

GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

# Rayon « marée » en grandes et moyennes surfaces



Fédération du Commerce  
et de la Distribution



Fédération du Commerce  
et de la Distribution

**Guide de Bonnes Pratiques  
d'Hygiène et d'application  
des principes HACCP  
- Rayon Marée en GMS -**

Version Octobre 2017

**AVIS DE VALIDATION INTERMINISTÉRIELLE  
D'UN GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE**

Vu le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment son article 8 ;

Vu l'avis aux professionnels de l'alimentation relatif aux guides de bonnes pratiques d'hygiène publié au Journal officiel de la République française du 15 juin 2005 ;

Vu l'avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail en date du 30 octobre 2014 ;

Le conseil national de la consommation informé ;

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP – Rayon marée en GMS, élaboré par la Fédération du Commerce et de la Distribution, est validé par les ministres chargés de la consommation, de la santé et de l'alimentation dans sa version du 03 octobre 2017, qui tient compte de la réglementation en vigueur et des connaissances scientifiques du moment.

*pb* Le Directeur général  
de l'alimentation

Le directeur général adjoint de l'alimentation  
Chef du service de la gouvernance  
de l'international  
CVC  
Loïc EVAIN

La Directrice générale de la  
concurrence, de la consommation et  
de la répression des fraudes

  
Virginie Beaumais

Le Directeur général de la santé

  
La Directrice Générale Adjointe  
de la Santé

Anne-Claire AMPROU

# SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b>	<b>5</b>
Préambule	5
Généralités	6
<b>PREMIERE PARTIE</b>	<b>12</b>
<b>LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE</b>	<b>12</b>
<b>1. Le rôle de la Direction et du coordinateur qualité</b>	<b>13</b>
1.1. Engagement de la Direction	13
1.2. Mise en place d'une politique et d'une organisation garantissant la sécurité des aliments	13
<b>2. Achats et approvisionnement</b>	<b>15</b>
Fiche n°1 - Achats & contrôles à réception de matières premières alimentaires	16
Fiche n°2 - Achats & contrôles à réception d'emballages et d'articles de conditionnement	19
Fiche n°3 - Achats de matériel et équipements de production	21
Fiche n°4 - Achats de services : laboratoire d'analyses	23
Fiche n°5 - Achats de services (autres)	25
<b>3. Environnement de travail : locaux et équipements</b>	<b>26</b>
3.1. Locaux, matériel et équipement	26
Fiche n°6 - Locaux de réception	27
Fiche n°7 - Locaux de stockage à température dirigée (chambres froides)	28
Fiche n°8 - Atelier de préparation et de conditionnement/Zone de préparation	30
Fiche n°9 - Locaux : Vestiaires & sanitaires	32
Fiche n°10 - Matériel : Equipements de production & de vente	33
Fiche n°11 - Matériel : Equipements d'hygiène incontournables	35
3.2. Eléments de maîtrise (méthode)	37
Fiche n°12 - Gestion de l'eau au rayon marée : machine à glace, nébulisateur	37
Fiche n°13 - Gestion du vivier	41
Fiche n°14 - Nettoyage et désinfection	43
Fiche n°15 - Maintenance des locaux et des équipements	47
Fiche n°16 - Lutte contre les nuisibles	50
<b>4. Ressources Humaines</b>	<b>51</b>
4.1. Principes généraux	51
4.2. Etat de santé du personnel	51
4.3. Suivi médical	52
4.4. Les Bonnes Pratiques appliquées aux manipulations	52
4.5. Cas des visiteurs extérieurs et des animateurs	54
4.6. Formation du personnel	54
<b>5. Gestion des non conformités</b>	<b>55</b>
5.1. Dispositions relatives aux produits non conformes	55
5.2. Autres non conformités à traiter en urgence	56
<b>DEUXIEME PARTIE</b>	<b>59</b>
<b>LES MESURES SPECIFIQUES D'HYGIENE</b>	<b>59</b>
<b>1. Etapes préalables à la fabrication</b>	<b>60</b>
1.1 Diagrammes de fabrication	60
1.2. Fiches recettes & Traçabilité	60

1.3. Etiquetage	63
1.4. Détermination de la durée de vie des produits	67
Fiche n°17 - Détermination de la durée de vie des produits et de date limite de consommation (DLC)	67
<b>2. Fiches pratiques pour certaines étapes clefs.</b>	<b>71</b>
Fiche n°18 - Températures réglementaires - chaîne du froid – conservation des denrées alimentaires - dispositions générales	71
Fiche n°19 - Déconditionnement	79
Fiche n°20 - Décongélation des produits	81
Fiche n°21 - Préparation de l'étal et gestion de la resserre	83
Fiche n°22 - Eviscération, étêtage, pelage, écaillage, désarêtage	85
Fiche n°23 - Conditionnement sous film	87
Fiche n°24 - Décontamination des végétaux	89
Fiche n°25 - Gestion de la décoration et des étiquettes prix en meuble de vente traditionnelle	91
Fiche n°26 - Gestion des déchets	93
Fiche n°27 - Cuisson sur place de mollusques et crustacés	95
Fiche n°28 - Refroidissement Rapide	98
Fiche n°29 - Assemblage de plateaux de fruits de mer	99
<b>3. La méthode HACCP</b>	<b>101</b>
3.1. Présentation	101
3.2. Conditions préalables à la démarche HACCP	101
3.3. L'application de la méthode HACCP	102
3.4. L'étude HACCP : Approche générale	132
3.5. L'étude HACCP : Le concept spécifique de Préparation de brochettes de poissons.	176
<b>ANNEXES</b>	<b>205</b>
<b>Annexe 1 : Monographies des principaux dangers</b>	<b>206</b>
<b>Annexe 2 : Grille générale de cotation fraîcheur des poissons (exemple)</b>	<b>247</b>
<b>Annexe 3 : Glossaire</b>	<b>249</b>
<b>Annexe 4 : Liste des textes officiels</b>	<b>256</b>
<b>Annexe 5 : Critères microbiologiques applicables en GMS</b>	<b>260</b>
<b>Annexe 6 : Notion de dérogation à l'agrément sanitaire pour les commerces de détail</b>	<b>261</b>
<b>Annexe 7 : Exemples de documents d'enregistrements</b>	<b>266</b>

## **INTRODUCTION**

### **Préambule**

#### **a) Pourquoi un GBPH Rayon Marée en GMS ?**

Ce guide est un document d'application volontaire, construit pour répondre aux exigences réglementaires nationales et européennes, qui fixent un haut niveau de sécurité des aliments pour le consommateur.

#### **b) Qui a initié ce guide ?**

Ce guide a été conçu par les adhérents de la Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution.

Il remplacera, après validation, le précédent Guide de Bonnes Pratiques du « rayon marée en GMS », conçu et validé en 2002.

#### **c) Pourquoi réactualiser le guide précédent ?**

Le guide précédent avait été construit pour répondre aux exigences de la nouvelle approche européenne, transcrite dans la réglementation française par l'arrêté du 9 mai 1995 « réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ».

Depuis cette date, la réglementation n'a cessé d'évoluer et d'apporter des éléments qui n'avaient pas été pris en compte par la précédente version.

Ainsi, les exigences liées aux obligations de traçabilité ont été précisées, la réglementation de l'étiquetage s'est étoffée, les allergènes constituent un danger qu'il est désormais nécessaire de prendre en compte à part entière, des réglementations spécifiques ont vu le jour... autant d'informations qu'il apparaît nécessaire de considérer dans le présent guide.

#### **d) Le contexte réglementaire général**

Note au lecteur : La réglementation évolue régulièrement. Les textes en vigueur au moment de la rédaction du présent guide, sont sujets à être modifiés ou complétés par de nouveaux textes. **Il appartient au lecteur de rechercher les versions actualisées des textes applicables.**

Ce guide a été actualisé pour aider les professionnels à respecter les exigences des récentes réglementations en matière d'hygiène, notamment :

Les Règlements Européens constituant le « Paquet Hygiène » :

- **Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002**, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- **Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- **Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004** fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- **Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004** relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux
- **Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006** portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
- **Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005** concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et les textes réglementaires nationaux qui en découlent tels que :

et les textes réglementaires nationaux qui en découlent tels que :

- **L'arrêté du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- **Le décret n°2009-1121 du 16 septembre 2009** portant application de l'article L. 214-1 du Code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant

Les règlements suivants sont également à prendre en compte :

- **Règlement (CE) n° 1935/2004 du parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE (complété par les notes d'information de la DGCCRF n°2006-58 et n°2004-64)  
Voir les **notes d'information n°2004-64 de la DGCCRF** (document général portant sur plusieurs matériaux), **note d'information n°2006-156** (papiers et cartons enduits), **note d'information n°2012-93** (matériaux et objets en bois) et en premier lieu les fiches par matériaux mises à jour sur le site de la DGCCRF : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Materiaux-au-contact-des-denrees-alimentaires>
- **Règlement CE n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006** relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- **Règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- **Règlement (UE) N° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011**  
concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- **Règlement (UE) N° 1379/2013 du parlement européen et du conseil du 11 décembre 2013** portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.

#### e) **Objectifs principaux de ce guide**

Les objectifs principaux de ce guide sont :

- expliciter l'application de certaines réglementations spécifiques,
- identifier les mesures générales d'hygiène et les Bonnes Pratiques liées aux activités du rayon, préalables indispensables à la mise en application de la méthode HACCP,
- permettre de mettre en place les mesures spécifiques nécessaires en vue d'assurer la sécurité et la salubrité des produits par la maîtrise des dangers **biologiques, chimiques, physiques** ainsi que des **allergènes**, en proposant des recommandations émises par les représentants qualifiés du secteur de la distribution et validées par les pouvoirs publics.

L'ensemble de ces mesures constitue un des volets du « Plan de Maîtrise Sanitaire » (PMS) requis par la réglementation en vigueur.

Nota : Les professionnels concernés peuvent retenir d'autres solutions que les préconisations formulées dans ce document. Il leur appartiendra alors de faire la preuve de l'efficacité des mesures de maîtrise qu'ils auront retenues afin de répondre aux exigences de la réglementation.

## **Généralités**

### **a) Champ d'application**

#### **◆ Qui est concerné ?**

Tous les professionnels du rayon marée, en vente assistée et en libre-service, exerçant leur métier en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) soit, par définition, dans des magasins aux surfaces de vente de plus de 400m<sup>2</sup>.

Il est rappelé que préalablement à tout démarrage d'activité, ou à chaque changement de propriétaire, d'activité ou d'enseigne, une déclaration d'activité doit être déposée auprès de la DD(CS)PP.

Article 6.2 du Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires :  
« (...) tout exploitant du secteur alimentaire notifié à l'autorité compétente appropriée (...) chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent, en outre, à ce que les autorités compétentes disposent en permanence d'informations à jour sur les établissements, y compris en signalant toute modification significative de leurs activités et/ou toute fermeture d'un établissement existant. »

#### ◆ Quelles sont les activités couvertes ?

Les activités du rayon marée, depuis la réception jusqu'à la présentation à la vente et la remise au consommateur : entreposage, manipulation, découpe, préparation de produits élaborés, conditionnement, présentation sur étal pour une vente assistée ou présentation à la vente en rayon libre-service d'un produit conditionné sous film et étiqueté.

#### ◆ Quels sont les produits concernés ?

Tous les produits autorisés à transactions commerciales sur le territoire national, présentés à la vente au rayon marée du magasin, qu'ils soient présentés en l'état, ou transformés.

Sont notamment concernés les produits suivants :

- Poissons entiers,
- Filets, tranches, darnes et pavés,
- Coquillages et crustacés vivants,
- Coquillages et crustacés crus ou cuits,
- Céphalopodes,
- Brochettes de poissons,
- Produits industriels frais élaborés à base de poissons crus, commercialisés prêts à cuire, autres que les brochettes (ces produits tels que les rôtis de poissons... étant reçus prêts à être commercialisés par le magasin sans que l'élaboration ne soit réalisée par le point de vente),
- Plateaux de fruits de mer.

L'ensemble de ces produits ou matières premières peuvent être issus de la pêche ou de l'aquaculture (en mer ou en eau douce).

Ce guide formulera des recommandations concernant la vente de matières premières destinées au consommateur souhaitant élaborer des préparations pouvant être consommées crues (tartare, carpaccio, sushis, sashimis, makis...) mais ne traitera pas de leur élaboration sur place (en magasin).

**NB : Concernant l'approvisionnement en eau, seul l'approvisionnement en eau potable auprès d'un distributeur autorisé, personne publique (service communal ou intercommunal) ou personne privée dans le cadre d'une concession de service public, entre dans le champ d'application du présent guide. Ceci peut concerner l'approvisionnement en eau, dans le cadre des activités couvertes par ce guide, destinée à :**

- la boisson, la cuisson, la préparation d'aliments ou à d'autres usages domestiques,
- la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances, à la consommation humaine, qui peuvent affecter la salubrité de la denrée alimentaire, y compris la glace alimentaire d'origine hydrique.



## ***b) Mise en garde relative à l'utilisation de ce guide***

Ce guide ne concerne que les aspects liés à la *salubrité* et à la *sécurité* des denrées alimentaires, dans le cadre de l'activité des rayons marées non soumis à agrément sanitaire conformément à la réglementation, pour un ensemble d'activités communes aux magasins de la GMS.

La liberté de mener d'autres activités s'offre aux professionnels, sous réserve du respect des obligations réglementaires correspondantes et de la validation des études HACCP spécifiques, qu'elles soient menées par les magasins et/ou par les services qualité de l'enseigne concernée.

Le guide ne traite pas :

- des aspects spécifiques liés aux **signes officiels de qualité** (tels que labels de qualité divers comme les AOC, AOP, IGP, label rouge, produits issus de l'agriculture biologique...),
- de la vente de denrées alimentaires à des **professionnels**,
- du **transport de marchandises** depuis le magasin vers les clients
- des maladies transmissibles (du produit manipulé au manipulateur) lors de la manipulation de certains produits de la pêche, (transmissions favorisées notamment lors de piqûres, éraflures...),
- de l'élaboration de produits traiteurs,
- de la vente de poissons vivants,
- de l'utilisation d'eau de mer en magasin,
- de la vente ambulante ou en dehors du magasin,
- des TOXINES dangereuses pour la santé humaine en lien avec
  1. Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes qui ne doivent pas être mis sur le marché : *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*.
  2. Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*.
  3. Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles qui ne doivent pas être mis sur le marché selon le **Règlement CE n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004** fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale Annexe III, Section VIII, chapitre V point E.

D'un point de vue général, les activités soumises à agrément sanitaire particulier ou répondant à un cahier des charges spécifique sont exclues de ce guide.

Le guide ne se substitue pas aux préconisations ou règles de fonctionnement que pourraient formuler chaque enseigne, sous sa seule responsabilité.

NB : La vente d'espèces locales dans les points de vente hors métropole devra faire l'objet d'une analyse spécifique (ces cas de figures ne sont pas pris en compte dans ce Guide).

## ***c) Architecture du guide, méthodologie d'utilisation du guide et des fiches pratiques***

Le présent guide a été construit :

- par les professionnels de la distribution à l'usage des professionnels de leur secteur d'activité. Au sein de la FCD, les représentants des enseignes de la distribution ont validé tous les documents : fiches thématiques, diagrammes d'activité, ainsi que le choix des PRPo et des CCP....,
- à partir d'une démarche collective, c'est-à-dire représentative de l'ensemble des pratiques de la profession et non d'un site en particulier,
- de façon à permettre une utilisation aisée et rapide.

Dans le cadre de sa démarche d'analyse des dangers liés à son activité, le professionnel trouvera dans ce guide les recommandations qui l'aideront à sélectionner les mesures de maîtrise appropriées et les moyens de surveillance correspondants.

Le guide s'articule autour de deux grandes parties complétées par des annexes.

### **1. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène**

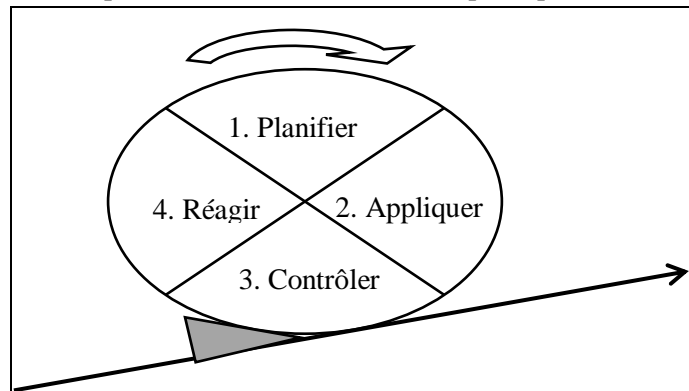
Cette première partie est un ensemble de recommandations considérées comme des prérequis pour la maîtrise de la sécurité des aliments dans un rayon.

Ces recommandations concernent les thèmes suivants :

- 1 - Le rôle de la direction et du coordinateur qualité,
- 2 - Les achats et approvisionnement,
- 3 - L'environnement de travail (locaux et équipements),
- 4 - Les ressources humaines,
- 5 - La gestion des non-conformités.

Les thèmes, « 2. Achats et approvisionnement » et « 3. Environnement de travail (locaux et équipements) », sont traités par des fiches pratiques présentées sous forme de tableaux recensant :

- L'origine et la nature des dangers,
- Les mesures préventives permettant de mettre en œuvre une démarche d'amélioration continue du niveau de maîtrise de la sécurité des produits mis en vente, selon le principe de la Roue de Deming :



## Modèle de fiche pratique

Fiche n°	<u>Titre de la fiche</u>
----------	--------------------------

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
<i>Identification des dangers menaçant la sécurité des denrées alimentaires</i>	
Microbiologique	<b>CONTAMINATION</b> : il s'agit de l'apport d'un agent microbien, chimique, physique ou d'un allergène au contact des denrées alimentaires, ou des surfaces susceptibles ou amenées à être au contact des denrées alimentaires <b>MULTIPLICATION</b> : il s'agit du développement d'un agent microbiologique au sein de la denrée alimentaire, ou sur des surfaces susceptibles d'être au contact des denrées alimentaires <b>SURVIE</b> : la non-maîtrise ou l'absence de l'étape permettant d'éliminer un danger éventuellement présent peut entraîner la survie du danger ou sa persistance, parfois sous forme de résidus.
Physique	
Biologique	
Chimique	
Allergène	

<b>MESURES PREVENTIVES</b>
<b>PLANIFIER</b>
Description des mesures à prendre au préalable, c'est-à-dire avant que le processus de fabrication ne soit mis en œuvre
<b>APPLIQUER</b>
-Description des mesures à appliquer au moment où se déroule le processus de production * Dans certaines fiches et pour en simplifier la lecture, les étapes PLANIFIER et APPLIQUER ont été fusionnées
<b>CONTRÔLER</b>
Proposition de méthodes de contrôles permettant de s'assurer de la maîtrise des dangers identifiés * Dans certaines fiches et pour en simplifier la lecture, les étapes CONTROLER et APPLIQUER ont été fusionnées
<b>RÉAGIR</b>
Recommandations concernant les actions qui permettront d'améliorer le niveau de maîtrise et d'éviter le renouvellement d'une anomalie

### 2. Les mesures spécifiques d'hygiène

La deuxième partie décrit :

- 1 - les étapes préalables à l'activité concernée,
- 2 - certaines étapes clefs spécifiques, présentées dans des fiches pratiques telles que le filetage, le lavage des végétaux, le conditionnement...
- 3 - la méthode HACCP, avec tout d'abord une étude générale qui est présentée sous la forme de tableaux d'analyse des dangers identifiés pour chacune des étapes :
  - Réception
  - Stockage
  - Déconditionnement
  - Etc.

Cette partie propose une démarche qui devra être complétée par chaque professionnel en fonction des particularités de ses installations et de ses activités.

L'étude générale est complétée par une étude HACCP spécifique, concernant la confection de brochettes.

### Annexes

Les annexes proposent des compléments d'informations tels que :

- Les monographies des différents dangers,
- Un glossaire regroupant des abréviations et les définitions des termes les plus utilisés,
- La liste des textes officiels cités dans ce guide,
- Les critères microbiologiques applicables aux produits du rayon marée,

- Des exemples de documents d'enregistrements.

Les mots soulignés dans le texte renvoient aux définitions présentes au niveau du glossaire.

# **PREMIERE PARTIE**

## **Les Bonnes Pratiques d'Hygiène**

## **1. Le rôle de la Direction et du coordinateur qualité**

### **1.1. Engagement de la Direction**

Il n'y a pas d'application pertinente et revendiquée de ce guide sans un engagement clair et si possible formalisé de la Direction de l'établissement ou des structures hiérarchiques régionales ou nationales, selon le mode d'organisation de l'enseigne considérée.

Dans ce cas de figure, l'engagement de respecter ce guide est un des éléments importants de la politique de sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

### **1.2. Mise en place d'une politique et d'une organisation garantissant la sécurité des aliments**

L'enseigne de distribution définit sa politique en matière de sécurité sanitaire des aliments. Cette politique est communiquée à tous les échelons, connue et mise en œuvre de manière continue par les responsables et les opérateurs présents dans le magasin.

Cette politique de sécurité sanitaire des aliments se traduit par la définition d'objectifs opérationnels, et d'identification des ressources nécessaires à sa bonne application.

La bonne application de cette politique de sécurité sanitaire des aliments est vérifiée selon une périodicité prédéfinie et des moyens appropriés sont mis en œuvre pour la maintenir.

#### ***1.2.1 Responsabilités et autorité (organigramme fonctionnel)***

La Direction de l'établissement, ou selon les cas, les services régionaux ou nationaux de l'enseigne ayant la responsabilité de la mise en place et du maintien de la politique de sécurité sanitaire des aliments définissent les responsabilités et l'autorité dont chacun dispose pour sa bonne application. Des organigrammes fonctionnels et hiérarchiques sont définis, respectés et mis à jour.

#### ***1.2.2. Mise à disposition des ressources***

La Direction du magasin ou les instances régionales ou nationales chargées de la mise en œuvre de la politique de sécurité sanitaire des aliments définissent et mettent à disposition les moyens et les ressources adéquats à l'entretien et la mise à jour du système.

Ces ressources sont de plusieurs natures :

- des moyens d'organisation et de support, notamment en termes de métier, de méthodes et d'autocontrôles
- des ressources humaines, avec les compétences associées,
- des infrastructures adaptées,
- un environnement de travail convenable.

Dans tous les cas, le magasin possède les moyens et les ressources, directes ou indirectes, pour mettre en œuvre et maintenir la politique de sécurité sanitaire des aliments voulue et définie par l'enseigne à laquelle il appartient.

En fonction de l'organisation propre à chaque enseigne, les missions à accomplir concernent :

- la planification et le suivi des programmes de formation destinés au personnel,
- la communication interne à destination des opérateurs,
- la communication vers la Direction du magasin afin de s'assurer que celle-ci possède l'ensemble des informations nécessaires au management de la sécurité des aliments,
- la communication externe orientée vers les structures régionales ou nationales de l'enseigne à laquelle le magasin appartient,

- la communication externe orientée vers les autorités de contrôle,
- la communication vers les prestataires pouvant intervenir dans un domaine d'activité ayant une incidence sur la sécurité des aliments, tels que les frigoristes, les organismes de formation, les sociétés de maintenance, les sociétés spécialisées dans le traitement des nuisibles, les laboratoires pratiquant les audits ou inspections et les analyses de produits dans le cadre d'un programme de surveillance.

Le correspondant qualité est l'interlocuteur des clients, prend en compte leurs observations et leurs éventuelles réclamations.

Il peut être l'initiateur des démarches décrites ci-dessus ou uniquement le relais au niveau du magasin, chargé de la bonne application des décisions ou des préconisations définies par les structures régionales ou nationales de l'enseigne.

### ***1.2.3. Mise en place d'indicateurs***

Il est important que les autorités hiérarchiques du magasin, les responsables de la sécurité sanitaire des aliments au niveau régional ou national selon le cas, s'assurent à intervalles réguliers prédéfinis du bon fonctionnement de l'organisation mise en place.

Pour ce faire, un certain nombre d'indicateurs sont choisis et font l'objet d'enregistrements qui permettront l'analyse et la prise de décision.

Un bon indicateur est un indicateur pertinent, quantifiable et permet la mise en place d'actions correctives et d'actions préventives.

A titre d'exemple, les indicateurs suivants sont utilisables :

- Les réclamations des consommateurs,
- Les résultats des *autocontrôles* microbiologiques et/ou physico-chimiques effectués sur les produits nus manipulés, fabriqués et/ou conditionnés en magasin,
- Les constats des audits internes et/ou des « audits » effectués par des organismes tierce-partie,
- Le suivi des actions correctives et préventives mises en place suite aux inspections et aux audits tierce-partie,
- Le ratio Nombre de personnes formées annuellement à l'hygiène et aux Bonnes Pratiques/Nombre de personnes à former.

On retiendra des indicateurs généraux et des indicateurs sectoriels, mais tous seront exploités et utilisés dans le cadre d'une démarche de progrès.

Le nombre de *retraits* et de *rappels* mis en place est plutôt à considérer comme un indicateur régional ou national, sauf s'ils sont décidés et mis en œuvre au niveau du point de vente, pour des motifs liés au magasin.

### ***1.2.4. Préparation et réponse aux situations d'urgence***

Des procédures sont définies pour gérer des situations exceptionnelles, qui peuvent avoir un effet sur la santé ou la sécurité des consommateurs, conformément au **Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002**, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (article 19), « *Les exploitants du secteur alimentaire collaborent avec les autorités compétentes en ce qui concerne les actions engagées pour éviter ou réduire les risques présentés par une denrée qu'ils fournissent ou ont fournie* ».

La direction du magasin prend des dispositions pour que les demandes de retraits ou de rappels soient prises en compte dans les délais les plus brefs :

- Vérification de la présence éventuelle dans le magasin des produits défectueux identifiés dans le message d'*alerte* ;
- Retrait immédiat des produits présentés à la vente ;
- Consignation de la totalité des produits défectueux dans une zone dédiée et protégée ;
- Marquage du caractère non conforme des produits consignés par un affichage approprié ;
- Maîtrise du devenir des produits non conformes ;
- *Enregistrement* des informations pertinentes telles que les quantités reçues, quantités de produits retirés du marché, quantités rapportées par les clients en cas de rappel.

En cas de rappel de produits, la Direction mettra en place des moyens d'information à destination des clients selon les dispositions prises et communiquées par le service qualité national ou les responsables régionaux : affichage dans les endroits appropriés, communiqués dans la presse locale ou régionale, contact téléphonique..., pendant un temps suffisant pour être efficaces.

Dans tous les cas, les opérateurs se référeront au **Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire**, guide rédigé par les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration, dans sa version révisée le 02/07/2009 ou dans toute autre version actualisée consultable sur le site <http://agriculture.gouv.fr/>.

## **2. Achats et approvisionnement**

Afin de faciliter l'application des dispositions de ce guide, le présent titre fait l'objet d'une présentation sous la forme de fiches pratiques décrites dans les pages suivantes.



<b>Fiche n°1</b>	<b>Achats &amp; contrôles à réception de matières premières alimentaires</b>
------------------	--

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
----------------------------	--

Etat de la matière première	Défaut de <b>loyauté</b> de la matière première ne respectant pas les indications portées par l'étiquetage (exemple : produit ayant subi une <b>congélation non précisée sur l'étiquetage</b> , liste des <b>ingrédients mal renseignée ou incomplète</b> ...), réception de produits à <i>durée de vie</i> résiduelle trop courte. <b>Défaut de fraîcheur</b> de la matière première. <b>Matière première insalubre</b> (exemple : présence d'Anisakis)
Microbiologique	<b>CONTAMINATION</b> des produits par des microorganismes dangereux pour la santé lors des opérations de manipulations antérieures à la réception par le magasin <b>MULTIPLICATION</b> des microorganismes lors d'une perte de maîtrise prolongée de la chaîne du froid.
Biologique	<b>CONTAMINATION</b> par des parasites (exemple : ANISAKIS...)
Physique	<b>PRÉSENCE</b> de corps étrangers
Biologique-Chimique	<b>TENEUR ÉLEVÉE</b> en HISTAMINE <b>PRÉSENCE</b> de biotoxines marines
Chimique	<b>CONTAMINATION</b> par des polluants chimiques (pesticides, dioxines, PCB, résidus de médicaments vétérinaires, métaux lourds...)
Allergène	<b>PRÉSENCE d'allergène</b> non déclarée sur l'étiquetage du produit

<b>MESURES PREVENTIVES</b>	
----------------------------	--

<b>PLANIFIER</b>
------------------

**La qualité sanitaire des matières premières peut avoir un impact sur la sécurité des produits finis. Il est donc indispensable de s'approvisionner exclusivement auprès de fournisseurs référencés par l'enseigne ou selon procédure enseigne en mesures de respecter ces exigences.**

Seuls les établissements disposant d'un agrément sanitaire CE sont référencés pour l'approvisionnement des GMS.

Les approvisionnements doivent être gérés de manière à s'assurer que les matières premières sont salubres. Afin de réduire la probabilité qu'une contamination puisse compromettre, en amont, la sécurité des aliments (exemple : produits issus d'une zone de pêche contaminée, défaut d'un prestataire mettant en cause la sécurité et la salubrité des aliments...), la sélection, l'évaluation, la surveillance des fournisseurs sont assurés par l'enseigne, dans le cadre du référencement, ou par le magasin selon la procédure enseigne.

Le respect des obligations réglementaires inclut également le **transport** de ces denrées depuis le fournisseur jusqu'au magasin lorsque le magasin est le donneur d'ordre, ou jusqu'à la plate-forme logistique de l'enseigne.

- Les particularités du rayon marée, en particulier la diversité des marchandises (caisses de poissons sous glace ou conditionnés, algues, coquillages vivants...), seront clairement spécifiées au fournisseur et ou au transporteur.
- Des exigences spécifiques porteront en particulier sur la palettisation qui devra être faite de manière à respecter l'intégrité des conditionnements, éviter l'écrasement des contenants, limiter ou empêcher les contaminations croisées, les écoulements issus des coquillages ou de l'eau de fusion de la glace et préserver la vitalité des coquillages.
- S'assurer que les moyens à disposition du point de vente permettent de **réceptionner et de stocker les marchandises dans le respect des exigences réglementaires et du fournisseur** (zone de réception, capacité et température des chambres froides, espace suffisant pour sectoriser le stockage...)
- Des investigations complémentaires pour vérifier le respect des exigences réglementaires par le fournisseur peuvent être mises en œuvre (demande de la marque d'identification justifiant l'agrément, des **résultats du plan de surveillance analytique**, réalisation d'un **audit du site de production**...)

## **APPLIQUER/ CONTRÔLER**

Vérifier pour chaque réception que les marchandises livrées correspondent à la commande et que la palettisation a été faite de manière convenable.

### **DISPOSITIONS GENERALES**

#### **Eléments devant être contrôlés :**

➤ Un **sondage de température par échantillonnage** est réalisé à réception (en s'appuyant sur la procédure définie par l'enseigne), incluant obligatoirement le produit le plus fragile et le plus exigeant en termes de température.

- **Pour les denrées conditionnées** : la température sera mesurée en plaçant la sonde du thermomètre entre 2 produits. En cas de température non conforme, un deuxième contrôle sera effectué **au cœur** de la denrée (l'échantillon percé sera ensuite détruit).
- **Pour les denrées nues** : la température sera mesurée à cœur, après désinfection de la sonde (désinfectant agréé au contact alimentaire).
- Les **températures relevées à réception** sont enregistrées sur un document (à conserver 1an au minimum) ;

N.B. : En cas d'usage d'un autre système de mesure de température (thermomètre infra rouge ou laser), tout relevé non conforme devra être confirmé par l'usage d'un thermomètre à sonde, ayant fait l'objet d'un étalonnage et d'une vérification périodique prédéfinie.

- L'état de propreté du **véhicule de transport** (sol, parois et étagères etc.),
- La nature des matériaux utilisés (pas de matériau inapte au contact alimentaire etc.),
- L'état de propreté du **matériel de transport** (rolls, bacs plastiques etc.),
- La propreté de la **tenue du chauffeur/livreur** dans le cas où celui-ci manipulerait des denrées alimentaires nues : tenue sans souillures visibles, protection de la chevelure,
- **Les conditions de transport** : absence de produits non alimentaires dans le camion pouvant présenter un risque de contamination (bactériologique, chimique, corps étrangers etc.), ou de transmission d'odeurs anormales..., absence de défauts de **sectorisation** des produits,
- **L'intégrité des conditionnements** : pas de conditionnements *fuités*, écrasés, souillés, anormalement gonflés etc.
- **Aucun contact avec le sol des denrées, conditionnement ou emballage... n'est admis,**
- **L'aspect des produits** est contrôlé afin de vérifier notamment leur état de fraîcheur : pas de défaut de coloration des produits, d'aspect inhabituel, pas de parasites visibles, de souillures externes, ou d'odeur non caractéristique ou d'intensité trop forte ou inhabituelle...
- **La conformité des étiquettes produits** : Pas d'étiquetage illisible ou incomplet, pas d'étiquette partiellement déchirée, ou sur lesquelles des éléments d'informations réglementaires sont absents, pas d'étiquetage erroné (étiquette d'identification apposée sur un produit non concerné, durée de vie inhabituelle par rapport à ce qui est constaté habituellement sur cette même famille de produits etc.),

Vérifier pour chaque réception que les marchandises livrées comportent les informations réglementaires suivantes :

- éléments de **traçabilité sur les conditionnements reçus, ainsi que sur les bons de livraison,**
- **étiquetage conforme** et lisible sur les produits conditionnés indiquant :
  - l'identification du fournisseur : nom et adresse complète,
  - la date de durabilité (*DLC ou DDM*) et/ou numéro de *lot* pour les produits préemballés,
  - **la marque d'identification (estampille sanitaire) de l'atelier de conditionnement.**
- Par ailleurs, tout autre élément lorsqu'il est prévu par des obligations réglementaires, notamment par le Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et le Règlement (CE) n° 1379/2013 du 11 décembre 2013 portant sur l'organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture , tel

que la dénomination de vente du produit, le nom scientifique, le mode de pêche, la zone de capture ou d'élevage, la catégorie d'engin de pêche, sa composition (en mettant les allergènes en évidence dans la liste d'ingrédients), la température de conservation pour les produits conditionnés réfrigérés ou surgelés, la mention décongelée pour les produits ayant été congelés, les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation, la quantité nette devront être présents.

### **Modalités de réalisation du contrôle**

#### **➤ Cas de livraison directe :**

La totalité des éléments décrits ci-dessus doit être contrôlée, car ils restent sous la responsabilité du point de vente.

#### **➤ Cas de livraison par la plateforme logistique de l'enseigne**

Le contrôle pourra être mené en 2 étapes :

- **1<sup>ère</sup> étape :** Contrôle de la température et du poids dès la prise en charge par le magasin ;
- **2<sup>ème</sup> étape :** Les autres éléments, qualitatifs et réglementaires, seront contrôlés systématiquement avant l'utilisation des produits par exemple lors de l'ouverture des colis et des caisses.

### **CAS PARTICULIER DES PRODUITS DE LA MER**

On vérifiera le niveau de glaçage des produits transportés sous glace, ainsi que la qualité de la glace utilisée. En cas d'insuffisance du glaçage, on veillera à le compléter rapidement pour recouvrir tous les produits de manière uniforme.

Les caisses en polystyrène utilisées pour le transport des produits doivent être percées autant que possible, afin de faciliter l'évacuation de l'eau de fusion en cas de besoin. On vérifiera leur propreté et leur intégrité.

On s'assurera que les produits nus, tels que les filets, les darnes et les pavés ne sont pas au contact direct de la glace, mais protégés par un film. Si ce n'est pas le cas, ou si la protection est insuffisante, on veillera à corriger rapidement ce défaut.

Un contrôle du taux de mortalité des coquillages et des crustacés sera réalisé par sondage et renouvelé avant leur mise en vente. Les coquillages et crustacés morts seront éliminés.

La taille minimale réglementaire des poissons, des crustacés et des coquillages sera respectée, et fera l'objet d'un plan de contrôle régulier par le magasin, plus particulièrement dans le cas de livraison directe.

La fraîcheur des produits sera appréciée par sondage à l'aide d'une grille de cotation telle que celle placée en annexe.

☞ Règlement CE n° 853/2004 (Annexe III, Section VII, Chapitre VI)

*« Tous les colis de mollusques bivalves vivants quittant un centre d'expédition ou destinés à un autre centre d'expédition doivent être fermés. Les colis de mollusques bivalves vivants destinés à la vente au détail directe doivent rester fermés jusqu'à leur présentation à la vente au consommateur final »*


### **RÉAGIR**

- **Refuser les produits impropres** à la commercialisation. Les actions menées seront enregistrées et conservées au moins 6 mois, en précisant au minimum la date, l'identification du produit concerné, du fournisseur et du transporteur, le(s) motif(s) du refus, la quantité, le devenir des produits non conformes.
- Si le produit n'a pas pu être refusé, il sera alors immédiatement **isolé et identifié** comme étant NON CONFORME. Son devenir sera défini et précisé sur le document qui l'accompagne.
- Informer le fournisseur et/ou le transporteur des non-conformités rencontrées et lui demander pour les cas les plus graves (risque sanitaire, problèmes récurrents...) son **plan d'actions correctives** visant à éviter la récurrence et identifiant dans la mesure du possible l'origine de la non-conformité décelée.
- **Informé le service qualité** de l'enseigne afin qu'il ait connaissance des non-conformités pouvant mettre en cause la sécurité des aliments, de l'identité du fournisseur concerné et des actions menées.

<b>Fiche n°2</b>	<b>Achats &amp; contrôles à réception d’emballages et d’articles de conditionnement</b>
------------------	---

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
Microbiologique	<b>CONTAMINATION</b> par des microorganismes dangereux pour la santé lors des opérations de fabrication, de transport ou d’entreposage
Physique	Corps étrangers ayant contaminé les matériaux de conditionnement (morceaux de verres, débris plastiques...) Matériaux défectueux présentant des risques de cassures, générant des débris, des défauts d’étanchéité...
Chimique	<b>CONTAMINATION</b> par des polluants chimiques (métaux lourds...) Les matériaux utilisés pour la fabrication des <i>emballages</i> et des articles de conditionnement ne sont pas destinés au <b>contact avec des denrées alimentaires</b> Les conditionnements et emballages ne sont pas prévus à l’usage qui en sera fait, ou à défaut, à l’usage raisonnablement prévisible.

**La qualité des matières premières peut avoir un impact sur la sécurité des produits finis. Il est donc indispensable de s’approvisionner exclusivement auprès de fournisseurs référencés en mesure de respecter ces exigences. La sélection, l’évaluation, la surveillance des fournisseurs sont assurées par l’enseigne, dans le cadre du référencement. Si le magasin procède à un référencement direct sans passer par le siège de l’enseigne, il devra s’assurer par lui-même du respect de l’ensemble de ces dispositions.**

<b>MESURES PREVENTIVES</b>
<p><b>PLANIFIER</b></p> <p>Vérifier que le fournisseur est référencé par l’enseigne. Le fournisseur garantit que les matériaux sont destinés au contact des denrées alimentaires (existence d’une <b>déclaration de conformité et usage adapté à l’utilisation attendue</b>).</p> <p>Le règlement (CE) n° 1935/2004 prévoit l’apposition de mentions d’étiquetage et notamment un symbole ou une mention de contact alimentaire, qui s’illustre par le symbole : </p> <p>Ce marquage n’est toutefois pas obligatoire sur les matériaux manifestement destinés au contact alimentaire. Sa présence peut être vérifiée sur les conditionnements et emballage, en particulier lorsqu’il existe un doute sur leur emploi.</p> <p>La traçabilité des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires doit être assurée à tous les stades afin de faciliter les contrôles, le retrait des produits défectueux, l’information des consommateurs ainsi que la détermination des responsabilités. Le magasin doit donc être en mesure d’identifier les entreprises qui ont fourni les matériaux et objets utilisés pour leurs fabrications. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes à leur demande.</p> <p>S’assurer que les moyens à disposition du point de vente permettent de réceptionner et stocker les marchandises dans le respect des exigences du fournisseur : entreposage à l’abri de la poussière et des contaminations, dans un suremballage hermétique ou suffisamment protecteur. Prévoir une zone de stockage dédiée, de taille suffisante et mettre à disposition des opérateurs les quantités suffisantes pour une journée de travail.</p>
<p><b>APPLIQUER</b></p> <p>Vérifier la conformité de la livraison par rapport à la commande. Vérifier que les conditionnements et emballages sont prévus à l’usage qui en sera fait, ou à défaut, à l’usage raisonnablement prévisible qui pourrait en être fait. Vérifier la présence des éléments nécessaires à assurer la <b>traçabilité</b> sur les étiquettes, les suremballages, ou sur les factures. Vérifier que les <b>conditionnements</b> et les <b>produits</b> livrés ne présentent pas de défauts apparents. Vérifier à réception l’intégrité des emballages et que les produits ont été transportés de manière à éviter toute contamination ou toute dégradation.</p>

## CONTRÔLER

**L'intégrité des conditionnements** est vérifiée.

**L'aspect des emballages et des articles de conditionnement** est contrôlé, en particulier l'absence de souillure.

**La conformité des étiquettes** : pas d'étiquetage illisible ou incomplet (étiquette partiellement déchirée ou sur laquelle des éléments d'informations réglementaires sont absents), ou étiquetage erroné (étiquette d'identification apposée sur un produit non concerné). S'assurer de la présence d'une indication de traçabilité des emballages (au sens de l'article 17 du règlement (CE) n° 1935/2004) et la conserver.

**Conditions de transport** : si des produits de natures différentes ont été transportés ensemble, vérifier qu'une sectorisation de l'espace a été respectée, vérifier également l'absence de produits alimentaires ou non alimentaires non protégés dans le camion pouvant entraîner un risque de contamination, (présence de souillures, notamment) et une transmission d'odeur...

## RÉAGIR

- **Refuser les produits impropres** à l'emploi : la preuve des refus ou du blocage est enregistrée et conservée au minimum 6 mois, par exemple au moyen d'annotations sur le bon de livraison, en précisant le motif du refus.
- Si le produit n'a pas pu être refusé, il est alors immédiatement **isolé et identifié** comme étant NON CONFORME. Son devenir est défini et précisé sur le document qui l'identifie ou qui l'accompagne (fiche de contrôle à réception, bordereau de livraison).
- Informer le fournisseur et/ou le transporteur de la ou des non-conformité(s) rencontrée(s) et lui demander pour les cas les plus graves (risque sanitaire, problèmes récurrents...) son **plan d'actions correctives** précisant l'origine de la non-conformité lorsqu'elle peut être identifiée, et l'action qu'il va mettre en place pour la corriger.
- Informer, le cas échéant, le service en charge du référencement du fournisseur, afin qu'il ait connaissance des non-conformités pouvant mettre en cause la sécurité des aliments et de l'identité du fournisseur concerné. Cela permettra de centraliser l'information et de l'informer des actions menées.

<b>Fiche n°3</b>	<b>Achats de matériel et équipements de production</b>
------------------	--

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
Microbiologique	Matériel ou équipement de production difficile à démonter en vue du <u>nettoyage</u> , pouvant héberger des microorganismes susceptibles de contaminer les denrées.
Physique	Certaines parties fragiles peuvent se rompre ou se détacher et se retrouver dans les denrées alimentaires.
Chimique	Les matériaux utilisés ne sont pas aptes au contact alimentaire, ou l'usage qui en est fait n'est pas l'usage prévu ou à défaut raisonnablement prévisible.

<b>MESURES PREVENTIVES</b>
----------------------------

<b>PLANIFIER</b>
------------------

Se fournir auprès de fournisseurs possédant une expérience reconnue et/ou référencés par l'enseigne au niveau national et/ou régional.

Obtenir la garantie des fournisseurs de la compatibilité au contact alimentaire (déclaration de conformité).

Définir précisément au préalable les caractéristiques du matériel ou de la pièce d'équipement recherchés ainsi que son niveau de performance et son aptitude à répondre au besoin. Vérifier en particulier l'aptitude au démontage, donc au nettoyage et à la désinfection.

S'assurer également que les conditions d'utilisation ne mettent pas en danger la **sécurité** du personnel.

Prévoir les modalités d'installation et de mise en service, en particulier la formation des utilisateurs.

Prévoir les modalités de maintenance utile au bon fonctionnement des matériels et équipements.

Remarque : le contrôle de conformité des équipements et matériels lors de l'achat et de la réception est réalisé en partenariat avec le service technique lorsque celui est présent, dans le respect des règles de sécurité et des limites de fonction.

<b>APPLIQUER</b>
------------------

Vérifier pour chaque réception que les marchandises livrées correspondent parfaitement aux produits commandés.

Vérifier la présence de la déclaration de conformité des matériaux et équipements.

Vérifier que les matériaux et équipements sont prévus à l'usage qui en sera fait, ou à défaut, à l'usage raisonnablement prévisible qui pourrait en être fait.

Vérifier que les conditionnements et les produits livrés ne présentent pas de défauts apparents.

Vérifier que les conditions de transport n'ont pas dégradé le matériel.

Vérifier qu'un nettoyage/désinfection du matériel sera réalisé avant une première utilisation s'il est amené à être au contact de denrées alimentaires.

<b>CONTRÔLER</b>
------------------

Vérifier que les matériels et équipements livrés ne présentent pas de défauts apparents.

Vérifier que les conditions de transport ont permis de maintenir l'intégrité des emballages afin d'éviter toute contamination ou toute dégradation.

Vérifier la présence de la **documentation technique**, en particulier ce qui concerne les modalités de démontage, de nettoyage et de maintenance.

Si le matériel est installé par le fournisseur, s'assurer qu'il est en parfait état de fonctionnement à l'issue de la phase d'installation.

S'assurer que les opérateurs reçoivent la **formation ou l'information** adéquate.

Vérifier l'**aptitude** du matériel ou des équipements **au contact des denrées alimentaires**, (certificat délivré par le fournisseur). Cette attention portera sur les surfaces, pièces, lubrifiants et graisses ... destinées à entrer en contact avec les aliments ou qui se trouvent en contact avec les aliments... mais aussi sur tout élément qui pourrait contribuer au fonctionnement du matériel.

Au démarrage de l'activité, une attention particulière, renforcée vis-à-vis de tout nouveau matériel et équipement, permet de vérifier son aptitude à répondre aux exigences attendues (exemple : performances à produire du froid permettant le respect des températures réglementaires dans les conditions réelles d'utilisation). Une évaluation régulière sera ensuite définie (exemple : maintenance).

Vérifier que les matériaux et équipements sont utilisés conformément à l'usage prévu.

<b>RÉAGIR</b>
---------------

- **Refus du matériel non conforme** à la réception. Si le produit n'a pas pu être refusé, il est alors **immédiatement isolé et identifié** comme étant NON CONFORME. Informer le fournisseur et/ou le

transporteur de ou des non-conformités rencontrées et demander la remise en état du matériel ou son remplacement.

- **Inform**er le service **qualité** de l'enseigne et/ou le service responsable des achats d'équipement et de matériel afin qu'ils aient connaissance des non-conformités majeures et de l'identité du fournisseur concerné. Cela permettra de centraliser l'information et de les informer des actions menées.
- **Procéder au nettoyage/désinfection du matériel avant utilisation** si cela n'a pas été réalisé ou réalisé de manière insuffisante.

**CHAMP D'APPLICATION**

Dans le cadre de la mise en place de son système de management de la sécurité des aliments manipulés, conditionnés sur place et présentés à la vente, le magasin doit périodiquement vérifier la pertinence des dispositions prises, en apporter les preuves ou justifier de la mise en place d'actions correctives ou préventives adaptées.

Les critères retenus sont les critères de sécurité et les critères d'hygiène adaptés au suivi de la qualité du processus mis en œuvre, tels que définis par la réglementation et par la FCD.

Parmi ces moyens de vérifications, les résultats d'analyses microbiologiques et physico-chimiques figurent en bonne place.

Le recours à un laboratoire d'analyses extérieur est donc une pratique habituelle justifiée.

**MESURES PREVENTIVES****PLANIFIER**

Un cahier des charges ou un contrat détaillé est souhaitable pour décrire la prestation assurée par le laboratoire.

Il est recommandé, lorsqu'il existe, que le magasin applique au minimum le plan d'échantillonnage microbiologique et/ou physico-chimique défini par l'enseigne.

Il doit en particulier définir de manière précise la périodicité des interventions, leur nature, et les conditions dans lesquelles se feront les interventions précitées. Il sera également utile de prévoir la manière dont les résultats seront communiqués, y compris en cas d'urgence, et une aide à l'interprétation de ces résultats.

Il pourra être également demandé un bilan périodique des résultats obtenus.

Pour les analyses microbiologiques, le ou les laboratoires devront fournir la preuve de leur accréditation auprès d'un organisme habilité (en France, le COFRAC) pour effectuer les analyses proposées.

Au cas où le laboratoire retenu envisagerait de confier à un autre laboratoire certaines des analyses spécifiques demandées, le magasin devra exiger et obtenir la preuve de la compétence du laboratoire choisi, et si possible sous la forme d'accréditation correspondante quand elle existe.

En fonction des analyses retenues, certaines précisions relatives aux modalités de prélèvement ou de mises en analyses pourront être utilement communiquées au laboratoire (exemple : analyse immédiate ou en fin de vie sur les denrées alimentaires, tests de contrôle des surfaces en cours d'utilisation ou après nettoyage/désinfection par le magasin...)

**◆ Contrôle microbiologique :****Sur des échantillons alimentaires fabriqués, transformés, conditionnés, et/ou vendus par le magasin**

Dans ce cas, il conviendra de préciser les conditions de réalisation des prélèvements (en conditions de services, sur des conditionnements fournisseur entamés par le laboratoire avec du matériel dédié et désinfecté...) et les conditions d'acheminement des échantillons au laboratoire. Les modalités de prélèvements seront rapportées sur le rapport d'essai. Il peut être intéressant de préciser également le moment de réalisation de l'analyse (par exemple, analyse à DLC pour les denrées conditionnées par le magasin, dans le cadre de la *vérification* relative à la durée de vie des produits).

**Sur le matériel :**

Le choix de microorganismes témoins de contamination et le moment auquel le prélèvement est réalisé seront à déterminer (matériel propre ou en cours d'utilisation...), ainsi que la nature des outils de contrôle (gélose contact, lingettes, écouvillons...) et éventuellement le type de matériel devant être contrôlé

**Sur l'eau :**

Les points de prélèvements pourront être précisés ainsi que le type de contrôle attendu (contrôle de l'eau distribuée ou contrôle du point d'usage).



**Ces contrôles peuvent éventuellement être complétés par des tests :**

**Sur les mains des opérateurs :**

Le choix de microorganismes témoins de contamination et le moment auquel le prélèvement est réalisé seront à déterminer (main nettoyée ou en cours de manipulation, main gantée...).

