






DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>La préparation des légumes est une opération contaminante pour l'environnement.</p> <p>PRÉPARATION</p> <p>Les légumes, les herbes ou les fruits peuvent contaminer les produits avec lesquels ils sont assemblés.</p>	<p>Pour maîtriser ce danger de contamination :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer les légumes suffisamment à l'écart des autres denrées : <ul style="list-style-type: none"> - en un emplacement spécifique ; - ou en un emplacement non spécifique mais nettoyé et désinfecté après usage. Exemple : si les légumes sont lavés à la plonge, utiliser une cuvette amovible. - Eliminer les déchets après épluchage. <p>Pour maîtriser ce danger de contamination :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le lavage des légumes à l'eau courante s'impose même après épluchage. - La cuisson à ébullition des légumes ou des fruits quand elle est possible est un moyen supplémentaire de maîtriser les dangers. - Nettoyage et désinfection des ustensiles, lavage efficace des mains après manipulation de légumes ou fruits frais. 	
<p><i>Multiplication</i></p> <p>Les légumes, les herbes ou les fruits lavés, épluchés et/ou cuits sont des produits sensibles susceptibles d'être le siège d'une multiplication microbienne.</p>	<p>Après préparation, entreposer au froid (≤ 4 °C) dans des récipients propres. Certains légumes peuvent être conservés dans un bac fermé d'eau vinaigrée.</p> <p><i>Remarque</i> : les herbes incorporées dans une préparation bouchère sont désinfectées au préalable.</p>	

9. – PRODUITS DE CHARCUTERIE ET DE SALAISONS



- Danger* : – multiplication des germes présents dans les charcuteries fraîches ;
 – altération des salaisons.



DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>Les produits peuvent être contaminés lors du transport ou du stockage par l'environnement ou par d'autres denrées.</p>	<p>Pour maîtriser ce danger, il convient de :</p> <ul style="list-style-type: none"> – vérifier la présence d'une estampille sur les produits prouvant qu'ils proviennent d'un établissement agréé ou la présence du numéro de dispense sur les documents d'accompagnement ; – vérifier l'état des conditionnements à la réception. <p>Refuser les produits dont le conditionnement est rompu.</p> <ul style="list-style-type: none"> – séparer physiquement les produits lors du transport ou du stockage, au moyen de caisses fermées par exemple. 	
<p><i>Multiplication</i></p> <p>Les charcuteries et certaines salaisons peuvent être le siège de développements microbiens si elles sont transportées et stockées dans de mauvaises conditions.</p>	<p>Pour maîtriser ce danger, il convient de :</p> <ul style="list-style-type: none"> – vérifier l'état de fraîcheur des produits à réception ; – stocker dès réception : <ul style="list-style-type: none"> – les charcuteries en chambre froide ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) (sauf indication contraire sur le conditionnement) ; – les salaisons sèches dans un endroit sec et aéré, de préférence suspendues. – respecter les DLC et les DLUO. Respecter la règle du premier entré, premier sorti. Adapter les volumes des conditionnements aux pratiques de l'entreprise. 	 

10. — CEUFS

Danger : les œufs sont une source importante de contamination car ils sont fréquemment porteurs de salmonelles sur leur coquille, et parfois à l'intérieur.

Les œufs doivent provenir d'établissements agréés, de préférence d'établissements conformes au contrôle officiel hygiénique et sanitaire (COHS).



DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>Les œufs sont porteurs potentiels de germes (tels que les salmonelles) qui se trouvent en particulier sur la surface de la coquille.</p> <p>Ils peuvent contaminer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les mains des manipulateurs ; - le contenu de l'œuf lors du cassage ou de la séparation ; - d'autres aliments. <p>Lors des variations de température, il y a formation de condensation sur la coquille favorisant le transfert des germes à l'intérieur de l'œuf.</p> <p>Toute altération de la coquille permet la pénétration des germes.</p>	<p>Pour prévenir ces contaminations :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se laver efficacement les mains avant et après manipulation des œufs, après manipulation des plateaux. - Stocker les œufs à l'écart des autres produits (ne pas placer les œufs au dessus des produits sensibles, ni dans un passage ou à proximité d'une ventilation). - Ne pas corner les œufs. <p>Stocker les œufs dans un local sec et frais, peu sujet aux variations de température.</p> <p>Veiller à une bonne rotation des stocks et, en particulier, à utiliser des œufs très frais pour les préparations sensibles telles que mayonnaise, œufs en gelée, préparations bouchères...</p> <p>Ne pas utiliser d'œufs fêlés (sauf pour les préparations suffisamment cuites : pâtes...).</p> <p>Ne pas nettoyer les œufs (le nettoyage retire la cuticule de l'œuf, film protecteur de la coquille).</p>	 

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination (suite)</i> La séparation du blanc et du jaune de l'œuf effectuée dans une clarifieuse (ou autre matériel) peut entraîner une contamination de l'œuf.</p> <p><i>Multiplication</i> Les jaunes ou les blancs d'œufs après cassage sont un milieu propice à la multiplication microbienne.</p>	<p>Nettoyer et désinfecter la clarifieuse (ou autre matériel) avant utilisation.</p> <p>Stocker au froid ($\leq 4^{\circ}\text{C}$). Utiliser rapidement (à titre indicatif les jaunes d'œufs dans les 24 heures et les blancs dans les 48 heures). Ne pas casser les œufs à l'avance pour les préparations crues.</p>	 

11. – OVOPRODUITS

Définition : les ovoproduits désignent « les produits obtenus à partir de l'œuf, de ses différents composants ou de leurs mélanges après élimination de la coquille ou des membranes ». Ils peuvent se présenter sous différentes formes : liquides, concentrés, surgelés, séchés, cristallisés, complétés ou coagulés... Certains sont pasteurisés. Les ovoproduits doivent provenir d'établissements agréés.



● *Danger* : les traitements thermiques que subissent les ovoproduits lors de leur préparation ne permettent pas, dans la plupart des cas, d'éliminer tous les germes. Aussi, il convient de les utiliser avec vigilance.




DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Multiplication</i></p> <p>Le transport ou le stockage des ovoproduits (notamment les ovoproduits liquides pasteurisés) à une température trop élevée et/ou pendant trop longtemps permet aux germes présents de se multiplier.</p>	<p>Maintenir pendant le transport et le stockage les ovoproduits aux températures indiquées sur l'étiquetage. Entreposer aux températures requises dès réception.</p> <p>Respecter les DLC ou DLUO. Respecter la règle du « premier entré, premier sorti ».</p> <p>Utiliser rapidement les ovoproduits après ouverture (selon l'étiquetage).</p> <p>Lors de l'achat, adapter les volumes des conditionnements aux pratiques de l'entreprise.</p> <p>Refermer le conditionnement des ovoproduits entamés et remiser immédiatement au froid.</p>	 

12. – PRODUIT LAITIERS : LAIT, CRÈME, FROMAGE, BEURRE

Danger : les produits laitiers au lait cru sont des produits sensibles et qui peuvent être une source de contamination.

Les produits laitiers doivent provenir d'un établissement agréé ou bénéficiaire de la dispense d'agrément. Le lait cru doit provenir obligatoirement d'un établissement agréé et d'élevages titulaires de la patente sanitaire.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>LAIT, CRÈME</p> <p><i>Contamination</i></p> <p>Le lait cru et la crème crue sont naturellement porteurs de germes et peuvent contaminer le produit auquel ils sont incorporés.</p> <p>Le lait et la crème crus, pasteurisés ou traités « UHT », les produits laitiers en poudre peuvent être contaminés lorsque leur conditionnement est ouvert.</p> <p><i>Multiplication</i></p> <p>Le lait et la crème crus sont naturellement porteurs de germes qui se multiplient rapidement si la température est trop élevée ou s'ils sont conservés trop longtemps.</p>	<p>Ne pas utiliser de lait ou crème crus pour les préparations crues (préparation bouchère...), notamment lors de la fourniture à des collectivités, ou porter à ébullition avant utilisation.</p> <p>Refermer le conditionnement après chaque utilisation ou transvaser dans un récipient propre disposant d'un couvercle.</p> <p>Maintenir les températures de conservation pendant le transport et le stockage (4 °C ou selon étiquetage). Vérifier la DLC. Refuser tout produit livré à une température supérieure à celle préconisée ou de DLC dépassée ou trop proche. Respecter impérativement la DLC. Après ouverture du conditionnement, conserver impérativement au froid et utiliser ces produits dans les plus brefs délais (1 à 2 jours).</p>	
		


DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>LAIT, CRÈME (suite)</p> <p>Les produits pasteurisés ne sont pas des produits stérilisés. Aussi, s'ils sont livrés ou stockés à une température trop élevée (surtout après ouverture), ils peuvent être le siège d'une multiplication microbienne.</p> <p>Après ouverture, les produits pasteurisés ou UHT s'altèrent rapidement s'ils sont conservés trop longtemps et/ou à une température trop élevée.</p>	<p>Stocker au froid positif (≤ 4 °C ou selon étiquetage).</p> <p>Stocker ces produits au froid positif (≤ 4 °C) après ouverture et les utiliser dans les plus brefs délais.</p> <p><i>Remarque</i> : avant ouverture, les produits UHT peuvent être conservés à température ambiante.</p>	 
<p>FROMAGE</p> <p><i>Contamination</i></p> <p>Les fromages abritent des germes utiles à leur évolution. Cependant, ils peuvent être contaminés (notamment la croûte) par des germes nuisibles et devenir une source de contamination pour les autres produits (viande, produits finis...), le matériel (caisse de stockage...), le lieu de stockage...</p> <p><i>Multiplication</i></p> <p>Le fromage découpé ou râpé « maison » est un produit qui s'altère rapidement par multiplication de germes.</p>	<p>Transporter et stocker les produits non conditionnés dans des caisses fermées.</p> <p>Conserver les produits conditionnés dans leur conditionnement d'origine.</p> <p>Nettoyer et désinfecter les caisses après utilisation.</p> <p>Ne découper ou râper que la quantité nécessaire aux besoins.</p> <p>Stocker le reste au froid positif (≤ 4 °C) dans un récipient couvert.</p>	

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>FROMAGE (suite)</p> <p>Les fromages évoluent au cours de leur conservation et peuvent présenter une altération s'ils sont conservés trop longtemps et/ou à une température trop élevée dans un local humide.</p>	<p>Stocker les fromages dans un local sec à la température conseillée par l'affineur. A titre indicatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8 °C pour les pâtes molles et persillées ; - 4 °C pour les fromages au lait cru, les fromages frais, les fromages découpés ou râpés. <p>Respecter les DLC éventuelles.</p> <p>Ne pas utiliser des fromages présentant des moisissures anormales.</p>	
<p>MATIÈRES GRASSES</p> <p><i>Altérations</i></p> <p>Le stockage des matières grasses à proximité de produits odorants tels que le poisson par exemple, provoque une fixation d'odeurs indésirables dans le produit.</p>	<p>Ne pas stocker de corps gras non conditionnés à proximité des produits odorants.</p>	
<p>BEURRE</p> <p><i>Multiplication</i></p> <p>La composition du beurre (matières grasses mais aussi eau et protéines) permet une multiplication des germes si la température est trop élevée.</p>	<p>Conservé le beurre à la température indiquée par l'étiquetage ou 8 °C.</p>	

13. - CONSERVES ET SEMI-CONSERVES

Les conserves sont des denrées stabilisées par un traitement thermique destiné à détruire totalement les micro-organismes et leurs toxines dont la présence ou la prolifération pourraient altérer la denrée considérée ou la rendre impropre à la consommation humaine.

Les semi-conserves conditionnées en récipients étanches aux liquides n'ont, quant à elles, subi qu'un traitement partiel : pasteurisation, salage, ou acidification. Elles sont beaucoup plus instables que les conserves et doivent être utilisées avec vigilance.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>Les conserves peuvent présenter un risque élevé de contamination initiale par le germe du botulisme ou par des germes d'altérations sporulés lorsqu'elles n'ont pas été réalisées dans les règles de l'art.</p> <p>Le stockage des conserves dans de mauvaises conditions peut conduire à l'altération du conditionnement et provoquer la contamination du contenu.</p> <p><i>Altération chimique</i></p> <p>Après ouverture, le contenu et le contenant peuvent subir rapidement des altérations, en particulier d'origine chimique.</p>	<p>Vérifier que les conserves et semi-conserves à base de viande proviennent d'établissements agréés ou dispensés de l'agrément sanitaire.</p> <p>Vérifier l'état des conserves à réception et refuser toute boîte défectueuse : bombée, becquée, dessertie, rouillée, flochée...</p> <p>Stocker les conserves dans un endroit sec, à l'abri des souillures.</p> <p>Transvaser le reste d'une boîte entamée dans un récipient alimentaire hermétique, conserver au froid positif ($\leq 4^{\circ}\text{C}$).</p>	

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Multiplication</p> <p>Les semi-conserves ne sont pas totalement stabilisées : elles peuvent être le siège de développement microbien si elles ne sont pas maintenues dans de bonnes conditions de température ou conservées trop longtemps.</p>	<p>Maintenir les semi-conserves au froid positif pendant le stockage et le transport ($\leq 4^{\circ}\text{C}$ ou selon étiquetage). Vérifier la DLC et refuser les produits de DLC dépassée ou trop proche.</p>	<p>!</p>

14. – PRODUITS SURGELÉS ET CONGELÉS

Objet : cette FBP concerne les produits surgelés et congelés achetés en l'état. Pour le stockage, la congélation et la décongélation, se reporter aux FBP-Opération correspondantes.





Danger : la congélation et la surgélation ne détruisent pas les germes. Elles bloquent seulement leur développement ainsi que l'activité des enzymes. Toute rupture de la chaîne du froid entraîne une reprise des activités et une détérioration du produit (bactérienne et enzymatique).


DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Altération</i></p> <p>Au cours du temps, la qualité des produits congelés et surgelés s'altère.</p> <p><i>Multiplication</i></p> <p>Une remontée en température des produits provoque un début de décongélation et l'augmentation de l'humidité des produits favorisant la multiplication des germes présents.</p>	<p>Pour maîtriser ce danger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - assurer une bonne rotation des stocks en respectant la règle du premier entré, premier sorti ; - assurer la traçabilité des produits pendant le stockage. <p>Exemple : conserver les étiquettes.</p> <p>Ne pas rompre la chaîne du froid.</p> <p>Pour cela :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vérifier que les produits ont été livrés à une température $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (ou selon étiquetage) et refuser les produits présentant des signes de décongélation (givre, texture molle...); - placer dès réception les produits surgelés ou congelés à une température $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ou selon étiquetage. 	

15. – PRODUITS SOUS VIDE

Danger : le conditionnement sous vide ne détruit pas les germes :


- il stoppe le développement des germes qui ont besoin d'oxygène pour se multiplier ;
- il doit être associé à un maintien au froid ;
- il doit être effectué dans les règles de l'art pour être efficace (se reporter aux FBP opération correspondantes).


DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>La face externe des conditionnements peut contaminer les produits nus en contact.</p>	<p>Ne pas mettre en contact direct des produits nus et des produits sous vide ; rangement rationnel des locaux de stockage, des équipements de transport...</p>	
<p><i>Multiplication</i></p> <p>La rupture du sous vide permet la multiplication des germes.</p>	<p>Vérifier à la livraison que les denrées animales ou d'origine animale livrées sous vide proviennent d'un établissement agréé ou dispensé.</p> <p>Refuser à l'achat tout produit sous vide dont le conditionnement n'est pas intact et/ou n'adhère pas au produit.</p> <p>En cas de percement lors des manipulations, utiliser immédiatement.</p>	
<p>Les produits sous vide ne sont pas exempts de germes. Les germes anaérobies peuvent se multiplier en l'absence d'oxygène si la température requise n'est pas respectée.</p>	<p>Maintenir les produits au froid positif ($\leq 4^{\circ}\text{C}$ ou selon étiquetage).</p> <p>A la livraison, vérifier la température et refuser les produits non-conformes ou émettre des réserves sur le bon de livraison.</p> <p>Stocker immédiatement au froid positif ($\leq 4^{\circ}\text{C}$).</p>	 ou 

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Multiplication (suite)</i></p> <p>Les produits stockés trop longtemps peuvent se détériorer. Le conditionnement sous vide ne permet qu'une conservation limitée des qualités organoleptiques et microbiologiques des produits.</p> <p>Après ouverture des conditionnements, les produits sous-vide évoluent et les germes présents peuvent trouver les conditions favorables à leur multiplication.</p> <p>L'entassement des produits sous vide ou le stockage sur des grilles, augmentent l'exsudat (et donc les pertes de masse).</p>	<p>Pour les produits achetés en l'état, vérifier à réception la DLC et refuser tout produit dont la DLC est dépassée ou trop proche.</p> <p>Pour les produits de l'entreprise, assurer une bonne gestion des stocks en indiquant notamment la date de mise sous vide.</p> <p>Adapter les volumes aux utilisations.</p> <p>Après ouverture, transvaser dans un récipient, couvrir et conserver au froid positif ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) et utiliser très rapidement (à titre indicatif dans les 72 heures ou selon étiquetage).</p> <p>Eviter le stockage sur grille ou l'entassement excessif.</p> <p>Après ouverture, sortir les produits présentant un exsudat pour un égouttage au froid, en évitant que l'exsudat ne contamine d'autres produits (par exemple suspendre au dessus d'un bac, égoutter sur une grille...)</p>	

16. – ÉPICERIE SÈCHE

(Farine, sucre, épices, condiments, additifs, pâtes, riz, gélatine en poudre, levure chimique, chapelure, croûtons, fond de sauce, gelée...)

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Multiplication</i></p> <p>Les épices sont souvent contaminées par des germes qui reprennent leur activité en présence d'humidité.</p> <p>Certains produits secs, tels que les fonds, la gelée et la gélatine déshydratés, doivent être réhydratés avant utilisation : dès lors, le produit devient le siège de la multiplication des germes présents si les conditions de stockage ne sont pas adéquates.</p> <p><i>Conservation du sel nitrité</i></p> <p>Lors du stockage prolongé du sel nitrité en milieu humide, le nitrite et le sel se séparent : le nitrite plus fin descend au fond du conditionnement.</p>	<p>Pour maîtriser ce danger, il convient de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vérifier à la réception l'intégrité du conditionnement et l'absence de traces d'humidité. Refuser les produits non conformes ou émettre des réserves sur le bon de livraison ; - stocker les épices et les condiments dans des contenants hermétiques ; - lorsque la pratique culinaire le permet, incorporer les épices avant cuisson. Sinon, les incorporer immédiatement après cuisson. <p>Pour prévenir ce danger de multiplication, il convient de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réhydrater au moment de l'utilisation. Stocker le surplus au froid positif et utiliser dans les 2 jours ; - pour la réhydratation à chaud : porter à ébullition et utiliser immédiatement ; - pour la réhydratation à froid : utiliser de l'eau glacée en quantité juste nécessaire à la dissolution. <p>Bien brasser avant emploi.</p>	

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Multiplication (suite)</i></p> <p>Les produits stockés trop longtemps peuvent se détériorer. Le conditionnement sous vide ne permet qu'une conservation limitée des qualités organoleptiques et microbiologiques des produits.</p> <p>Après ouverture des conditionnements, les produits sous-vide évoluent et les germes présents peuvent trouver les conditions favorables à leur multiplication.</p> <p>L'entassement des produits sous vide ou le stockage sur des grilles, augmentent l'exsudat (et donc les pertes de masse).</p>	<p>Pour les produits achetés en l'état, vérifier à réception la DLC et refuser tout produit dont la DLC est dépassée ou trop proche.</p> <p>Pour les produits de l'entreprise, assurer une bonne gestion des stocks en indiquant notamment la date de mise sous vide.</p> <p>Adapter les volumes aux utilisations.</p> <p>Après ouverture, transvaser dans un récipient, couvrir et conserver au froid positif ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) et utiliser très rapidement (à titre indicatif dans les 72 heures ou selon étiquetage).</p> <p>Eviter le stockage sur grille ou l'entassement excessif.</p> <p>Après ouverture, sortir les produits présentant un exsudat pour un égouttage au froid, en évitant que l'exsudat ne contamine d'autres produits (par exemple suspendre au dessus d'un bac, égoutter sur une grille...)</p>	

FICHES DE BONNES PRATIQUES
« ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL »

Edité par la DILA

Edité par la DILA

1. – NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Objectif :

Éliminer les germes et éviter leur dissémination dans l'entreprise.

