissement : _____

 Date de mise à jour :

Année :

Nuisibles	Mesures préventives	Localisation	Fréquence d'inspection	Initiales
 Rongeurs : <ul style="list-style-type: none"> • Souris, • Rats, • Mulots etc. 				
 Insectes volants : <ul style="list-style-type: none"> • Mouches, • Moucherons • Guêpes etc. 				
 Insectes rampants :				

FLASH CONTRÔLE **Présence de rongeur ou insecte en cuisine**

 **NC Critique → Fermeture immédiate**

Risques :

- Contamination fécale massive des aliments et surfaces
- Transmission de pathogènes (Salmonella, Listeria)
- TIAC potentielle mortelle

Conséquences possibles :

- Fermeture administrative immédiate
- Saisie et destruction de tous les produits
- Procès verbal
- Alerte sur alim-confiance.gouv.fr



Approvisionnement en eau



Obligations réglementaires

Eau potable obligatoire

Pour tout contact alimentaire : cuisson, rinçage, glace, vapeur - Art. 5 du Règl. CE 852/2004

Pression et quantité suffisantes

Robinets fonctionnels, débit adéquat

Eau chaude et eau froide

Disponibles aux postes de lavage des mains et à l'évier de cuisine

Glace et vapeur

Doivent être issues d'eau potable
Glace = denrée alimentaire

Surveillance et maintenance

Vérification de la potabilité

Eau du réseau public = potable par défaut
Signaler toute odeur ou couleur anormale au responsable

Robinets et installations

Vérifier l'absence de fuites, calcaire excessif, moisissures autour des robinets - signaler au service technique

En cas de coupure d'eau

Arrêter immédiatement toute production alimentaire
Contacter le responsable - procédure à prévoir dans le PMS

Evier de lavage des mains ≠ évier de préparation alimentaire - Ces deux éviers NE DOIVENT PAS être confondus. Non-conformité immédiate en contrôle DDPP.



Contrôles qualité des matières premières/produits

Contrôles à RÉCEPTION

Conformité bon livraison	Numéro de lot, DLC, quantités
Intégrité des emballages	Pas de chocs, perforations, humidité
Contrôle T° à réception	Frais $\leq +4^{\circ}\text{C}$ / Surgelés $\leq -18^{\circ}\text{C}$
Vérification étiquetage	Allergènes, DLC/DDM, origine
Aspect visuel et olfactif	Couleur, odeur, texture conformes
Enregistrement	Lot MP








Contrôles à EXPÉDITION

- ✓ T° véhicule de livraison conforme avant chargement
- ✓ Vérification étiquetage produits finis et cartons
- ✓ Conformité numéros de lot (traçabilité)
- ✓ Enregistrement heure et T° départ

 *La maîtrise des MP à réception est vérifiée en audit.
Lot non conforme = blocage + fiche NC obligatoire.*








Contrôles spécifiques à la réception

-  Contrôle visuel poisson : œil brillant, ouïes rouges, chair ferme, odeur marine
-  Contrôle température produits sensibles : poisson $\leq +4^{\circ}\text{C}$ | surgelés $\leq -18^{\circ}\text{C}$
-  Validation DLC : vérification systématique, refus si DLC dépassée
-  Refus marchandise non conforme : bon de refus à remplir + appel fournisseur
-  Traçabilité fournisseur conservée minimum 6 mois : bon livraison + fiche réception
-  Responsable : chef cuisine -- signature fiche réception à chaque livraison
-  Produit douteux : isoler immédiatement, étiqueter BLOQUE, décision responsable



Fiche de contrôles à réception

Type de contrôle	Points à vérifier	Critères / Actions à mener
 Visuels	<ul style="list-style-type: none"> • Intégrité des emballages (pas de déchirures, fuites, bosses) • Aspect du produit : couleur, absence de moisissures, flétrissement • Dates : DLUO / DDM / DLC • Étiquetage : composition, allergènes, provenance, numéro de lot 	Rejeter tout produit douteux ou non conforme.
 Physiques	<ul style="list-style-type: none"> • Température : - Surgelés $\leq -18\text{ °C}$ - Produits frais $\leq +4\text{ °C}$ - Produits secs : ambiante adaptée • Humidité si produit sensible 	Noter les écarts et refuser les produits non conformes.
 Olfactifs / gustatifs	<ul style="list-style-type: none"> • Odeurs inhabituelles : acidité, putréfaction, moisissure • Goûter un échantillon non périssable si nécessaire 	Informier le fournisseur en cas d'anomalie.
 Documentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Conformité bon de livraison / commande • Certificats qualité / analyses (HACCP, origine, traçabilité) • N° lot et provenance 	Noter les anomalies sur le bon et signaler au fournisseur.
 Microbiologiques (selon produit)	<ul style="list-style-type: none"> • Prélèvements pour analyse (viandes, poissons, produits laitiers) • Vérification d'indicateurs : <i>Salmonella</i>, <i>E. coli</i>, <i>Listeria</i>... 	Réaliser si suspicion ou produit à risque.

Produits réceptionnés hors T° sans contrôle ni refus

⚠ FLASH CONTRÔLE



→ NC Majeure

Risques :

- Chaîne du froid rompue dès la livraison
- Multiplication bactérienne invisible dans tous les produits

Conséquences possibles :

- Retrait de lot
- Enquête traçabilité
- Rapport défavorable à l'inspection
- Responsabilité du réceptionnaire



Qualité des huiles de friture

Danger : Composés polaires toxiques (acéine, acroléine, peroxydes, aldéhydes)

Symptômes : nausées, maux de tête, troubles digestifs, augmentation du risque cardiovasculaire

✗ Risque majeur : huile dégradée par utilisation prolongée ou température trop élevée

Signes dégradation : Huile noire, fumée rapide, odeur âcre, mousse persistante, goût anormal des aliments → **remplacement immédiat OBLIGATOIRE**

🔍 Que dit la loi ? La réglementation française ([Décret n° 2008-184 du 26 février 2008](#)), déclare comme impropres à la consommation humaine toutes les huiles dont la teneur en composés polaires est supérieure à 25 %.



Contrôle qualité des huiles de friture



Contrôle polarité : borne max 25% de composés polaires totaux (CPT)

Test rapide : bandelettes de contrôle à réaliser quotidiennement, résultat en 1 min

Fréquence renouvellement de l'huile : selon volume et usage, évaluation quotidienne obligatoire

Enregistrement : noter date et résultat test + **date de changement huile et nettoyage sur plan nettoyage** dans PMS

Gestion déchets : huile usée collectée par prestataire agréé, interdit évier

***Contrôle non-obligatoire** : si huile changée très régulièrement (après 4 ou 5 utilisations) < 25 % CPT => Tester permet d'optimiser la fréquence de changement d'huile



Qualité des huiles de friture - Gestes pour prolonger sa durée de vie

Éviter la surchauffe

Vérifier les thermostats - Ne jamais chauffer à plus de 180°C

Choisir une huile de bonne qualité

Huile adaptée à la friture - résistante aux hautes températures

Filtrer l'huile après chaque service

Élimine les résidus qui carbonisent lors des chauffes suivantes

Stocker l'huile dans un bac fermé

À l'abri de l'air après filtration - idéalement en enceinte froide

Un bain d'huile par type d'ingrédients

Évite les mélanges de saveurs et les contaminations croisées

Éponger les ingrédients avant de les plonger

Élimine l'eau de surface - prolonge la durée de vie de l'huile



Desserts maison - Risques spécifiques

Danger : Salmonella - Listéria

Symptômes : nausées, vomissement, maux de tête, troubles digestifs → TIAC

✗ Risque majeur : Œuf cru (tiramisu, mousse au chocolat, ganache,, ...), Crème fraîche et chantilly

Crème fraîche / chantilly : **chaîne du froid stricte $\leq +4^{\circ}\text{C}$, utilisation rapide**

Œufs pasteurisés recommandés pour mousses, crèmes, préparations froides

Coquille d'œuf souillée : essuyer avec un papier absorbant humide (vinaigre blanc)

Stockage : desserts maison en haut du frigo, protégés, **DLC interne J+2 max**

Étiquetage : nom + date fabrication + **DLC interne obligatoires sur tout dessert préparé**

Allergènes desserts : déclarer oeuf, lait, gluten, fruits à coque selon recette





Risques spécifiques service en terrasse

Danger : microbiologique (bactéries) + physique (insectes)

Symptômes : nausées, vomissement, maux de tête, troubles digestifs → TIAC

✗ Risque majeur : Soleil + chaleur → Rupture chaîne du chaud + montée en température des plats froids (salade, desserts)



Temps d'attente : limiter à 15 min max entre dressage et service client

Transport plateaux : couvercles ou cloches recommandés

Manipulation citron/condiments : lavage mains obligatoire entre chaque manipulation

Coordination cuisine/salle : communication flux + temps + températures obligatoires



Affluence saisonnière - Risques d'erreurs d'hygiène

- ⚠️ **Rush service** : stress → raccourcissement ou oubli du **lavage des mains**
- 👉 **Contaminations croisées** : **manipulations rapides** sans changement de planche/ustensiles
- 💧 **Déshydratation personnel** : altère vigilance, augmente **risque d'erreur**
- 📅 **Rotation personnel saisonnier** : **formation hygiène obligatoire** avant prise de poste
- 🛒 **Gestion stocks sous pression** : réception non contrôlée = **rupture traçabilité**
- 📦 **Organisation cuisine** : **préparations anticipées** dans le respect de la chaîne du froid
- 📋 **Briefing hygiène quotidien** : **rappel règles essentielles** avant chaque service estival



Affichages obligatoires

Affichage allergènes - Art. 44 du Règl. UE 1169/2011

- ▶ Information obligatoire des clients sur les 14 allergènes
- ▶ Menu ou affichage indiquant les allergènes présents dans chaque plat
- ▶ Nettoyage renforcé après préparation de plats avec allergènes

Origine des viandes - Art. R412-2 Code de la Consommation

- ▶ Affichage obligatoire de l'origine (pays) pour boeuf, porc, volaille, mouton
- ▶ Mentionné sur les bons de livraison et conservé 6 mois minimum
- ▶ En cas de plat composé : origine de la viande principale à mentionner
- ▶ Note de service ou affichage visible par les clients si demande

















Affichage des allergènes à déclaration obligatoire

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE

Selon le règlement UE : 1169/2011

Menu du : ... / ... / ...

