

# HACCP

Systeme d'analyse de risque des points critiques et de leurs maintiens

TIACS = Toxi-infection Alimentaire en Collectivités

## Mesure Préventive

## Microbiologie

### LES OBLIGATIONS :

- Refroidissement et remise en température.
- La liaison froide et la liaison chaude.
- La décongélation à l'avance.
- Le déconditionnement et le reconditionnement.
- Préparation à l'avance.
- Le contenu du plan de nettoyage.
- Le prélèvement des plats témoins.

### LES PRESCRIPTIONS GENERALES ( conseils) :

- L'ensemble des activités depuis la réception de toutes les fournitures jusqu'à la remise des repas aux consommateurs.
- Les locaux et matériels.
- L'organisation et fonctionnement de l'établissement.
- Le personnel.

### LES OBJECTIFS GENERAUX :

- Eliminer tous risques.
- Réduire les TIACS au point Zéro.
- Eliminer tous risques de contamination.

### **INNOCUITE**

- Formation du personnel.**
- Mise en place d'une méthodologie:** qui passe obligatoirement par des procédures écrites.

***LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE***

## APPLICATION DE LA METHODE :

### 7 Etapes :

- 1- Contituer une équipe HACCP avec un responsable placé sous la responsabilité de celui qui a la meilleure connaissance de l'entreprise.
- 2- Décrire les opérations de préparation : - Etablir des diagrammes (types de cuisson, type de refroidissement, température des frigo...)
- 3- Analyse des dangers : - repérage des points critiques.
- 4- Etablir un système documentaire : - Interaction du travail.  
- Des fiches prouvant l'application de la méthode.
- 5- Système de vérification : - Analyses microbiologiques
- 6- Autocontrôle : - Traçabilité.  
- Prélèvement.  
- Protocoles de nettoyage ( sur tous les points )
- 7- Plan de nettoyage : Par secteur et par personne.

## RESOLUTION DE PROBLEME

### A) Méthode QOOQCP :

Quoi, qui , ou, quand, comment, pourquoi,

Problème : éliminer les risques de TIAC

Quoi : élimination des microbes.

Qui : l'équipe de travail et son implication.

Où : sur le lieu de production et à tous les niveaux.

Quand : a chaque étapes.

Comment : en évitant la contamination.

Pourquoi : pour garantir l'innocuité des aliments.

B) **ISHIKAWA** :

5 facteurs intervenant dans l'augmentation des risques.

**Les 5 M**

- le milieu ( locaux, l'air, l'eau)
- le matériel (mal désinfecté, mal nettoyé)
- la main d'œuvre porteuse de microbes pathogène ( Rhinopharyngite, liaison cutanée + troubles digestifs )
- les matières : (denrées travaillées en cuisine source de contamination extérieure ) en lien avec les 4 autres M.
- la méthode de travail.

**COMMENT PREVENIR** :

- par une stricte hygiène du personnel.
- Par une stricte hygiène des locaux.
- Par une stricte hygiène du matériel.
- Salubrité des aliments.
- Respect des temps de conservation.
- Respect des temps de refroidissement.
- Respect de la température de stockage.

**LIMITER LE NOMBRE DES MICROBES** :

- La chaîne du froid.
- Date limite de conservation.
- Une cuisson longue.

# **CIRCUIT DES DENREES**

## **PLAN DES CIRCUITS OBLIGATOIRES :**

Réception

Déchets

Deballage

Stockage

Laverie

Déconditionnement

Retraitement

Préparation

Retour vaisselle sale

Conditionnement

Distribution

Envoi

**CIRCUIT VAISSELLE DENREES- DECHETS- PERSONNEL.  
DEVRA ETRE AFFICHEE A L'ENTREE DE LA CUISINE.**

**FICHE DE SUIVIT DU MATERIEL**

**HYGIENE DU PERSONNEL**

Tenue

Main

Propreté de l'eau ( 1 fois par an ) OBLIGATOIRE

Etre propre en arrivant au travail

Etre propre sur leposte de travail

Se laver les mains après chaque manipulation

Brosse à ongle jetable

Produit désinfectant bactéricide

Poste à eau dans les vestiaires, les toilettes (savon bactéricide),  
cuisine.