**Sur l'air :**

Usage d'un aéro-biocollecteur ou contrôle par sédimentation.

**◆ Contrôle physico-chimique :**

Des mesures de l'Azote Basique Volatil Total (*ABVT*) ou *de l'histamine* peuvent être notamment réalisées sur certaines catégories de poissons afin d'évaluer le degré d'altération des produits.

En cas d'achat direct ou de doute, ces contrôles physico-chimiques seront complétés par d'autres critères tels que le rapport Humidité/Protéines pour les noix de Saint Jacques, le benzopyrène pour les produits fumés...

**◆ Contrôle de fraîcheur :**

Le laboratoire pourra être amené à réaliser des cotations fraîcheur et/ou des contrôles organoleptiques sur demande.

**NB :** Les critères microbiologiques applicables aux activités de fabrication, préparation, découpe ou simple manipulation de denrées nues en rayon « à la coupe », et en atelier en magasin sont consultables sur le site :

<http://www.fcd.fr/documentation>.

**CONTRÔLER**

Vérifier à chaque intervention le respect des termes du cahier des charges.

**RÉAGIR**

En cas de non-respect des conditions décrites dans le cahier des charges ou le contrat, le magasin informe immédiatement le prestataire des manquements constatés, si possible dans le cadre d'une procédure formalisée de réclamation mentionnée dans les documents contractuels précités.

Le non-respect des engagements contractuels peut être, à titre d'exemple :

- Le rendu tardif des résultats ;
- Une interprétation erronée ou incomplète des résultats ;
- Une erreur d'identification de l'échantillon prélevé ;
- Le non-respect du contrat (plan d'échantillonnage...) ;

Le fournisseur de services devra pallier immédiatement le non-respect des engagements tels que cités ci-dessus. Si nécessaire, une revue de contrat doit être provoquée.

Le retour aux pratiques contractuelles devra être vérifié lors de l'intervention suivante.

<b>CHAMP D'APPLICATION</b>
----------------------------

Pour respecter la réglementation en vigueur et contribuer, par un système de management adapté, à prévenir l'apparition des dangers sanitaires en vue de présenter à la vente des produits sains, le magasin devrait s'assurer du service de prestataires extérieurs tels que :

- Société d'enlèvement des déchets organiques ;
- Société d'enlèvement des déchets d'emballage (cartons, plastiques...) ;
- Fournisseurs de produits de nettoyage/désinfection, de lutte contre les nuisibles, frigoristes...

<b>MESURES PREVENTIVES</b>
----------------------------

<b>PLANIFIER</b>
------------------

Le magasin peut bénéficier de prestations négociées au niveau enseigne. Dans ce cas, il a accès aux documents contractuels. Il doit veiller à ce que les exigences spécifiées correspondent bien à ses besoins et à son mode de fonctionnement, en particulier en ce qui concerne la périodicité et les conditions dans lesquelles la prestation sera assurée.

A défaut, le magasin peut vouloir contracter directement avec un ou plusieurs des prestataires identifiés ci-dessus. Dans ce cas, il doit définir un **cahier des charges**, ou un **contrat** détaillé précisant, en tenant compte des obligations réglementaires et/ou des préconisations enseignes, les dispositions contractuelles des fournisseurs pour les achats de service.

Il doit notamment définir de manière précise la périodicité des interventions, leur nature, les modalités d'information des jours et heures de passage, le cas échéant, et les conditions dans lesquelles se feront les interventions précitées.

<b>CONTRÔLER</b>
------------------

Vérifier à chaque intervention le respect des termes du cahier des charges ou du contrat, Veiller à ce que les preuves d'interventions (bons de passage, factures...) soient fournies

<b>RÉAGIR</b>
---------------

En cas de non-respect des conditions décrites dans le cahier des charges ou le contrat, informer le prestataire des manquements constatés, de préférence par écrit.

Ce peut être :

- Le non-respect des dates et heures de passage ;
- L'absence du bon d'enlèvement pour les déchets ;
- La remise d'un bon d'enlèvement incomplet, n'indiquant pas, par exemple, les quantités concernées ;
- Réception de tenue de travail mal entretenue.

Le fournisseur de services devra pallier le non-respect des engagements tels que cités ci-dessus.

Le retour aux pratiques contractuelles devra être vérifié lors de l'intervention suivante.

### **3. Environnement de travail : locaux et équipements**

#### **3.1. Locaux, matériel et équipement**

L'organisation du travail doit permettre d'utiliser les locaux pour éviter les contaminations croisées :

L'agencement de l'environnement de travail doit respecter le principe de la « marche en avant », avec une progression, sans croisement des circuits, ni retour en arrière des produits aux cours des opérations successives.

Si la taille ou la disposition des locaux entraînent des contraintes de fonctionnement, voire de sectorisation, il faut alors prévoir une organisation de travail correspondante, avec une **séparation dans le temps** de ce qui ne peut pas être **séparé dans l'espace**.

On veillera notamment à organiser les différents flux :

Flux des **personnes** : circuit du personnel, des livreurs, des visiteurs...

Flux des **produits** : séparation dans le temps ou dans l'espace des différentes activités

Flux des **déchets** : en tenant compte de la nature de ces déchets, à l'échelle du rayon mais aussi à l'échelle du magasin, et en considérant les interactions possibles entre les circuits de déchets issus des différents rayons

L'organisation des différents flux, pourra être matérialisée sur un plan pour en faciliter l'étude, afin de garantir l'absence de risque de contaminations croisées.

Lorsque l'organisation du magasin prévoira une séparation dans le temps de ce qui ne peut pas être séparé dans l'espace, un système d'informations efficaces telles que des rappels d'instruction au poste de travail, une sensibilisation ou formation du personnel, et/ou une matérialisation des flux sur un plan seront réalisés...

On veillera aussi à en informer toutes personnes concernées (tels que les intervenants extérieurs lors d'animations, des opérations de maintenance...) et auxquels le respect de la marche en avant et de la sectorisation s'imposera compte tenu de leurs fonctions. »

Une vigilance particulière sera adoptée envers les interactions possibles entre les autres activités réalisées au sein du magasin, et celle du rayon marée.

Afin de faciliter l'application des dispositions de ce guide, le présent titre fait l'objet d'une présentation sous la forme de fiches pratiques décrites dans les pages suivantes.

On trouvera dans ces fiches des éléments concernant notamment la conception, la tenue et l'organisation du matériel et des équipements.

Fiche n°6	Locaux de réception
<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
<i>Les murs, plafonds et sols peuvent être la source d'une contamination s'ils sont mal conçus et entretenus.</i>	
Microbiologique	<b>CONTAMINATION</b> : les locaux sales peuvent être la source d'une contamination secondaire des denrées alimentaires. <b>MULTIPLICATION</b> : si l'organisation ne permet pas un stockage rapide des denrées.
Physique	<b>CONTAMINATION</b> : les locaux peuvent être une source de corps étrangers s'ils sont mal conçus et mal entretenus.
Chimique	<b>CONTAMINATION</b> : les locaux peuvent être une source de contamination chimique si la procédure de nettoyage et désinfection n'est pas suivie d'un rinçage à l'eau potable efficace ou si les constituants des produits utilisés présentent un danger inacceptable ou si les produits de nettoyage désinfection sont utilisés à de mauvaises doses.
<b>MESURES PREVENTIVES</b>	
<b>PLANIFIER</b>	
<p>Les produits sont protégés pour maîtriser les sources de contaminations extérieures dues à la zone de réception. Pour la maîtrise des températures, le quai doit alors être placé judicieusement proche des chambres froides ou d'un sas réfrigéré.</p>	
<b>Organisation des locaux :</b>	
<p>Prévoir une prise en charge des produits nus non protégés, séparée des autres produits, dans le temps et/ou dans l'espace afin de respecter la marche en avant.</p>	
<p>Les différents modes de manutention utilisés doivent être adaptés aux locaux et aux produits à déplacer.</p>	
<p>Produits et exemples de mode de manutention adaptés :</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La présence d'un sas réfrigéré est recommandée ; A défaut de sas, il est important de limiter au maximum l'attente des produits en cours de réception. Une vigilance particulière sera apportée aux produits très périssables et non glacés (exemples : crevettes cuites, haché de thon, thon sous vide, produits conditionnés sous film et sous atmosphère protectrice...) qui devront être placés très rapidement en enceinte réfrigérée.</li> <li>- La protection des camions à réception est conseillée, notamment en cas de pluie, pour le déchargement des marchandises : systèmes souples en caoutchouc qui s'appliquent sur l'arrière des camions ou avancée du toit.</li> </ul>	
<b>Qualité de l'air :</b>	
<p>L'équipement des locaux doit permettre d'éviter les condensations.</p>	
<p>Les portes des locaux de réception, et les accès aux quais doivent être fermés lorsqu'il n'y a pas de réception.</p>	
<b>Qualité de l'eau :</b>	
<p>Les eaux usées doivent pouvoir s'écouler facilement.</p>	
<b>APPLIQUER</b>	
<p>- <b>Temps d'attente des produits :</b></p>	
<p>Si le quai n'est pas réfrigéré, effectuer immédiatement les contrôles, ou procéder rapidement au rangement en chambre froide pour permettre ensuite les opérations de contrôle prévues...</p>	
<p>- <b>Propreté du quai de réception :</b></p>	
<p>Ranger les éventuels cartons et palettes et nettoyer le quai ainsi que les abords de la zone de réception.</p>	
<p>Nettoyer également les abords de la zone de réception.</p>	
<b>CONTRÔLER</b>	
<p>Contrôle visuel de la propreté des locaux.</p>	
<p>Vérifier le bon niveau de maintenance des locaux</p>	
<p>Veiller à la bonne tenue des enregistrements programmés en particulier ceux relatifs aux contrôles des opérations de <u>nettoyage</u> et de <u>désinfection</u> et aux interventions de maintenance.</p>	
<b>RÉAGIR</b>	
<p>- Former et sensibiliser le personnel.</p>	
<p>- Ranger et nettoyer le quai et la zone de réception.</p>	

**ORIGINE DES DANGERS**

*Les LOCAUX de stockage peuvent, de par leur conception (matériaux, agencement et critères d'ambiance), représenter des sources de contamination ou de multiplication non négligeables*

Microbiologique	<p><b>La CONTAMINATION des produits</b> peut être favorisée par une difficulté de nettoyage, d'entretien et un manque d'espace (sectorisation). Les locaux mal conçus et donc difficiles à entretenir peuvent être la source d'une contamination secondaire des denrées alimentaires. L'excès d'humidité au sol peut être source de contamination. Les déchets et les denrées retirées de la vente peuvent être source de contamination par des bactéries.</p> <p><b>La MULTIPLICATION</b> des s peut être favorisée par des variations de température ou une humidité ambiante trop importante, en particulier au sol.</p>
Physique	<b>CONTAMINATION</b> : les locaux mal conçus ou mal entretenus peuvent être la source de corps étrangers (écailles de peinture, bris de verre, ...).
Chimique	<b>CONTAMINATION</b> : d'éventuelles fuites de liquide, notamment frigorigène peuvent se produire. .

**MESURES PREVENTIVES****PLANIFIER**

**Les locaux de stockage** doivent être :

- cloisonnés et hermétiques,
- suffisamment spacieux pour répondre aux besoins de stockage et de sectorisation de l'établissement,
- équipés de dispositifs de production de froid permettant une réfrigération adaptée. Les chambres froides négatives de plus de 10m<sup>3</sup> doivent être équipées d'un système d'enregistrement des températures. Toutes les chambres froides doivent être équipées d'un système d'affichage extérieur des températures. Un dispositif doit permettre aux opérateurs de connaître les horaires de dégivrage. La température appliquée doit être en accord avec la nature des denrées entreposées,
- équipés de matériels permettant un rangement adapté et ordonné tels qu'étagères, caillebotis....

Les installations frigorifiques doivent être installées de façon à éviter tout risque de contamination des produits par des fuites de fluide frigorigène ou des condensats.

**Matériaux :**

Sélectionner pour les sols, murs et plafonds des matériaux résistants, imperméables et faciles à nettoyer et désinfecter.

Limiter les surfaces irrégulières (recoins, angles aigus...), les aspérités et les zones favorisant les accumulations de poussière.

- Murs : choisir des surfaces lisses et prévoir le risque des chocs contre les parois en choisissant des matériaux résistants ou des systèmes de protection adaptés.
- Portes : s'équiper de portes lisses, étanches et fermées avec des poignées faciles à nettoyer.
- Sols : choisir des matériaux résistants aux chocs. Prévoir des siphons faciles à nettoyer et une pente suffisante pour permettre l'évacuation des eaux de nettoyage et de rinçage.  
Compte tenu de l'humidité présente, et de la caractéristique des produits entreposés, le sol peut être rendu particulièrement glissant. Il sera tenu compte de cette caractéristique lors du choix :
  - des matériaux de constructions en choisissant un revêtement antidérapant ou antiglisse,
  - d'équipement du personnel,
  - de sélection des produits de nettoyage,
 afin de limiter tout risque de glissade pour le personnel amené à évoluer dans les zones de travail.
- Lampes et éléments aériens (câbles, tuyauteries, ...) : les concevoir de façon à limiter les accumulations de poussières, le détachement des matériaux, la prolifération de moisissures. Protéger les luminaires contre le risque de bris des néons ou ampoules (exemple : cache pour tubes au néon). Il sera tenu compte de l'humidité particulièrement présente dans ce rayon, pour prévenir tout risque vis-à-vis des personnes.

**Qualité de l'air :**

L'équipement des locaux doit permettre d'éviter les condensations et les mauvaises odeurs en maîtrisant en particulier les arrivées et extractions d'air.

**Qualité de l'eau :**

Lors de la conception, s'assurer de l'approvisionnement en eau potable et veiller à la séparation des réseaux d'eau potable et des autres réseaux d'eau non potable (RIA, eaux usées, eaux de forage pour installations techniques, eaux pluviales récupérées, etc. ...). Les différents réseaux doivent être identifiés pour éviter tout risque d'erreur.

**APPLIQUER**

L'organisation du stockage doit permettre d'éviter les contaminations croisées. Séparer les produits selon leurs caractéristiques et le risque de contamination qu'ils représentent pour les autres familles de produits (coquillages vivants/ poissons entiers/ produits transformés/ filet, darnes et pavés...).

Les coquillages et crustacés vivants seront idéalement placés dans un local ou une zone dédiée, à température adaptée, afin de ne pas nuire à leur vitalité (un rideau caoutchouc qui permettrait d'obtenir une zone à température correspondant aux exigences de vitalité des coquillages et crustacés vivants pourrait par exemple convenir). Les préconisations de conservation du fournisseur seront respectées. Les coquillages vivants ne doivent surtout pas être entreposés aux mêmes températures que les poissons réfrigérés, auxquels ils sont pourtant couramment associés pour des raisons commerciales évidentes. Ces températures trop basses (0-2°C) peuvent altérer leur vitalité. A titre d'information, les températures de conservations habituellement observées pour les coquillages vivants se situent entre 5 et 15°C.

Les coquillages ne doivent pas être réimmergés, aspergés d'eau ou placés sous un système de nébulisation.

Optimiser le stockage dans les chambres froides en tenant compte de sa conception, en particulier des emplacements des portes et du groupe de froid.

Ne pas stocker de denrées alimentaires non protégées en dessous des évaporateurs ou des canalisations, afin d'éviter toute contamination, notamment par l'écoulement des eaux de condensation, ou en cas de fuite accidentelle. Les denrées ne doivent pas être stockées directement sur le sol, sur les étagères ou au contact des murs mais dans des récipients et conditionnements destinés à cet effet, aptes au contact alimentaire.

Respecter la procédure de nettoyage –désinfection (dosage, rinçage...)

**CONTRÔLER**

- Vérifier le bon niveau de maintenance et de propreté des locaux
- Contrôler l'état des joints des portes des chambres froides
- Contrôler le bon niveau de performance des groupes froids
- Contrôler la propreté des évaporateurs et l'absence de fuite d'eau
- Contrôler les bonnes pratiques d'hygiène au niveau stockage (protection et sectorisation des produits)
- Veiller à la bonne tenue des enregistrements programmés en particulier ceux relatifs aux contrôles des opérations de *nettoyage* et de *désinfection*.

**RÉAGIR**

- Informer le personnel chargé de la maintenance en cas d'anomalie constatée au niveau des locaux.
- Effectuer les réparations nécessaires.

<b>Fiche n°8</b>	<b>Atelier de préparation et de conditionnement/Zone de préparation</b>
------------------	---

Pour les activités de préparation suivies de conditionnement, la présence d'un laboratoire adapté, spécifique et réfrigéré est préférable.

Si le magasin ne dispose pas de laboratoire réfrigéré spécifique pour la préparation et/ou le conditionnement, le personnel sera dédié à l'activité et travaillera par petite série dans la zone de préparation du rayon marée, en minimisant au maximum le temps d'attente des produits hors zone réfrigérée. Ce travail par petite série doit permettre de garantir que la température à cœur des produits restera dans les limites imposées par la réglementation. Avant de démarrer son activité, l'opérateur s'assurera de disposer d'une zone de travail adaptée et propre (équipement nécessaire et fonctionnel, zone suffisamment spacieuse, à l'abri des sources de contaminations, permettant l'évacuation des déchets dans de bonnes conditions, ordonnée...), qui sera préalablement nettoyée et désinfectée avant le démarrage de l'activité.

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
<i>Les locaux peuvent être la source d'une contamination ou la cause de prolifération de dangers s'ils sont mal conçus ou mal entretenus.</i>	
Microbiologique	<b>CONTAMINATION</b> : les locaux mal conçus et donc difficiles à entretenir peuvent être la source d'une contamination secondaire des denrées alimentaires. <b>MULTIPLICATION</b> : si les locaux de fabrication et conditionnement ne sont pas réfrigérés.
Parasitaire	Contamination croisée en parasites
Allergènes	Contaminations croisées
Physique	<b>CONTAMINATION</b> : les locaux mal conçus ou mal entretenus peuvent être la source de corps étrangers (écailles de peinture, bris de verre, ...)
Chimique	<b>CONTAMINATION</b> : d'éventuelles fuites de liquide, notamment frigorigène peuvent se produire. Les revêtements non aptes au contact alimentaire sont également une source potentielle de contamination. Les locaux peuvent être une source de contamination chimique si la procédure de nettoyage et désinfection n'est pas suivie d'un rinçage à l'eau potable efficace ou si les constituants des produits utilisés présentent un danger inacceptable ou si les produits de nettoyage désinfection sont utilisés à de mauvaises doses.

<b>MESURES PREVENTIVES</b>
<b>PLANIFIER</b>
<p><b>Locaux :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les locaux seront de dimensions suffisantes, adaptés aux activités, et convenablement éclairés.</li> <li>- Des mesures particulières doivent être prévues en ce qui concerne les produits à risques : produits contenant des allergènes, produits crus ou produits cuits ne nécessitant pas de cuisson suffisante avant consommation. Dans ces cas, une organisation spécifique est à prévoir : postes de travail physiquement séparés ou séparés dans le temps pour les produits crus et cuits, ou selon le type d'ingrédients allergènes...</li> </ul> <p>La zone de préparation et de conditionnement doit être équipée de lave-mains correctement approvisionnés et aisément accessibles par le personnel ainsi que d'un poste réservé au nettoyage du matériel (« plonge »).</p> <p><b>Si présence d'un laboratoire de préparation et/ou de conditionnement :</b></p> <p>Le laboratoire doit être équipé d'installations permettant le maintien d'une température ambiante inférieure à +12°C. Un afficheur de température est aisément lisible.</p> <p>Les installations frigorifiques doivent être installées de façon à éviter tout risque de contamination des produits par des fuites de fluide frigorigène ou des condensats.</p> <p>Si les locaux sont ouverts sur la surface de vente, un dispositif doit être prévu pour assurer le maintien de la température (rideau d'air...)</p> <p>L'implantation du matériel doit faciliter le transit rapide des produits pour éviter toute remontée excessive de température, notamment en absence d'un laboratoire réfrigéré. Les impératifs liés au respect de la marche en avant seront pris en considération.</p>

**Matériaux :**

Sélectionner pour les sols, murs et plafonds des matériaux résistants, imperméables et faciles à nettoyer et désinfecter.

Limiter les surfaces irrégulières (recoins, angles aigus...), les aspérités et les zones favorisant les accumulations de poussière.

- Murs : choisir des surfaces lisses et prévoir le risque des chocs contre les parois en choisissant des matériaux résistants ou des systèmes de protection adaptés.
- Portes : s'équiper de portes lisses, étanches et fermées avec des poignées faciles à nettoyer.
- Sols : choisir des matériaux résistants aux chocs. Prévoir des siphons faciles à nettoyer et une pente suffisante pour permettre l'évacuation des eaux de nettoyage et de rinçage.  
Compte tenu de l'humidité présente, et de la caractéristique des produits entreposés, le sol peut être rendu particulièrement glissant. Il sera tenu compte de cette caractéristique lors du choix :
  - des matériaux de constructions en choisissant un revêtement anti glissant,
  - d'équipement du personnel,
  - de sélection des produits de nettoyage,  
afin de limiter tout risque de glissade pour le personnel amené à évoluer dans les zones de travail.
- Lampes et éléments aériens (câbles, tuyauteries, ...) : les concevoir de façon à limiter les accumulations de poussières, le détachement des matériaux, la prolifération de moisissures. Protéger les luminaires contre le risque de bris des néons ou ampoules (exemple : cache pour tubes au néon). Il sera tenu compte de l'humidité particulièrement présente dans ce rayon, pour prévenir tout risque vis-à-vis des personnes.

**Qualité de l'air :**

L'équipement des locaux et la maîtrise des arrivées et des extractions d'air doivent permettre d'éviter les condensations, l'apparition de moisissures, et les mauvaises odeurs.

Eviter les portes et fenêtres ouvrant directement sur l'extérieur. Les portes et fenêtres ouvrant directement vers l'extérieur doivent rester fermées pendant l'activité. Si leur ouverture est nécessaire, un système de protection de type moustiquaire doit être installé.

**Qualité de l'eau :**

Lors de la conception, s'assurer de l'approvisionnement en eau potable et à la séparation des réseaux d'eau potable et des autres réseaux d'eau non potable (RIA, eaux usées, eaux de forage pour installations techniques, eaux pluviales récupérées, etc. ...). Les différents réseaux doivent être identifiés pour éviter tout risque d'erreur.

Les eaux usées doivent pouvoir s'écouler facilement. Des siphons faciles à nettoyer évitent la stagnation d'eaux usées. Les systèmes d'évacuation doivent être adaptés et de capacité suffisante pour répondre aux pics d'activités.

**APPLIQUER**

L'organisation du travail doit permettre d'utiliser les locaux pour éviter les contaminations croisées.

Si la taille des locaux entraîne des contraintes de fonctionnement, voire de sectorisation, il faut prévoir une organisation de travail correspondante (« séparation des opérations dans le temps »).

Respecter la procédure de nettoyage –désinfection (dosage, rinçage...)

**CONTRÔLER**

Contrôler le bon niveau de maintenance des locaux et des équipements

Contrôler le bon niveau d'hygiène de la zone de préparation

Contrôler l'absence de fuites

Contrôler la conformité des matériaux utilisés

Veiller à la bonne tenue des enregistrements programmés en particulier ceux relatifs aux contrôles des opérations de nettoyage et de désinfection.

**RÉAGIR**

- Informer le personnel chargé de la maintenance en cas d'anomalie constatée au niveau des locaux.
- Effectuer les réparations nécessaires.



<b>Fiche n°9</b>	<b>Locaux : Vestiaires &amp; sanitaires</b>
------------------	---

### ORIGINE DES DANGERS

*Les zones des vestiaires et sanitaires peuvent représenter d'importantes sources de contamination du personnel (et donc des produits) s'ils ne sont pas adaptés ou mal entretenus.*

Microbiologique	<b>CONTAMINATION</b> : les vestiaires et sanitaires peuvent contaminer les agents et leurs tenues, ces derniers pouvant ensuite transférer les microorganismes via les manipulations ultérieures des produits.
Physique	<b>CONTAMINATION</b> : les locaux mal conçus ou mal entretenus peuvent être la source de corps étrangers (écaillés de peinture, poussières, bris de verre, ...)

### MESURES PREVENTIVES

#### **PLANIFIER**

**Les vestiaires** : ils doivent être suffisamment spacieux afin de permettre au personnel de se changer aisément et de s'équiper de tenues adéquates avant de prendre leur service. Ils constituent des points de passage obligatoires pour l'accès aux locaux de production ou de stockage. Les tenues de travail ne doivent pas rentrer en contact avec les tenues personnelles. Prévoir des extractions d'air suffisantes tenant compte de la taille des locaux et du nombre de personnels présents en même temps.

**Les casiers** : les casiers, de préférence avec toit en pente et double compartiment permettent d'associer une zone de rangement pour les vêtements de ville et une autre zone pour les vêtements de travail. A défaut, toutes précautions doivent être prises pour éviter les contaminations de la tenue de travail.

Un dispositif permettant le stockage, surélevé par rapport au sol, des chaussures ou des bottes de travail est préférable.

Pour tenir compte des particularités du rayon marée, les vêtements de travail humides (tabliers, bottes...) seront mis à sécher dans des endroits adaptés, en facilitant le séchage hygiénique, et en évitant le contact avec les vêtements de ville.

**Les sanitaires** : Ils doivent être en nombre suffisant et accessibles à tous. Ils ne doivent pas communiquer directement avec les locaux de manipulation des denrées. Une attention particulière est à porter sur leur aptitude au nettoyage. Les sanitaires en zone alimentaire utilisés par le personnel qui manipule les denrées sont systématiquement équipés de postes de lavage des mains à commande non manuelle, de savon liquide bactéricide et d'un mode de séchage hygiénique. Une poubelle à ouverture non manuelle pour jeter les papiers usagés est disponible le cas échéant.

#### **CONTRÔLER**

Contrôler le bon niveau de maintenance et d'hygiène des locaux et des équipements sanitaires.

Vérifier l'approvisionnement complet des postes de lavage des mains en savon liquide bactéricide et papier essuie-mains si ce mode de séchage a été retenu.

#### **RÉAGIR**

- Effectuer l'entretien régulièrement et procéder rapidement aux réparations nécessaires.
- Informer le personnel de maintenance en cas de mauvais fonctionnement des équipements.
- Augmenter la fréquence de nettoyage des locaux si nécessaire.

**ORIGINE DES DANGERS**

*Tous les équipements et matériels de production et de vente peuvent être la source d'une contamination s'ils sont mal conçus et entretenus.*

Microbiologique	<b>CONTAMINATION</b> : les équipements et matériels difficiles à nettoyer peuvent être la source d'une contamination secondaire des denrées alimentaires. Un nombre d'équipements insuffisants peut être source de contaminations (contaminations entre les produits crus et cuits par exemple)
Allergènes	<b>CONTAMINATION</b> : le matériel (instruments de découpe, plateau...) difficile à nettoyer peut être la source de contaminations croisées en allergènes majeurs.
Physique	<b>CONTAMINATION</b> : les équipements et matériel mal entretenus peuvent être la source de corps étrangers tels que pièces métalliques ou plastiques.
Chimique	<b>CONTAMINATION</b> : les revêtements non aptes au contact alimentaire sont également une source potentielle de contamination. Les matériels peuvent être une source de contamination chimique si la procédure de nettoyage et désinfection n'est pas suivie d'un rinçage à l'eau potable efficace ou si les constituants des produits utilisés présentent un danger inacceptable ou si les produits de nettoyage désinfection sont utilisés à de mauvaises doses.

**MESURES PREVENTIVES**

**PLANIFIER**

**L'espace de travail doit être suffisant, afin de pouvoir respecter les règles de sectorisation**  
**Plans de travail** : prévoir des plans de travail adaptés à l'opération et en matériau adapté : acier inoxydable, matières plastiques ou autres surfaces destinées au contact alimentaire (le bois brut est interdit)=  
**Matériel de découpe, de préparation, d'élaboration et de vente** : prévoir des matériels professionnels (avec des garanties sur leur aptitude au contact alimentaire), en quantité suffisante par rapport aux besoins, adaptés à l'usage requis, équipés de dispositifs de prévention des risques du travail, amovibles pour faciliter le nettoyage.  
**Matériel de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage** : prévoir des matériels professionnels adaptés à l'usage requis, facilement nettoyables, et avec des garanties sur leur aptitude au contact alimentaire.  
**NB** : Ne pas oublier de définir un contrat de vérification métrologique des matériels de pesage.  
**Matériel de cuisson** : le choix du matériel est déterminé par sa capacité à atteindre la température minimum requise pour chaque famille de produits concernés. Son emplacement est étudié pour être compatible avec les normes d'hygiène, de températures et de sécurité requises, et avec des garanties sur leur aptitude au contact alimentaire.  
**Implantation géographique des équipements** : les équipements doivent être installés de façon à ne pas empêcher le nettoyage et la désinfection. Ils doivent donc être mobiles ou dans le cas contraire, permettre l'accès aux surfaces se trouvant dessous et autour.  
L'implantation doit prendre en compte la notion de respect de la « **marche en avant** » en veillant également à limiter une trop grande proximité des appareils producteurs de chaud avec ceux producteurs de froid.  
Le public ne doit pas avoir accès aux zones de travail, réservées au personnel, ni au matériel ou aux produits, afin d'éviter tout risque d'accidents ou de contaminations des denrées.  
**Ustensiles de service et de découpe** : disposer d'ustensiles adaptés à l'usage (et avec des garanties sur leur aptitude au contact alimentaire), et permettant une attribution par famille de produit, de nature à prévenir le risque de contaminations croisées.  
Prévoir la maintenance de ces équipements.

## **APPLIQUER**

- Les plans de travail et planches à découper doivent être rabotés ou remplacés dès que le niveau d'usure entraîne un risque de contamination ou une difficulté de nettoyage – désinfection.
- Les matériels doivent être entretenus afin de maintenir un fonctionnement optimal et d'éviter la chute de pièces d'usure.
- Les matériels doivent être nettoyés et désinfectés conformément au plan de nettoyage – désinfection établi.
- Les petits ustensiles et matériels de découpe amovibles doivent être démontés conformément au planning de nettoyage/désinfection et placés dans une solution de nettoyage – désinfection par trempage. Ils doivent être ensuite stockés à l'abri des contaminations.
- Pour la vente assistée (étal poisson) ou la zone de préparation : l'organisation et les équipements doivent permettre de respecter une **sectorisation** entre les différentes familles de produits (produits cuits/crus/fumés/poissons avec peau/découpe de poissons sans peau/coquillages, crustacés vivants/cuits etc...). Ces différentes catégories ne doivent pas entrer en contact les unes avec les autres afin de prévenir tout risque de **contaminations croisées, ni par contact direct, ni par l'intermédiaire de matériel commun** (couteaux, planche à découper...). A défaut, nettoyer et désinfecter le matériel concerné autant de fois que nécessaire.
- Pour les manipulations ou le tranchage de produits contenant différents allergènes alimentaires majeurs, une quantité suffisante d'ustensiles doit être mise à la disposition du personnel afin de maîtriser le risque de contaminations croisées. A défaut un nettoyage/désinfection sera réalisé autant que nécessaire.
- Déplacer le matériel mobile pour faciliter le nettoyage des locaux.

## **CONTRÔLER**

Contrôler visuellement degré d'usure, propreté, disponibilité et rangement du matériel.

Vérifier périodiquement la validité métrologique des matériels d'étiquetage et de pesage.

Veiller à la bonne tenue des enregistrements programmés en particulier ceux relatifs aux contrôles des opérations de nettoyage et de désinfection, métrologiques et aux interventions de maintenance.

## **RÉAGIR**

- Sensibiliser le personnel à la bonne utilisation des équipements.
- Sensibiliser le personnel au risque de contamination croisée.
- Informer le personnel de maintenance en cas de dégradation de matériels.
- Effectuer les réparations nécessaires.
- Réviser le protocole de nettoyage si besoin.

**ORIGINE DES DANGERS**

*L'absence d'équipements d'hygiène peut être à l'origine de contaminations, ou peut favoriser un manque de maîtrise de désinfection.*

*Tous les équipements et matériels d'hygiène peuvent être source d'une contamination s'ils sont mal entretenus.*

Microbiologique & Allergènes	<b>CONTAMINATION</b> : les équipements et matériel d'hygiène sales ou non conformes peuvent être la source d'une contamination secondaire des denrées alimentaires. L'absence d'équipements d'hygiène, leur mauvaise disposition ou leur quantité insuffisante peuvent aussi être source de contamination des produits.
Microbiologique Allergènes Chimique	<b>PERSISTANCE du DANGER</b> : Une centrale de nettoyage mal réglée peut être à l'origine d'une concentration insuffisante en produits chimiques ou de défaut de fonctionnement diminuant l'efficacité du nettoyage et de la désinfection.
Chimique	<b>CONTAMINATION</b> : une centrale mal réglée peut être source d'une concentration excessive en produits chimiques, le rinçage est alors plus difficile.
Physique	<b>CONTAMINATION</b> : les équipements et matériel d'hygiène mal entretenus peuvent être la source de corps étrangers (pièces métalliques ou plastiques des équipements, poils plastiques des brosses...).

**MESURES PREVENTIVES****PLANIFIER**

**Lave-mains** : les lave-mains doivent être alimentés en eau potable chaude et froide et actionnés par une commande non manuelle. Ils doivent disposer à proximité d'un distributeur de savon liquide bactéricide ou bactériostatique, d'un distributeur de papier essuie-mains à usage unique et d'une poubelle munie d'un couvercle à commande non manuelle (pédale) en zone alimentaire. Les distributeurs doivent être approvisionnés avant le début des activités de production. Compte tenu des souillures liées à l'activité, la mise à disposition d'une brosse à ongles est recommandée.

**Poubelles** : les poubelles doivent être à commande non manuelle (pédale). Elles doivent être faciles à nettoyer et prises en compte dans le plan de nettoyage et désinfection. Leur nombre et leur emplacement doivent être adaptés.

**Armoire UV** : l'utilisation d'une armoire UV est recommandée pour le stockage du petit matériel propre (couteaux, écailliers...) et sans surcharge. Le nettoyage de l'armoire doit être inclus dans le plan de nettoyage et désinfection et le remplacement de la lampe UV doit figurer dans le plan de maintenance.

Ces équipements (lave-mains, poubelles, armoires à UV) doivent être présents en quantité suffisante (adaptée aux besoins de l'activité) et disposés judicieusement de manière à être aisément accessibles pour le personnel.

**Petit matériel de nettoyage et désinfection** : les manches en bois, éponges, serpillières, torchons sont interdits ; préférer les lingettes et tampons simples à gratter faciles à désinfecter. Le matériel de nettoyage (raclettes, brosses...) doit être entreposé à l'écart des denrées alimentaires, de préférence sans contact avec le sol. Le nettoyage de ce matériel doit être inclus dans le plan de nettoyage et désinfection afin d'éliminer régulièrement les résidus de souillures présents.

**Zone de nettoyage du matériel** : le nettoyage du matériel doit se faire dans une zone dédiée permettant d'éviter les risques d'éclaboussures des matériels propres.

**Centrale de nettoyage** : la centrale de nettoyage doit disposer d'une buse de dosage réglée de façon à obtenir la concentration efficace du produit. Elle doit être alimentée en eau potable à la température préconisée pour les produits de nettoyage-désinfection, et le tuyau doit être en bon état, enroulé sur un support, hors sol. Si un bidon est utilisé, celui-ci ne doit pas être stocké au sol. La localisation du matériel sera pensée de manière à rendre pratique leur utilisation et à prévenir tout risque de contamination en cas de fuites...

## **APPLIQUER**

**Lave-mains** : réapprovisionner les lave-mains en continu lors de la production. Veiller à en dégager l'accès et à ne pas les encombrer (matériel, étiquettes, conditionnements, gants...).

**Armoire UV** : maintenir les portes de l'armoire fermées durant la production et/ou lorsque la lampe UV est en marche. Réserver l'armoire UV au stockage du petit matériel propre.

**Petit matériel de nettoyage et désinfection** : maintenir le matériel propre, bien entretenu et à l'écart des denrées alimentaires.

**Centrale de nettoyage** : maintenir le tuyau enroulé sur son support, hors sol.

## **CONTRÔLER**

Contrôle visuel : niveau d'usure, propreté, disponibilité et rangement du matériel et des équipements d'hygiène.

Pour le matériel concerné (lave-mains, centrale de nettoyage...) : contrôle visuel de leur approvisionnement.

Contrôle de respect des fréquences et types d'interventions prévues dans le plan de maintenance

## **RÉAGIR**

- Sensibiliser le personnel à la bonne utilisation des équipements d'hygiène.
- Informer le personnel chargé de la maintenance en cas d'anomalie de fonctionnement constatée.
- Réparer ou remplacer le matériel défectueux ou usé.
- Réviser le protocole de nettoyage si besoin.
- Ajuster la fréquence d'approvisionnement des lave-mains et des centrales de nettoyage.

### 3.2. Eléments de maîtrise (méthode)

<b>Fiche n°12</b>	<b>Gestion de l'eau au rayon marée : machine à glace, nébulisateur</b>
-------------------	--

ORIGINE DES DANGERS	
Microbiologique	<b>CONTAMINATION</b> par des agents pathogènes (bactéries, virus, parasites...) <b>MULTIPLICATION</b> bactérienne en raison d'une quantité de glace produite insuffisante par rapport aux besoins du rayon
Physique	/
Chimique	<b>CONTAMINATION</b> par des polluants chimiques (résidus phytosanitaires, nitrates, PCB, hydrocarbures, métaux lourds...), due à une pollution des circuits internes au magasin ou à un défaut de fonctionnement ou d'utilisation d'une technique utilisant l'eau (telle que la fabrication de glace, la brumisation ou la nébulisation)

MESURES PREVENTIVES
---------------------

<b>PLANIFIER</b>
------------------

Sont soumises aux contraintes des eaux potables destinées à la consommation humaine :

- toutes les eaux destinées à la boisson, à la cuisson, à la préparation d'aliments ou à d'autres usages domestiques,
- toutes les eaux utilisées dans les entreprises alimentaires pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances, destinées à la consommation humaine, qui peuvent affecter la salubrité de la denrée alimentaire, y compris la glace alimentaire d'origine hydrique.

Une eau potable doit être exempte de *microorganismes* pathogènes (bactéries, virus) et d'organismes parasites, car les risques sanitaires liés à ces *microorganismes* sont importants. Elle ne doit contenir certaines substances chimiques qu'en quantité limitée : il s'agit en particulier de substances qualifiées d'indésirables ou de toxiques, comme les nitrates et les phosphates, les métaux lourds, ou encore les hydrocarbures et les pesticides pour lesquelles des concentrations maximales admissibles « limites de qualité » sont définies par dispositions réglementaires (code de la santé publique).

L'utilisation d'eau impropre à la consommation pour la préparation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine est interdite. » - article L.1321-1 du code de la santé publique.

Rappel sur les 2 modalités possibles d'approvisionnement en eau potable :

**1.** S'approvisionner en eau potable auprès d'un distributeur autorisé, personne publique (service communal ou intercommunal) ou personne privée dans le cadre d'une concession de service public. La fourniture de l'eau fait l'objet d'un contrat d'approvisionnement qui précise l'obligation de fourniture d'une eau potable.

**C'est le cas le plus fréquent rencontré en GMS. C'est le seul cas qui sera traité dans ce guide.**

**2.** Utiliser les ressources d'un forage privé propre au magasin. Dans ce cas, l'utilisation de l'eau de forage **est soumise à l'autorisation du préfet** (l'Agence régionale de santé (ARS) instruit la demande en application des articles L. 1321-7 et R. 1321-6 à 8 du Code de la santé publique et la Direction départementale des territoires (et de la mer – DDT ou DDTM) instruit la demande relative au prélèvement en application des articles L. 214-1 à 6 et R. 214-1 du Code de l'Environnement). Les informations sont à demander à l'administration. **Ce cas ne sera pas traité dans ce guide.** Si une ressource privée était utilisée dans un même établissement qui utilise aussi de l'eau de réseau issue d'un distributeur autorisé, toute communication entre les 2 réseaux de distribution serait interdite.

Cette mesure vise à empêcher tout refoulement de la ressource privée, dans le réseau public de distribution afin d'éviter la contamination de ce dernier qui pourrait en résulter.

NB : Dans le même objectif, lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, de froid ou à d'autres fins semblables... elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit en aucun cas être raccordée au système d'eau

potable, ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

Dans le premier cas, la responsabilité du fournisseur s'arrête au point d'entrée de la canalisation dans l'entreprise (donc au niveau du compteur). La **potabilité de l'eau au point d'utilisation** dans le magasin (lave-mains, machine à glace, rampe de pulvérisation du rayon marée etc...) dépend de l'installation propre au magasin et **est donc sous la responsabilité de la direction**.

Une surveillance du réseau permettant d'assurer un approvisionnement en eau chaude et froide en quantité suffisante, répondant aux besoins de l'entreprise, et respectant les règles sanitaires en vigueur doit être effectuée, y compris en tenant compte des dégradations éventuelles de la qualité de l'eau imputables au réseau intérieur de distribution.

Des dispositions relatives aux règles de conception, de réalisation et d'entretien visent à empêcher l'introduction ou l'accumulation de microorganismes, de parasites ou de substances constituant un danger potentiel pour la santé des personnes ou susceptibles d'être à l'origine d'une dégradation de la qualité de l'eau distribuée. Ces mesures concerneront aussi bien les installations, nouvelles, que les rénovations ou réparations.

Les matériaux et objets destinés aux installations de production, de distribution et de conditionnement qui entrent en contact avec l'eau destinée à la consommation humaine, ou la glace, doivent être conformes aux dispositions définies par arrêtés du ministre chargé de la santé visant à ce qu'ils ne soient pas susceptibles, dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi, de présenter un danger pour la santé humaine, ou d'entraîner une altération de la composition de l'eau.

Il en va de même des techniques utilisant de l'eau (fabrication de glace, brumisation/nébulisation...). Elles ne doivent pas être susceptibles, intrinsèquement ou par l'intermédiaire de leurs résidus, de présenter un danger pour la santé humaine, ou d'entraîner une altération de la composition de l'eau.

La quantité de glace produite sur place doit être en adéquation avec les besoins du rayon, afin de permettre de répondre aux besoins dès la mise en place de l'étal, du mur de glace... et assurer le glaçage des poissons aussi souvent que nécessaire. Des bacs de stockage dédiés, permettront un entreposage de la glace.

Ne pas réutiliser la glace ayant déjà été au contact avec des produits lors des différentes opérations (stockage, glaçage...)

Les conditions d'utilisation des systèmes de brumisation (qui comprend la nébulisation) sont définies par le décret n° 2017-657 du 27 avril 2017 relatif à la prévention des risques sanitaires liés aux systèmes collectifs de brumisation d'eau (entre en vigueur 1<sup>er</sup> janvier 2018).

## **APPLIQUER**

Les preuves de la conformité sanitaire des matériaux et objets utilisés dans les installations fixes de production et de distribution d'eau destinée à la consommation humaine ainsi que de l'eau circulant dans les circuits techniques (fabrication de glace, brumisation/nébulisation...) seront demandées préalablement à toute utilisation ou installation et conservées par le magasin.

La direction du magasin demandera à la personne publique ou privée responsable de la distribution publique d'eau une copie ou attestation du raccordement au réseau public de distribution d'eau. Dans le cas où l'entreprise est exclusivement raccordée à un réseau public de distribution d'eau potable, elle n'est pas soumise au contrôle sanitaire de l'Etat (ARS).

Les preuves de la vérification de la potabilité de l'eau seront demandées au fournisseur sur une base périodique annuelle. Cette garantie ne s'applique qu'au niveau du point d'entrée dans le magasin (compteur).

L'obligation de potabilité étant imposée au stade de l'utilisation de l'eau dans le magasin, elle s'applique également à la fabrication de la glace utilisée dans le magasin et également à l'eau alimentant le circuit des rampes de pulvérisation éventuellement installées au-dessus du rayon marée si le magasin a mis en place un système de nébulisation.

Il sera donc mis en place un plan de nettoyage de la machine à glace et le contrat signé avec le fournisseur du système de nébulisation prévoira une maintenance périodique des installations.

D'une manière générale, la maintenance ne sera réalisée que par du personnel dûment qualifié, possédant l'expertise suffisante et autorisé à intervenir sur le matériel et équipement concerné.

Conformément au Code de la Santé Publique, le magasin est tenu de procéder à une surveillance de la qualité

de l'eau utilisée. Cette surveillance comprend notamment :

- Un examen régulier des installations, aussi bien du réseau intérieur de distribution d'eau, mais aussi des éventuels dispositifs techniques utilisant de l'eau (fabrication de glace, brumisation/nébulisation...),
- Un programme de tests ou d'analyses effectués sur des points déterminés en fonction des dangers identifiés que peuvent présenter les installations ; notamment liés à la qualité des matériaux du réseau, à l'existence de parties stagnantes, à l'état d'entretien des canalisations, à la température de l'eau etc... Ce programme d'analyses est à définir par le magasin en fonction d'une analyse des dangers. En cas d'existence de techniques utilisant de l'eau (fabrication de glace, un système de surveillance sera utilisé (capteurs) pour vérifier son efficacité.
- La tenue d'un fichier sanitaire recueillant notamment le plan de surveillance de l'eau, un schéma des différents réseaux de distribution d'eau dans l'établissement et des points d'eau numérotés, la description des éventuels dispositifs techniques utilisant de l'eau (fabrication de glace, brumisation/nébulisation...), le programme de nettoyage des réservoirs éventuellement utilisés, des différentes opérations de maintenance et d'intervention sur le réseau. Les mesures correctives à prendre en cas de dépassement des limites et des références de la qualité de l'eau doivent être prévues et les résultats d'analyses et mesures correctives mises en œuvre, figurent dans le fichier sanitaire.

Cette surveillance de la qualité de l'eau et de la glace fait partie intégrante du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Il conviendra dans tous les cas de s'assurer que la nébulisation ne constituera pas une source de contamination, d'élévation de température ou de prise de poids des produits. Le fonctionnement de ces systèmes devra faire l'objet d'une maintenance et d'une surveillance régulière. La fragilité de la membrane de filtration sera particulièrement surveillée.

#### **Mise en garde :**

Différents systèmes de nébulisation peuvent être commercialisés. Il appartiendra à l'enseigne, à l'utilisateur qui veut recourir à ce système de s'assurer de son niveau de performance et d'innocuité et de démontrer dans le cadre d'une analyse des dangers, que le système n'est pas en mesure d'altérer la salubrité des denrées, ni de nuire à la qualité sanitaire des produits ni d'entraîner une altération de la composition de l'eau. Les garanties et les dispositifs mis en œuvre pour maîtriser notamment le danger microbiologique seront pris en compte avant d'acquiescer ce type d'équipement, et ce pour les différentes catégories de denrées.

Considérant qu'il convient de vérifier que ce type d'appareil ne doit en aucun cas constituer une source d'apports ou de dissémination de contaminations vis-à-vis des denrées, de l'environnement de travail et qu'il ne doit engendrer aucun impact négatif sur la qualité des produits, le référencement et l'achat d'un tel équipement qui requiert des compétences techniques spécifiques doit être réalisé par un personnel qualifié. Il convient aussi de rappeler que l'utilisation de ce procédé ne doit pas conduire à des pratiques déloyales (ajout ou gonflement des produits par l'eau).

**Conformément au chapitre VIII de la section VII de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004, la pulvérisation de l'eau, la nébulisation ou l'immersion des coquillages sont strictement interdites.** De multiples raisons le justifient. Nous citerons surtout le fait que l'eau potable issue du réseau présente des caractéristiques différentes de l'eau enfermée dans les coquillages (salinité plus faible, nutriments), qui ne permettent pas le maintien de la vitalité. Les coquillages issus d'un centre agréé comprennent entre leurs valves (les huîtres en particulier) une eau de mer de qualité qui leur permet de se maintenir vivants, s'ils sont conservés à l'abri des écarts de température et au frais (idéalement entre 5 et 15°C).

#### **CONTRÔLER**

Pour tous les points d'utilisation de l'eau, y compris dans le cas des machines à glace et des rampes de pulvérisation (nébulisateur) éventuellement présentes dans le rayon marée, les contrôles périodiques doivent être pris en compte dans le plan de surveillance, avec la périodicité appropriée afin de s'assurer de la qualité sanitaire de l'eau et de la glace utilisées.

La tenue bonne du fichier sanitaire sera vérifiée.

Le respect des fréquences des opérations de maintenance et du Plan de Contrôle analytique sera vérifié.

La capacité à produire une quantité suffisante de glace sera contrôlée.

#### **RÉAGIR**

- En cas de résultat non conforme lors d'un contrôle périodique sur l'eau, la glace ou l'eau prélevée à la sortie des buses équipant la rampe de pulvérisation au-dessus du rayon ou au niveau du nébulisateur, il faut impérativement, dans le cas où l'eau serait déclarée non potable :
- Vérifier la potabilité de l'eau à l'entrée du circuit en demandant un bulletin d'analyses récent montrant la



conformité de l'eau fournie par le distributeur public ou privé desservant le magasin ou en faisant procéder à une analyse de l'eau d'adduction par le laboratoire prestataire ;

- Identifier les causes possibles de l'altération de l'eau, le moment d'apparition des causes et mesurer l'impact éventuel sur les productions de denrées alimentaires dans les différents rayons entre le moment où la contamination a pu débuter et le moment où elle a été mise en évidence.

Des actions adaptées et proportionnées seront prises en fonction du risque qui aura été identifié.

Si la contamination est avérée et concerne un microorganisme, ou tout autre danger biologique ou chimique, pouvant avoir un effet nocif pour la santé, une analyse de risque sera menée. Les mesures prises pourront aller jusqu'à cesser l'utilisation de l'eau de réseau.

- Utiliser le plan d'installation des canalisations dans le magasin, et à l'aide de prélèvements complémentaires au niveau des autres points d'adduction dans les laboratoires, pour tenter d'identifier le segment de canalisation qui est à l'origine de la contamination. Cette démarche n'est possible que si l'on a prévu dès l'installation du circuit des possibilités de dérivation et d'inactivation de certains secteurs ;
- Notifier la non-conformité et les mesures prises aux autorités compétentes, dans le cadre du guide de gestion des alertes ;
- Procéder immédiatement à un nettoyage approfondi suivi d'une désinfection complète des installations avant leur remise en service. Un contrôle de la potabilité de l'eau sera immédiatement pratiqué pour valider l'efficacité des mesures prises.
- En cas de dysfonctionnement de la machine à glace le magasin doit pouvoir s'approvisionner rapidement en glace en ayant recours à une deuxième machine ou à un approvisionnement extérieur.