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé  Blé / Gluten	Crustacés  Crustacés	Œufs  Œuf	Poisson  Poisson	Arachide/cacahuètes  Arachide	Soja  Soja	Lait  Lait	Fruits à coque  Fruits à coque	Céleri  Céleri	Moutarde  Moutarde	Sésame  Sésame	Sulfites  Sulfites	Lupin  Lupin	Mollusques  Mollusques



Prévention des contaminations allergènes

Mesures de prévention

- Identification claire des allergènes dans les recettes
- Séparation des ingrédients allergènes
- Nettoyage rigoureux du matériel et équipements
- Information du consommateur (affichage/carte)
- Séparation des activités (allergènes à la fin)

⚠ Risques en cas de rupture

- Réactions allergiques graves
- Contamination croisée (traces)
- Erreur d'information client

Règle HACCP importante

Un allergène est **plus dangereux quand il est :**

- principal ingrédient
- non évitable
- fortement concentré dans le plat

➡ **Eviter la présence non-déclarée d'allergènes dans les plats**



Allergènes - Responsabilité de la direction

- **Responsabilité réglementaire directe de l'exploitant** (Regt UE 1169/2011)
- Obligations : **affichage visible** + document allergènes disponible sur demande
- Réponse fiable client **OBLIGATOIRE** : aucun doute toléré face à un client allergique
- **Coordination cuisine/salle** : information allergène transmise avant chaque service
- **✗ Sanction** : fermeture administrative + poursuites pénales en cas d'incident



Tout incident client = procédure d'urgence déclenchée

**Réaction allergie : appel SAMU 15 en priorité + alerter direction
immédiatement**



Affichage de l'origine des viandes



PLAT :

SERVI LE ___/___/___

ORIGINE :

PAYS DE NAISSANCE : _____


PAYS D'ÉLEVAGE : _____

PAYS D'ABATTAGE : _____

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
-------------------------	-------------------------	----------------------

ORIGINE DES VIANDES				
BOVINES, PORCINES, OVINES, CAPRINES, VOLAILLES, EN MORCEAUX OU HACHÉES				
CATÉGORIE	PAYS D'ORIGINE	PAYS DE NAISSANCE	PAYS D'ÉLEVAGE	PAYS D'ABATTAGE

Renseignez uniquement la colonne "pays d'origine" si le pays de naissance, d'élevage et d'abattage sont identiques.



CONFORM AFFICHES © www.affichage-obligatoire-entreprise.fr

 **FLASH CONTRÔLE**

Absence d'information allergènes

 **NC Critique**

Risques :

- Réaction anaphylactique grave
- Décès possible chez personnes sensibles
- Responsabilité pénale immédiate

Conséquences possibles :

- Fermeture administrative
- Poursuites pénales
- Mise en cause civile
- Procès verbal DDPP



Gestion des restes alimentaires

Plats servis non-consommés

- Destruction obligatoire - interdit de resservir un plat qui a été servi ou posé devant client
- Sans exception - même si pas consommé

Restes de préparation non servie

- Peut être conservée si : jamais sortie en salle et T° maintenue
- Reconditionnée et étiquetée dans l'heure

Rupture chaîne du froid/chaud

- Retrait immédiat - règle des 2 heures cumulées
- Fiche de non-conformité obligatoire



Gestion des déchets

Évacuation quotidienne

- Les poubelles de cuisine sont vidées chaque soir
- Sans exception - même si peu remplies

Contenants fermés en permanence

- Couvercle obligatoire en cuisine pendant le service
- Évite les odeurs, nuisibles et contaminations

Nettoyage des poubelles

- Lavage et désinfection régulière des contenants
- Jamais de débordement toléré

Séparation des flux

- Déchets alimentaires **SÉPARÉS** des emballages
- Ne jamais croiser la zone déchets et les aliments

Prévention des nuisibles

- Poubelle hermétique - pas de déchets au sol
- Aucun déchet laissé hors des contenants la nuit
- Signaler immédiatement toute trace de nuisible



Cas réel de non-respect des BPH

≡ MENU



Accueil > Île-de-France > Saint-Denis

Traces de cafards et de rats, mains non lavées, équipements sales : un restaurant fermé en urgence en Seine-Saint-Denis

À Saint-Denis (Seine-Saint-Denis), un restaurant a fait l'objet d'une fermeture en urgence après un contrôle sanitaire mené le 22 avril. Dans leur rapport, les inspecteurs ont répertorié plusieurs manquements aux règles d'hygiène et une absence de formation des salariés.

<https://www.ouest-france.fr/ile-de-france/saint-denis-93200/traces-de-cafards-et-de-rats-mains-non-lavees-equipements-sales-un-restaurant-ferme-en-urgence-en-seine-saint-denis-7790e296-47ad-11f1-8cf0-8f7da57c611b>



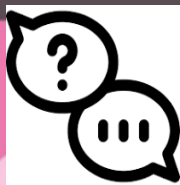
Cas réel de non-respect des BPH

Un rapport accablant. La préfecture de Seine-Saint-Denis a ordonné la fermeture en urgence d'un restaurant situé à Saint-Denis après un contrôle sanitaire mené le 22 avril 2026. Des manquements graves aux règles d'hygiène ont été observés. La Direction départementale de la protection des populations (DDPP) a estimé que ces éléments constituent un réel risque pour la santé des clients, rapporte [Actu Paris](#) samedi 2 mai.

Des salariés pas formés aux règles d'hygiène

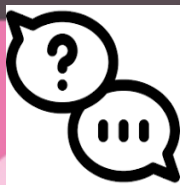
Les inspecteurs ont indiqué dans leur rapport que des règles d'hygiène fondamentales n'étaient pas respectées dans le restaurant Les Délices d'Anna de Saint-Denis, comme le lavage des mains. Les salariés n'auraient d'ailleurs pas été formés aux règles d'hygiène.

Les locaux et les équipements n'étaient pas suffisamment nettoyés ni désinfectés. Ils ont également noté plusieurs manquements sur la gestion de la nourriture, dont des absences de maîtrise des températures. La DDPP a également dénoncé la présence de traces de cafards et de rats dans le restaurant. Pour protéger les clients d'éventuelles toxi-infections alimentaires, l'établissement ne pourra rouvrir que s'il se met en conformité, souligne [l'arrêté préfectoral](#) publié le 27 avril.



Vous êtes l'inspecteur DDPP. Évaluez le niveau des 5 non-conformités suivantes

1. Le cuisinier porte une montre et deux bagues
2. La température du réfrigérateur affiche +7°C ce matin
3. Les poubelles n'ont pas de couvercle et débordent
4. Il n'y a aucune affichage des allergènes près du self
5. Le plan N&D est affiché mais la case 'date' n'est pas remplie depuis 3 jours



Correction - 5 non-conformités

1. Le cuisinier porte une montre et deux bagues

✗ NC Majeure -bijoux interdits : contamination physique + bactérienne possible

2. La température du réfrigérateur affiche +7°C ce matin

● NC Critique -T° frigo +7°C : zone de danger, prolifération active, destruction produits

3. Les poubelles n'ont pas de couvercle et débordent

✗ NC Majeure -poubelles sans couvercle et débordant : nuisibles + contaminations aériennes

4. Il n'y a aucune affichage des allergènes près du self

● NC Critique -absence affichage allergènes : obligation légale Art. 44 UE 1169/2011

5. Le plan N&D est affiché mais la case 'date' n'est pas remplie depuis 3 jours

✗ NC Mineure -plan N&D incomplet : traçabilité défailante, demande de régularisation



Réaliser un audit BPH de votre cuisine

 **SITUATION** : *Vous réalisez un audit de votre propre cuisine et vous relevez des non-conformités.*

 **Durée** : 20 min



1. Faire la liste de trois non-conformités fréquentes observées dans le restaurant (cuisine + service)
2. Pour chaque non-conformité : proposer une action corrective
3. Discuter en groupe : quels points sont les plus facilement améliorables ?
4. Lister les actions prioritaires à mettre en place.



Qu'est-ce que la méthode HACCP ?



HACCP = Hazard Analysis Critical Control Points
(Analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise)

Méthode préventive de gestion des risques alimentaires.

Développée par la NASA dans les années 1960.

Obligatoire pour tous les établissements du secteur alimentaire (CE 852/2004, Article 5).

