

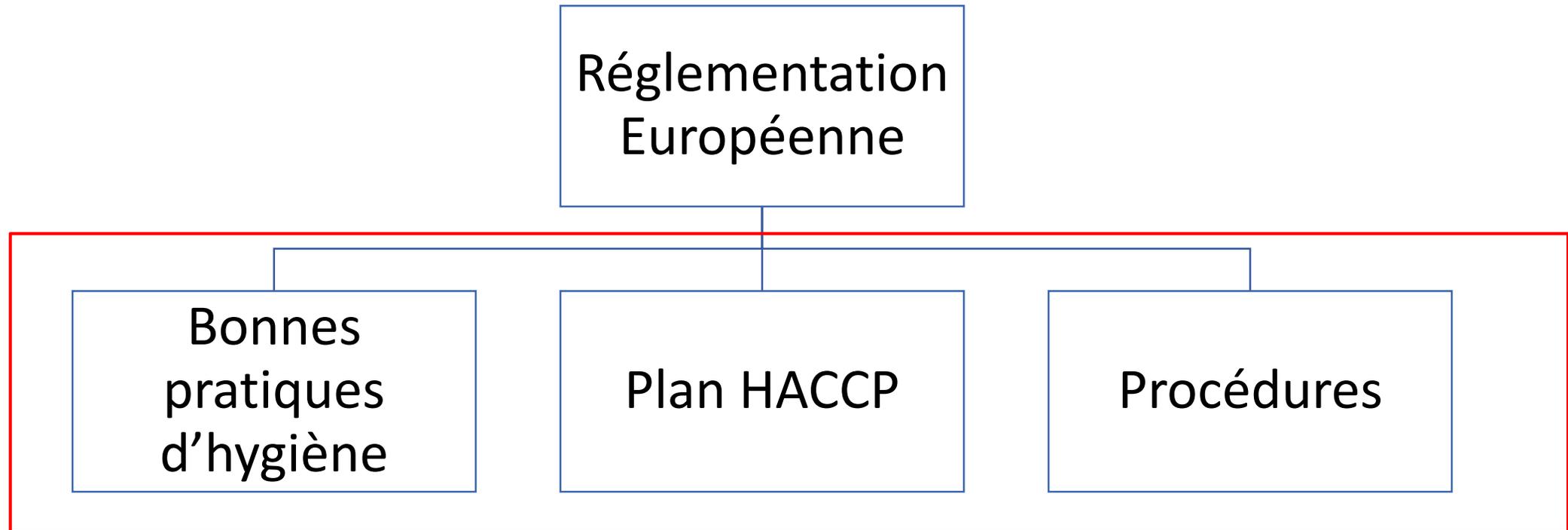
HYGIENE / QUALITE

**Recrutement d'adjoints techniques
spécialité restauration
(1ère classe)**

SOMMAIRE

- 1. LA REGLEMENTATION
- 2. LE SYSTÈME HACCP:
 - LES DIFFERENTS RISQUES
 - LA METHODE DES 5 M
- 3. LE PMS
 - GESTION DOCUMENTAIRE
 - GESTION DES STOCKS
 - LIAISON CHAUDE / LIAISON FROIDE / CUISINE SUR PLACE

1. LA REGLEMENTATION



PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

2. LE SYSTÈME HACCP

HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point

Analyse des **dangers** pour maîtriser les points critiques et mettre en place des points de contrôles

→ 4 types de risques en alimentaire

ALLERGENES

CHIMIQUES

PHYSIQUES

MICROBIOLOGIQUES

2. LE SYSTÈME HACCP

CHIMIQUES

COMPOSES CHIMIQUES
NATURELS



COMPOSES CHIMIQUES
INDUSTRIELS



2. LE SYSTÈME HACCP

ALLERGENES



2. LE SYSTÈME HACCP

PHYSIQUES

→ Présence d'un **CORPS ETRANGER** dans une denrée alimentaire
(maladie, lésion...)