### DOMAINE D'APPLICATION

Les crustacés vivants peuvent être stockés avant la vente dans des viviers sous la responsabilité du magasin. L'eau utilisée pour la reconstitution d'eau de mer doit être potable et ne pas être une source de contamination bactériologique ou chimique. La preuve doit en être apportée par le professionnel et toute non-conformité doit être signalée aux autorités sanitaires.

L'alimentation en eau potable des viviers, des installations ou des équipements de nettoyage peut être source de contamination indirecte ou de mortalité pour les produits qui y sont stockés. Le matériel de pompage et la qualité de l'eau doivent donc faire l'objet d'une surveillance particulière.

Les exigences d'hygiène à respecter pour la qualité de l'eau et le matériel utilisé en contact avec les produits de la pêche sont définis par le Règlement CE n° 852/2004, Annexe II, Chapitre VII, Points 1, a), b) ; 2 ; 4 et par le Règlement CE n°853/2004, Annexe III, Section VIII, Chapitre VII : « *les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.* »

**Nota :** Il est interdit de placer des coquillages dans les viviers.

### ORIGINES DES DANGERS

Biologique	<p><b>MULTIPLICATION BACTERIENNE :</b> Multiplication des bactéries due aux températures de stockage supérieures à la norme. Les animaux peuvent être contaminés si le vivier n'est pas parfaitement entretenu ou si la qualité de l'eau n'est pas maîtrisée</p> <p><b>CONTAMINATION MICROBIENNE :</b> Contamination des produits vivants par les produits morts</p>
Physique	/
Chimique	<b>CONTAMINATION</b> par des résidus de produits de nettoyage contamination par les matériaux de constructions des viviers et /ou de leurs équipements.

### MESURES PREVENTIVES

#### PLANIFIER

Les viviers doivent être correctement dimensionnés, constitués de matériaux autorisés, en bon état, et entretenus régulièrement. Ils sont nettoyés et désinfectés avant d'être mis en service. Les modalités de remplissage et d'entretien seront conformes aux recommandations et informations du fournisseur.

#### APPLIQUER

Après remplissage et mise en route du système de purification et d'oxygénation, on n'introduira dans les viviers que des animaux vivants, en évitant la surcharge.

Les opérations de nettoyage et de désinfection seront planifiées et régulières. On adaptera la fréquence de nettoyage au nombre d'heures maximum d'utilisation selon les données fournies par l'installateur. Cette intervention considérée comme potentiellement contaminante sera réalisée lors d'une intervention spécifique (horaires adaptés par rapport à l'activité du rayon), par du personnel dédié et formé, afin de ne pas représenter une source de pollution de l'environnement de travail, du matériel, des produits, des tenues de travail...

Retirer immédiatement les animaux morts ou débris de cadavres, qui seront obligatoirement jetés. Il est strictement interdit de récupérer les cadavres ou parties de cadavres (pattes, pinces...) en vue d'une commercialisation, ou d'une cuisson.

Veiller à l'absence de débris polluant le milieu.

Les filtres et les charbons actifs seront régénérés ou remplacés au moins à chaque opération de nettoyage du vivier. Cette fréquence sera définie en accord avec l'installateur (voir manuel fourni par l'installateur...), et réévaluée au besoin, notamment en fonction des autocontrôles réalisés sur le vivier.

L'eau recyclée sera préalablement désinfectée avant d'être réintroduite dans le circuit d'alimentation, conformément aux préconisations du fabricant.

Les paramètres essentiels devront être surveillés selon les préconisations notamment du fournisseur de

matériel : température, salinité, oxygène dissous, azote ammoniacal et nitrite en prenant en compte la variabilité réelle de la sensibilité des différents animaux placés dans le vivier, liée à leur état physiologique et aux différents paramètres chimiques de l'environnement.

La température de l'eau des viviers sera adaptée aux espèces qui y sont placées. A titre d'information, une température de 13°C pour les viviers d'eaux de Mer, et 15°C pour les viviers d'eau douce est fréquemment rencontrée. On veillera à limiter les chocs thermiques qui risquent d'engendrer une plus grande mortalité, notamment lors du chargement du vivier, d'autant plus que l'on se trouvera en limite de tolérances de température propre à chaque espèce.

Les paramètres du vivier seront nécessairement adaptés aux exigences spécifiques à chaque espèce qui y résidera (température, salinité...).

#### **RÉAGIR**

- Retirer de la vente rapidement les crustacés morts, ou présentant des défauts organoleptiques (aspect, odeur...).
- Resensibiliser le personnel aux bonnes pratiques d'entretien et de maintenance des équipements.

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
<i>Une étape de Nettoyage et Désinfection insuffisante ou non maîtrisée peut être une source importante de contamination des denrées alimentaires.</i>	
Microbiologique Allergènes	<b>CONTAMINATION et SURVIE</b> : matériels, équipements et locaux non ou insuffisamment nettoyés et désinfectés ou utilisation d'équipements interdits (éponges...).
Physique	<b>CONTAMINATION</b> : l'utilisation de matériel tels que pailles de fer, brosses métalliques peut constituer une source de contamination physique par dégradation de ces derniers.
Chimique	<b>CONTAMINATION</b> : un non-respect de la procédure de Nettoyage et Désinfection des matériels, équipements et locaux peut être source de contamination chimique : absence de rinçage à l'eau potable ou rinçage insuffisant ou si les constituants des produits utilisés présentent un danger inacceptable ou sont utilisés à de mauvaises doses ; La réalisation de la procédure en présence de denrées alimentaires à l'air libre, non protégées ou l'utilisation de produits non adaptés, non autorisés, peuvent également être source de contamination chimique.

**Les produits nettoyants/désinfectants utilisés dans les magasins font obligatoirement l'objet d'un référencement par les services qualité enseignes. Ces derniers s'assureront que les produits répondent aux obligations réglementaires.**

Les contrôles de propreté des surfaces qui seront menés dans le cadre des autocontrôles magasins concourront à conforter le référencement, ou au contraire en cas d'indicateurs de baisse de performance à remettre en question le protocole de nettoyage, la qualité des produits, leurs conditions de conservation etc... avec pour objectif d'identifier les raisons expliquant cette perte d'efficacité.

En cas d'achat direct par le magasin, ce contrôle relèvera de leur responsabilité.

Les produits pour le nettoyage (détergents) doivent être autorisés pour une utilisation sur des matériaux et objets en contact avec des denrées alimentaires alimentaire (inscription de leur composant à l'annexe de l'arrêté du 8 septembre 1999).

Les produits désinfectants correspondent à des biocides, et doivent répondre aux exigences du règlement (UE) n°528/2012 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides. Les désinfectants utilisés correspondent au type de produit 4 (TP 4 surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux) défini en annexe V du règlement n°528/2012.

Depuis le 2 décembre 2015 (loi n°2015-1567) l'autorisation nationale préalable n'est plus requise pour les produits biocides (sauf exception). Le régime européen est ainsi d'application pour tous les produits désinfectants utilisés dans le domaine de l'alimentaire.

Il convient ainsi de vérifier que :

- le produit biocide contient des substances actives approuvées en TP4, et/ou faisant partie du programme de réévaluation en TP4, et/ou n'ayant pas fait l'objet d'une décision de non approbation pour utilisation en TP4 (le programme d'évaluation des substances actives est disponible sur le site de l'ECHA (agence européenne des produits chimiques) -<http://echa.europa.eu/information-on-chemicals/biocidal-active-substances> ;
- le produit est étiqueté conformément aux dispositions de l'article 10 de l'arrêté du 19 mai 2004
- le produit a été déclaré sur SYNAPSE, la base de données de toxicovigilance de l'INRS (<https://www.declaration-synapse.fr/synapse/jsp/index.jsp>)
- le produit a été déclaré au Ministère en charge de l'écologie, sur le site SIMBAD (<https://simmbad.fr/public/servlet/produitList.html?>), avant sa mise sur le marché effective

Par ailleurs, des dispositions législatives fixent des limites maximales en résidus pour certaines substances actives biocides dans les denrées alimentaires (ammoniums quaternaires notamment) ; d'autres sont en cours d'élaboration. Les procédures d'utilisation (et de rinçage en particulier) des produits de désinfection devront conduire au respect des limites fixées : règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005, concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur

les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et règlement (UE) n° 37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale.

Lorsque toutes les substances actives contenues dans le produit biocide sont approuvées au niveau européen, le produit doit alors faire l'objet d'une demande d'autorisation de mise sur le marché conformément au règlement biocides pour pouvoir rester sur le marché.

Nota : un produit à action détergente et désinfectante doit respecter les exigences de l'arrêté français et du règlement européen.

Dans la mesure où les produits en question sont référencés par les services qualité des enseignes, ces vérifications sont effectuées par ces mêmes services lors du référencement.

## MESURES PREVENTIVES

### PLANIFIER

- Formaliser un **Plan de Nettoyage et Désinfection (PND)** des matériels, équipements (couteaux, fusils, plans de découpe, bacs, échelles, supports à couteaux, armoire UV, sans oublier le matériel utilisé pour la réalisation des opérations de nettoyage et désinfection, ...) et locaux (atelier de découpe, chambres froides, stand et linéaires / sols, siphons de sol, murs, portes, plafonds, ...) comprenant les informations suivantes :
  - La liste des matériels, équipements et locaux à nettoyer et à désinfecter (Quoi ?)
  - La fréquence des opérations de nettoyage et de désinfection associée (Quand, Combien de fois ?)
  - Le ou les produit(s) à utiliser selon l'élément et la surface à nettoyer et désinfecter (Avec Quoi ?)
  - La procédure de nettoyage et désinfection associée (Comment : en répondant au **TACT** = Temps, Action, Concentration et Température).

Spécifier dans ce plan, la responsabilité de l'application : réalisé en interne ou sous-traité.

- Des instructions spécifiques pour les matériels nécessitant des manipulations particulières pour leur **N&D** telles que démontage, trempage de pièces peuvent être établies et portées à la connaissance du personnel.
- Proscrire les matériels tels que les éponges, les torchons à usage multiple favorisant le développement des bactéries ainsi que les tampons récurrents, pailles de fer ou brosses métalliques pouvant rayer le matériel et constituer une source de corps étranger. Utiliser des lavettes non tissées jetables ou pouvant être désinfectées en cours d'utilisation ou fin de journée et des tampons simples à gratter.
- Les dispositions des équipements ne doivent pas être une entrave au nettoyage des locaux.
- S'assurer que le personnel connaît la méthodologie et les principes des opérations de Nettoyage et Désinfection ainsi que l'application du plan de nettoyage et désinfection défini.
- Prévoir les modalités de stockage, protection des matériels et équipements après leur N&D afin de les préserver d'une recontamination par l'environnement.
- Identifier le matériel nécessaire, en équiper les locaux et s'assurer du bon entretien de ce dernier.
- Référencer des produits de nettoyage et désinfection autorisés pour l'utilisation en agroalimentaire et adaptés aux types de souillures et aux différentes surfaces à nettoyer et désinfecter. Choisir un type de produit de nettoyage dont la composition chimique est adaptée au matériau de la surface en contact pour limiter sa dégradation au cours du temps (risques significatifs de contamination chimique en cas de détérioration).
- Avoir à disposition les fiches techniques et de données de sécurité des produits de nettoyage/désinfection utilisés.
- Prévoir une zone de stockage dédiée aux matériels et aux produits de nettoyage/désinfection à l'écart des denrées alimentaires. Tout risque d'écoulement de ces produits vers des denrées alimentaires ou vers du matériel, ustensiles ou articles de conditionnement fera l'objet de mesures préventives adaptées (sectorisation, bac de rétention...). Les conditions d'entreposage des produits respecteront les instructions des fabricants.
- Mettre à disposition les éléments de protection individuelle à utiliser lorsque le protocole ou la fiche technique du produit le demandent (lunettes de protection, gants, masque...).
- Prévoir à échéances régulières que les opérations de nettoyage-désinfection et leurs enregistrements fassent l'objet d'une évaluation de leur efficacité et d'un contrôle du respect du PND.

En cas de référencement de nouveaux produits de nettoyage/désinfection, ou d'un nouveau matériel destiné

au nettoyage désinfection, une attention plus particulière sera portée lors de ces contrôles afin de s'assurer du maintien de la performance et de l'innocuité des opérations de nettoyage-désinfection.

### **APPLIQUER**

- Mettre à disposition du personnel les plans de nettoyage et désinfection établis dans les zones dédiées
- Respecter la procédure de nettoyage et désinfection définie sur le PND en fonction de la surface à nettoyer en veillant notamment :
  - à respecter le bon produit indiqué et ne jamais utiliser de produits non autorisés,
  - à assurer une séparation dans le temps ou dans l'espace, protéger les produits afin de prévenir toute contamination chimique des denrées,
  - à éliminer les déchets, les matières organiques avant de commencer,
  - à suivre les instructions de N&D spécifiques quand concerné (démontage, trempage, ...),
  - à respecter le TACT : Température / Action mécanique / Concentration / Temps d'action,
  - à ne jamais mélanger 2 produits de nettoyage/désinfection lorsque cela n'est pas prévu.
- Si un produit nettoyant et un produit désinfectant sont utilisés, le protocole sera le suivant : 1. Nettoyage (avec respect du TACT) / 2. Rinçage à l'eau / 3. Désinfection (avec respect du TACT) / 4. Rinçage à l'eau potable. Dans le cas de l'utilisation d'un produit combiné nettoyant/désinfection, le protocole sera alors : 1. Nettoyage/Désinfection puis 2. Rinçage à l'eau potable.
- Racler avec du matériel dédié, laisser sécher ou utiliser du papier à usage unique pour le matériel.
- Après toute manipulation de produits de nettoyage et désinfection et avant de manipuler des denrées alimentaires, procéder à l'étape de nettoyage et désinfection des mains.
- Respecter les modalités de stockage, protection des matériels et équipements après leur nettoyage et leur désinfection. S'assurer notamment de la propreté des supports de stockage de ces derniers (armoire UV, étagères, ...).
- Stocker les produits de nettoyage et désinfection à l'écart des denrées alimentaires, dans un local ou une armoire de rangement pouvant être fermée tout en respectant les préconisations fournisseurs de conditions et délais de conservation des produits.
- Stocker le matériel dans un endroit propre à l'abri des souillures (hors sol, ...) et assurer également son entretien, son nettoyage et sa désinfection.
- Veiller à ce que le matériel et les produits utilisés soient identifiés afin d'éviter toute erreur d'utilisation (vigilance vis-à-vis des produits transvasés).
- Enregistrer les actions de nettoyage réalisées.
- Utiliser les éléments de protection individuelle quand le protocole le demande.
- Mettre en place une supervision par l'encadrement, le service qualité ou tout intervenant compétent mandaté à ces fins, afin de contrôler notamment que les fréquences d'interventions prévues par le PND sont respectées, que ces fréquences sont adaptées (fréquences suffisantes en fonction de l'activité...) et que le nettoyage désinfection est efficace (propreté visuelle satisfaisante, résultats des tests de contrôles microbiologiques des surfaces et du matériels satisfaisants...)

### **CONTRÔLER**

- Contrôler la disponibilité, la conformité et le bon état du matériel,
- Contrôler la disponibilité (surtout au niveau des centrales de nettoyage) des produits de nettoyage et désinfection autorisés et l'absence de produits ménagers. S'assurer de leurs dates limites d'utilisation lorsque celles-ci sont indiquées,
- Contrôler la compatibilité des produits de nettoyage et désinfection avec l'usage attendu, et s'ils sont adaptés au matériau
- Contrôler visuellement l'efficacité du nettoyage après chaque nettoyage,
- Contrôler visuellement les bonnes conditions de stockage des produits et matériel de nettoyage, ne présentant pas de risques de contaminations des denrées alimentaires, surfaces, matériels et équipements...
- Contrôler l'efficacité de la désinfection par la réalisation de tests de surfaces (en interne ou par un laboratoire extérieur),
- Contrôler le suivi des enregistrements de la réalisation des étapes de nettoyage et désinfection.

NB1 : Avant la première utilisation d'un matériel, équipement, ou d'un local... destinés à être au contact de denrées alimentaires, ou dans lequel des denrées alimentaires seront introduites, il conviendra de vérifier que

des opérations de nettoyage/désinfection ont été préalablement réalisées.

NB2 : De même après avoir été nettoyés/désinfectés, si du matériel, des équipements ou des locaux sont restés inutilisés pendant une période prolongée, au cours de laquelle une recontamination a pu avoir lieu, une nouvelle procédure de nettoyage/désinfection sera alors systématiquement réalisée avant utilisation.

#### **RÉAGIR**

- Renouveler l'opération de nettoyage et de désinfection des matériels, équipements et locaux ;
- Revoir les modalités de stockage, protection du matériel nettoyé et désinfecté ;
- Former/Sensibiliser le personnel à la procédure d'utilisation des matériels et équipements ;
- Revoir le plan de nettoyage et de désinfection afin de l'adapter aux besoins du rayon ;
- Mettre à disposition les produits et le matériel adaptés nécessaires ;
- Renouveler le matériel en mauvais état ;
- Eliminer le matériel et les produits non conformes.
- Si les résultats des contrôles d'évaluation du respect du PND, et d'efficacité de celui-ci indiquent une maîtrise insuffisante des opérations de nettoyage-désinfection, une démarche sera engagée afin d'en identifier les raisons. Les actions correctives nécessaires seront déterminées afin de rétablir très rapidement un niveau conforme de prestation (modification du plan de nettoyage-désinfection, de sa mise en œuvre par le personnel, sélection des produits utilisés...). Une analyse de risque sera menée afin de déterminer si cette détérioration des résultats a pu avoir un impact sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires concernées.

<b>Fiche n°15</b>	<b>Maintenance des locaux et des équipements</b>
<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
Défaut d'entretien des locaux ou équipements, dysfonctionnements d'équipements pouvant être sources de contamination des produits alimentaires ou de multiplication des bactéries.	
Microbiologique	<b>CONTAMINATION</b> : équipement mal réglé (centrale de nettoyage), équipements, surfaces ou revêtements détériorés (plan de travail, revêtements muraux...) pouvant être source de contamination des denrées <b>MULTIPLICATION</b> en cas de dysfonctionnement des systèmes frigorifiques
Physique	<b>CONTAMINATION</b> des denrées possibles par la présence de corps étrangers (morceaux de plan de travail, peinture écaillée...) suite à une dégradation des locaux et du matériel
Chimique	<b>CONTAMINATION</b> des denrées possibles en cas de mauvais réglage de la centrale de nettoyage, fuite de liquide frigorigène ou de lubrifiants...

### MESURES PREVENTIVES

#### PLANIFIER

- Connaître et répartir les actions de maintenance qui peuvent être réalisées en interne ou sous-traitées.
- Identifier :
  - les équipements fixes et mobiles concernés (en réserve, chambre froide, atelier, stand...),
  - la nature des interventions d'entretien ainsi que leur fréquence (garder les fiches techniques des nouveaux équipements).
- Des actions de maintenance sont prévues et engagées en fonction des constats visuels et notamment de :
  - l'état des surfaces (sols, murs, plafonds, plans de travail),
  - l'état des portes (fermeture, joints, ...),
  - l'état des siphons (écoulement, étanchéité...),
  - l'état des systèmes de climatisation, d'arrivée d'air et d'extraction (fuites, prise en glace, poussières...),
  - l'état de toutes les pièces d'usure des équipements,
- En cas d'intervention de prestataires, prévoir d'inclure une clause dans les contrats, sur les règles d'hygiène à respecter,
- Le personnel du service technique interne au magasin, quand il existe, doit être formé aux règles d'hygiène.
- D'une manière générale, la maintenance ne sera réalisée que par du personnel dûment qualifié, possédant l'expertise suffisante et autorisé à intervenir sur le matériel et équipement concerné.

#### APPLIQUER

- Vérifier les conditions d'intervention des services techniques ou prestataires :
- assurer de préférence les interventions en dehors de l'activité normale de production ou de vente,
  - si une intervention urgente doit se faire en cours de production, prendre les précautions suivantes :
    - les personnels techniques devant intervenir en stand ou atelier seront équipés d'une tenue appropriée,
    - afin de ne pas constituer de sources de contamination par des dangers chimiques (graisses, lubrifiant...), physiques (boulons, vis, limailles...) ou bactériologiques : éloigner ou protéger les produits alimentaires, les équipements sans oublier les articles de conditionnement... situés dans la zone d'intervention.

#### CONTRÔLER

- Garder les avis d'intervention technique des sociétés prestataires.
- Contrôler régulièrement les dysfonctionnements.
- Contrôler le bon niveau de maintenance des locaux et équipements et le respect du plan de maintenance
- Veiller au respect des règles d'hygiène pendant les interventions
- Veiller après l'intervention qu'une opération de nettoyage/désinfection soit réalisée si besoin, et à l'absence de sources potentielles de corps étrangers générés par cette intervention.

#### RÉAGIR

- Resensibiliser le personnel du service technique interne, quand il existe, aux règles d'hygiène à respecter en cas d'intervention.
- Changer ou réparer les équipements le nécessitant.
- Informer le prestataire concerné et si besoin, compléter les clauses du contrat.



<b>EXEMPLES DE SUIVI DE MAINTENANCE</b>			
<b>QUOI</b>	<b>QUI</b>	<b>QUAND</b>	<b>INTERVENTION</b>
Thermomètres à sonde	Magasin et/ou société extérieure (laboratoire)	1/an	Vérification des sondes de thermomètres mobiles
Sondes des thermomètres des chambres froides, meubles de ventes, appareils de cuisson et cellules de refroidissements	Magasin et/ou société extérieure	Selon les contrats exemple : 1/an	Vérification des sondes des thermomètres
Enregistreurs de températures Evaporateurs Nettoyages complets des circuits de froids, moteurs, ventilateurs des <u>CF</u> et meubles de vente	Société extérieure	Selon les contrats exemple : 2 / an	Bon état de marche Révision complète du système frigorifique : propreté, entretien, fluide frigorigène
Joints, portes, revêtements	Magasin ou société extérieure	A chaque fois que nécessaire	Réparation et/ remplacement des équipements usagés
Plans de découpe, billot	Société extérieure	A chaque fois que nécessaire	Vérification de l'état d'usure et rabotage
Machine de conditionnement (sous-vide ou non)	Société extérieure	Selon les contrats (Ex. : 1fois par an)	Révision, lubrification, niveau de vide...
Balances	Société extérieure	Vignette de métrologie légale en cours de validité (ex : 1/an dans le laboratoire et une fois tous les 2 ans à la vue du client)	Etalonnage des balances
<b>Autres matériels optionnels</b>			
Armoires UV,	Magasin ou société extérieure	En fonction des préconisations du fournisseur de l'équipement heures de fonctionnement indiquées par le fournisseur	Changement des tubes UV
Destructeurs d'insectes	Magasin ou société extérieure	Si tube hors service ou en fonction de la durée de fonctionnement donnée par le fournisseur (ex si 3000 heures avec un fonctionnement de 10h/jour, 6j/7 = 1 changement par an)	Changement des tubes
Vivier	Magasin et société extérieure	Contrôle interne quotidien et externe à définir avec le fabricant	
Centrales de nettoyage	Société extérieure	Selon les contrats	Vérification concentration, fonctionnement...

<b>EXEMPLES DE SUIVI DE MAINTENANCE</b>			
<b>QUOI</b>	<b>QUI</b>	<b>QUAND</b>	<b>INTERVENTION</b>
Autres matériels optionnels			
Système de nébulisation	Magasin et société extérieure	Au moins une fois par an et avant toute nouvelle utilisation	Entretien du système : nettoyage, désinfection, rinçage...
		En cas d'arrêt et avant toute nouvelle utilisation	Purge du système : évacuation puis renouvellement de l'eau présente dans le système collectif de brumisation d'eau
		Avant un arrêt prolongé de plus de 6 semaines consécutives	Vidange du système : opération qui consiste à vider complètement l'eau présente dans le système collectif de brumisation d'eau
		Fréquence adaptée aux risques que peut présenter le système : a minima recherche et dénombrement de Legionella pneumophila à une fréquence biannuelle (recherche réalisée 14 jours après toute opération de nettoyage, désinfection et rinçage), suivi régulier des membranes	Surveillance de la qualité de l'eau présente dans le système  Suivi des membranes : il convient notamment de vérifier régulièrement que le « seuil de coupure » des membranes (tailles des molécules que la membrane laisse passer) n'est pas modifié

<b>Fiche n°16</b>	<b>Lutte contre les nuisibles</b>
-------------------	-----------------------------------

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
----------------------------	--

Présence de nuisibles ou de leurs déjections	
Microbiologique	<b>CONTAMINATION</b> initiale si contact direct entre les nuisibles et/ou leurs déjections et les denrées.
Physique	<b>CONTAMINATION</b> des denrées possible par la présence de nuisibles (insectes...) et/ou leurs déjections.
Chimique	<b>CONTAMINATION</b> des denrées possible par les produits de lutte utilisés, notamment les appâts destinés aux rongeurs.

<b>MESURES PREVENTIVES</b>	
----------------------------	--

<b>PLANIFIER</b>
------------------

Etablir un plan de lutte contre les nuisibles sur l'ensemble du magasin et ses abords extérieurs en intégrant notamment les insectes volants et rampants, les rongeurs et oiseaux.

On doit notamment en fonction des nuisibles :

- 1- Identifier les points d'entrée en vue de les sécuriser (étanchéités si possible...) : les ouvertures (portes ou fenêtres) qui doivent être hermétiques, les trous (notamment le passage des câbles, des tuyaux, des canalisations, ...), le drainage et autres lieux auxquels les nuisibles sont susceptibles d'avoir accès (zones de stockage extérieur) ;
- 2- Installer les systèmes adaptés aux nuisibles concernés et qui restent efficaces (appâts non dispersibles, lampes UV) ou réaliser des traitements préventifs (fumigation, pulvérisation...), dans le respect de la réglementation ;
- 3- Programmer le contrôle régulier des installations de lutte.

Cette activité peut être sous-traitée ou réalisée par du personnel interne formé.

Les appâts seront identifiés sur un plan de localisation à l'échelle du magasin, qui permettra le suivi des consommations par zone.

Les fiches techniques et de sécurité des principes actifs utilisés seront détenues par le magasin.

D'une manière générale, le plan de lutte contre les nuisibles ne sera réalisé que par du personnel dûment qualifié, possédant l'expertise suffisante et autorisé à intervenir sur le matériel et équipement concerné.

<b>APPLIQUER</b>
------------------

- Ranger et nettoyer régulièrement et dès que nécessaire tous les locaux de stockage prolongé et zones de circulation.
- Limiter au maximum le transit des denrées à l'extérieur.
- Stocker les déchets dans des compacteurs ou conteneurs non débordant pour limiter l'attrait des nuisibles.
- Maintenir les zones de stockage des déchets dans de bonnes conditions de rangement et nettoyage (intégrer l'entretien de ces zones dans un *planning de nettoyage* des communs).
- Maintenir les ouvertures donnant sur l'arrière du magasin fermées (vers l'extérieur).
- Vérifier l'absence d'infestations des palettes à réception.
- Proscrire le stockage de denrées alimentaires au sol.
- Maintenir les locaux et équipements en bon état d'entretien pour limiter l'implantation de lieux de reproduction potentiels.
- Equiper les fenêtres de moustiquaires.
- Installer les pièges et appâts en tenant compte de la proximité éventuelle de denrées alimentaires ou de postes de travail (pas de destructeur d'insectes au-dessus de zones de préparation, par exemple).
- Avoir à disposition sur site les fiches techniques et de données de sécurité des produits utilisés.
- Eliminer toutes les denrées alimentaires tombées sur le sol en vérifiant sous les meubles, tables...
- Les pièges et appâts seront convenablement identifiés pour éviter tout accident.

<b>CONTRÔLER</b>
------------------

- Contrôle visuel quotidien par le personnel de l'absence de nuisible, ou de traces de leur présence.
- Contrôle visuel des ouvertures de portes et fenêtres.
- Contrôle visuel sous les gondoles, meubles, tables...
- Vérification des appâts et pièges à la fréquence définie par le plan de lutte : contrôle du bon fonctionnement des pièges, des consommations éventuelles, de l'absence d'appâts chimiques en dehors des pièges...

Enregistrements associés :

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avis de passage de la société si la prestation est externalisée.</li> <li>- Compte-rendu de visite en indiquant notamment la localisation des pièges et appâts.</li> </ul>
<p><b>RÉAGIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si présence constatée de déjections, de traces de consommation ou de nuisibles, contacter immédiatement la société prestataire de lutte : remplacer les appâts et augmenter la fréquence des contrôles.</li> <li>- Mettre en place des mesures adaptées lorsque des écarts sont signalés lors des interventions du prestataire (présence de nuisibles ou de preuves de leur présence, de voies d'entrées possibles pour ces nuisibles, de défaut d'hygiène...);</li> <li>- Vérifier l'efficacité des mesures prises (exemple : si des pièges ont été touchés dans certaines zones illustrant la présence de nuisibles, et que des voies d'accès possibles pour les nuisibles ont été identifiées et rendues étanches, les contrôles de suivi de ces pièges ne devraient plus mettre en évidence de consommation par les nuisibles et toute trace de nuisibles devrait avoir disparue);</li> <li>- Enregistrer les mesures prises et les résultats des vérifications mises en œuvre.</li> </ul>

## **4. Ressources Humaines**

### **4.1. Principes généraux**

Le personnel est formé aux tâches à accomplir et informé de sa responsabilité en termes de respect des conditions sanitaires dans lesquelles les produits sont réceptionnés, entreposés, éventuellement déconditionnés, transformés et conditionnés, puis présentés à la vente.

La Direction ou le service responsable n'attribue les fonctions touchant aux activités décrites ci-dessus qu'à des personnes aptes physiquement et déclarées aptes à la manipulation des denrées sous tous ses aspects.

En outre la Direction ou le service responsable prévoit les moyens pour assurer, outre la formation métier, une formation spécifiquement destinée aux opérateurs, et si le cas se présente, aux personnels temporaires, et à l'encadrement leur permettant d'acquérir les connaissances en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

Les compétences acquises au cours des formations dispensées font l'objet d'évaluations périodiques.

La Direction fournit aux opérateurs et à toute personne fréquentant les laboratoires et les rayons des tenues de travail adaptées et propres. Ces vêtements de travail ne sont utilisés que dans les zones décrites ci-dessus.

La Direction prend des dispositions pour assurer une surveillance sanitaire du personnel et en décrit les modalités dans le contrat d'embauche et/ou dans le règlement intérieur.

Le personnel d'*animation* est régulièrement formé à l'hygiène, et doit pouvoir en apporter la preuve préalablement à toute intervention en magasin.

### **4.2. Etat de santé du personnel**

#### ***4.2.1. Contaminations***

Les personnes atteintes de maladies transmissibles ou présentant des affections (plaies infectées, infections ou irritations de la peau, diarrhée, etc.) susceptibles de contaminer les produits sont écartées de la manipulation directe de ceux-ci pendant la période où elles représentent un danger potentiel. Toute personne atteinte d'une telle maladie en informe le responsable de l'établissement et/ou le médecin du travail dans le respect des exigences réglementaires.

Le maintien au poste de travail peut être décidé si le personnel concerné a recours à des moyens de protection adaptés, permettant de maîtriser tout risque de transmission d'agents de contamination (exemple : masque bucco-nasal, gants etc.). Le choix de ces moyens est validé par une personne ayant l'autorité et la compétence nécessaire.

#### **4.2.2. Gestion des blessures**

Dans le cas de blessures non infectées aux mains, un pansement hermétique sur la plaie et le port simultané de gants doivent permettre une protection efficace.

#### **4.3. Suivi médical**

Toute personne entrant en contact avec des denrées alimentaires, que ce soit en emploi permanent ou en contrat temporaire, subit régulièrement un examen médical, notamment pour vérifier son aptitude à manipuler des denrées alimentaires :

- préalablement à son entrée en fonction à un poste sensible,
- périodiquement, tous les ans ou selon la prescription du médecin du travail,
- en cas de situation exceptionnelle : constat d'une contamination récurrente en microorganismes pathogènes de denrées par exemple.

En application du droit du travail, elle subit un examen médical après tout arrêt de travail supérieur à 30 jours.

#### **4.4. Les Bonnes Pratiques appliquées aux manipulations**

Les dispositions décrites ci-dessous sont portées à la connaissance du personnel concerné et reprises dans le règlement intérieur et/ou le livret d'accueil remis à toute nouvelle personne recrutée.

Ces dispositions s'appliqueront également aux personnes chargées de la maintenance et aux intervenants extérieurs.

##### **4.4.1. Port d'une tenue de travail**

Le personnel manipulant les denrées alimentaires maintient un haut niveau de propreté corporelle et porte des vêtements protecteurs appropriés (exemples : **blouse, tunique, veste...** complétée éventuellement d'un **tablier**) afin de prévenir ou de limiter les contaminations microbiennes dans les zones ou lieux où sont déconditionnées, manipulées, transformées, reconditionnées des denrées alimentaires.

L'usage de **manchettes** jetables adaptées assurant la protection de l'extrémité des manches de la blouse et la jonction avec la main gantée peut être un complément utile.

La tenue professionnelle, n'est portée que sur les lieux de travail (laboratoire, rayon), et recouvre les vêtements de ville pouvant être en contact avec les denrées alimentaires. En dehors des périodes de travail, elle est rangée dans une armoire réservée à cet usage, située dans les vestiaires annexes au laboratoire. On veillera également à ce que ces vêtements ne génèrent pas de corps étrangers en raison d'une dégradation.

La Direction définit les conditions de remplacement et de renouvellement des blouses de manière à assurer que les vêtements de travail sont propres au démarrage de l'activité.

La tenue professionnelle doit être lavée aussi souvent que nécessaire et lorsque l'entreprise ne recourt pas à une société spécialisée pour le nettoyage, des recommandations sur la méthode de nettoyage des tenues et sur leur entreposage sont communiquées au personnel afin de s'assurer de l'efficacité de ce nettoyage.

Les tenues nettoyées sont transportées et stockées de manière à ne pas être souillées jusqu'à leur utilisation. Une protection des tenues par une housse est un complément utile. Les **tenues propres** sont gardées à l'abri de toutes pollutions (poussières, humidité, nuisibles...) et séparées des tenues civiles **et** des tenues souillées, afin d'éviter tout risque de contaminations croisées.

Le cas échéant, la Direction met à disposition du personnel des vêtements de travail jetables, qui seront également utilisés par les visiteurs.

Le port de la tenue professionnelle est complété par le port d'une coiffe couvrant la chevelure. Les cheveux longs doivent être attachés.

Toute personne entrant dans les zones ou lieux où l'on manipule, transforme ou conditionne des denrées alimentaires doit porter des chaussures ou des bottes adaptées et propres.

#### ***4.4.2. Comportement sur le lieu de travail***

Le personnel adopte en tout lieu et pendant les heures de travail un comportement tel qu'il limite au maximum les risques de contamination des produits présents aux différents endroits concernés dans le magasin : quai de réception, zones de stockage, chambres froides, laboratoire, rayons de présentation à la vente, et également les rayons traditionnels (rayons de vente assistée).

Il est interdit de manger, de boire, de faire usage du tabac dans les locaux où sont présentes les matières premières et les denrées alimentaires.

Le port des **bijoux** tels que bracelets, boucles d'oreilles, bagues (l'alliance est tolérée, sauf si des motifs de sécurité du travail s'y opposaient), montres est interdit, ainsi que les piercings apparents lorsqu'ils peuvent représenter un risque de **contamination**, de **corps étrangers**, **d'entrave au nettoyage hygiénique des mains** et/ou de **gêne au port de gants jetables**.

#### ***4.4.3. Lavage efficace et propreté des mains***

Le personnel veille à s'assurer de la propreté des mains, des avant-bras et des ongles, qui devront être le plus court possible. Le port de **verniss à ongles** et de faux ongles **est interdit** pour le personnel manipulant des denrées alimentaires non protégées.

Le personnel utilise un lave-mains à commande non manuelle réservé à cet usage.

Le personnel se lave les mains fréquemment et au moins aux moments suivants :

- à la prise ou à la reprise du travail,
- immédiatement au sortir des toilettes,
- lorsqu'il vient de se moucher, après avoir toussé, éternué, s'être touché le nez...
- à tout changement de poste
- chaque fois qu'il a effectué une action ou une manipulation contaminante (manipulation de cartons, palettes, tire-palettes, combinés téléphoniques, emballages divers...) et lorsqu'il a manipulé des matières susceptibles de transmettre des microorganismes pathogènes, par exemple la manipulation de fruits et légumes...

Le personnel se lave les mains avec de l'eau courante potable portée à température convenable avec un produit prévu à cet effet (**savon liquide bactéricide ou bactériostatique**), et pendant un temps suffisant, de l'ordre de 20 à 30 secondes dans le respect des préconisations du fabricant.

Après lavage, les mains doivent être séchées avec du papier essuie-mains à usage unique.

#### ***4.4.4. Port des gants***

Le port des gants est recommandé lors de certaines manipulations contaminantes, en particulier lors du service au niveau des rayons traditionnels et dans tous les cas pour recouvrir un pansement.

Les gants sont des gants jetables prévus pour cet usage et agréés pour le contact alimentaire, non poreux et non absorbants. Les gants doivent être changés aussi souvent que nécessaire : notamment en début de journée, lors d'un passage aux toilettes, après une pause et en particulier entre deux opérations de niveaux de contamination différents (exemple : entre le contact avec une caisse enregistreuse et le contact avec les denrées alimentaires). Il est indispensable de se **laver** soigneusement les **mains** et de les **sécher**, avant de mettre les gants.

Il doit être tenu compte de la sensibilité au latex de certaines personnes pour mettre à disposition des gants de la matière appropriée (nitrile ou vinyle).

Pour l'activité d'écaillage, de filetage et de préparation des darnes, des gants de protection contre les blessures (gants en cotte de maille) peuvent être utilisés en complément. Leur entretien hygiénique est assuré en fin d'utilisation, et avant de passer à la découpe d'une espèce différente pour éviter les contaminations croisées.

L'usage de gants ne soustrait pas le manipulateur d'une hygiène des mains satisfaisante.

#### **4.5. Cas des visiteurs extérieurs et des animateurs**

Les visiteurs extérieurs au magasin, sont autorisés à entrer dans les locaux dédiés au stockage, à la préparation des denrées alimentaires, et dans l'espace des rayons réservé au personnel après avoir revêtu une **tenue adaptée** dans les mêmes conditions que celles qui sont imposées au personnel.

#### **4.6. Formation du personnel**

##### ***4.6.1. Formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène***

Les connaissances nécessaires sont dispensées aux personnes qui manipulent les aliments pour le faire de manière hygiénique. Ces formations sont **renouvelées** autant que nécessaire.

Toute personne manipulant les produits reçoit une formation appropriée.

Les besoins en formation du personnel sont évalués par le responsable de l'activité considérée et portés à la connaissance de la Direction.

Par personnel, il est entendu les opérateurs, l'encadrement quand il est présent et de manière générale toute personne qui peut avoir, de près ou de loin, une influence sur les qualités sanitaires de produits remis aux consommateurs.

Les besoins en formation prennent en compte les particularités des métiers pratiqués et plus précisément la nature des produits, les conditions dans lesquelles ces produits sont mis en œuvre donc la manière dont les aliments sont manipulés, transformés, conditionnés ou non, conservés, présentés à la vente et de manière générale toutes les étapes habituelles avant la consommation finale.

Les formations portent en particulier sur l'hygiène corporelle et vestimentaire, sur les méthodes de manipulation hygiénique des denrées alimentaires et sur la responsabilité des personnes dans ce domaine. Afin d'être efficaces, les formations doivent être réalisées par des personnes disposant des **compétences** et des **outils** permettant d'atteindre leurs objectifs : identifier les attentes du personnel, s'adapter au public à former et à son niveau de connaissances initiales, savoir communiquer efficacement, maîtriser le domaine enseigné en sachant notamment répondre aux interrogations du public formé et posséder des qualités pédagogiques. Tout autre système équivalent de formation peut être utilisé (exemple : *e-learning*).

Les programmes de formation sont évalués périodiquement, et actualisés si nécessaire. La durée des sessions de formations et les outils pédagogiques utilisés seront adaptés afin de pouvoir répondre aux objectifs de la société, en fonction du public à former, des thématiques à aborder, de la durée et des horaires d'intervention.

Les formations assurées font l'objet **d'enregistrements** permettant de connaître, pour **chaque personne** à laquelle est destiné le programme de formation, la formation initiale et l'historique de son expérience professionnelle ainsi que les différentes sessions de formation suivies.

Il est utile de disposer, pour chaque personne faisant l'objet d'une formation, d'une **attestation de présence**, et d'une **évaluation des connaissances acquises**.

L'objectif final est pour l'entreprise, de disposer de personnel qualifié, et de pouvoir en apporter la preuve.

##### ***4.6.2 Information du personnel***

Un **affichage** des règles d'hygiène de base, sous une forme compréhensible par tous est utile pour sensibiliser le personnel, de préférence illustré à l'aide de pictogrammes ou de photographies.

### 4.6.3. Responsabilités

Les dirigeants et les responsables du magasin, bien que n'ayant pas de contact direct avec les produits, ont les connaissances nécessaires des principes et des pratiques du domaine de la sécurité des aliments, pour pouvoir juger des risques potentiels et prendre les mesures appropriées pour maîtriser ces risques.

L'ensemble du personnel est conscient de son rôle dans la sécurité sanitaire des aliments.

Les personnes qui manipulent les produits sont conscientes de leur rôle dans l'hygiène des aliments et ont les connaissances nécessaires pour effectuer leur travail de manière hygiénique.

## 5. Gestion des non-conformités

### 5.1. Dispositions relatives aux produits non conformes

On parle de produits non conformes dans les cas suivants : produits périmés, produits insalubres, résultats d'analyses non conformes, lorsque les actions de surveillance au niveau des PRPo et CCP sont en dehors de critères d'acceptation et produits faisant l'objet de retrait ou de rappel.

#### 5.1.1. Produits non conformes détectés en magasin

Exemples de produits non conformes détectés à différentes étapes :

Non conformités détectées à réception, pendant le stockage en chambre froide, ou au moment de la vente :	Traitement des produits non conformes
<ul style="list-style-type: none"><li>- températures (camion, chambres froides, linéaires et produits)</li><li>- dates (DLC/DDM)</li><li>- produits dégradés : altération de l'aspect, odeurs anormales, dessouvidage, ...</li><li>- emballages sales ou détériorés</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Si les produits ne peuvent pas être refusés immédiatement, les isoler et bien les identifier en attente de décision sur leur devenir (retour vers le fournisseur ou destruction avec son accord).</li></ul>
Résultats d'analyses non conformes :	Traitement des produits non conformes
<ul style="list-style-type: none"><li>- Critères de sécurité (présence de salmonelle, de <i>Listeria monocytogenes</i> &gt;100ufc/g, histamine, ...)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Notification à l'administration, se référer au Guide d'aide à la gestion des alertes dans sa version du 2 juillet 2009, ou toute version actualisée.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Critères d'hygiène</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Analyser les causes possibles et vérifier l'application des bonnes pratiques d'hygiène : <u>chaîne du froid</u>, plan de nettoyage/désinfection.</li></ul>

Dans ces cas, une analyse des causes devra être réalisée pour éviter que la même non-conformité se reproduise.

#### 5.1.2. Produits faisant l'objet de retrait ou de rappel

Se référer au paragraphe 1.2.4 de la première partie du guide.

Un **retrait** consiste à retirer les produits des zones de stockage et des linéaires pour ne plus les proposer à la vente.

Un **rappel** est un retrait accompagné d'une information consommateurs (affichage dans le magasin, presse ou radio) les invitant à ne pas consommer les produits concernés, à rapporter les produits déjà achetés et éventuellement à consulter un médecin.

Un retrait ou un rappel de produit peut être demandé par :

- Le fournisseur du produit ;
- Le service qualité de l'enseigne ;
- L'administration ;



- DDCSPP ou DDPP : (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations ou Direction Départementale de la Protection des Populations) les services de la DGCCRF (Direction générale de la concurrence consommation et répression des fraudes) et de la DGAI (Direction Générale de l'alimentation – Ministère de l'agriculture).
- DAAF : Direction de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt

Dans tous les cas, un message d'information est diffusé au magasin, indiquant précisément le nom du produit, le fournisseur, le ou les lots concernés, la DLC ou DDM selon le cas, la cause du retrait ou du rappel et toutes autres informations nécessaires au bon traitement de la demande.

Le magasin doit alors immédiatement vérifier la présence de ces produits en réserve et en rayon, les isoler et les identifier très clairement pour éviter toute remise en vente par erreur. En cas de rappel, les consignes relatives aux modalités d'information des clients seront suivies scrupuleusement (affichage en rayon, à l'accueil...).

Par mesure de précaution, les opérateurs resteront attentifs aux livraisons suivantes, afin de s'assurer que celles-ci ne contiennent pas de produits identiques à ceux qui ont fait précédemment l'objet de retrait/rappel

## **5.2. Autres non-conformités à traiter en urgence**

### ***5.2.1. Pannes et dysfonctionnement des meubles de froid et des chambres froides***

Des autocontrôles de températures sont réalisés périodiquement (quotidiennement en l'absence de système d'enregistrement centralisé) dans les meubles de froid et les chambres froides (voir fiche pratique n° 18 « Températures réglementaires –chaîne du froid - conservation des denrées alimentaires - dispositions générales »).

- Lorsque la température d'un meuble réfrigéré dépasse le seuil de tolérance, plusieurs actions sont mises en place :
  - Vérification de la température à cœur des produits sur toute la surface de vente du meuble réfrigéré. Si le magasin est équipé d'une gestion de température centralisée, évaluer le temps écoulé depuis le dépassement de la tolérance ;
  - Vérification du chargement du meuble réfrigéré. Si celui-ci est trop chargé, le flux d'air n'est pas homogène ;
  - Vérification des orifices de soufflage : ceux-ci ne doivent pas être encombrés afin de laisser l'air froid circuler dans la vitrine ;
  - Si après ces vérifications la température ne revient pas rapidement à la normale, le meuble peut être pris en glace, il doit être réparé par le service technique ou le frigoriste en charge du magasin. Il faut alors stocker les produits dans un autre meuble réfrigéré ou en chambre froide en attendant sa réparation ;
  - Si la température à cœur des produits dépasse le seuil de tolérance fixé ils sont alors retirés de la vente, et isolés en attente de destruction.
- Lorsque la température d'une chambre froide dépasse le seuil de tolérance :
  - Vérification de la température à cœur de plusieurs produits se trouvant à différents endroits de la chambre froide. Si le magasin est équipé d'une gestion de température centralisée, évaluer le temps écoulé depuis le dépassement de la tolérance ;
  - Vérification que la porte est bien fermée, puis prévenir le service technique ou le frigoriste ;
  - Si après ces interventions la température ne revient pas rapidement à la normale, il faut alors stocker les produits dans une autre chambre froide en attendant sa réparation ;
  - Si la température à cœur des produits dépasse le seuil de tolérance ils sont alors isolés en attente de destruction.

### ***5.2.2. Non-conformité des températures de conservation des produits sur étal***

Les produits seront disposés sur étal en couche suffisamment mince pour permettre une redescente et un maintien à température réglementaire.

Les pièces de grosses tailles avec peau seront partiellement enfouies dans le lit de glace, afin d'en faciliter la réfrigération.

Les poissons entiers seront retournés périodiquement.

Un glaçage généreux et régulier des poissons entiers doit être assuré en permanence.

Cependant, dans le cas où les produits présentent une température non conforme, mais restant dans les tolérances (voir fiche pratique n° 18 « Températures réglementaires - chaîne du froid - conservation des denrées alimentaires - dispositions générales »), des actions correctives immédiates seront prises :

- on vérifiera le respect des niveaux de chargement.
- on s'assurera que les poissons, filets... ne soient pas présentés en couche trop épaisse
- on identifiera également toutes sources génératrices de chaleur telles que les lampes, les courants d'air chaud... afin d'y remédier.
- on recherchera, pour les corriger, toute cause pouvant expliquer l'écart de températures :
  - qualité de la glace défectueuse,
  - quantité de glace disponible insuffisante,
  - chargement des produits avec une température initiale non-conforme,
  - glaçage insuffisamment généreux et renouvelé sur les produits prévus...

### **5.2.3. Les maladies à déclaration obligatoires (MDO)**

La notion de maladie à déclaration obligatoire (MDO) est définie par l'article L 3113-1 du code de la santé publique (CSP) dont un extrait figure ci-dessous :

*[Font l'objet d'une transmission obligatoire de données individuelles à l'autorité sanitaire par les médecins et les responsables de service et laboratoires de biologie médicale publics et privés :  
1° Les maladies qui nécessitent une intervention urgente locale, nationale ou internationale  
2° Les maladies dont la surveillance est nécessaire à la conduite et à l'évaluation de la politique de santé publique.]*

Le dispositif de surveillance des maladies à déclaration obligatoire permet aux pouvoirs publics de disposer d'informations sur certaines maladies épidémiques et de lutter contre ces maladies par la mise en place de mesures d'hygiène. Ce dispositif repose sur une obligation légale pour tout professionnel de santé (médecin ou biologiste), quel que soit son mode d'exercice (public ou privé), de déclarer aux autorités sanitaires, les cas de maladie qu'il diagnostique dès lors que la maladie est inscrite sur la liste des maladies à déclaration obligatoire.

L'inscription ou le retrait d'une maladie sur la liste des MDO se fait sur décision du ministre chargé de la Santé par décret pris après avis du Haut conseil de la santé publique (HCSP). La liste des MDO est mise à jour sur le portail de Santé publique France. En 2016, 33 maladies sont à déclaration obligatoire.

La déclaration se fait auprès de l'ARS (Agence Régionale de Santé) du lieu d'exercice aussi bien par les biologistes, responsables de services hospitaliers et de laboratoires d'analyses de biologie médicale publics et privés, que par les médecins libéraux et hospitaliers, qui suspectent et diagnostiquent ces maladies.

Une notification doit être également faite auprès de la DD(CS)PP du département dans lequel le magasin d'achat est implanté.

Dès lors que le responsable d'un établissement de distribution a connaissance de l'implication d'un produit dans une MDO suite au signalement par un consommateur ou par la DD(CS)PP, il doit prendre les mesures décrites ci-dessous.