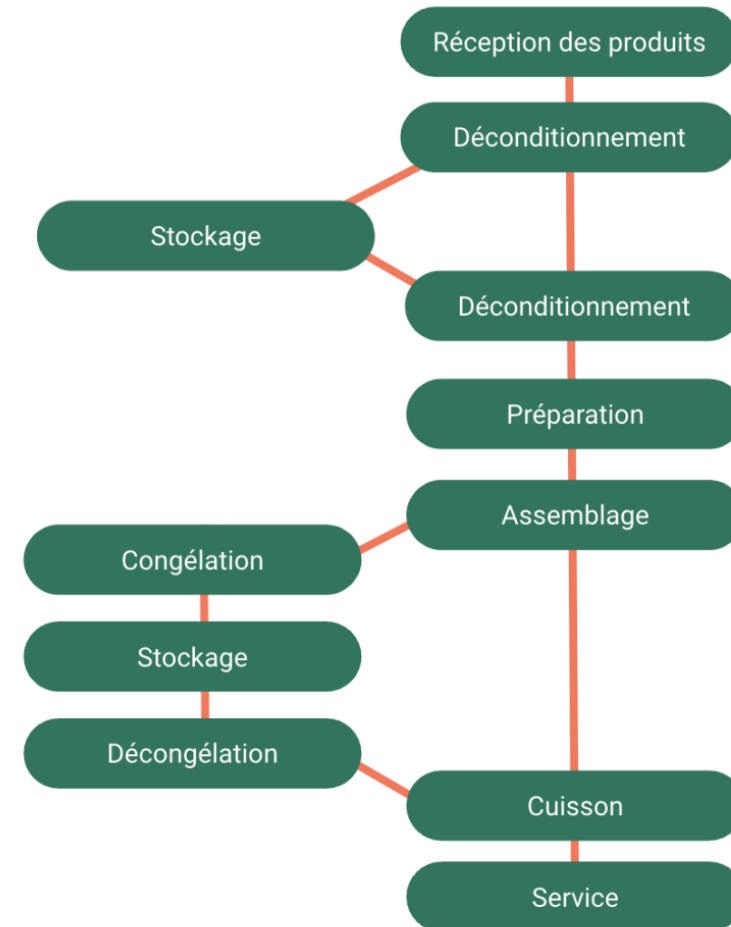
Objectif : identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs tout au long du processus de fabrication, de la réception à la distribution.



5 étapes préalables

5 étapes préalables

1. Constituer l'équipe HACCP
2. Décrire chaque produit fini
3. Décrire l'utilisation attendue
4. Élaborer le diagramme de fabrication
5. Vérifier le diagramme sur site





7 principes à appliquer

	Principe	Détails et application
P1	Analyser les dangers	<p>Identifier tous les dangers (biologiques, chimiques, physiques, allergènes) pour chaque étape (matières premières, ingrédients, produit fini) / Utiliser la méthode des 5M.</p> <p><i>Ex : Salmonella à la réception des volailles, contamination croisée lors de la découpe.</i></p>
P2	Déterminer les niveaux de risques (CCP) et mesures de maîtrise	<p>Identifier les étapes où la maîtrise/élimination d'un danger est POSSIBLE et ESSENTIELLE pour garantir la sécurité des produits fabriqués.</p> <p><i>Ex : cuisson de la viande hachée / Congélation poisson frais</i></p>



Niveaux de risque - Quelle différence ?

CCP

Point de Contrôle Critique

Définition :

Étape où une mesure **ÉLIMINE** ou **RÉDUIT** un danger à un niveau acceptable. Une limite critique précise est **définie et surveillée**.

Exemples :

Cuisson moules > 85°C
Pasteurisation de la crème
Refroidissement rapide < 10°C
en 2h

PRPo

Programme Prérequis Opérationnel

Définition :

Mesure pour des dangers significatifs, sans limite critique formelle. Surveillance documentée moins fréquente.

Exemples :

Maintien chaîne du froid < 4°C
Stockage séparé allergènes
Contrôle DLUO des MP

BPH

Bonne Pratique d'Hygiène

Définition :

Mesures générales d'hygiène. Ne cible pas un danger précis. Base obligatoire de tout établissement.

Exemples :

Lavage mains du personnel
Nettoyage plans de travail
Lavage des légumes



Comment estimer le niveau de risque?

Méthode intuitive : se baser sur l'ANALYSE DES DANGERS (évaluation) et sur l'EXPERIENCE DU GROUPE

Matrice de risque

Gravité

4	8	12	16
3	6	9	12
2	4	6	8
1	2	3	4
Improbable	Peu probable	Probable	Très probable
1	2	3	4
Probabilité d'apparition →			

Risque = Probabilité d'exposition × Gravité dommage

Risque ≥ 6 = danger significatif → mesures de maîtrise obligatoires (CCP / PRPo) | Risque < 6 = zone acceptable → application des PRP

Méthode déductive : ARBRES DE DECISION



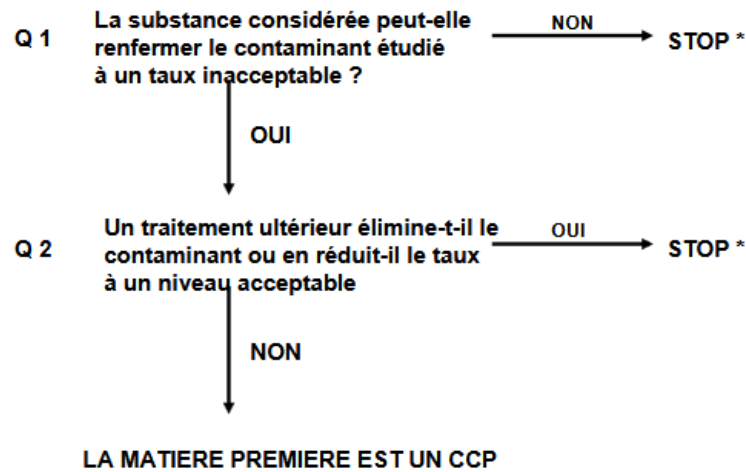


Méthode déductive - Arbre décisionnel des CCP

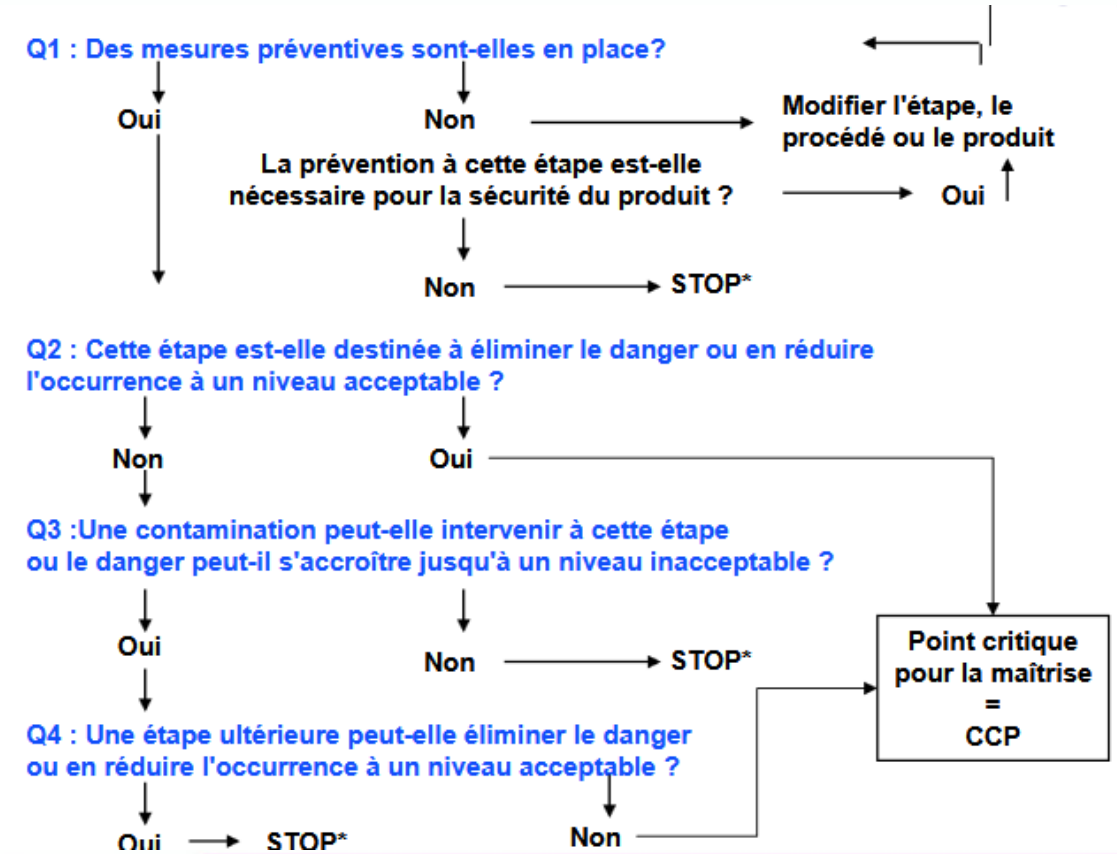


Arbre de décision pour la détermination des CCP sur les matières premières

* MATIÈRE PREMIÈRE : Matière reçue de l'extérieur ou retravaillée dans l'entreprise



Arbre de décision pour la détermination des CCP sur les étapes de fabrication (Codex Alimentarius)





Estimer le niveau de risque - Grille simplifiée

GRAVITÉ (impact sur la santé si le danger se réalise) + **PROBABILITÉ** (chance que le danger arrive)

RISQUE ÉLEVÉ

→ *Action IMMÉDIATE obligatoire - envisager un CCP*

Ex : Viande crue non réfrigérée, cuisson insuffisante, Listeria dans charcuterie.

RISQUE MOYEN

→ *Surveillance renforcée - PRPo ou mesure préventive*

Ex : Température légèrement dépassée ponctuellement, cross-contamination légère.

RISQUE FAIBLE

→ *Bonne Pratique d'Hygiène (BPH) suffisante*

Ex : Légume bio bien lavé, corps étranger très improbable, allergène bien tracé.