CHEVEUX

BIJOUX

ONGLES

PLASTIQUE

CARTON /
PAPIER

METAL

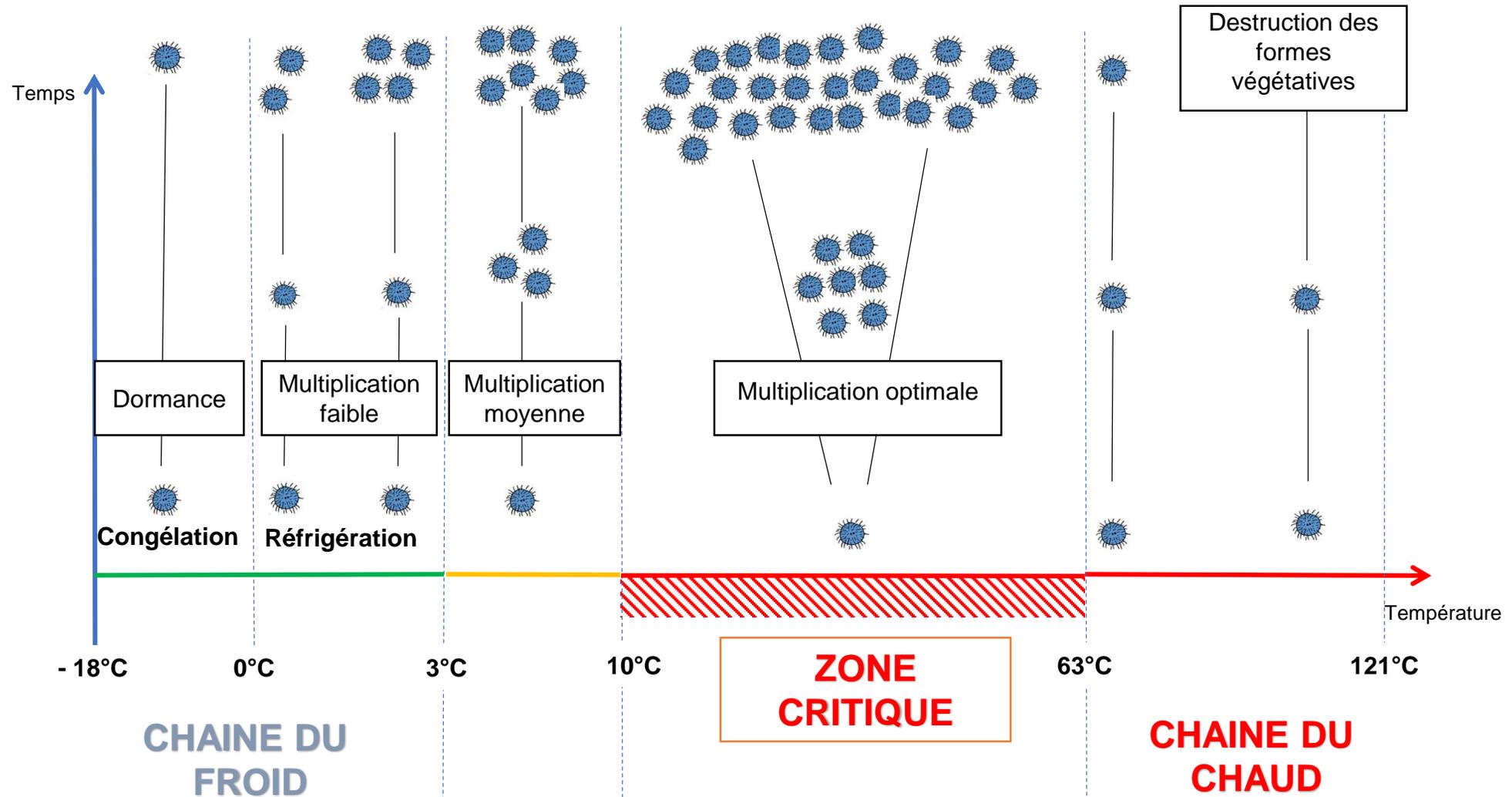
2. LE SYSTÈME HACCP

MICROBIOLOGIQUES

→ Micro-organismes : bactéries, levures, virus....