Maîtrise préventive de la contamination microbiologique des produits.

Le matériel et les locaux sont des sources importantes de micro-organismes s'ils ne sont pas soigneusement et périodiquement nettoyés et désinfectés. Un nettoyage et une désinfection mal conduits peuvent entraîner des altérations des produits et des accidents de fabrication. Ces opérations ne doivent pas être une source de contamination chimique pour les denrées.

Le nettoyage et la désinfection font partie intégrante du processus normal de travail.

Caractéristiques communes :

Pour effectuer efficacement ces deux opérations, il est nécessaire :

- d'utiliser un **produit** :
 - autorisé pour le contact alimentaire ;
 - adapté au type de souillures (gras, tartre, sang...) ;
 - adapté à la surface considérée (carrelage, inox, PVC...) ;
- de suivre une **méthode** spécifique (respect du TACT : Temps, Action mécanique, Concentration du produit, Température) à un moment et une fréquence appropriés ;
- de recourir à un **matériel** adapté et entretenu (balai-brosse, lavette, brosse à ongles, poste de lavage, canon à mousse, éventuellement gants de ménage pour la protection des mains...) ;
- de séparer le nettoyage et la désinfection par un rinçage abondant pour éliminer les traces de souillures et de produit.

Le respect de la notice d'utilisation du produit ou de sa fiche de sécurité est primordial.

Différences :

	NETTOYAGE	DÉSINFECTION
OBJECTIF	<p>Élimination de toutes les souillures visibles (certains détergents permettent d'éliminer 80% des micro-organismes quand le nettoyage est très bien réalisé).</p> <p>→ PROPRIÉTÉ VISUELLE</p>	<p>Destruction des micro-organismes (invisibles).</p> <p>→ PROPRIÉTÉ MICROBIOLOGIQUE</p>
OPÉRATION	<p>Pouvant être envisagée seule mais ne suffisant pas à détruire tous les germes.</p> <p>Réalisée avec un détergent.</p>	<p>Toujours précédée d'un nettoyage et d'un rinçage efficaces car les souillures résiduelles et le produit de nettoyage peuvent inactiver le désinfectant (sauf produit mixte nettoyant/désinfectant).</p> <p>Réalisée avec un désinfectant.</p> <p>La désinfection peut être obtenue par un procédé thermique ou physique (eau chaude 80 °C pendant 2 minutes, vapeur...).</p>
ÉTAPE INDISPENSABLE	<p>Action mécanique (brossage, récurage...) indispensable à une bonne efficacité.</p> <p>Température de nettoyage pour les métiers de viande : environ 55 °C (supportable à la main) sauf indication contraire du fabricant.</p> <p>Cette température permet de solubiliser les graisses et d'éviter la coagulation des protéines (sang).</p>	<p>Respect impératif du TACT.</p> <p>Rinçage obligatoire après désinfection pour les surfaces entrant en contact avec les aliments (les traces de désinfectant peuvent altérer les denrées).</p> <p>Séchage sans essuyage (sauf papier jetable).</p>
FRÉQUENCE	<p>Planifiée et selon le degré de salissure visible de la surface à traiter.</p>	<p>Adaptée au risque de contamination des denrées.</p>

Méthode générale de nettoyage et désinfection 6 étapes indispensables

L'efficacité du nettoyage et de la désinfection dépend de l'attention portée aux différentes étapes de l'opération. Il faut veiller particulièrement au respect du « TACT » : **T**emps, **A**ction **m**écanique, **C**oncentration du produit, **T**empérature, à adapter à chaque produit d'entretien et/ou surface.

Exemple d'une méthode générale de nettoyage-désinfection que chaque chef d'entreprise peut adapter :

1. Préparation : ranger, enlever les grosses souillures, débrancher et démonter les machines, prélever si nécessaire...

2. Nettoyage : préparer la solution de lavage en respectant dose et température (55 °C en général : température supportée par la main). Enlever les souillures en frottant.

3. Rinçage : rinçage à l'eau claire et chaude afin d'éliminer les souillures et le détergent. Rinçage à l'eau froide en chambre froide.

4. Désinfection : préparer la solution de désinfection (dose, température). Application afin de détruire les germes invisibles. Laisser agir.

5. Rinçage final : rinçage à l'eau claire et chaude afin d'éliminer les traces du désinfectant pour les matériaux en contact avec les aliments.

6. Séchage : séchage à l'air (petit matériel retourné sur une surface propre...), ou essuyage à l'aide de papier à usage unique, ou raclage, ou passage au four... Proscrire l'usage des torchons. Ranger le petit matériel et les ustensiles dans un endroit propre.

Cas de l'utilisation d'un produit mixte :

L'usage d'un produit unique détergent-désinfectant permet de réaliser les étapes 2, 3 et 4 en une seule opération. Cependant, ces produits sont souvent moins efficaces. Il est important de suivre scrupuleusement la notice d'emploi, et de réaliser régulièrement (une fois par semaine par exemple) un nettoyage-désinfection en 6 étapes, avec deux produits distincts.

Exemple d'équipements de nettoyage-désinfection :

- pour les locaux : brosse, balai-brosse, seau, jet d'eau, raclette, éventuellement aspirateur à eau, poste de lavage, canon à mousse... ;
- pour les surfaces de travail : lavette, seau, brosse, grattoir, corne, papier jetable... ;
- pour les matériels et équipements : plonge, brosse, grattoir, goupillon, lave-vaisselle, papier jetable...

Il est indispensable d'entretenir quotidiennement le matériel de nettoyage-désinfection (lavettes, brosses, racloirs...). En particulier les lavettes utilisées en cours de travail doivent être mises à tremper pendant la journée dans une solution désinfectante renouvelée (à titre indicatif : 2 fois par jour).

SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS
	Nettoyage	Désinfection	
Grilles et siphons d'évacuation	Quotidiennement.		<ul style="list-style-type: none"> - Enlever les éventuels débris présents dans les paniers, grilles... - Verser le désinfectant (dose forte). - Laisser agir. - Faire couler abondamment de l'eau. - En cas de besoin, utiliser des dégraissants puissants.
Installations de froid positif	<p>Sols : quotidiennement.</p> <p>Murs, plafonds, étaières, clayettes... nettoyage en profondeur une fois par semaine.</p>	Une fois par semaine.	<ul style="list-style-type: none"> - Protéger les denrées ou retirer les produits de la chambre. - Utiliser de l'eau froide ou tiède, en particulier s'il reste des denrées, et compenser par une action mécanique (brossage) plus importante. - Procéder le plus rapidement possible de façon à limiter la remontée en température. - Opérer porte ouverte. - Bien évacuer toutes traces d'eau. Mettre en ventilation forcée avant de refermer et de remettre les marchandises. - Consulter éventuellement la notice d'utilisation ou l'installateur.
Installation de froid négatif		Au minimum, une fois par an.	<ul style="list-style-type: none"> - Consulter éventuellement la notice d'utilisation ou l'installateur.
Meubles de vente de produits surgelés		Au minimum, une fois par an.	<ul style="list-style-type: none"> - Consulter éventuellement la notice d'utilisation ou l'installateur.

Fréquences indicatives de nettoyage et de désinfection

SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS
	Nettoyage	Désinfection	
Soles	<p>Quotidiennement, à la fin de la période de travail.</p> <p>Parties difficilement accessibles : une fois par semaine.</p> <p>Remarque : un nettoyage supplémentaire en cours de journée (coulure...) peut être envisagé sans désinfection.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Racler tous les débris afin d'éviter de boucher par la suite les canalisations. - Suivre la méthode générale. - Lors de l'utilisation d'un jet d'eau, veiller à protéger les denrées des projections. - Bien éliminer l'eau stagnante (racleuse, aspirateur à eau...).
Murs et plafonds	<p>Régulièrement, en fonction des emplacements (zones d'éclaboussures, murs à proximité des réchauds...) et de l'activité.</p> <p>A titre indicatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> - zones soumises aux éclaboussures : quotidiennement ; - parties accessibles des murs : une fois par semaine ; - plafonds : au moins une fois par an. 		<ul style="list-style-type: none"> - Veiller à nettoyer les tuyauteries apparentes. - Insister particulièrement aux bas des murs et aux endroits proches des postes de travail. - Ne pas oublier portes, fenêtres et poignées de portes.
Réserve sèche (local ou placard)	Dépoussiérer autant que de besoin (une fois par mois minimum).		<ul style="list-style-type: none"> - A l'occasion du nettoyage, effectuer un réagencement et une vérification des dates et de l'état des conditionnements ou emballages.

SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS
	Nettoyage	Désinfection	
Grilles et siphons d'évacuation	Quotidiennement.		<ul style="list-style-type: none"> - Enlever les éventuels débris présents dans les paniers, grilles... - Verser le désinfectant (dose forte). - Laisser agir. - Faire couler abondamment de l'eau. - En cas de besoin, utiliser des dégraissants puissants.
Installations de froid positif	<p>Sols : quotidiennement.</p> <p>Murs, plafonds, éta gères, clayettes...; nettoyage en profondeur une fois par semaine.</p>	Une fois par semaine.	<ul style="list-style-type: none"> - Protéger les denrées ou retirer les produits de la chambre. - Utiliser de l'eau froide ou tiède, en particulier s'il reste des denrées, et compenser par une action mécanique (brossage) plus importante. - Procéder le plus rapidement possible de façon à limiter la remontée en température. - Opérer porte ouverte. - Bien évacuer toutes traces d'eau. Mettre en ventilation forcée avant de refermer et de remettre les marchandise. - Consulter éventuellement la notice d'utilisation ou l'installateur.
Installation de froid négatif	Au minimum, une fois par an.		<ul style="list-style-type: none"> - Consulter éventuellement la notice d'utilisation ou l'installateur.
Meubles de vente de produits surgelés	Au minimum, une fois par an.		<ul style="list-style-type: none"> - Consulter éventuellement la notice d'utilisation ou l'installateur.

SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS
	Nettoyage	Désinfection	
Vitrines réfrigérées	Quotidiennement, en fin de journée de travail.		<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer et désinfecter en l'absence de produits dans la vitrine. - En cours de journée, réserver l'utilisation de dégraissant pour l'extérieur de la vitrine.
Groupes frigorifiques	Dépoussiérer une fois par an (améliore le fonctionnement).		<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer le dépoussiérage en dehors des heures de travail avec une tenue spécifique.
Cellules de refroidissement et de congélation	Cellule de refroidissement ou cellule mixte : en cas d'utilisation, une fois par 24 heures pour les clayettes et l'ensemble de la cellule. Compartment de congélation rapide attachant à une installation de froid négatif : nettoyer et désinfecter 1 fois par an au minimum.		<p>Pour le protocole de nettoyage et désinfection de ces installations, se référer à la notice d'utilisation ou consulter le fournisseur.</p>
Climatisation, ventilation, hotte	Une fois par mois les filtres et les grilles, en particulier si les grilles des souffleries se situent à proximité des entrées.		<p>Se référer à la notice d'utilisation ou consulter le fournisseur.</p>
Plans de travail	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de travail : <ul style="list-style-type: none"> - entre deux produits de nature différente (ou prévoir des planches amovibles spécifiques) : entre produits crus et cuits, après les volailles...; - avant travail de produits sensibles 		<ul style="list-style-type: none"> - Eliminer les déchets du plan de travail aussi souvent que nécessaire. Par exemple, raclez avec une corne.

SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS
	Nettoyage	Désinfection	
Plans de travail (suite)	<ul style="list-style-type: none"> - Quotidiennement en fin de journée de travail. - Systématiquement après éviscération, plumaison ou dépouillement. 		<ul style="list-style-type: none"> - Proscrire l'utilisation de brosses métalliques. - Rabotage annuel des plans de travail, par exemple chez un menuisier. - Méthode : <ul style="list-style-type: none"> - éliminer les déchets ; - gratter soigneusement afin d'obtenir un « billot blanc » ; - frotter avec de l'eau très chaude additionnée de détergent ; - rincer le plan à l'eau claire très chaude ; - recouvrir d'un désinfectant (type eau de Javel) ; - laisser agir ; - rincer à l'eau claire très chaude ; - sécher avec un papier absorbant jetable. - En cours de travail : méthode de nettoyage rapide : <ul style="list-style-type: none"> - éliminer les déchets. Gratter soigneusement le billot (« billot blanc ») ; - faire suivre si nécessaire par une désinfection en utilisant directement le désinfectant ou un produit mixte détergent-désinfectant. Laisser agir, rincer et sécher avec un papier absorbant.
Plans de travail en bois debout	Idem	Idem	

SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS
	Nettoyage	Désinfection	
<p>Machines</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hachoir, trancheuse, cutter... 	<p>2 fois par jour sauf pour les hachoirs réfrigérés (1 fois par jour).</p>	<p>Désinfection</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Eviter de laisser sécher les souillures, ce qui rend le nettoyage plus difficile. - Démonter l'appareil puis suivre la méthode générale (parties démontables et supports). - Utiliser de préférence des gants de protection pour le démontage, le nettoyage et la désinfection de la trancheuse. - Ranger les parties démontables dans un endroit propre (bac couvert, si possible en chambre froide...) ou remonter les machines après séchage (protéger si besoin). - Utiliser de préférence des gants de protection.
<ul style="list-style-type: none"> - Scie à os. - Matériel d'injection. - Machine de conditionnement sous vide. 	<p>Une fois par jour.</p> <p>Quotidien.</p> <p>Rinçage après utilisation.</p> <p>A chaque salissure et au minimum une fois par semaine.</p>	<p>Désinfection</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Démonter le pistolet ou l'aiguille. - Pour le protocole de nettoyage et désinfection de ces installations, se référer à la notice d'utilisation ou consulter le fournisseur. - Veiller particulièrement au nettoyage des barres de Téflon et des joints. - En cas d'utilisation ponctuelle, ranger dans un endroit propre et protéger si besoin entre deux utilisations (couvrir...). - Maintenir la cloche fermée...



SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS
	Nettoyage	Désinfection	
Petits matériels Ustensiles - Attendrisseur.	Deux fois par jour en cas d'utilisation.		<ul style="list-style-type: none"> - Avoir au moins deux jeux de peignes de couleurs différentes à utiliser successivement. - Ranger les peignes dans un récipient avec une solution désinfectante (récipient fermé). Rincer abondamment et sécher avant utilisation.
- Formeuse. - Scies, feuilles, aplatisseurs. - Couteaux.	Deux fois par jour. Deux fois par jour et : <ul style="list-style-type: none"> - après éviscération, plumaison, dépouillement ; - entre des produits cuits et crus ; - après travail des produits souillants (légumes...) 		<ul style="list-style-type: none"> - La désinfection peut par exemple être réalisée par : <ul style="list-style-type: none"> - un trempage avec un désinfectant (eau de Javel...) suivi d'un rinçage ; - un passage dans un lave-vaisselle (rinçage à l'eau au moins à 80 °C pendant 2 minutes) ; - une pulvérisation à l'alcool à 70 °C dénaturé à usage alimentaire. Essuyer immédiatement après avec un papier absorbant jetable (action dégraissante puisante de l'alcool) ; - par trempage dans un bac de désinfection de cou-teaux (eau à 80 °C pendant 2 minutes) ; - Les lampes UV permettent de maintenir stériles des ustensiles déjà désinfectés.
- Crochets, chaînes.	Une fois par semaine.		<ul style="list-style-type: none"> - La désinfection peut être réalisée comme pour les cou-teaux ou par immersion dans une eau bouillante pendant quelques minutes.
- Bacs à suif, bacs à os.	Après chaque vidange (intérieur et extérieur).		<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les doses fortes recommandées pour la désinfection (se reporter à la notice d'utilisation).




SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS
	Nettoyage	Désinfection	
<ul style="list-style-type: none"> - Clarifieuse, fouet, poches, plats, lardoire, aiguille à piquer... 	Après utilisation.		<ul style="list-style-type: none"> - Sécher avant introduction en chambre froide.
Éléments de décor, étiquettes	Étiquettes à piquer : la pointe tous les jours. Sinon, 1 fois par semaine.		
Balance	Au minimum à chaque fermeture du magasin.		<ul style="list-style-type: none"> - Peser sur un papier.
Véhicules ou matériels de transport	Caisnes : après chaque utilisation. Véhicule : lorsque les produits sont transportés dans des caisses fermées étanches, nettoyer et désinfecter 1 fois par semaine. Augmenter la fréquence en cas de souillures importantes. Sinon, après chaque utilisation.		<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les installations prévues dans les abattoirs. - Compléter le tableau de nettoyage-désinfection présent dans le véhicule.
Véhicule de transport des animaux vivants	Après chaque transport.		
Matériel de marché	A la fin du marché ou dès le retour.		




SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS
	Nettoyage	Désinfection	
Camion boutique	Au retour de la tournée ou du marché.		<ul style="list-style-type: none"> - Bien évacuer l'eau avant de fermer le véhicule.
Poubelles de laboratoire	Chaque jour (intérieur et extérieur).		<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation de poubelles type support de sac facilite ces opérations.
Poubelles de voirie	Une fois par semaine (interne et externe).		
Matériel de nettoyage et désinfection (brosse, raclette, lavette, grattoir...)	<p>Pendant la journée de travail, les lavettes sont mises à tremper dans une solution désinfectante renouvelée fréquemment (à titre indicatif 2 fois par jour).</p> <p>En fin de journée, rincer abondamment puis désinfecter par trempage dans un bain désinfectant. Faire sécher à l'abri des contaminations.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Privilégier l'utilisation de brosse en plastique (éviter les brosses en bois). - Pour les lavettes, la désinfection peut être réalisée par lavage à 90 °C. - Renouveler régulièrement les lavettes ou utiliser des lavettes en non-tissé à changer quotidiennement.
Equipements de protection (gants en maille, tabliers...)	<p>Gants en maille : 2 fois par jour.</p> <p>Housse plastique des tabliers : 2 fois par jour.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - La désinfection des tabliers et des gants peut s'effectuer par trempage dans un bain de produit désinfectant. - Utiliser de préférence sur les tabliers des housses de protection qui facilitent le nettoyage.
Sanitaires	Tous les jours.		Utiliser des produits spécifiques : produits détartrants, désodorisants.

SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS
	Nettoyage	Désinfection	
<p>Éléments de meubles et portes tels que les poignées, utilisés fréquemment avec les mains</p>	<p>Au minimum une fois par semaine.</p>		

Édité par la DILA

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Nettoyage</i></p> <p>Le nettoyage de surfaces entrant en contact avec les denrées avec un produit inadapté peut conduire à une contamination chimique des denrées.</p> <p>L'action des détergents est spécifique à certaines souillures. L'utilisation d'un détergent non adapté peut rendre inefficace le nettoyage.</p> <p>Le mélange de différents produits peut entraîner des réactions chimiques dangereuses pour le professionnel (émanation de gaz) et inactiver les produits associés.</p> <p>Une quantité de souillures trop importante dans l'eau de lavage inactive le détergent.</p>	<p>Utiliser un détergent autorisé pour le nettoyage des matériels ou surfaces pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires.</p> <p>Choisir le détergent adapté à l'utilisation prévue. Les détergents alcalins agissent mieux sur les graisses, les protéines, les sucres alors que les détergents acides sont efficaces sur le tartre et les minéraux.</p> <p>Ne pas mélanger différents produits sans s'être assuré de leur compatibilité.</p> <p>Ne pas mélanger un détergent et un désinfectant pour réaliser simultanément nettoyage et désinfection (sauf utilisation de produit mixte). En particulier, ne pas mélanger l'eau de Javel à un autre produit.</p> <p>Enlever la plus grande partie des souillures avant de procéder au nettoyage, et frotter énergiquement. Si nécessaire, effectuer un prélavage avant le nettoyage et après avoir enlevé les grosses souillures.</p> <p>Dès que l'eau de lavage devient trouble et sale, il est inefficace de rajouter du détergent, il faut renouveler le bain.</p>	 

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Nettoyage (suite)</p> <p>Les souillures, les résidus alimentaires desséchés peuvent adhérer solidement à la surface et résister de ce fait à l'action seule du détergent.</p> <p>Un dosage non adapté affecte l'efficacité du nettoyage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des dilutions trop importantes réduisent l'efficacité de l'agent actif ; - des concentrations trop élevées peuvent rendre le rinçage difficile et laisser des traces de produit et conduisent à des consommations inutiles de produit. <p>L'utilisation d'une eau dont la température est trop basse diminue l'efficacité du nettoyage.</p> <p>Les traces de détergents présentes après nettoyage peuvent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - présenter une certaine toxicité pour les denrées mises en contact ; - rendre inefficace une opération de désinfection. 	<p>Pour prévenir ce danger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - choisir des produits ayant un fort pouvoir mouillant pour décoller les salissures ; - choisir des produits ayant un fort pouvoir émulsifiant pour limiter la redéposition ; - associer à l'action du détergent une action mécanique qui favorise le contact entre les souillures et le détergent, permet de détacher les résidus tenaces. <p>Respecter soigneusement les dosages prescrits sur l'étiquetage (ou sur la fiche technique qui accompagne le produit) en fonction du niveau de salissure et de la nature de la surface à traiter.</p> <p>Le dosage peut aussi dépendre de la dureté de l'eau (taux de calcium). Un taux de calcium élevé rend le rinçage plus difficile, il est préférable dans ce cas d'augmenter les doses de détergents et de rincer plus largement.</p> <p>Réaliser le nettoyage à une température de l'ordre de 50-55°C, en particulier pour le nettoyage des surfaces grasses (cf. étiquetage).</p> <p>Rincer efficacement les surfaces après nettoyage.</p> <p>Remarque : l'utilisation de détergent moussant incite le personnel responsable du nettoyage à rincer abondamment.</p>	<p></p> <p></p> <p></p>

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Désinfection</i> L'eau de Javel est un désinfectant.</p> <p>Une surface apparemment propre est rarement exempte de germes qui peuvent être transmis aux denrées alimentaires et qui se multiplient avec le temps.</p> <p>La désinfection directe d'une surface très souillée, recouverte de résidus alimentaires divers, est inefficace.</p> <p>Un dosage, une température du bain, un temps de contact inadaptés affectent l'efficacité de la désinfection.</p> <p>Dans le cas des dérivés chlorés (type eau de Javel), une température de l'eau de dilution supérieure à 40°C rend inefficace la solution et présente des risques de toxicité pour le personnel.</p> <p>Certains détergents ou désinfectants ont une action corrosive pour certains matériaux.</p>	<p>Procéder régulièrement à une désinfection des surfaces (voir fréquences indicatives pages précédentes).</p> <p>Le choix du désinfectant et les modalités d'utilisation conditionnent l'efficacité de la désinfection.</p> <p>L'action de la chaleur sur certains ustensiles (passage au four à une température élevée, passage dans l'eau bouillante, ...) constitue, quand il est possible d'y avoir recours, un moyen de désinfection particulièrement efficace.</p> <p>Enlever les grosses saletés, puis nettoyer énergiquement et rincer efficacement les surfaces avant de procéder à la désinfection.</p> <p>Les produits mixtes (nettoyant/désinfectant) sont en général moins efficaces et exigent des conditions d'utilisation strictes. Lorsqu'ils sont utilisés, il est préférable de les utiliser en alternance.</p> <p>Pour prévenir ce danger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - respecter scrupuleusement les dosages prescrits sur l'étiquetage (ou sur la fiche technique qui accompagne le produit) en fonction de la nature de la surface à désinfecter ; - respecter les températures de bain prescrites (en particulier l'eau de Javel et les dérivés chlorés s'utilisent à l'eau froide) ; - respecter les temps d'application prescrits sur l'étiquetage. Augmenter le temps d'action si la surface est très rugueuse, crevasseée... afin que les produits puissent atteindre les germes dans les fissures. <p>Adapter le produit à son utilisation. Lire attentivement la notice d'emploi.</p>	  

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Désinfection (suite)</i> Les produits désinfectants peuvent être toxiques.</p> <p>Au cours de son stockage, le désinfectant peut s'altérer si les conditions ne sont pas appropriées (température, humidité, durée...).</p>	<p>L'usage de ces produits exige des précautions (voir la notice d'emploi). La désinfection (à l'exception de la désinfection au four ou à l'alcool à usage alimentaire par exemple) doit être suivie d'un rinçage pour les surfaces en contact avec les aliments.</p> <p>Respecter les conditions de stockage recommandées par le fabricant. De manière générale, éviter d'entreposer ces produits à proximité d'une source de chaleur ou dans un local humide et les utiliser dans des délais adaptés (par exemple l'eau de Javel ne se conserve pas plus de 3 mois non diluée et de plus de 6 mois après dilution). Se reporter à l'étiquetage.</p>	

Pour plus d'informations : Point clef « Nettoyage et Désinfection » dans la partie introductive au GBPH.


2. - HYGIÈNE DU PERSONNEL

Cette fiche concerne le personnel employé à la fabrication et à la vente.

Danger : les mains, la peau, le souffle, les « postillons », les cheveux sont porteurs de nombreux germes même sans blessure ou maladie apparente (porteur sain).



Aussi, il est primordial d'apporter une attention particulière à l'hygiène du personnel afin de **prévenir la contamination des produits** en veillant à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.


Le respect des pratiques recommandées en matière d'hygiène du personnel passe par **l'information et la formation**.


DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>LES MAINS</p> <p>Les mains constituent la principale source de contamination des denrées si elles ne sont pas lavées correctement et fréquemment. En particulier, l'essuyage des mains à l'aide d'un tissu non renouvelé peut les recontaminer et les mettre dans un état bactériologique pire qu'avant le lavage.</p>	<p>Pour prévenir ce danger de contamination :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se laver efficacement et fréquemment les mains. <p>Fréquence : se laver les mains régulièrement et après toute opération contaminante. En particulier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à la reprise du travail ; - à la sortie des toilettes ; - avant manipulation de produits sensibles (mayonnaise...) et opérations sensibles (hachage, mise sous vide...) ; - après manipulation de cartons, matériels sales, poubelles, déchets, produits chimiques... ; - après manipulation de matières premières contaminantes (œufs, volaille, légumes, abats...); - après s'être mouché, avoir toussé, s'être touché le nez, la tête, les oreilles. 	

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>LES MAINS (suite)</p>	<p>Méthode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - prendre du savon liquide ; - se frotter les mains soigneusement et énergiquement ; - se rincer les mains à l'eau claire ; - s'essuyer les mains à l'aide d'un système à usage unique. <p>Equipement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lave-mains, eau chaude et froide ou tiède, distributeur de savon, système d'essuyage unique. <p>Remarque 1 : l'utilisation de savon bactéricide n'a de sens que si le temps d'application indiqué sur la notice est respecté. Les savons bactériostatiques ne font que bloquer la multiplication des germes mais ne les détruisent pas. Ils ne sont donc pas recommandés.</p> <p>Remarque 2 : l'essuyage peut être réalisé à l'aide de papier à usage unique (les distributeurs feuille à feuille sont plus économiques que les rouleaux), à l'aide d'un enrouleur automatique de tissu (il convient alors d'en assurer une bonne gestion). Les systèmes de séchage à air chaud sont déconseillés à cause des mouvements d'air (dispersion des germes dans les locaux).</p> <p>Remarque 3 : les lave-mains sont de préférence à commande non manuelle (ped, genou, infrarouge). Pour les commandes à pousser, prévoir un temps d'écoulement suffisant permettant à l'utilisateur de ne pas retoucher le poussoir après le lavage. Pour les lave-mains se commandant avec un robinet, fermer le robinet après essuyage des mains, à l'aide d'un papier à usage unique.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser des ustensiles propres au lieu des mains à chaque fois que possible (cuillère, pince...). 	




DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>LES MAINS (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Garder les ongles courts et parfaitement propres. - Pour la fabrication des produits élaborés, porter un calot (ou autre coiffe). - Protéger les blessures par des pansements étanches après les avoir nettoyées et désinfectées. - Oter montres et bijoux avant la prise de travail (sécurité et propreté). <p><i>Remarque</i> : l'éventuelle utilisation de gants nécessite des précautions indispensables, pour éviter qu'ils ne soient une source de contamination : laver les mains gantées aussi souvent que les mains nues et renouveler les gants dès que nécessaire.</p>	
<p>LES VÊTEMENTS</p> <p>Les vêtements et les chaussures de ville sont souillés par la poussière et par contact avec des surfaces sales (exemple : chaussures contaminées par les déjections des animaux domestiques).</p> <p>Les vêtements de travail sont souillés par la manipulation et le travail des dérivés.</p>	<p>Pour maîtriser ce danger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déposer les vêtements de ville et effets personnels dans un vestiaire ou une penderie réservés à cet usage. - Porter une tenue de travail propre, claire et complète (selon les cas : pantalon, veste ou chemise, chaussures, tablier, bourgeron pour le transport des carcasses) réservée au travail. Un tablier jetable peut être utilisé pour les travaux particulièrement salissants. - Nettoyer et désinfecter régulièrement (selon le degré de salissures) la tenue de travail : en particulier nettoyer le tablier quotidiennement et le pantalon et la veste une fois par semaine au minimum. Le repassage suffisant ou le lavage à 90 °C des tissus assurent par exemple une bonne désinfection. 	



DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>LES VÊTEMENTS (suite)</p> <p>Les tabliers et gants de protection en maille, mal entretenus, sont une source de contamination pour les détreffés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ne pas mélanger le linge sale et le linge propre : - ranger le linge propre dans un endroit à l'abri des souillures (par exemple dans une case, un placard, un sac à linge...). Prévoir de préférence un système de récupération du linge sale (sac, bac...); - séparer les vêtements de ville et les vêtements de travail (par exemple placard à deux cases, housse...). - Nettoyer et désinfecter régulièrement les gants de protection en mailles. - Utiliser le tablier de protection en dessous du tablier de toile. Il existe des housses pour tabliers de maille qui en facilitent l'entretien. <p><i>Remarque</i> : les équipements de protection achetés depuis le 30 juin 1995 doivent porter le marquage CE et doivent être accompagnés de la notice d'utilisation (sens du port du tablier de maille, indication des limites de protection des gants : risques minimes ou risques mécaniques).</p>	
<p>LA SANTÉ</p> <p>Le mauvais état de santé des manipulateurs (rhume, gastro-entérite, grippe...) peut être une source de contamination.</p>	<p>Pour maîtriser ce danger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informer le personnel sur le risque qu'il fait courir à l'entreprise lorsqu'il est atteint d'une infection. Inciter le personnel à signaler et à traiter toute infection. - Protéger toute plaie après nettoyage et désinfection avec un pansement étanche renouvelé aussi souvent que nécessaire. Recouvrir éventuellement d'un doigtier. 	






DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>LE COMPORTEMENT</p> <p>Certains comportements peuvent être à l'origine de contaminations.</p>	<p>Pour maîtriser ce danger : Informer et former le personnel à l'hygiène (formation initiale et continue, affichettes...).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ne pas tousser ou éternuer ou se moucher au dessus des denrées. - Ne pas porter les mains au visage pendant le travail. - Ne pas s'essuyer les mains sur son tablier. - Ne pas fumer dans les locaux. - Ne pas goûter les produits avec le doigt mais utiliser un ustensile lavé avant réutilisation. - Réserver l'usage des torchons à la manipulation des matériels chauds. Pour l'essuyage des mains, utiliser un système de séchage à usage unique. 	




3. – PLAN DE TRAVAIL ET MATÉRIEL

Au laboratoire comme au magasin, les différents matériels, plans de travail et machines qui entrent en contact direct avec les aliments sont une source importante de contamination. **Il est primordial d'assurer un bon nettoyage-désinfection de ces équipements et matériels.**

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p style="text-align: center;">LES PLANS DE TRAVAIL</p> <p><i>Contamination</i></p> <p>Les denrées peuvent être contaminées par le plan de travail sur lequel elles sont posées lorsque :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la surface est en mauvais état (rayures nombreuses...); - le plan est mal entretenu ; - une opération contaminante (travail de gibier en poils ou en plumes, découpe d'abats, de volaille, épluchage de légumes, déconditionnement...) y a été effectuée. 	<p style="text-align: center;">MOYENS DE MAÎTRISE</p> <p>Pour prévenir ces dangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veiller à l'état des plans de travail : absence de crevasses ou de fissures. Au besoin faire effectuer un rabotage suffisant des plans en polyéthylène et en bois. - Pour le travail des denrées, il est possible d'utiliser : <ul style="list-style-type: none"> - des tables de découpe en bois débout, adaptées au travail des viandes et abats, à condition de bien les entretenir ; nettoyage et désinfection, raclage, rabotage. Le bois debout densifié a une meilleure résistance mécanique ; - des tables ou planches de découpe en polyéthylène haute densité de préférence (éviter l'usage de la feuille en boucherie) ; - des tables en inox, en marbre ou en granit poli, réservées aux opérations sans découpe ni déossage (attention aux glissements de viande, ne pas utiliser pour la section des os). 	<p style="text-align: center;">ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE</p> <div style="text-align: center;">  </div>

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>LES PLANS DE TRAVAIL (suite)</p>	<p><i>Remarque :</i> les planches de découpe en bois couché sont réservées aux opérations de préparation à la vente, au magasin ou au laboratoire (tranchage, bardage...) sans utilisation de la feuille en boucherie.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer et désinfecter régulièrement les plans de travail en utilisant une méthode adaptée aux matériaux utilisés. <i>Notamment pour le bois :</i> gratter, nettoyer et désinfecter, sécher correctement à l'aide d'un papier absorbant. Racler les déchets en cours de travail. - Séparer les opérations contaminantes des autres, dans le temps ou dans l'espace. Par exemple : <ul style="list-style-type: none"> - organiser le travail de façon à travailler les produits les moins contaminés avant les produits les plus contaminés (finir par les volailles puis les abats puis les gibiers ou les légumes) ; - ou utiliser pour les opérations contaminantes des planches de travail réservées à ce type de travaux (planches amovibles par exemple) ; - ou protéger le plan de travail avec une feuille de papier alimentaire par exemple lors du travail des abats ou de la volaille ; - ou éliminer les grosses souillures puis racler suffisamment après les opérations sur les abats et les volailles ; - ou nettoyer et désinfecter entre deux opérations (en particulier après plumaison, éviscération, épiluchage...). Bien sécher le plan avant de reprendre le travail. - Eliminer les déchets du plan de travail dès la fin de l'opération. 	
		

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>LE MATÉRIEL</p> <p>Les machines et le matériel (couteaux, scies à ruban, scies circulaires, feuilles, coupe-rets, trancheurs, cutters, hachoirs, aplatisseurs...) peuvent être contaminés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - si leur conception rend difficile le nettoyage et la désinfection (zone d'accumulation de souillures, difficulté de démontage, matériaux non lisses...); - lorsqu'ils sont mal entretenus ; - par un rangement inadapté. <p>Les produits cuits ou « prêts à l'emploi » (rôti cuit, jambon, charcuterie...) peuvent être contaminés par le matériel qui a servi à couper des viandes et abats frais.</p>	<p>Pour prévenir ces dangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choisir des matériels faciles à nettoyer et désinfecter (conception, nature des matériaux...). En particulier au renouvellement éviter les outils avec des manches en bois. - Choisir des machines faciles à démonter : lors d'un nouvel achat, s'assurer qu'elles portent le marquage CE. Toute machine doit être livrée avec un manuel d'utilisation en français. - Nettoyer et désinfecter régulièrement les matériels et les machines en particulier avant et après affûtage. - Ranger les outils en fin d'utilisation dans un endroit nettoyé et désinfecté régulièrement (barre aimantée, armoire à couteaux, crochets, fente...). La barre magnétique est préférable à la fente. - Utiliser de préférence des outils spécifiques et réservés aux produits cuits, aux abats, aux volailles et aux gibiers en plumes ou en poils, ou organiser le travail de façon à travailler en premier les viandes les moins contaminantes puis les plus contaminantes (par exemple : travailler les viandes puis les abats puis les gibiers en poils et en plumes...), ou nettoyer et désinfecter entre deux utilisations. <p>Ne jamais utiliser le matériel (couteaux, trancheurs...) qui a servi pour les produits crus directement pour des produits cuits ou prêts à l'emploi sans l'avoir au préalable nettoyé et désinfecté.</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>LE MATÉRIEL (suite)</p> <p>Les fissures, points de rouille, écaillage du matériel peuvent permettre l'accumulation de particules et rendre impossible une opération de nettoyage désinfectant efficace.</p> <p>La zone environnante des machines (derrière et dessous les machines...) peut permettre l'accumulation de déchets (éclaboussures...) et donc être une source de contamination des produits.</p>	<p>Entretien du matériel afin de le protéger de ces altérations.</p> <p>Installer de préférence les machines de façon non fixe afin d'en permettre le déplacement pour faciliter le nettoyage et la désinfection de la zone environnante.</p> <p>Lors de l'installation de machines fixes, penser à faciliter le nettoyage et la désinfection de la zone environnante (surélever la machine...).</p> <p>Nettoyer et désinfecter la zone facilement accessible en même temps que la machine.</p>	  

Les plans de travail peuvent comporter un dossieret. Les planches, lorsqu'elles sont amovibles, facilitent le nettoyage et la désinfection. Une hauteur minimale de 85 à 95 centimètres est conseillée. Le matériau le plus utilisé et le mieux adapté au travail des viandes (bonne résistance et glissement limité) est le bois debout. Les plans de travail peuvent aussi être composé en inox, en polyéthylène, en marbre ou en granit selon leur utilisation. Pour la sécurité, il est important d'utiliser un couteau de forme adaptée et une lame de bonne qualité. Les lames émoussées sont dangereuses. Tout effort supplémentaire peut être à l'origine de mouvements mal contrôlés, entraînant des blessures et de la fatigue inutile. La barre magnétique de rangement est placée à 45 ou 60 cm au dessus du plan de travail et les couteaux sont de préférence mis lames en l'air. Le matériel doit être conçu afin de limiter les risques d'accidents. S'assurer que les machines achetées depuis juin 1995 portent la marque CE prouvant qu'elles sont reconnues conformes aux règles d'hygiène et de sécurité.

Il existe pour le matériel un marquage NF-HA (Norme française hygiène alimentaire) et NF-HSA (Norme française hygiène sécurité aptitude à l'emploi) qui assurent l'utilisateur du respect d'une construction adaptée à l'alimentaire (matériaux conformes, faciles à nettoyer...). L'apposition de cette marque garantit le respect de plusieurs normes AFNOR.


Certains billots en bois debout bénéficient de la marque NF-HA qui assure l'utilisateur du respect d'une construction adaptée permettant un nettoyage et une désinfection corrects.


Le respect par le constructeur du guide technique du Centre national d'études vétérinaires et alimentaires, laboratoire d'études et de recherches pour l'alimentation collective (CNEVA-Lerpac) est une garantie.


4. – LOCAUX DE PRÉPARATION

Les locaux dans lesquels sont manipulées les denrées peuvent être une source de contamination : **les locaux doivent être maintenus propres.**

Les opérations qui s'y déroulent ne doivent pas permettre la contamination croisée entre denrées de niveaux de contamination différents. Le principe de *la marche en avant* doit être adopté : il est plus simple pour l'organisation du travail de pouvoir assurer une marche en avant dans l'espace. Cependant, lorsque cela n'est pas réalisable ou dans les locaux déjà existants, il est tout à fait possible d'effectuer une marche en avant dans le temps, en décalant dans le temps les opérations de niveaux de contamination différents, et en les séparant par une action de nettoyage/désinfection.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>CONCEPTION ET ENTRETIEN DES LOCAUX</p> <p><i>Contamination</i></p> <p>Les locaux sont une source importante de contamination par la poussière et les souillures qui peuvent s'y accumuler, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - par un état de propreté insuffisant ; - au niveau de fissures, de peintures écaillées, de recoins difficiles d'accès ; - par la nature des matériaux difficiles à nettoyer. 	<p>Pour prévenir ce danger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer et désinfecter régulièrement les sols, murs et plafonds. - Réparer en cas de dégradation. Insister au nettoyage sur les parties difficiles d'accès. - Choisir des matériaux faciles à nettoyer pour recouvrir les surfaces des sols, murs et portes. 	