7 principes à appliquer

	Principe	Détails et application
P3	Fixer les limites critiques	<p>Définir les seuils observables ou mesurables au-delà desquels le danger n'est pas maîtrisé / Paramètres donnés par la réglementation.</p> <p><i>Ex : T° à cœur $\geq 70^{\circ}\text{C}$ / 2 min • Refroidissement $+63^{\circ}\text{C} \rightarrow +10^{\circ}\text{C}$ en $< 2\text{h}$.</i></p>
P4	Mettre en place la surveillance	<p>Ensemble formalisé d'observations/mesures permettant de suivre la bonne exécution des mesures de maîtrise mises en place aux CCP par rapport aux limites critiques.</p> <p>Contrôle du respect des limites critiques en continu et en temps réel (Qui contrôle ? Comment ? Quand ? Avec quoi)?</p> <p><i>Ex : le cuisinier sonde et note la T° de chaque cuisson de poulet dans le registre HACCP.</i></p>
P5	Définir les actions correctives	<p>Que faire si la limite critique n'est pas atteinte ou est dépassé ? / Action sur le produit ET le procédé</p> <p><i>Ex : T° cœur = $62^{\circ}\text{C} \rightarrow$ prolonger la cuisson 5 min, re-sonder, noter, ne pas servir avant conformité.</i></p>



7 principes à appliquer

	Principe	Détails et application
P6	Vérifier l'efficacité du système	Activités mises en œuvre pour s'assurer que le système fonctionne Contrôle périodique du fonctionnement du système par audits <i>Ex : revue mensuelle des enregistrements par le responsable, analyses microbiologiques 1×/an.</i>
P7	Documenter et enregistrer	Conserver toutes les preuves : relevés T°, fiches NC, analyses, formations. <i>Durée : 6 mois minimum pour enregistrements courants - 5 ans pour analyses micro.</i>



Méthode HACCP en pratique pour un restaurant

Points Critiques à contrôler

- Identifier les étapes où les dangers surviennent
- Définir comment les maîtriser

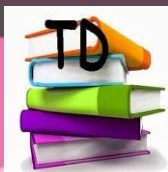


Suivi et traçabilité

- Preuve du respect des mesures de sécurité

Procédures écrites

- Plan HACCP simplifié



Exercice - Appliquer la méthode HACCP

SITUATION : Ce soir, vous préparez :

 **Burger steak haché** •  **Sandwich poulet crudités**

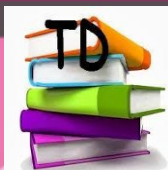


Durée : 30 min



A partir des fiches de production simplifiée :

- Identifier tous les dangers (biologiques, chimiques, physiques, allergènes)
- Estimer le niveau de risque (● Élevé / ● Moyen / ● Faible)
- Décider : CCP, PRPo ou BPH ? Proposer une mesure de maîtrise






Exercice - Burger steak haché

BURGER STEAK HACHÉ

Fiche production simplifiée :

1. Réception steak haché et stockage réfrigéré
2. Préparation du steak haché
3. Assemblage burger et conservation au froid
4. Cuisson du steak haché
5. Préparation des sauces burger
6. Assemblage final et envoi

À votre tour - Complétez le tableau :

Danger identifié	Type	Risque   	Mesure de maîtrise / CCP ?

 Temps : 20 minutes - Désignez un rapporteur dans votre groupe





Exercice - Sandwich poulet crudités

SANDWICH POULET CRUDITÉS

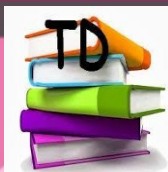
Fiche production simplifiée :

1. Réception poulet, pain de mie, crudités, mayonnaise
2. Préparation, cuisson et refroidissement rapide du poulet
3. Découpe des légumes
4. Assemblage du sandwich et conservation au froid ou service immédiat

À votre tour - Complétez le tableau :

Danger identifié	Type	Risque   	Mesure de maîtrise / CCP ?

 Temps : 20 minutes - Désignez un rapporteur dans votre groupe



Exercice - Incident en cuisine



INCIDENT N°1 - RUPTURE DE CHAÎNE DU FROID

La situation : Il est 17h30. Le chef de partie vous appelle : **le frigo positif est tombé en panne il y a 2 heures**. La température est montée à **12°C**. À l'intérieur : les steaks hachés préparés ce matin, les sandwichs poulet et les sauces maison. Le service commence dans 1h30.

Vos questions :

- 1 Que faites-vous immédiatement avec les produits ? Lesquels sont à risque critique ?
- 2 Est-il possible de servir ces plats ce soir ? Sur quoi basez-vous votre décision ?
- 3 Comment documentez-vous cet incident dans le plan HACCP ?
- 4 Quelle action corrective pour éviter que ça se reproduise ?



Correction - Incident en cuisine

✓ CORRECTION - RUPTURE DE CHAÎNE DU FROID

Décision sur les produits :

DESTRUCTION obligatoire des steaks hachés et sandwiches exposés. Sauces maison : DESTRUCTION si > 2h à température ambiante.

Peut-on servir ce soir ? :

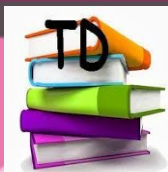
NON pour les produits exposés. La règle HACCP : en cas de doute → on jette. Le coût d'un retrait est toujours inférieur au coût d'une intoxication alimentaire (juridique, réputation, fermeture).

Documentation de l'incident :

Remplir la fiche de non-conformité : heure de découverte, T° constatée, durée estimée, produits concernés, décision prise, signature responsable. Conserver 5 ans minimum.

Action corrective :

Réparation ou remplacement du frigo. Contrôle T° 2x/jour documenté. Alarme de température recommandée. Fournisseur de remplacement d'urgence identifié.



Exercice - Incident en cuisine



INCIDENT N°2 - LIVRAISON SUSPECTE

La situation : Il est 9h00. Le livreur arrive avec votre commande de moules. Vous constatez : **la température indiquée sur le bon de livraison est 8°C** (norme : < 7°C). En plus, **plusieurs emballages sont gonflés**. Le livreur vous dit que c'est normal et vous demande de signer le bon de livraison.

Vos questions :

- 1 Acceptez-vous ou refusez-vous la livraison ? Pourquoi ?
- 2 Que notez-vous sur le bon de livraison avant de signer (ou pas) ?
- 3 Qui contactez-vous en premier ? Dans quel ordre ?
- 4 Comment tracer cet incident dans vos documents HACCP ?

 **Discutez en groupe - 10 minutes - puis un rapporteur présente vos décisions**



Correction - Incident en cuisine

✓ CORRECTION - LIVRAISON SUSPECTE

Accepter ou refuser ? :

REFUS de la livraison. Double motif : 1) $T^{\circ} > 7^{\circ}\text{C}$ = non-conforme au CCP réception. 2) Emballages gonflés = signe de fermentation bactérienne ou gaz anaérobie (danger critique). Le livreur n'a aucun pouvoir sur votre décision.

Que noter sur le bon ? :

NE PAS SIGNER le bon de livraison sans réserves. Écrire lisiblement : « Refusé - T° de livraison non conforme (8°C constaté vs 7°C requis) + emballages gonflés - [Date, heure, signature]. » Garder votre exemplaire.

Qui contacter ? :

1) Votre responsable / chef immédiatement. 2) Le fournisseur (service commercial + service qualité) dans la journée pour signalement officiel. 3) Si récidive → changer de fournisseur ou exiger audit.



Traçabilité HACCP :

Remplir la fiche de non-conformité fournisseur. Joindre copie du bon de livraison avec réserves. Consigner dans le registre de traçabilité. Informer la DDPP si nécessaire.



Méthode de maîtrise des risques

Deux types de mesures de maîtrise :

-  **Prévenir** : empêcher l'introduction ou la multiplication du danger
-  **Éliminer** : détruire le danger (ex : cuisson à cœur)

La démarche de maîtrise des risques :

1. **IDENTIFIER** le danger et sa source
 2. **ÉVALUER** le risque 
 3. **MAÎTRISER** avec des mesures adaptées
 4. **SURVEILLER** et **ENREGISTRER** les mesures
- ✓ Prioriser les mesures de prévention
 - ✓ Décider des PrP/PrPO/CCP
 - ✓ Documenter/Justifier plan HACCP
 - ✓ Réduire le risque autant que possible

Les 3 niveaux de mesures :

- PrP (BPH) : Bonnes Pratiques d'Hygiène - maîtrisent les dangers de base
- PRPo : Pré-Requis Programmes opérationnels - dangers ciblés significatifs
- CCP : Points Critiques pour la Maîtrise - dangers critiques, seuil mesurable



Pourquoi réaliser des autocontrôles ?

- Vérifier le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Tester et améliorer l'efficacité des procédures et du système HACCP
- Détecter rapidement les anomalies pour réagir vite
- Prévenir les risques sanitaires
- Garantir la sécurité des aliments servis

 **Vérifier l'application correcte des règles au quotidien & obligation réglementaire**



3 types d'autocontrôles obligatoires

Températures

Relevé chambres froides : 2×/jour

Contrôle réception MP : à chaque livraison

Vérification congélateurs : 1×/jour

→ Sonde étalonnée, résultats tracés sur fiche

Enregistrements

(papier/numérique)

Contrôles à réception, relevés T°, plan nettoyage désinfection, suivi NC et mesures correctives, suivi maintenance, formation personnel
→ Archivage minimum 6 mois

Analyses microbiologiques

Prélèvements alimentaires (produits finis)

Surfaces et matériels (efficacité nettoyage, hebdomadaire)

Mains des opérateurs (aléatoire/périodique)

Eau (potabilité 1-2×/an)



Autocontrôles des températures

Objectif

- Empêcher la survie ou la multiplication microbienne

Situation	Température	Fréquence de contrôle
Réception de produits frais	$\leq +4\text{ °C}$	À chaque livraison
Stockage au froid positif	$\leq +4\text{ °C}$	2 fois / jour
Congélation	$\leq -18\text{ °C}$	1 fois / jour
Maintien au chaud	$\geq +63\text{ °C}$	2 fois / service
Refroidissement rapide	$+63\text{ °C} \rightarrow +10\text{ °C}$ en $< 2\text{h}$	À chaque production



Sonde de températures : outil clé de l'autocontrôles



A quoi sert la sonde ?