Si l'aliment mis en cause est un produit fabriqué ou	- Vérifier si le produit incriminé est toujours présent dans le magasin, le retirer de la vente ;
--	---

déconditionné par le magasin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre de côté le produit (isoler, identifier et respect de la chaîne du froid) et le garder à disposition des organismes de contrôle ;</li> <li>- Mettre à la disposition des organismes de contrôle tous les éléments de traçabilité et les autocontrôles concernant le produit.</li> <li>- Prévenir la centrale d'achat, le service qualité et/ou le fournisseur.</li> </ul>
Si l'aliment mis en cause est un produit industriel ou non déconditionné par le magasin.	<p>Vérifier si le produit incriminé est toujours présent dans le magasin, le retirer de la vente. Le conserver à disposition des organismes de contrôle ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévenir la centrale d'achat, le service qualité et/ou le fournisseur ;</li> <li>- Mettre à la disposition des organismes de contrôle tous les éléments de traçabilité et autocontrôles concernant ce ou ces produit(s).</li> </ul>

- Toxi-infection alimentaire collective (TIAC)

Les toxi-infections alimentaires collectives font partie des MDO (articles D3113-6 et D3113-7 du Code de la santé publique). Une toxi-infection alimentaire est dite collective (TIAC) lorsqu'il apparaît au moins deux cas groupés avec les mêmes symptômes et dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Pour en savoir plus sur les modalités de gestion des TIAC, se référer à la note de service DGAL/MUS/N2009-8191 du 9 juillet 2009 relative à la gestion des toxi-infections alimentaires collectives – Déclaration, inspection et rapport d'investigation) et à la note de service DGAL/MUS/N2011-8002 relative à la modification de la note de service DGAL/MUS/N2009-8191 du 9 juillet 2009.

#### 5.2.4. Allergies alimentaires (Dispositions générales)

Lorsqu'un consommateur est victime d'une allergie alimentaire, lui demander à quel(s) ingrédient(s) il est allergique et quel produit consommé a déclenché l'allergie.

Si l'aliment mis en cause incriminé est un produit fabriqué, conditionné, emballé et mis en vente en libre-service par le magasin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier la présence de <i>l'allergène</i> mis en cause sur la liste des ingrédients : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si cet allergène est présent dans la recette mais n'est pas indiqué sur l'étiquette, revoir immédiatement l'étiquetage et notifier à l'administration ;</li> <li>• Si cet allergène n'est pas mis intentionnellement dans la recette, vérifier les sources possibles de contamination croisée (matériels de préparation ou de découpe, nettoyage...).</li> </ul> </li> </ul>
Si l'aliment mis en cause est un produit industriel et non déconditionné et manipulé par le magasin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier la présence de l'allergène mis en cause sur la liste des ingrédients et prévenir le fournisseur et la centrale d'achat ;</li> <li>- Si cet allergène n'est pas indiqué dans la liste des ingrédients, notifier le constat au fournisseur et à l'administration.</li> </ul>

## **DEUXIEME PARTIE**

### **Les mesures spécifiques d'hygiène**

# **1. Etapes préalables à la fabrication**

## **1.1 Diagrammes de fabrication**

Avant toute fabrication d'un nouveau produit, le professionnel veillera à établir :

- Un diagramme, identifiant les différentes étapes de la fabrication, et précisant les différents ingrédients concernés.
- Une fiche recette, qui doit identifier :
  - les ingrédients qui composent le produit et leur proportion,
  - les différentes étapes de fabrication.

Cette fiche recette sera complétée par :

- le mode de présentation à la vente ou de conditionnement,
- la durée de vie attribuée au produit.
- le nom des fournisseurs d'ingrédients pour les produits élaborés (hors produits bruts)

## **1.2. Fiches recettes & Traçabilité**

### *1.2.1 Objectifs*

La traçabilité permet de faire le lien entre le flux de produits et le flux d'informations. Elle permet de disposer des informations relatives à un produit, son historique, sa localisation dans la chaîne alimentaire. Elle contribue à rechercher les causes d'une non-conformité et permet, si nécessaire, de retirer ou rappeler un produit.

Disposer d'un système de traçabilité efficace est une obligation réglementaire (art. 18 du Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires).

Les modalités d'application sont précisées notamment dans une note de service et un règlement d'exécution :

- DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005 : Contrôle de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002 - Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire)
- Règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n° 178/2002 en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale

### *1.2.2 Gestion de la traçabilité*

Le magasin doit **réglementairement** pouvoir répondre aux questions suivantes :

- **Quel produit** a été acheté : description exacte des denrées, volume ou quantité de denrées, numéro de référence identifiant le lot ou l'expédition ;
- **A qui** il a été acheté : nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées, nom et adresse de l'expéditeur (propriétaire des denrées) s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées ;
- **Quand** il a été reçu.

En cas de cession à un professionnel <sup>(1)</sup>, il faut **réglementairement** pouvoir préciser au minimum :

- **Quel produit** a été vendu : description exacte des denrées, volume ou quantité de denrées, numéro de référence identifiant le lot ou l'expédition ;
- **A qui** il a été vendu : nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées, nom et adresse du destinataire (propriétaire des denrées) s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées ;
- **Quand** il a été vendu.

En cas de **vente** ou de **don** à des associations ou aux banques alimentaires, la même obligation s'impose.

<sup>(1)</sup> Selon les cas, la GMS peut alors être soumise à agrément (ou bénéficier d'une dérogation à l'agrément si les conditions sont remplies) : voir précision dans l'annexe 6 du présent guide.

Pour les produits non commercialisés, la traçabilité doit pouvoir également être établie.

### ***1.2.3 Modalités de mise en œuvre***

#### ○ **Cas des denrées alimentaires**

Pour être efficace, un système de traçabilité repose sur des informations vérifiables.

La maîtrise de la traçabilité commence par l'enregistrement ou la conservation des informations relatives à **l'identification** du produit dès sa réception. Les moyens de conservation de l'information sont laissés au choix de l'opérateur et le plus souvent décidés collectivement au niveau du magasin ou des entités régionales ou nationales de l'enseigne :

- Enregistrement informatique, en particulier lors de commandes passées par le canal des centrales d'approvisionnement, les informations étant alors gérées par les centrales, accessibles directement par le magasin ou fournis à la demande.
- Conservation du bon de livraison ou de sa copie.

Dans le cas où le produit serait destiné à la transformation dans le magasin, l'opérateur doit pouvoir le suivre jusqu'au stade final de la présentation à la vente.

Pour ce faire, il pourra se servir du numéro de lot ou de la DLC du produit qu'il prendra le soin de reporter sur le bon de livraison.

A défaut, et plus simplement, l'opérateur peut utiliser le **quantième du jour associé à un fournisseur** de réception du produit. Ce nombre, composé de trois chiffres, constitue le numéro de lot interne au magasin. Il sera reporté sur le bon de livraison, sur le carton ou sur le produit lui-même.

**Cette manière simple d'identifier les produits, dès lors qu'elle est utilisée systématiquement, s'applique à toutes les activités présentes au sein du rayon marée.**

- **Produits préemballés sur place destinés au rayon Libre-Service** : Le numéro de lot interne suivra le produit pendant toutes les phases de découpe, de préparation, d'assemblage : il sera inscrit sur les fiches de conditionnement, de fabrication ou enregistré dans le système de traçabilité informatique. Les informations présentes sur l'étiquette du produit fini permettent de remonter au numéro de lot interne.
- **Produits destinés à la vente en rayon traditionnel (*vente assistée*)** : Dans ce cas particulier, il sera nécessaire d'avoir connaissance des lots sortis du laboratoire ou de la chambre froide et mis en rayon.
- **Produits transformés en magasins** : le numéro de lot interne sera reporté sur la fiche de fabrication.

#### ○ **Cas des matériaux au contact des denrées alimentaires**

Le règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires fixe une obligation de traçabilité qui n'est pas strictement identique à celle du règlement (CE) n° 178/2002.

Ainsi, les entreprises du secteur doivent être en mesure d'identifier la provenance et la destination des matériaux, des objets et des substances utilisés pour la fabrication de leurs produits.

Cette traçabilité des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires doit être assurée à tous les stades afin de faciliter les contrôles, le retrait des produits défectueux, l'information des consommateurs ainsi que la détermination des responsabilités.

Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci. C'est le cas notamment des matériaux de conditionnement qui doivent être tracés.

Une conservation des suremballages, des documents d'accompagnement, des bons de livraisons ou, dans certains cas, des bons de traçabilité adjoints aux bons de livraisons, sur lesquels figurent l'indication de traçabilité ou les numéros de lot du fournisseur, permet de gérer cette traçabilité.

○ **Quels éléments conserver, quelle durée de conservation ?**

Les factures sont conservées pendant une durée minimum de cinq ans. C'est une obligation fiscale.

Les éléments de traçabilité devant être conservés règlementairement sont :

- une description exacte des denrées ;
- le volume ou la quantité de denrées ;
- les nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées ;
- les nom et adresse de l'expéditeur (propriétaire des denrées), s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées ;
- les nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées ;
- les nom et adresse du destinataire (propriétaire des denrées), s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées ;
- un numéro de référence identifiant le lot ou le chargement, selon le cas ;
- la date d'expédition.

Selon le règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité, les données de traçabilité doivent être mises à jour quotidiennement et conservées au moins jusqu'à ce que l'on puisse raisonnablement penser que les denrées ont été consommées. En complément, la durée de conservation des informations relatives à la traçabilité est définie de manière précise dans la note interministérielle DGAL/SDRRCC N°2005-8205, citée en référence.

Dans le cas général, les informations doivent être **conservées au minimum pendant 5 ans** à compter de la date de fabrication ou de la date de livraison (au choix la date d'expédition ou la date de réception).

Cependant, certains cas dérogent à cette règle générale :

- pour les produits sans date limite d'utilisation optimale (DDM) comme le vin : **durée d'archivage de 5 ans,**
- pour les produits dont la date limite d'utilisation optimale (DDM) dépasse 5 ans : **durée de la DDM plus 6 mois,**
- pour les produits périssables ayant une date limite de consommation (DLC) inférieure à 3 Mois, ou sans date limite (par exemple les fruits, légumes, et les produits non préemballés) destinés au consommateur final : **durée de 6 mois à partir de la date de livraison ou de fabrication. Ceci est le cas principal rencontré pour les produits frais du rayon marée.**

A noter que les dispositions spécifiques prises dans certains secteurs de production sur les informations et les durées d'archivage prévalent sur ces dispositions générales (ex : OGM...).

**Les étiquettes d'origines des denrées alimentaires seront conservées au minimum pendant toute la durée de détention.**

Au-delà, ce qu'il faut conserver, ce sont les données relatives à la nature du produit, à l'identité du fournisseur, aux quantités reçues, au numéro de lot ou à la DLC/DDM si possible, et bien entendu au jour de réception.

***NB : Si plusieurs colis sont issus du même lot/DLC, et entamé le même jour, il pourra être conservé par le magasin une seule étiquette, permettant d'attester de la validité de la DLC et de la traçabilité.***

○ **Comment conserver les informations relatives à la traçabilité ?**

Pour ce faire, on aura le choix entre différents supports, l'archivage systématique des bons de livraison ou des bons de traçabilité, le report des informations sur un cahier spécial, l'enregistrement des données sur support informatique, et éventuellement la conservation des étiquettes complètes soigneusement découpées, soit collées dans un registre par journée de réception ou de mise en œuvre, soit classées par jour de réception ou de mise en œuvre et placées dans un sac plastique fermé ou une barquette operculée portant le quantième du jour, de manière à faciliter la recherche ultérieure de l'information en cas de besoin.

Cas particulier : Conservation de l'étiquette sanitaire des coquillages pendant 60 jours

📖 Règlement CE n°853/2004 du 29 avril 2004, annexe III, sect. VII, chap. VII

« *Les marques d'identification fixées aux lots de mollusques bivalves vivants (et échinodermes, tuniciens et gastéropodes marins vivants) qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires remis directement au consommateur doivent être conservées au moins 60 jours par le détaillant après le fractionnement du contenu du lot.* »

### **1.3. Etiquetage**

Parmi les exigences réglementaires générales concernant l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les obligations suivantes ont un effet direct sur la **maîtrise de la sécurité alimentaire**. Ce sont notamment :

- Les obligations d'informer le consommateur sur les **conditions de température** à respecter pour conserver les produits, et ce jusqu'à la consommation du produit ou la préparation en vue de la consommation ;
- Une information sur la durée de vie du produit, sous la forme de l'indication d'une DLC (Date Limite de Consommation, traduite sous la forme « à consommer jusqu'au... ») ou d'une DDM (Date de Durabilité Minimale traduite sous la forme « à consommer de préférence avant... ») ;
- La liste des ingrédients (dont les allergènes) pour les produits élaborés ;

Compte tenu des particularités des rayons marée, une attention particulière sera portée à la lisibilité des étiquettes, et le cas échéant à la résistance à l'eau des supports et des marquages.

Nous distinguerons le cas de la présentation à la vente en rayon libre-service de la présentation à la vente au rayon traditionnel (*vente assistée*).

#### ***1.3.1 Présentation à la vente en libre-service – dispositions générales***

Tous les produits vendus en libre-service sont munis d'une étiquette comportant l'ensemble des informations réglementaires applicables, et notamment :

- Identification du magasin pour les produits conditionnés par le magasin ;
- Dénomination du produit ;
- Date Limite de Consommation (DLC) ou Date de Durabilité Minimale (DDM) ;
- Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation telles que les conditions de température pour la conservation du produit si besoin (produit périssable ou très périssable) ;
- Liste des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur présence dans le produit fini (lorsqu'un ingrédient est cité dans la dénomination de vente, le pourcentage de celui-ci doit être indiqué). Veiller à bien spécifier les allergènes majeurs entrant dans la composition du produit ;
- Quantité nette ;
- Prix de vente ;
- Prix au kg pour les produits vendus au poids ;
- Mode d'utilisation lorsque nécessaire ;



- Mention "conditionné sous atmosphère protectrice" pour les denrées alimentaires dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés en application du Règlement (CE) n°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

Les allergènes fortuits pouvant être présents dans les produits lors des étapes de stockage, de fabrication ou de conditionnement, peuvent être indiqués sur l'étiquette dès lors que l'on a montré que malgré l'application de bonnes pratiques spécifiques, il est possible de retrouver ces allergènes dans les produits proposés à la vente.

### ***1.3.2 Présentation à la vente au rayon traditionnel – dispositions générales***

Dans ce cas les informations destinées aux consommateurs sont indiquées sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci, de façon à ce qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elles se rapportent (par exemple sur des pique prix ou sur un affichage général présent sur le rayon et clairement lisible). L'utilisation dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire d'un allergène majeur doit être portée sous forme écrite à la connaissance du consommateur final pour toute denrée alimentaire non préemballée (décret n° 2015-447 du 17 avril 2015).

### ***1.3.3 Etiquetage spécifique aux produits de la mer (Vente assistée et Libre-service)***

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2012, une réglementation concernant l'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture est entrée en vigueur. Le consommateur doit disposer d'informations précises sur les produits de la pêche ou de l'aquaculture vendus au détail.

Cette obligation d'information concerne les produits, qu'ils soient issus de l'Union Européenne ou qu'ils soient importés, dès lors qu'ils sont présentés vivants, réfrigérés ou congelés, entiers ou en filets, salés, séchés, fumés ou en saumure.

Plusieurs mentions obligatoires doivent figurer sur l'étiquette apposée sur le produit préemballé (vente en libre-service) ou à proximité du produit présenté à la vente sur l'étal (vente assistée), pour une remise directe au consommateur. Ces mentions et leur mode d'affichage ont été synthétisés dans la note d'information n°2014-176. Toutes les informations obligatoires peuvent être données par affichage dans le cas de la vente de denrées non préemballées. Il peut s'agir de tableaux comme pour la liste des noms scientifiques, il peut s'agir de cartes pour les zones de pêche, il peut s'agir de pique prix pour les dénominations commerciales, le mode de production et l'engin de pêche.

Pour les denrées préemballées et conformément au règlement n°404/2011, la communication des noms scientifiques peut également être effectuée par affichage d'une liste de dénominations sur le lieu de vente.

Les informations obligatoires spécifiques aux produits de la mer sont spécifiées ci-dessous :

- a) **La dénomination commerciale** est obligatoire et doit respecter les textes en vigueur.

La liste des dénominations commerciales admises en France est publiée sur le site INTERNET de la DGCCRF :

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Consommation/Etiquetage-des-produits/Produits-de-la-mer-et-d-eau-douce/Listes-des-denominations-commerciales>

- b) **Le nom scientifique** est obligatoire et doit respecter les textes en vigueur.

Cette information, peut être donnée soit sur l'étiquette, soit par affichage (tableaux ou tout autre moyen mis à la disposition du consommateur).

- c) **Le mode de production** : La distinction est faite entre les produits de la pêche maritime, ceux de la pêche en eau douce et les ceux de l'aquaculture identifiés respectivement par :

L'une des trois mentions suivantes doit être indiquée :

« ...pêché... »

« ...pêché en eaux douces... »

« ...élevé... »

Ces mentions sont complétées des précisions qui suivent.

**d) La zone de capture ou d'élevage :**

- **Les produits de la pêche maritime** doivent comporter sur leur étiquette le nom écrit de la sous-zone (conformément à la liste des sous-zones définie dans la note d'information n°2014-176 publiée par la DGCCRF) ou de la division figurant sur la liste des zones de pêche de la FAO, ainsi que le nom de cette zone dans des termes intelligibles pour le consommateur, ou une carte ou un pictogramme indiquant cette zone, ou, par dérogation à cette exigence, pour les produits de la pêche capturés dans des eaux autres que l'Atlantique du Nord-Est (zone de pêche 27 de la FAO) et la Méditerranée et la mer Noire (zone de pêche 37 de la FAO), le nom de la zone de pêche de la FAO ;
- **Les produits pêchés en eau douce** doivent comporter la mention des eaux d'origine dans l'État membre ou le pays tiers de provenance du produit ;
- **Les produits issus de l'aquaculture** doivent comporter la mention de l'Etat membre ou du pays tiers d'élevage dans lequel le produit a atteint plus de la moitié de son poids final ou est resté plus de la moitié de la période d'élevage ou, dans le cas des crustacés et mollusques, dans lequel il a passé la dernière phase du processus d'élevage ou de culture, d'une durée minimale de six mois.

Une zone de capture ou de production plus précise peut être mentionnée.

*Ces informations peuvent être données par affichage. Une carte permettant de visualiser les zones et sous-zones peut donc remplacer le nom de celles-ci. Dans ce cas, un lien non équivoque doit être fait entre l'indication en abrégé sur l'étiquetage ou le pique prix et la zone ou la sous-zone sur la carte (mention du code de la zone ou de la sous-zone par exemple sur le pique prix ou l'étiquette et sur la carte). La carte peut également être directement apposée sur l'étiquetage.*

**e) Catégorie d'engin de pêche telle que définie dans la première colonne de l'annexe III du règlement (UE) N°1379/2013**

**f) L'information indiquant si le produit a été décongelé**

Des particularités sont prévues pour les mélanges d'espèces différentes ou mélange de même espèce mais avec mode de production différent par exemple...

*Pour en savoir plus, consulter le site [www.ofimer.fr/Pages/Produits/Etiquetage.html](http://www.ofimer.fr/Pages/Produits/Etiquetage.html) et la note d'information n°2014-176 publiée par la DGCCRF et relative à Information des consommateurs sur les produits de la pêche et de l'aquaculture.*

**Cas particulier de la gestion de l'étiquette sanitaire des coquillages vivants**

**Rappel :** la réglementation précise que le **conditionnement des coquillages vivants** destinés à la consommation directe après expédition doit être fait en colis fermé de façon à ne pas altérer les qualités organoleptiques, et limiter les possibilités de contamination du contenu. Chaque colis est muni d'une étiquette non détachable et non réutilisable, précisant les éléments suivants :

☞ Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004, annexe III, sect. VII, chap. VII

« *Les marques d'identification fixées aux lots de mollusques bivalves vivants (et échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants) qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires remis directement au consommateur doivent être conservées au moins 60 jours par le détaillant après le fractionnement du contenu du lot.* »

☞ Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, annexe III, sect. VII, chap. VIII

« *Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être ré immergés ou aspergés d'eau après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition.* »

Dans le cadre de la vente au consommateur final, en point de vente, il pourra être **toléré** de présenter les coquillages vivants hors de leur conditionnement d'origine, dans des contenants adaptés, qui ne nuisent pas à leur vitalité, permettent une sectorisation et les préservent de toute contamination.

**Cette pratique ne s'applique pas à la commercialisation des huîtres** : les huîtres doivent être maintenues dans leur conditionnement d'origine, valves creuses en dessous, pendant toute la durée de détention dans le point de vente.

On veillera à ce que ces contenants soient facilement nettoyables.

On s'attachera à préserver la traçabilité, et la mise à disposition des informations de l'étiquette sanitaire à la vue du client (étiquette sanitaire à positionner sur le conditionnement d'origine pour les huîtres et à proximité des contenants pour les autres coquillages).

## 1.4. Détermination de la durée de vie des produits

Fiche n°17	Détermination de la durée de vie des produits et de date limite de consommation (DLC)
------------	---

### CHAMP D'APPLICATION

La durée de vie d'un aliment est définie comme la période durant laquelle un produit répond à des spécifications en termes de **sécurité** (innocuité) et de **salubrité** (absence d'altération), dans les conditions de stockage et d'utilisation, y compris par le consommateur, raisonnablement prévisibles.

La durée de vie, complétée par les conditions de conservation (essentiellement la température de conservation pour les produits périssables) et de l'usage prévu (mode d'emploi le cas échéant) indique au consommateur la date jusqu'à laquelle un aliment peut être conservé sans devenir préjudiciable à sa santé et/ou subir d'altérations inacceptables.

Cette durée de vie est souvent fixée en tenant compte du seuil de microorganismes acceptable, qui correspond au seuil au-dessus duquel le produit est soit considéré comme préjudiciable à la santé, soit impropre à la consommation. Le choix des microorganismes à rechercher pourra être dicté par les critères réglementaires en vigueur, par l'analyse des dangers réalisée dans le cadre de l'étude HACCP, par l'expérience, l'historique analytique, les données bibliographiques...

Pour déterminer cette durée de vie, il conviendra de prendre en compte :

- les **microorganismes pathogènes** qui peuvent se développer dans l'aliment du fait d'une contamination initiale ou d'une recontamination (après traitement assainissant par exemple). Pour les aliments périssables ou très périssables, réfrigérés, prêts à être consommés en l'état, il conviendra de porter une attention particulière vis-à-vis de *Listeria monocytogenes*, pour lequel il existe un critère microbiologique réglementaire à respecter jusqu'en fin de durée de vie.
- les **microorganismes** utilisés comme **indicateurs d'hygiène des procédés et des microorganismes d'altération**, dont les concentrations élevées peuvent également les rendre dangereux pour le consommateur.

Au-delà des caractéristiques microbiologiques, l'exploitant veillera à prendre également en compte les caractéristiques organoleptiques (aspect, odeur, goût, consistance...) de l'aliment.

La durée de vie définie doit être telle qu'elle évite l'apparition d'altérations de différentes natures y compris les détériorations biochimiques, afin de garantir un produit **SAIN, LOYAL** et **MARCHAND**, tout au long de la durée de vie, et compte tenues des informations mises à disposition du consommateur.

### 1. Modalités générales applicables pour la détermination d'une DLC

Ce calcul de la durée de vie des produits est placé sous la responsabilité de l'exploitant (pris au sens de la réglementation européenne).

Pour établir ces données, il s'appuiera notamment sur les textes suivants :

- La Note de service DGAL/SDSSA/N 2010-8062 du 9 mars 2010 ; Durée de vie microbiologique des aliments
- La norme AFNOR NF V01-003 - Juin 2010 Hygiène des aliments - Lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologique - Aliments périssables et très périssables réfrigérés ;
- Le Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- L'article 14 du Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 Janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- L'article 3 et Annexe II du Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 Novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, version consolidée au 31/7/2010.

Pour tout complément d'information technique, il pourra consulter par ailleurs les documents suivants :

- La norme NF V01-009 ;
- Le guide du laboratoire communautaire de référence pour ce qui concerne *Listeria monocytogenes* ;
- Le fascicule de documentation FD V01-014 (AFSSA/ANSES) ;
- Le document d'orientation concernant les études sur la durée de vie de *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à être consommées, en application du règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires [http://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_fh\\_mc\\_guidance\\_document\\_listeria.pdf](http://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_mc_guidance_document_listeria.pdf)

### Quels sont les produits concernés ?

Dans le cas des magasins, les opérations suivantes sont susceptibles d'être réalisées :


- Déconditionnement des produits, (sauf les huîtres), qui seront ensuite, soit reconditionnés, soit présentés directement à la vente sur l'étal ;
- Fabrication des produits alimentaires qui seront présentés à la vente, en remise directe au consommateur en vente assistée ou en libre-service après conditionnement ;
- Fabrication de produits intermédiaires (ou produits semi-finis) qui seront conservés dans des conditions appropriées dans l'attente d'une phase de préparation finale ou d'une incorporation dans un produit qui sera ensuite destiné à la vente avec ou sans reconditionnement.


Dans tous ces cas de figure, le magasin doit réglementairement déterminer la durée de vie des produits et apporter la preuve que les décisions prises sont justifiées.

D'un point de vue pratique, cette démarche devra préciser :

- La durée de présentation à la vente au rayon traditionnel de produits fabriqués ou déconditionnés par le magasin ;
- La durée de conservation des produits finis ou semi-finis, fabriqués dans le magasin et conservés dans l'attente d'une finition, destinés à la vente en rayon traditionnel ou après conditionnement à la mise en vente en libre-service (rayon préemballé du magasin).

## 2. Obligations liées à l'attribution d'une DLC

 **Attention** : En aucun cas il ne sera admis d'attribuer une durée de vie qui serait supérieure à celle déterminée lors de la phase initiale de production.

 Il n'appartient pas au magasin de prolonger la durée de vie des aliments qui a été déterminée par le fabricant.

Lorsqu'une durée de vie a été déterminée par le magasin, il est interdit de la modifier ensuite.

Exceptionnellement, lorsqu'un produit a été conditionné par le magasin, si pour des raisons de présentation (barquette abîmée, présence d'exsudat dans la barquette...) et pour autant que la qualité sanitaire du produit n'ait pas été détériorée, il peut être autorisé de le reconditionner.

Il est indispensable, dans ce cas, de ne pas prolonger la DLC initialement attribuée, voire de la raccourcir lorsque l'aliment fait l'objet d'une nouvelle transformation ou manipulation.

On veillera également à ce que l'information présente sur l'étiquette ne soit pas trompeuse.

Cette opération doit rester exceptionnelle, encadrée, et intégrée dans la gestion de la traçabilité.

En résumé, une fois la DLC attribuée par le magasin, en aucun cas celle-ci ne peut faire l'objet d'une prolongation, y compris lorsque cette denrée fait l'objet d'un reconditionnement, d'une nouvelle opération de découpe, ou d'un changement d'intitulé dans la dénomination de vente.

Les produits concernés par ces opérations de reconditionnement ne devront pas présenter de signes

d'altération, ni avoir été contaminés, lors de leur remise en vente.

### 3. Tests de vieillissement et autres outils :

Les **tests de vieillissement** permettent d'évaluer la croissance des bactéries naturellement présentes dans les aliments. Le protocole pour la réalisation du test, sera déterminé en fonction de l'utilisation raisonnablement prévisible de l'aliment par le consommateur.

Ce test peut inclure des analyses en début de durée de vie, afin de connaître la population microbienne présente initialement dans l'aliment, et en fin de vie (le lendemain de la DLC), ou au-delà de la fin de vie prévue afin de ménager une **marge de sécurité**, afin de connaître et quantifier la population microbienne présente dans l'aliment en fin de vie technique. Une rupture de chaîne du froid pourra être modélisée dans le protocole d'étude pour prendre en compte les aléas prévisibles du produit : transport, dégivrage des enceintes de vente ou de stockage, passage en caisse, transport jusqu'au domicile ou au lieu de consommation...

Exemple de scénario temps/température qui pourrait être mis en place au cours d'un test de vieillissement : pour un produit qui se conserverait réglementairement à 4°C, une rupture de chaîne du froid au 1/3 de sa durée de vie totale pourrait être appliquée, en conservant l'échantillon à 8°C pendant la durée de vie restante.

**Attention** : des protocoles pour la réalisation de tests de vieillissement peuvent être décrits dans des normes ou des notes de l'administration, pour certaines catégories d'aliments (exemple : produits de saucisserie, chair...). Il convient donc, pour mettre en place ce type de test, de se rapprocher du laboratoire d'analyses, ou du Service Qualité de l'enseigne, afin de déterminer le protocole le plus adapté en fonction de la famille de produits à valider, et dans le respect des exigences réglementaires.

Au-delà des analyses réalisées dans le cadre du test de vieillissement, il sera également pris en considération les résultats d'analyses menées dans le cadre du plan de contrôle, notamment si ce plan de contrôle prévoit la vérification de la maîtrise de la qualité microbiologique des échantillons en fin de durée de vie (analyse à DLC des échantillons prélevés).

L'historique des analyses contribuera également à démontrer que la durée de vie qui a été déterminée est, et demeure appropriée.

**D'autres outils** existent dans le cadre de la détermination et durée de vie (test de croissance ou challenge-tests, microbiologie prévisionnelle...) moins utilisée en routine dans le cadre des activités en GMS. Le lecteur pourra trouver notamment dans la Note de Service DGAL/SDSSA/N 2010-8062 du 9 mars, les informations utiles à leur réalisation, ou un renvoi vers les normes d'usages.

**⚠ Attention. La détermination de DLC qui aura été menée (validation) et les vérifications qui la complètent, ne restent valables que dans le cas où aucune modification substantielle n'est apportée à la recette, l'environnement de travail, la méthode... Autant de facteurs qui peuvent influencer le produit fini, sa stabilité, et donc le développement bactérien, qui pourrait remettre en cause cette DLC.**

#### Cas particulier des produits de la mer :

Dans le cas de poissons entiers, filets, darnes, pavés... commercialisés en l'état, sans conditionnement, et reçus sans indication de durée de vie (et pour autant que cette absence d'information ne constitue pas une infraction aux obligations réglementaires), il appartient au magasin de déterminer la durée de présentation à la vente.

Il convient pour ce faire de mener une évaluation de la fraîcheur des produits selon une grille de cotation telle que celle présentée en annexe 2. C'est cette évaluation, fondée sur les caractéristiques du produit et leur intensité (aspect, odeur, fermeté, élasticité...) qui déterminera le maintien ou non du produit à la vente.

Pour conforter son évaluation, le professionnel tiendra compte des résultats de ses autocontrôles et tests de vieillissement.

### Cas des denrées alimentaires préemballées :

Durées de vie des produits conditionnés sur le lieu de vente :

Les dates limites de consommation (J étant le jour de conditionnement) habituellement préconisées après vérification de l'état sanitaire du produit sont mentionnées ci-après pour les différents produits :

A consommer jusqu'au :

- Poissons entiers, crustacés cuits, mollusques cuits, filets, darnes, poissons écorchés : J+2
- Produits salés/séchés/fumés : J+5

ces durées de vies indicatives **ne concernent pas** les préparations réalisées par le magasin (telles que cuisson, fumaison...) mais concernent exclusivement des produits finis industriels qui ne subiront pas d'autres opérations en point de vente que celles de conditionnement. Dans le cas de préparations réalisées par le magasin (telles que la cuisson...), il appartient au magasin de procéder à une validation des DLC et à leur contrôle, conjointement à leur étude HACCP.

Dans tous les cas, pour les produits qui ne subissent pas de transformation au sein du point de vente, la DLC du produit conditionné sera antérieure à la DLC ou la DDM de la matière première utilisée.

### Cas des denrées alimentaires présentées en vente assistée :

Les professionnels devront valider les durées de commercialisation des produits présentés aux « rayons vente assistée », en prenant en compte les modes et durées de consommations raisonnablement prévisibles par le consommateur.

Le professionnel doit être en mesure de conseiller le client à ce sujet.

## **MESURES PREVENTIVES**

### **PLANIFIER**

Avant toute démarche concernant la détermination de la « durée de vie » d'un produit :

- Le magasin aura soin de caractériser la nature du produit, ses composants, les conditions de conservation préconisées par le fabricant ou imposées par la réglementation ;
- Il décrira également de manière aussi précise que possible le cycle de vie attendu du produit ainsi que les conditions de consommation attendues ;
- Il sera utile de prendre en compte les caractéristiques organoleptiques des produits concernés, et leur évolution jusqu'à la Date Limite de Consommation (DLC) finalement retenue ;
- Le magasin devra s'assurer également que l'échantillonnage retenu dans le cadre de l'étude soit pertinent et approprié ;
- Dans le cas de produits similaires fournis par différents industriels, les conditions de fabrication chez ceux-ci peuvent varier et ces facteurs devront être pris en compte ;
- Il peut être envisagé de regrouper les produits par famille homogène pour déterminer les DLC.

### **APPLIQUER**

Le magasin planifiera avec le service qualité enseigne et/ou le laboratoire d'analyses l'étendue de l'étude à prévoir, le nombre de familles de produits concernés et le choix des produits représentatifs de chacune des familles.

Il sera également tenu compte des pratiques de mise en vente et des habitudes connues des consommateurs en ce qui concerne l'achat, le transport, la conservation, l'utilisation et la consommation des produits.

### **CONTRÔLER**

Les DLC ayant été définies et validées au préalable, le plan de surveillance microbiologique appliqué en magasin sera ajusté pour vérifier, à la DLC indiquée sur l'étiquette, la conformité aux critères microbiologiques et la qualité organoleptique des produits conditionnés concernés.

### **RÉAGIR**

- En cas de résultat d'analyse microbiologique non conforme, obtenu à la DLC préétablie, une recherche des causes sera effectuée pour apporter les actions correctives appropriées. Le retour à la conformité microbiologique devra être vérifié lors de prélèvements suivants.
- S'il y a récurrence des résultats non conformes, l'étude ayant mené à la détermination de la DLC devra être reconsidérée dans son ensemble.

## 2. Fiches pratiques pour certaines étapes clefs.

<b>Fiche n°18</b>	<b>Températures réglementaires - chaîne du froid – conservation des denrées alimentaires - dispositions générales</b>
-------------------	---

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
Etat du produit	Risque de <b>détérioration du produit</b> physique en cas de conservation prolongée des produits à température non conforme. Perte de vitalité et mort des coquillages et crustacés.
Microbiologique	Risque de <b>multiplication</b> en cas de température inadaptée à la conservation des produits
Biologique Chimique	- <b>Production de toxines</b> bactériennes en cas de conservation des denrées à des températures inadaptées Production <b>d'histamine</b> en cas de conservation de certaines espèces de poissons à des températures inadaptées

### **MESURES PREVENTIVES**

#### **PLANIFIER – APPLIQUER**

Les **températures de conservation** des denrées alimentaires doivent permettre d'assurer que les microorganismes éventuellement présents ne puissent se développer à des niveaux inacceptables, lors des étapes de transport, stockage, de transformation et de mise en vente notamment.

Le respect de ces températures permet de **maîtriser la salubrité** de ces denrées, en **limitant le développement** des microorganismes pathogènes ou d'altération, ou la formation de toxines en dessous **des niveaux susceptibles d'entraîner un effet néfaste pour la santé**.

Il s'agit d'une **obligation de moyens**.

Les températures de conservation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont imposées par la réglementation et en particulier par le **Règlement (CE) n°853/2004**, qui crée la notion de « température de la glace fondante » pour les produits de la pêche frais (non transformés). Cette notion est définie au niveau national comme la plage de 0°C à +2°C **dans l'Annexe I de l'arrêté du 21 Décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Les exigences réglementaires en matière de température de conservation des produits de la pêche sont précisées dans **l'Instruction technique DGAL/SDSSA/2014-281 du 09/04/2014**.

#### **TEMPERATURE MAXIMALE DES DENREES CONGELEES (EXTRAIT DU TABLEAU GENERAL, TOUS PRODUITS)**

Nature des denrées	Température de conservation dans les établissements de remise directe au consommateur	Tolérances applicables pour de courte période en surface du produit <sup>(1)</sup>
Produits de la pêche congelés	Inférieure à - 18° C	Inférieure à - 15° C (cette tolérance est réglementairement définie)
Autres denrées alimentaires congelées	Inférieure à -12°C	

(1) « ...Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, .../... aux températures mentionnées dans le tableau :

a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3 °C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente. ... »

#### **TEMPERATURE MAXIMALE DES DENREES REFRIGEREES (EXTRAIT DU TABLEAU GENERAL, TOUS PRODUITS)**



Nature des denrées	Températures <sup>(2)</sup> de conservation dans les établissements de remise directe au consommateur
<b>Produits de la pêche frais et préparations à base de ces produits (sushis,...), produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés.</b>	<b>0 à + 2° C</b>
Autres denrées alimentaires très périssables : produits de la pêche transformés (réfrigérés ou décongelés), à l'exception de crustacés et mollusques cuits	+ 4° C
Autres denrées alimentaires périssables	+ 8° C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3° C

<sup>(2)</sup> La température inférieure de conservation se situe à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits

Afin d'apporter les preuves que les températures de conservation sont respectées, il convient de réaliser des mesures de températures lors des différentes étapes de stockage et mise en vente du produit.

Ces mesures (relevés) sont réalisées à l'aide d'un thermomètre à sonde vérifié, qui fera l'objet d'un contrôle régulier (au minimum annuel et à chaque fois qu'un élément peut laisser penser à un dysfonctionnement de l'instrument de mesure).

La température est mesurée en ambiant ou entre 2 UVC. En cas de non-conformité (dépassement de la température réglementaire et de la tolérance), le mesure pourra être effectuée à cœur (sous réserve que la denrée alimentaire soit ensuite détruite lorsqu'il s'agit de produit conditionné, ou de désinfecter préalablement la sonde lors de mesure sur un produit vrac).

**Des relevés périodiques** sont réalisés dans les zones d'entreposage et de vente des denrées alimentaires.

La fréquence de ces relevés, dépendra de la maîtrise du fonctionnement de l'enregistreur centralisé (lorsqu'il existe). Ces relevés de températures pourront s'effectuer par roulement, avec une fréquence plus importante dans les meubles de ventes, que dans les zones d'entreposage moins sujettes à variation de température, en s'assurant que l'ensemble des meubles fasse l'objet d'une surveillance.

En l'absence de système d'enregistrement centralisé des températures, ou pour les meubles autonomes, une lecture quotidienne des afficheurs présents sur les meubles et chambres froides, associée à un relevé de la température à l'aide d'un thermomètre indépendant permettra de vérifier le bon fonctionnement de cet afficheur.

Ces **mesures de température** sont ensuite enregistrées sur un document, qui sera **archivé (minimum 1 an)** et tenu à la disposition de l'administration.

Ce document est contrôlé par un responsable (chef de rayon, interlocuteur qualité...) afin de s'assurer que les mesures correctives adéquates ont bien été prises en cas de relevé non conforme.

#### **Chargement des rayons :**

Les meubles à température dirigée doivent être en bon état de fonctionnement avant d'y placer les produits concernés : on veillera notamment à mettre en marche suffisamment à l'avance ces meubles, afin d'anticiper leur mise en température, et **on vérifiera la conformité de cette température avant d'y placer les produits.**

Lors de la mise en rayon, on veillera à respecter les limites de chargement des meubles, et à éviter d'encombrer les grilles de reprises d'air, par les denrées ou par les éléments de décorations.

Pour les denrées nues, une protection contre les risques de dessèchement par la circulation de l'air pourra être envisagée lorsque nécessaire, ainsi que contre le risque de brûlures en ce qui concerne les températures négatives.

Lors du chargement des rayons, on veillera à limiter le temps d'attente hors froid des denrées alimentaires, en approvisionnant notamment au fur et à mesure en fonctions des besoins (adapter le volume de produit à mettre en rayon aux ressources humaines disponibles).

#### **Gestion de la vente assistée :**

Dans le cadre de la vente assistée, les denrées pourront être soustraites aux températures réglementaires, pour les besoins du service, sur des délais courts, afin de réaliser les opérations d'étêtage, d'éviscération, de filetage ....

Pour les produits tels que la morue salée/séchée, on veillera, notamment lors de la mise en vente, à éviter la reprise d'humidité qui pourrait nuire à la conservation du produit.

Cas particulier des mollusques bivalves vivants :

☞ Règlement CE n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, annexe III, sect. VII, chap. VIII

« *Les exploitants du secteur alimentaire qui entreposent et transportent des mollusques bivalves vivants doivent veiller à ce que ceux-ci soient **maintenus à une température qui n'affecte pas les caractéristiques de sécurité des aliments et de viabilité.*** »

#### Attention

Méthode de relevé de température :

Le relevé de la température par **lecture sur l'afficheur du meuble n'est pas suffisant** (cet afficheur peut dysfonctionner. Exemple : prise en glace de la sonde de mesure...). Le contrôle avec un **instrument de mesure indépendant** est donc indispensable. Il permet par ailleurs de s'assurer du bon état de fonctionnement du meuble et de son afficheur de température.

Lors de prise de température à cœur, la sonde fera l'objet d'une désinfection préalable (désinfectant agréé au contact alimentaire) : pour les denrées alimentaires conditionnées (notamment sous vide ou sous atmosphère protectrice), l'effraction du conditionnement entraînera une destruction du produit (s'il s'agit d'une UVC en vente libre-service), ou pour les produits destinés à une activité autre que libre-service leur utilisation rapide, (si celle-ci est permise et maîtrisée dans le cadre d'une fabrication ou d'une vente assistée).

Remarque : Lors des périodes de dégivrage, les températures ambiantes des meubles peuvent subir des remontées en température pendant des durées courtes. Les opérateurs veilleront à réaliser les autocontrôles de températures en dehors des périodes de dégivrages de préférence. Des contrôles au cours de la période de dégivrage pourront être réalisés, mais dans le but de vérifier que l'élévation de température reste modérée.

Les durées de dégivrage et leur fréquence seront définies de manière à limiter l'élévation de température à cœur des produits au strict minimum.

Choix du thermomètre :

L'utilisation de **thermomètre à sonde** est préférée. Le choix d'un matériel adapté aux plages de lectures habituellement contrôlées et avec une **précision suffisante** sera fait (*Concernant le choix du thermomètre, voir le commentaire du diagramme de décision dans le cas de défaut de températures relevées, qui suit la présente fiche*). L'usage d'instruments de mesures par lecture infrarouge, laser... requiert une formation à leur utilisation, et une parfaite maîtrise avant de les utiliser efficacement. Leur usage pour le relevé des températures dans les rayons n'est pas souhaitable.

Présence d'un enregistreur centralisé de températures :

Pour les **magasins équipés d'un enregistreur centralisé de la température**, doté ou non d'un système d'alarme, le **relevé manuel**, dans les différentes zones où des denrées sont entreposées, reste **INDISPENSABLE**. Ces relevés manuels sont comparés régulièrement avec ceux du système informatique.

Argumentaire :

Les enregistreurs centralisés sont parfois dotés de système d'alarme. Mais les **seuils d'alarme** prédéfinis d'une part et les **temporisations** d'autre part, ne permettent pas toujours d'identifier les déviations de températures modérées qui pourraient être relevées à l'occasion des relevés journaliers manuels. Un système d'alarme réglé à 6°C sur un meuble stockant par exemple des denrées à conserver entre 0 et 2°C, pourra ainsi ne jamais signaler un dysfonctionnement de la maîtrise du froid alors que la température réelle serait pourtant 2 ou 3°C au-dessus de la température réglementaire.

Un enregistreur correctement paramétré apporte cependant différentes garanties, puisqu'il **relève les températures en continu** (y compris en absence du personnel), et permet donc

d'identifier les pannes qui peuvent apparaître en dehors des périodes de présence des opérateurs. **L'historique** des relevés permet également de connaître les **fluctuations** qui peuvent s'opérer au cours de la journée.

Il s'agit donc d'un outil complémentaire, qui sécurise la démarche, mais qui ne remplace pas le relevé manuel. La fréquence des relevés peut toutefois être adaptée, à la condition que le pilotage de l'enregistreur centralisé soit parfaitement maîtrisé et contrôlé.

- ⚠ Une attention particulière sera portée aux **meubles autonomes**, qui ne sont pas reliés à l'enregistreur central.
- ⚠ Les sociétés d'animation s'assureront du bon fonctionnement des meubles et réaliseront les autocontrôles de températures nécessaires.

#### Précautions :

1°) Il faut prévoir, qu'un opérateur vérifie très régulièrement les relevés informatiques de température, à la recherche d'incident de température, même si aucune alarme ne s'est déclenchée. Cela permet d'identifier toute dérive, dont l'amplitude a été insuffisante pour déclencher l'alarme, mais qui peut avoir eu un impact au plan sanitaire.

2°) Lors du paramétrage de l'enregistreur de température et des seuils d'alarmes associés, il est indispensable que **l'interlocuteur qualité valide** et connaisse les seuils d'alarme qui ont été définis dans chaque zone. Cela permet de s'assurer de la cohérence entre le seuil d'alarme et la nature des denrées alimentaires qui y seront entreposées. (Le seuil d'alarme sera plus bas pour un meuble d'entreposage de steaks hachés, comparé à celui destiné à l'entreposage de la volaille).

3°) Ne pas oublier que le fonctionnement de cet outil doit faire l'objet de surveillance. Une sonde prise en glace ou présentant un dysfonctionnement peut apporter une fausse sécurité au système.

#### **CONTROLLER**

Contrôler régulièrement le respect de la chaîne du froid aux différentes étapes (réception, stockage, manipulations, mise en vente...)

Contrôler le bon fonctionnement des meubles réfrigérés avant d'y placer les produits

Contrôler les niveaux de chargements

Contrôler régulièrement la vitalité des coquillages et crustacés vivants





Contrôler la régularité et la conformité des enregistrements réalisés, ainsi que leur archivage

Contrôler le bon fonctionnement des thermomètres et sondes de températures et le respect de leurs dates d'étalonnage.

#### **RÉAGIR**

- En cas de dépassement des températures définies par la réglementation il est indispensable de réagir rapidement afin d'en connaître la ou les causes pour y remédier.
- Si le délai pendant lequel la denrée alimentaire a été soustraite à la température de conservation réglementaire est court (période de déchargement, ou de dégivrage d'un meuble par exemple), et que la tolérance n'est pas dépassée, cette denrée pourra être conservée, pour autant que sa sécurité soit assurée et qu'aucun signe d'altération ne soit identifiable.
- Si la durée, pendant laquelle le produit n'a pas été conservé à la température réglementaire, n'est pas connue ou que sa température dépasse les tolérances, les produits sont détruits.
- En cas de panne constatée d'une enceinte, la connaissance des températures à cœur est indispensable, afin de prendre toute décision quant au devenir des produits.

**Diagramme de décision dans le cas de défaut de températures relevées  
pour des produits réfrigérés**  
(Voir commentaires de ce diagramme Fiche n° 18)

TEMPERATURE MESUREE = M - TEMPERATURE REGLEMENTAIRE = R		
Mesure* conforme $M \leq R$	Mesure* dans la tolérance $R < M \leq R+2^{\circ}\text{C}$	Mesure* hors tolérance $M > R+2^{\circ}\text{C}$
<b>CONTRÔLE* DES TEMPERATURES AMBIANTES</b>		
MESURE CONFORME	MESURE NON-CONFORME Strictement supérieure à la température réglementaire	
ACCEPTATION	Application contrôle de niveau 2 => (contrôle entre 2 UVC)	
<b>CONTRÔLE* DES TEMPERATURES ENTRE 2 UVC</b>		
MESURE CONFORME	MESURE ACCEPTABLE Dans la limite de la tolérance ( $\leq +2^{\circ}\text{C}$ )	MESURE NON-CONFORME Hors tolérance ( $> +2^{\circ}\text{C}$ )
ACCEPTATION  Mais on vérifiera rapidement le retour à la normale de la température ambiante (voir note 4)	Acceptation si délais courts  Vérification retour à la normale  <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  OK Acceptation         </div> <div style="text-align: center;">  Non OK (voir mesures correctives dans tableau ci-dessous)         </div> </div>	Application contrôle de niveau 3 => (contrôle à Cœur des produits)  Adapter la taille de l'échantillonnage au nombre de produits concernés par l'anomalie  (5 unités par exemple)
<b>CONTRÔLE* DES TEMPERATURES A COEUR</b>		
MESURE CONFORME	MESURE ACCEPTABLE Dans la limite de la tolérance ( $\leq +2^{\circ}\text{C}$ )	MESURE NON-CONFORME Hors tolérance ( $> +2^{\circ}\text{C}$ )
ACCEPTATION  Mais on vérifiera rapidement le retour à la normale de la température ambiante (voir note 4)	Acceptation si délais courts  Vérification retour à la normale  <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  OK Acceptation         </div> <div style="text-align: center;">  Non OK (voir mesures correctives dans tableau ci-dessous)         </div> </div>	Après validation de la représentativité de l'échantillonnage  En l'absence d'analyses des risques spécifiques, de cahier des charges ou de procédure interne validée permettant de prouver la sécurité et la salubrité des produits  ↓ Destruction ou Refus

\* Lors de la mesure de température, il sera tenu compte de la précision de la mesure liée aux caractéristiques et à la mise en œuvre de l'instrument de mesure.

**Commentaire du diagramme de décision dans le cas de défaut de températures relevées (cas des produits réfrigérés)**

**Objet : Application des tolérances de température pour les produits réfrigérés.**

<p>↳ <b><u>NIVEAU 1 du diagramme :</u></b></p>	
<p><b>TEMPERATURE AMBIANTE</b></p>	<p><b><u>Méthode</u> :</b> Dans le cas de mesure* de la <b>température ambiante</b>.</p>
<p><b>NON CONFORME</b></p>	<p><b><u>Décision</u> :</b></p> <p>⇒ Dès que la température ambiante mesurée est supérieure à la température réglementaire maximale du produit le plus sensible :</p> <p>→ des contrôles de températures <b>entre 2 unités</b> seront réalisés (pour les <b>produits conditionnés</b>) : voir Niveau 2 du diagramme,</p> <p>ou</p> <p>→ des contrôles de températures <b>à cœur</b> pour les <b>produits nus</b> qui le permettent : voir Niveau 3 du diagramme.</p>

<p>↳ <b><u>NIVEAU 2 du diagramme :</u></b></p>	
<p><b>TEMPERATURE DE SURFACE</b></p>	<p><b><u>Méthode</u> :</b> Dans le cas de mesure* de la température <b>entre 2 unités</b> (au contact des produits). L'opérateur chargé de la mesure de température s'assurera que les produits concernés par les relevés sont présents depuis suffisamment longtemps dans l'enceinte, afin que la température mesurée soit représentative de celle-ci.</p>
<p><b>TEMPERATURE DANS LES TOLERANCES</b></p>	<p><b><u>Décision</u> :</b></p> <p>⇒ Si la température mesurée est supérieure à la température réglementaire, mais dans la limite de tolérance (tolérance = maximum 2°C au-dessus de la température réglementaire), mettre en place les actions correctives suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier les limites de charge</li> <li>- Vérifier les températures des meubles et si besoin, contacter le service de maintenance</li> <li>- Placer les produits dans une enceinte dont la température est conforme (CF par exemple)</li> <li>- Privilégier un chargement en quinconce des barquettes</li> <li>- Glacer aussi souvent que nécessaire</li> <li>- Retourner les produits et les glacer</li> <li>- Refaire les murs de glace en cours de journée et aussi souvent que nécessaire (concerne les étals traditionnels sans groupe réfrigéré)</li> <li>- Encastrier les grosses pièces dans la glace ou privilégier la présentation des grosses pièces en tranche</li> <li>- Respecter les critères fraîcheur</li> <li>- Vérifier que l'environnement ne génère pas un réchauffement de l'étal marée (skydome, lampes, courants d'air)</li> <li>- Adapter la présentation au flux clients</li> <li>- Réaliser de nouveaux contrôles afin de s'assurer d'un retour rapide à la normale.</li> </ul>

	Cette tolérance ne s'applique que pour des durées courtes (Dans le cas contraire : voir Niveau 3 du diagramme)
<b>TEMPERATURE HORS TOLERANCES</b>	☞ Si la température mesurée est supérieure à la température réglementaire +2°C (donc au-delà de la tolérance), un contrôle de température sera réalisé à cœur des produits, lorsque la situation le permet, et dans le respect de la sécurité et de la salubrité des produits (voir Niveau 3 du diagramme).