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>AIR</p> <p>L'air ambiant circulant dans les locaux peut être une source de contamination.</p> <p>Une mauvaise aération peut entraîner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des phénomènes de condensation, sources de contamination et de développement de germes ; - la persistance de mauvaises odeurs. 	<p>Fermer les éventuelles ouvertures donnant sur les zones contaminées (zone de stockage des poubelles de voiries, toilettes...). Les systèmes de ventilation ou de climatisation équipés de filtres ou de grilles doivent permettre un démontage et un nettoyage réguliers de ceux-ci. Lors de la conception, les placer aussi loin que possible des zones de travail des dérivées.</p> <p>Assurer une aération suffisante afin de limiter les phénomènes de condensation : notamment des aérations peuvent être placées dans les éventuelles zones humides (plonge, légumerie...) et/ou les zones de cuisson.</p> <p>En cas de cuisson, l'installation d'une hotte (ventilation naturelle ou mécanique selon l'importance) permet d'évacuer vapeurs et buées.</p> <p>Au besoin, calorifier les gaines d'eau froide.</p>	
<p>AGENCEMENT DES LOCAUX</p>	<p>Remarque : si la progression dans l'espace est la plus simple à gérer, il est souvent difficile, étant donné l'exiguïté des locaux, d'y recourir. Il faut alors s'orienter vers une organisation dans le temps (qui demande plus de rigueur) ou un mélange des deux (dans le temps et dans l'espace). Il faut bien entendu tenir compte des volumes et de la fréquence des opérations, des notions de marchés et des capacités techniques et financières de chacun.</p>	

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p align="center">AGENCEMENT DES LOCAUX (suite)</p> <p><i>Contamination</i></p> <p>L'agencement des locaux, lorsqu'il est mal adapté aux activités qui s'y déroulent, peut entraîner des contaminations croisées (par projections, courants d'air...) quand secteurs souillés et secteurs propres sont mal séparés.</p> <p><i>Exemples de secteurs souillés</i> : zone de nettoyage et désinfection des matériels, zone de lavage et de préparation des légumes, zone de réception des légumes, des cartons, des matières premières, zone de plumaison, dépouillement, éviscération, zone de stockage des poubelles de voirie, toilettes...</p> <p><i>Exemples de secteurs devant être propres</i> : plans de travail des viandes fraîches, zone de mise sous vide, zone de travail des préparations bouchères, des produits cuits ou prêts à consommer (charcuteries, plats cuisinés, préparations froides telles que salades), préparations et stockage des produits finis...</p>	<p>Assurer une séparation des secteurs propres et des secteurs souillés dans l'espace ou dans le temps.</p> <p><i>Dans l'espace</i> : agencer les locaux de manière à éloigner ou séparer les zones souillées des postes où sont travaillées les denrées sensibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - distance suffisante entre les différents postes de travail, ou ; - local séparé en secteurs avec des petites cloisons, des renforcements, placards fermés... ; ou ; - plusieurs locaux séparés. <p><i>Dans le temps</i> : organiser le travail afin de permettre de réaliser les activités à des moments différents. Entre les opérations, nettoyer et désinfecter les plans souillés.</p> <p><i>Exemple</i> : éviter de placer les points d'eau pour la plonge ou le lavage des légumes à proximité immédiate d'un plan de travail, ou n'utiliser les points d'eau qu'en l'absence de produits travaillés sur les plans.</p> <p>Les toilettes ne doivent pas ouvrir directement sur les locaux où se trouvent des denrées alimentaires (par exemple prévoir un sas lors de la conception, où l'on pourra disposer un lave main). Sinon, pour les locaux existants et difficilement transformables, prévoir une ventilation mécanique contrôlée ou une extraction forcée (les cuvettes à la turque sont interdites).</p>	

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>AGENCEMENT DES LOCAUX (suite)</p> <p>L'agencement des locaux peut entraîner une circulation des denrées, des personnes et des déchets à l'origine de contaminations croisées.</p>	<p>Assurer une progression continue des opérations dans l'espace ou dans le temps.</p> <p>Dans l'espace : la disposition des locaux assure un cheminement ordonné des denrées alimentaires et des opérations, depuis le local de stockage jusqu'au magasin, sans retour en arrière ni croisement avec des produits ou des matériels sales. Les zones et emplacements seront séparés ou non. La progression dans l'espace peut être assurée dans un seul local avec des emplacements différents ou dans des locaux différents.</p> <p>Dans le temps : organiser le travail afin de réaliser les opérations sur le même emplacement mais après nettoyage et désinfection ou grattage soigneux (éviter d'humidifier le plan) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - après toute opération contaminante ; - entre le travail de produits de nature différente (par exemple produits cuits et crus, viande de boucherie et volaille...); - ou avant la manipulation de denrées sensibles. <p>Bien sécher avant la reprise du travail.</p> <p>Le matériel doit être nettoyé et désinfecté en même temps ou envoyé à la plonge.</p>	
	<p><i>Multiplication</i></p> <p>Lorsque dans le même laboratoire sont effectuées des opérations de cuisson, la température et l'humidité du local peuvent augmenter et favoriser le développement des germes sur les produits réfrigérés travaillés à proximité.</p>	<p>Assurer une séparation des zones froides et des zones chaudes dans l'espace ou dans le temps.</p> <p>Dans l'espace : éloigner ou séparer les zones de cuisson des plans de travail des viandes, des produits réfrigérés...</p>





DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
AGENCEMENT DES LOCAUX (suite)	<p>Dans le temps : organiser le travail afin de réaliser les activités importantes de cuisson à des moments différents du travail des produits réfrigérés, des viandes... ou travailler les viandes le plus rapidement possible et éloigner les zones de cuisson des plans de travail des produits réfrigérés.</p>	


5. - LUTTE CONTRE LES INSECTES ET LES RONGEURS

Danger : les rongeurs sont les principaux agents de transmission de maladies dangereuses pour l'homme en raison des nombreux micro-organismes qu'ils véhiculent. En outre, les rongeurs détériorent très souvent les câbles électriques.

Les araignées, les insectes volants (les mouches, moustiques, guêpes, mites...) ou rampants (blattes, cafards, fourmis...) sont une source permanente possible de contamination.

Il est fondamental de prévenir, de détecter et d'éradiquer ces nuisibles au plus tôt.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Les insectes rampants ou volants et les rongeurs véhiculent de nombreux germes parfois pathogènes (salmonelle, staphylocoque) et sont susceptibles de contaminer les denrées alimentaires, l'eau de ville et les surfaces.</p> <p>Les nuisibles sont particulièrement attirés par la présence de débris et de denrées alimentaires.</p>	<p>Pour prévenir ce danger de contamination par les nuisibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier l'intégrité des emballages à réception et au moment de l'utilisation. - Protéger dans les locaux de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> - les ouvertures (fenêtres, soupirail, aération/ventilation...) par des grillages ou des moustiquaires démontables et entretenus régulièrement. Sinon, maintenir les fenêtres fermées. Colmater les éventuels interstices ; - les denrées (film, récipients fermés...). <p>Pour prévenir ce danger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evacuer les déchets vers les poubelles du laboratoire puis celles de voirie - Ne pas stocker les denrées à même le sol. Refermer hermétiquement les conditionnements des denrées stockées en réserve sèche. 	   

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Les insectes, les rongeurs sont des espèces très prolifiques. Ne pas intervenir dès la détection d'un individu peut entraîner l'apparition rapide d'une colonie et rendre plus difficile l'éradication.</p> <p>Les produits insecticides, raticides sont particulièrement toxiques pour l'homme en cas d'ingestion ou d'inhalation.</p> <p>Les traitements par dispersion, aspersion ou pulvérisation peuvent contaminer dangereusement les denrées travaillées ou exposées dans le local traité.</p> <p>Les insectes en particulier sont susceptibles de devenir résistants aux substances insecticides si les traitements sont répétés et réalisés avec le même produit.</p>	<p>Maintenir un parfait état de propreté générale : En particulier, nettoyer et désinfecter régulièrement les sanitaires, les poubelles, les locaux d'entreposage des poubelles de voirie, les plans de préparation.</p> <p>Veiller à limiter les sources d'humidité (eau stagnante...) dans l'entreprise.</p> <p>Afin de maîtriser ce danger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procéder chaque fois que nécessaire à des dératisations. <p>Traiter les locaux dès l'apparition de déjections, surtout les réserves sèches, les lieux humides et/ou chauds.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recourir périodiquement aux services d'une société spécialisée. <p>Afin de maîtriser ce danger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entreposer les produits dans une armoire fermée. - Ne pas suspendre les plaques ou cassettes insecticides au dessus des plans de travail ou des zones d'exposition des denrées nues. - Appliquer les traitements lourds avec précaution (toujours se référer à la notice d'utilisation, en particulier pour les temps d'attente indiqués). En particulier, effectuer les traitements par pulvérisation en dehors des périodes de travail, en évitant tout contact avec les denrées, les ustensiles et les plans de travail. <p>En cas de traitements répétés, pratiquer des traitements alternés présentant des modes d'action différents.</p> <p>En cas de résistance des nuisibles ou d'infestation importante, recourir aux conseils voire aux services d'une entreprise spécialisée.</p>	

Moyens de lutte contre les rongeurs

Les appâts utilisés doivent être adaptés aux espèces. C'est pourquoi les appâts sont présentés sous différentes formes : grains enrobés (blé, avoine, riz), semoule imprégnée, blocs ou barres de paraffine ou de suif avec ou sans grains, aliments composés...

Pour des raisons de sécurité, les appâts peuvent être placés dans des postes d'appâtages (tubes de ciment ou de plastiques, coupelles...). Pour obtenir de bons résultats le choix de la formulation la mieux adaptée est indispensable. Les conseils d'un spécialiste sont utiles car ils prennent en compte les moeurs spécifiques et le régime alimentaire des rongeurs et les lieux de traitement à privilégier.





Il existe des appareils à ultra-sons qui font fuir les rongeurs de la zone couverte par l'émission (environ 400 m²) sans gêne pour l'homme.

Moyens de lutte contre les insectes

MOYENS	UTILISATION	CARACTÉRISTIQUES
<p>VOLANTS</p> <p>Grille tue-insectes</p>	<p>Tout local. A placer en hauteur, hors d'une zone à fort éclairage.</p>	<p>Tube fluorescent attirant les insectes et les tuant par électrocution.</p>
<p>Diffuseurs électriques</p>	<p>En l'absence de denrées alimentaires (surtout matières grasses) et de lumière vive.</p>	<p>Branchement électrique. Diffusion d'insecticides par la chaleur.</p>
<p>Plaquettes et cassettes insecticides</p>	<p>Suspendre hors des plans de travail. A renouveler régulièrement.</p>	<p>Insecticide diffusant lentement et régulièrement à température ambiante.</p>
<p>Peinture et laque insecticides</p>	<p>Application sur surface propre et plane. Il existe des produits à action préventive (peinture) et d'autres à action curative (laque).</p>	<p>Laques spéciales provoquant la mort des insectes par paralysie.</p>
<p>RAMPANTS</p> <p>Appâts anti-cafards ou fourmis</p>	<p>Traitement préventif ou après infestation. Placer les appâts près des repères des insectes dans les réserves, les locaux à ordures...</p>	<p>Insecticide associé à un principe odorant (essence d'orange, hormones sexuelles caractéristiques de certains insectes).</p>


MOYENS	UTILISATION	CARACTÉRISTIQUES
Laque insecticide	<p>Traitement de choc curatif appliqué par vaporisation ou au pinceau. Appliquer sur une surface dégraissée. Traiter en fin de période de travail pour laisser sécher le produit.</p>	<p>Laques spéciales provoquant la mort des insectes par paralysie.</p>
Aérosols : blattes, cafards	<p>Traitement de choc curatif appliqué par vaporisation ou fumigation. Renouveler le traitement 3 semaines après pour tuer les œufs non éliminés par le premier traitement. Utiliser en fin de période de travail en l'absence du personnel, en absence de denrées. Le lendemain bien aérer les locaux avant la reprise du travail.</p>	<p>Les gaz s'infiltrent dans les moindres fissures, là où les insectes peuvent trouver refuge. Les particules restent en suspension dans l'air. Il existe aussi des traitements par fumigation (particules d'insecticides lourdes retombant sur le sol).</p>
Poudres insecticides	Application locale.	Utiliser uniquement contre les fourmis. Pour les autres insectes, utiliser un moyen de lutte plus efficace.

6. – DANGERS ET MANIPULATIONS DE PRODUITS CHIMIQUES

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Les substances chimiques présentent un danger de contamination pour les denrées alimentaires stockées ou travaillées à proximité. Outre la contamination par fuite ou déversement, l'odeur de certains produits chimiques (désinfectants, insecticides...) peut imprégner les denrées même conditionnées et les rendre impropres à la consommation.</p> <p>Le recyclage de conditionnements de denrées alimentaires comme conditionnement de produits chimiques peut entraîner l'utilisation accidentelle du produit dangereux si le récipient n'est pas marqué (exemple : eau de Javel transvasée dans une bouteille d'eau minérale).</p> <p>Une denrée alimentaire manipulée sans précaution après utilisation de produits chimiques peut être contaminée.</p> <p>L'utilisation d'anciens récipients de produits chimiques (détériorés...) comme récipient de stockage de denrées peut conduire à une contamination.</p>	<p>Entreposer les produits chimiques d'entretien, les insecticides... à l'écart des denrées alimentaires, dans un local ou un placard réservé à cet usage.</p> <p>Ne pas recycler d'anciens conditionnements de produits alimentaires pour le stockage de produits chimiques ou identifier clairement la nature du contenu.</p> <p>Pour prévenir ce danger de contamination :</p> <ul style="list-style-type: none"> - En particulier dans le cas de produits de nettoyage et désinfection de matériel destiné à entrer en contact avec les denrées alimentaires, s'assurer que le produit est adapté à son utilisation et respecter la dilution indiquée. - Manipuler les produits chimiques à l'écart des denrées. - Se laver efficacement les mains après manipulation de produits toxiques. - Rincer soigneusement les ustensiles, le matériel après nettoyage et désinfection. <p>Ne pas recycler pour un usage alimentaire d'anciens récipients de produits chimiques.</p>	   


7. – EAU




L'eau est contrôlée par les services d'hygiène du distributeur (commune...). Les eaux potables d'une autre source doivent être contrôlées par le responsable d'établissement.


DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>EAU</p> <p>L'eau stagnante (par exemple mal évacuée après un lavage) est un facteur de contamination des denrées.</p> <p>Les siphons de sol peuvent être une source de contamination lorsqu'ils sont mal entretenus, bouchés...</p> <p>L'eau non potable est à l'origine de contaminations potentielles par de nombreux parasites et germes pathogènes.</p>	<p>Après nettoyage et désinfection, éliminer l'eau par racleage vers un siphon ou vers l'extérieur du laboratoire, ou éliminer à l'aide d'une serpillière entretenue ou par aspiration d'eau (aspirateur pompe).</p> <p>Lors de travaux, prévoir les sols avec une pente naturelle vers les orifices d'évacuation (1 à 2 %).</p> <p>Avant nettoyage et désinfection des sols, éliminer les gros déchets susceptibles de boucher les canalisations.</p> <p>Désinfecter quotidiennement les siphons et grilles de siphons.</p> <p>Vérifier les critères de potabilité de l'eau auprès des services d'hygiène du distributeur et demander un bulletin d'analyse au moindre doute (odeur ou couleur anormales).</p> <p>L'eau potable d'une autre source doit être contrôlée par le responsable de l'établissement. Conserver les bulletins d'analyse de potabilité de l'eau et l'arrêté préfectoral d'autorisation.</p> <p>Ne pas utiliser d'eau non potable pour les opérations de fabrication ou de nettoyage. Si des tuyauteries d'eau non potable préexistent, veiller à ce qu'elles soient isolées et identifiées des autres canalisations.</p> <p>Ne pas introduire de plantes ou d'animaux domestiques dans les locaux de préparation.</p>	
<p>Les locaux de préparation peuvent être contaminés (germes, parasites...) par la présence de plantes ou d'animaux domestiques.</p>		

7. – EAU

L'eau est contrôlée par les services d'hygiène du distributeur (commune...). Les eaux potables d'une autre source doivent être contrôlées par le responsable d'établissement.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>EAU</p> <p>L'eau stagnante (par exemple mal évacuée après un lavage) est un facteur de contamination des denrées.</p> <p>Les siphons de sol peuvent être une source de contamination lorsqu'ils sont mal entretenus, bouchés...</p> <p>L'eau non potable est à l'origine de contaminations potentielles par de nombreux parasites et germes pathogènes.</p>	<p>Après nettoyage et désinfection, éliminer l'eau par raclage vers un siphon ou vers l'extérieur du laboratoire, ou éliminer à l'aide d'une serpillière entretenue ou par aspiration d'eau (aspirateur pompe).</p> <p>Lors de travaux, prévoir les sols avec une pente naturelle vers les orifices d'évacuation (1 à 2 %).</p> <p>Avant nettoyage et désinfection des sols, éliminer les gros déchets susceptibles de boucher les canalisations.</p> <p>Désinfecter quotidiennement les siphons et grilles de siphons.</p> <p>Vérifier les critères de potabilité de l'eau auprès des services d'hygiène du distributeur et demander un bulletin d'analyse au moindre doute (odeur ou couleur anormales).</p> <p>L'eau potable d'une autre source doit être contrôlée par le responsable de l'établissement. Conserver les bulletins d'analyse de potabilité de l'eau et l'arrêté préfectoral d'autorisation.</p> <p>Ne pas utiliser d'eau non potable pour les opérations de fabrication ou de nettoyage. Si des tuyauteries d'eau non potable préexistent, veiller à ce qu'elles soient isolées et identifiées des autres canalisations.</p> <p>Ne pas introduire de plantes ou d'animaux domestiques dans les locaux de préparation.</p>	
<p>Les locaux de préparation peuvent être contaminés (germes, parasites...) par la présence de plantes ou d'animaux domestiques.</p>		

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>CONCEPTION ET ENTRETIEN DU MAGASIN (suite)</p> <p>Les denrées travaillées ou exposées au magasin peuvent être contaminées par la présence d'animaux domestiques ou de plantes.</p>	<p>Interdire l'accès du magasin aux animaux domestiques, à l'exception des chiens guides d'aveugles.</p> <p>Les plantes naturelles doivent être suffisamment éloignées des denrées, et en particulier ne pas être disposées au dessus des vitrines ou des denrées.</p>	
<p>OPÉRATIONS RÉALISÉES DANS LE MAGASIN</p> <p><i>Contamination</i></p> <p>A l'occasion des opérations réalisées devant le client (tranchage, bardage...), les denrées peuvent être contaminées par les plans de travail du magasin s'ils sont souillés, ou si des denrées de niveaux de contamination différent y sont travaillées, par les mains des manipulateurs (manipulations de billets et de pièces de monnaies).</p>	<p>Nettoyage-désinfection régulier des plans de travail, et grattage en cours de journée.</p> <p>Si possible, prévoir des plans séparés. Par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un plan de travail ou planche amovible spécifique pour le travail des abats, des volailles ; - et un autre pour le travail des autres viandes. <p>Pour les produits cuits et prêts à être consommés (charcuteries, salades...), ne pas les déposer directement sur les plans de travail des produits crus (utiliser une planche spécifique, protéger avec un papier alimentaire...) ou nettoyer et désinfecter auparavant.</p> <p>Lavage fréquent des mains. Proscrire l'utilisation de torchons, utiliser du papier jetable. <i>Remarque</i> : lors de la conception du magasin, prévoir l'installation d'un lave-mains dans le magasin (impact sur le client, améliorations des conditions de travail...).</p>	  

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>MAGASIN UTILISÉ COMME LABORATOIRE</p> <p>Lorsqu'il n'y a pas de laboratoire, ou quand l'organisation du travail le prévoit, les viandes et abats travaillés à l'avance dans le magasin peuvent être contaminés du fait de la trop grande proximité des clients.</p>	<p>Les plans de travail utilisés au magasin sont protégés de la proximité des clients (plans situés derrière la vitrine, plans rendus inaccessibles aux clients...).</p> <p>- En cas d'accès direct des clients, les plans de travail sont utilisés à des moments différents (période creuse ou en dehors des heures d'ouverture).</p>	

Disposer une affiche interdisant l'entrée aux animaux domestiques, et si possible installer une attache à l'extérieur du magasin pour permettre aux maîtres d'attacher leurs animaux.