Mesurer la T° à cœur

Seule la température au centre de l'aliment

Vérifier les CCP

Cuisson, refroidissement, remise en T° et réception des livraisons

Apporter une preuve

Température notée = preuve objective lors des contrôles DDPP

Bonnes pratiques d'utilisation

Désinfection obligatoire

Avant ET après chaque usage
Alcool alimentaire + essuyage

Technique correcte

Piquer dans la partie la plus épaisse
Eviter os, parois et contenants

Attendre la stabilisation

Laisser 15 a 30 secondes
Avant de lire et noter la valeur

Suivi et enregistrement

Noter systématiquement

Date + heure + aliment + T° mesurée
+ signature sur la fiche HACCP

Etalonnage annuel

Faire vérifier la sonde 1x/an
Sonde défectueuse = CCP non surveillé

Entretien courant

Ranger propre et protégée
Remplacer les piles régulièrement

Procédure CCP cuisson : sonder - attendre stabilisation - lire - noter sur fiche - signer. Si T° < 70°C : prolonger la cuisson, re-sonder, noter. NE PAS SERVIR avant conformité.



Autocontrôles par prélèvements et analyses microbiologiques

- Prélèvements réalisés par un laboratoire agréé ou auto-prélèvements

Méthode de prélèvement par empreinte gélosée

➤ Cela consiste à appliquer par pression constante (environ 10 s) une lame gélosée ou une boîte de Petri contenant une gélose* sur la surface à contrôler.

Lame gélosée



Gélose contact (boîte de Petri)



* Une gélose est une substance nutritive ayant la consistance d'un gel. C'est un milieu sélectif favorisant la prolifération et le développement des bactéries.

Méthode de prélèvement par écouvillonnage

➤ Cela consiste à passer un écouvillon* sur la surface à prélever.



Écouvillon (pour des surfaces difficiles d'accès)

* Un écouvillon est un instrument en forme de tige en métal ou en bois comportant à une extrémité une gaze ou du coton. Il permet d'effectuer des prélèvements.



Autocontrôles par prélèvements et analyses microbiologiques

- Résultats analysés et conservés pendant 5 ans (non-conformité = actions correctives).

Interprétation de résultats de contrôles microbiologiques

Résultats d'un prélèvement sur surfaces de travail après désinfection

Nombre de colonies

0 à 1



Très bon

2 à 5



Bon

5 à 15



Satisfaisant

15 à 45



Douteux

> 45



Mauvais



Où se procurer les autotests de prélèvements ?

- Sanipousse : gamme Sanitest
- Humeau
- Laboratoire-alimentaire.com
- CBioclean
- Geserco
- Eurofins





Autocontrôles par enregistrements

Checklist HACCP - Réception des matières premières

Date : _____ Fournisseur : _____

Responsable réception : _____

Produit	Contrôles à effectuer	☑ Conforme	☒ Non conforme	Action corrective
Viandes / Poissons	Température $\leq +4$ °C (frais) ou ≤ -18 °C (surgelés)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Refuser ou isoler le lot
	Aspect et couleur normaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Noter sur le bon de livraison
	Absence d'odeur suspecte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Retour au fournisseur si nécessaire
	Emballage intact	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Isoler et signaler
Produits laitiers	Température $\leq +4$ °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Refuser ou isoler
	DLC / DDM valide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ne pas utiliser si expiré
	Aspect et odeur conformes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Informé le fournisseur
	Emballage intact	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Isoler le lot
Fruits et légumes	Aspect sans pourriture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Retirer produits abîmés
	Fermeté et couleur correctes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Refuser si trop abîmés
	Absence de parasites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Trier et isoler si présence
	Emballage intact	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Informé fournisseur



Autocontrôles par enregistrements

- FICHE DE NON CONFORMITÉ DES LIVRAISONS -

DOCUMENT À FAXER SYSTÉMATIQUEMENT AUX FOURNISSEURS

RÉCEPTIONNAIRE :	NATURE DE LA NON-CONFORMITÉ : <input type="checkbox"/> Conditionnement <input type="checkbox"/> Etiquetage <input type="checkbox"/> Quantité <input type="checkbox"/> DLC/DLUO <input type="checkbox"/> Température <input type="checkbox"/> Qualité <input type="checkbox"/> Autres	COMMENTAIRES :
DATE DE LIVRAISON :		
FOURNISSEUR :		
PRODUITS :		
MARQUE OU PRODUCTEUR :		
DATE DE FABRICATION, CONGÉLATION, ABATTAGE :		
DLC/DLUO :		
NUMÉRO DE LOT :		
PRODUIT CONSERVÉ : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
RÉPONSE DU FOURNISSEUR :	SIGNATURE DU LIVREUR :	SIGNATURE DU RÉCEPTIONNAIRE :
INFORMATION À LA DDSV : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE



Autocontrôles par enregistrements

Checklist HACCP - Suivi des stocks de produits chimiques

Produit / Marque	Type / Zone d'utilisation	N° Lot / Réf.	Réception	Ouverture	DLU / Péréemption	Dilution / Dosage	Temps contact	Rinçage	Étiquette / FDS	Observations	Signature
Dégraissant cuisine pro – <i>Ecolab GreaseOff</i>	Détergent – Cuisine chaude	L2304-21	12/09/25	14/09/25	12/09/26	50 ml / 10 L	10 min	Oui	✓ / ✓	RAS	Sophie L.
Désinfectant surfaces – <i>Suma Bac D10</i>	Détergent-désinfectant – Plans de travail	D10-0923	20/09/25	23/09/25	20/09/26	1 % (10 ml/L)	5 min	Oui	✓ / ✓	Odeur forte	M. Bernard
Eau de Javel – <i>Carrefour Pro</i>	Désinfectant – Sanitaires	CL-09/25	05/09/25	06/09/25	05/09/26	25 ml/L	15 min	Oui	✓ / ✓	Fin de flacon proche	Sophie L.
Nettoyant vitres – <i>Enzypin</i>	Détergent – Salle restaurant	↓ NZ-421	15/09/25	16/09/25	15/09/27	Prêt à l'emploi	—	Non	✓ / ✓	Aucun	M. Bernard



Autocontrôles par enregistrements

Checklist HACCP - Suivi des températures des réfrigérateurs

Date	Heure	Frigo / Chambre froide	Température mesurée (°C)	Température exigée (°C)	Responsable	Observation / Action corrective
		Frigo 1 (produits frais)		≤ +4 °C		
		Frigo 2 (produits laitiers)		≤ +4 °C		
		Frigo 3 (viandes)		≤ +4 °C		
		Frigo 4 (poissons)		≤ +4 °C		
		Frigo 5 (fruits & légumes)		+4 à +10 °C		
		Chambre froide / réserve		≤ +4 °C		



Autocontrôles par enregistrements

Checklist HACCP - Suivi des températures des zones de stockage et de production

Date	Heure	Produit / Zone	Température mesurée (°C)	Température exigée (°C)	Nom du responsable	Observation / Action corrective
		Viande fraîche		≤ +4 °C		
		Poisson frais		≤ +4 °C		
		Produits laitiers		≤ +4 °C		
		Fruits & légumes		+4 à +10 °C		
		Produits surgelés		≤ -18 °C		
		Chambre froide / frigo		≤ +4 °C		
		Congélateur		≤ -18 °C		
		Cuisson / bain-marie		≥ +63 °C (viandes)		
		Refroidissement rapide		≤ +10 °C en 2h		



Étude de cas e-learning N°2

- FICHE D'ANOMALIE DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES - DES CHAMBRES FROIDES

DATE : _____

CHAMBRE FROIDE CONTRÔLÉE	SURGELÉS	BOF	VIANDES	FRUITS & LÉGUMES	AUTRES

ANOMALIE :

PERSONNE CONTACTÉE :

NOM ET ADRESSE DE LA SOCIÉTÉ CONTACTÉE :

MESURES PRISES CONCERNANT LES PRODUITS :

MESURES PRISES CONCERNANT L'ÉQUIPEMENT :

OPÉRATEUR :

RESPONSABLE :

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

VISA DU CHEF DE CUISINE

VISA DU GESTIONNAIRE



Étude de cas e-learning N°3

- FICHE DE SUIVI DE LA MISE EN DÉCONGÉLATION -

RESPONSABLE : _____

DÉLAIS DE CONSERVATION : JOUR DE MISE EN DÉCONGÉLATION + 3 JOURS
ARCHIVER LES ÉTIQUETTES DES PRODUITS MIS EN DÉCONGÉLATION.
SE RÉFÉRER À LA PROCÉDURE DE MISE EN DÉCONGÉLATION

Mois : _____

ANNÉE : _____

DATE DE SORTIE DU PRODUIT	PRODUIT	TEMPÉRATURE	DATE D'UTILISATION DU PRODUIT	TEMPÉRATURE DU PRODUIT AVANT UTILISATION	SIGNATURE DE L'OPÉRATEUR

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
-------------------------	-------------------------	----------------------