<b>↳ NIVEAU 3 du diagramme :</b>	
<b>TEMPERATURE A COEUR</b>	<b>Méthode :</b> Dans le cas de mesure* de la température à cœur. L'opérateur chargé de la mesure de température s'assurera que les produits concernés par les relevés sont présents depuis suffisamment longtemps dans l'enceinte, afin que la température mesurée soit représentative de celle-ci
<b>TEMPERATURE DANS LES TOLERANCES</b>	<b>Décision :</b>  ☞ Si la température mesurée à cœur est supérieure à la température réglementaire, mais dans la limite de tolérance (tolérance = maximum 2°C au-dessus de la température réglementaire), mettre en place les actions correctives suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier les limites de charge</li> <li>- Vérifier les températures des meubles et si besoin, contacter le service de maintenance</li> <li>- Placer les produits dans une enceinte dont la température est conforme (CF par exemple)</li> <li>- Privilégier un chargement en quinconce des barquettes</li> <li>- Glacer aussi souvent que nécessaire</li> <li>- Retourner les produits et les glacer</li> <li>- Refaire les murs de glace en cours de journée et aussi souvent que nécessaire (concerne les étals traditionnels sans groupe réfrigéré)</li> <li>- Encastrer les grosses pièces dans la glace ou privilégier la présentation des grosses pièces en tranche</li> <li>- Respecter les critères fraîcheur</li> <li>- Vérifier que l'environnement ne génère pas un réchauffement de l'étal marée (skydome, lampes, courants d'air)</li> <li>- Adapter la présentation au flux clients</li> <li>- Réaliser de nouveaux contrôles sur un échantillonnage représentatif, afin de s'assurer d'un retour rapide à la normale. Cette tolérance ne s'applique que pour des <b>durées très courtes</b>.</li> </ul>
<b>TEMPERATURE HORS TOLERANCES</b>	☞ Si la température mesurée est supérieure à la température réglementaire +2°C (donc au-delà de la tolérance), ou si les produits restent dans la tolérance pendant une période prolongée (tolérance = maximum 2°C au-dessus de la température réglementaire), un contrôle sur un échantillonnage représentatif de produits sera réalisé (échantillonnage d'autant plus grand, que le nombre de produits concernés par le défaut de froid sera important). Les produits concernés seront alors détruits, ou refusés (s'il s'agit d'un contrôle réception), si l'analyse de risque, n'est pas en mesure de garantir la sécurité et la salubrité des denrées. (Si un cahier des charges, un contrat avec le fournisseur, une procédure interne, une analyse des risques.... permet d'autres destinations des produits concernés, celles-ci seront privilégiées, pour autant que la sécurité ou la salubrité des denrées, soient assurée).

**Mise en garde importante**

- Les tolérances de températures de 2°C proposées dans cet arbre de décision ne s'appliquent que pour des **durées très courtes**. Cette tolérance prend en compte les incertitudes liées à la mesure.

**Nota 1** : Dans tous les cas, le contrôle de température ne doit pas constituer une source de contamination, ou d'altération des denrées alimentaires. Les précautions d'usage seront prises pour désinfecter préalablement la sonde du thermomètre destinée à être positionnée au contact des denrées alimentaires.

**Nota 2** : Pour les denrées alimentaires conditionnées (notamment sous vide ou sous atmosphère protectrice), l'effraction du conditionnement entraînera une destruction du produit (s'il s'agit d'une UVC en vente LS), ou pour les produits destinés à une activité autre que LS son utilisation rapide, (si celle-ci est permise et maîtrisée dans le cadre d'une fabrication ou d'une vente assistée).

**Nota 3** : La mesure de température à cœur est à privilégier dès que cela est possible. Dans le cas de mesure de température ambiante ou de surface (entre 2 UVC), on s'assurera que les mesures sont représentatives des températures à cœur des produits (délai de présence des produits dans l'enceinte concernée, homogénéité de températures de l'enceinte...).

**Note 4** : Dans le cas où la température ambiante est supérieure à la température réglementaire (Niveau 1 Non conforme), même si un contrôle de Niveau 2 ou 3 a amené à déclarer la situation acceptable (exemple : Températures à cœur conformes), il conviendra de procéder à des contrôles de températures rapprochés afin de s'assurer du retour rapide à la normale de la température ambiante (notamment dans le cas de sortie d'une période de dégivrage...).

Dans le cas contraire, on pourrait être dans la phase débutante d'un incident par exemple, qui nécessiterait un contrôle renforcé de la température ambiante et à cœur, voire une action corrective sur le meuble et/ou les produits concernés

Remarque : Lors des périodes de dégivrage, les températures ambiantes des meubles peuvent subir des remontées en température pendant de courtes périodes. Les opérateurs veilleront à réaliser les autocontrôles de températures en dehors des périodes de dégivrages de préférence. Des contrôles au cours de la période de dégivrage pourront être réalisés, mais dans le but de vérifier que l'élévation de température reste modérée.

Les durées de dégivrage et leur fréquence seront définies de manière à limiter l'élévation de température à cœur des produits au strict minimum.

<b>Fiche n°19</b>	<b>Déconditionnement</b>
-------------------	--------------------------

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
----------------------------	--

Microbiologique	Risque de <b>CONTAMINATION</b> par le film de conditionnement, le matériel utilisé pour le <i>déconditionnement</i> , les mains ou les supports de travail. Risque de <b>MULTIPLICATION</b> en cas de température inadaptée et/ou de délai trop important pour réaliser les opérations de déconditionnement.
Physique	Risque de <b>CONTAMINATION</b> par des débris du conditionnement d'origine (film, caissette...) ou de l'étiquette ou par des débris métalliques (dans le cas de conserves...). Débris issus de l'usure des matériels et ustensiles.
Chimique	Risque de <b>CONTAMINATION</b> par le film de conditionnement, ou les encres utilisées sur l'étiquetage.

<b>MESURES PREVENTIVES</b>	
----------------------------	--

<b>PLANIFIER</b>
------------------

Pour les produits conditionnés sous vide, la **qualité du sous vide** est contrôlée (absence de bulles d'air, thermo-soudure de bonne qualité, absence de fuite...). De la même manière l'intégrité des produits conditionnés sous atmosphère protectrice sera contrôlée (emballage hermétique...).

Avant tout déconditionnement, **vérifier l'intégrité** (conditionnement étanche, ...) et la **propreté extérieure** du *conditionnement*, ainsi que les caractéristiques organoleptiques de la denrée (fraîcheur, couleur, aspect, et odeur après ouverture).

L'**examen de l'étiquette** permet de vérifier si le produit est compatible avec l'usage prévu, notamment, vérifier la **DLC (le délai jusqu'à la DLC doit être suffisant et compatible** avec l'application de la DLC prévue par le magasin en cas de conditionnement, ou avec la durée de présentation à la vente pour une distribution au rayon traditionnel ou pour une opération de transformation).

Le déconditionnement des produits conditionnés « sous vide » ou des produits conditionnés « sous atmosphère protectrice », doit se faire en fonction des besoins prévisionnels du rayon : après déconditionnement, ces produits ont une durée de vie réduite.

Attention : la DLC ou la DDM indiquée sur une denrée n'est valable que :

- Si cette denrée est conservée dans son conditionnement d'origine
- Et si les conditions de conservation (en particulier les températures de conservation...) sont respectées.

Lorsque cette denrée est déconditionnée, pour être présentée en vente assistée par exemple, la durée de vie d'origine n'est plus valable : la nouvelle durée de vie est raccourcie, et doit être déterminée sous la responsabilité du vendeur (Voir Fiche N° 17)

Un espace suffisant doit être aménagé sur le plan de travail afin de permettre la manutention des produits, l'enlèvement et l'élimination du film protecteur, et l'égouttage en cas de besoin.

Les moyens adaptés (table de travail adaptée) doivent être mis à disposition, afin de permettre un écoulement et une récupération de l'exsudat, avant l'opération de découpe, et ceci dans le respect de la chaîne du froid.

L'opération de déconditionnement de matière première, pour les produits destinés à être préemballés, sera idéalement réalisée dans un laboratoire réfrigéré (<12°C).

<b>APPLIQUER – CONTROLER</b>
------------------------------

Les **parties extérieures des conditionnements** et les conditionnements sont une **source de contamination** microbienne, chimique, physique : ils ne doivent pas être mis en contact **ni avec les produits, ni avec le matériel** qui sera utilisé pour la découpe. La table sur laquelle le conditionnement plastique est déposé, ne servira donc pas à recevoir les produits nus : prévoir une table dédiée ou intercaler un plateau plastique.

L'ouverture du conditionnement est réalisée avec un couteau propre, réservé à cet usage exclusif, et si possible sans abîmer le contenu. Ne pas utiliser d'ustensiles susceptibles de présenter une source de contamination en corps étrangers : les cutters à lame sécables sont **interdits**.

Lors de l'ouverture du conditionnement, on veille à ne pas favoriser la création de corps étrangers (débris de plastique, de carton, d'étiquette...).



Si les mains ont été en contact avec l'extérieur des conditionnements, leur nettoyage est indispensable avant de manipuler les denrées alimentaires.

**Les conditionnements** autorisés au contact des aliments tels que pellicules plastiques ou cartons paraffinés, caisses polystyrènes sont rapidement évacués de la zone de travail. Les **emballages** en carton, pour leur part, ne doivent pas être au contact des revêtements amenés à être au contact des denrées alimentaires.

Les éléments utiles à la **traçabilité** ou à la connaissance de la DLC seront conservés, en relation et à proximité avec les produits travaillés. La date d'entame sera connue par le personnel par tout moyen le permettant tel que l'annotation de la date d'ouverture sur l'étiquette du produit, l'archivage de l'étiquette dans un cahier daté quotidiennement...

L'opération de déconditionnement constitue également une étape de **contrôle de la qualité visuelle** du produit.

### **RÉAGIR**

L'identification d'un **aspect, d'une odeur, d'une couleur inhabituels** compte tenu du produit et de son mode de conditionnement, doit faire l'objet d'un isolement et d'une identification du produit en vue de traiter cette non-conformité (information du fournisseur...). Si le produit **non conforme** a déjà été déposé sur le plan de travail, un nettoyage/désinfection du matériel est ensuite réalisé.

En cas de **DLC trop proche**, incompatible avec la DLC qui est habituellement attribuée par le magasin, le produit est identifié clairement afin de s'assurer qu'il n'y aura pas attribution d'une DLC prolongeant celle du fournisseur. La DLC attribuée par le magasin doit être inférieure à la DLC initiale du fournisseur, puisque la manipulation lors du déconditionnement constitue une source potentielle de contamination supplémentaire, raccourcissant la durée de vie du produit (voir Fiche n°17).

Dans le cadre d'une vente assistée, le produit est identifié afin de s'assurer que la durée de présentation à la vente, ajoutée du délai d'utilisation raisonnablement prévisible par la clientèle permettent de respecter la durée de vie du produit.

Les denrées dont le **conditionnement** présente un **défaut** (emballage fuité, emballage gonflé), sont **éliminées avant déconditionnement**.

<b>Fiche n°20</b>	<b>Décongélation des produits</b>
-------------------	-----------------------------------

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
----------------------------	--

Microbiologique	Risque de <b>multiplication</b> microbienne en cas de décongélation effectuée dans des conditions non maîtrisées, notamment, à température ambiante ou dans des délais trop importants. Risque de multiplication et de contamination dans le cas où l'exsudat de décongélation reste au contact des produits Risque de <b>contamination</b> par le matériel utilisé au contact des produits pendant l'opération de <u>décongélation</u> .
Physique	/
Biologique-Chimique	Transfert de toxines (phycotoxines...) ou de contaminants issus des tissus contaminés (viscères), vers les parties plus saines (muscles).
Chimique	Transfert de contaminants issus des tissus contaminés (viscères), vers les parties plus saines (muscles).

<b>MESURES PREVENTIVES</b>
----------------------------

<b>PLANIFIER</b>
------------------

Les conditions autorisées sont décrites précisément dans l'Annexe VI de l'Arrêté du 21 décembre 2009, sous le titre :

« DISPOSITIONS RELATIVES À LA DÉCONGÉLATION ».

Nous le reprenons ci-dessous dans sa totalité.

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables à la décongélation.

1. La décongélation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant à l'état congelé est effectuée :

- soit dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et + 4 °C ;
- soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.

Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

2. Une fois décongelés, les produits sont conservés conformément aux prescriptions de l'annexe I qui concernent les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant réfrigérés.

3. Les produits décongelés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, autres que les surgelés, ne peuvent pas être recongelés, sauf si l'analyse des dangers validée a montré que les opérations envisagées offrent le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

La décongélation de certains gros crustacés (type crabes, homards...) ne sera pas réalisée car des phycotoxines et des contaminants chimiques présents en plus grande quantité dans les parties non comestibles (viscères...), peuvent alors migrer vers la chair au cours de cette opération. Pour ce type de crustacés, une cuisson sans décongélation semble plus appropriée pour éviter une redistribution de cette contamination chimique.

<b>APPLIQUER - CONTROLER</b>
------------------------------

Avant de procéder à l'opération de décongélation, il convient de prévoir les conditions dans lesquelles cette opération va se dérouler. Dans le cas général de la décongélation par réchauffement externe, respectant les termes de l'Annexe IV de l'Arrêté du 21 décembre 2009, les produits seront placés :

- en chambre froide dont on aura vérifié préalablement la température d'ambiance, comprise entre 0°C et 2°C,
- dans un contenant en bon état, préalablement nettoyé et désinfecté pour éviter les contaminations

microbiennes par contact et de volume adapté à la quantité ou au volume des produits, permettant d'éviter leur entassement ou leur superposition, ou dans le conditionnement d'origine s'il permet de réaliser l'opération de décongélation, dans le respect des conditions hygiéniques définies.

Il est utile de prévoir également les conditions d'écoulement et de récupération des liquides résultant de l'opération de décongélation. Ces exsudats ne doivent pas rester au contact des denrées alimentaires.

Vérifier périodiquement le niveau d'avancement de l'opération de décongélation, par simple inspection visuelle, par vérification de la texture et en prenant la température à cœur du produit.

Dès que la température finale du produit est obtenue de manière uniforme, il sera placé dans des conditions de conservation adaptées, à l'abri des contaminations microbiennes éventuelles.

La traçabilité de la décongélation sera enregistrée par exemple à l'aide d'une fiche spécifique, reprenant de manière claire toutes les informations relatives à l'identification des produits, les quantités concernées et la date de décongélation. Cette fiche sera utilisée également pour enregistrer les informations relatives au devenir du produit : mise en rayon, conditionnement, élaboration de produits. Cette fiche sera conservée conformément aux dispositions établies en matière d'archivage des documents. Si la totalité du lot est décongelé en une seule opération, la date de cette opération pourra par exemple être apposée sur l'étiquette.

Les produits congelés ou surgelés destinés à une cuisson immédiate peuvent être utilisés directement sans décongélation intermédiaire en veillant à ce que les quantités concernées soient utilisées en totalité, et à conditions que la taille des produits congelés ou surgelés soit dimensionnée de manière à autoriser cette opération (les denrées de grosses tailles ne permettront pas de recourir à une cuisson directe, sans opération de décongélation préalable).

**Attention :**

- **Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.**
- Si un produit décongelé est mis en vente en l'état, le **client doit en être informé sur le balisage ou sur l'étiquetage pour les produits conditionnés**, afin qu'il ne puisse pas recongeler le produit.
- **En aucun cas la décongélation ne pourra être menée sur étal.**
- **Ne pas procéder à la décongélation des gros crustacés type crabes, homards...**

**RÉAGIR**

- En cas d'accumulation excessive de liquides résultant de l'opération de décongélation, procéder à l'évacuation sans tarder, pour éviter la macération prolongée des produits.
- Si la température en sortie de l'enceinte indique que le produit n'est pas complètement décongelé, l'opération de décongélation est prolongée, tout en veillant à ce que cette durée complémentaire ne soit pas excessive.

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
Microbiologique	<b>CONTAMINATION</b> des produits par les surfaces mal nettoyées, ou par contaminations croisées par des denrées de natures différentes (crus/cuits/avec ou sans peau/vivants...) <b>MULTIPLICATION</b> bactérienne en raison de l'insuffisance de glaçage qui entraîne une élévation de température des produits.
Biologique-Chimique	<b>DEVELOPPEMENT</b> de toxines bactériennes lié au non-respect de la température de conservation des produits, poissons entiers ou filets. <b>PRODUCTION</b> de l'histamine chez certaines espèces de poissons sensibles en raison de l'insuffisance de la température de conservation des produits pendant la présentation à la vente sur le rayon.

<b>MESURES PREVENTIVES</b>
----------------------------

<b>PLANIFIER</b>
------------------

<b><u>Préparation de l'étal</u></b>
-------------------------------------

Laver le sol du rayon et les abords à l'eau avant de procéder à l'installation de l'étal.

Prévoir l'installation de la glace sur l'étal pour accueillir et protéger les produits. Elever les murs de glace (ou tout système équivalent), en particulier sur les côtés de l'étal à une hauteur suffisante pour renforcer la séparation des produits et permettre le maintien à une température proche de la température de la glace fondante.

En cas de présentation dans un meuble réfrigéré, les performances du meuble devront être en mesure d'assurer la température de conservation des produits.

Vérifier l'absence de parasites sur l'ensemble des produits avant leur mise en place sur le rayon et le niveau de fraîcheur suffisant de l'ensemble des produits destinés à être présentés à la vente.

Sur le lit de glace, la glace sera renouvelée autant que nécessaire, et en totalité au minimum une fois par semaine.

Un espace suffisant sur le lit de glace doit permettre d'organiser une sectorisation efficace des produits.

S'assurer de la potabilité de l'eau utilisée pour la fabrication de la glace, le lavage et le rinçage du matériel.

**Gestion de la resserre**

Réserver un nombre de caisses suffisant pour assurer la resserre des produits non vendus en fin de journée. Utiliser à cet effet des caisses réservées à cet usage. Si ce n'est pas possible, veiller dans tous les cas à nettoyer les caisses vides dès le matin, et les ranger à l'abri des contaminations après avoir opéré un rinçage efficace, et un égouttage face vers le bas.

<b>APPLIQUER - CONTROLER</b>
------------------------------

<b><u>Préparation de l'étal</u></b>
-------------------------------------

Mettre les poissons, les filets de poissons... et les coquillages cuits sur un lit de glace en respectant bien la sectorisation par espèces et par produits. Interdire par exemple le contact entre les filets et les poissons entiers, ou entre les coquillages cuits et crus..., afin d'éviter tout risque de contamination croisée.

Ne pas entasser les produits, mais les placer en couches minces, pour maintenir une température de conservation conforme aux exigences réglementaires. Le volume de produit présenté sur étal sera adapté au rythme de vente.

On enfoncera dans le lit de glace les pièces de grosse taille avec peau (requin, thon, cabillaud...), afin d'en faciliter le maintien à température.

Bien isoler les filets de poissons, entames, découpes, crevettes cuites... de la glace à l'aide par exemple d'un

film plastique perforé (afin de permettre l'évacuation de l'exsudat) neuf et propre adapté au contact alimentaire (ce film ne sera pas réutilisé ensuite).

Placer les pique-prix et les étiquettes nettoyées, désinfectées et rincées aux endroits appropriés en ne piquant pas dans les produits.

Prévoir de ne mettre en place des articles de décoration que s'ils sont aptes au contact alimentaire, non dégradables, propres, désinfectés et non susceptibles de contaminer les produits présentés à la vente.

Les coquillages, crustacés... vivants seront séparés des autres produits et ne seront pas disposés directement au contact du lit de glace afin de préserver leur vitalité et éviter tout risque de contamination.

Les coquillages seront positionnés dans une zone non soumise à la nébulisation et ne devront pas être aspergés.

☞ Règlement CE n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, annexe III, sect. VII, chap. VIII :

- « Les exploitants du secteur alimentaire qui entreposent et transportent des mollusques bivalves vivants doivent veiller à ce que ceux-ci soient **maintenus à une température qui n'affecte pas les caractéristiques de sécurité des aliments et de viabilité.** »
- « Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être réimmergés ou aspergés d'eau après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition. »

### **Gestion de la resserre**

En fin de journée, pour les poissons entiers, et découpes de poissons (filets, darnes, pavés), crustacés et coquillages cuits :

- Glacer le fond de la caisse isotherme ;
- Recouvrir la glace d'un film protecteur (sauf pour les poissons entiers) ;
- Placer les poissons et découpes de poissons (filets, darnes, pavés) ;
- Recouvrir les découpes de poissons d'un film protecteur (sauf pour les poissons entiers) ;
- Compléter les caisses en glaçant largement.

Pour ce qui concerne les produits cuits et les filets, les ranger séparément dans des caisses dédiées, veiller à bien les isoler de la glace par un film protecteur apte au contact alimentaire.

Ne pas mélanger plusieurs références dans la même caisse : 1 caisse = 1 référence.

Veiller à destiner les caisses de resserre pour les mêmes familles de produits que celles d'origine.

La glace utilisée pour la resserre n'aura pas été préalablement en contact avec d'autres produits : utiliser systématiquement de la glace propre et neuve

Veiller également à maintenir la traçabilité des produits.

Le stockage des produits est réalisé en chambre froide, dans le respect de la température réglementaire des produits.

### **RÉAGIR**

- Renouveler le glaçage en cours de journée, chaque fois que nécessaire.
- Veiller à éliminer les eaux de fonte.
- S'assurer que les filets sont bien placés sur leur film protecteur, en couche mince, pour assurer le maintien d'une température de conservation convenable.
- Retirer les éléments de décor souillés.

**Fiche n°22 Eviscération, étêtage, pelage, écaillage, désarêtage****Nota :**

Cette fiche pratique peut être utilisée dans deux situations :

- Préparation à l'avance de filets et darnes destinés à la présentation à la vente au rayon marée. Cette opération sera conduite dans le laboratoire ou un espace réservé à cet usage\*.
- Préparation des filets après achat par le client, effectuée au niveau du rayon.

\*Si le magasin ne dispose pas de laboratoire spécifique pour ces activités, le personnel sera dédié à l'activité et travaillera par petite série dans la zone de préparation du rayon marée, en minimisant au maximum le temps d'attente des produits hors froid. Ce travail par petite série doit permettre de garantir que la température à cœur des produits restera dans les limites imposées par la réglementation.

Avant de démarrer son activité, l'opérateur s'assurera de disposer d'une zone de travail adaptée et propre (équipement nécessaire et fonctionnel, zone suffisamment spacieuse, à l'abri des sources de contaminations, permettant l'évacuation des déchets dans de bonnes conditions, ordonnée...), qui sera préalablement nettoyée et désinfectée.

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
Microbiologique	<p><b>CONTAMINATION</b> par le matériel utilisé, les mains, les plans de travail ou les bacs et caisses mal nettoyés.</p> <p><b>CONTAMINATION</b> par les viscères, les écailles, le mucus....</p> <p><b>MULTIPLICATION</b> bactérienne en cas de séjour prolongé dans la zone dédiée ou le laboratoire à une température inadaptée ou délai trop important pour réaliser les opérations de filetage.</p>
Parasitologique	Présence de parasites.
Physique	Présence de sang, de débris de viscères, d'arêtes ou débris d'arêtes si les opérations de filetage sont mal maîtrisées.

<b>MESURES PREVENTIVES</b>
<p><b>PLANIFIER</b></p> <p>Prévoir la mise à disposition en quantité suffisante de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caisses et bacs plastiques ;</li> <li>- Films de protection ;</li> </ul> <p>S'assurer de la disponibilité de glace paillette et du bon fonctionnement des douchettes, lave-mains dédiés à commande non manuelle, avec du savon liquide bactéricide en quantité suffisante et d'essuie-mains à usage unique.</p> <p>S'assurer de la potabilité de l'eau utilisée pour la fabrication de la glace, le lavage et le rinçage des produits et du matériel.</p>
<p><b>APPLIQUER- CONTROLER</b></p> <p>Introduire les caisses ou les bacs de poisson dans le laboratoire ou dans le local dédié.</p> <p>Veiller à en limiter le temps d'attente.</p> <p><b>Déglaçage du poisson</b></p> <p>Procéder au déglaçage du poisson sur plan de travail et évacuer la glace et l'eau de fusion.</p> <p>Cette étape permettra de s'assurer pour chaque pièce manipulée, que la fraîcheur autorise la transformation du poisson et la commercialisation.</p> <p><b>Élimination des écailles</b></p> <p>Si le poisson a des écailles, procéder à l'élimination des écailles à l'aide d'un matériel approprié. Le poisson sera manipulé si possible avec des gants de latex ou des gants à écailles. Les écailles seront évacuées par un jet d'eau sur le sol vers une bouche d'évacuation, à la condition que le regard soit équipé d'un panier de récupération de taille suffisante pour éviter son colmatage, et que ce dernier soit vidangé et nettoyé régulièrement en fonction des besoins.</p> <p>Certains poissons peuvent être pelés à l'aide du matériel adapté (ex : sole).</p> <p>Attention, une fois écaillé, le poisson se conservera moins longtemps, raison pour laquelle cette opération sera réalisée essentiellement sur demande du consommateur.</p>

### **Eviscération**

Laver le poisson entier pour éliminer les débris étrangers et réduire la charge bactérienne avant l'éviscération. Procéder à l'éviscération qui sera complète lorsque le tractus intestinal et les organes internes ont été enlevés en totalité. On évitera de léser les viscères lors de l'éviscération, afin de ne pas disperser leur contenu au contact de la chair (agent microbien, parasites ...).

Les viscères constituant une source majeure de contamination on limitera tout contact entre ceux-ci et la chair.

L'élimination des viscères sera réalisée rapidement.

### **La vérification de l'absence de parasites est faite au cours de l'éviscération.**

Laver à l'eau potable le poisson éviscéré pour éliminer le sang et les viscères se trouvant dans la cavité abdominale, la surface du poisson pour enlever les écailles restantes ; le matériel et les outils d'éviscération pour réduire au minimum l'accumulation de mucus, de sang et de déchets.

Une attention sera portée lors de l'arrachage du tégument de la queue de lotte notamment, qui peut héberger dans l'épaisseur de sa peau des parasites du genre Anisakis ou Pseudoterranova notamment.

Lorsque des parasites sont identifiés, après retrait du produit parasité ou si nécessaire du lot correspondant l'opérateur réalisera un nettoyage soigné de l'environnement de travail, afin de maîtriser le risque de contamination croisée. De même, à chaque changement d'espèce un rinçage des surfaces et matériels sera mené.

### **Filetage**

Le filetage ne concernera que des produits de fraîcheur satisfaisante.

Le filetage se fait avec des couteaux appropriés, préalablement lavés et désinfectés, placés à portée de l'opérateur.

Les déchets sont éliminés rapidement.

Les filets sont soit présentés sur étal, soit recouverts d'un film et de glace en attente de la mise en place dans le rayon.

L'opérateur nettoie son plan de travail. Il se nettoie régulièrement les mains après chaque activité et à chaque fois qu'il quitte la zone de travail et y revient.

Lors de cette étape le contrôle visuel afin d'identifier l'éventuelle présence de parasites est indispensable. L'inspection doit être rigoureuse et méthodique. Certains parasites (ANISAKIS) se localisent davantage au niveau des flancs des poissons (muscles abdominaux des poissons). (Voir monographie sur les parasites en Annexe 1).

.....

Remarque concernant le matériel habituellement utilisé pour la réalisation de ces activités :

« le rayon peut disposer d'un plan de travail spécifique (planche de découpe), muni d'un orifice adapté, en dessous duquel est disposé une poubelle ou un bac étanche. Les déchets issus des opérations d'éviscération, étêtage, pelage, écaillage, désarêtage peuvent être dirigés vers cet orifice, afin d'être déversés directement dans la poubelle ou dans le bac placé sous cet orifice. Ces déchets seront évacués très régulièrement de la zone de travail afin de ne pas représenter de sources de contamination ou d'attrait pour les nuisibles : ce réceptacle ne doit pas servir de zone de stockage prolongé pour ces déchets. Sa fréquence de vidange sera notamment adaptée en fonction de sa capacité de stockage en lien avec le volume d'activité. On veillera à ce que la disposition de ce matériel permette de recueillir la totalité des déchets en évitant tout risque de chute au sol, ou de projection autour du réceptacle. Ces éléments seront maintenus en bon état de propreté, et de manière à ne pas constituer une source de contamination ».

### **RÉAGIR**

- Procéder au reglaçage systématiquement des produits en cas de besoin tout au long des opérations décrites ci-dessus.
- Ne pas commercialiser les poissons, filets... porteurs de parasites.
- Retirer immédiatement tout produit mal fileté, ou mal débarrassé d'arêtes.

<b>Fiche n°23</b>	<b>Conditionnement sous film</b>
-------------------	----------------------------------

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
----------------------------	--

Microbiologique	Risque de <b>CONTAMINATION</b> bactérienne en cas de perforation ou de mauvaise fermeture de l'enveloppe de conditionnement. Défaut de propreté des matériaux de conditionnement Risque de multiplication bactérienne en cas d'exsudat important, de température et de délais non maîtrisés.
Physique	Mauvais état des matériaux de conditionnement
Chimique	Matériaux de conditionnement inadaptés à l'usage attendu ou non autorisés au contact alimentaire

<b>MESURES PREVENTIVES</b>	
----------------------------	--

<b>PLANIFIER</b>
------------------

Le stock tampon de matériaux de conditionnement est disposé de manière à être préservé de toute source de contamination (stockage face vers le bas, suffisamment surélevé par rapport au sol afin de limiter tout risque de projection sur les barquettes notamment lors des opérations de nettoyage), et à la température du laboratoire lorsqu'il est réfrigéré ( $\leq 12^{\circ}\text{C}$ ) afin d'être pré-refroidi à une température adaptée, ou en chambre froide.

L'opération de conditionnement est réalisée dans un laboratoire réfrigéré ( $\leq 12^{\circ}\text{C}$ ) de préférence. Dans le cas contraire, l'opération de conditionnement sera menée rapidement, par petites séries, afin de limiter la remontée en température des produits. Le personnel sera dédié spécifiquement à cette activité, pendant toute sa durée. Un rangement et un nettoyage/désinfection préalable à l'activité de la zone de travail seront réalisés.

Les matériaux de conditionnement seront adaptés à la nature des produits conditionnés (dimension, résistance...), à l'utilisation prévue et bien sûr aptes au contact alimentaire pour la denrée concernée.... Ils seront utilisés dans les conditions prévues ou raisonnablement prévisibles (durée de conservation, température...). Il faudra prêter attention aux mentions d'étiquetage des conditionnements notamment les conditions d'usage : en particulier les films en matière plastique aptes au contact alimentaire ne sont généralement pas aptes au contact avec les produits entièrement gras (ex : aliments conservés dans l'huile...), et un emploi sûr n'est pas automatique dans toutes les conditions d'usage (température, type d'aliment...).

Notamment, l'excès d'exsudat ou d'humidité, qui ne doit pas rester au contact direct de la denrée alimentaire, doit pouvoir être récupéré (système de barquette perforée munie de buvard adaptée) ...

La qualité des matières premières sera contrôlée lors de l'opération de conditionnement.

Il convient de réunir les compétences et les moyens pour assurer :

- Une manipulation correcte des produits dans un environnement adapté permettant une étape de conditionnement parfaitement régulée pour éviter la présence d'un excès de produits en amont (attente ou entassement de produits à conditionner favorisant l'exsudation) ;
- Une maintenance des équipements de conditionnement qui doit être obligatoirement mise en œuvre en respectant les prescriptions du fournisseur pour obtenir une fermeture correcte des enveloppes de conditionnement. Les éléments à prendre en considération sont : le type et le volume des produits doivent être adaptés à la qualité et à la taille de l'enveloppe de conditionnement, les facteurs d'environnement (température) doivent être maîtrisés.

<b>APPLIQUER</b>
------------------

Le respect de la température des produits à conditionner doit être parfaitement assuré à chaque étape du procédé. Les délais prévus pour chacune des étapes du procédé doivent être respectés. La fraîcheur des matières premières utilisées doit être irréprochable. Seules les matières premières issues de la chambre froide pourront être conditionnées, et en aucun cas des produits ayant déjà été présentés sur étal.

Le poste de conditionnement doit être équipé de matériels adaptés (plans de travail de surface suffisante et parfaitement lisse) pour la manipulation des produits avant et après conditionnement.

Les produits sont dirigés rapidement vers les enceintes réfrigérées de stockage, après conditionnement.

L'étiquetage des produits est réalisé immédiatement après le conditionnement. (voir paragraphe étiquetage)

Le flux de circulation des produits est parfaitement régulé et surveillé pour éviter les à-coups de production, ou la superposition des barquettes susceptibles de favoriser, selon le cas, la production d'exsudat, la



perforation ou l'éclatement de la pellicule de conditionnement.

Les barquettes remplies, en attente, d'être filmées, ne sont pas empilées, afin d'éviter les souillures : pas de contact entre les produits et le dessous des barquettes.

Vérification de la conformité de la barquette à l'usage attendu (propreté, intégrité, aptitude au contact alimentaire...).

Il est interdit de conditionner des coquillages et crustacés vivants.

#### **CONTRÔLER**

Le fonctionnement des équipements de conditionnement et d'étiquetage est maîtrisé par un personnel formé à son utilisation et une vérification continue des produits conditionnés doit être effectuée.

Le bon niveau d'hygiène et d'entretien du matériel

La propreté, l'intégrité et la conformité des articles de conditionnement utilisés (aptitudes au contact alimentaire...)

La qualité des produits conditionnés.

#### **RÉAGIR**

- En cas de détection d'enveloppes présentant un défaut de conditionnement (défaut de filmage, perforation du film...), il convient d'en rechercher immédiatement les causes afin d'y remédier.
- L'entassement des produits peut conduire à une production d'exsudat en quantité importante : il convient alors de réguler le flux en conséquence.

<b>Fiche n°24</b>	<b>Décontamination des végétaux</b>
-------------------	-------------------------------------

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
Microbiologique	Risque de <b>CONTAMINATION</b> des végétaux par des bactéries, des parasites ou des virus. Risque de contamination croisée, bactérienne notamment, des autres denrées alimentaires au contact des végétaux utilisés comme ingrédients ou en élément de décoration. <b>SURVIE</b> : la non-maîtrise ou l'absence de nettoyage et désinfection pourrait entraîner la survie du danger microbiologique ou sa persistance, parfois sous forme de résidus.
Physique	Risque de <b>CONTAMINATION</b> par des corps étrangers (cailloux, terre, débris divers issus de végétaux naturels mal ou non nettoyés.)
Chimique	Risque de <b>CONTAMINATION</b> par des produits chimiques phytosanitaires (pesticides, engrais...), ou par des plantes toxiques. Décontamination des végétaux non conforme : produit de désinfection utilisé selon un protocole non maîtrisé ou non validé (doses utilisées et/ou temps de contact avec les végétaux trop importants...)
Etat de la matière première Allergènes	Fruits ou légumes ou épices à l'origine <b>d'allergie alimentaire</b> . Fruits ou légumes ou épices toxiques en cas de contact, d'ingestion, ou d'inhalation...

Les végétaux sont soumis à des risques de pollutions multiples au cours de leur culture, de leur ramassage, de leur stockage et de leur transport, et cela y compris par les différents traitements qu'ils vont subir, ou que leur environnement va subir. Ils proviennent de biotopes très différents et dans le cadre de la mondialisation des échanges, les agents *contaminants* et les sources de contamination peuvent être multiples et variées. Leur contamination par des bactéries, notamment d'origine tellurique (Microorganismes présents dans la terre ou dans l'eau...), par des parasites ou par des virus doit être prise en considération.

Pour ces raisons, il est préconisé de recourir préférentiellement à l'utilisation de produits de IVème gamme lorsque c'est possible. Les végétaux utilisés en tant qu'éléments de décorations seront limités au strict nécessaire.

Dans tous les cas, le contact entre denrées alimentaires d'origine animale et décorations d'origine végétale est **fortement déconseillé**.

<b>MESURES PREVENTIVES</b>
<b>PLANIFIER</b>
Lorsque des végétaux ou des denrées d'origine végétale sont mis au contact avec des denrées d'origine animale, y compris comme éléments de décoration (persil, citron...), ils doivent être considérés comme sources potentielles de contamination. Les éléments véhiculés, pourront alors contaminer une denrée animale, au sein de laquelle certains de ces contaminants pourront d'ailleurs trouver des conditions idéales pour s'y multiplier si l'environnement le permet (cas des bactéries par exemple).
Pour ces raisons, les végétaux doivent faire l'objet d'une étape de préparation préalable à leur utilisation, aussi bien en tant qu'éléments décoratifs, qu'en tant qu'ingrédients.
Les équipements (matériel, environnement de travail...) qui ont pu être au contact de végétaux bruts doivent être sectorisés, dans l'attente d'une étape de nettoyage désinfection avant de revenir au contact des autres denrées alimentaires. Le lavage soigneux des mains contribue aussi à la lutte contre ce type de contamination. Le stockage des fruits et légumes bruts, fait aussi l'objet de mesures de sectorisation afin de ne pas présenter de sources de contaminations pour les denrées alimentaires : selon le cas, des secteurs spécifiques isolés, ou des contenants hermétiques pourront être utilisés.
En l'absence de zone spécifique, ces opérations de lavages sont réalisées de manière à ne pas présenter de risque de contamination pour les denrées alimentaires, le matériel, l'environnement ou les vêtements.
Cette zone pourra être par exemple la zone de plonge : il faudra dans ce cas veiller à mener ces activités en dehors des opérations de lavage du matériel. Disposer du matériel adapté pour cette opération. Une attention particulière sera portée à l'absence de contamination des végétaux par les produits de nettoyage-désinfection. On prendra particulièrement garde aux risques de projection, d'aérocontamination (produits terreux, produits pulvérulents dans le cas de poudres ou d'épices...), ou de présences de nuisibles (insectes...).

## APPLIQUER

Les végétaux doivent donc :

- Subir un tri préalable (élimination des unités impropres à la consommation, défraîchies, pourries, moisies, fortement terreuses, présentant des signes d'altération ou de maladies, de parasitisme, ou tous signes suspects qui pourraient révéler une anomalie...)
- Faire l'objet d'un lavage approprié à l'eau potable, et s'ils sont terreux, d'un pré-lavage à l'eau potable, pour préparer au lavage. En l'absence d'application d'un procédé d'assainissement (\*), ce lavage pourra être réalisé avec de l'eau potable additionnée de vinaigre à 6%, soit 0,6 litre de vinaigre pour 9,4 litres d'eau (volume total 10 litres). Les végétaux seront maintenus au contact avec l'eau vinaigrée un temps suffisant (15 minutes), puis seront rincés. Cette étape sera l'occasion de rechercher également tout élément suspect (débris terreux, parasites...), qui entraînera un tri, ou déclenchera une nouvelle opération de lavage.

Ces opérations seront menées dans un récipient propre, autorisé au contact alimentaire, et dédié à cette activité, dans la zone de plonge.

Après lavage et égouttage ces produits sont placés dans des récipients spécifiques en attendant leur utilisation immédiate, à l'abri des risques de recontamination.

(\*) En cas de nécessité fondée sur une *analyse des dangers*, certains végétaux peuvent faire l'objet d'une étape d'assainissement (par exemple, trempage dans une solution désinfectante spécifiquement adaptée agissant par chloration ou oxydation). Les modalités de mise en place d'une phase de désinfection doivent faire l'objet d'un mode opératoire formalisé et validé (procédure) et le personnel doit être formé à cette pratique : caractéristique du produit ou du procédé et éléments de sécurité liés à son emploi, dosage et méthode à respecter. **Dans tous les cas, un rinçage final efficace à l'eau potable doit être effectué.**

**Les végétaux ayant subi une désinfection ne seront en aucun cas commercialisés en vue de leur consommation.**

## CONTRÔLER

Contrôler l'absence d'éléments étrangers (parasites, corps étrangers, végétaux de nature non identifiée ou identifiés comme dangereux, état du végétal révélant une toxicité...).

Contrôler la propreté de l'eau de rinçage : si l'eau de rinçage reste chargée en éléments (terres...), cela révélera la nécessité de renouveler l'opération de décontamination.

Vérifier le dosage du vinaigre.

Vérifier l'aspect et les caractéristiques des végétaux au moment du lavage.

## RÉAGIR

- Eliminer les fruits, légumes ou épices ne répondant pas aux exigences de sécurité ou de salubrité notamment listés ci-dessus.
- Renouveler le lavage, si l'eau de rinçage n'est pas claire.
- En cas de détection de parasites inhabituels, de plantes toxiques, d'indicateurs d'éléments dangereux ou nuisibles dans un lot de denrées d'origine végétale, cette information sera transmise au minimum au fournisseur et au service qualité enseigne pour définir les actions à mener, et lorsque c'est prévu par la réglementation, cette information sera transmise aux services officiels.

<b>Fiche n°25</b>	<b>Gestion de la décoration et des étiquettes prix en meuble de vente traditionnelle</b>
-------------------	--

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
Microbiologique	Risque de <b>CONTAMINATION</b> microbiologique des denrées alimentaires au contact de la décoration ou des étiquettes prix elles-mêmes contaminées. Diminution des durées de vie si des étiquettes prix sont piquées directement dans des produits non déconditionnés.
Physique	Risque de <b>CONTAMINATION</b> par des corps étrangers résultant de la dégradation de la décoration, et des étiquettes prix (paille, plastique, métal, bris de verre, débris divers...).
Chimique	Risque de <b>CONTAMINATION</b> par des résidus de produits de nettoyage. Risque de <b>CONTAMINATION</b> par des produits chimiques phytosanitaires (pesticides, engrais...), ou par des plantes toxiques, ou par l'encre figurant sur les étiquettes.

<b>MESURES PREVENTIVES</b>	
<b>PLANIFIER</b>	
L'usage de la décoration est fortement déconseillé sur étal lorsque sont présentés des produits nus.	
Que la décoration soit naturelle ou artificielle, elle doit être considérée comme source potentielle de contamination. En fonction de la destination de la décoration (contact avec des produits nus ou emballés), un lavage, nettoyage et désinfection, ou une application de film étirable seront recommandés.	
Organiser le stockage et le nettoyage de la décoration ou des étiquettes prix de manière à limiter la contamination des denrées (séparation dans le temps ou dans l'espace).	
Le nettoyage et la désinfection de la décoration artificielle et des étiquettes prix fait partie du plan de nettoyage et désinfection.	
Les fruits et légumes naturels qui seraient utilisés pour décoration doivent être éliminés en fin d'utilisation. En aucun cas ils ne devront être utilisés en tant que matière première ou produits alimentaires par la suite.	
NB : l'utilisation d'algues au niveau du rayon marée, sera conditionnée au référencement de fournisseurs pouvant apporter toute garantie sur l'innocuité de ces algues.	
<b>APPLIQUER</b>	
<p>1. Lorsqu'il s'agit de décoration naturelle, les fruits et légumes doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- être triés (élimination des fruits et légumes, tâchés, abîmés, moisis...),</li> <li>- faire l'objet d'une décontamination appropriée, qui pourra être réalisée avec de l'eau additionnée de vinaigre (Cf. fiche N°24) ou de produit de nettoyage et de désinfection (référéncé par le magasin ou l'enseigne) en respectant les préconisations du fabricant. Bien rincer.</li> </ul> <p>Ces opérations seront menées dans un récipient propre, et dédié à cette activité, de manière à éviter les contaminations croisées.</p> <p>Aucun conditionnement de fruits et légumes ne doit être posé directement sur les plans de travail (possible sur des tables annexes roulantes par exemple). Ne pas poser de fruits ou légumes sales sur les plans de travail également.</p> <p><b>Dans tous les cas, les végétaux décontaminés ne seront pas mis en contact direct avec les produits alimentaires.</b></p> <p>2. Lorsqu'il s'agit de décoration artificielle en plastique ou d'étiquettes prix, celles-ci doivent être préalablement nettoyées, désinfectées et rincées selon le plan de nettoyage et désinfection.</p> <p>Après nettoyage et désinfection, la décoration ou les étiquettes prix peuvent être stockées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en trempage dans un bac contenant du produit de nettoyage et de désinfection dilué correctement. Le contenu du bac doit être remplacé au minimum matin et soir et plus souvent si nécessaire. Elles doivent être correctement rincées et séchées avant utilisation,</li> <li>- sèches, dans un bac propre et fermé, à l'abri des contaminations.</li> </ul> <p>3. Lorsqu'il s'agit de décoration en matériaux autres (panier osier, bouteille en verre), celle-ci peut être filmée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les décorations ou les étiquettes prix sont renouvelées régulièrement afin qu'elles ne deviennent pas une source potentielle de corps étrangers.</li> <li>- Les étiquettes prix ne doivent pas être piquées dans les produits, utiliser des étiquettes prix sur support</li> </ul>	

stable.

- Tous les matériaux placés au contact de l'aliment doivent avoir été destinés à cet effet et être aptes au contact des denrées alimentaires.
- Tout contact des aliments avec une surface imprimée doit être proscrit pour limiter les risques de contaminations chimiques par les constituants de l'encre.

**Les végétaux ayant subi une désinfection ne seront en aucun commercialisés en vue d'une consommation.**

#### **CONTRÔLER**

Contrôler l'état des décorations pour éviter la présence de corps étrangers.

Contrôler la propreté et l'intégrité des étiquettes prix et des décorations.

Contrôler l'aptitude au contact alimentaire des étiquettes prix, des éléments de décoration ou de tout autre matériau utilisé.

Vérifier le dosage du vinaigre ou du produit de nettoyage/désinfection ainsi que le bon rinçage.

Vérifier l'aspect des fruits et légumes au moment du lavage et régulièrement.

Pour les décorations filmées, s'assurer que le film est intact et recouvre bien tous les éléments pouvant se retrouver en contact avec des denrées alimentaires.

Contrôler que les étiquettes ne soient pas piquées dans les produits

**Contrôler que les végétaux ayant subi une désinfection ne soient pas commercialisés.**

#### **RÉAGIR**

- Eliminer les fruits et légumes abîmés.
- Renouveler les décorations et étiquettes prix en mauvais état.
- Renouveler l'opération de nettoyage/désinfection/rinçage jusqu'à obtention d'un résultat satisfaisant.

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
Microbiologique	<p><b>CONTAMINATION</b> microbienne indirecte des denrées en cas de mauvaise gestion des déchets (contamination des surfaces au contact des denrées, contamination au cours des manipulations).</p> <p><b>MULTIPLICATION</b> bactérienne, ayant un impact sur les conditions d'ambiance dans les locaux où sont manipulées et transformées les denrées alimentaires. Ce risque est en outre susceptible d'amplifier le risque de contamination indirecte des denrées.</p>
Physique	<p>Introduction de corps étrangers en cas de présence de déchets sur des surfaces au contact des aliments.</p> <p>Attrait de nuisibles.</p>
Chimique	<p><b>CONTAMINATION</b> par substances chimiques en cas de mauvaise gestion de certains déchets (produits chimiques susceptibles de souiller les surfaces au contact des denrées alimentaires en cas de manipulation de conditionnement avariés, détériorés ou fuités).</p>

<b>MESURES PREVENTIVES</b>
----------------------------

<b>PLANIFIER</b>
------------------

Plusieurs types de déchets peuvent être produits et stockés notamment au niveau du rayon Marée :

- Déchets d'ordre alimentaire (déchets de matières organiques) ;
- Déchets d'emballage et de conditionnement.

Ces deux catégories de déchets doivent être séparés avant leur stockage et leur destruction (notamment pour les retours de vente) afin d'être compatibles avec les exigences des entreprises qui assurent la collecte de ces déchets. Le déconditionnement des retours de vente destinés à la destruction sera réalisé de manière à éviter tout risque de contamination croisée, et toute ambiguïté quant à la destination de ces denrées déconditionnées (zone spécifique et/ou balisage).

Pour les déchets alimentaires :

Des poubelles à ouverture à commande non manuelle sont mises à disposition des opérateurs pour le stockage intermédiaire des déchets d'activités.

Pour les déchets d'emballage et de conditionnement :

En dehors de la zone de manipulation de produits nus, il est possible d'utiliser des contenants non munis de couvercle, sous réserve d'une évacuation régulière et rapide, et que cela ne présente pas de risque de contamination des denrées nues.

Elimination des déchets :

Pour les déchets de conditionnement ou d'emballage : élimination avec la collecte « classique » de déchets en mélange, ou élimination dans le cadre d'un circuit de collecte destinée au recyclage lorsque cela est possible en fonction des prestataires assurant le recyclage et de la nature des matériaux.

Pour les déchets alimentaires (produits issus des opérations de découpe) : ces déchets sont entreposés dans un local, ou conteneur de capacité suffisante et de conception permettant un nettoyage et une désinfection efficace.

Des contrats d'enlèvement avec un prestataire agréé permettent l'élimination et le recyclage des déchets organiques, en conformité avec les exigences réglementaires de santé publique ou leur incinération.

Cas des produits impropres à la consommation, avariés ou concernés par des mesures de retrait de la consommation :

Les mesures d'entreposage et d'élimination seront définies par le service qualité.

Ces produits sont correctement isolés et identifiés afin d'éviter toute utilisation inadaptée.

**Nota :** Les modalités d'élimination des déchets du rayon marée doivent être définies en tenant compte des dispositions générales prises dans ce domaine par la GMS.