FICHES DE BONNES PRATIQUES « FABRICATION »

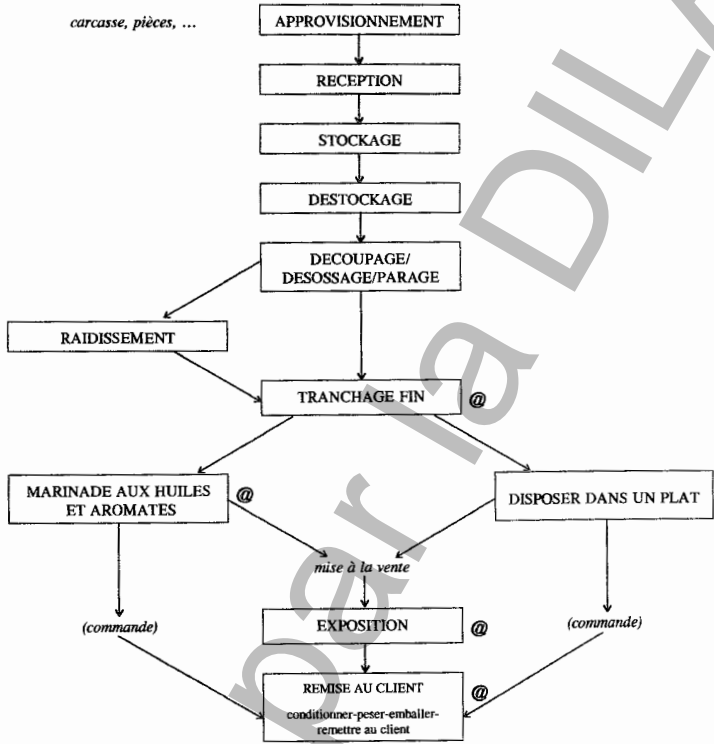
Rappel

Les fiches de bonnes pratiques fabrication

Il s'agit d'exemples d'analyse des risques sur des préparations plus élaborées. Ces fiches de bonnes pratiques présentent une colonne supplémentaire « Principales étapes à maîtriser ». Cette colonne permet de mettre l'accent sur les étapes de la préparation où des dangers spécifiques peuvent apparaître. Ces étapes sont identifiées à l'aide d'un pictogramme @ sur le schéma de vie correspondant au produit étudié.

Edité par la DILA



1. - CARPACCIO



1. – CARPACCIO

Utilisation attendue : produit destiné à être consommé cru. Peut être conservé quelques heures en réfrigérateur ménager.



Conséquences : consommé cru, il n'y a aucune destruction des germes possible. Tranché très finement, la surface totale potentiellement contaminée est importante. Une attention particulière doit donc être apportée à la qualité des viandes, à l'hygiène des manipulations et au respect de la chaîne du froid. Un conseil aux clients sur la conservation est très utile.



PRINCIPALES ETAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Tranchage @</p>	<p><i>Contamination</i> Le carpaccio est un plat consommé cru. La viande utilisée pour sa fabrication doit être d'une qualité satisfaisante.</p> <p>Lors du tranchage, la lame peut contaminer toute la surface de la viande. L'environnement, les plans de travail en contact avec la viande peuvent contaminer le carpaccio.</p>	<p>Vérifier la qualité des viandes utilisées, à la réception et au moment de l'utilisation (aspect, odeur, couleur, température). Ne pas utiliser pour la préparation de carpaccio des pièces qui ont été maintenues à plus de 4°C.</p> <p>Protéger la pièce des contaminations, en particulier filtrer ou protéger les pièces pendant le raidissement.</p> <p>Travailler sur un plan de travail parfaitement propre, débarrassé de tout déchet. Racler et/ou nettoyer-désinfecter le plan de travail selon les opérations réalisées au préalable.</p> <p>Utiliser un trancheur ou un couteau parfaitement propre.</p> <p>Eloigner la zone de tranchage de toute zone souillée et/ou travailler à un moment spécifique.</p>	 

1. – CARPACCIO

Utilisation attendue : produit destiné à être consommé cru. Peut être conservé quelques heures en réfrigérateur ménager.

Conséquences : consommé cru, il n'y a aucune destruction des germes possible. Tranché très finement, la surface totale potentiellement contaminée est importante. Une attention particulière doit donc être apportée à la qualité des viandes, à l'hygiène des manipulations et au respect de la chaîne du froid. Un conseil aux clients sur la conservation est très utile.

PRINCIPALES ETAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Tranchage @</p>	<p><i>Contamination</i> Le carpaccio est un plat consommé cru. La viande utilisée pour sa fabrication doit être d'une qualité satisfaisante.</p> <p>Lors du tranchage, la lame peut contaminer toute la surface de la viande. L'environnement, les plans de travail en contact avec la viande peuvent contaminer le carpaccio.</p>	<p>Vérifier la qualité des viandes utilisées, à la réception et au moment de l'utilisation (aspect, odeur, couleur, température). Ne pas utiliser pour la préparation de carpaccio des pièces qui ont été maintenues à plus de 4°C.</p> <p>Protéger la pièce des contaminations, en particulier filer ou protéger les pièces pendant le raidissement.</p> <p>Travailler sur un plan de travail parfaitement propre, débarrassé de tout déchet. Racler et/ou nettoyer-désinfecter le plan de travail selon les opérations réalisées au préalable.</p> <p>Utiliser un trancheur ou un couteau parfaitement propre.</p> <p>Eloigner la zone de tranchage de toute zone souillée et/ou travailler à un moment spécifique.</p>	 

PRINCIPALES ETAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Exposition (suite)		<p>Lorsque la température d'exposition des produits est comprise entre 4 et 7 °C :</p> <ul style="list-style-type: none"> - il est possible de disposer des plaques eutectiques sous le carpaccio pour atteindre la température de 4 °C, en prenant soin d'éviter tout début de congélation ; - préférer un stockage en chambre froide plutôt qu'une exposition prolongée ; - limiter la durée d'exposition : exposer peu avant les heures d'affluence et reapprovisionner la vitrine au fur et à mesure des besoins. 	
Remise au client @	<p><i>Contamination</i></p> <p>Lors du service, les tranches peuvent être contaminées par les ustensiles utilisés.</p> <p><i>Multiplication</i></p> <p>Le carpaccio peut être le siège d'une multiplication lors du transport et du stockage chez le client si la température n'est pas maintenue.</p>	<p>Utiliser des ustensiles réservés à cet effet, nettoyés et désinfectés régulièrement.</p> <p>Conseiller le client sur le maintien au froid du produit associant qualité gustative et hygiénique (température du réfrigérateur, dégustation dans la demi-journée). Proposer par exemple des services de livraison, fiches-conseils, prêts de sacs isothermes.</p>	

Pour plus d'informations : FBP « Viandes bovines et ovines réfrigérées », « Réception des viandes et abats », « Marinade », « Préparation pour mise en vente », « Stockage au froid positif ».

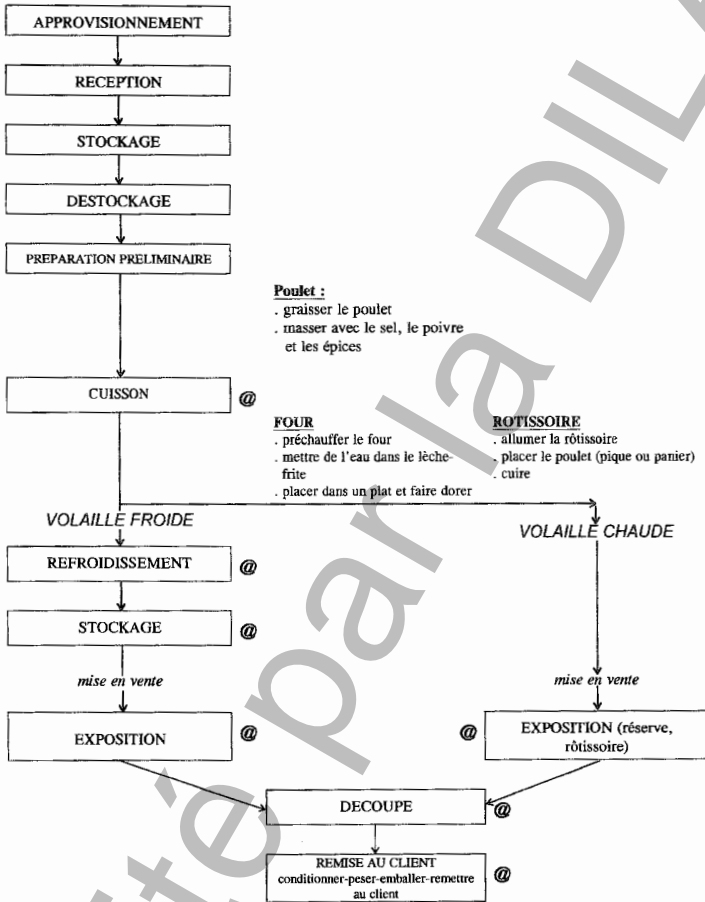
2. - VOLAILLE RÔTIE

Matières premières et ingrédients :

. Poulet prêt à cuire

. Sel, poivre, épices ...







. Matière grasse







2. – VOLAILLE RÔTIE



Utilisation attendue : achetée chaude pour consommation chaude. Achetée froide pour consommation froide ou chaude (après réchauffage). Attention, le client peut désirer conserver la volaille rôtie en réfrigérateur ménager.

Conséquences : la cuisson permet de détruire la plupart des germes. Après la cuisson, toute nouvelle contamination est définitive.

PRINCIPALES ÉTAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Cuisson @	La cuisson ne détruit pas suffisamment les germes si elle n'est pas complète ou si la volaille n'est pas d'une qualité microbiologique satisfaisante.	<p>Vérifier la qualité des volailles mises en cuisson (aspect, cavité interne, odeur, DLC, température).</p> <p>Vérifier la fin de la cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - par un contrôle de la durée de la cuisson associé à un contrôle de la température de la rôtissoire ou du four (thermostat) ; - ou par un contrôle visuel de l'aspect de la volaille (odeur, couleur, texture...); - ou par un contrôle de la température à coeur à l'aide d'un thermomètre. <p>Réglage, entretien du four ou de la rôtissoire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - s'assurer du bon fonctionnement des thermostats en comparant ponctuellement la température de l'enceinte de cuisson et la température indiquée par l'appareil (thermostat...). - nettoyer après chaque utilisation la rôtissoire et ses réserves, paniers... 	     

PRINCIPALES ETAPES A MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Volaille froide</p> <p>Refroidissement @</p>	<p><i>Multiplication</i></p> <p>La zone de température comprise entre 63°C et 10°C est particulièrement propice à la multiplication des germes encore présents sur la volaille. Ces germes ont pu résister à la cuisson, ou être apportés après la cuisson (manipulations, environnement...).</p>	<p>Lorsque la volaille est destinée à être vendue froide, assurer un refroidissement rapide en dessous de 10°C :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour de petites quantités de volailles, « jeter » la buée, puis mettre au froid positif ou négatif (en évitant tout début de congélation), dans une zone à l'abri des contaminations ; - ou dans une cellule de refroidissement rapide. <p>Ne pas mettre la volaille encore chaude dans la vitrine réfrigérée.</p> <p>Protéger la volaille en cours de refroidissement de toute nouvelle contamination : zone propre et à l'abri de courants d'air.</p>	
<p>Volaille froide</p> <p>Stockage et exposition @</p>	<p><i>Contamination</i></p> <p>La volaille refroidie peut être contaminée à nouveau par le matériel, les manipulateurs, les plans de travail...</p>	<p>Ne pas mettre en contact avec des produits crus susceptibles de contaminer la volaille. Veiller à ne pas mettre en contact direct ou indirect des volailles crues et cuites.</p> <p>Manipuler la volaille et son jus de cuisson avec des ustensiles propres et réservés à cet usage.</p>	

PRINCIPALES ETAPES A MAITRISE	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Volaille froide</p> <p>Stockage et exposition (suite)</p> <p>@</p>	<p><i>Multiplication</i></p> <p>Une température trop élevée permet une multiplication rapide des germes, d'autant plus préjudiciable que la volaille peut être consommée en l'état, sans réchauffage préalable.</p>	<p>Stocker ou exposer la volaille au froid positif ($\leq 4^{\circ}\text{C}$).</p> <p>Lorsque la température d'exposition des produits est comprise entre 4 et 7 °C :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aux coupures, remettre la volaille en chambre froide $\leq 4^{\circ}\text{C}$; - préférer un stockage en chambre froide plutôt qu'une exposition prolongée ; - limiter la durée d'exposition : exposer peu avant les heures d'affluence et réapprovisionner la vitrine au fur et à mesure des besoins. 	
<p>Volaille chaude</p> <p>Exposition</p> <p>@</p>	<p><i>Contamination</i></p> <p>La volaille peut être contaminée à nouveau par le matériel, les manipulateurs, les plans de travail...</p> <p><i>Multiplication</i></p> <p>La zone de température comprise entre 63 °C et 10 °C est particulièrement propice à la multiplication des germes encore présents sur la volaille. Ces germes ont pu résister à la cuisson, ou être apportés après la cuisson (manipulations, environnement...).</p>	<p>Ne pas mettre en contact avec des produits crus susceptibles de contaminer la volaille.</p> <p>Manipuler la volaille et son jus de cuisson avec des ustensiles propres et réservés à cet usage.</p> <p>Soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - laisser les volailles et le jus de cuisson à une température $\geq 63^{\circ}\text{C}$, dans la rôtissoire ou dans la réserve (vérifier sa température) ou dans tout système permettant de conserver une température suffisante, ou pendant une durée courte à température ambiante pour une vente rapide ; - ou sinon, assurer une liaison froide (refroidir rapidement après cuisson et stocker au froid $\leq 4^{\circ}\text{C}$). 	

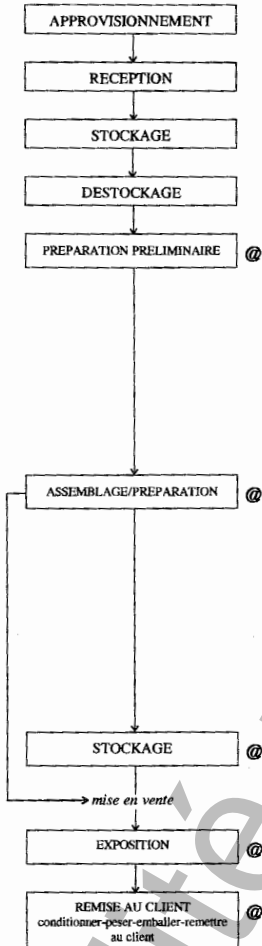
PRINCIPALES ÉTAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Volaille chaude Exposition (suite) @</p>		<p>Réduire le temps entre fin de cuisson et vente : mettre en cuisson les volailles en fonction de l'heure d'affluence pour ce type de vente. Adapter les capacités de la rôtissoire.</p>	
<p>Volaille froide ou chaude Découpe et remise au client @</p>	<p>Les volailles peuvent être contaminées lors du service et de la coupe.</p>	<p>Manipuler les volailles et le jus de cuisson avec des ustensiles propres réservés à cet usage, et sur des plans de travail propres ou protégés (papier alimentaire...) ou spécifiques aux produits cuits, propres et désinfectés. Conseiller le client sur la conservation limitée des produits cuits en réfrigérateur ménager (consommation rapide des volailles chaudes, et conservation au froid des volailles froides : à titre indicatif 2 jours).</p>	

Pour plus d'informations : FBP-Matières Premières « Viande de volailles réfrigérées », FBP-Opérations « Refroidissement ».

3. - PAUPIETTES AUX OLIVES

Matières premières et ingrédients :

. Veau (40 % minimum)	. Barde	. Talon de jambon cuit	. Chair
. Olives dénoyautées	. Crêpine	. Ficelle	



Veau :

- . éplucher la pièce
 - . tranchage
 - . SI
- Crêpine :**
- . laver à plusieurs eaux
 - . tremper eau frigo
 - . tremper 1/2 heure dans eau javellisée
 - . rincer

Jambon cuit :

- . couper le jambon en dés
- . SI

Olives :

- . égoutter les olives
- . SI

Barde :

- . trancher la barde

Chair :

- . voir fiche





Mélanger les différents ingrédients (jambon, chair, olives)







Mise en forme de la paupiette :


- . étaler les pièces de veau
- . aplatir (feuille de plastique)
- . faire une boule de farce
- . rouler en boule ou en spirale
- . barder et mettre une crêpine
- . ficeler

3. – PAUPIETTES AUX OLIVES

Utilisation attendue : cuisson longue (environ 1 heure en cocotte) après conservation en réfrigérateur ménager.
Conséquences : seule une qualité bactériologique du produit suffisante permettra une destruction de tous les germes à la cuisson. Pour réduire la contamination initiale de ces produits, une hygiène rigoureuse des manipulations, une bonne qualité des matières premières et un respect de la chaîne du froid sont indispensables.

PRINCIPALES ETAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Préparation préliminaire</p> <p>@</p>	<p>La viande de veau utilisée peut être contaminée à l'origine.</p> <p>La crépine est toujours contaminée.</p> <p>Le jambon utilisé peut être contaminé du fait d'une mauvaise conservation.</p> <p>La chair peut être fortement contaminée si les conditions de préparation et de stockage ne sont pas rigoureuses.</p> <p>Lors du tranchage du veau, de la découpe du jambon, du hachage des olives, les différentes denrées peuvent être contaminées par les plans de travail, les matériels, les manipulateurs.</p>	<p>Vérification de la qualité des viandes utilisées dès la réception et au moment de l'utilisation (aspect, odeur, couleur, température).</p> <p>Parer de préférence les pièces de viandes de veau au moment de la préparation des paupiettes ou protéger les viandes parées à l'avance. Vérifier l'aspect des découpes avant utilisation. Parer à nouveau si besoin.</p> <p>Traiter la crépine avant utilisation. En particulier, désinfecter à l'eau javellisée puis rincer abondamment.</p> <p>Ne pas utiliser des talons de jambon ayant séjourné dans une vitrine ne maintenant pas une température $\leq 4^{\circ}\text{C}$.</p> <p>Respecter les bonnes pratiques de fabrication de la chair. Ne pas utiliser de chair ayant séjourné en vitrine à une température $\geq 4^{\circ}\text{C}$.</p> <p>Préparer les différentes matières premières sur un plan de travail, avec des couteaux, un hachoir parfaitement propres. Eliminer tous déchets du plan de travail avant de commencer les opérations.</p>	   

PRINCIPALES ÉTAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Préparation préliminaire (suite) @		Se laver efficacement les mains avant la préparation. Ne préparer que la quantité juste nécessaire à la fabrication des paupiettes aux olives. Utiliser immédiatement ou stocker au froid ($\leq 4^{\circ}\text{C}$), dans un récipient propre et couvert.	
Assemblage préparation @	Lors du mélange des différents ingrédients (jambon, chair, olives) et de la mise en forme, il peut y avoir contamination par le manipulateur, les ustensiles utilisés (cutter...).	Lavage efficace des mains avant préparation. En cas de blessures aux mains, éviter ce poste, ou mettre une paire de gants. Laver les mains gantées aussi fréquemment que des mains nues, et renouveler les gants dès que nécessaire. Utiliser un matériel parfaitement propre. Travailler sur un plan de travail propre, débarrassé de tous les déchets. Racler et/ou nettoyer-désinfecter le plan selon les opérations réalisées au préalable. Travailler dans un emplacement éloigné de toute zone souillée et/ou travailler à un moment spécifique.	  
Stockage et exposition @	La paupiette peut être contaminée par les produits situés à proximité. Si la température est $\geq 4^{\circ}\text{C}$, il y a multiplication rapide des germes.	Filmer ou protéger les paupiettes stockées et exposées, mettre immédiatement au froid ($\leq 4^{\circ}\text{C}$). Stocker ou exposer les paupiettes au froid positif ($\leq 4^{\circ}\text{C}$). Lorsque la température d'exposition des produits est comprise entre 4 et 7°C :	 

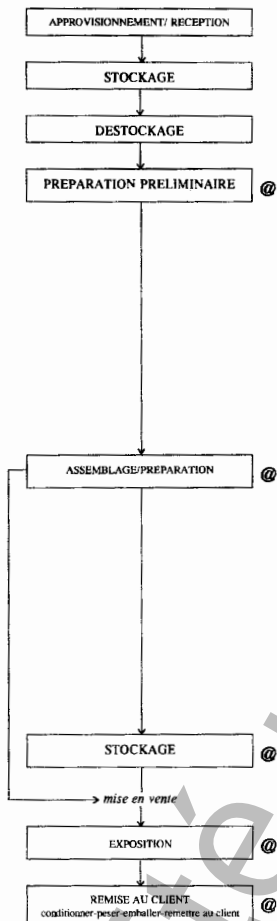
PRINCIPALES ETAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Stockage et exposition (suite) @		<ul style="list-style-type: none"> - aux coupures, remettre les paupiettes en chambre froide $\leq 4^{\circ}\text{C}$; - préférer un stockage en chambre froide plutôt qu'une exposition prolongée ; - limiter la durée d'exposition : exposer peu avant les heures d'affluence et réapprovisionner la vitrine au fur et à mesure des besoins. 	
Remise au client @	Si la cuisson est insuffisante, les germes ne seront pas tous détruits.	Conseiller le client sur les temps de cuisson et les conditions de conservation (place dans le réfrigérateur, délai d'utilisation).	