Étude de cas e-learning N°4

- FICHE D'AUTOCONTRÔLE N° ___ - PRODUCTION CHAUDE -

PLATS		OPERATEUR		ÉMARGEMENT		DATE :	
1 - VERT :							
2 - ROUGE :							
3 - BLEU :							
4 - NOIR :							

PLATS TÉMOINS

HEURE :

T°	FIN DE CUISSON	DÉBUT DE DISTRIBUTION	FIN DE DISTRIBUTION
95°C			
90°C			
85°C			
80°C			
75°C			
70°C			
69°C			
68°C			
67°C			
66°C			
65°C			
64°C			
Valeur seuil	63°C		
	62°C		
61°C			
60°C			
59°C			
58°C			
57°C			
56°C			
55°C			
54°C			
53°C			
52°C			
51°C			
HEURES			

MENTIONNER LA TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE

- - - - VALEUR SEUIL : SI INFÉRIEUR À 63°C = MESURES CORRECTIVES ÉCRITES ET NUMÉROTÉES



Autocontrôles par enregistrements

- FICHE D'AUTOCONTRÔLE N° ____ - REFROIDISSEMENT RAPIDE -

PLATS	OPÉRATEUR	ÉMARGEMENT	
1 - VERT :			DATE : _____
2 - ROUGE :			
3 - BLEU :			
4 - NOIR :			

T°	FIN DE CUISSON	DÉBUT DE REFROIDISSEMENT	FIN DE REFROIDISSEMENT
100°C			
90°C			
80°C			
70°C			
69°C			
68°C			
67°C			
66°C			
65°C			
64°C			
63°C			
60°C			
55°C			
50°C			
10°C			
9°C			
8°C			
7°C			
6°C			
5°C			
4°C			
3°C			
2°C			
1°C			
0°C			

HEURES	MENTIONNER LA TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE												

LE REFROIDISSEMENT DOIT S'EFFECTUER EN MOINS DE 2 HEURES, DE + 63°C À + 10°C À CŒUR, SINON MESURES CORRECTIVES ÉCRITES ET NUMÉROTÉES



Autocontrôles par enregistrements

CONTRÔLE QUALITÉ DES HUILES – TEST COMPOSÉS POLAIRES – TESTEUR ÉLECTRONIQUE



Date	Friteuse	T° de l'huile L'huile doit être chaude	Résultats du test			Nom du responsable
			< 20% Tout est en ordre	20% - 24% Il faudra penser à remplacer l'huile	>24% L'huile doit être remplacée	



Autocontrôles par enregistrements

- FICHE DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES - DU LAVE VAISSELLE

- LA TEMPÉRATURE DE PRÉLAVAGE DOIT S'EFFECTUER À 35°C/40°C
- LE LAVAGE À 50°C/60°C
- LE RINÇAGE À 80°C/90°C
- S'ASSURER DU POTENTIEL D'HYDROGÈNE (PH7) POUR UN BON RÉSULTAT DE LAVAGE ET LE CHOIX DES PRODUITS LESSIVIELS

RESPONSABLE : _____

SEMAINE : _____

Mois : _____

ANNÉE : _____

DATE DU CONTRÔLE	HEURE	T° PRÉLAVAGE	T° LAVAGE	T° RINÇAGE	REMARQUES	OPÉRATEUR

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

VISA DU CHEF DE CUISINE

VISA DU GESTIONNAIRE



- FICHE DE SUIVI DES RÉSULTATS NON CONFORMES - DES ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES

RESPONSABLE : _____

TOUT RÉSULTAT NON CONFORME DES ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES EFFECTUÉES
PAR UN LABORATOIRE DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE MESURE CORRECTIVE QUI SERA ENREGISTRÉE

DATE : _____

DATE DU PRÉLÈVEMENT	PRODUIT / SURFACE ANALYSÉE	RECHERCHE DU PRÉLÈVEMENT	RÉSULTAT DU PRÉLÈVEMENT
ACTION CORRECTIVE			

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

VISA DU CHEF DE CUISINE

VISA DU GESTIONNAIRE



- FICHE DE SUIVI DE LA MAINTENANCE - DES MATÉRIELS DU SECTEUR DE RESTAURATION

RAISON SOCIALE DES ENTREPRISES AYANT UN CONTRAT DE MAINTENANCE	
☎	
☎	
☎	
☎	
☎	
☎	

NATURE DE LA PANNE	DATE DE LA PANNE	DATE DE L'INTERVENTION	NOM ET VISA DE L'INTERVENANT	CONTRÔLE D'EXÉCUTION

LISTE DES NUMÉROS UTILES				

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
-------------------------	-------------------------	----------------------



Autocontrôles par enregistrements

Checklist HACCP - Suivi Plan de formation hygiène et sécurité alimentaire

Nom	Fonction	Type de formation	Date de formation



CONFORMITÉ AUX NORMES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Grille d'autocontrôle - RESTAURANT

La grille de contrôle des normes d'hygiène fait référence aux bonnes pratiques hygiéniques que tout restaurateur se doit de maîtriser (Référence : "guide de bonnes pratiques hygiéniques", édition journaux officiels).

1	Le restaurant est en conformité avec la réglementation en matière d'hygiène, d'urbanisme, de sécurité, d'équipements et d'accueil (pièces justificatives requises : registre de sécurité, rapport électrique, gaz, sécurité incendie + labo éventuel...)	
2	Vérification du bon fonctionnement de l'outil de production	
3	Utilisation du guide des Bonnes Pratiques en restauration	
Marche en avant-installations		
4	La superficie de la cuisine et des équipements est suffisante pour permettre de bonnes conditions de travail : respect des règles d'hygiène et confort du personnel	
5	L'aération est suffisante	
6	Si la construction est neuve, le sol est en pente et les raccordements murs sols sont en gorge arrondie	
7	Les zones de travail sont délimitées ou a défaut opérations échelonnées dans le temps, séparés par des opérations de nettoyage et de désinfection	
8	Le secteur "légumerie" et le secteur "plonge" sont séparés des autres secteurs	
9	le lavage des légumes n'est pas réalisé dans le bac de la plonge-vaisselle ou de la plonge batterie	
10	la vaisselle propre et la vaisselle sale empruntent différents circuits	
11	Les poubelles ne traversent jamais les secteurs de préparation et de cuisson	
12	L'établissement dispose d'un "emplacement poubelle" aéré et facile à nettoyer	
Chambres froides		
13	Relèves de températures à jour	
14	Température conforme des produits en stockage	
15	Propreté des chambres froides (sols, murs, étagères)	
16	Etat des chambres froides	

"Un produit non tracé est un produit non maîtrisé."










Autocontrôles - Cas particulier des PPC/PPNC

Aspect	Produits prêts à consommer (PPC)	Produits non prêts à consommer (PNPC)
Définition	Produits destinés à être consommés sans traitement thermique supplémentaire (salades, charcuterie, fromages, plats cuisinés froids/chauds prêts à servir).	Produits nécessitant une cuisson ou un traitement avant consommation (viande crue, poisson cru, légumes non lavés).
Risques principaux	Listeria monocytogenes, Salmonella, Norovirus, Staphylococcus aureus.	Salmonella, E. coli STEC, Campylobacter, parasites (Anisakis, Trichinella).
Autocontrôles spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> - Recherche de pathogènes réglementés (Listeria, Salmonella). - Vérification stricte des DLC et de la chaîne du froid/chaud - Tests de surface fréquents. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles indicateurs d'hygiène (coliformes, entérobactéries) - Vérification cuisson/décontamination.
Actions correctives	Retrait immédiat du lot non conforme, destruction ou rappel consommateur.	Reprise en cuisson possible (si conforme), élimination si danger persistant.



Autocontrôles - Minimum attendu en restauration

-  Relevés températures quotidiens : frigos (2x/jour) + surgelés (1x/jour)
-  Contrôle réception marchandises : fiche signée à chaque livraison
-  Plan nettoyage tracé : signature quotidienne par responsable
-  Gestion DLC internes : vérification quotidienne, étiquetage obligatoire
-  Contrôle affichage allergènes : cohérence carte/affichage à chaque changement
-  Huile friture : test polarité quotidien, enregistrement date changement d'huile
-  Analyses microbiologiques : surfaces (plancha, planches) 2x/an recommandé



Autocontrôles quotidiens

Matin (à l'arrivée)

- Températures frigos (fiche de relevé)
- Températures surgelés
- Contrôle DLC produits frais
- État de propreté des locaux

Service

- Température de cuisson (sonde)
- Température de maintien ($\geq +63^{\circ}\text{C}$)
- Enregistrement relevé de cuisson
- Contrôle des 2h en zone de danger

Après service

- Relevé température réfrigérateur
- Déclenchement plan N&D
- Vérification étiquetage préparations

Hebdomadaire

- Étalonnage sonde de température
- Contrôle contrat nuisibles
- Vérification stocks et FIFO/FEFO
- Analyse plan N&D (fréquence atteinte ?)



Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène



Document de travail rédigé par les professionnels de chaque secteur alimentaire validé par la DGAL, le ministère de l'agriculture et l'ANSES.

- ✓ Spécifique à un type de secteur d'activité
- ✓ Référence pour votre PMS et en cas de contrôle officiel
- ✓ Dispense de l'analyse HACCP complète si appliqué intégralement
- ✓ Téléchargeable sur agriculture.gouv.fr

Contenu du GBPH

- ✓ Maîtrise des flux
- ✓ Organisation des zones de production et marche en avant
- ✓ Hygiène du personnel et des surfaces
- ✓ Autocontrôles et traçabilité
- ✓ Procédures de nettoyage et désinfection
- ✓ Gestion allergènes



Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène - En pratique

Exemple GBPH → PMS

GBPH dit (règle générale) :

"Les chambres froides doivent être maintenues à +4°C maximum et faire l'objet d'un enregistrement quotidien."