NOM	FONCTION	DATE	DESCRIPTION ACCIDENT	DATE DECLARATION	OBSERVATION	DATE REPRISE

TESTEUR D'HUILE

# SUIVI SANTE DU PERSONNEL

NOM	FOCTION	DATE DE VISITE MED. TRAVAIL	ARRET SUP. A 6 MOIS	DATE DE CONTRÔLE	OBSERVATION

**VISITE MEDICALE** : Absence de 08 jours  
Après un congés maternité  
Déclarer toutes lésions cutanées  
Infections intestinales  
Respiratoires

**ARMOIRE A PHARMACIE (OBLIGATOIRE)** :

**Produits** : Compresses  
Désinfectant  
Hémostatique  
Pommade antiseptique  
Sparadrap  
Pansement  
Doigtiers à usage unique  
Biogaze  
Biafine  
Coton  
Antalgique  
Masque bucco-nasal

**Fiche** : nom  
Observation  
Téléphone d'urgence

## CAUSE DU TIACS

- 1- Préparation des repas trop à l'avance.
- 2- Mauvais contrôle des températures.
- 3- Réchauffement inadéquat des aliments.
- 4- La contamination des aliments prêt à la consommation par des aliments crus.
- 5- Contamination par les personnes.

## **LES GRANDS DOMAINES A SURVEILLER :**

### **POINT CRITIQUES**

<b><u>LA CHALEUR :</u></b>	Tuer les bactéries Températures de cuisson idéale Maintien au chaud
<b><u>LE FROID :</u></b>	Arrêter la croissance Bon maintien au froid
<b><u>L'HYGIENE :</u></b>	Eviter la contamination

## **PRINCIPE DE BASE DU HACCP**

Ecrire ce qui doit être fait d'ou utilisation d'un protocole.  
Rôle du responsable de la mise sous contrôle HACCP qui vérifiera en permanence que ce qui est écrit a été fait d'ou une traçabilité avec la mise en place de **fiches d'auto-surveillance**.

## **RECEPTION DES MARCHANDISES**

### **POINTS CRITIQUES :**

Propreté du camion  
Propreté du livreur  
Température du camion  
Matière première non conforme  
Contenant en mauvais état  
Température ambiante au moment du déchargement.  
Livraison en attente après déchargement  
Emballage non conforme

### **SURVEILLANCE TRES POUSSEE LORS DE LA LIVRAISON :**

Propreté du camion  
Propreté du livreur  
Origine du produit  
Conformité de la commande



Refus du colis ouvert  
Dates de fabrication  
Boîtes bombées ou cabossées  
DLC ou DLUO

DDM : Date de Durabilité Minimale.

## **INSTALLATION FRIGORIFIQUE**

**Doit être équipées :**

-1 Thermomètre extérieur

**Chaque jour :**

-Relevé des températures en froid négatif et en froid positif.  
-Relevé des températures des locaux.  
-Nettoyage des plastiques de protection :  
pour 50 litres d'eau il faut 1 verre de javel  
( 1 pastille pour 10 litres).

# ELABORATION DU PLAN DE NETTOYAGE

## QQOQCP

**Quoi** : Echantillonner l'établissement : répertorier l'ensemble des locaux, des matériels.

Plan de travail : murs, plafonds, machine, outils.

Ne rien oublier les poignées de portes, interrupteurs, instincteur, etc...

**Qui** : Affecter les lots par personne : Soit le personnel de protection.  
Soit une équipe de nettoyage

**Où** : Sur place pour le matériel immobile  
Au poste de nettoyage pour le matériel mobile.

**Quand** : Préciser la séquence.  
**Comment** : Procédure écrite : Sous forme de pictogramme.  
Mentionner la suite des opérations : démontage, grattage, chimie.  
La concentration des produits : le temps d'application ( savon à mousse, pistolet)

**Pourquoi** : Vérifier l'efficacité  
Par des contrôles de surface (lames gélosées de pétri).

**PRECONISE** : Faire chaque jour un contrôle de 40 points par tableau de bord.