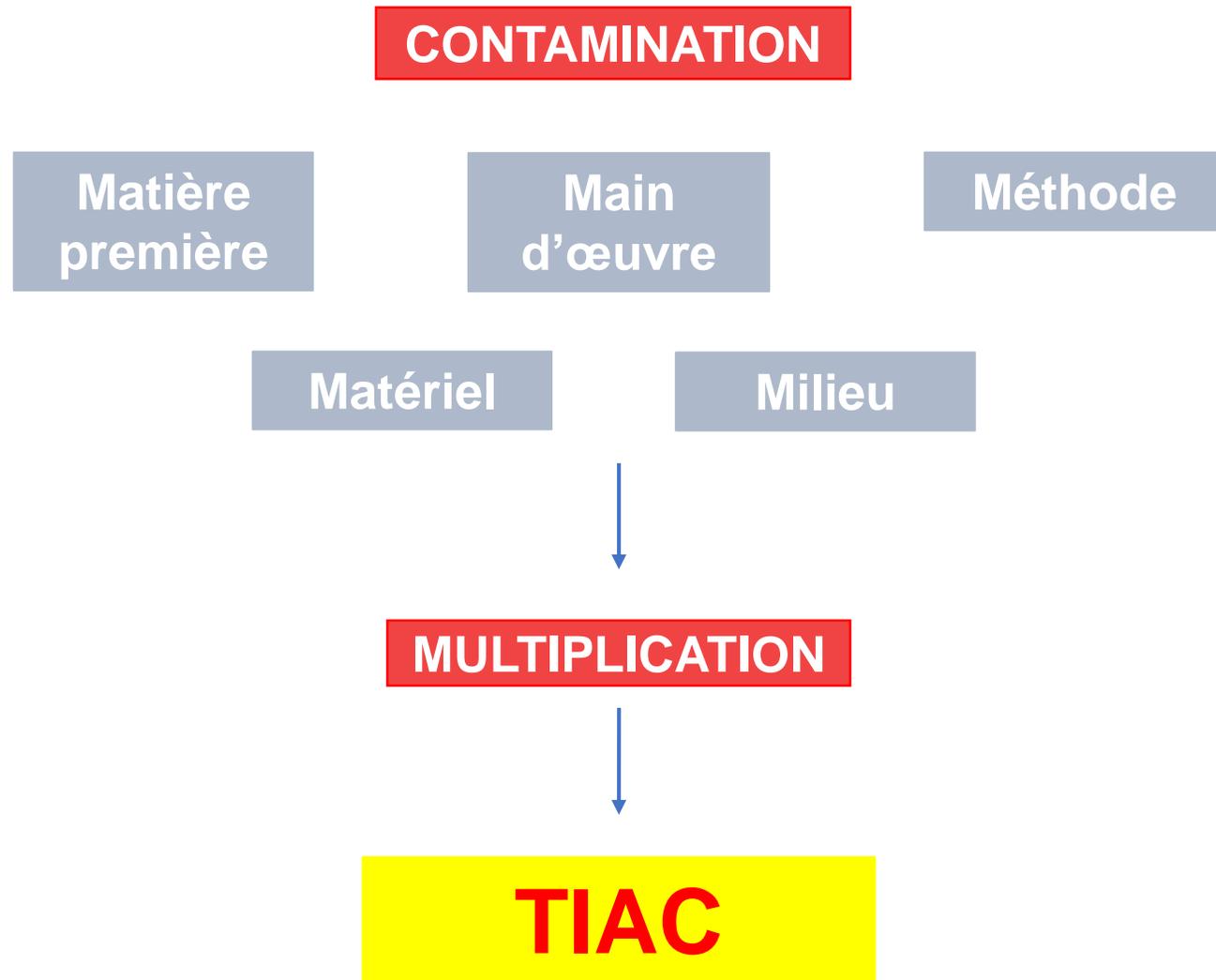
Couple temps/température



Leur nombre peut doubler toutes les 20 minutes.



TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective



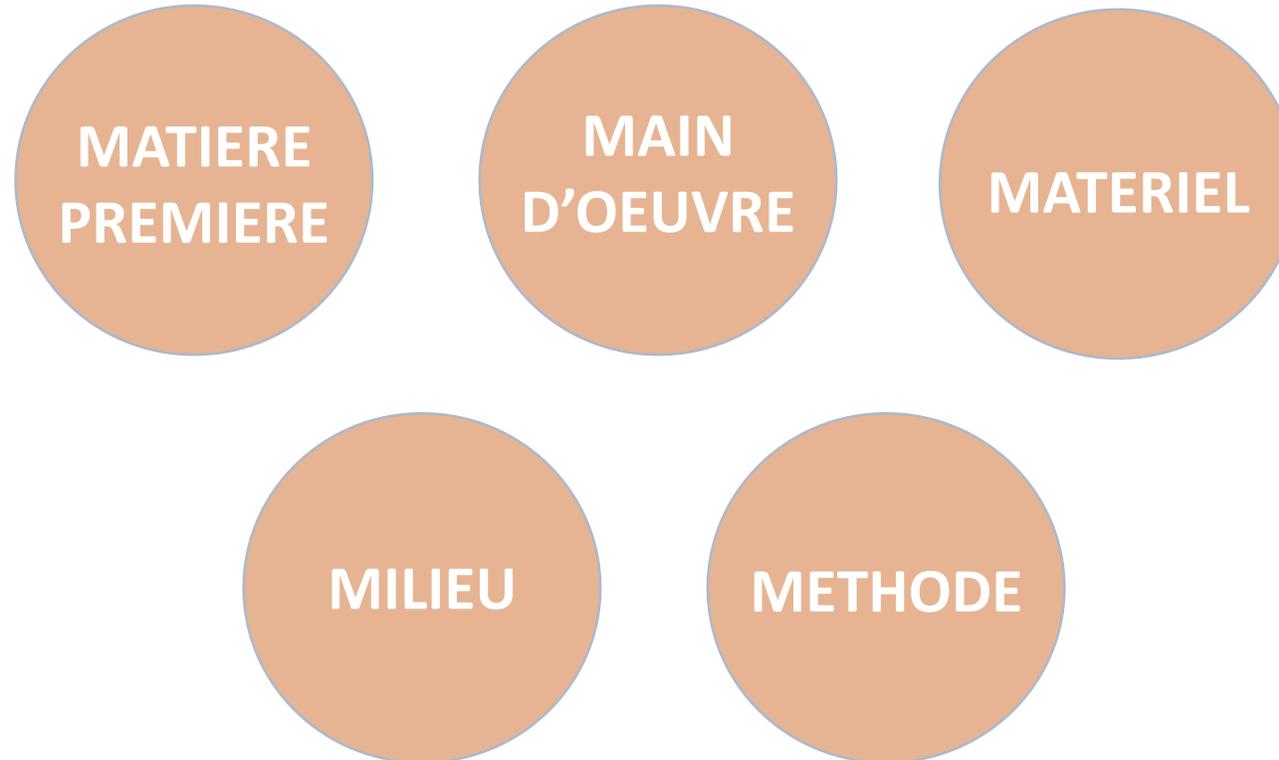
TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective

- 2 personnes minimum
- Même symptômes : exemple douleurs abdominales, vomissements ...
- Ayant consommé le même repas

PREVENIR VOTRE HIERARCHIE

Comment éviter une contamination ?

METHODE DES 5M



Comment éviter une contamination ?

MATIERE
PREMIERE

METHODE DES 5M

Toutes les matières premières utilisées dans le processus de fabrication des plats :

- **Conformité à réception** : contrôle des températures + état de l'emballage, N° de lot, dates de péremption, quantité, vérifier l'aspect de la MP, vérifier l'état des conserves, état/T° du camion... → autocontrôles à l'appui
- **Provenance (estampille sanitaire)** : viande, poulet, poisson... → autocontrôles à l'appui + **AFFICHAGE OBLIGATOIRE DE L'ORIGINE DES VIANDES** (Bœuf/veau/porcs/moutons/volaille) → pays d'élevage, abattage, lieu d'origine → affichage lisible et visible au niveau des menus/cartes...
- **Décontamination des végétaux** : pré lavage + décontamination à l'aide d'un **produit micro chloré** (voir fiche du technique du produit) + temps d'action du produit + rincer à l'eau claire et égoutter
- **Traçabilité** : répertorier par jour et par recette confectionnée, l'ensemble des étiquettes des produits utilisés (marque et/ou Fournisseurs/DLC ou DDM/N° de lot/Nom du produit)
- **Plats témoins** : échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, qui sont mis à disposition des services officiels de contrôle pour être prélevés en cas de suspicion de TIAC (Toxi Infection Alimentaire). **80 à 100g des préparations** servies doivent être prélevées, clairement identifiées et conservées au minimum 5 jours au froid positif (0-3°C)

Comment éviter une contamination ?

MATIERE
PREMIERE

METHODE DES 5M

Le stockage des produits :

Les matières premières	Les produits finis
<ul style="list-style-type: none">❖ Sectorisation :<ul style="list-style-type: none">❖ BOF : 0°C – 3°C❖ Viandes : 0°C – 3°C❖ Produits congelés : -22°C – -18°C❖ Fruits et légumes frais : max 8°C❖ Pas d'entreposage au sol❖ Produits rangés par gravité du plus propre (en haut) au plus sale (en bas)❖ Décartonnage avant stockage	<ul style="list-style-type: none">❖ Stockés à bonne température :<ul style="list-style-type: none">❖ Produits frais : 0°C – 3°C❖ Produits chaud : > 63°C (sauf steak haché >65°C)❖ Protégés et étiquetés de préférence dans une enceinte distincte de celle du stockage MP

Comment éviter une contamination ?

MAIN
D'OEUVRE

METHODE DES 5M

Hygiène corporelle / respect du port de la tenue obligatoire :

→ Nous sommes tous porteurs de microbes (peau, nez, gorge, intestins, ...).

Santé en général :

Rhume, bronchite... : signaler la pathologie +  + 

Coupure : désinfecter la plaie +  + 

Gastro-entérite : Arrêt de travail + analyses avant reprise recommandées.

Grippe, COVID...: Arrêt de travail + analyses avant reprise recommandées.

Infection respiratoire ou infection (panaris...) : Arrêt de travail et visite médicale avant reprise recommandé.

Comment éviter une contamination ?

MAIN
D'OEUVRE

METHODE DES 5M

Le lavage des mains :

QUAND SE LAVER LES MAINS ?