PMS dit (traduction opérationnelle) :

" Le personnel note les températures de la chambre froide chaque matin à 9h sur la fiche de contrôle n°2. En cas de dépassement, le chef applique la procédure de non-conformité. »



Extrait du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène - Restaurateur : prévention des corps étrangers

1) Identification des Risques

Les corps étrangers peuvent provenir de diverses sources :

Matériel de cuisine : morceaux de métal, verre, plastique, bois.

Personnel : cheveux, bijoux, pansements.

Environnement : insectes, poussières.

2) Mesures Préventives

Maintenance régulière : inspecter et entretenir les équipements pour éviter les défaillances.

Formation du personnel : sensibiliser aux risques et aux bonnes pratiques d'hygiène.

Contrôles visuels : effectuer des vérifications systématiques des produits et des surfaces.

Utilisation d'équipements appropriés : employer des outils adaptés et en bon état.

3) Gestion des Incidents

Procédure de retrait : retirer immédiatement tout produit suspect.

Traçabilité : enregistrer l'incident et les actions correctives entreprises.

Analyse des causes : identifier la source du corps étranger pour éviter sa récurrence.

4) Contrôles et Audits

Autocontrôles : mettre en place des vérifications régulières internes.

Audits externes : faire appel à des contrôles externes pour évaluer la conformité.

Mise à jour du PMS : adapter le Plan de Maîtrise Sanitaire en fonction des retours et incidents.



Restaurateur





Traçabilité dans le PMS

↑ AMONT

D'où vient l'aliment ?

- 📄 Bons de livraison fournisseurs : **6 mois minimum**, classés par date
- 🍖 Traçabilité viande bovine : **5 ans (obligation réglementaire spécifique)**
- 🐟 Réception poisson : fiche contrôle signée + bon livraison : **6 mois**

↻ INTERNE

Que s'est-il passé dans votre cuisine et pendant le service ?

- ✗ **Fiches non-conformités : 5 ans**, avec mesures correctives documentées
- 🌡️ **Relevés températures : 1 an minimum**, signés, tous appareils concernés
- 🧹 **Plan de nettoyage signé : 1 an minimum**, preuve d'exécution quotidienne



Conseil

Tenir un classeur PMS avec onglets par catégorie + cahier de bord cuisine



Traçabilité dans le PMS - Enregistrements & suivi

Documents de suivi courants

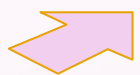
- relevés de températures
- fiches de réception des marchandises
- plans de nettoyage et désinfection
- fiches de non-conformité
- suivi des huiles de friture

Bonnes pratiques

- ✓ compléter les documents régulièrement
- ✓ dater et signer les relevés
- ✓ conserver les documents de suivi
- ✓ vérifier les anomalies détectées

⚠ En cas de contrôle officiel

Les enregistrements permettent de démontrer l'application des bonnes pratiques d'hygiène et des autocontrôles.



Assurer la traçabilité des contrôles réalisés et prouver la maîtrise sanitaire de l'établissement



Traçabilité dans le PMS - Vos outils du quotidien

BON DE LIVRAISON

- ▶ Conserver l'ORIGINAL de chaque livraison
- ▶ Vérifier : nom fournisseur + numéro de lot + DLC + T° à réception
- ▶ Tamponner la date de réception + visa du responsable
- ▶ Classer par date dans le classeur PMS (sous-onglet 'réceptions')
- ▶ Durée de conservation : 6 mois minimum

FICHE DE RECEPTION

- ▶ A remplir à chaque livraison : date + fournisseur + produits + T° sondée
- ▶ Consigner les écarts : T° hors limite, emballage abimé, DLC dépassée
- ▶ Signature du réceptionnaire + décision (accepte / refusé / NC)
- ▶ Conserver avec le bon de livraison correspondant
- ▶ Base de traçabilité amont : 'un pas en arriere'



Traçabilité dans le PMS - Vos outils du quotidien

TABLEAU DE RELEVÉ DE TEMPERATURE

- ▶ Contrôle quotidien des équipements froids et chauds
- ▶ Permet de vérifier le respect de la chaîne du froid
- ▶ Relevés à effectuer : CF, congélateurs, cuisson, refroidissement rapide, maintien au chaud
- ▶ Contenu minimum : date + équipement + T° + initiales
- ▶ En cas d'écart : action corrective immédiate (réglage, transfert denrées, appel maintenance...)
- ▶ Documents à conserver dans le PMS comme preuve de suivi HACCP

ETIQUETAGE INTERNE

- ▶ Tout produit transvasé ou reconditionné = étiquette obligatoire
- ▶ Contenu minimum : nom + date de fabrication + DLC + initiales
- ▶ Produits décongelés : 'décongelé le [date]' + à utiliser avant [J+1]
- ▶ Plats préparés à l'avance : date + heure + DLC recalculée (J+3 max)
- ▶ Jamais de contenant non étiqueté dans le frigo ou le congélateur

Produit :

Date de fabrication : / /

DLC interne :

Réalisé par :



Traçabilité dans le PMS - Vos outils du quotidien

FICHE DE NON-CONFORMITE

- ▶ Permet d'enregistrer une anomalie détectée, les actions correctives et le suivi des incidents sanitaires
- ▶ Contenu minimum : date + anomalie constatée + action corrective réalisée + initiales
- ▶ Documents à conserver dans le PMS comme preuve de suivi HACCP

Exemples : DLC dépassée, produit hors T°, absence de relevé, emballage détérioré

- FICHE DE NON CONFORMITÉ DES LIVRAISONS -

DOCUMENT À FAXER SYSTÉMATIQUEMENT AUX FOURNISSEURS

RÉCEPTIONNAIRE :	NATURE DE LA NON-CONFORMITÉ : <input type="checkbox"/> Conditionnement <input type="checkbox"/> Etiquetage <input type="checkbox"/> Quantité <input type="checkbox"/> DLC/DLUO <input type="checkbox"/> Température <input type="checkbox"/> Qualité <input type="checkbox"/> Autres	COMMENTAIRES :
DATE DE LIVRAISON :		
FOURNISSEUR :		
PRODUITS :		
MARQUE OU PRODUCTEUR :		
DATE DE FABRICATION, CONGÉLATION, ABATTAGE :		
DLC/DLUO :		
NUMÉRO DE LOT :		
PRODUIT CONSERVÉ : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
RÉPONSE DU FOURNISSEUR :	SIGNATURE DU LIVREUR :	SIGNATURE DU RÉCEPTIONNAIRE :
INFORMATION À LA DDSV : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE










Cette situation est-elle conforme ?





Cas particulier des produits locaux - Traçabilité obligatoire

-  **Traçabilité fournisseurs locaux** : mêmes obligations que fournisseurs nationaux
-  **Documents à conserver** : bons de livraison + DLC + lot + coordonnées fournisseur
-  **Conservation minimum** : 6 mois pour produits DLC < 3 mois
-  **Fiche fournisseur local** : nom, adresse, SIRET, produits, fréquence livraison
-  **Poissons locaux** : certificat santé animal + attestation chaîne du froid obligatoire
-  **Légumes locaux** : attestation absence traitement post-récolte recommandée
-  **Artisan/producteur** : vérifier agrément sanitaire si produits transformés



Flux des documents

RECEPTION	STOCKAGE	PREPARATION	CUISSON	SERVICE
<p>Bon de livraison + fiche réception + T° sondée</p>	<p>Etiquetage des produits transvasés</p>	<p>Fiche de fabrication si plat préparé à l'avance</p>	<p>relevé T° CCP Sonde + signature à chaque service</p>	<p>Plat témoin prelevé et étiqueté</p>
<p>Où classer ? <i>Classeur PMS 'réceptions'</i></p>	<p>Où classer ? <i>Etiquettes frig./congélateur conservées</i></p>	<p>Où classer ? <i>Classeur PMS 'Fabrications'</i></p>	<p>Où classer ? <i>Classeur PMS 'relevés T°'</i></p>	<p>Où classer ? <i>Frigo 5 jours puis jeter sauf TIAC</i></p>



Gestion des documents de traçabilité

Est-il autorisé de conserver les documents de traçabilité en format numérique ?