<b>APPLIQUER - CONTROLER</b>
------------------------------

Il convient :

- d'appliquer les mesures prescrites pour le recueil des déchets au poste de travail et leur élimination en utilisant les contenants mis à disposition et en respectant les consignes de travail (horaires, délais et circuits pour l'élimination des déchets en fonction de l'agencement des locaux et de la planification des activités),
- de respecter les modalités prévues pour le recueil des matériaux d'emballages dont certains sont susceptibles d'être recyclés,
- de respecter les dispositions préétablies pour le recueil et l'élimination des produits avariés ou détériorés (flacons, boîtes, sachets fuités) impropres à la commercialisation, ou des produits ayant fait l'objet d'un retrait de la consommation.
- de respecter les consignes d'entreposage des déchets dans les locaux, conteneurs ou zones dédiés à cette fonction,
- de s'assurer de l'exécution des contrats établis avec les prestataires de service chargés de l'enlèvement des déchets dans le respect de la réglementation en vigueur.

Les déchets sont placés dans des contenants hermétiques et seront rapidement évacués des zones de fabrication ou de conditionnement en vue de leur stockage et de leur élimination par un prestataire.

- Lors du stockage, on évitera toutes nuisances (odeur désagréable, écoulement, attrait de nuisibles...)
- Pour les déchets alimentaires, un bon d'enlèvement est demandé au prestataire et archivé par le magasin

### **RÉAGIR**

Prendre les mesures immédiates qui s'imposent :

- en cas de denrées avariées ou impropres à la commercialisation ou à la consommation,
- en cas d'interruption du service d'enlèvement des déchets.

<b>Fiche n°27</b>	<b>Cuisson sur place de mollusques et crustacés</b>
-------------------	---

**L'UTILISATION DE CETTE FICHE EST COUPLEE A L'UTILISATION DE LA FICHE n°28 RELATIVE AU REFROIDISSEMENT RAPIDE**

**PRODUITS SUSCEPTIBLES D'ETRE CUIITS SUR PLACE -A L'AVANCE OU A LA DEMANDE-**

Étrilles, Bigorneaux, Araignées, Langoustines, Langoustes, Homards, Tourteaux, Bulots, Crevettes

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
Etat du produit	Risque de <b>détérioration du produit</b> en cas de <b>conservation prolongée</b> des denrées alimentaires à une température trop élevée, ou de cuisson dans des conditions inadaptées. Défaut de vitalité du produit.
Microbiologique	Risque de <b>MULTIPLICATION</b> en cas de température de cuisson trop basse, sur des durées particulièrement importantes, ou de temps de cuisson trop court. <b>SURVIE</b> : la non-maîtrise ou l'absence de cuisson pourrait entraîner la survie du danger microbiologique ou sa persistance, parfois sous forme de résidus.
Physique	/
Biologique- Chimique	Transfert de toxines (phycotoxines...) ou de contaminants issus des tissus contaminés (viscères), vers les parties plus saines (muscles)
Chimique	Transfert de contaminants issus des tissus contaminés (viscères), vers les parties plus saines (muscles)

**MESURES PREVENTIVES**

**PLANIFIER**

**En aucun cas un crustacé ou un mollusque mort ne pourra être destiné à la cuisson.  
Une vérification préalable de la vitalité sera systématiquement réalisée avant cuisson.**

La **cuisson** des denrées alimentaires est un procédé qui peut permettre de détruire en partie les parasites et les microorganismes éventuellement présents dans le produit.

L'efficacité de ce procédé qui détruit en priorité les microorganismes présents en surface des aliments va dépendre de plusieurs paramètres tels que la **température de cuisson**, la **durée de la cuisson**, le **poids de l'aliment**, sa **nature**, le **mode de cuisson** et naturellement le type de danger (la destruction sera plus ou moins rapide en fonction du type de microorganismes ou des parasites éventuellement présents).

**Ainsi, il ne faut donc pas considérer la cuisson comme un moyen efficace d'assainir une denrée alimentaire** (sauf si une analyse des dangers et une analyse de risque ont été menées et démontrent pour un danger particulier que le barème temps /température appliqué est en mesure de maîtriser le danger concerné).

Une **montée en température insuffisante** (<63°C) ou **trop lente** (>1h) peut contribuer à un développement microbien non maîtrisé.

Ainsi, lors d'une cuisson, on veillera à ce que les **produits ne restent pas plus de 1 heure** à des **valeurs de températures comprises entre 10°C et 63°C**.

Le franchissement de cette zone de températures intermédiaires doit s'effectuer le plus rapidement possible, pour atteindre la température et la durée de cuisson validée, car ces températures vont favoriser la multiplication des microorganismes

**Pour chaque catégorie de produit, il conviendra de valider un barème de cuisson spécifique à savoir une durée de cuisson associée à une température cible minimum à atteindre, pendant un temps suffisant. Ces barèmes sont liés à la fois au produit, à son poids (exemple : calibre des crevettes), à sa nature (produits frais ou surgelés), au matériel de cuisson utilisé...**



On veillera à cuire des lots dont la taille des unités est homogène, afin de garantir une cuisson identique de chacune des unités : Ne pas mélanger par exemple des crevettes de calibres hétérogènes.

**Dans le cas de cuisson à l'avance, il conviendra d'assurer la traçabilité des préparations, et de définir une durée de vie des produits après cuisson.**

Le responsable de rayon choisira le matériel de cuisson adapté, correctement dimensionné, en tenant compte de la variété et des quantités prévisionnelles à cuire.

Il veillera également à sélectionner un modèle de cuiseur facile à entretenir et à nettoyer.

Il prendra connaissance des informations techniques communiquées par le fournisseur, et s'assurera lors de l'utilisation de la bonne compréhension du fonctionnement par le personnel chargé de l'opération de cuisson.

Le mode opératoire complet et à jour sera connu de tous et aisément accessible à tout moment pour une consultation aisée (affichage à proximité par exemple).

La décongélation de certains gros crustacés (type crabe, homards...) ne sera pas réalisée car des phycotoxines et des contaminants chimiques présents en plus grande quantité dans les parties non comestibles (viscères...), peuvent alors migrer vers la chair au cours de cette opération. Pour ce type de crustacés, une cuisson sans décongélation semble plus appropriée pour éviter une redistribution de cette contamination chimique, lorsque c'est possible, ou alors on évitera le recours à des produits congelés pour réaliser la cuisson des gros crustacés.

**APPLIQUER**

Le personnel chargé de l'opération de cuisson, correctement formé et ayant accès à toute l'information relative à la bonne utilisation du matériel en place veillera à respecter les réglages préalables, les quantités à cuire en une seule opération et le temps de cuisson prévu.

L'opération sera surveillée pendant son déroulement, même en cas d'automatisation complète du processus de cuisson.

**CONTRÔLER**

Une vérification préalable de la vitalité pour les produits vivants sera systématiquement réalisée avant cuisson.

La cuisson réussie de ce type de produits se mesure à la fois par un contrôle visuel ou organoleptique et par une mesure de la température qui permet d'apporter la preuve que les barèmes de cuisson ont été respectés.

Ces mesures (relevés) sont réalisées à l'aide d'un **thermomètre à sonde** vérifié, qui fera l'objet d'un contrôle régulier (au minimum annuel et à chaque fois qu'un élément peut laisser penser à un dysfonctionnement de l'instrument de mesure).

On enregistre sur un document **l'heure de début et de fin de cuisson**, et la température à cœur est mesurée pour garantir en fin de cuisson le respect du barème validé.

L'étape de montée en température pour passer de 10°C à 63°C en moins de 1 heure fera l'objet d'un contrôle soit de la température, soit du respect du protocole de cuisson validée, jusqu'à atteindre la température et le temps de cuisson souhaités.

A défaut de prise de température systématique, on pourra contrôler la durée effective de cuisson, qui devra correspondre à la durée figurant sur des abaques validés, par exemple préconisés par le fabricant, qui garantiront l'obtention des températures attendues. Ces abaques devront tenir compte de la nature des produits, de leur calibre, de la performance des instruments de cuisson... Dans ce cas, la durée de cuisson fera l'objet d'un enregistrement systématique à la place de l'enregistrement de température en fin de cuisson.

Ce document, est **archivé (minimum 1an)** et tenu à la disposition de l'administration.

Ce document est régulièrement contrôlé par une personne qualifiée (chef de rayon, interlocuteur qualité, Laboratoire...) afin de s'assurer que les mesures correctives adéquates ont bien été prises en cas de relevé non conforme.

**RÉAGIR**

- En cas de cuisson insuffisante (température cible non atteinte, temps de cuisson insuffisant...), celle-ci sera prolongée afin de respecter les valeurs minimums du barème de cuisson prédéfini, lorsque cela sera possible, et dans le respect de la salubrité du produit et de ses caractéristiques organoleptiques. Dans le cas contraire, les produits seront détruits. Une évaluation sera systématiquement menée afin de comprendre les raisons pour lesquelles le barème n'a pas été respectée, (chargement trop important, réglage erronée du matériel de cuisson, panne de matériel...) afin d'y remédier.
- En cas de cuisson excessive, ayant altéré les propriétés de l'aliment ou le rendant insalubre, le produit sera retiré de la vente.

<b>Fiche n°28</b>	<b>Refroidissement Rapide</b>
-------------------	-------------------------------

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
----------------------------	--

Microbiologique	Un <b>refroidissement trop lent</b> , ou à une <b>température pas assez basse en fin de cycle</b> , peut entraîner une <b>multiplication accélérée</b> de certains microorganismes
Physique	Un défaut d'entretien du matériel peut entraîner une contamination en corps étrangers (peinture écaillée...)
Chimique	Un défaut d'entretien, de conception ou d'utilisation du matériel peut entraîner une contamination par écoulement (liquide frigorigène, condensation...)

<b>MESURES PREVENTIVES</b>	
----------------------------	--

<b>PLANIFIER</b>
------------------

La **durée maximale** de refroidissement et la **température** jusqu'à laquelle le produit doit être refroidi (barème temps/température) doivent être déterminées pour chaque famille de produits.

Les opérateurs disposent de **matériel performant** et adapté comme par exemple des **cellules de refroidissement rapide**.

Dans ce dernier cas, les **contenants** sont adaptés à la cellule utilisée (matériau non isolant...), leur taille et leur forme doivent autoriser un refroidissement **homogène et rapide** du produit.

Une **formation** à l'utilisation de ce matériel doit être dispensée aux opérateurs afin qu'ils puissent en maîtriser l'usage.

Une **maintenance** du matériel et de la **sonde de température** est régulièrement assurée, afin de garantir que la cellule reste performante, et que les sondes de prises de température qui pilotent le refroidissement sont fiables.

Une désinfection des sondes de prises de températures avec des moyens adaptés (lingettes désinfectantes agréées au contact alimentaire ...) est effectuée avant utilisation.

<b>APPLIQUER</b>
------------------

Il est préférable de choisir des contenants de petite taille afin de limiter le volume à refroidir.

En l'absence d'étude HACCP spécifique, il est nécessaire de mener un refroidissement le plus rapide possible, **sans dépasser 2 h** pour refroidir depuis la **température de 63°C jusqu'à une température inférieure à 10°C**. Après quoi, le refroidissement est poursuivi le plus rapidement possible, afin d'atteindre la température réglementaire de conservation avant la mise en rayon ou l'utilisation du produit refroidi.

Désinfecter la sonde avant prise de température.

<b>CONTRÔLER</b>
------------------

Un enregistrement effectué régulièrement en début et en fin de **cycle de refroidissement** précisant pour les produits, l'**heure d'entrée** et l'**heure de sortie** de la cellule, ainsi que les **températures prises à cœur** des denrées alimentaires à l'aide d'une sonde, est formalisé et conservé.

Le **choix des produits** testés en sortie cellule, garantit que les températures relevées sont bien **représentatives** de l'ensemble des produits placés en cellule.

Dans certains cas, les cellules de refroidissement rapide sont équipées de sondes de températures programmables qui piloteront les paramètres de refroidissement : les enregistrements afférents aux programmes seront conservés lorsqu'ils existent.

Les **enregistrements** des températures sont conservés au **minimum 1 an**.

<b>RÉAGIR</b>
---------------

- Si la température en sortie cellule est supérieure à la température définie, le **refroidissement est prolongé**, tout en veillant à **respecter** que la **durée totale** de ce refroidissement reste conforme aux instructions et/ou inférieure à 2h.

- Si les denrées ne peuvent pas être refroidies selon le barème temps /température définis, il conviendra d'en rechercher les causes (**mauvais fonctionnement** de la cellule de refroidissement, programme défectueux, **volume** des produits à refroidir **dépassant les capacités** de la cellule, contenant trop volumineux ne permettant pas un refroidissement à cœur, mauvaise conduite du refroidissement entraînant un glaçage en périphérie du produit limitant la pénétration du froid au cœur des denrées, température initiale des produits trop élevée...).

- Les denrées dont le **barème temps/température** n'aura pas été respecté ne sont pas destinées à la consommation. Aucune dérogation n'est possible, sans qu'une évaluation des risques ait été menée et, le cas échéant, une opération assainissante mise en place, permettant de garantir la salubrité des denrées produites.

<b>Fiche n°29</b>	<b>Assemblage de plateaux de fruits de mer</b>
-------------------	--

<b>ORIGINE DES DANGERS</b>	
Etat de la matière première	Manque de fraîcheur, défauts de présentation
Microbiologique	Contamination par contact entre les produits cuits, et les surfaces des matériaux utilisés
Physique	Corps étrangers : débris de coquilles, papier, morceaux de plastique...
Biologique-Chimique	Toxines bactériennes ou biotoxines marines
Chimique	Contamination par des produits phytosanitaires lors d'un assemblage avec des produits végétaux (citrons par exemple)

<b>MESURES PREVENTIVES</b>
----------------------------

**PLANIFIER**

L'assemblage des plateaux de fruits de mer est déclenché par la commande du client à partir d'une liste préétablie disponible sous forme de fiche, dans un catalogue mis à disposition dans le rayon, sur prospectus ou sur le site Internet de l'enseigne par exemple, ou réalisé dans le cadre d'une vente en activité préemballée. La nature des produits proposés et leur nombre sont précisés.

L'ouverture des coquillages nécessitera un matériel adapté, propre afin de ne pas détériorer les produits et une protection de l'opérateur pour prévenir toute blessure.

On composera le plateau de fruits de mer à partir de divers crustacés et mollusques cuits uniquement, tels que langoustines, crevettes roses ou grises, tourteaux, pinces de crabe, de bulots cuits...

La conception de plateau composé de coquillages vivants uniquement, ou l'association sur un même plateau de crustacés et mollusques cuits et des coquillages vivants ne pourront se faire à la condition d'assurer une séparation physique **efficace** entre produits crus et cuits. La constitution de ce type de plateau ne pourra s'opérer que dans le cadre de la réponse à une commande client, destinée à une consommation rapide.

L'opérateur s'assurera que les différents composants du plateau sont disponibles en quantité et en nombre suffisants. L'approvisionnement sera fait à partir des produits présents en chambre froide et en aucun cas prélevés sur le rayon.

La disponibilité des plateaux et des films destinés à les envelopper sera assurée.

Vérification que la durée de vie des produits inclus dans le plateau soit compatible avec la durée de vie du plateau, ou avec l'utilisation raisonnablement prévisible qui en sera faite.

**Cas particulier de l'ouverture des huîtres :**

L'ouverture des huîtres va entraîner rapidement leur mortalité et les rendre ainsi impropres à la consommation.

Pour répondre à la demande d'un client, il est possible de pratiquer l'ouverture d'huîtres, en s'assurant que le délai entre l'ouverture et la consommation raisonnablement prévisible, permettra d'assurer que **les huîtres restent vivantes** jusqu'au moment de leur consommation. L'ouverture de l'huître sera donc réalisée au plus près de l'heure de prise en charge par le client (en aucun cas le délai entre l'ouverture d'huîtres et son achat par le client ne dépassera une demi-journée. La consommation doit avoir lieu au plus près de l'acte d'achat. Les huîtres doivent être ouvertes pour une vente et une consommation dans la demi-journée).

Un conseil au client, l'invitant à respecter un délai très court de consommation et à s'assurer de cette vitalité sera formulé. Dans ce cas, les huîtres utilisées seront celles à date de conditionnement la plus récente, pour garantir une meilleure vitalité.

On veillera à positionner ces huîtres ouvertes de manière stable et horizontale, sur un lit de glace posé sur plateau polystyrène par exemple. Le plateau sera filmé et réfrigéré.

Un système permettra de tracer et de garantir que les huîtres ainsi remises au client respectent bien un délai strictement inférieur à la demi-journée, entre l'ouverture de l'huître et l'achat par le client.

**En aucun cas, des produits vivants seront disposés sur des plateaux de fruits de mer au contact direct de produits cuits.**

#### **APPLIQUER**

La fraîcheur des composants, leur aspect et leur intégrité physique seront vérifiés et constatés avant toute opération d'assemblage des plateaux.

Les crustacés et mollusques cuits seront placés sur le plateau de manière à assurer la stabilité de l'ensemble. Le lit de glace pour garnir le fond du plateau sera réalisé au plus proche de la prise en compte par le client afin d'éviter l'eau de fusion. La glace utilisée n'aura jamais été en contact avec d'autres produits au préalable. La chair des produits ne sera pas en contact direct avec la glace. La préparation du plateau de fruits de mer sera effectuée rapidement, avec filmage immédiat et conservation à température dirigée (0° à +2°C) dès la fin de l'opération.

Les plateaux contenant des coquillages vivants ne doivent être faits qu'à la commande et ne faire l'objet que d'un emballage de protection.

Dans le cas d'utilisation de citrons, ceux-ci seront préalablement nettoyés (voir fiches n°24) et n'entreront pas en contact avec les denrées alimentaires. On privilégiera le recours à des citrons « Non Traités Après Récolte »

#### **CONTRÔLER**

On vérifiera la conformité de l'assortiment de produits placés sur le produit par rapport à la composition annoncée. L'intégrité et les caractéristiques organoleptiques des différents produits seront contrôlées. La qualité de la glace et la disposition des produits seront vérifiées.

#### **RÉAGIR**

On complètera le plateau avec les produits appropriés si la composition du plateau ne correspond pas à celle annoncée sur la fiche ou le catalogue.

### **3. La méthode HACCP**

#### **3.1. Présentation**

La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ou "Analyse des dangers, points critiques pour la maîtrise" est une démarche qui conduit à :

- 1 - identifier le ou les dangers significatifs spécifiques à un produit alimentaire ou une famille de produits, et à les évaluer
- 2 - établir les mesures préventives (appelées aussi mesures de maîtrise) qui permettront de les maîtriser.

Elle est décrite dans le *Codex Alimentarius* : Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 2003). Les éléments de la démarche HACCP sont repris dans la norme NF EN ISO 22000 : 2005 d'application volontaire : « Système de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigence pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire ».

La méthode HACCP est décrite dans la norme AFNOR NF V 01-006 de Septembre 2008.

**Les bonnes pratiques d'hygiène énoncées dans ce guide sont applicables au rayon marée en GMS. En revanche l'application de la méthode HACCP pour assurer la maîtrise des dangers et garantir la sécurité sanitaire est spécifique à chaque rayon, chaque process, chaque produit.**

#### **3.2. Conditions préalables à la démarche HACCP**

Avant tout engagement dans la mise en place d'une démarche HACCP, des exigences importantes doivent être appliquées :

##### ***3.2.1. Respect de la réglementation***

Les textes officiels, notamment ceux cités en référence dans ce guide : Règlements européens, Arrêtés ministériels français... doivent être connus et appliqués au préalable. L'obligation de résultat que doit atteindre les professionnels, est d'assurer la sécurité des produits fabriqués et donc la sécurité des consommateurs. Ces textes donnent des exigences d'organisation à respecter : bonnes pratiques d'hygiène, principes HACCP, traçabilité. Le professionnel doit ainsi apporter la **preuve** que son système mis en place est pertinent et efficace.

##### ***3.2.2. Application de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) ou Programme prérequis (PRP)***

Les bonnes pratiques d'hygiène générales représentent toutes les conditions et activités de base nécessaires au maintien tout au long de la fabrication d'un environnement hygiénique approprié afin de mettre à la disposition du consommateur des produits sûrs. La norme ISO 22000 parle de PRP ou Programme prérequis. Les bonnes pratiques d'hygiène générales spécifiques au rayon sont développées dans la première partie de ce Guide. Elles doivent être appliquées à toutes les étapes.

### 3.3. L'application de la méthode HACCP

#### 3.3.1. Présentation

L'application de la méthode HACCP implique le respect de 7 principes énoncés dans le *Codex Alimentarius*, ils sont également repris dans l'article 5 du règlement 852/2004 fixant les notions d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques :

« Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. Les principes sont les suivants :

1. Identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
2. Identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
3. Etablir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
4. Etablir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;
5. Etablir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un *point critique* de contrôle n'est pas maîtrisé ;
6. Etablir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points 1. à 5 ;
7. Etablir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points 1 à 6 ».

#### **Principe 1 : Evaluation des dangers et sélection des mesures de maîtrise**

La maîtrise de la sécurité sanitaire implique de bien connaître en premier lieu les dangers que peuvent présenter les produits étudiés. Ce guide présente les dangers retenus avec une description plus détaillée en annexe. A chaque étape du diagramme, les dangers, leurs origines selon la méthode des 5 M (Milieu, Matière Matériel, Méthode, Main d'œuvre) et les mesures de maîtrise sont détaillées dans un tableau HACCP établis selon le modèle suivant :

DANGER		Mesures de maîtrises	Valeur cible/ <u>Limite critique</u>	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document De référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	Ex : Contamination ...																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td style="text-align: center;">✘</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td style="text-align: center;">✘</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		<i>Origine du danger</i>		Matériel	✘	Main d'œuvre		Méthode	✘	Milieu		Matière première						
	<i>Origine du danger</i>																		
	Matériel	✘																	
	Main d'œuvre																		
	Méthode	✘																	
Milieu																			
Matière première																			
				/	/	Fiche N°	BPH												

### Principe 2 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise et les PRPo

Un point critique est une étape au niveau de laquelle il est indispensable d'intervenir pour maîtriser un danger.

Dans les faits, on notera que les CCP sont finalement peu nombreux et que quelquefois pour certains dangers ils ne peuvent pas être identifiés. Ainsi, pour la préparation des produits non cuits, le danger « présence de bactéries pathogènes » ne peut pas être maîtrisé par un CCP et nécessite pour en réduire la probabilité d'apparition l'application de très strictes Bonnes Pratiques d'Hygiène lors de la réception du produit, de la fabrication et de sa mise en vente.

Lorsqu'un danger n'est pas maîtrisé par les BPH, des mesures de maîtrise spécifiques classées en PRPo ou rattachées à un CCP sont donc définies, la dernière colonne du tableau HACCP enregistre cette classification.

- Les PRPo sont essentiels pour maîtriser l'introduction de contaminants et/ou leur prolifération dans les produits ou dans les environnements de production. Par rapport aux PRP, il s'agit de mesures plus proches du produit et résultant d'une analyse plus fine du contexte de production.
- Les mesures de maîtrise appliquées aux CCP, destinées à prévenir, éliminer un danger ou le ramener à un niveau acceptable, sont intimement liées aux produits et/ou au contexte de production.



Le tableau ci-dessous résume les différences entre PRP, PRPo et CCP (source : norme Afnor NF V 01-006 de septembre 2008) :

<b>BPH (PRP)</b>	<b>BPH spécifiques (PRPo)</b>	<b>CCP</b>
Mise en place préalable obligatoire	Résulte de l'analyse des dangers	
Mesures de maîtrise de l'hygiène	Mesures à mettre en place pour les dangers non maîtrisés par les PRP	
Mesures non spécifiques	Mesures spécifiques	Mesures spécifiques (plan HACCP)
Mesures relatives à l'environnement	Mesures relatives à l'environnement et au produit	
	Validation obligatoire	
		Des limites critiques mesurables sont associées à chaque CCP
	Surveillance de la mise en œuvre des mesures de maîtrise	
	Corrections (sur les produits) et actions correctives (sur les causes = souvent les procédés)	
	Enregistrement de la surveillance	
Vérification planifiée de la mise en œuvre	Vérification planifiée de la mise en œuvre Vérification d'efficacité	

### **Principe 3 : Fixer le ou les seuil (s) critique(s) pour chaque CCP**

Les CCP vont assurer la maîtrise du danger à condition que les valeurs d'application prévues soient systématiquement appliquées. Ce principe 3 a pour objectif de déterminer à partir de quelle valeur d'un critère mesurable ou observable l'étape critique n'est plus maîtrisée, et donc d'agir en *action corrective*.

### **Principe 4 : Etablir un système de surveillance permettant la maîtrise d'un CCP ou d'un PRPo**

Ce principe est fondamental dans la méthode HACCP puisqu'il instaure une fréquence d'observations particulière pour les mesures de maîtrise qui auront été qualifiées en CCP ou PRPo. Ce système de surveillance doit pouvoir être mis en œuvre pour garantir que toute dérive hors des limites critiques pourra être constatée sans délai et donner lieu à une réaction de la part de l'opérateur.

NB : Lorsque l'application du plan de surveillance montre que le résultat attendu de cette surveillance n'est pas atteint, alors que les mesures de maîtrise ont bien été appliquées, il est alors nécessaire de vérifier l'efficacité de ces mesures.

### **Principe 5 : Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP ou un PRPo donné n'est pas maîtrisé.**

En cas de non-conformité, c'est-à-dire dépassement du seuil critique d'un CCP ou d'écart d'application d'une mesure de maîtrise pour un PRPo, des mesures correctives doivent être appliquées.

**Principe 6 : Appliquer les procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.**

La vérification de la bonne application de la méthode HACCP, de sa mise à jour et surtout de son efficacité peut inclure, entre autres :

- Les audits des sociétés externes ;
- Le bilan des analyses microbiologiques des produits ;
- Le bilan des réclamations clients.

Cette vérification permet aux personnes responsables de détecter et de mettre en place, si besoin, des actions d'amélioration.

**Principe 7 : Constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant les principes et leur mise en application.**

Ce dernier principe permet de regrouper les documents nécessaires qui apporteront les preuves de la mise en place du plan HACCP et de son bon fonctionnement.

- Les besoins en documents et leur niveau de détail dépendent du besoin de chaque magasin.
- Les enregistrements (autocontrôles par exemple) sont très importants pour apporter les preuves de ce qui a été réalisé et du niveau de maîtrise atteint.

**3.3.2. Préparation à l'analyse des dangers**

Pour aider à appliquer ces 7 principes, des étapes préalables sont développées ci-dessous :

Si des études particulières sont développées par un magasin, ces étapes doivent être suivies.

*1 - Constituer une équipe HACCP :*

Une équipe HACCP peut être définie, dont le rôle sera l'application et le suivi de la méthode. Il est recommandé que cette équipe soit pluridisciplinaire, constituée de membres internes aux magasins éventuellement accompagnés d'intervenants externes afin de regrouper toutes les compétences et les expertises nécessaires à une analyse des dangers pertinente et efficace.

*2 - Décrire le produit :*

Les produits finis doivent être décrits de façon complète : composition, traitements, conditionnement, etc.

Les produits peuvent être regroupés en catégories ou familles.

*3 - Déterminer son utilisation prévue :*

L'utilisation prévue de ces produits ou catégories de produits est à déterminer en envisageant les utilisations erronées ou fautives raisonnablement prévisibles et les groupes de consommateurs à risques (ex : personnes âgées, femmes enceintes). Il faut s'assurer de la cohérence de cette description avec les informations qui seront données aux consommateurs (étiquetage ou informations orales par exemple).

#### 4 - Etablir le diagramme de fabrication :

L'équipe HACCP doit rédiger un diagramme de fabrication pour chaque famille de produits et le confirmer sur site. Ce diagramme reprendra toutes les étapes opérationnelles.

Dans ce guide, un diagramme général et des diagrammes spécifiques pour des concepts particuliers ont été retenus. Ils reprennent les principales étapes mises en œuvre en GMS.

#### 3.3.3. L'analyse des dangers

4 principaux types de dangers peuvent menacer la sécurité des aliments.

Il s'agit des dangers de nature :

- **Biologique** (bactéries, parasites, virus, moisissures, levures...);
- **Physique** (risques de corps étrangers);
- **Chimique** (histamine);
- **Allergique.**

Dans la plupart des cas ces dangers ne seront pas détectables visuellement par les opérateurs (c'est le cas des bactéries, des virus, de certains parasites, des contaminants chimiques, des allergènes...). Cela demande donc une attention de tous les instants afin d'éviter de **contaminer** un aliment et de maintenir un environnement de travail adapté.

Dans certains cas les denrées alimentaires peuvent avoir été contaminées lors des étapes précédentes de fabrication, avant d'être reçues en magasin.

La recherche de tout indice permettant de suspecter cette contamination requiert également une vigilance permanente.

Pour assurer la maîtrise des dangers, il convient de distinguer les situations suivantes :

#### La CONTAMINATION :

##### - La contamination initiale :

La matière première, les surfaces, le matériel ou les matériaux de conditionnement... peuvent avoir été contaminés, en amont, avant leur mise en œuvre chez les fournisseurs ou lors des opérations de stockage et de transport sans que cela soit visuellement identifiable.

La sélection et le suivi des fournisseurs constituent à cet égard des étapes indispensables afin de garantir que des mesures de maîtrise de cette contamination initiale sont appliquées, ou que les services fournis (transport, stockage...) ne puissent pas être à l'origine de contaminations. Le respect des Bonnes pratiques à toutes les étapes (fabrication, manutention...) est nécessaire.

Pour certains types de dangers, la contamination pourra rendre le produit impropre à la consommation, sans qu'aucune opération ne puisse ensuite l'assainir. Il est donc nécessaire de maîtriser ce niveau de contamination initiale.

- La **contamination secondaire** / la **contamination croisée** :

Une contamination secondaire ou croisée peut être apportée au cours des opérations de fabrications, de manutentions, de service...

Il est donc indispensable de connaître et d'identifier les étapes, les pratiques... qui peuvent constituer des facteurs de risques de cette contamination, afin de mettre en place les mesures de maîtrises indispensables, par le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène notamment.

Cette connaissance des étapes et des pratiques devra permettre de maîtriser le risque d'introduction d'un élément dangereux dans un produit, ou sur une surface, matériel ou matériaux destinés à être au contact d'une denrée alimentaire.

#### La **MULTIPLICATION** :

Lorsqu'un danger biologique est déjà introduit dans un aliment ou sur une surface, il va pouvoir, dans certains cas, (lorsque les conditions de température, d'humidité, ou de substrat...lui sont favorables) se multiplier (exemple du danger bactérien).

Il convient de toujours respecter les mesures de maîtrises qui permettent d'éviter qu'un danger qui serait éventuellement présent ne puisse s'aggraver. Le respect de la chaîne du froid, ou de la chaîne du chaud, des temps d'attentes, à température non maîtrisée, les plus courts possibles pour répondre aux besoins de manutentions... sont indispensables...

La présence de certains dangers n'étant pas détectable par simple observation visuelle, il convient de rester vigilant, à tout moment, de telle manière que si le danger est présent, il ne puisse en aucun cas être aggravé par un non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

#### La **SURVIE** :

Certaines étapes peuvent avoir pour but d'éliminer un danger éventuellement présent (exemple : réalisation d'une procédure de nettoyage/désinfection qui doit permettre la destruction des bactéries, ou étape de rinçage après nettoyage qui doit permettre d'éliminer toutes traces de résidus de produits chimiques de nettoyage).

La non-maîtrise de cette étape peut entraîner la survie du danger ou sa persistance, parfois sous forme de résidus. Il convient de connaître les étapes clefs ayant pour objectif d'éliminer ces dangers, afin de les maîtriser et de les contrôler.

**Les dangers à prendre en compte lors de l'analyse des dangers et de la définition des plans de maîtrise de la sécurité et de la salubrité des produits dépendent des produits finis (caractéristiques physico-chimiques, conditionnement), des matières premières, notamment de leur origine, des procédés de fabrication et de leur utilisation attendue.**

Le fait d'identifier un danger et de définir une limite d'acceptation n'implique pas forcément des analyses pour ce danger, en effet, les mesures de maîtrise, validées, dont l'application est surveillée, permettent d'avoir confiance dans la maîtrise du danger concerné.

Les tableaux suivants présentent des dangers biologiques (bactériens, parasitaires, viraux), physiques, chimiques, allergènes potentiels ou raisonnablement prévisibles. Les dangers sont retenus dans le cadre du guide s'ils sont significatifs pour le rayon concerné et que des mesures de maîtrise sont mises en place au niveau du magasin pour éliminer ce danger. Ainsi, dans chaque tableau, une colonne « Danger retenu ou non » permet d'identifier quels sont les dangers à la fois significatifs pour les produits du rayon et maîtrisés au niveau du magasin. Les dangers qui ne font pas l'objet de mesures de maîtrise en magasin mais qu'il n'est pas possible d'occulter sont donc tout de même listés dans l'analyse des dangers et sont classés en « danger non retenu ». Pour ces dangers, un argumentaire est donné pour justifier l'absence de contrôle spécifique. Une colonne « Origines-Causes-Commentaires » apporte des compléments d'information sur l'origine du danger et ce pourquoi il est déterminé comme pertinent ou non pour le rayon. Pour les principaux dangers, une monographie en Annexe 1 de chaque guide apportera des compléments d'informations sur les facteurs de développements éventuels ou les pathologies associées ; ces monographies ont été rédigées en s'appuyant sur les fiches ANSES.

#### 3.3.3.1. Les dangers biologiques

Des bactéries, virus, moisissures, parasites... peuvent contaminer une denrée alimentaire et la rendre impropre à la consommation. Leur présence peut être responsable de Toxi Infection Alimentaire (TIA).

Le professionnel devra donc mettre en œuvre toutes mesures de maîtrises permettant :

- D'éviter la **contamination des denrées alimentaires**, mais aussi la **contamination des matériaux susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires** (matériaux de conditionnement, ustensiles et surface de découpes...)
- Et lorsque ceux-ci peuvent déjà être contaminés, sans qu'il en ait connaissance, éviter la **multiplication** des bactéries à des niveaux susceptibles d'entraîner un effet néfaste pour la santé.

On gardera à l'esprit qu'une contamination peut aboutir à rendre la denrée alimentaire dangereuse pour la santé, sans qu'aucune étape ultérieure ne permette de l'assainir. C'est le cas de certaines bactéries qui peuvent élaborer des toxines résistantes aux opérations de cuisson ménagères (entérotoxine thermorésistante de *Staphylococcus aureus* par exemple).

#### a) Dangers bactériens

Une présentation plus détaillée des microorganismes présentés dans le tableau ci-dessous est réalisée en ANNEXE I de ce guide, notamment du point de vue des sources possibles de contamination, des facteurs de développement éventuels (température, pH...) ou des pathologies associées.

Les microorganismes présents dans ce tableau correspondent parfois à des microorganismes pour lesquels il existe des critères réglementaires, et qui pourront être retrouvés sur les bulletins analytiques issus des analyses réalisées dans le cadre des autocontrôles par exemple. Des critères sont également définis par la FCD pour aider les opérateurs dans la mise en place de ces autocontrôles. Ils sont consultables sous l'intitulé " Critères microbiologiques applicables à partir de 2015 aux

activités de fabrication, préparation, découpe ou simple manipulation de denrées nues en rayon « à la coupe » et en atelier magasin » : Document accessible dans la version la plus récente sur le site internet de la Fédération du Commerce et de la Distribution (<http://www.fcd.fr/documentation-fcd/>).

Certains de ces microorganismes peuvent être issus d'une contamination plutôt environnementale et peuvent donc avoir contaminé la matière première avant qu'elle ne parvienne en magasin (exemple : *Salmonella*, *Vibrio spp...*). Ce qui requiert une vigilance particulière concernant la sélection et l'évaluation des fournisseurs et sur l'approvisionnement en matière première.

D'autres microorganismes pourront être apportés au cours des manipulations par des contaminations croisées, ou des mauvaises pratiques de l'hygiène (*E. Coli*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens...*). Ce qui requiert donc à la fois une sélection des fournisseurs respectant les bonnes pratiques d'hygiène en amont, une parfaite connaissance de la part du personnel en magasin et un professionnalisme afin d'éviter les gestes contaminants et de maîtriser les gestes techniques, notamment lors des opérations particulièrement à risque (éviscération, filetage, pelage...).

Il conviendra également d'assurer à travers toutes les étapes, un respect rigoureux de la chaîne du froid pour les produits concernés, et de proposer un environnement permettant de garantir et de contrôler la vitalité pour les produits vivants (coquillages vivants, crustacés vivants...), afin de limiter la prolifération bactérienne, et/ou la synthèse des toxines bactériennes.

Identification du danger	Origine	Danger retenu (X) ou non retenu	Origines-Causes-Commentaires												
<p><i>Salmonella</i> (Voir Monographie en Annexe)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode	X	Main d'œuvre	X	X	<p><b>Matières premières</b> plus fréquemment contaminées : mollusques, amphibiens-cuisses de grenouilles, poissons, volaille, porc, bovins, œufs, ovoproduits...</p> <p><b>Matériel</b> : contamination croisée par le matériel vecteur de contamination (instruments de découpe, planches de découpe).</p> <p><b>Milieu</b> : les salmonelles présentes dans les matières fécales des animaux peuvent contaminer les pâturages, les sols et l'eau.</p> <p><b>Méthode</b> : Défaut de sectorisation lors des manipulations, de la mise en vente ou du stockage...</p> <p>Consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits.</p> <p><b>Personnel</b> : existence de porteurs sains ou défaut de lavage hygiénique des mains.</p>
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel	X														
Méthode	X														
Main d'œuvre	X														
<p><i>Listeria Monocytogenes</i> (Voir Monographie en Annexe)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode	X	Main d'œuvre		X	<p><b>Matières premières</b> : poissons et produits de la pêche (surtout produits fumés, crevettes cuites...), viandes crues souvent faiblement contaminées (&lt;10 UFC/g), lait et produits laitiers crus ou insuffisamment chauffés, produits végétaux,</p> <p><b>Milieu</b> : Contamination par l'environnement (microorganisme ubiquitaire), ou multiplication par un défaut de maîtrise de la chaîne du froid</p> <p><b>Méthode</b> : la conservation prolongée des denrées alimentaires</p>
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel	X														
Méthode	X														
Main d'œuvre															

			<p>représente un risque de prolifération des germes <i>Listeria monocytogenes</i>. La durée de conservation des denrées, notamment lorsqu'elles subissent un déconditionnement, doit faire l'objet d'une validation, et d'un respect des préconisations du fournisseur le cas échéant.</p> <p>Recontamination après cuisson ou Contamination croisée lors des opérations de découpe, service, manipulations, stockage... par les ustensiles de découpes ou le <b>Matériel</b> : ne pas utiliser le même matériel au contact des produits appartenant à des familles différentes, ou ayant subi des traitements différents au cours de leur éventuel process d'élaboration, sectoriser le matériel utilisé pour les produits cuits / crus / vivants / fumés / coquillages / crustacés / découpes de poissons / poissons entiers, etc...</p> <p>Consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits.</p> <p><b>Matériel</b> mal nettoyé/désinfecté ou stocké dans des conditions non hygiéniques</p>												
<p><i>Staphylococcus aureus</i>, ou staphylocoque à coagulase positive et entérotoxine staphylococcique. (Voir Monographie en Annexe)</p>	<table border="1" data-bbox="539 852 853 1082"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode	X	Main d'œuvre	X	<p><b>X</b></p>	<p><b>Matières premières</b> : Les intoxications alimentaires sont dues à une entérotoxine produite dans l'aliment ingéré (souvent des aliments à risque de contamination comme les poissons séchés, la viande, la crème glacée, les plats cuisinés à base de viande ou de poisson, les fromages et produits laitiers...).</p> <p><b>Milieu</b> : Cette bactérie est retrouvée dans l'environnement naturel (sol, poussière, air, eau...).</p> <p><b>Matériel</b> : <b>insuffisance</b> de nettoyage et désinfection du matériel en contact avec les denrées alimentaires</p> <p><b>Méthode</b> : lors de toute manipulation après cuisson ou contamination croisée</p> <p><b>Personnel</b> présentant des lésions cutanées (panaris, coupures) ou porteurs sains : nez, gorge, bouche, cheveux.</p>
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel	X														
Méthode	X														
Main d'œuvre	X														
<p><i>Clostridium perfringens</i> &amp; entérotoxine (Voir Monographie en Annexe)</p>	<table border="1" data-bbox="539 1209 853 1404"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode	X	<p><b>X</b></p>	<p><b>Matière première et Méthode</b> : Plats cuisinés, notamment ceux à base de viande (viandes en sauces par exemple) qui n'ont pas été refroidis suffisamment vite entre le moment de leur préparation et celui où ils ont été consommés et préparations à forte teneur en amidon (comme les haricots, notamment haricots en sauce).</p> <p>Contamination lors d'opération d'éviscération mal maîtrisée.</p>		
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel	X														
Méthode	X														

		<table border="1"> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td>X</td> </tr> </table>	Main d'œuvre	X		<p>Rupture de la chaîne du froid ou du chaud.</p> <p><b>Milieu :</b> Bactérie ubiquitaire présente dans l'environnement (sols, poussières...), sur les végétaux.</p> <p><b>Matériel :</b> défaut de refroidissement rapide (cellule de refroidissement peu performante, matériel inadapté : trop grand volume...), environnement de travail et/ou matériel souillés.</p> <p><b>Personnel :</b> L'homme peut également être porteur sain au niveau digestif (contamination fécale).</p>										
Main d'œuvre	X															
<p><i>Clostridium botulinum</i> (Voir Monographie en Annexe)</p>		<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td>X</td> </tr> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel		Méthode	X	Main d'œuvre	X	<p><b>Danger non retenu</b> car il n'existe pas d'étape en GMS qui permettrait le développement de <i>Clostridium botulinum</i>. De plus, les produits du rayon marée sont destinés à être consommés dans un délai suffisamment court pour éviter le développement de la bactérie.</p>	<p><b>Matière première :</b> Les aliments à risque pour le consommateur sont des aliments conservés peu acides : poisson salé et séché, marinades de poissons, mortadelle, jambon cru salé et séché, charcuterie (saucisses, pâtés), conserves de végétaux (asperges, haricots verts, carottes et jus de carotte, poivrons, olives à la grecque, etc.), salaisons à base de viande de bœuf, ... Les poissons des mers du Nord, notamment de la mer Baltique sont fréquemment des porteurs asymptomatiques de <i>C. botulinum</i> dans le tube digestif. Certaines denrées peuvent être contaminées par l'intermédiaires d'épices ou de condiments (poivre, ail, etc...)</p> <p><b>Milieu :</b> la spore de <i>Clostridium botulinum</i> est présente, à l'état naturel, dans le sol, la poussière, les sédiments marins ou d'eau douce, les eaux souillées, le lisier, et occasionnellement le contenu digestif des animaux et de l'homme.</p> <p><b>Méthode :</b> Ces spores sont particulièrement résistantes à la cuisson. Les opérations de salage, séchage, saumurage..., représentent des étapes avec un risque accru lorsqu'elles ne sont pas maîtrisées. L'usage de conserves élaborées dans des conditions inappropriées, ou dont le conditionnement a été abîmé, est interdit. Dans des conditions favorables, des toxines peuvent être synthétisées, rendant l'aliment dangereux : il s'agit du poison le plus puissant existant à ce jour.</p> <p><b>Personnel :</b> le contenu digestif de l'homme est un réservoir potentiel occasionnel de <i>C. botulinum</i>. A noter tout de même que la maladie n'est pas transmissible entre individus mais résulte le plus souvent d'ingestion d'un aliment contaminé.</p>
<i>Origine du danger</i>																
Matières premières	X															
Milieu	X															
Matériel																
Méthode	X															
Main d'œuvre	X															
<p><i>Escherichia coli</i></p>		<p><b>Origine du danger</b></p>	<p><i>Escherichia coli</i> n'est pas</p>	<p>Il s'agit d'un indicateur de contamination fécale. Certaines souches</p>												



(Voir Monographie en Annexe)	<table border="1"> <tr><td>Matières premières</td><td>X</td></tr> <tr><td>Milieu</td><td>X</td></tr> <tr><td>Matériel</td><td>X</td></tr> <tr><td>Méthode</td><td>X</td></tr> <tr><td>Main d'œuvre</td><td>X</td></tr> </table>	Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode	X	Main d'œuvre	X	<p><b>retenu en tant que danger</b> ; c'est un critère microbiologique indicateur d'hygiène maîtrisé en amont et par des bonnes pratiques d'hygiène générales</p>	<p>pathogènes sont responsables de <i>TIAC</i>. La présence de cette bactérie dans les produits vendus en rayon marée (en particulier les mollusques), peut être le signe d'une contamination par d'autres dangers d'origine entérique (salmonelles, virus, etc.)</p> <p><b>Matières premières</b> : végétaux crus (salade, jeunes pousses de radis blancs, graines germées), produits d'origine végétale non pasteurisée (jus de pommes), eau de boisson, viande hachée de bœuf insuffisamment cuite, produits laitiers non pasteurisés.</p> <p>Milieu : les souches de STEC (souches d'<i>E. coli</i> productrice de shigatoxines, toxines induisant des lésions de l'endothélium vasculaire) peuvent contaminer les sols (prairies, champs), les eaux superficielles à partir des déjections animales ou d'engrais de fermes contaminées (fumiers, lisiers), les aliments des animaux (herbe, fourrages) et l'eau d'abreuvement.</p> <p><b>Matériel</b> : Insuffisance de nettoyage et désinfection du matériel.</p> <p><b>Méthode</b> : la contamination des produits peut se produire lors de l'éviscération (par rupture des intestins contenant des bactéries fécales, puisque cette bactérie fait partie de la flore intestinale des animaux).</p> <p>Les végétaux crus peuvent également être contaminés lors de leur culture (particulièrement s'ils sont cultivés sur des parcelles proches d'effluents issus d'élevages de ruminants, ayant subi des épandages, ou pollués par de l'eau d'irrigation contaminée).</p> <p><b>Personnel</b> : L'Homme peut également être porteur au niveau digestif (contamination fécale).</p>
Matières premières	X												
Milieu	X												
Matériel	X												
Méthode	X												
Main d'œuvre	X												
<p><i>Vibrio parahaemolyticus</i> (Voir Monographie en Annexe dans laquelle seront évoqués également <i>Vibrio cholerae</i>, <i>Vibrio vulnificus</i>)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Origine du danger</b></p> <table border="1"> <tr><td>Matières premières</td><td>X</td></tr> <tr><td>Milieu</td><td>X</td></tr> <tr><td>Matériel</td><td>X</td></tr> <tr><td>Méthode</td><td>X</td></tr> <tr><td>Main d'œuvre</td><td></td></tr> </table>	Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode	X	Main d'œuvre		<p><b>Danger non retenu</b> car maîtrisé en amont et par des bonnes pratiques d'hygiène générales</p>	<p><b>Matière première et Méthode</b> : transmission à l'Homme par ingestion de poissons ou de fruits de mer contaminés (morue, sardines, maquereau, limande, huîtres, moules, crevettes, crabes, écrevisses, homard, pieuvre...) consommés crus ou insuffisamment cuits ou de tout aliment exposé à la contamination croisée (préparation dans des locaux où sont manipulés des fruits de mer crus contaminés) ou encore, par rinçage à l'eau de mer contaminée.</p> <p><b>Milieu</b> : estuaires, eaux côtières, sédiments, plancton</p> <p><b>Méthode</b> : multiplication de la bactérie par rupture de la chaîne du froid.</p> <p><b>Matériel</b> : matériel ou surfaces mal nettoyés/désinfectés ayant été</p>
Matières premières	X												
Milieu	X												
Matériel	X												
Méthode	X												
Main d'œuvre													

			au contact d'un produit contaminé (coquillage...)
--	--	--	---

### b) Dangers liés à la présence de phycotoxines

Les biotoxines marines sont essentiellement produites par certaines espèces de phytoplanctons (algues) et peuvent s'accumuler dans les tissus des mollusques filtrants à coquille tels que les moules, les huîtres, les coques, les palourdes et les coquilles Saint-Jacques...

Les maladies liées aux biotoxines marines se manifestent par des symptômes tels que des maux de tête, des vomissements, des diarrhées et des problèmes neurologiques, et, dans des cas extrêmes, peuvent entraîner la mort.

\*AFSSA Cahier n°3 Juin 2010

Identification du Danger	Origine	Danger retenu (X) ou non retenu	Origine-Causes-Commentaires												
Toxine lipophile (incluant les DSP)	<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel		Méthode		Main d'œuvre		X	( <b>Toxine lipophile</b> incluant les <b>Diarrhetic Shellfish Poisoning, DSP</b> ) : Toxine thermostable produite notamment par Dinophysis. Ces toxines provoquent chez le consommateur une intoxication dont les effets apparaissent moins de douze heures après ingestion. Les principaux symptômes sont diarrhées, douleurs abdominales, parfois nausées et vomissements. La toxicité varie selon l'espèce de coquillage : certains coquillages se contaminent plus que d'autres, avec des vitesses de contamination et de décontamination différentes selon l'espèce de coquillage. Lors des épisodes de toxicité DSP, les moules sont les coquillages qui sont généralement les plus toxiques et qui se contaminent le plus vite. Mais divers autres coquillages sont concernés, comme les palourdes, les coques, les donaces, les amandes de mer, les huîtres, les pectinidés, etc... Les toxines étant stables à la chaleur, la cuisson des coquillages ne diminue pas leur toxicité.
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel															
Méthode															
Main d'œuvre															
Toxine PSP	<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </table>	<i>Origine du danger</i>		X	( <b>Paralytic Shellfish Poisoning, PSP</b> ) : Toxine thermostable liée à la présence d' <i>Alexandrium</i> . Ces toxines provoquent chez le consommateur une intoxication dont les effets apparaissent en moins										
<i>Origine du danger</i>															

	<table border="1"> <tr><td>Matières premières</td><td>X</td></tr> <tr><td>Milieu</td><td>X</td></tr> <tr><td>Matériel</td><td></td></tr> <tr><td>Méthode</td><td></td></tr> <tr><td>Main d'œuvre</td><td></td></tr> </table>	Matières premières	X	Milieu	X	Matériel		Méthode		Main d'œuvre			<p>de 30 minutes. En cas d'intoxication faible, les effets sont : fourmillement des extrémités, picotements et engourdissements autour des lèvres, vertiges et nausées. En cas d'intoxication modérée, les symptômes sont extension des picotements, incoordination motrice, pouls rapide. En cas d'intoxication forte, il apparaît une paralysie et des troubles respiratoires pouvant être mortels. La toxicité varie selon l'espèce de coquillage. Certains coquillages se contaminent plus que d'autres, avec des vitesses de contamination et de décontamination différentes selon l'espèce de coquillage. Lors des épisodes de toxicité PSP enregistrés ces dix dernières années, plusieurs coquillages ont été contaminés : moules, huîtres, palourdes, coques. Les niveaux de toxicité sont variables d'un coquillage à l'autre pendant un même épisode toxique, mais il n'est pas sûr que ce soient toujours les moules qui soient les plus toxiques. Les toxines étant stables à la chaleur, la cuisson des coquillages ne diminue pas leur toxicité.</p>
Matières premières	X												
Milieu	X												
Matériel													
Méthode													
Main d'œuvre													
Toxine ASP	<p><b>Origine du danger</b></p> <table border="1"> <tr><td>Matières premières</td><td>X</td></tr> <tr><td>Milieu</td><td>X</td></tr> <tr><td>Matériel</td><td></td></tr> <tr><td>Méthode</td><td></td></tr> <tr><td>Main d'œuvre</td><td></td></tr> </table>	Matières premières	X	Milieu	X	Matériel		Méthode		Main d'œuvre		X	<p><b>(Amnesic Shellfish Poisoning, ASP)</b> : Toxine thermostable présentant une action amnésiante reliée à des développements importants d'une algue microscopique appartenant à la classe des diatomées (<i>Pseudo-nitzschia</i>). Ces toxines provoquent chez le consommateur de coquillages contaminés, une intoxication dont les premiers symptômes (vomissements, diarrhées) apparaissent dans un délai de 2 à 24 heures. Puis, entre 24 et 48 heures, ce sont des symptômes neurologiques qui sont observés (maux de tête persistants, troubles de l'équilibre ou de la vue). Dans les cas les plus graves, il apparaît une perte de mémoire, des altérations de la conscience et parfois des convulsions et un coma. Les toxines ASP étant stables à la chaleur, la cuisson des coquillages ne diminue pas leur toxicité. A priori, toutes les espèces de coquillages pourraient être touchées par ces toxines, dont les coquilles Saint-Jacques.</p>
Matières premières	X												
Milieu	X												
Matériel													
Méthode													
Main d'œuvre													

### c) Dangers parasitaires

Un grand nombre de familles différentes de parasites peut contaminer les produits de la mer. L'identification précise de ces parasites n'est pas toujours aisée pour un non spécialiste (identification de l'espèce, de sa dangerosité pour l'homme...).