- A la prise de poste
- Après être allé aux toilettes
- Après avoir fumé une cigarette
- Avant la manipulation des denrées
- Avant de mettre des gants

**Et autant que vous le pensez
nécessaire**

1



Mouillez vos mains et avant-bras avec de l'eau

2



Prenez **1 dose de savon**
Bactéricide

3



Frottez vos mains pendant **20s min** (Doigts et entre les doigts, paume, dessus de la main et poignet)
Nettoyer vos ongles

4



Rincez vos mains sous l'eau

5



Essuyez vos mains avec un essuie-main à usage unique
Jeter le à la poubelle (commande non manuelle).

**ONGLES COURTS / PAS DE VERNIS /
PAS DE BIJOUX**

Comment éviter une contamination ?

MAIN
D'OEUVRE

METHODE DES 5M

Tenue de travail → Protéger le personnel + réduire les risques de contamination



Une **charlotte** englobant l'intégralité des cheveux



Un **masque naso-buccal** lors des préparations



Blouse ou veste propre



Pantalon blanc propre



Chaussures ou bottes de sécurité

Comment éviter une contamination ?

METHODE DES 5M

Matériel : ustensiles de cuisine / de préparation / machine / vaisselles

- La matériel doit être **nettoyé et désinfecté** correctement ! → méthode **TACT**
- Rangé dans une **zone spécifique propre** (ne doit pas croiser le « salle » → marche en avant)

1. NETTOYAGE :

- **Éliminer les salissures** visibles (reste alimentaires, graisse, poussière, etc...)
- **Détergent** (ex : savon) + **action mécanique** (frottement, grattage) + **temps** d'action

2. DESINFECTION :

- **Détruire** ou inactiver tous les micro-organisme (non visibles)
- **Désinfectant** : action quasi instantanée (ex : alcool)

**LES DEUX ACTIONS SONT
COMPLEMENTAIRES**

Comment éviter une contamination ?

MATERIEL
et MILIEU

METHODE DES 5M

Méthode TACT :

Entre 35 à 50 °C pour un lavage à la main et jusqu'à 70°C-90°C pour le lave-vaisselle.

TEMPÉRATURE

ACTION CHIMIQUE

Quantité de produit à diluer par litre d'eau afin de combiner efficacité et sécurité.



Durée nécessaire à l'action des produits.

TEMPS DE CONTACT

ACTION MÉCANIQUE

Permet de décrocher les souillures.

Comment éviter une contamination ?

METHODE DES 5M

PLAN DE NETTOYAGE :

OFFICES DE LA CAISSE DES ECOLES DU XXEME 75020 PARIS		OFFICE - PREPARATIONS									
QUOI	FREQUENCE	PRODUIT	DOSAGE	COMMENT							
RENOVATION DES SURFACES INOX	Dès que nécessaire		ULTRABAC NETTOYANT DESINFECTANT INOX / FLACON DE 750ML Prêt à l'emploi		Si surface sale grasse, la traiter avant avec le BACTERNET + selon les méthodes indiquées	 PULVERISER DANS LA LAVETTE VERTE PLIEE EN 4 OU SUR LA SURFACE	 APPLIQUER	 5 à 15 min	 Frotter	 RINCER	 Racler
MURS - CENTRALES DE NETTOYAGE	1 fois par semaine		BACTERNET EVO + SKG Automatique 1 à 2% ou 1 à 2 pompes pour 2L d'eau			 5 à 15 min	 ou		 RACLER AU BESOIN		
PORTES - INTERIEUR ENCEINTES REFRIGEREES	1 fois par semaine		BACTERNET EVO + SKG Automatique 1 à 2% ou 1 à 2 pompes pour 2L d'eau			 5 à 15 min	 ou		 RACLER AU BESOIN		
DESINFECTION DES SURFACES	Dès que nécessaire au cours de la journée		ULTRABAC Désinfectant de contact Spray 750ml Prêt à l'emploi / Sans rinçage			 30s		 LAISSER SECHER			
EXTERIEUR DES ENCEINTES REFRIGEREES - ETAGERES / ARMOIRES DE STOCKAGE	1 fois par jour		BACTERNET EVO + SKG Automatique 1 à 2% ou 1 à 2 pompes pour 2L d'eau			 5 à 15 min	 ou		 RACLER AU BESOIN		

**Chaque zone possède son propre plan de nettoyage !
Il détaille les actions à réaliser : produit, fréquence, EPI, temps de pause, etc...**

NE PAS MELANGER 2 PRODUITS

Comment éviter une contamination ?