OUI

sous certaines conditions

- **Conservation de tous les documents de suivi**
- **Informations disponibles, fiables et consultables rapidement** en cas de contrôle.
- **Modifications impossibles** des fichiers sans trace (horodatage, archivage sécurisé).
- **Système de sauvegarde** (serveur interne, cloud sécurisé, disque dur externe)
- **Durée de conservation** : généralement **5 ans** pour les factures et **6 mois minimum** pour les enregistrements HACCP



Gestion des documents de traçabilité

Recommandation pratique pour la traçabilité en format numérique

- **Logiciel d'hygiène ou de traçabilité certifié** (HACCP numérique).
- **Procédure de gestion documentaire** : Qui enregistre, Où sont stockées les données, Qui a accès, Comment on imprime si nécessaire
- **Sauvegarde automatique quotidienne**
- **Vérification régulière de la lisibilité et la disponibilité** des fichiers





Exercice - Diagnostiquer son PMS

Identifier ensemble les documents existants, manquants, à améliorer :


- Documents à vérifier : plan nettoyage | relevés températures | fiches réception
- Suite : traçabilité fournisseurs | affichage allergènes | plan lutte nuisibles
- Pour chaque document : EXISTANT / MANQUANT / À AMÉLIORER
- Puis lister : 3 documents manquants prioritaires à créer cette semaine




Mémo - Points clés à retenir


Partie 1

Aliments & Risques

 Zone de danger
+5/+63°C - règle des 2h


 7 pathogènes clés +
leurs aliments à risque


 14 allergènes -
information obligatoire

 TIAC = MDO -
conserver les preuves

Partie 2

Réglementation

 Règl. CE 852/2004 =
PMS + formation +
traçabilité


 Déclaration DDPP /
dérogation agrément


 Contrôles DDPP -
inopinés - résultats
publics


Partie 3

Plan de Maîtrise Sanitaire

 8 domaines BPH - socle de
tout

 CCP cuisson viandes : T°
à cœur steak haché ≥
70°C/2min

 Relevés T° 2×/jour - plats
témoins 5 jours

 PMS = BPH + HACCP +
enregistrements - obligatoire



Mémo BPH - Points clés à retenir

Prévenir les contaminations

- Respecter les règles d'hygiène du personnel
- Éviter les contaminations croisées
- Nettoyer et désinfecter régulièrement

Assurer la traçabilité


- Contrôler les marchandises à réception
- Vérifier les DLC / DDM
- Conserver les relevés et documents de suivi

Maîtriser les températures

- Respecter la chaîne du froid et du chaud
- Contrôler les températures régulièrement
- Réagir rapidement en cas d'écart

Réagir face aux anomalies

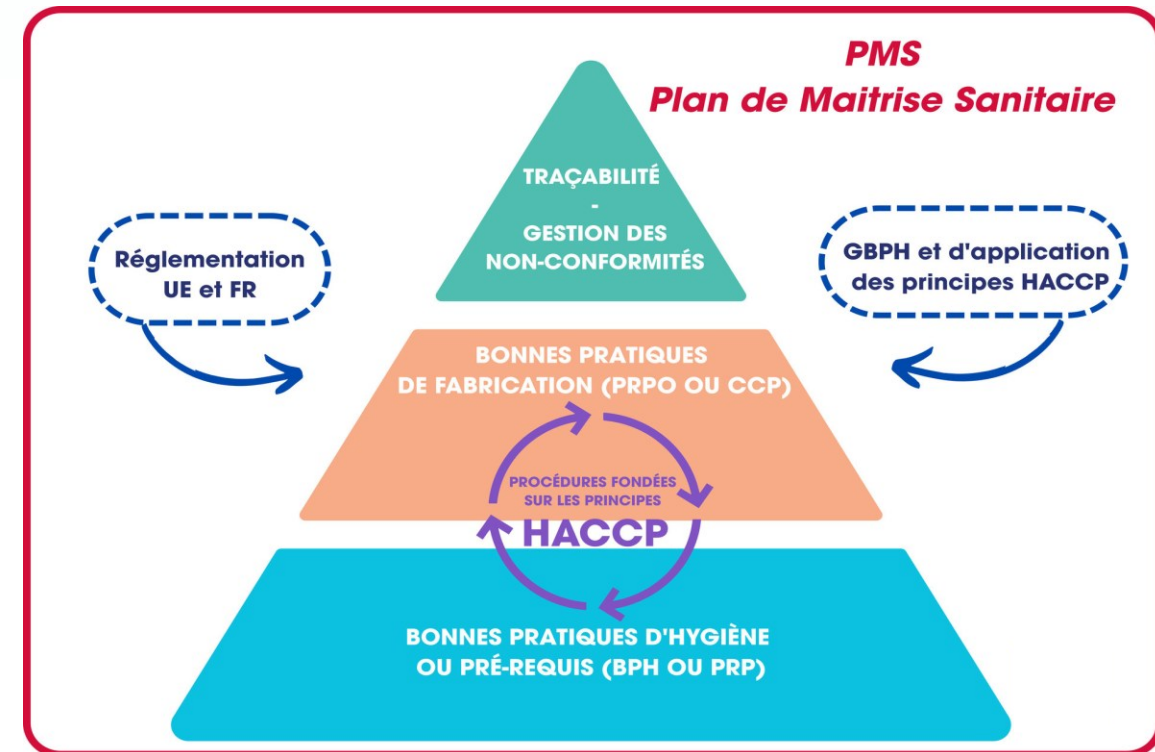
- Identifier rapidement les situations à risque
- Appliquer les actions correctives adaptées
- Informer le responsable si nécessaire

 **Objectif final** : Permettre à un salarié de snack de comprendre et appliquer les exigences HACCP dans son activité quotidienne.



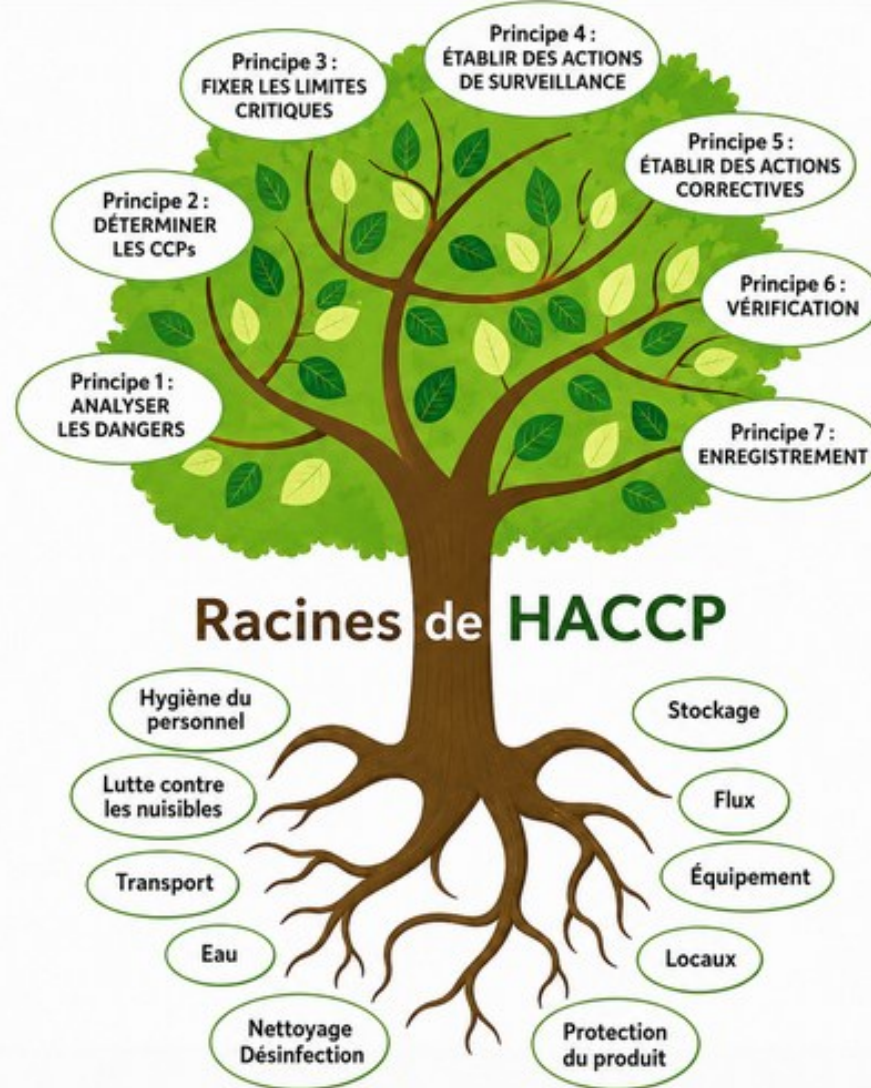
Mémo - Points clés à retenir

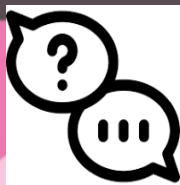
- **BPH** → règles d'hygiène quotidiennes
- **HACCP** → analyse et maîtrise des dangers
- **Autocontrôles** → vérifications et preuves
- **GBPH** → guide métier reconnu
- **Traçabilité** → suivi des denrées





Mémo - Points clés à retenir





Evaluation finale

Questions

- 1 Quel est l'objectif principal de l'hygiène alimentaire ?
- 2 Citez les 4 types de dangers alimentaires.
- 3 À quoi sert la méthode des 5M ?
- 4 Donnez deux exemples de contamination croisée.
- 5 Pourquoi le lavage des mains est-il essentiel ?
- 6 Quelle est la T° maximale pour un produit réfrigéré ?
- 7 Que faut-il vérifier lors de la réception des marchandises ?
- 8 Expliquez le principe de la méthode FIFO.
- 9 Pourquoi réalise-t-on des autocontrôles ?
- 10 Donnez deux exemples d'autocontrôles en restauration.
- 11 Que faut-il faire en cas de non-conformité ?
- 12 Quel est le rôle du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ?
- 13 Pourquoi la traçabilité est-elle importante ?
- 14 Citez deux bonnes pratiques contre les contaminations.



Ressources utiles



alim-confiance.gouv.fr

Résultats des contrôles officiels en restauration collective - accessible au public



GBPH Restauration Commerciale

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du Restaurateur- téléchargeable sur legifrance.gouv.fr



Santé Publique France

www.santepubliquefrance.fr - données TIAC, épidémies, bulletins sanitaires



Paquet Hygiène - EUR-Lex

Textes réglementaires CE 852/2004, 853/2004, 178/2002 - eur-lex.europa.eu



ARS Paca - Votre ARS régionale

En cas de suspicion de TIAC → Signalement sous 24h numéro disponible en affichage dans votre structure



Formation complétée !

Chaque geste d'hygiène que vous accomplissez au quotidien contribue directement à la sécurité et au bien-être des clients que vous accueillez.

“L’hygiène, c’est la qualité dans l’assiette.”

Merci de votre participation et de votre engagement