En point de vente, il convient donc de rechercher toute présence de parasites et d'en retirer de la commercialisation les produits de la pêche contaminés.

La réglementation prévoit que :

« Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les mettre sur le marché. Ils ne doivent pas mettre sur le marché pour la consommation humaine les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites. »

« On entend par « parasite visible » tout parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de le distinguer nettement des tissus du poisson. »

« Il incombe aux exploitants du secteur alimentaire de réaliser les contrôles requis à toutes les étapes de la production des produits de la pêche, conformément aux dispositions de l'annexe III, section VIII, chapitre V, point D, du règlement (CE) no 853/2004, afin que les produits de la pêche manifestement infestés de parasites ne soient pas mis sur le marché pour la consommation humaine. L'adoption de règles détaillées concernant les contrôles visuels implique que soient déterminés les concepts de parasites visibles et de contrôle visuel, ainsi que le type et la fréquence de ces contrôles ».

Des contrôles visuels doivent être réalisés en amont par le fournisseur, l'agréateur... Mais ces contrôles doivent également être menés par le personnel du rayon lors des différentes opérations, et plus particulièrement lors des opérations de préparation (éviscération, pelage, filetage...).

Le personnel du rayon doit donc être formé aux bonnes pratiques professionnelles afin d'être en mesure de repérer les parasites, de réagir en cas de présence, d'éviter de disséminer ces parasites, de conseiller le client...

Identification du Danger	Origine	Danger retenu (X) ou non retenu	Origine-Causes-Commentaires												
Anisakis simplex Ou Pseudoterranova spp (Voir Monographie en Annexe)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode	X	Main d'œuvre		X	<p><b>Matière première</b> : de nombreuses espèces de poissons de mer, d'eaux saumâtres, les poissons migrateurs amphihalins (vivant alternativement en eau douce et en eau de mer comme les anguilles, les saumons...) et les céphalopodes comestibles (pieuvres, seiches, calmars...) sont susceptibles d'héberger de tels parasites dans tous les océans et mers du monde.</p> <p>On considère à ce jour que les poissons d'élevage dont l'alimentation et le cycle d'élevage sont maîtrisées sont moins à risque</p> <p><b>Méthode</b> : Mauvais contrôle à réception, contamination de la chair</p>
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode	X														
Main d'œuvre															

			lors des opérations d'éviscération par exemple, ou pelage de la lotte, consommation de poissons crus, peu cuits ou conservés dans des préparations à faible teneur en sel ou en acide acétique.												
<i>Toxoplasma gondii</i> (Voir Monographie en Annexe)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode	X	Main d'œuvre	X	X	<p><b>Matières premières</b> : viande consommée crue ou peu cuite (ovins, porcins, volailles, cheval), végétaux souillés, fruits de mer</p> <p><b>Milieu</b> : réservoir parasitaire tellurique et hydrique</p> <p><b>Matériel</b> : ustensiles ou surfaces mal nettoyées/désinfectées</p> <p><b>Méthode</b> : lavage insuffisant des crudités souillées avec de la terre, cuisson insuffisante des viandes et des végétaux</p> <p><b>Personnel</b> : défaut d'hygiène général</p> <p><b>Mesure de maîtrise</b> : lavage et désinfection des végétaux pour les brochettes et danger maîtrisé en amont</p>
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel	X														
Méthode	X														
Main d'œuvre	X														
<i>Giardia duodenalis</i> (Protozoaire) (Voir Monographie en Annexe)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel		Méthode	X	Main d'œuvre	X	Danger non retenu car maîtrisé en amont et car l'utilisation de l'eau de forage n'est pas traitée dans ce guide	<p><b>Matière première</b> : l'aliment essentiellement impliqué dans la transmission de la giardiose est l'eau. Une contamination des coquillages est possible lorsque les zones de production de coquillage sont contaminées par des effluents d'élevage ou de stations d'épuration, ainsi que des fruits et légumes souillés par l'eau.</p> <p><b>Mains d'œuvre et Milieu</b> : protozoaire dont les kystes, invisibles à l'œil nu (0.016 millimètre), sont très résistants dans le milieu extérieur. Les selles des malades et des porteurs sains constituent la principale source de danger, soit par contamination directe interhumaine (par contact), soit par dissémination des kystes dans l'eau souillée par des fèces.</p> <p><b>Méthode</b> : consommation de produits de la mer crus ou insuffisamment cuits. Consommation de végétaux crus ou insuffisamment cuits, et/ou mal lavés.</p>
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel															
Méthode	X														
Main d'œuvre	X														
<i>Cryptosporidium spp.</i> (parasite unicellulaire) appartenant à l'ordre des Coccidies (Voir Monographie en Annexe)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel		Méthode	X	Main d'œuvre	X	Danger non retenu car maîtrisé en amont et car l'utilisation de l'eau de forage n'est pas traitée dans ce guide	<p><b>Mains d'œuvre et Milieu</b> : parasite unicellulaire très résistant dans le milieu extérieur. Les selles des malades constituent la principale source de danger, soit par contamination directe interhumaine (par contact), soit par dissémination dans l'eau souillée par des fèces. L'eau est le principal véhicule de la transmission, mais on retrouve aussi le matériel, les insectes (mouches...)</p> <p><b>Matière première</b> : contamination possible des coquillages filtrants (huîtres, moules, clams...) crus ou insuffisamment cuits, lorsque les zones de production de coquillages sont contaminées, ainsi que des fruits et légumes souillés par l'eau.</p> <p><b>Méthode</b> : consommation de produits de la mer crus ou</p>
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel															
Méthode	X														
Main d'œuvre	X														

			insuffisamment cuits. Consommation de végétaux crus ou insuffisamment cuits, et/ou mal lavés. <b>Personnel</b> : défaut d'hygiène général.												
<p><i>Diphyllobothrium latum</i> "Ténia du poisson" (Cestode) (Voir Monographie en Annexe)</p>	<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode	X	Main d'œuvre		X	<p><b><i>Diphyllobothrium latum</i> "tenia du poisson » :</b> Il s'agit d'un ver plat (classe des Cestodes) d'une dizaine de mètres de long, responsable d'infection parasitaire. <b>Matière première</b> : Le cycle parasitaire comprend un hôte définitif (l'Homme ou d'autres mammifères piscivores), et au moins 2 hôtes intermédiaires (un crustacé planctonique et un ou des poissons d'eau douce dans lesquels la larve du parasite va s'enkyster dans les muscles ou les viscères). L'Homme se contamine exclusivement en ingérant les œufs ou la chair crue ou insuffisamment cuite de ces poissons d'eau douce, ou des poissons vivants aussi bien en eau douce que dans l'eau salée. Les aliments souvent impliqués sont la chair crue (filets marinés, carpaccio etc.) ou les œufs crus de poissons d'eau douce (perche, brochet, omble chevalier, lotte etc... Jusqu'à 10% des filets de perches consommés sur les bords du lac Léman seraient porteurs du parasite, qui est retrouvé particulièrement autour des lacs Léman, de Morat, de Biemme, Majeur, de Côme, d'Iseo et de Garde, mais aussi dans les zones tempérées ou subarctiques de l'hémisphère nord. <b>Méthode</b> : consommation de chair ou d'œufs de poissons insuffisamment cuits.</p>
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode	X														
Main d'œuvre															
<p><i>Clonorchis sinensis</i> (trématode)</p>	<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode	X	Main d'œuvre		Danger non retenu car maîtrisé en amont	<p>À maturité, les douves mesurent de 10 à 25 mm de longueur sur 3 à 5 mm de largeur. Les vers adultes peuvent survivre dans les voies biliaires de l'hôte pendant une période pouvant atteindre 50 ans, d'où les femelles pondent des œufs de petite taille (28 à 35 µm de longueur par 12 à 19 µm de largeur) qui sont rejetés dans les selles et ingérés par l'hôte intermédiaire, un escargot, qui libérera à son tour des larves dans les eaux douces, qui pénétreront les tissus des poissons d'eau douce. Lorsque ces poissons infectés sont ingérés par l'Homme (ou par un animal), les larves sont libérées dans le duodénum et migrent dans les voies biliaires où elles peuvent atteindre le stade adulte. Symptômes : fatigue, nausées, diarrhées, douleurs abdominales,</p>
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode	X														
Main d'œuvre															

			<p>fièvre, ictère et parfois urticaire. L'Homme se contamine en ingérant des poissons crus, congelés, séchés, salés, fumés ou saumurés (exemple : carpes, crevettes...) contaminés Fiche technique Santé-sécurité : Agents pathogènes de l'Agence de la santé publique du Canada (www.santepublique.gc.ca)</p> <p>On peut citer d'autres Trématodes tels qu'<i>Ophisthorchis</i> (distomatose hépatique), <i>Paragonimus</i> (distomatose pulmonaire), et dans une mesure moindre <i>Heterophyes</i> (distomatose intestinale). L'hôte définitif le plus important de ces trématodes est l'homme ou d'autres mammifères. Les poissons d'eau douce sont le second hôte intermédiaire dans les cycles de vie de <i>Clonorchis</i> et <i>Ophisthorchis</i>, et les crustacés d'eau douce pour <i>Paragonimus</i>. Les intoxications alimentaires sont provoquées par l'ingestion de produits crus, mal cuits ou insuffisamment traités contenant ces parasites en phase infectieuse. <b>(Archives des documents de la FAO - Rapport du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche).</b></p>												
<p><i>Capillaria spp.</i> (<u>nématode</u>)</p>	<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode	X	Main d'œuvre		<p><b>Danger non retenu</b> car maîtrisé en amont</p>	<p>Ver rond (nématode), parasitant l'intestin des poissons d'eau douce. L'Homme se contamine en consommant des poissons crus ou insuffisamment cuits. Le parasite peut se répandre dans l'intestin (et devenir alors responsable de symptômes allant de diarrhées sévères jusqu'au décès), le foie ou les poumons.</p>
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode	X														
Main d'œuvre															

### Diphyllo

On peut citer d'autres Nématodes tels que *Gnathostoma spp.*, *Angiostrongylus spp*

Quelques exemples de parasites pathogènes transmis par les poissons et les fruits de mer		
Parasite	Distribution géographique connue	Poissons et fruits de mer
<b>Nématodes ou ascaris</b>		
<i>Gnathostoma sp.</i>	Asie	poissons d'eau douce, grenouilles

Quelques exemples de parasites pathogènes transmis par les poissons et les fruits de mer		
Parasite	Distribution géographique connue	Poissons et fruits de mer
<i>Capillaria</i> sp.	Asie	poissons d'eau douce
<i>Angiostrongylus</i> sp.	Asie, Amérique du Sud, Afrique	crevettes d'eau douce, escargots, poissons
<b>Cestodes</b>		
<i>Diphyllobothrium latum</i>	Hémisphère Nord	poissons d'eau douce
<i>D. pacificum</i>	Pérou, Chili, Japon	poissons de mer
<b>Trématodes ou douves</b>		
<i>Clonorchis</i> sp.	Asie	poissons d'eau douce, escargots
<i>Opisthorchis</i> sp.	Asie	poissons d'eau douce
<i>Metagonimus yokagawai</i>	Extrême-Orient	
<i>Heterophyes</i> sp.	Moyen-Orient, Extrême-Orient	escargots, poissons d'eau douce, poissons des eaux saumâtres
<i>Paragonimus</i> sp.	Asie, Amérique, Afrique	escargots, crustacés, poissons
<i>Echinostoma</i> sp.	Asie	palourdes, poissons d'eau douce, escargots

Tableau issu des archives de documents de la FAO

#### d) Dangers viraux

« La transmission des maladies virales aux humains par la consommation de produits de la mer est connue depuis les années 50 (Roos, 1956), et les virus entériques humains semblent être la principale cause des maladies imputables aux coquillages et crustacés. A l'heure actuelle, on connaît plus de 100 virus entériques qui sont excrétés dans les fèces humains et qui se retrouvent dans les eaux usées. Toutefois, d'après Kilgen et Cole, un petit nombre seulement ont été reconnus responsables de maladies associées aux produits de la mer (1991).

Les virus sont inertes en dehors de la cellule de l'hôte vivant, mais ils survivent. Cela signifie que, quelles que soient les conditions de temps, de température ou autres caractéristiques physiques, ils ne se multiplient pas dans l'eau ou les coquillages et crustacés. Leur présence dans ces derniers ne peut être que le résultat d'une contamination, due soit à des manipulateurs infectés, soit à une eau polluée. Les coquillages qui filtrent leur alimentation ont tendance à concentrer les virus présents dans l'eau dans laquelle ils vivent. De grandes quantités d'eau sont ainsi filtrées par les coquillages (jusqu'à 1 500 l/jour/huître selon Gerba et Goyal (1978)), ce qui signifie que la concentration de virus dans les coquillages est beaucoup plus importante que dans l'eau ambiante ». (*Archives de documents de la FAO, Assurances de qualité des produits de la mer <http://www.fao.org/DOCREP/003/T1768F/T1768F00.HTM>*)

Il existe deux grands types de pathologies liées aux produits de la mer : les hépatites et les gastro-entérites.

On retiendra deux virus pour les illustrer :

- **les Norovirus** (faisant partie de la famille des calicivirus et précédemment nommé virus de Norwalk) : identifié en 1972 après une épidémie de maladies gastro-intestinales à Norwalk, Ohio. Plus tard, on a mis en évidence d'autres virus aux caractéristiques similaires (entraînant des pathologies similaires) qu'on a appelé virus Norwalk ou "SRSV" (« petits virus ronds structurés »), puis Norovirus. Ils sont maintenant classés en tant que membres de la famille des Calicivirus.
- **et le Virus de l'hépatite A**



car ce sont ceux qui sont le plus souvent impliqués dans les TIACs.

Identification du Danger	Origine	Danger retenu (X) ou non retenu	Origine-Causes-Commentaires												
<p>Virus de l'hépatite A (Voir Monographie en Annexe)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode	X	Main d'œuvre	X	X	<p><b>Matières premières</b> : fruits de mer (coquillages bivalves), végétaux, aliments qui peuvent être contaminés lors de leur manipulation sans précaution d'hygiène.  <b>Milieu</b> : eau, environnement.  <b>Personnel</b> : maladie « des mains sales », la transmission interhumaine est la voie de contamination habituelle. Contamination manuportée : hygiène des mains insuffisante.  <b>Matériel / Méthode</b> : contamination par un environnement de travail, du matériel, des ustensiles contaminés et insuffisamment nettoyés/désinfectés avant utilisation, contamination par des méthodes inadaptées : défaut de sectorisation, mauvaise pratique de culture...</p>
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel	X														
Méthode	X														
Main d'œuvre	X														
<p>Virus responsables des gastroentérites : Norovirus, Astrovirus, Rotavirus... (Voir Monographie Norovirus en Annexe)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode	X	Main d'œuvre	X	X	<p><b>Matières premières</b> : végétaux (fruits rouges essentiellement), coquillages bivalves, eau de boisson ou de distribution, aliments qui peuvent être contaminés lors de leur manipulation sans précaution d'hygiène.  <b>Milieu</b> : eau, environnement.  <b>Matériel / Méthode</b> : contamination par un environnement de travail, du matériel, des ustensiles contaminés et insuffisamment nettoyés/désinfectés avant utilisation, contamination par des méthodes inadaptées : défaut de sectorisation, mauvaise pratique de culture...  <b>Personnel</b> : contamination manuportée : hygiène des mains insuffisante.</p>
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel	X														
Méthode	X														
Main d'œuvre	X														

Pour ces virus on retiendra :

1. l'importance du portage et d'excrétion du virus par des personnes malades, mais qui se prolonge aussi après la disparition des symptômes : ces personnes peuvent excréter le virus pendant des semaines après la maladie : le respect strict des règles d'hygiène est donc indispensable, même après disparition des symptômes.
2. la très grande résistance de ces virus dans l'environnement (surface, matériel, mains).
3. la possibilité d'arrivée de nouveaux dangers avec les produits importés (Virus de l'hépatite E et autres virus entériques)

D'autres virus entériques humains, rejetés dans l'environnement, peuvent contaminer l'environnement et les produits marins tels que les Rotavirus, Astrovirus, les entérovirus, etc....

### 3.3.3.2. Les dangers physiques

Les dangers physiques peuvent concerner les **matières premières**, dans lesquels des corps étrangers peuvent se trouver soit naturellement, soit avoir été apportés au cours des opérations de pêche, transport, transformation... Il appartient au professionnel d'apporter une attention toute particulière à la recherche et à l'élimination de ces corps étrangers qui peuvent blesser et/ou surprendre le futur consommateur.

On évitera de laisser dans les zones de travail, tout élément pouvant présenter une source de pollution inutile.

Mais cette vigilance concerne également les zones à proximité des ateliers (bureau, pupitre de la réception, vestiaires...) qui ne constituent pas une zone de travail des denrées alimentaires, mais dont les corps étrangers qui y sont présents peuvent être ramenés par l'intermédiaire des chaussures, des vêtements ou d'objets, au sein des zones de stockage ou de transformation.

#### On préférera ainsi :

- Les stylos mono corps plutôt que les stylos munis de capuchon ;
- Les pansements de couleur bleue, plus aisément repérables que ceux de couleur claire ;
- Les néons à tubes gainés (protection contre le bris de verre), ou protégés par un capot de protection.

#### On interdira :

- Les cutters à lame sécable (utilisation de cutter à lame rétractable)
- L'usage d'agrafes et/ou d'agrafeuse pour la fermeture des sachets (préférer les étiquettes autocollantes, les sacs thermoscellables...), notamment dans les rayons de vente assistée.

Toute découverte d'un corps étranger doit être immédiatement signalée à l'encadrement :

- le corps étranger doit être retiré et éliminé.
- si une denrée a pu être contaminée, ou si un matériau de conditionnement (barquette polystyrène, film, barquettes plastiques, sachets d'emballage...), ou du matériel de fabrication a pu également être contaminé, une évaluation du risque doit être menée, afin de déterminer les mesures adaptées au regard de la situation (élimination de lot fabriqué et/ou du matériau à risque...).

Identification du Danger	Origine	Danger retenu (X) ou non retenu	Origine-Causes-Commentaires												
Corps étrangers d'origine humaine (cheveux, poils, bijoux...)	<table border="1"> <tr><td colspan="2"><b>Origine du danger</b></td></tr> <tr><td>Matières premières</td><td></td></tr> <tr><td>Milieu</td><td></td></tr> <tr><td>Matériel</td><td></td></tr> <tr><td>Méthode</td><td>X</td></tr> <tr><td>Main d'œuvre</td><td>X</td></tr> </table>	<b>Origine du danger</b>		Matières premières		Milieu		Matériel		Méthode	X	Main d'œuvre	X	X	Non-respect des consignes et/ou du règlement intérieur Défaut de port d'une tenue professionnelle adaptée (coiffe...).
<b>Origine du danger</b>															
Matières premières															
Milieu															
Matériel															
Méthode	X														
Main d'œuvre	X														
Insectes	<table border="1"> <tr><td colspan="2"><b>Origine du danger</b></td></tr> <tr><td>Matières premières</td><td></td></tr> <tr><td>Milieu</td><td>X</td></tr> <tr><td>Matériel</td><td></td></tr> <tr><td>Méthode</td><td></td></tr> <tr><td>Main d'œuvre</td><td></td></tr> </table>	<b>Origine du danger</b>		Matières premières		Milieu	X	Matériel		Méthode		Main d'œuvre		X	Insectes volants ou rampants pouvant contaminer les denrées.
<b>Origine du danger</b>															
Matières premières															
Milieu	X														
Matériel															
Méthode															
Main d'œuvre															
Verres/plastiques	<table border="1"> <tr><td colspan="2"><b>Origine du danger</b></td></tr> <tr><td>Matières premières</td><td>X</td></tr> <tr><td>Milieu</td><td>X</td></tr> <tr><td>Matériel</td><td>X</td></tr> <tr><td>Méthode</td><td>X</td></tr> <tr><td>Main d'œuvre</td><td></td></tr> </table>	<b>Origine du danger</b>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode	X	Main d'œuvre		X	Bris de verre des lampes, tubes luminescents, destructeurs d'insectes volants. Tubes non protégés contre le bris de verre (absence de capot ou de tube gainés). Débris de films et de matériel de conditionnement.
<b>Origine du danger</b>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel	X														
Méthode	X														
Main d'œuvre															
Carton/papier	<table border="1"> <tr><td colspan="2"><b>Origine du danger</b></td></tr> <tr><td>Matières premières</td><td>X</td></tr> <tr><td>Milieu</td><td>X</td></tr> <tr><td>Matériel</td><td>X</td></tr> <tr><td>Méthode</td><td>X</td></tr> <tr><td>Main d'œuvre</td><td></td></tr> </table>	<b>Origine du danger</b>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode	X	Main d'œuvre		X	Débris de papier ou de carton utilisé pour l'identification des pièces ou des bacs.
<b>Origine du danger</b>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel	X														
Méthode	X														
Main d'œuvre															

Lame de cutter	<table border="1"> <tr><td colspan="2"><b>Origine du danger</b></td></tr> <tr><td>Matières premières</td><td></td></tr> <tr><td>Milieu</td><td></td></tr> <tr><td>Matériel</td><td>X</td></tr> <tr><td>Méthode</td><td></td></tr> <tr><td>Main d'œuvre</td><td></td></tr> </table>	<b>Origine du danger</b>		Matières premières		Milieu		Matériel	X	Méthode		Main d'œuvre		X	Utilisation de cutters à lame non rétractable (interdiction des cutters à lame sécables)
<b>Origine du danger</b>															
Matières premières															
Milieu															
Matériel	X														
Méthode															
Main d'œuvre															
Corps étrangers divers (capuchon de stylo, trombone...)	<table border="1"> <tr><td colspan="2"><b>Origine du danger</b></td></tr> <tr><td>Matières premières</td><td>X</td></tr> <tr><td>Milieu</td><td>X</td></tr> <tr><td>Matériel</td><td>X</td></tr> <tr><td>Méthode</td><td></td></tr> <tr><td>Main d'œuvre</td><td></td></tr> </table>	<b>Origine du danger</b>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode		Main d'œuvre		X	Désordre dans l'environnement de travail. Défaut dans le choix du matériel (préférer des stylos mono corps aux stylos à capuchon).
<b>Origine du danger</b>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel	X														
Méthode															
Main d'œuvre															
Eléments métalliques (petites pièces constitutives de matériels type écrou, roulement à bille, vis...)	<table border="1"> <tr><td colspan="2"><b>Origine du danger</b></td></tr> <tr><td>Matières premières</td><td>X</td></tr> <tr><td>Milieu</td><td>X</td></tr> <tr><td>Matériel</td><td>X</td></tr> <tr><td>Méthode</td><td></td></tr> <tr><td>Main d'œuvre</td><td></td></tr> </table>	<b>Origine du danger</b>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode		Main d'œuvre		X	Défaut de maintenance du matériel chez le fournisseur, dans les zones de stockage ou dans l'atelier.
<b>Origine du danger</b>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel	X														
Méthode															
Main d'œuvre															
Agrafes	<table border="1"> <tr><td colspan="2"><b>Origine du danger</b></td></tr> <tr><td>Matières premières</td><td>X</td></tr> <tr><td>Milieu</td><td>X</td></tr> <tr><td>Matériel</td><td></td></tr> <tr><td>Méthode</td><td>X</td></tr> <tr><td>Main d'œuvre</td><td></td></tr> </table>	<b>Origine du danger</b>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel		Méthode	X	Main d'œuvre		X	Emploi d'agrafeuses dans l'atelier ou le rayon. Mauvaise gestion des barrettes d'agrafes de rechange. Négligence des opérateurs.
<b>Origine du danger</b>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel															
Méthode	X														
Main d'œuvre															

Arêtes	<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode	X	Main d'œuvre		X	Préparation des filets ou des darnes mal conduites.
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode	X														
Main d'œuvre															
Corps étrangers issus de l'environnement ou du matériel lors de la capture	<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode	X	Main d'œuvre		X	Hameçons, sables, cailloux, débris de plastiques, débris de coquilles, aiguilles...
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel	X														
Méthode	X														
Main d'œuvre															

### 3.3.3.3. Les dangers chimiques

La contamination des denrées alimentaires, ou des matériaux susceptibles d'être au contact des denrées alimentaires, par des produits chimiques, peut provenir de l'amont (chez le fournisseur, le transporteur...). C'est la raison pour laquelle le choix des fournisseurs constitue une étape importante, qui doit faire l'objet d'un suivi régulier (contrôle en réception...)

La contamination peut également avoir lieu lors des opérations de stockage, de fabrication ou de mise en vente...

Il convient donc que le professionnel puisse identifier toutes sources potentielles pouvant représenter un risque de pollution chimique dans son environnement de travail.

On s'attachera à la surveillance des produits chimiques toxiques, mais également de toute substance qui dans des conditions normales d'emploi ne présente pas de dangers, mais dont le surdosage peut représenter un effet néfaste pour la santé (exemple : additifs, sel nitrité...).

On veillera également à ne pas introduire inutilement dans les ateliers de fabrication des médicaments qui peuvent présenter un risque de contamination des denrées ou matériau au contact.

Le tableau ci-dessous illustre quelques sources de contaminants chimiques qui nécessitent une vigilance.

Deux groupes de dangers chimiques ont été constitués :

- Les dangers plutôt liés au milieu de vie
- Les dangers apparaissant après la capture

Dans le tableau ci-dessous, il est bien entendu que les substances interdites (hormone...) peuvent constituer un danger. Mais leur utilisation relève d'une fraude à ce jour en Europe.

Identification du Danger	Origine	Danger retenu (X) ou non retenu	Origine-Causes-Commentaires												
Contaminations plutôt liées au milieu de vie															
<p>Les problèmes de contamination chimique de l'environnement sont presque toujours d'origine humaine. Le déversement dans les océans de déchets industriels, les boues évacuées par les stations d'épuration, le déversement dans la mer des produits chimiques agricoles et des eaux usées brutes non traitées en provenance des grandes villes et des centres industriels contribuent à la contamination des milieux marins côtiers ou des eaux douces. A partir de là, les substances chimiques passent dans les poissons et autres organismes aquatiques. Des quantités croissantes de substances chimiques peuvent se retrouver chez les prédateurs par suite de la <u>biomagnification</u>, c'est-à-dire la concentration de substances chimiques aux niveaux élevés de la chaîne alimentaire. Ou bien, il peut y avoir <u>bioaccumulation</u>, lorsque des concentrations croissantes de substances chimiques se sont accumulées dans les tissus de l'organisme au cours de l'existence de l'individu. Dans ce cas, les poissons de plus grande taille (et donc plus âgés) présenteront une concentration plus élevée de la substance chimique considérée que les poissons de petite taille (plus jeunes) appartenant à la même espèce. Il en résulte que la présence de contaminants chimiques dans les produits alimentaires tirés de la mer dépend fortement du lieu géographique, de l'espèce et de la taille des poissons, des schémas alimentaires, de la solubilité des substances chimiques et de leur persistance dans le milieu naturel.</p> <p><i>(Archives de documents de la FAO, Assurances de qualité des produits de la mer <a href="http://www.fao.org/DOCREP/003/T1768F/T1768F00.HTM">http://www.fao.org/DOCREP/003/T1768F/T1768F00.HTM</a>)</i></p>															
PCB Dioxines	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode		Main d'œuvre		X	<p>Contamination des eaux par des rejets de productions industriels, de résidus divers.</p> <p>Contamination de la nourriture donnée aux poissons et crustacés.</p> <p>Les dioxines sont présentes à de faibles niveaux dans de nombreux aliments. Une exposition à long terme à des niveaux élevés de dioxines peut avoir un effet cancérigène notamment. Leur persistance est liée à leur accumulation dans la chaîne alimentaire, principalement dans la graisse animale. Certaines espèces de poisson originaires de la Baltique notamment peuvent contenir des teneurs plus élevées en dioxines et en PCB de type dioxine</p>
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode															
Main d'œuvre															
Métaux lourds	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode		X	<p>Contamination des eaux par des rejets de productions industriels, de résidus divers</p> <p>Contamination de la nourriture donnée aux poissons et crustacés.</p> <p>Parmi les différents métaux lourds (Arsenic, Plomb, Cadmium, Mercure...), on citera notamment le méthylmercure qui est la forme chimique la plus préoccupante, qui peut représenter jusqu'à 90 % du mercure total présent dans les</p>		
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode															

Identification du Danger	Origine	Danger retenu (X) ou non retenu	Origine-Causes-Commentaires												
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="521 229 786 256">Main d'œuvre</td> <td data-bbox="786 229 835 256"></td> </tr> </table>	Main d'œuvre			<p>poissons et produits de la mer.  En plus de fixer des teneurs maximales, il convient, pour le méthylmercure, de fournir aux consommateurs des conseils ciblés afin de protéger les groupes vulnérables de la population (enfants, femmes enceintes...). Pour répondre à ce besoin, une note d'information sur le méthylmercure dans le poisson et les produits de la pêche a été placée sur le site internet de la direction générale de la Commission européenne chargée de la santé et de la protection des consommateurs.  La toxicité peut entraîner des atteintes rénales, du système nerveux avec un risque particulier pour les femmes enceintes et des répercussions sur le développement neurologique du fœtus.  Les poissons prédateurs de grande taille (comme l'espadon, le thon...), présentant plus souvent un taux plus élevé de méthylmercure</p>										
Main d'œuvre															
Résidus antibiotiques, médicaments vétérinaires, hormones)	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="521 804 835 847"><b>Origine du danger</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 847 786 890">Matières premières</td> <td data-bbox="786 847 835 890">X</td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 890 786 933">Milieu</td> <td data-bbox="786 890 835 933"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 933 786 976">Matériel</td> <td data-bbox="786 933 835 976"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 976 786 1019">Méthode</td> <td data-bbox="786 976 835 1019"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 1019 786 1062">Main d'œuvre</td> <td data-bbox="786 1019 835 1062"></td> </tr> </table>	<b>Origine du danger</b>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode		Main d'œuvre		X	<p>Non-respect par l'éleveur des temps d'attente indiqués par le laboratoire fournisseur.  Non-respect des préconisations d'utilisations pour les substances autorisées  Utilisation de substances interdites</p>
<b>Origine du danger</b>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode															
Main d'œuvre															
Résidus phytosanitaires	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="521 1158 835 1201"><b>Origine du danger</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 1201 786 1244">Matières premières</td> <td data-bbox="786 1201 835 1244">X</td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 1244 786 1287">Milieu</td> <td data-bbox="786 1244 835 1287"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 1287 786 1331">Matériel</td> <td data-bbox="786 1287 835 1331"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 1331 786 1374">Méthode</td> <td data-bbox="786 1331 835 1374"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 1374 786 1417">Main d'œuvre</td> <td data-bbox="786 1374 835 1417"></td> </tr> </table>	<b>Origine du danger</b>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode		Main d'œuvre		X	<p>Contamination de l'environnement par des traitements des cultures entraînant une pollution des nappes, eaux douces ou zones côtières</p>
<b>Origine du danger</b>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode															
Main d'œuvre															

Identification du Danger	Origine	Danger retenu (X) ou non retenu	Origine-Causes-Commentaires												
Radionucléides	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode		Main d'œuvre		X	Contamination des eaux par des rejets radioactifs
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode															
Main d'œuvre															
Phycotoxines	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode		Main d'œuvre		X	<p>Biotoxines essentiellement produites par certaines espèces de phytoplanctons (algues) et pouvant s'accumuler dans les tissus des mollusques filtrants à coquille tels que les moules, les huîtres, les coques, les palourdes, les coquilles Saint-Jacques, ainsi que les crustacés...</p> <p>Les symptômes peuvent se manifester par des maux de tête, des vomissements, des diarrhées et des problèmes neurologiques, avec dans des cas extrêmes, le décès</p>
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode															
Main d'œuvre															
Hydrocarbures	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode		Main d'œuvre		X	Pollution de l'environnement issue d'une activité humaine, ou d'un accident
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode															
Main d'œuvre															
Contaminations liées au milieu de vie, ou à des étapes postérieures à la capture															
Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), et Benzo(a)pyrène	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		X	Les HAP peuvent contaminer les denrées alimentaires au cours des procédés de fumaison, de chauffage et de séchage qui permettent aux produits de combustion d'entrer en contact direct avec l'aliment. En outre, la pollution environnementale peut provoquer une contamination par des HAP, en particulier chez les poissons et dans les				
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															



Identification du Danger	Origine	Danger retenu (X) ou non retenu	Origine-Causes-Commentaires												
	<table border="1"> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </table>	Méthode	X	Main d'œuvre			produits de la pêche. le <i>CSAH</i> a conclu dans son avis du 4 décembre 2002 que certains composés peuvent être considérés comme potentiellement génotoxiques et cancérogènes pour l'homme								
Méthode	X														
Main d'œuvre															
Contaminations plutôt liées à des étapes postérieures à la capture															
Histamine (scombrottoxine) (Voir Monographie en Annexe)	<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>Origine du danger</b></td> </tr> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </table>	<b>Origine du danger</b>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode	X	Main d'œuvre		X	Les intoxications histaminiques sont la première cause des toxi-infections alimentaires liées à la consommation de produits de la pêche en France. L'histamine se développe dans les muscles de certains poissons, riches en histidine tels que le thon, le maquereau, hareng, espadon, sardines, anchois etc. qui ont été mal refroidis après la pêche et/ou contaminés par une flore histaminogène lors des manipulations ultérieures surtout en cas de remontée prolongée en température. La formation d'amines biogènes peut également intervenir lors de la fabrication d'aliments fermentés (fromages, boissons alcoolisées, charcuterie et légumes).
<b>Origine du danger</b>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode	X														
Main d'œuvre															
Lubrifiants	<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>Origine du danger</b></td> </tr> <tr> <td>Matières premières</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </table>	<b>Origine du danger</b>		Matières premières		Milieu		Matériel	X	Méthode	X	Main d'œuvre		X	Défaut de surveillance du matériel après opération d'entretien.
<b>Origine du danger</b>															
Matières premières															
Milieu															
Matériel	X														
Méthode	X														
Main d'œuvre															
Résidus de produits de nettoyage et désinfection	<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>Origine du danger</b></td> </tr> <tr> <td>Matières premières</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </table>	<b>Origine du danger</b>		Matières premières		Milieu		Matériel	X	Méthode	X	Main d'œuvre		X	Opération de rinçage des plans de travail ou du matériel mal maîtrisée. Surdosage de produits nettoyant/désinfectant. Conditions de stockage inadaptées : denrées alimentaires ou matériaux de conditionnement, ou matériel qui peuvent être souillés par des fuites ou par des projections de produits détergents ou désinfectants stockés à proximité. Utilisation de produit non autorisé dans le domaine alimentaire.
<b>Origine du danger</b>															
Matières premières															
Milieu															
Matériel	X														
Méthode	X														
Main d'œuvre															

Identification du Danger	Origine	Danger retenu (X) ou non retenu	Origine-Causes-Commentaires	
			Utilisation d'un produit non adapté à la nature du matériau.	
Produits de lutte contre les nuisibles	<b>Origine du danger</b>		X	Emplacement des appâts inapproprié Appâts mal protégés Proximité ou contact avec les denrées ou les matériaux de conditionnement ou surface de travail. Appâts pulvérulents ou solubles. Utilisation de produits interdits à cet usage.
	Matières premières			
	Milieu	X		
	Matériel			
	Méthode	X		
	Main d'œuvre			
Fluide réfrigérant	<b>Origine du danger</b>		X	Défaut d'entretien, maintenance préventive insuffisante.
	Matières premières			
	Milieu			
	Matériel	X		
	Méthode	X		
	Main d'œuvre			
Substances diverses (produits médicamenteux, éthanol, peinture...)	<b>Origine du danger</b>		X	Consignes internes non respectées
	Matières premières			
	Milieu			
	Matériel			
	Méthode	X		
	Main d'œuvre	X		
Contamination chimique par migration des produits de conditionnement et des matériaux au contact des denrées alimentaires	<b>Origine du danger</b>		X	Emploi de matériaux de conditionnement non autorisés Précautions d'emploi non respectées
	Matières premières	X		
	Milieu			
	Matériel	X		
	Méthode			
	Main d'œuvre			

Identification du Danger	Origine	Danger retenu (X) ou non retenu	Origine-Causes-Commentaires												
Nitrosamines	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode	X	Main d'œuvre		X	Aliments dont la durée de conservation est prolongée par le fumage, comme les produits de poisson et les produits de viande (en raison des oxydes d'azote présents dans l'air de séchage) ; Certains aliments saumurés ou salés
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode	X														
Main d'œuvre															
Mycotoxines	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matières premières	X	Milieu		Matériel		Méthode		Main d'œuvre		X	Toxines élaborées par certaines moisissures
<i>Origine du danger</i>															
Matières premières	X														
Milieu															
Matériel															
Méthode															
Main d'œuvre															

#### 3.3.3.4. Les dangers allergènes

Les allergies alimentaires constituent un véritable problème de santé publique.

La population qui présente une allergie alimentaire est croissante : on estime à près de 8% des enfants qui présenteraient une allergie alimentaire, et environ 4% des adultes.

C'est pour cette raison que la réglementation de l'étiquetage a évolué afin de fournir une information spécifique sur les allergènes présents dans une denrée alimentaire.

A ce jour, des allergènes majeurs ont été définis réglementairement. Leur présence doit faire l'objet d'une information systématique au consommateur pour toute denrée alimentaire préemballée et non préemballée (Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 / Exemple : produits transformés du rayon traditionnel)).

Les risques vis-à-vis des contaminations croisées doivent également être pris en compte.

L'activité dans ce rayon amène à commercialiser naturellement 3 produits classés dans les allergènes majeurs que sont les poissons, crustacés et mollusques.

Le tableau ci-dessous récapitule les allergènes majeurs définis réglementairement (cf. Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011).

Identification du Danger	Origine	Danger retenu (X) ou non retenu	Origine-Causes-Commentaires												
<p><i>Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.</i></p> <p>- <b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés.</p> <p>- <b>Œufs</b> et produits à base d'œufs.</p> <p>- <b>Poissons</b> et produits à base de poisson</p> <p>- <b>Arachides</b> et produits à base d'arachides</p> <p>- <b>Soja</b> et produits à base de soja</p> <p>- <b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose).</p> <p>- <b>Fruits à coque</b>, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits.</p> <p>- <b>Céleri</b> et produits à base de céleri.</p> <p>- <b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde.</p> <p>- <b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame.</p> <p>- <b>Lupin</b> et produit à base de lupin</p> <p>- <b>Mollusques</b> et produit à base de mollusques</p> <p><b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> Concentrations &gt;10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO2</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Origine du danger</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	Origine du danger		Matières premières	X	Milieu	X	Matériel	X	Méthode	X	Main d'œuvre	X	X	<p>La gravité des allergies alimentaires est fonction de l'allergène en cause, de la sensibilité de la personne allergique, de la dose ingérée... Les symptômes peuvent être de bénins à extrêmement graves.</p> <p>Le danger peut provenir d'un allergène présent dans un aliment en tant qu'ingrédient de cet aliment sans qu'il soit étiqueté : dans ce cas ni l'opérateur, ni le consommateur ne sont informés.</p> <p>Le danger peut aussi provenir d'allergène ayant été introduit accidentellement dans l'aliment (contamination croisée, contamination par l'air dans le cadre de produit pulvérulent, ou par l'intermédiaire de matériel ou de mains mal nettoyés suite à la manipulation d'un allergène non destiné à la recette en cours d'élaboration).</p> <p>L'allergène peut aussi être introduit dans la recette en tant qu'auxiliaire technologique : il ne s'agit dans ce cas pas d'un ingrédient à proprement parler, mais d'un élément utilisé à des fins technologiques (exemple : agent de graissage, de démoulage...) qu'on ne retrouve pas dans le produit fini, ou alors uniquement à l'état de traces technologiquement inévitables.</p>
Origine du danger															
Matières premières	X														
Milieu	X														
Matériel	X														
Méthode	X														
Main d'œuvre	X														

NB : L'Anhydride sulfureux et les sulfites sont considérés réglementairement comme des allergènes et doivent être étiquetés comme tels s'ils sont présents à des concentrations >10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>. Cette substance peut être utilisée par les fournisseurs afin d'éviter le noircissement enzymatique des crustacés (par exemple des crevettes). Elle peut provoquer des réactions chez certains consommateurs allergiques.

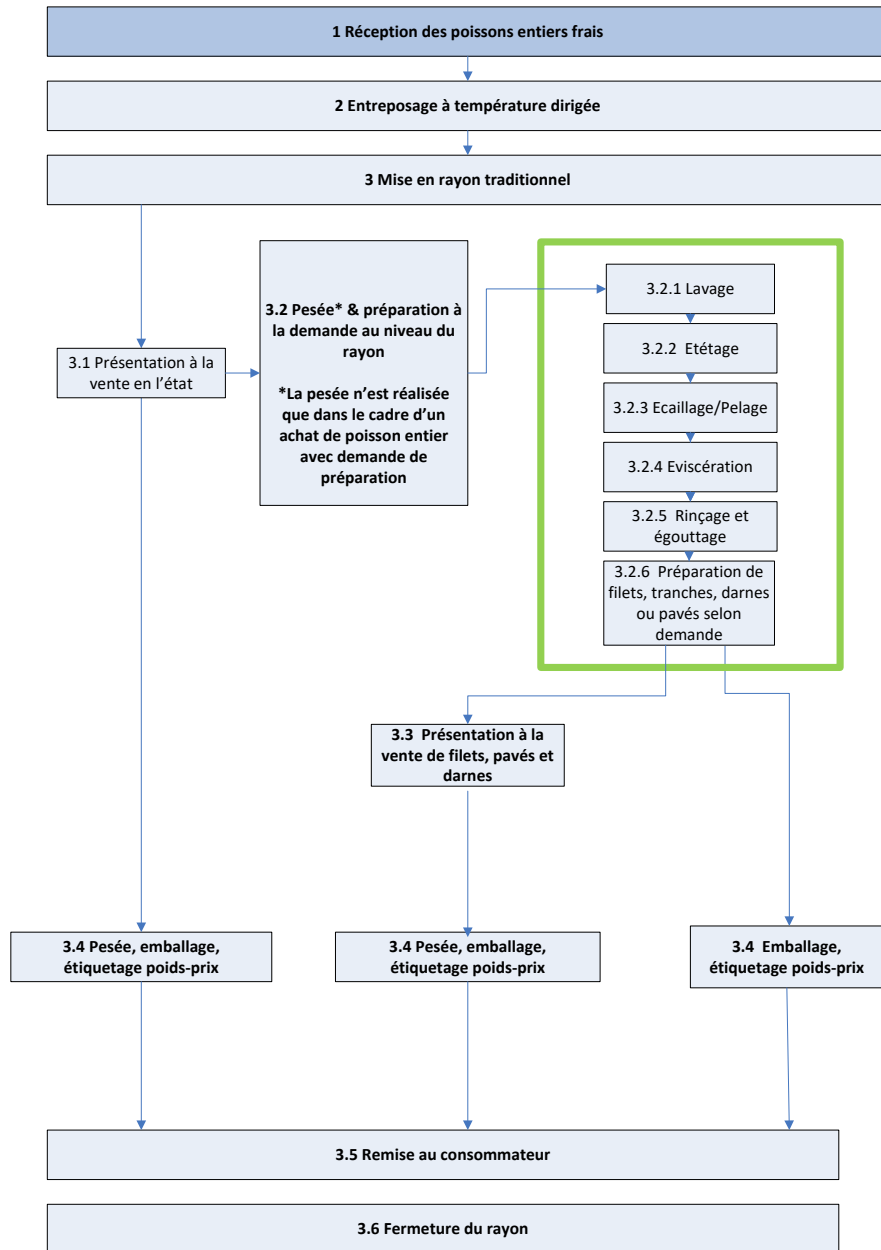
Dans ce guide, nous considérerons que les sulfites ne sont pas utilisés en magasin comme additif par les opérateurs, mais sont utilisés exclusivement par les industriels/fournisseurs : ils n'ont donc pas été inclus dans la liste des dangers chimiques relevant de l'activité du magasin.

Si cette substance devait être utilisée en magasin, il conviendrait de réaliser une analyse des dangers associés, ainsi que de déterminer des éléments de maîtrise (quantités utilisées, homogénéité du mélange), en tenant compte des quantités qui ont déjà pu être éventuellement utilisées par les fournisseurs sur les matières premières et déterminer des éléments de surveillance.

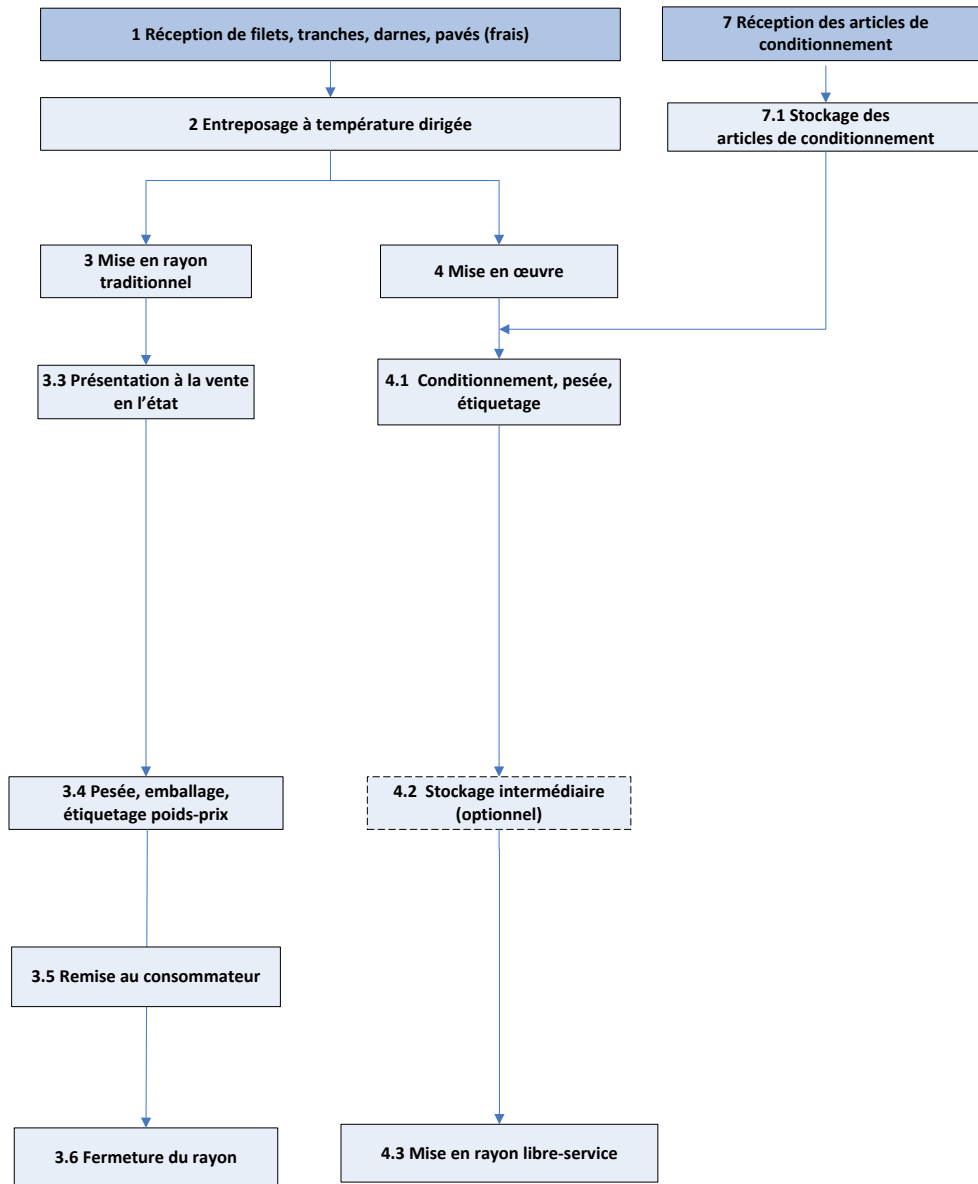
L'utilisation de cette substance par le magasin n'est donc pas prise en compte dans ce guide.

### **3.4. L'étude HACCP : Approche générale**

**Diagramme n°1 : Etêtage, écaillage/pelage, éviscération, tranchage à la demande de poissons entiers frais.**



**Diagramme n°2 : Mise en vente de filets, tranches, darnes ou pavés de poissons, reçus en l'état (frais) et conditionnés sous film par le magasin ou présentés en vente assistée**



## **Rayon Marée des GMS**

### **Mise en vente de poissons entiers, de filets, de tranches, de darnes et de pavés préparés à l'avance ou à la demande**

*Ce document complète les diagrammes n°1 et n°2 qui identifient les différentes étapes des produits suivants :  
pour le **diagramme n°1** : réception de poissons entiers frais jusqu'à la mise en vente traditionnel sur étal*

- *soit de poissons entiers*
- *soit de poissons ayant subi étêtage, écaillage/pelage, éviscération et ou découpe.*

*pour le **diagramme n°2** : réception de filets, tranches, darnes, pavés (à l'état frais)*

- *soit présentés à la vente sur étal*
- *soit conditionnés pour mise en vente au rayon pré-emballé du magasin.*

#### **Mise en garde :**

La connaissance et la bonne application préalable des Bonnes Pratiques d'Hygiène et des différentes fiches pratiques sont indispensables avant d'aborder l'étude HACCP.