METHODE DES 5M

Exemples de matériel sensibles :

- Les **éléments démontables des appareils** en contact avec les denrées, doivent après utilisation être séparés, nettoyés, lavés et désinfectés : le batteur, l'ouvre-boite, le trancheur...
- Les **couteaux / ouvres-boîtes** : désinfecter avant et après utilisation + désinfecter l'armoire UV des couteaux (possibilité de stockage en froid positif)
- Les **planches à découper** : désinfecter avant et après utilisation + ne pas les empiler + stocker à l'abri des contamination
- Les **rouleaux de film plastique** : à ranger dans son dérouleur à l'abri des contaminations

Comment éviter une contamination ?

METHODE DES 5M

1- NUISIBLES :

- ***Quel est le risque ?***

Contamination des aliments

- ***Que faire ?***

Vérifier visuellement les produits et les locaux

Nettoyages fréquents: élimination de l'eau stagnante et résidus alimentaires, en particulier dans les recoins difficiles d'accès...

Fermer correctement les produits / stockage approprié

Signaler immédiatement toute présence de nuisibles aux services internes concernés (technique, qualité...)

2- POTABILITE DE L'EAU : Au moindre doute (coloration de l'eau, odeur, ...) : prévenir immédiatement les services internes concernés (technique, qualité...)

3- VENTILATION : Eviter tout appel d'air de l'extérieur vers l'intérieur des zones de travail (risque de contamination aéroportée + entrée des nuisibles) → portes et fenêtres fermées. Ne pas stocker de produits juste en dessous des systèmes de ventilation ou groupe froid.

Comment éviter une contamination ?