Pour plus d'informations : FBP « Viandes bovines et ovines réfrigérées », « Crépine », « Produits de charcuterie et de salaisons », FBP « Hachage des préparations assaisonnées ».

4. - POITRINE DE BŒUF FARCIE

Matières premières et ingrédients :

. Poitrine de bœuf . Bœuf à hacher . Lard fumé . Feuilles de Blettes
 . Ciboule . Echalotes . Mie de pain . Vin blanc . Epices : sel, poivre...



Poitrine de bœuf :

. épucher
 . faire une poche à l'intérieur ou
 . découper une languette de
 . maigre

Ciboule :

fraîche :
 . laver plusieurs eaux
 . égoutter
 . hacher

déshydratées :

. hydrater
 . égoutter

congelées :

. utilisation directe

Lard fumé :

. déconditionner si besoin
 . blanchir
 . égoutter
 . trancher
 . couper en dés

Echalotes :

. épucher
 . émincer

Feuilles de blettes :

. frier tiges/feuilles
 . laver
 . égoutter
 . couper

Tremper :

. tremper la mie de pain dans le
 . vin blanc

Suer :

. faire revenir les échalotes dans
 . de la matière grasse
 . refroidir

Farcir :

. garnir la poche du mélange
 . entourer avec le reste de lard
 . fumé
 . recoudre l'ouverture

Blanchir :

. blanchir les blettes
 . égoutter
 . refroidir

Hacher :

. hacher le bœuf, les blettes



Mélanger :




. mélanger les différents
 . ingrédients et l'assaisonnement


4. – POITRINE DE BŒUF FARCIE

Utilisation attendue : cuisson longue, type pot-au-feu. Eventuellement après un ou deux jours de conservation en réfrigérateur ménager.

Conséquences : seule une qualité bactériologique satisfaisante permettra une destruction optimale des germes pendant la cuisson. Pour limiter la contamination initiale, une hygiène rigoureuse des manipulations, une bonne qualité des matières premières et un respect de la chaîne du froid sont indispensables.

PRINCIPALES ÉTAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Préparation préliminaire @	<p>La ciboule, les échalotes, les blettes fraîches peuvent contaminer la préparation si elles ne sont pas traitées.</p> <p>La viande de bœuf peut être contaminée à l'origine.</p>	<p>Laver abondamment ces ingrédients.</p> <p>Désinfecter (eau javellisée suivie d'un rinçage) ou blanchir puis refroidir rapidement (passer à l'eau froide par exemple). Bien égoutter avant d'incorporer.</p> <p>Il est recommandé de faire revenir les échalotes épluchées dans de la matière grasse avant incorporation pour éviter toute « fermentation » ultérieure. Bien refroidir avant d'incorporer avec les autres produits.</p> <p>Parer les poitrines de bœuf et le bœuf à hacher juste avant préparation. Racier et éliminer les déchets du plan de travail avant de poursuivre les opérations, puis se laver les mains.</p>	
Assemblage préparation @	<p>Les produits peuvent être contaminés lors de l'assemblage et de la préparation, par les manipulateurs, les plans de travail, le hachoir, le cutter...</p>	<p>Travailler sur un plan de travail propre, débarrassé de tous les déchets. Racier et/ou nettoyer et désinfecter le plan selon les opérations réalisées au préalable. Utiliser un hachoir ou un cutter parfaitement propre, nettoyé et désinfecté.</p>	

PRINCIPALES ETAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Assemblage préparation (suite) @	La poitrine de bœuf farcie peut être contaminée et permettre un développement rapide des germes, (présence de viande hachée) si le stockage est trop long et a lieu à des températures $\geq 4^{\circ}\text{C}$.	Eloigner le plan de travail et le hachoir de toute zone souillée et/ou travailler à un moment spécifique. Respecter les bonnes pratiques de hachage de préparations assaisonnées. Hacher la viande juste avant son utilisation et saler immédiatement (minimum de 15g/kg). Se laver les mains.	
Stockage et exposition @	La poitrine de bœuf farcie peut être contaminée et permettre un développement rapide des germes, (présence de viande hachée) si le stockage est trop long et a lieu à des températures $\geq 4^{\circ}\text{C}$.	Stocker ou exposer la poitrine de bœuf farcie à une température $\leq 4^{\circ}\text{C}$. Exposer dans la partie la plus froide de la vitrine. Il est souhaitable de filmer la préparation pour éviter tout risque de contamination. Lorsque la température d'exposition des produits est comprise entre 4 et 7 °C : <ul style="list-style-type: none"> - aux coupures, remiser les poitrines farcies en chambre froide $\leq 4^{\circ}\text{C}$; - préférer un stockage en chambre froide plutôt qu'une exposition prolongée ; - limiter la durée d'exposition : exposer peu avant les heures d'affluence et réapprovisionner la vitrine au fur et à mesure des besoins. 	 

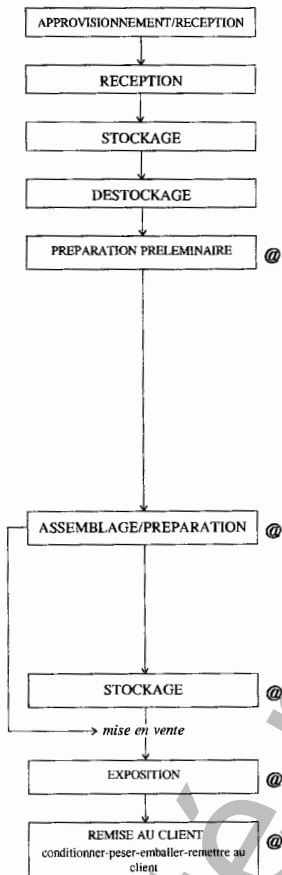
PRINCIPALES ETAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Remise au client @	Si la cuisson est insuffisante, les germes ne seront pas tous détruits.	Conseiller le client, sur les conditions de conservation, les délais d'utilisation, et en particulier sur la durée de cuisson (type pot au feu).	

Pour plus d'informations : FBP « Viandes bovines et ovines réfrigérées », FBP « Hachage des préparations assaisonnées ».

5. – HACHÉ DE VEAU FAÇON PARMESANE

Matières premières et ingrédients :

. Fausses coupes de veau . Fromage . Œufs . Chapelure
 . Citron . Sel, poivre



Veau :

- . parer éventuellement
- . couper en petits morceaux

Citron :

- . couper le citron
- . presser
- . réserver le jus

Œufs :

- frais :*
- . casser les œufs
- . battre les œufs
- . assaisonner et mélanger

Fromage :

- conditionné râpé :*
- . ouvrir l'emballage
- . utilisation directe
- conditionné entier :*
- . ouvrir l'emballage
- . couper en morceaux
- non conditionné entier :*
- . couper en morceaux
- entiers sous vide :*
- . ouvrir l'emballage
- . assaisonner
- . battre

- . **Mélanger** une partie de l'œuf avec le jus de citron (panure)

- . **Hacher** le veau et le fromage

- . **Mélanger** la farce (veau + fromage) avec l'œuf battu

- . **Former** une pièce

- . Tremper dans l'œuf battu et le citron





- . tremper dans la chapelure





- . mettre dans un plat



5. – HACHÉ DE VEAU FAÇON PARMESANE

Utilisation attendue : cuisson rapide après une conservation courte en réfrigérateur ménager.

Conséquences : seule une qualité bactériologique satisfaisante permet la destruction des germes par la cuisson. Pour réduire la contamination initiale, une hygiène rigoureuse des manipulations, une bonne qualité des matières premières et un respect de la chaîne du froid sont indispensables.

PRINCIPALES ÉTAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Préparation préliminaire @</p>	<p>Les fausses coupes de veau peuvent être souillées pendant leur stockage. Destinées à être hachées, la contamination initiale de ces pièces déterminera la durée de vie du produit.</p> <p>L'œuf est un produit riche, très favorable à la multiplication des germes. Les coquilles d'œufs sont souvent contaminées.</p>	<p>Parer les pièces de veau destinées au hachage juste avant préparation.</p> <p>- Sinon, stocker dès obtention en chambre froide ($\leq 4^{\circ}\text{C}$), dans un récipient propre et protégé (film...).</p> <p>Vérifier l'aspect des fausses coupes avant utilisation, et parer à nouveau si nécessaire.</p> <p>Ne pas utiliser de pièces de veau ayant séjournées en vitrine, si celle-ci ne permet pas de maintenir une température $\leq 4^{\circ}\text{C}$.</p> <p>L'incorporation des œufs ou d'ovoproduits dans la farce de veau n'est pas recommandée. De préférence, ne les utiliser que pour la panure.</p> <p>En cas d'incorporation de ces ingrédients dans la farce, réduire la durée de conservation du haché de veau.</p> <p>Se laver immédiatement les mains après manipulation des œufs.</p>	   

PRINCIPALES ETAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Préparation préliminaire (suite) @	Les fromages contiennent des germes utiles à leur fabrication, ils peuvent aussi être contaminés par des germes nuisibles (croûte en particulier). Ils pourront alors contaminer le haché de veau.	Incorporer le fromage le plus tard possible (au moment du hachage par exemple). Peser le fromage avant de le râper.	
Assemblage/préparation @	La préparation peut être contaminée par la zone de travail environnante, le hachoir, les plans de travail, les manipulateurs.	<p>Eloigner le hachoir de toute zone souillée et/ou travailler à un moment spécifique.</p> <p>Utiliser un hachoir parfaitement propre, nettoyé et désinfecté. Effectuer le mélange et la mise en forme sur un plan de travail parfaitement propre.</p> <p>Respecter les bonnes pratiques de hachage des préparations assaisonnées. En particulier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - se laver les mains ; - saler immédiatement après hachage (15g/kg minimum) ; - éviter les contacts directs de la préparation hachée avec les mains ; utiliser des ustensiles propres (formeuse, pince...). 	   
Stockage et exposition @	La préparation hachée est un produit à risque, très sensible à toute contamination ainsi qu'aux écarts de température favorisant la multiplication rapide des germes.	<p>Dès la fin de la préparation, stocker ou exposer au froid ($\leq 4^{\circ}\text{C}$), dans un plat spécifique et propre. Protéger le haché de veau pendant le stockage en chambre froide (film...).</p> <p>Exposer le haché de veau à l'écart des volailles, de la viande crue, des abats (distance suffisante). Manipuler avec des ustensiles propres et spécifiques. Ne pas poser directement sur le plan de travail, mais sur une feuille de papier alimentaire...</p>	

PRINCIPALES ÉTAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Stockage et exposition (suite) @		Lorsque la température d'exposition des produits est comprise entre 4 et 7 °C : - aux coupures, remettre les préparations de viandes en chambre froide ≤ 4 °C ; - préférer un stockage en chambre froide plutôt qu'une exposition prolongée ; - limiter la durée d'exposition : exposer peu avant les heures d'affluence et réapprovisionner la vitrine au fur et à mesure des besoins.	
Remise au client @	Il peut y avoir multiplication des germes si le produit n'est pas maintenu aux températures adéquates.	Conseiller le client sur les conditions de conservation (place dans le réfrigérateur), les délais d'utilisation (le jour même ou le lendemain).	

Pour plus d'informations : FBP « Viandes bovines et ovines réfrigérées », « Euf », « Ovoproduit », « Hachage des préparations assaisonnées ».

6. - CHAIR PORC ET BŒUF

Matières premières et ingrédients :

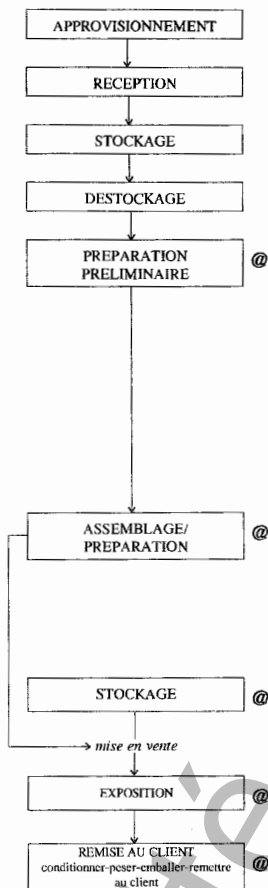
. Viande porc maigre

. Viande de bœuf maigre

. Viande de porc gras

. Mixture ("sel rougisseur") ou sel nitré

. Epices : sel, poivre...



Viande de bœuf :

- . désosser la viande
- . éventuellement
- . parer la viande
- . couper en morceaux
- . peser

Viande de porc :

- . parer la viande
- . trier le gras et le maigre
- . couper le maigre et le gras en morceaux
- . peser

Sel, poivre, ...

- . peser les ingrédients

Mixture (sel rougisseur) ou sel

- nitré :**
- . peser
- . diluer dans un peu d'eau

Cutter :

- . Hacher le gras séparément
- . Hacher finement le maigre, l'eau et les ingrédients
- . Incorporer le gras
- . Mélanger à vitesse lente



Hachoir :







- . Hacher le maigre avec l'eau et les ingrédients
- . Hacher le gras
- . Mélanger le tout



6. – CHAIR PORC ET BŒUF

Utilisation attendue : chair vendue crue pour une préparation de légumes ou de viandes farcies. Conservation de quelques jours en réfrigérateur ménager. Cuisson à cœur (rôti ou frits). La chair peut aussi être utilisée pour une préparation bouchère.

Conséquences : la cuisson à cœur ne permettra pas une destruction suffisante des germes si la contamination initiale est trop importante. Une hygiène rigoureuse des manipulations, une bonne qualité des matières premières et un bon respect de la chaîne du froid sont indispensables. La présence de sel nitrité ou de salpêtre (sel rougisseur conservateur avec ou sans colorant) permet de donner une couleur caractéristique, et d'avoir un effet bactériostatique (bloque la multiplication) sur certains germes dangereux comme Clostridium. L'adjonction du sel nitrité ou du nitrate ne détruit cependant pas les germes, et toutes les précautions d'hygiène doivent être prises. D'autre part, à fortes doses, le sel nitrité et le nitrate peuvent se révéler toxiques. Il convient donc de respecter strictement les conditions d'emploi indiquées sur l'étiquetage.

PRINCIPALES ÉTAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Préparation préliminaire @	Les fausses coupes et autres pièces de porc et de bœuf peuvent être souillées pendant leur stockage. Destinées à être hachées, la contamination initiale des matières premières sera déterminante pour la durée de vie de la chair.	Sélection des viandes et gras (odeur, couleur, aspect, température). Ne pas utiliser les viandes ayant été exposées à une température $\geq 4^{\circ}\text{C}$. Parer et couper les viandes destinées au hachage la veille ou le jour même. Des parage, stocker en chambre froide ($\leq 4^{\circ}\text{C}$), dans un récipient propre et protégé, ou utiliser immédiatement.	 

PRINCIPALES ÉTAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Préparation préliminaire (suite) @	Un mauvais dosage en sel, salpêtre ou en sel nitrité pourra être néfaste à la qualité du produit (mauvaise conservation, défauts de couleurs, excès toxique de nitrite). La dilution du colorant peut augmenter l'humidité de la chair, et favoriser le développement des germes.	Bien respecter les doses d'emploi. Vérifier la composition des mélanges prêts à l'emploi. Peser les ingrédients prêts à l'emploi, les viandes et les gras. Ajouter le strict minimum d'eau glacée.	 
Assemblage/préparation @	Les viandes peuvent être contaminées par le hachoir ou le cutter, par les manipulateurs, les plans de travail... L'opération de hachage est d'autant plus délicate qu'on augmente considérablement la surface de la viande mise à nue, et donc la surface potentielle de contamination.	Eloigner le hachoir ou le cutter de toute zone souillée et/ou travailler à un moment spécifique. Protéger si nécessaire le hachoir ou le cutter entre deux utilisations. Utiliser un hachoir ou un cutter parfaitement propre, nettoyé et désinfecté. Veiller particulièrement à l'hygiène des manipulateurs : lavage efficace des mains, tenue propre. Port de gants en cas de blessures. Éviter les contacts entre les mains et la préparation. Utiliser des ustensiles parfaitement propres. <i>Remarque :</i> pour éviter le farçissage, travailler des viandes et des gras bien refroidis. Au besoin, raldir au froid négatif.	   

PRINCIPALES ETAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Stockage et exposition @</p>	<p>La préparation peut être contaminée lors du stockage ou de l'exposition par les produits environnants, par les ustensiles.</p> <p>La préparation peut être le siège d'une multiplication rapide si la température est $\geq 4^{\circ}\text{C}$.</p> <p>Remarque : le traitement de la chair avec le sel, le sel nitrité ou avec le salpêtre ne fait que ralentir le développement des germes. Le nombre de germes augmente au cours du temps.</p>	<p>Exposer ou stocker la préparation à l'écart des volailles, abats, ou de toute source de contamination (distance suffisante, filmer pendant le stockage). Couvrir si les pratiques commerciales le permettent. Utiliser des ustensiles propres et réservés à la chair.</p> <p>Des obtention, stocker en chambre froide jusqu'à refroidissement complet, dans un récipient propre et couvert. Stocker à une température la plus proche de $0-2^{\circ}\text{C}$ (au plus à 4°C).</p> <p>Lorsque la température d'exposition des produits est comprise entre 4 et 7°C :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aux coupures, remettre les préparations de viandes en chambre froide $\leq 4^{\circ}\text{C}$; - préférer un stockage en chambre froide plutôt qu'une exposition prolongée ; - limiter la durée d'exposition : exposer peu avant les heures d'affluence et réapprovisionner la vitrine au fur et à mesure des besoins. 	
<p>Remise au client @</p>	<p>Si le client ne maintient pas la chair au froid, il peut y avoir multiplication importante des germes.</p>	<p>Conseiller le client sur les conditions optimales de conservation, les délais d'utilisation.</p>	

Pour plus d'informations : FBP « Hachage des préparations assaisonnées », « Viandes bovines et ovines réfrigérées », « Viande porcine réfrigérée ».

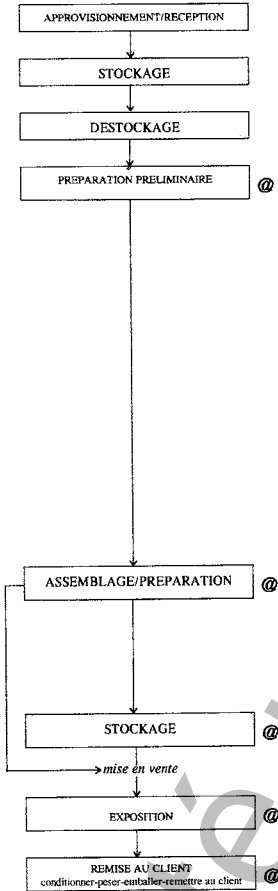
7. – FARCE A TOMATE

Matières premières et ingrédients :

. Viande porc, bœuf et veau maigre
. Epices : sel, poivre...

. Viande de porc gras
. Œufs

. Mixture ("sel rougisseur") ou sel nitré
. Persil
. Ail



Viande de bœuf et veau :

. désosser la viande éventuellement
. parer la viande
. couper en morceaux
. peser

Viande de porc :

. désosser
. parer la viande
. trier le gras et le maigre
. couper le maigre et le gras en morceaux
. peser

Ail :

frais :
. éplucher
. enlever le germe
. SI

déshydraté :

. hydrater
. utilisation directe

purée d'ail :

. peser
. utilisation directe

Sel, poivre, ...