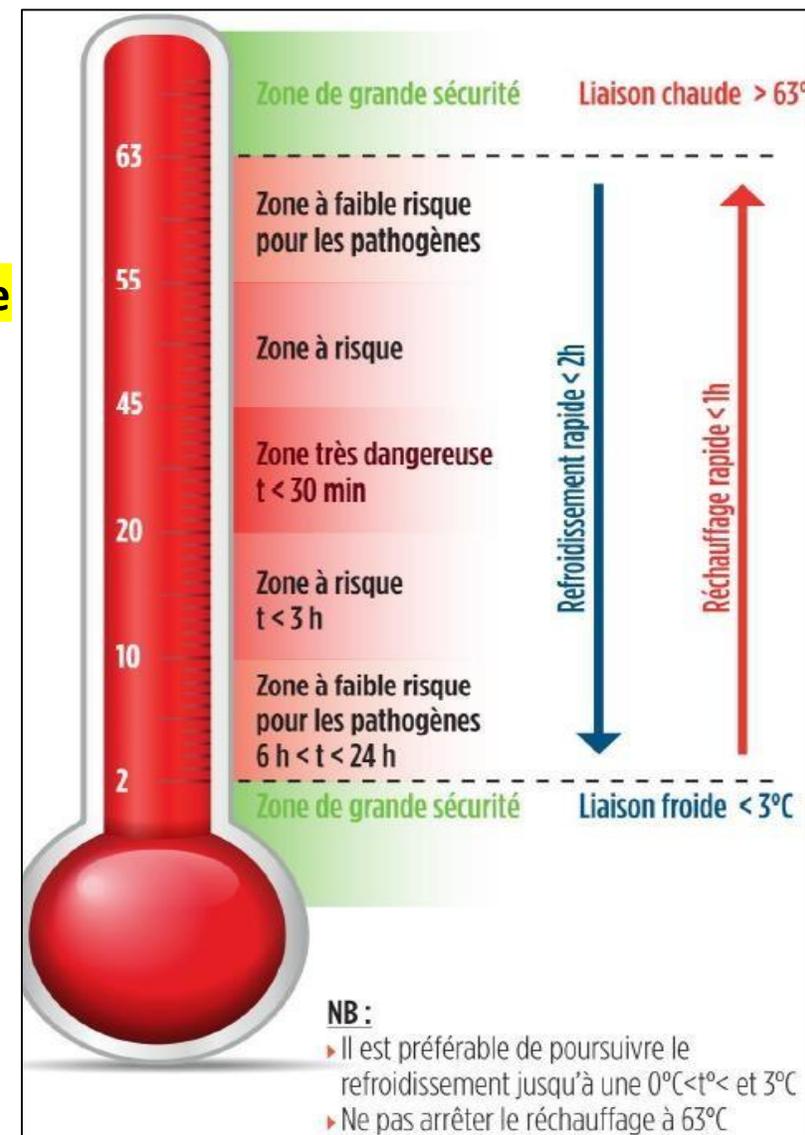
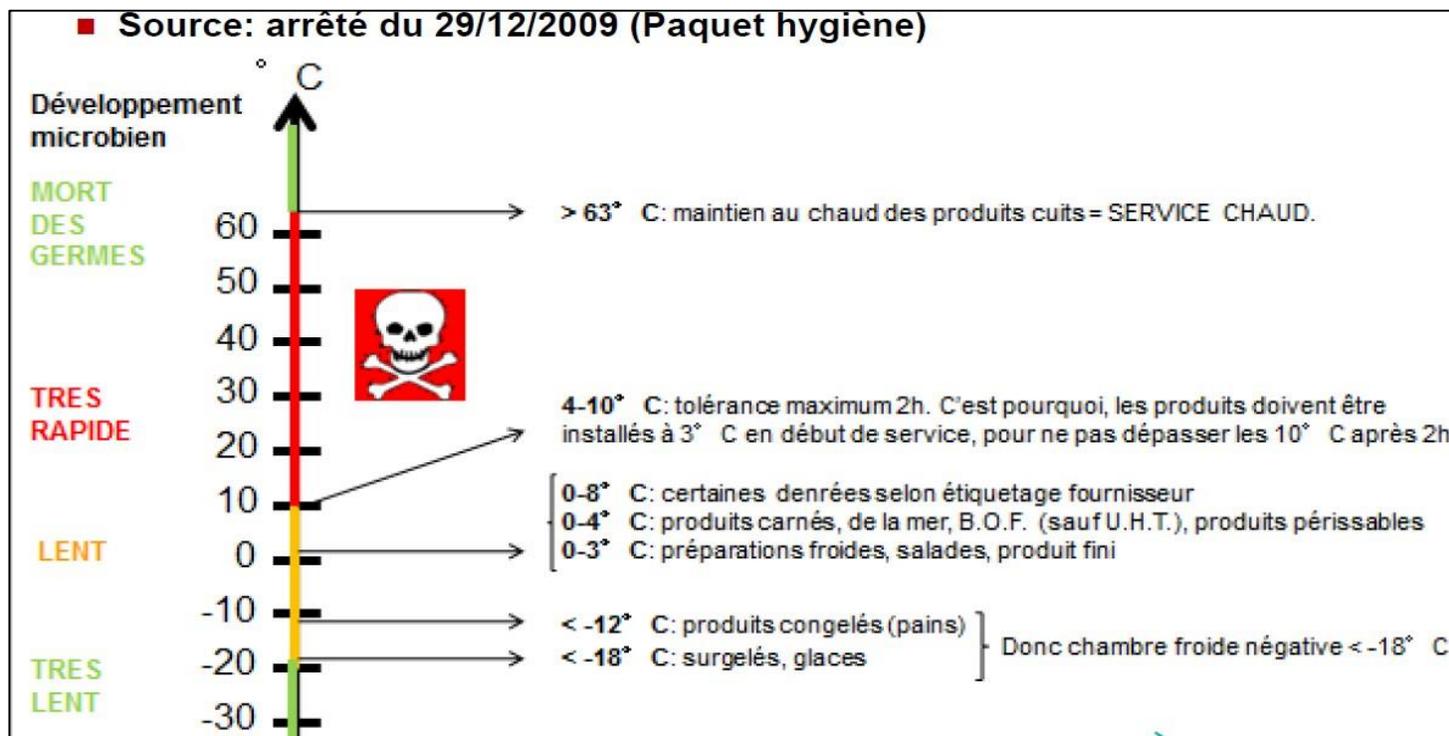
METHODE

METHODE DES 5M

Maitriser la température des produits :

→ point clé en liaison chaude et liaison froide : **le couple temps / température**

→ **Permet de lutter contre le développement microbien dans les aliments !**



Comment éviter une contamination ?

METHODE

METHODE DES 5M

Produits surgelés :

Décongélation d'un produit entre **0°C et +3°C** uniquement.

Consommation du produit : **J+3** (J = date de sortie de décongélation).

Refroidissement rapide :

Assurer un refroidissement rapide de **+63°C à une température inférieur à +10°C** en moins de 2 heures.

Remise en température :

Atteindre une **température de +63°C** en moins d'1 heure.

Sauf pour les **steaks hachés : >65°C.**

→ LIMITER / EVITER LE DEVELOPPEMENT MICROBIEN

3. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Gestion documentaire :

- Documents de traçabilité
- Documents d'enregistrements des températures
- Procédures
- Analyses microbiologiques (alimentaire, eau, surface)
- Rapports d'audit interne / externe (DDPP, nuisibles, ...)
- Attestations de formation