. peser les ingrédients
Mixture (sel rougisseur) ou sel nitré :
. peser
. diluer dans un peu d'eau

Œufs :

frais :
. casser les œufs
. utilisation directe
ovoproduits :
. ouvrir l'emballage
. utilisation directe

Persil :

frais :
. laver à plusieurs eaux
. égoutter
. couper

. SI

déshydraté :

. hydrater
. utilisation directe
congelé :
. utilisation directe

Cutter :

. Hacher le gras séparément
. Hacher finement le maigre, l'eau et les ingrédients (persil, ail, épices, œufs ...)
. Incorporer le gras
. Mélanger à vitesse lente

(*sous-vide, film, ...*)

Hachoir :



. Hacher le maigre
. Hacher le gras
. Diluer les épices et l'assaisonnement dans de l'eau
. Mélanger tous les ingrédients


7. – FARCE A TOMATE

Utilisation attendue : la farce est vendue crue pour une préparation de légumes ou de viandes farcies. Conservation éventuelle de quelques jours en réfrigérateur ménager. Cuisson à cœur (rôti ou frit).

Conséquences : la cuisson à cœur ne permettra pas une destruction suffisante de tous les germes si la contamination initiale est trop importante. Une hygiène rigoureuse des manipulations, une bonne qualité des matières premières et un bon respect de la chaîne du froid est indispensable. La base de la préparation de la farce est la chair, cependant l'ajout de liants et d'herbes limite la durée de conservation en cru.

Sur cette fiche ne sont indiquées que les spécificités des farces par rapport aux chairs.

PRINCIPALES ÉTAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Préparation préliminaire</p> <p>@</p>	<p>Voir FBP-Fabrication « Chair porc et bœuf ».</p> <p>L'œuf est un produit très favorable à la multiplication des germes. Les coquilles d'œufs sont fortement contaminées.</p> <p>Le persil frais est une source importante de germes s'il n'est pas bien lavé.</p>	<p>Voir FBP-Fabrication « Chair porc et bœuf ».</p> <p>Ne pas utiliser d'œufs cassés à l'avance. Lors de l'utilisation d'ovoproduits, respecter les indications de l'étiquetage et utiliser dans les délais les plus brefs après ouverture (un ou deux jours en général).</p> <p>Se laver les mains avant de poursuivre les opérations. Laver soigneusement le persil puis désinfecter à l'eau javellisée et rincer abondamment. Egoutter soigneusement avant utilisation.</p> <p>Protéger lors du stockage éventuel après lavage afin d'éviter toute nouvelle contamination.</p>	 

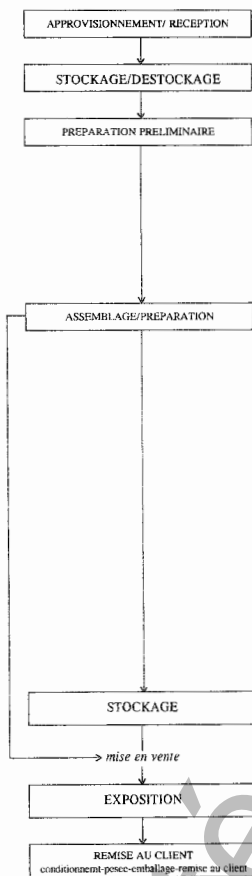
PRINCIPALES ÉTAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Assemblage/ préparation @	Voir FBP-Fabrication « Chair porc et bœuf ».	Voir FBP-Fabrication « Chair porc et bœuf ».	
Stockage et exposition @	Voir FBP-Fabrication « Chair porc et bœuf ». Les matières premières ajoutées comme l'œuf ou les ovoproduits, le lait..., sont favorables à la multiplication des germes.	Voir FBP-Fabrication « Chair porc et bœuf ». Réduire la durée de conservation de la farce lorsque de tels ingrédients sont incorporés et surveiller la température de stockage ou d'exposition (≤ 4 °C). Par exemple, ajouter ces ingrédients juste avant la mise en vente, le matin ou à midi.	
Remise au client @	Voir FBP-Fabrication « Chair porc et bœuf ».	Voir FBP-Fabrication « Chair porc et bœuf ».	

Pour plus d'informations : FBP « Chair porc et bœuf », « Légumes, herbes et fruits frais », « Hachage pour préparations assaisonnées ».

8. – BŒUF PRESSE CUIT

Matières premières et ingrédients :

- . Pièces de bœuf (à cuisson lente)
- . Saumure
- . Gelée en poudre
- . Assaisonnement
- . Carottes



Pièces :

- . découper, désosser
- . SI
- . parage et découpage
- . utilisation directe

Carottes (éventuel):

- . éplucher
- . laver
- . SI

Gelée (éventuel):

- . peser la poudre
- . porter à ébullition
- . utilisation directe

@ SAUMURAGE (par immersion ou injection)

- . préparation de la saumure
- . SI
- . immersion des pièces dans la saumure, ou injection
- . après immersion, dessalage à l'eau claire

@ CUISSON

@ MOULAGE

- . sortir les pièces du bouillon
- . parage et découpage (éventuel) à chaud des morceaux
- . placer dans un moule
- . verser de la gelée forte (éventuel)
- . presser


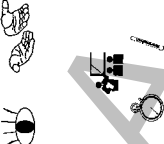
@ REFROIDISSEMENT







@ DEMOULAGE







8. – BŒUF PRESSÉ CUIT

Utilisation attendue : le bœuf pressé cuit est consommé froid, le plus souvent en vinaigrette. Conservation de quelques jours en réfrigérateur ménager.

Conséquences : après cuisson, toute contamination est définitive. Il faut donc veiller plus particulièrement aux étapes suivant la cuisson.

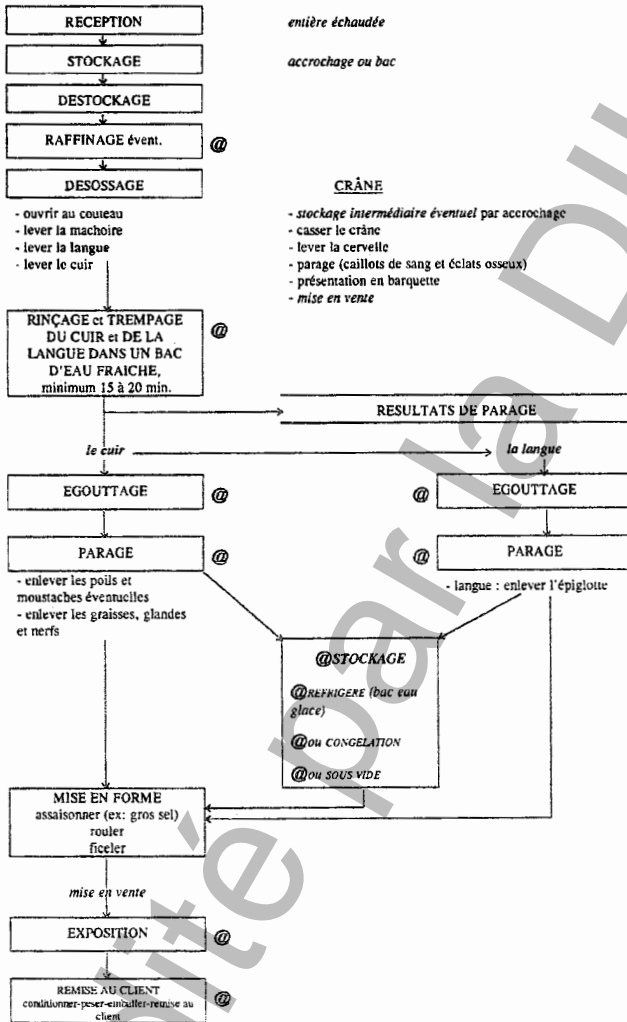
PRINCIPALES ÉTAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Saumurage (éventuel) @	<p>La qualité des viandes mises en saumure doit être satisfaisante.</p> <p>La saumure (par injection ou immersion) peut être contaminée et contaminer les pièces de bœuf.</p> <p>Une température inadaptée ou un dosage non maîtrisé peut entraîner un développement de germes.</p>	<p>Vérifier la qualité des viandes (aspect, odeur, couleur, température), les parer avant utilisation.</p> <p>Veiller à l'aspect des saumures avant toute utilisation. Utiliser des bacs et/ou un matériel d'injection parfaitement propres.</p> <p>Suivre les recommandations de préparation de la saumure et les taux d'injection préconisés : peser les ingrédients ou contrôler la densité de la saumure.</p> <p>Le saumurage par immersion doit avoir lieu au froid (environ 3 à 8°C).</p>	
Cuisson @	<p>La cuisson ne détruira pas suffisamment les germes si elle n'est pas complète, ou si la qualité des ingrédients n'est pas satisfaisante.</p>	<p>Vérifier la qualité des ingrédients mis en cuisson. En particulier, après épluchage des légumes, les laver soigneusement. Se laver les mains après manipulation des légumes.</p> <p>Vérifier la fin de la cuisson : - par un contrôle de la durée de la cuisson (3 à 4 heures) associé à un contrôle de la température du bouillon (environ 90 °C : eau frémissante) ;</p>	

PRINCIPALES ÉTAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Cuisson (suite) @		<ul style="list-style-type: none"> - ou par un contrôle de l'aspect des pièces de bœuf. 	
Moulage @	<p>Le bœuf cuit peut être contaminé par les manipulateurs, les ustensiles ou le plan de travail, lors de l'égouttage, de la découpe et du parage éventuel à chaud, ou lors du moulage.</p> <p>La gelée éventuellement ajoutée peut contaminer le bœuf cuit.</p>	<p>Laver efficacement les mains avant la manipulation des pièces cuites. Ne pas travailler à ce poste en cas de blessures aux mains, sinon porter des gants.</p> <p>Veiller à l'hygiène des manipulateurs : tenue propre... Travailler sur un plan de travail parfaitement propre, éloigné de toute source de contamination et/ou travailler à un moment spécifique.</p> <p>Utiliser des ustensiles et des moules parfaitement propres. En particulier lors du découpage et du parage, utiliser des couteaux propres.</p> <p>Préparer la gelée juste avant utilisation. Bien porter à ébullition.</p>	   
Refroidissement @	<p>Les températures comprises entre 10 ° et 63 °C sont favorables au développement des germes. Pendant le refroidissement et la prise en masse, il peut y avoir multiplication importante des germes présents.</p>	<p>Refroidir rapidement le bœuf pressé cuit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en cellule de refroidissement ; - ou en chambre froide après avoir « jeté la buée », pour de petites quantités ; - ou dans un bain d'eau courante glacée. <p>Après refroidissement, mettre immédiatement en chambre froide.</p>	

PRINCIPALES ETAPES A MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Démoulage @	Le boeuf cuit peut être contaminé par les manipulations lors du démoulage (mains, plans de travail...).	Se laver efficacement les mains avant la manipulation des pièces cuites. Eviter ce poste en cas de blessures aux mains, sinon porter des gants. Veiller à l'hygiène des manipulateurs ; tenue propre... Travailler sur un plan de travail parfaitement propre, éloigné de toute source de contamination et/ou travailler à un moment spécifique.	  
Stockage et exposition @	Le boeuf cuit peut être contaminé pendant le stockage ou pendant l'exposition en vitrine. Si la température est $\geq 4^{\circ}\text{C}$, il peut y avoir multiplication importante des germes présents.	Exposer et stocker le boeuf cuit à l'écart des produits crus (distance suffisante...). Manipuler avec des ustensiles propres et réservés à ce produit. Si nécessaire, filmer les récipients. Stocker et exposer les produits à une température $\leq 4^{\circ}\text{C}$. Lorsque la température d'exposition des produits est comprise entre 4°C et 7°C : - préférer un stockage en chambre froide plutôt qu'une exposition prolongée ; - limiter la durée d'exposition : réapprovisionner la vitrine au fur et à mesure des besoins.	 
Remise au client @	Si le client ne maintient pas la chaîne du froid, il y a multiplication rapide des germes.	Conseiller le client sur les conditions optimales de conservation, les délais d'utilisation.	

Pour plus d'informations : FBP « Saumurage », « Refroidissement ».



9. - TÊTE DE VEAU ROULÉE











9. – TÊTE DE VEAU ROULÉE



Utilisation attendue : cuisson longue (environ 1 h 30) après conservation en réfrigérateur ménager.

Conséquences : seule une qualité bactériologique suffisante permettra une destruction efficace des germes lors de la cuisson. Pour réduire la contamination initiale, une hygiène rigoureuse des manipulations, une bonne qualité de la matière première et un respect rigoureux de la chaîne du froid sont indispensables.

PRINCIPALES ETAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
	<p>Les têtes peuvent être contaminées dès l'origine</p>	<p>Vérifier l'aspect, la couleur et l'odeur et la température ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) des produits dès réception. Rincer soigneusement les têtes afin d'éliminer les souillures éventuelles, en particulier au niveau de la gorge. Si nécessaire, effectuer le raffinage.</p>	
Raffinage @	<p>Les projections susceptibles de se produire lors du raffinage (ou grattage) peuvent contaminer les denrées et les matériels situés à proximité immédiate.</p> <p>Les têtes de veau sont particulièrement contaminées (en particulier la langue et le cuir). Elles pourront souiller les plans de travail, les matériels, les manipulateurs, et contaminer les autres denrées travaillées par la suite.</p>	<p>Veiller à protéger les denrées et matériels situés à proximité, susceptibles d'être contaminés (enlever, ou protéger...).</p> <p>Essuyer le couteau à l'aide d'un papier jetable avant de poursuivre les opérations de découpe ou de désosage de la tête.</p> <p>Travailler les têtes de veau sur un plan de travail et avec des outils spécifiques aux abats.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sinon nettoyer et désinfecter les plans de travail, les outils avant de travailler d'autres produits, en particulier des produits cuits ou prêts à être consommés. 	

PRINCIPALES ETAPES A MAITRISE	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
Raffinage (suite) @		Lavage efficace des mains après manipulation des têtes de veau.	
Rincage/trempage @	L'eau de trempage peut être souillée et contaminer la tête désossée et la langue.	Rincer soigneusement avant de mettre à tremper. Tremper en chambre froide dans une eau renouvelée et fraîche, glacée si le trempage est supérieur à 20 minutes.	
Egouttage @	L'eau s'égouttant des langues et des têtes peut contaminer les matériels et les denrées.	Egoutter au dessus d'un bac, en chambre froide (Ne pas mettre au dessus de denrées). Si besoin, essuyer avant de déposer sur le plan de travail, à l'aide d'un papier jetable (ne pas utiliser de linge).	
Parage @	Les parties ganglionnaires ne sont pas consommables.	Parer soigneusement la tête, en particulier la gorge, et s'assurer de l'absence de souillures au niveau de l'œsophage.	

PRINCIPALES ETAPES A MAITRISE	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Stockage mise sous vide @</p>	<p>La mise sous vide bloque le développement de certains germes, mais ne les détruit pas. D'autres germes peuvent continuer à se développer si le froid n'est pas maintenu à un niveau $\leq 4^{\circ}\text{C}$.</p>	<p>Respect des bonnes pratiques de mise sous vide. En particulier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - parer, soigneusement et veiller à l'hygiène des manipulations ; - mettre sous-vide le jour même de la réception les têtes non roulées ; - stocker au froid (le plus près de 0°C, et au plus à 4°C). 	 
<p>Stockage congélation @</p>	<p>La congélation stoppe le développement des germes, mais ne les détruit pas. Lors de la décongélation, les germes reprendront leur activité.</p>	<p>Respect des bonnes pratiques de congélation. En particulier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - parer soigneusement et veiller à l'hygiène des manipulations ; - mettre en congélation le jour même de la réception ; - conditionner ou mettre sous vide au préalable (indiquer la date de congélation) ; - congeler rapidement avec un matériel adéquat afin de conserver au mieux les qualités organoleptiques et microbiologiques. 	 
<p>Stockage bac d'eau glace @</p>	<p>L'eau de stockage peut être souillée et contaminer les têtes et langues.</p>	<p>Ne pas les stocker dans la même eau que les abats non préparés. Stocker dans un bac d'eau renouvelée et glacée.</p>	

PRINCIPALES ÉTAPES À MAÎTRISER	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Exposition</p> <p>@</p> <p>Remise au client</p> <p>@</p>	<p>Lorsque la température s'élève, les germes se multiplient rapidement.</p> <p>Les têtes de veau peuvent contaminer les autres viandes ou les produits situés à proximité.</p> <p>Si la cuisson est insuffisante, les germes ne seront pas détruits.</p>	<p>Stocker et exposer les produits à une température $\leq 4^{\circ}\text{C}$.</p> <p>Lorsque la température d'exposition des produits est comprise entre 4 et 7 °C :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aux coupures, remettre les préparations en chambre froide $\leq 4^{\circ}\text{C}$; - préférer un stockage en chambre froide plutôt qu'une exposition prolongée ; - limiter la durée d'exposition : exposer peu avant les heures d'affluence et réapprovisionner la vitrine au fur et à mesure des besoins. <p><i>Remarque</i> : il est possible d'utiliser des plaques éteuc-tiques placées directement sous le plat contenant les têtes et langues afin d'en abaisser la température.</p> <p>Ne pas mettre en contact direct avec des viandes ou d'autres produits.</p> <p>Conseiller le client sur les temps de cuisson et les conditions de conservation (place dans le réfrigéra-teur, conseiller de préférence une cuisson le jour même...).</p> <p>En cas de vente de produits décongelés en l'état, infor-mer le client par un étiquetage approprié pour qu'il les utilise rapidement et ne les recongèle pas.</p>	 

Pour plus d'informations : FBP « Mise sous vide des viandes et abats », « Congélation des viandes et abats », « Abats réfrigérés ».

Edité par la DILA

Edité parla DILA

ANNEXES

Edité par la DILA

ANNEXE I

CAHIER DES CHARGES FOURNISSEUR

Exemple type

Outre les mentions générales qu'un contrat entre un fournisseur et son client peut contenir (nature et qualité de la marchandise, fréquence d'approvisionnement et/ou de commande, modes de paiement, prix...), le cahier des charges inclut un certain nombre d'exigences du professionnel concernant l'hygiène. Ce cahier des charges peut être constitué d'un accord tacite ou d'un accord écrit.

Exigences sanitaires :

1. Délais de livraison/heures de livraison

Le professionnel exige que les heures de livraison soient fixées et respectées.

Remarque : cela permet au professionnel d'organiser au mieux la réception de la marchandise (personne présente et responsable du contrôle de la livraison, du déballage..., heures en dehors d'une activité forte au magasin ou au laboratoire...).

2. Respect de la chaîne du froid

Le professionnel exige un équipement réglementaire minimum pour le transport des produits (isotherme, réfrigéré...), ainsi que la présence effective d'un thermomètre ou de tout autre moyen de contrôle.

Le professionnel exige une température à cœur à réception, au minimum égale ou inférieure à la température réglementaire. Le contrôle dès réception permettra de vérifier que le fournisseur rempli bien son contrat et, dans le cas contraire, de refuser la marchandise.

3. Tenue du livreur

Le professionnel exige que le livreur soit toujours revêtu d'une tenue propre et adaptée (bourgeron...). L'aspect de la tenue du livreur peut avoir une influence négative sur d'éventuels consommateurs présents.

Le professionnel exige que le livreur respecte les règles de bonnes pratiques d'hygiène dès qu'il arrive dans l'établissement (ne pas fumer, ne pas poser les cartons sur le plan de travail...).

4. Conditions de livraison

Le professionnel exige que le véhicule de livraison soit maintenu parfaitement propre, extérieur et intérieur. En particulier, le rangement correct des produits, l'absence de produits au sol seront exigés.

5. Bons de livraison

Le professionnel exige que lui soit remis à chaque livraison un double des documents (bons de livraison).