→ Documents à conserver

3. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

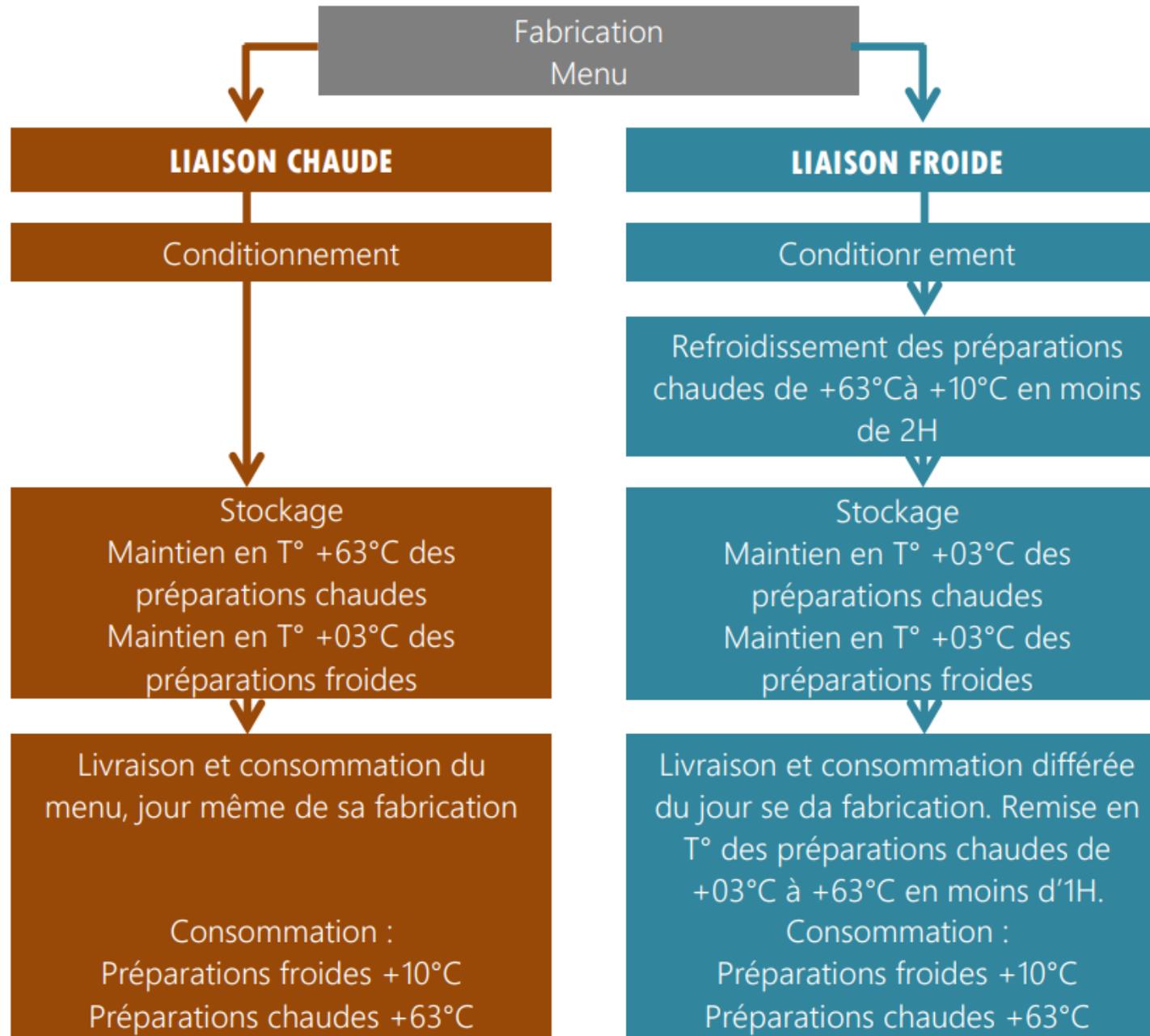
Gestion des stocks :

- Règle FIFO : First In First Out = Premier entré Premier sorti
- Réaliser des inventaires réguliers : quantité + DLC + N° de lot
 - Stockage des produits à réception : mettre les plus récents derrière
- Après ouverture de certains produits : bien refermé l'emballage + notation de la date d'ouverture + DLC secondaire du produit qui s'applique

- La liaison froide : production en différée dans le temps et dans l'espace. Les plats sont élaborés plusieurs jours en avance puis refroidis selon les règles d'hygiène en vigueur.
- La liaison chaude : production en différé dans l'espace mais non dans le temps. Les plats sont cuisinés le matin même du service puis maintenus à plus de 63°C à cœur jusqu'au moment du service.
- Les cuisines traditionnelles : cuisine recevant sa marchandise, produisant ses repas et servant ses menus sur place. La production n'est ni différée dans le temps ni dans l'espace.

→ Garantir la sécurité sanitaire !

Schéma fonctionnel Liaison chaude – Liaison froide



Merci de votre attention !