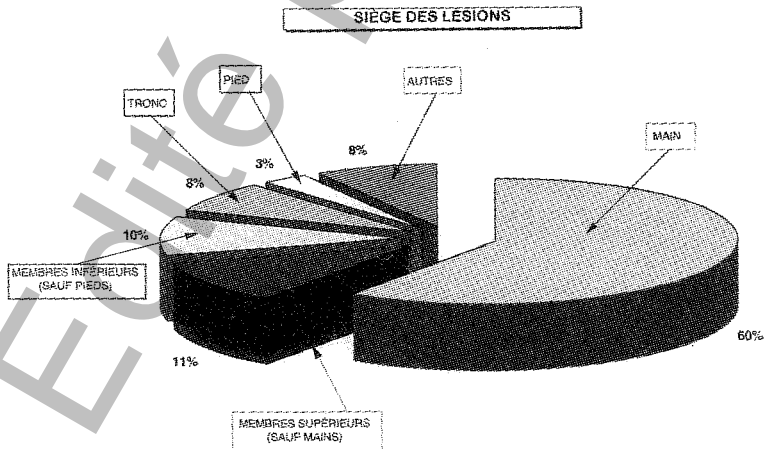
ANNEXE II

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

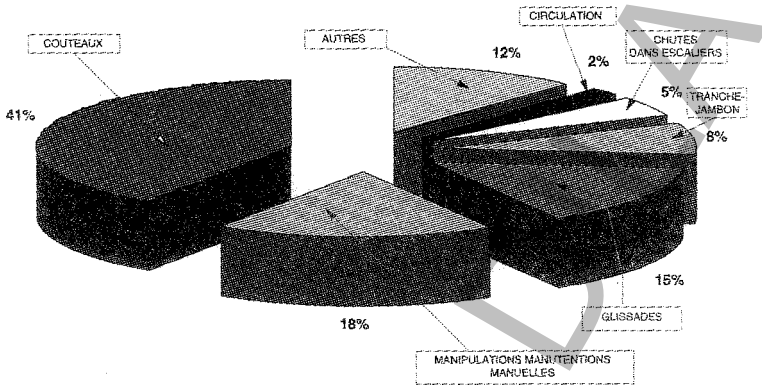
1. - LES ACCIDENTS DE TRAVAIL EN BOUCHERIE ARTISANALE

Le nombre d'accidents de travail est élevé dans les métiers de la viande, comparativement à la moyenne de l'ensemble des activités du régime général. Les conséquences humaines mais aussi économiques d'un accident du travail sont loin d'être négligeables. En ce qui concerne la nature des lésions, 62 % des accidents avec arrêt de travail sont des coupures. Ensuite, on peut noter l'importance des contusions, des douleurs et lumbago. Les coupures représentent près de 50 % des accidents avec incapacité permanente. Les accidents sont plus fréquents dans la tranche d'âge des seize à vingt-quatre ans.

Le chef d'entreprise est responsable de la sécurité de ses employés. Il doit prendre en compte les mesures nécessaires (information, formation...) pour assurer la sécurité et la santé de ses employés.



ÉLÉMENTS MATÉRIELS EN CAUSE



2. - L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ

La sécurité et l'hygiène sont intimement liées. En effet, une coupure infectée est une source de germes, et nécessite une désinfection suivie d'une protection complète. De même, une coupure est aussi source de risque pour le professionnel : les maladies professionnelles peuvent apparaître lors de la manipulation de viandes provenant d'animaux porteurs (cas de la brucellose, du rouget du porc...).

3. - RECOMMANDATIONS POUR LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS DE TRAVAIL

3.1. Les équipements et le marquage CE

Les machines doivent porter un marquage CE depuis le 1^{er} janvier 1995. Ce marquage assure que le matériel respecte un certain nombre de règles en matière de sécurité. Pour le matériel déjà existant, une mise en conformité doit être prévue, selon un plan collectif.

Les matériels doivent en outre être fournis avec une notice d'instruction qui précise les méthodes et les produits de nettoyage et de désinfection. Lors de la commande d'une machine, le professionnel est en droit d'exiger la conformité avec la réglementation européenne et le certificat de marquage CE.

3.2. Les protections individuelles : gants, tabliers...

Le port du gant de protection est recommandé pour le chef d'entreprise, les salariés et les apprentis. Il doit être porté à la main qui ne tient pas le couteau. Le port du tablier de protection est obligatoire pour les salariés et les apprentis (une tolérance à l'étal existe). Il est recommandé pour le chef d'entreprise.

Ces équipements de protection sont aussi soumis au marquage CE, et doivent être livrés avec une notice d'utilisation.

Il existe aussi des gants anti-coupures, très souples, qui peuvent notamment être portés lors du nettoyage et de la désinfection de matériel tranchant pour éviter les blessures.

3.3. *Le matériel de manutention*

Les manipulations et manutentions sont responsables de près de 19 % des accidents avec arrêt. Il est possible d'améliorer les conditions de travail, en utilisant des moyens de manutention appropriés : installation de rails (bi-rails), dans le camion, à la réception ; l'utilisation de chariots, de tables roulantes...

Les rails seront placés de façon à éviter le contact des carcasses avec les surfaces murales.

3.4. *Le sol*

Les glissades et les chutes de plain-pied représentent près de 13 % des accidents avec arrêt. Ils sont dus essentiellement à des sols glissants ou en mauvais état. Pour mesurer la glissance d'un sol, les revêtements sont testés en laboratoire. Un coefficient INRS est ainsi déterminé. Un coefficient de 0,30 est adapté à l'activité d'une boucherie artisanale. Il ne faut pas dépasser un coefficient de 0,50. En effet, au-delà, le sol devra être nettoyé avec des moyens adaptés. Il existe une liste de revêtements reconnus par la Caisse nationale d'assurance maladie, il est utile d'y faire référence lorsque des travaux sont envisagés. Le port de chaussures adaptées permet de réduire les risques de glissades.

ANNEXE III

RECOMMANDATIONS CONCERNANT LES TEMPÉRATURES ET LES DURÉES DE VIE DES PRODUITS

Durées d'exposition et de vie indicative, sous réserve :

- du respect des recommandations associées dans les fiches de bonnes pratiques ;
- du stockage dans une enceinte à une température de $\leq 4^{\circ}\text{C}$ pendant la nuit.

Tableau 1

Durées d'exposition indicative

PRODUIT	TEMPÉRATURES ET DURÉES D'EXPOSITION
Travaux viandes et abats	2 jours de vente entre 4 et 7°C ou 6 heures de ventes à $\leq 10^{\circ}\text{C}$ (vente ambulante ou sur les marchés de plein air)
Volaille rôtie en liaison chaude	Exposition à $\geq 63^{\circ}\text{C}$ ou 1 à 2 heures de vente à température ambiante

Tableau 2

Durées de vie indicative

PRODUIT	TEMPÉRATURES ET DURÉES DE VIE
Viandes et abats sous vide	15 à 21 jours de durée de vie à $\leq 4^{\circ}\text{C}$
Viandes et abats congelés	6 mois de durée de vie à $\leq -18^{\circ}\text{C}$
Préparations hachées assaisonnées avec sel nitrité ou salpêtre	3 à 4 jours de durée de vie à $\leq 7^{\circ}\text{C}$ (avec stockage à $\leq 4^{\circ}\text{C}$ pendant la nuit)
Préparations hachées assaisonnées avec sel blanc (minimum 15 grammes par kilogramme)	1 jour à 1°C et demi de durée de vie à $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ou un demi-jour de durée de vie à $\leq 7^{\circ}\text{C}$
Préparation hachées, assaisonnées avec ingrédient type lait, œuf, crème, ovoproduct... Exemple : paupiettes aux olives, poitrine de bœuf farcie, hachée de veau façon parmesan, chair de porc et de bœuf, farce	un demi-jour de durée de vie à $\leq 4^{\circ}\text{C}$

Edité par la DILA

Edité parla DILA

LEXIQUE

Edité par la DILA

LEXIQUE

- Abattis** : abats de volaille (cou, pattes, ailerons, tête).
- Aérobic** : caractère des organismes qui se développent en présence d'oxygène ou dans des milieux oxygénés.
- Anaérobic** : caractère des organismes qui se développent sans oxygène ou dans des milieux privés d'oxygène.
- Antiseptique** : qui détruit ou inhibe les micro-organismes.
- Aseptique** : relatif à ce qui est débarrassé de germes.
- Autocontrôle** : tout élément de vérification mis en oeuvre par le professionnel lui-même, pour évaluer son degré de maîtrise des opérations. Dans ce cadre, il convient de souligner que l'analyse microbiologique n'est qu'un élément parmi d'autres de juger de la pertinence et de l'efficacité des moyens mis en oeuvre.
- Bactéricide** : se dit d'une substance qui tue les bactéries, ex. : eau de Javel, alcool...
- Bactériostatique** : se dit d'une substance qui ralentit la croissance et la multiplication des micro-organismes, sans les détruire.
- Bain-marie** : technique de cuisson consistant à cuire dans une plaque creuse remplie d'eau et permettant de remettre ou de maintenir en température certains produits.
- Blanchir** : porter à ébullition et refroidir légumes (pour éliminer leur âcreté), viandes (pour éliminer l'excédent de sel, les impuretés et raffermir les chairs)...
- Bouquet garni** : queues de persil, thym et laurier ficelés et, selon les utilisations, vert de poireau ou céleri.
- Braiser** : cuire en récipient clos à court mouillement avec garniture aromatique.
- Conditionnement** : première enveloppe de présentation et de vente d'une marchandise (Voir : « Emballage »).
- Conserve** : denrées alimentaires d'origine animale ou végétale dont la conservation est assurée par le conditionnement dans un récipient étanche aux liquides et aux gaz, pour toute température inférieure à 55 °C et par l'application d'un traitement thermique qui a pour but de détruire ou d'inhiber totalement les micro-organismes, leurs toxines ou les enzymes qui pourraient agir sur le produit.
- Contamination** : introduction dans un milieu d'éléments polluants et/ou toxiques (bactéries, substance chimique...).
- Court-bouillon** : élément de cuisson liquide aromatisé de légumes, condiments, destiné à la cuisson des poissons, crustacés et légumes.

- Découpe** : c'est la première opération de transformation qui a lieu sur les carcasses, demi-carcasses, quartiers de viandes. C'est l'opération qui permet de les diviser en plusieurs morceaux de coupe (cuisse, train de côtes...).
- Dégorger** : laisser tremper sous l'eau courante froide pour éliminer les impuretés et le sang/ou macérer avec du sel et, éventuellement, du vinaigre.
- Dénerver** : éliminer les tendons et aponévroses d'une viande.
- Désinfection** : opération qui aboutit à détruire les micro-organismes présents sur des matériaux inertes.
- Désinfectant** : substance utilisée pour la désinfection, qui possède des propriétés bactéricides.
- Désossage** : action qui permet d'enlever les os des viandes, quand la destination culinaire l'exige.
- Détergent** : produit nettoyant, possédant des propriétés de dissolution des graisses (ex. : savon).
- DLC** : les denrées microbiologiquement très périssables et de ce fait susceptibles de présenter un danger immédiat pour la santé humaine après une courte période ainsi que les denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation portent une date limite de consommation, annoncée par une mention du type « A consommer jusqu'au... ». Le respect de la DLC a un caractère impératif et la commercialisation de denrées alimentaires préemballées est interdite et sanctionnée pénalement dès lors que cette date est dépassée.
- DLUO** : la date limite d'utilisation optimale est annoncée par la mention : « A consommer de préférence avant... » ou : « A consommer de préférence avant fin... ». Les produits dont la DLUO est dépassée ne doivent pas être utilisés ou mis en vente, sauf si le professionnel apporte la preuve aux administrations de la qualité hygiénique du produit.
- DDASS** : Direction départementale à l'action sociale et sanitaire.
- DDCCRF** : Direction départementale de la consommation, concurrence et répression des fraudes.
- DSV** : Direction des services vétérinaires.
- Eau de Javel** : solution utilisée comme produit désinfectant, à utiliser à l'eau froide, aux doses préconisées selon les surfaces à traiter. Attention, le mélange avec un autre produit peut produire un dégagement gazeux toxique.
- Emballage** : carton, plastique protégeant et regroupant les produits conditionnés pour le transport et la livraison (Voir « Conditionnement »).
- Émonder** : éliminer la peau des amandes, des tomates... après les avoir ébouillantées. On dit également « Monder ».
- Enzyme** : molécule protéique qui active une réaction biochimique spécifique.

Exsudation : suintement, expulsion de liquides physiologiques à l'extérieur des tissus, lié à une pathologie ou à un traitement particulier. Par exemple, la décongélation s'accompagne d'une exsudation.

Fermentation : processus contrôlé ou accidentel qui se manifeste chez certains micro-organismes et qui aboutit entre autres à la production de gaz. Le procédé est utilisé dans les technologies alimentaires de fabrication du vinaigre, les vins, dans la levée des pâtes...

Floché : caractère d'une boîte de conserve dont l'un des fonds est déformé vers l'extérieur et qui reprend en principe sa position sous simple pression du doigt.

Flore : population microbienne d'un milieu donné.

Frémir : faire bouillir très lentement.

Frigorifique : se dit d'un équipement (véhicule...) isotherme, mais qui utilise un dispositif de production de froid mécanique ou à absorption permettant d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse et de la maintenir permanente conformément aux conditions imposées.

Frيره : faire cuire un aliment dans un bain de corps gras (huile) bouillant.

Froid négatif : niveau de température en dessous de 0 °C, en pratique compris entre - 20 et - 12 °C et appliqué aux denrées congelées et surgelées.

Froid positif : niveau de température supérieur à 0 °C, en pratique compris entre 0 et 4 °C et appliqué aux denrées réfrigérées.

4^e gamme : produits végétaux crus, conditionnés en unités collectives ou ménagères, prêts à l'emploi pour la consommation humaine, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre opération touchant à l'intégrité du produit.

A ce propos, il peut être utile de rappeler qu'on désigne, par convention :

- 1^e gamme : produits frais ;
- 2^e gamme : produits appertisés ;
- 3^e gamme : produits surgelés ;
- 5^e gamme : produits cuits prêts à l'emploi.

Givrage : dépôt de glace sur une surface froide. Par exemple, le givrage est une conséquence du fonctionnement des machines thermiques de production de froid. Une accumulation de givre trop abondante réduit les performances de l'appareil et impose de prévoir des périodes transitoires d'élimination du givre ; le dégivrage, qui s'accompagne souvent d'un réchauffement de l'enceinte.

Glace fondante : état de l'eau où coexistent la forme solide (glace) et la forme liquide (eau liquide). Par définition, la glace fondante est à 0 °C. Elle offre ainsi l'avantage de fournir une température de conservation suffisamment basse (l'eau de fusion est un excellent conducteur thermique) sans entraîner les « brûlures » liées à une congélation superficielle des tissus. Par ailleurs, l'eau de fusion apporte une humidité limitant la dessiccation des produits.

Hygrométrie : taux d'humidité de l'atmosphère.

Inhibition : action par laquelle la multiplication des germes est ralentie ou empêchée.

Isotherme : se dit d'une enceinte (caisson, camion, ...) qui a la propriété de maintenir la température des produits qu'on y introduit. Selon la nature de l'isolation, le maintien à la température sera plus ou moins long. En dessus d'un coefficient de transmission thermique $K = 0,7 \text{ W/m}^2 \text{ }^\circ\text{C}$, l'enceinte est seulement isolée.

Marinade : mélange liquide aromatisé à base de vin, d'alcool ou d'huile dans lequel sont macérés viandes, gibiers, poissons...

Maturation : ensemble de phénomènes, qui postérieurement à l'établissement de la rigidité cadavérique, conduisent à un attendrissement progressif de la viande. C'est la transformation du muscle en viande.

Nettoyage : opération qui consiste à éliminer les souillures visibles.

Organoleptique : qui a trait au goût, à la texture, à l'odeur et à la couleur des aliments.

Parage : opération de préparation consistant à améliorer la présentation de la pièce de viande, en enlevant les nerfs, les graisses superflues, ou les zones dont l'aspect est détérioré.

Pasteurisation : destruction par l'application d'un traitement thermique d'une partie de la flore microbienne : les bactéries vivantes (formes végétatives) sont détruites, mais pas les spores.

Plaque eutectique : matériel utilisé comme source de froid. Réservoirs plats contenant des produits qui ont la propriété d'avoir une température très basse de fusion. Cette température se maintient tant que la fusion totale n'est pas réalisée. On abaisse la température de ces plaques (congélateur) et elles sont ensuite utilisées comme source de froid pour une durée limitée.

Putréfaction : décomposition des denrées riches en protéines, sous l'action de micro-organismes (« fermentation putride »).

Porteur sain : organisme portant des germes pathogènes sans présenter aucun signe clinique (symptôme de maladie).

Préparation sensible : produit sensible par son mode de consommation (pas de cuisson ou prêts à l'emploi), ou par sa composition (œuf cru, gelée, sauce...), et pour lequel les conditions de manipulation, de stockage et de préparation doivent être rigoureusement respectées sous peine de voir apparaître un risque sanitaire.

Raidir « au froid » : traiter au froid négatif pendant quelques minutes pour améliorer la fermeté de la texture (ex : carpaccio). Le raidissement au froid, s'il facilite le tranchage, n'est pas une congélation et ne doit pas être l'occasion d'une conservation.

Rancissement : transformation des aliments gras, liée à l'oxydation des lipides qui produit des composés âcres, à odeur forte et souvent toxiques.

Réduire : évaporer l'eau d'une préparation par traitement thermique, pour concentrer les sucs.

Rôtir : faire cuire à la broche ou au four.

Semi-conserve : denrées alimentaires d'origine animale ou végétale périssables conditionnées en récipients étanches aux liquides, ayant subi, en vue d'assurer une conservation plus limitée que les conserves, un traitement thermique autorisé (pasteurisation...), une acidification, une salaison. Les semi-conserves sont moins stabilisées que les conserves proprement dites et doivent être conservées au froid.

Séparation : opération qui permet d'obtenir à partir de grosses pièces de viandes, des petites pièces correspondant à un type particulier d'utilisation culinaire (muscle entier, portion de muscle, groupe de muscle...).

Spore : forme de résistance et de dissémination de certaines bactéries (dites sporulantes) qui ont alors la faculté de supporter des conditions d'environnement défavorables (élévation de température). Elle restitue la forme végétative de la bactérie lorsque le milieu redevient favorable.

Sporulant : se dit d'un germe ayant la faculté de développer des spores. Exemples: Clostridium perfringens, Clostridium botulinum.

Stérilisation : traitement thermique à haute température (généralement supérieur à 100 °C) pendant une durée déterminée qui conduit en principe à la destruction de la totalité des micro-organismes présents dans la denrée, y compris les spores. Un produit stérilisé dans un conditionnement étanche peut se conserver sur des périodes relativement longues à température ambiante.

Thermorésistant : qualifie un produit ou un micro-organisme ayant la propriété de résister à la chaleur.

Thermosensible : qualifie un produit ou un micro-organisme sensible à la chaleur.

T.I.A.: toxi-infection alimentaire : maladie d'origine alimentaire, entraînant des troubles digestifs, des douleurs abdominales, des diarrhées et parfois des vomissements, qui peut être parfois mortelle. Elle est consécutive à l'ingestion d'aliments renfermant une quantité importante de germes nuisibles ou de toxines provenant de leur croissance. La maladie peut toucher un ou deux sujets isolés, ou faire de nombreuses victimes. On parle alors de TIAC : toxi-infection alimentaire collective.

Toxine : substance toxique sécrétée par certains micro-organismes, susceptible de provoquer des réactions dans l'organisme. Exemple : toxine de Staphylococcus aureus provoquant des diarrhées et des vomissements.

Trichine : petit ver, parasite, très mince, responsable de la trichinose. La larve se développe dans l'intestin des mammifères, notamment chez le porc, le sanglier et l'homme et gagnent ensuite les muscles de l'animal, où elles s'enkystent. L'homme se contamine par absorption de viande mal cuite.

Valeur pasteurisatrice : chiffre qui exprime l'efficacité en terme d'assainissement du couple temps/température associé au traitement thermique appliqué à un produit. A titre d'illustration, une valeur pasteurisatrice de 100 (en principe suffisante à la destruction d'une bonne proportion des formes végétatives) peut correspondre à un traitement à 70 °C pendant 1 heure 40 ou à 80 °C pendant 10 minutes.

Viande : toute partie comestible des animaux de toutes les espèces.

Viande de boucherie : viande provenant des animaux des espèces bovine, porcine, ovine, caprine, équine, et des solipèdes domestiques.

Viande fraîche : toutes les viandes, y compris les viandes conditionnées, n'ayant subi aucun traitement autre que le froid, de nature à assurer leur conservation.

Viande DFD (Dark Firm Dry) : viande caractérisée par un pH élevé, supérieur à 6, une couleur rouge foncé, et un pouvoir de rétention d'eau important (viande fiévreuse). Se conserve mal.

Viande PSE (Pale Soft Exsudative) : viande caractérisée par un pH très bas, une couleur claire et un très mauvais pouvoir de rétention d'eau (viande pisseuse).