Les éléments relevant des **Bonnes Pratiques d'Hygiène**, déjà traités dans la première partie de ce guide, ne seront pas systématiquement ou intégralement repris ici.

La présente étude HACCP ne concerne que les étapes spécifiques à :

- l'activité de préparation de filets, de tranches, de darnes et de pavés et à partir de poissons entiers, destinés à la vente assistée, depuis la réception jusqu'à la présentation à la vente (voir le diagramme n°1),
- la vente assistée de poissons entiers (voir le diagramme n°1),
- la mise en vente sur étal de filets, tranches, darnes et pavés reçus en l'état (frais), ou à leur conditionnement sous film par le magasin pour une vente en activité préemballée (voir le diagramme n°2),

L'activité de conditionnement de produits avec ou sans tranchage et par petite série, en quantité limitée, ne nécessite pas obligatoirement un laboratoire spécifique et réfrigéré, pour autant que le personnel soit dédié le temps de cette activité, et dispose d'un environnement de travail permettant de réaliser ces opérations dans de bonnes conditions d'hygiène (zone spécifique dédiée pour le temps de l'opération et ayant fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection efficace au préalable....).

La numérotation dans le titre renvoie à l'étape du diagramme correspondant.



### **Description des produits :**

En activité de vente assistée, les produits sont remis directement au client juste après emballage. Dans ce cas, le produit est simplement emballé, porte une étiquette poids et/ou prix sans mention de DLC ou de préconisation particulière de conservation ou de mode de consommation.

Les produits préemballés commercialisés sont proposés sous plusieurs formats de conditionnement sous film, et disposent alors obligatoirement d'un étiquetage réglementaire complet.

### **Utilisation raisonnablement prévisible :**

La consommation après cuisson est habituelle.

**Une information détaillée sur la prise en compte des produits destinés à être consommés crus (sushis, carpaccio...) se trouve en fin du présent document.**

### **Points de vigilance :**

- Les étapes de manipulation sont à surveiller particulièrement afin de s'assurer du respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène. Un respect rigoureux de la chaîne du froid sera assuré, tout au long des différentes opérations décrites ci-dessous, jusqu'à la remise au consommateur.
- La vérification de la fraîcheur des produits doit être effectuée en permanence.
- La recherche de parasites visibles à toutes les étapes est indispensable.

Il faut noter deux facteurs de risques complémentaires à prendre en considération :

- ➔ Du point de vue du mode d'élevage : les poissons sauvages sont davantage parasités que les poissons d'élevage (dont la nourriture et les conditions d'élevage sont maîtrisées)
- ➔ D'un point de vue anatomique : certains parasites (ANISAKIS) se localisent davantage au niveau des flancs des poissons (muscles abdominaux des poissons). Un approvisionnement en filet sans flanc (à prévoir dans les Cahiers des Charges) est donc souhaitable pour réduire le taux de présence parasitaire.
- Le principe de gestion des produits, des ingrédients et des articles de conditionnement, dit principe du FIFO ou du PEPS (First In, First Out/Premier Entré, Premier Sorti) doit être respecté, sauf dans certains cas particuliers où la nécessité de travailler des produits peut apparaître en priorité.

**1 Réception de poissons entiers et de découpes de poissons (filets, darnes, pavés)**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP						
Nature	Détail												
Chimique	Présence de contaminants chimiques : résidus d'antibiotiques de résidus phytosanitaires, de PCB, de dioxines, de radionucléides, de métaux lourds...	Respect du cahier des charges ou contrat établi avec le fournisseur.	NA	Prise de connaissance de l'acceptation du cahier des charges ou du contrat par le fournisseur.  A réception, contrôler que : - la marchandise provient bien de fournisseurs référencés. - ne présente pas de défaut d'aspect	<p><b>Action immédiate :</b> Refus de la marchandise en cas de non-conformité à la livraison, en l'absence de référencement ou de cahier des charges avec le fournisseur.</p> <p><b>Action corrective :</b> Informez le fournisseur de la nécessité de respecter les termes du contrat et/ou du cahier des charges.</p>	Fiche N°1	BPH						
	Présence de taches ou de souillures dues au contact avec des produits chimiques.							<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre
<i>Origine du danger</i>													
Matériel													
Main d'œuvre													
Méthode													
Milieu													
Matière première	X												

**1 Réception des poissons entiers et découpes de poissons (filets, tranches, darnes, pavés...)**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP						
Nature	Détail												
Microbiologique – Biologique - Chimique	<p>Développement microbien rapide en cas du non-respect de la température des produits pendant la phase de transport.</p> <p>Dégradation chimique pouvant entraîner la présence excessive d’histamine pour les poissons sensibles.</p> <p>Impact négatif sur l’état de fraîcheur des produits, ne permettant pas leur commercialisation.</p>	Respect du cahier des charges ou contrat établis avec le fournisseur.	Température de la glace fondante Entre 0 et 2°C pour les produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	<p>Contrôle qualitatif systématique à réception des produits reçus.</p> <p>Contrôle de la qualité du glaçage (pour les produits concernés)</p> <p>Contrôle de la température par sondage à chaque réception</p>	<p><b>Action immédiate :</b> Refus de la marchandise en cas de non-respect des obligations réglementaires en matière de température. Glaçage insuffisant, ayant entraîné l’apparition de défauts organoleptiques ne permettant pas la commercialisation des produits concernés.</p> <p><b>Action corrective :</b> Procéder à une analyse des risques, selon le barème de décision concernant les températures. En cas d’acceptation du produit, glaçage immédiat des caisses en veillant à ce que les produits soient correctement recouverts. Placer, sans délai, les caisses en chambre froide. Informez le fournisseur de la nécessité de respecter les termes du contrat et/ou du cahier des charges et de la réglementation. Sensibilisation et formation du personnel concerné : chauffeur, réceptionnaire, responsable du rayon aux conditions optimum de transport, à l’importance du respect des températures de conservation et du glaçage.</p>	Fiches n°1, n°7 et 18	BPH						
								<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d’œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d’œuvre
<i>Origine du danger</i>													
Matériel													
Main d’œuvre													
Méthode													
Milieu	X												
Matière première	X												

**1 Réception des poissons entiers et découpes de poissons (filets, tranches, darnes, pavés...)**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP													
Nature	Détail																			
Microbiologique	Contamination par le contact prolongé avec l'eau de fusion de la glace.	<p>Vérifier à réception que l'eau de fusion de la glace puisse s'évacuer convenablement des caisses.</p> <p>Percer les caisses polystyrène qui ne le seraient pas, avant mise en stock, afin de permettre l'évacuation complète de cette eau.</p>	NA	Contrôle qualitatif systématique à réception des produits reçus.	<p><b>Action immédiate :</b> Refus des marchandises baignant dans de l'eau de fusion de glace et dont les garanties sanitaires et la fraîcheur ne sont plus assurées.</p> <p><b>Action corrective :</b> Informers les fournisseurs.</p>	Fiches N°1 et N°7	BPH													
	<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X	
	<i>Origine du danger</i>																			
	Matériel																			
	Main d'œuvre																			
	Méthode							X												
Milieu																				
Matière première	X																			
<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </table>		<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X							
<i>Origine du danger</i>																				
Matériel																				
Main d'œuvre																				
Méthode	X																			
Milieu																				
Matière première	X																			
<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </table>		<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X							
<i>Origine du danger</i>																				
Matériel																				
Main d'œuvre																				
Méthode	X																			
Milieu																				
Matière première	X																			
<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </table>		<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X							
<i>Origine du danger</i>																				
Matériel																				
Main d'œuvre																				
Méthode	X																			
Milieu																				
Matière première	X																			
Microbiologique	Contamination par contact entre la glace et la chair des poissons (filet, darne, pavé, partie nue de la queue de lotte...)	<p>Vérifier à réception que la glace ne soit pas en contact direct avec la partie nue des poissons (filet, darne, pavé, partie nue de la queue de lotte...) : un film doit impérativement séparer la glace de la chair</p>	NA	Contrôle qualitatif systématique à réception des produits reçus.	<p><b>Action immédiate :</b> Refus des marchandises non correctement protégées</p> <p><b>Action corrective :</b> Informers les fournisseurs.</p>	Fiches N°1 et N°7	BPH													
	<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X	
	<i>Origine du danger</i>																			
	Matériel																			
	Main d'œuvre																			
	Méthode							X												
Milieu																				
Matière première	X																			
<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </table>		<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X							
<i>Origine du danger</i>																				
Matériel																				
Main d'œuvre																				
Méthode	X																			
Milieu																				
Matière première	X																			
<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </table>		<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X							
<i>Origine du danger</i>																				
Matériel																				
Main d'œuvre																				
Méthode	X																			
Milieu																				
Matière première	X																			
<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </table>		<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X							
<i>Origine du danger</i>																				
Matériel																				
Main d'œuvre																				
Méthode	X																			
Milieu																				
Matière première	X																			
<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </table>		<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X							
<i>Origine du danger</i>																				
Matériel																				
Main d'œuvre																				
Méthode	X																			
Milieu																				
Matière première	X																			

## 2 Entreposage à température dirigée

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP						
Nature	Détail												
Microbiologique – Biologique - Chimique	<p>Multiplication de la flore microbienne en chambre froide en raison :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- D'un défaut de glaçage des caisses ;</li> <li>- Du dépassement de la température maximale de conservation des produits fixée par la réglementation.</li> </ul> <p>Dégradation chimique pouvant entraîner la présence excessive d'histamine pour les poissons sensibles</p>	<p>Assurer un réglage régulier et abondant des caisses (en veillant à la présence d'un film de protection sur la partie nue des poissons, filets, darne, pavés...)</p> <p>Maintenir la température ambiante de la chambre froide inférieure à la température réglementaire maximale du produit le plus sensible.</p>	<p>Température de la glace fondante Entre 0 et 2°C.</p>	<p>Autocontrôles réguliers des températures en chambre froide</p> <p>En complément, examen régulier des enregistrements de températures pour les magasins disposant d'un système d'enregistrement centralisé des températures</p>	<p><b>Action immédiate :</b> Prendre la température à cœur des produits non glacés concernés avant d'appliquer le barème de décision relatif au non-respect des températures.</p> <p>Appliquer les consignes préalablement définies et adopter une des solutions ci-dessous :</p> <p>1) déplacer les produits concernés le plus rapidement possible dans une autre chambre froide réglée à la bonne température après glaçage abondant des caisses concernées.</p> <p>2) les déclarer impropres à la consommation et prévoir leur élimination selon la réglementation applicable.</p>	<p>Fiches N°7 et 18.</p>	<p>BPH</p>						
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre	
<i>Origine du danger</i>													
Matériel													
Main d'œuvre													
Méthode													
Milieu	X												
Matière première													

## 2 Entreposage à température dirigée

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique - Biologique - Chimique	<p>Multiplication de la flore microbienne en raison de l'absence de maîtrise de la rotation des caisses.</p> <p>Dégradation chimique pouvant entraîner la présence excessive d'histamine pour les poissons sensibles.</p> <table border="1" data-bbox="340 711 672 948"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première		<p>Identifier les caisses afin de faciliter les rotations</p> <p>Un système de code couleur peut être envisagé pour marquer les caisses. Chaque jour, une couleur différente est utilisée, permettant à l'ensemble du personnel d'identifier efficacement les dates de réception des différents produits en stock et d'en assurer la rotation.</p>	NA	Contrôle visuel des rotations	<p><b>Action immédiate :</b> Vérifier la fraîcheur des produits en cas de défaut de rotation, et avant utilisation des produits.</p> <p>Vérifier les éventuelles dates de pêche ou d'expédition ou de DLC présentes sur les caisses, afin d'éliminer les produits à DLC dépassées et ceux dont la fraîcheur n'est plus satisfaisante.</p>	Fiche N°7	BPH
	<i>Origine du danger</i>																		
Matériel																			
Main d'œuvre																			
Méthode	X																		
Milieu																			
Matière première																			

## 2 Entreposage à température dirigée

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP							
Nature	Détail													
Microbiologique	Contamination croisée : - par contact entre des denrées de nature différente, ou - par écoulement de l'eau de fusion de la glace	Sectoriser le stockage des marchandises en chambre froide en séparant les produits de nature différente : - ne pas placer à proximité directe des caisses de découpes de poissons, et des caisses de coquillages... - ne pas placer des caisses de poissons entiers au-dessus de caisses de découpes de poissons (filets, pavés...)	NA	Contrôle visuel du respect de la sectorisation du stockage.	<b>Action immédiate :</b> Réordonner la sectorisation en chambre froide	Fiche °7	BPH							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>						Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu
<i>Origine du danger</i>														
Matériel														
Main d'œuvre														
Méthode	X													
Milieu														
Matière première														

### 3.1 Présentation à la vente en l'état de poissons entiers.

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	<p>Multiplication microbienne en raison d'une durée de vie inadaptée. Ou d'une présentation sur étal trop longue</p> <table border="1" data-bbox="309 662 638 896"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode		Milieu		Matière première	X	<p>Lorsque le produit dispose d'une DLC déterminée par le fournisseur, on veillera à ce que cette DLC soit suffisamment longue (compatible avec le délai de présentation à la vente et l'utilisation par le client).</p> <p>Pour les produits dépourvus de DLC (dans les cas prévus par la réglementation), on réalisera une évaluation de la fraîcheur des produits avant la mise en œuvre ou la présentation sur étal.</p> <p>On prendra en compte également toutes les données permettant d'évaluer l'ancienneté du produit (date de pêche...).</p>	Aspect fraîcheur satisfaisant.	<p>Evaluation de la fraîcheur (cotation organoleptique).</p> <p>Examen des documents d'accompagnement ou de l'étiquette apposée sur les produits (Date de pêche, DLC...).</p>	<p><b>Action immédiate :</b> Ne pas mettre en vente des produits de fraîcheur insuffisante Ou dont la durée de vie restante indiquée serait insuffisante pour permettre la mise en vente <b>et</b> une utilisation raisonnablement prévisible par le client.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel à la cotation fraîcheur des poissons.</p>	Fiches N° 17, 18, 21 Et grille de cotation fraîcheur (exemple Annexe 2).	BPH
	<i>Origine du danger</i>																		
Matériel																			
Main d'œuvre																			
Méthode																			
Milieu																			
Matière première	X																		



### 3.1 Présentation à la vente en l'état de poissons entiers.

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	<p>Développement microbien en cas de glaçage insuffisant des poissons entiers</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu	X	Matière première		<p>Préparation matinale du rayon avant de placer les poissons en veillant à assurer un glaçage suffisant.</p> <p>Veiller également à la bonne qualité des paillettes de glace (maintien dans le temps, pas de fonte trop rapide...).</p> <p>Afin de garantir le respect de la chaîne du froid pour les produits présentés sur étal, on veillera particulièrement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à ne pas présenter les produits en couche trop épaisse afin de permettre une meilleure conduction du froid, (les produits nus seront séparés du lit de glace par un film de protection)</li> <li>- à ne pas disposer au-dessus ou à proximité de l'étal des sources de chaleur telles que des lampes, ou dans ce cas privilégier par exemple des « lampes froides »</li> <li>- à protéger l'étal de toutes les autres sources de chaleur et de déshydratation. Eviter les courants d'air, les rayons lumineux issus d'un skydome...</li> </ul> <p>Une attention toute particulière sera portée aux poissons de grosse taille avec peau, afin de garantir leur réfrigération (creuser le lit de glace afin d'enfoncer partiellement la pièce et glacer généreusement).</p> <p>Le glaçage des poissons entiers sera renouvelé régulièrement</p>	NA	<p>Vérification visuelle fréquente du niveau de glaçage du rayon.</p> <p>Vérification visuelle d'absence de sources de chaleurs excessives</p>	<p><b>Action immédiate :</b> Reconstituer un glaçage suffisant et régulier des poissons présentés sur le rayon.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles applicables aux conditions de présentation à la vente des poissons entiers et du glaçage permanent en particulier.</p>	<p>Fiches N°12, 18, 21 Et grille de cotation fraîcheur.</p>	BPH
	<i>Origine du danger</i>																		
Matériel	X																		
Main d'œuvre																			
Méthode	X																		
Milieu	X																		
Matière première																			

### 3.1 Présentation à la vente en l'état de poissons entiers.

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP													
Nature	Détail																			
Microbiologique	Contamination par contact avec des surfaces insuffisamment propres.	Nettoyage et désinfection des meubles de présentation à la vente.	NA	Vérification visuelle de la propreté des surfaces et du respect du PND	<p><b>Action immédiate :</b> Renouveler le nettoyage / désinfection des surfaces avant d'y placer les produits</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques d'hygiène</p>	Fiche N°14	BPH													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode		Milieu		Matière première		
	<i>Origine du danger</i>																			
	Matériel							X												
	Main d'œuvre																			
	Méthode																			
Milieu																				
Matière première																				

**3.1 Présentation à la vente en l'état de poissons entiers**

**3.3 Présentation à la vente de filets, tranches, darnes et pavés**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP					
Nature	Détail											
Microbiologique	Contaminations lors de la présentation à la vente par l'environnement ou la clientèle.	<p>Disposer de moyens permettant d'éviter que les consommateurs ne puissent manipuler les produits et les contaminer.</p> <p>Le choix de ces moyens seuls ou coordonnés sera adapté en fonction de la configuration du rayon, et de manière à être le plus efficace. On citera par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'interdiction d'accès du consommateur dans la zone de préparation, ou l'interdiction de manipuler les produits rappelés par un <b>panneau d'affichage</b>,</li> <li>- L'utilisation d'un dispositif adapté (cordon) pour maintenir les consommateurs à une distance de sécurité suffisante,</li> <li>- La mise en place d'un <b>mur de glace</b> de <b>vitres</b> ou de parois verticales adaptées et faciles d'entretien</li> <li>- L'<b>information</b> sur les précautions rappelées par les vendeurs le cas échéant...</li> </ul> <p>Les étals de vente étant plus ou moins segmentés (tables de ventes isolés ou îlots) ces mesures de précaution viseront également à éviter les risques d'accidents des clients qui peuvent se blesser en glissant sur un sol mouillé.</p>	NA	Vérification visuelle du respect des mesures de prévention	<p><b>Action immédiate :</b> Eliminer les produits qui ont pu être contaminés</p> <p><b>Action corrective :</b> Réévaluer le dispositif de protection (emplacement des cordons de protection, des panneaux d'information, hauteur des murs de glace...)</p>	Fiche N° 21	BPH					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>						Matériel		Main d'œuvre		Méthode
<i>Origine du danger</i>												
Matériel												
Main d'œuvre												
Méthode	X											
Milieu	X											
Matière première												

**3.2 Préparation des filets, tranches, darnes et pavés à la demande du client (de l'étape 3.2.1 à 3.2.6)**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	<p>Multiplication bactérienne au cours de l'opération de préparation.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu	X	Matière première		<p>Si la préparation a lieu à l'arrière du rayon, donc dans une ambiance à température non maîtrisée, il faut alors travailler par petites séries, avec du personnel dédié à cette tâche, procéder rapidement aux différentes opérations et placer immédiatement les produits dans un emballage adapté pour remise au client.</p>	NA	<p>Vérification du délai de réalisation court pour la préparation (filetage, découpe...) à la demande du client</p>	<p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aux bonnes pratiques professionnelles applicables aux différentes opérations de préparation,</li> <li>- à la sensibilité des produits aux ruptures de la chaîne du froid,</li> <li>- à l'impact sur la fraîcheur et la qualité sanitaire.</li> </ul>	Fiches N°8, 11 et 18.	BPH
		<i>Origine du danger</i>																	
		Matériel	X																
		Main d'œuvre																	
		Méthode	X																
		Milieu	X																
Matière première																			

### 3.2 Préparation des filets, tranches, darnes et pavés à la demande du client (de l'étape 3.2.1 à 3.2.6)

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP											
Nature	Détail																	
Microbiologique	<p>Contamination au cours de l'opération par du matériel (plan de travail, couteau...) souillé ou mal nettoyé, ou par le personnel par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une flore d'altération</li> <li>- Des microorganismes pathogènes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonelle,</li> <li>• Listeria monocytogenes,</li> <li>• Staphylocoque doré....</li> </ul> </li> </ul>	<p>Respecter la procédure relative au nettoyage et à la désinfection du matériel et des surfaces, ainsi que les modes opératoires relatifs à l'emploi des produits mis à disposition du personnel.</p> <p>Les poissons entiers peuvent représenter une source de contamination pour les filets, darnes, pavés... en raison de la flore microbienne présente en périphérie, au niveau des écailles, du mucus. Il faut donc, pour prévenir le risque de contamination croisée, ne pas préparer des poissons entiers en même temps que des filets, sur le même plan de travail...</p> <p>Les ustensiles et surfaces utilisés seront soit dédiés par famille de produits, soit nettoyés entre deux opérations.</p> <p>Les produits nus et crus seront impérativement séparés des produits cuits tels que les coquillages ....</p> <p>Les mains constituent un vecteur de contamination : un nettoyage régulier des mains, associé à un changement fréquent de gants seront réalisés, notamment à l'interface entre 2 familles de produits de natures différentes.</p>	NA	<p>Vérification visuelle de la propreté des plans de travail et du matériel</p> <p>Prélèvements de surface.</p> <p>Veiller à la bonne application du plan de nettoyage et de désinfection des locaux, de l'équipement et du matériel et à la bonne utilisation des armoires à UV.</p> <p>Vérification visuelle du déroulement des opérations de filetage.</p> <p>Vérification du respect des procédures de nettoyage des mains</p>	<p><b>Action immédiate :</b> Arrêt immédiat des opérations avant de procéder au nettoyage des mains, du matériel et des plans de travail.</p> <p>Elimination des pièces souillées.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux procédures de nettoyage du matériel des plans de travail, et des mains, ainsi qu'aux bonnes pratiques professionnelles applicables aux différentes opérations.</p>	Fiches N°8 et 14.	BPH											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre	X	Méthode	X	Milieu		Matière première					
<i>Origine du danger</i>																		
Matériel	X																	
Main d'œuvre	X																	
Méthode	X																	
Milieu																		
Matière première																		

**3.2 Préparation des filets, tranches, darnes et pavés à la demande du client (de l'étape 3.2.1 à 3.2.6)**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	<p>Contamination de surface au cours de l'opération d'éviscération par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une flore d'altération ;</li> <li>- Des microorganismes pathogènes :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonelle,</li> <li>• Listeria monocytogenes,</li> <li>• Staphylocoque doré....</li> </ul> </li> </ul> <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première		<p>Ne pas abîmer les viscères au moment de l'éviscération, afin de ne pas répandre leur contenu sur les parties comestibles des produits.</p> <p>Respecter les modes opératoires relatifs au filetage.</p>	NA	Vérification visuelle du déroulement des opérations de filetage.	<p><b><u>Action immédiate</u></b> : Procéder immédiatement au rinçage des surfaces souillées (chair, table de travail...) par de l'eau potable sous pression adaptée.</p> <p><b><u>Action corrective</u></b> : Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles.</p>	Fiches N°8 et 22.	BPH
<i>Origine du danger</i>																			
Matériel																			
Main d'œuvre																			
Méthode	X																		
Milieu																			
Matière première																			

**3.2 Préparation des filets, tranches, darnes et pavés à la demande du client (de l'étape 3.2.1 à 3.2.6)**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP					
Nature	Détail											
Biologique (parasitisme)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Constat de la présence de parasites au niveau des flancs et des filets... au cours de l'opération de filetage ou de pelage...</li> <li>- Contamination en parasite lors de l'éviscération, du pelage...</li> </ul>	<p>Cahier des charges fournisseur précisant l'obligation d'absence de parasites dans les produits livrés.</p> <p>Ne pas léser les viscères lors de l'éviscération.</p> <p>Eviter d'abîmer la peau (exemple : peau de lotte) qui peut héberger dans son épaisseur des parasites : le fait de déchirer la peau peut disperser les parasites sur la chair. Dans ce cas, un rinçage minutieux sera réalisé.</p>	NA	Vérification visuelle systématique au cours de l'opération de filetage, pelage...	<p><b>Action immédiate :</b> Elimination des filets présentant du parasitisme.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation spécifique du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles applicables aux différentes opérations Cette formation doit inclure l'acquisition de compétence permettant d'identifier les principaux parasites à rechercher et leur localisation.</p> <p>Rechercher sur le reste du lot les signes d'infestations parasitaires majeures. Dans ce cas le lot entier sera retiré, et le fournisseur informé.</p>	Fiches N°8 et N°22.  (Monographie en annexe sur Anisakis et Pseudoterranova)	BPH					
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> </tbody> </table>						<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre
<i>Origine du danger</i>												
Matériel												
Main d'œuvre												
Méthode	X											
Milieu												
Matière première	X											

**3.2 Préparation des filets, tranches, darnes et pavés à la demande du client (de l'étape 3.2.1 à 3.2.6)**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP						
Nature	Détail												
Physique	Présence de corps étrangers (arrêtes, écailles, phanères, nageoires...).	Travailler sur des surfaces propres afin de maîtriser tout risque de contamination croisée (notamment pollution par des éléments provenant d'autres espèces que celle en cours d'activités).	NA	Vérification visuelle systématique des surfaces de travail et des produits au cours de l'opération de filetage et d'élimination des arêtes.	<p><b>Action immédiate :</b> Élimination des corps étrangers.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation spécifique du personnel concernant les bonnes pratiques de filetage avec élimination des arêtes.</p>	Fiches N°8 et N°22.	BPH						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>						Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode	X
<i>Origine du danger</i>													
Matériel	X												
Main d'œuvre													
Méthode	X												
Milieu	X												
Matière première	X												



### 3.3 Présentation à la vente en l'état de filets, tranches, darnes et pavés

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	<p>Multiplication microbienne en raison d'une durée de vie inadaptée. Ou d'une présentation sur étal trop longue</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode		Milieu		Matière première	X	<p>Lorsque le produit dispose d'une DLC déterminée par le fournisseur, on veillera à ce que cette DLC soit suffisamment longue (compatible avec le délai de présentation à la vente et l'utilisation par le client).</p> <p>Pour les produits dépourvus de DLC (dans les cas prévus par la réglementation), on réalisera une évaluation de la fraîcheur des produits avant la mise en œuvre ou la présentation sur étal.</p> <p>Il sera tenu compte du délai d'utilisation raisonnablement prévisible par le client.</p> <p>On prendra en compte également toutes les données permettant d'évaluer l'ancienneté du produit (date de pêche...).</p>	Aspect fraîcheur satisfaisant.	<p>Evaluation de la fraîcheur (cotation organoleptique).</p> <p>Examen des documents d'accompagnement ou de l'étiquette apposée sur les produits (Date de pêche, DLC...).</p>	<p><b>Action immédiate :</b> Ne pas mettre en vente des produits de fraîcheur insuffisante Ou dont la durée de vie restante indiquée serait insuffisante pour permettre la mise en vente <b>et</b> une utilisation raisonnablement prévisible par le client.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel à l'appréciation de la fraîcheur des produits.</p>	Fiche °17 et grille de cotation fraîcheur (exemple Annexe 2).	BPH
	<i>Origine du danger</i>																		
Matériel																			
Main d'œuvre																			
Méthode																			
Milieu																			
Matière première	X																		

### 3.3 Présentation à la vente de filets, tranches, darnes et pavés

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique – Biologique - Chimique	<p>Multiplication microbienne en raison :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de quantité de glace insuffisante (épaisseur du lit de glace, mur de glace...),</li> <li>- de défaut de présentation des produits (en couche trop épaisse...) ou de remontée en température des produits</li> </ul> <p>Dégradation chimique pouvant entraîner la présence excessive d’histamine pour les poissons sensibles.</p> <table border="1" data-bbox="358 1082 663 1315"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d’œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d’œuvre		Méthode	X	Milieu	X	Matière première		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer un lit de glace*, et le cas échéant la présence d’un mur de glace, ou de parois verticales suffisantes au niveau du rayon avant la mise en place des produits.</li> </ul> <p><i>* En cas d'utilisation de meubles de vente réfrigérés permettant le maintien à température réglementaire des produits, l'utilisation du lit de glace et du mur de glace ne sera pas requise.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toujours intercaler un film apte au contact alimentaire entre les filets, et darnes... et la couche de glace sous-jacente : les filets et produits nus ne doivent pas être en contact direct de la glace.</li> <li>- Ne pas disposer les produits en couche trop épaisse, afin de faciliter le maintien au froid par conduction sur lit de glace, ou adapter le volume de produit présenté au rythme de vente.</li> <li>- Ne pas disposer au-dessus ou à proximité de l’étal des sources de chaleur telles que des lampes, ou dans ce cas privilégier par exemple des « lampes froides »</li> <li>- Protéger l’étal de toutes les autres sources de chaleur et de déshydratation : éviter les courants d’air, les rayons lumineux issus d’un skydome...</li> </ul>	NA	<p>Vérification visuelle fréquente du niveau de glaçage du rayon, de la présence d’un film intercalaire et de l’absence de contact entre les filets, tranches, pavés et darnes... et la glace ou les éléments de décoration.</p> <p>Vérification visuelle d’absence de sources de chaleurs excessives</p>	<p><b>Action immédiate :</b> Reconstituer le niveau de glaçage approprié.</p> <p>Replacer les filets et darnes... sur un film prévu à cet usage.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles Assurer la disponibilité en permanence des films adéquats et aptes au contact alimentaire...</p>	Fiche N°21.	BPH
	<i>Origine du danger</i>																		
Matériel	X																		
Main d’œuvre																			
Méthode	X																		
Milieu	X																		
Matière première																			

### 3.3 Présentation à la vente de filets, tranches, darnes et pavés

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP						
Nature	Détail												
Biologique	Contamination microbienne sur étal :	<p><u>Maîtrise des contaminations par la glace ou l'eau de fusion :</u> Les produits nus (filets, darnes...) ne doivent pas être au contact direct de la glace. Une évacuation de l'eau de fusion de glace doit être assurée. Les produits nus doivent être protégés du contact avec la glace : un film autorisé au contact des aliments, ou tout autre moyen équivalent, sera intercalé entre le lit de glace et les produits nus. Ce film sera disposé de manière à permettre un drainage efficace de l'exsudat (éviter la formation de cuvettes de rétention, et percer par endroit le film afin que l'exsudat puisse s'évacuer).</p> <p><u>Maîtrise des contaminations par le matériel et les surface :</u> Ne pas utiliser d'éléments de décoration d'origine végétale au contact des denrées alimentaires Veiller à n'utiliser que du matériel, des surfaces et des étiquettes pique prix, ou éléments de décoration préalablement nettoyés et désinfectés, et autorisés au contact alimentaire. Ne pas piquer les étiquettes pique prix au sein des produits mais les piquer dans le lit de glace à proximité. Ne décorer le rayon qu'avec des articles conçus à cet usage, faciles à nettoyer et désinfecter.</p> <p><u>Maîtrise des contaminations croisées :</u> Une séparation efficace sera assurée sur étal entre les produits de niveaux différents de contaminations. Les produits cuits seront impérativement séparés des produits crus. Les éléments vivants (coquillages, crustacés...) seront disposés de manière à ne pas être des sources de contaminations pour les autres denrées alimentaires. Les poissons entiers avec peau seront séparés de produits nus (filets, darnes...).</p>	NA	<p>Vérification visuelle de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'absence de contact entre produits différents pouvant entraîner une contamination croisée</li> <li>- l'absence de contact entre les produits et l'eau de fusion de la glace</li> <li>- de la propreté du matériel et éléments décoratifs</li> </ul>	<p><b>Action immédiate :</b> Eliminer les produits souillés.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles</p>	Fiches N°14, 21 et 25	BPH						
								<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre
<i>Origine du danger</i>													
Matériel	X												
Main d'œuvre													
Méthode	X												
Milieu													
Matière première													

**Diagramme n°1 et 2 : 3.4 Pesée, emballage, étiquetage poids-prix**

**Diagramme n°2 : 4 Mise en œuvre, 4.1 conditionnement pesée et étiquetage**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	<p>Contamination par la surface des articles de conditionnement entreposés dans de mauvaises conditions, sans protection en attente d'utilisation.</p> <p>Contamination au cours de manipulation par des mains souillées par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une flore d'altération ;</li> <li>Des microorganismes pathogènes :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonelle,</li> <li>• Staphylocoque doré...</li> </ul> </li> </ul> <p>et ou des vêtements de travail inappropriés et sales.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre	X	Méthode		Milieu		Matière première		<p>N'utiliser que des articles de conditionnement propres et aptes au contact des aliments.</p> <p>Ne préparer que les quantités de barquettes et de film nécessaires aux opérations de conditionnement de la demi-journée.</p> <p>Respecter les consignes relatives à l'hygiène corporelle et au comportement sur le lieu de travail.</p> <p>Ne peser sur la balance que des articles placés dans un emballage étanche pour éviter les contaminations croisées.</p>	NA	<p>Vérification visuelle des méthodes et du comportement pendant les opérations de travail.</p> <p>Vérification visuelle de la propreté des mains, du port des vêtements de travail appropriés et propres.</p>	<p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques relatives au comportement et au port de vêtements de travail appropriés et en bon état de propreté.</p>	Fiches N°11 et 23.	BPH
<i>Origine du danger</i>																			
Matériel	X																		
Main d'œuvre	X																		
Méthode																			
Milieu																			
Matière première																			

#### 4.1 Conditionnement sous film, pesée, étiquetage

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP					
Nature	Détail											
Microbiologique	Contamination bactérienne au cours de l'activité de conditionnement :	<p><u>Maîtrise de le contamination bactérienne :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- N'utiliser que des barquettes et des articles de conditionnement prévus à cet usage.</li> <li>- Utiliser des barquettes de conditionnement adaptées aux produits, et de préférence munies d'un buvard permettant de collecter l'exsudat.</li> <li>- Entreposer les articles de conditionnement dans un endroit propre, à l'abri des poussières et des contaminations environnementales.</li> </ul> <p><u>Maîtrise de la multiplication bactérienne :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- N'introduire dans le laboratoire que les quantités de barquettes suffisantes pour une courte période de conditionnement.</li> <li>- En l'absence de laboratoire, veiller à un approvisionnement dans la zone de travail en quantité limitée (flux tendu) de barquettes préalablement réfrigérées.</li> </ul>	NA	<p>Vérification visuelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des quantités de barquettes présentes dans le laboratoire.</li> <li>- de la propreté des articles de conditionnement disponibles</li> <li>- des bonnes conditions de stockage des articles de conditionnement</li> </ul>	<p><b><u>Action immédiate :</u></b> Eliminer les produits souillés et les consigner en vue de leur destruction.</p> <p><b><u>Action corrective :</u></b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles relatives à la fabrication et au conditionnement des produits.</p>	Fiche N°23	BPH					
	<p>par les barquettes ou les films souillés, malpropres ou poussiéreux.</p> <p>par contact avec un excès d'exsudat.</p> <p>Multiplication bactérienne en raison d'utilisation d'une barquette non réfrigérée.</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre
<i>Origine du danger</i>												
Matériel	X											
Main d'œuvre												
Méthode	X											
Milieu	X											
Matière première												

**4.1 Conditionnement sous film, pesée, étiquetage dans le cas de la préparation à l'avance**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP						
Nature	Détail												
Microbiologique - chimique	Contamination de surface des articles de conditionnement (barquettes et bobines de films), entreposés dans de mauvaises conditions, sans protection, en attente d'utilisation.	<p>N'utiliser que des articles de conditionnement aptes au contact alimentaire</p> <p>Ne pas empiler les barquettes les unes au-dessus des autres, après y avoir placé les produits (souillure des dessous de barquettes, pouvant entraîner des contaminations croisées, et des défauts de tenue du film qui servira au conditionnement).</p>	NA	<p>Vérification visuelle de la propreté des plans de travail, du matériel et des articles de conditionnement</p> <p>Vérification du stock de barquettes et films présents dans le laboratoire.</p> <p>Contrôle microbiologique périodique des surfaces.</p> <p>Vérification visuelle des méthodes de travail et du comportement pendant les opérations de conditionnement.</p>	<p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux procédures de nettoyage, ainsi qu'aux bonnes pratiques professionnelles applicables au rangement et à l'utilisation des articles de conditionnement.</p>	Fiche N°23.	BPH						
								<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre
<i>Origine du danger</i>													
Matériel	X												
Main d'œuvre													
Méthode	X												
Milieu	X												
Matière première													

#### 4.1 Conditionnement sous film, pesée, étiquetage dans le cas de la préparation à l'avance

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	<p>Multiplication microbienne en raison d'une durée de vie inadaptée.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X	<p>Lorsque le produit dispose d'une DLC déterminée par le fournisseur, on veillera à ce que la DLC <sup>(1)</sup> apposée par le magasin soit impérativement plus courte que celle du fournisseur.</p> <p>Pour les poissons, filets, darnes..., dépourvus de DLC (dans les cas prévus par la réglementation), on réalisera une évaluation de la fraîcheur des produits destinés au conditionnement.</p> <p>On prendra en compte également toutes les données permettant d'évaluer l'ancienneté du produit (date de pêche...).</p> <p>On ne destinera à l'activité de préemballage, que les produits issus de chambre froide, caisses entamées du jour de préférence, et non préalablement <sup>(2)</sup> manipulés.</p>	<p>Aspect fraîcheur satisfaisant.</p> <p>Respect des DLC fournisseurs</p>	<p>Evaluation de la fraîcheur (cotation organoleptique).</p> <p>Examen des documents d'accompagnement ou de l'étiquette apposée sur les produits (Date de pêche, DLC...).</p>	<p><b>Action immédiate :</b> Ne pas conditionner à destination de l'activité libre-service, des produits ayant déjà été présentés sur étal Déjà manipulés Ou dont la DLC du fournisseur serait inférieure à celle appliquée par le magasin.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel à la cotation fraîcheur des poissons.</p>	<p>Fiches N°8, 11, 17, 23 et grille de cotation fraîcheur (exemple en Annexe 2).</p>	<p>BPH</p>
		<i>Origine du danger</i>																	
Matériel																			
Main d'œuvre																			
Méthode	X																		
Milieu																			
Matière première	X																		

(1) La DLC attribuée par le magasin doit avoir fait l'objet d'une validation préalable.

(2) En aucun cas, des produits qui auront déjà été présentés sur étal ne seront prélevés pour être préemballés.

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP						
Nature	Détail												
Microbiologique	Multiplication bactérienne au cours de l'opération de conditionnement.	<p>Procéder au conditionnement de préférence dans un laboratoire à température <math>\leq 12</math> °C.</p> <p>A défaut, quand le conditionnement a lieu à l'arrière du rayon, donc dans une ambiance à température non maîtrisée, travailler par petites séries avec du personnel dédié spécifiquement à cette activité. Procéder rapidement aux différentes opérations. Conditionner immédiatement les produits dans un emballage adapté et placer rapidement (au fur et à mesure du conditionnement) les produits dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 2°C.</p>	NA	Vérification visuelle du déroulement des opérations de conditionnement	<p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aux bonnes pratiques professionnelles applicables aux différentes opérations de préparation,</li> <li>- à la sensibilité des produits aux ruptures de la chaîne du froid,</li> <li>- à l'impact sur la fraîcheur et la qualité sanitaire.</li> </ul>	Fiches N°8, 18 et 23.	BPH						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre	
<i>Origine du danger</i>													
Matériel													
Main d'œuvre													
Méthode	X												
Milieu	X												
Matière première													



#### 4.2 Stockage intermédiaire des produits conditionnés.

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP						
Nature	Détail												
Microbiologique - Biologique - Chimique	<p>Multiplication microbienne en chambre froide en raison du dépassement de la température maximale de conservation des produits fixée par la réglementation.</p> <p>Dégradation chimique pouvant entraîner la présence excessive d’histamine pour les poissons sensibles.</p>	<p>Maintenir la température ambiante de la chambre froide inférieure à la température réglementaire maximale du produit le plus sensible.</p>	<p>Voir tableau indicatif des températures de conservation des produits.</p>	<p>Autocontrôles réguliers des températures en chambre froide</p> <p>En complément, examen régulier des enregistrements de températures pour les magasins disposant d’un système d’enregistrement centralisé des températures</p>	<p><b>Action immédiate :</b> Prendre la température à cœur des produits concernés avant d’appliquer le barème de décision relatif au non-respect des températures.</p> <p>Appliquer les consignes préalablement définies et adopter une des solutions ci-dessous :</p> <p>1) déplacer les produits concernés le plus rapidement possible dans une autre chambre froide réglée à la bonne température après glaçage complet des caisses concernées.</p> <p>2) les déclarer impropres à la consommation et prévoir leur élimination selon la réglementation applicable.</p>	<p>Fiche N°18.</p>	<p>BPH</p>						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d’œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d’œuvre	
<i>Origine du danger</i>													
Matériel													
Main d’œuvre													
Méthode													
Milieu	X												
Matière première													

**3.4 Etape de pesée, emballage et étiquetage**

**4.1 Etape de conditionnement, pesée et étiquetage**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible / Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PrPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Physique	Présence de source de corps étrangers  <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première		Vérification de l'intégrité, la résistance et la propreté des conditionnements utilisés avant l'opération de conditionnement  Interdiction d'utiliser des matériaux susceptibles de constituer des sources de corps étrangers pour fermer les conditionnements, (tels que des agrafes...)  Assurer une fermeture hermétique des conditionnements	NA	Contrôle visuel	<b>Action immédiate :</b> Eliminer tout matériau de conditionnement abîmé, inadapté ou contenant des sources potentielles de corps étrangers  <b>Action corrective :</b> Informer le fournisseur si le défaut observé concerne la qualité des matériaux de conditionnement livré. Vérifier les bonnes conditions de stockage des matériaux de conditionnement	Fiches n°2 et 23	BPH
		<i>Origine du danger</i>																	
		Matériel	X																
		Main d'œuvre																	
		Méthode	X																
		Milieu																	
Matière première																			

**3.4 Pesée, emballage et étiquetage poids prix des filets, darnes, tranches, pavés**

**3.5 Remise au consommateur, 4 Mise en œuvre et 4.1 Conditionnement, pesée et étiquetage en activité préemballée**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP					
Nature	Détail											
Biologique (parasitisme)	Constat de la présence de parasites avant mise en œuvre ou remise au consommateur.	<p>Cahier des charges fournisseur précisant l'obligation d'absence de parasites dans les produits livrés.</p> <p>Parer les zones visiblement parasitées.</p> <p>Réaliser une éviscération systématique des poissons entiers avant remise au client, et en respectant l'intégrité des viscères.</p> <p>Informé le consommateur de la préconisation de consommation cuit à cœur.</p>	NA	Vérification visuelle systématique des produits avant mise en œuvre ou remise au consommateur	<p><b>Action immédiate :</b> Elimination des parties parasitées ou des filets présentant du parasitisme.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles applicables aux différentes opérations de filetage et à la reconnaissance du parasite.</p> <p>Rechercher sur le reste du lot les signes d'infestations parasitaires majeures. Dans ce cas le lot entier sera retiré, et le fournisseur informé.</p>	Monographie sur <i>Anisakis</i> et <i>Pseudoterranova</i>	BPH					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre
<i>Origine du danger</i>												
Matériel												
Main d'œuvre												
Méthode	X											
Milieu												
Matière première	X											

**3.4 Pesée, emballage et étiquetage poids prix des filets darnes, tranches, pavés**

**3.5 Remise au consommateur, 4 Mise en œuvre et 4.1 Conditionnement, pesée et étiquetage en activité préemballée**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Physique	Constat de la présence d'arêtes, écailles....  <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X	Précaution lors des opérations de filetage, découpe, manipulation...	NA	Vérification visuelle systématique des découpes de poissons (filets, pavés...) avant remise au consommateur	<p><b>Action immédiate :</b> Elimination des arêtes détachées et les plus visibles et/ou informations des clients.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles applicables aux différentes opérations de filetage ...</p> <p>Rechercher sur le reste du lot travaillé dans les mêmes conditions de signes de corps étrangers</p>	Fiche N°22.	BPH
		<i>Origine du danger</i>																	
		Matériel																	
		Main d'œuvre																	
		Méthode	X																
		Milieu																	
Matière première	X																		

**3.4 Pesée emballage, étiquetage poids-prix**

**3.5 Remise au consommateur**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP						
Nature	Détail												
Microbiologique - Biologique - Chimique	Multiplication microbienne en cas d'attente prolongée des produits avant la remise finale au consommateur.	<p>Les produits remis au consommateur seront issus de la chambre froide, ou de l'étal sans attente excessive, après vérification des bonnes conditions de conservation pendant la période d'attente.</p> <p>(le délai d'attente doit se limiter au temps strictement nécessaire de prise en charge du produit par le personnel, pour sa préparation (filetage, pelage, tranchage... et/ou emballage, pesée pour remise en main propre au client suite à sa demande)</p>	NA	Vérifier le délai court entre la prise en compte du produit par le personnel et sa remise au consommateur	<p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel aux bonnes pratiques professionnelles relatives aux opérations de conditionnement et au respect des températures.</p>	Fiche N°18.	BPH						
	Dégradation chimique pouvant entraîner la présence excessive d'histamine chez certains poissons sensibles.							<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td><b>X</b></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre
<i>Origine du danger</i>													
Matériel													
Main d'œuvre													
Méthode	<b>X</b>												
Milieu													
Matière première													

Nota : pour emballer les produits frais issus de l'étal (poissons, filets...) on recourra idéalement à des emballages isothermes, qui permettront un meilleur respect de la chaîne du froid après prise en compte par le client.

### 3.5 Remise au consommateur

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP													
Nature	Détail																			
Microbiologique - Allergènes	Contamination par :	<p><b>Maîtrise de l'hygiène du matériel :</b> Veiller au nettoyage et à la désinfection régulière du matériel, avant toute utilisation, après une attente prolongée Sectoriser le matériel, au moins par famille de produits de même niveau de contamination (pas d'utilisation commune de matériel pour produits crus et cuits par exemple).</p> <p><b>Maîtrise de l'hygiène des manipulations :</b> Nettoyage régulier des mains et impérativement avant manipulations des produits. Nettoyage des mains et changement de gants lors de changement de famille de produits (poissons entiers puis filets par exemple), ou impérativement après toute opération contaminante (éviscération...).</p> <p><b>Maîtrise de l'hygiène du matériel et de l'environnement :</b> L'emballage utilisé pour remettre les produits aux clients doit être étanche, afin de prévenir les risques de contaminations, mais aussi d'éviter tout désagrément pour le client (salissures, mauvaises odeurs...).</p>	NA	<p>Vérifier la propreté visuelle de l'environnement de travail et du matériel.</p> <p>Vérifier l'intégrité des matériaux de conditionnement . Vérifier la pratique du nettoyage adapté des mains et changement de gants.</p>	<p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel aux bonnes pratiques professionnelles relatives aux manipulations</p>	Fiche N°14.	BPH													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre	X	Méthode	X	Milieu	X	Matière première		
	<i>Origine du danger</i>																			
	Matériel							X												
	Main d'œuvre							X												
	Méthode							X												
Milieu	X																			
Matière première																				

**NB : On s'interdira de remettre à la vente un produit qui serait ramené par un client ou découvert « abandonné » au sein du magasin. Dès que le produit est remis au client (dans le cadre d'une vente assistée), ou pris par un client dans un meuble (dans le cadre d'une activité Libre-service), il subit un début de chaîne du froid non maîtrisée. En aucun cas ce produit ne peut être repris par le rayon pour le remettre dans le circuit de distribution.**

### 4.3 Mise en rayon libre-service

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP					
Nature	Détail											
Microbiologique - Biologique - Chimique - Etat du produit -	<p>Multiplication de la flore microbienne en cas de non-respect des températures réglementaires de conservation.</p> <p>Dégradation chimique pouvant entraîner la présence excessive d’histamine pour les poissons sensibles.</p> <p>Altération de la fraîcheur du produit le rendant impropre à la consommation.</p>	<p>Vérifier la température des meubles avant la mise en place des produits.</p> <p>Respecter la limite de chargement des meubles.</p>	<p>Entre 0 et 2°C.</p>	<p>Autocontrôles réguliers des températures en meuble de vente</p> <p>En complément, examen régulier des enregistrements de températures pour les magasins disposant d’un système d’enregistrement centralisé des températures</p>	<p><b>Action immédiate :</b> Prendre la température à cœur des produits concernés avant d’appliquer le barème de décision relatif au non-respect des températures.</p> <p>Appliquer les consignes préalablement définies et adopter une des solutions ci-dessous :</p> <p>1) Déplacer les produits concernés le plus rapidement possible dans une autre enceinte réglée à la bonne température.</p> <p>2) les déclarer impropres à la consommation et prévoir leur élimination selon la réglementation applicable.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné au respect des températures réglementaires et au plan de surveillance quotidien de la température des meubles et des produits.</p>	<p>Fiche N°18.</p>	<p>BPH</p>					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d’œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d’œuvre
<i>Origine du danger</i>												
Matériel	X											
Main d’œuvre												
Méthode												
Milieu	X											
Matière première												

### 3.6 Fermeture du rayon traditionnel

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	<p>Développement de la flore d'altération et de microorganismes pathogènes éventuellement présents suite à un séjour prolongé en rayon traditionnel.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td style="text-align: center;"><b>X</b></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	<b>X</b>	Milieu		Matière première		<p>En fin de journée de travail et de présentation à la vente, effectuer le retour organisé et le rangement des produits présentés à l'étal dans la chambre froide,</p> <p>en respectant les pratiques d'hygiène préétablies en matière de propreté des caisses réutilisées, le niveau de glaçage, et les éléments d'information relatifs à l'origine et à la traçabilité des produits.</p> <p>Le retour des produits en chambre froide ne sera réalisé que si l'état de fraîcheur le permet, et si le délai de stockage et d'utilisation envisagé est compatible avec l'état de fraîcheur constaté.</p> <p>Les produits remis en chambre froide, seront remplacés le cas échéant dans leurs caisses d'origine ou dans des caisses ou contenants, préalablement nettoyés et égouttés, avec une protection pour éviter tout contact (film de protection et glaçage).</p> <p>La resserre devra garantir le maintien de la traçabilité, ainsi que la gestion du FIFO.</p> <p>Pour les filets, darnes... un film de protection permettra d'éviter tout contact entre le produit et la glace</p> <p>La resserre sera réalisée en flux tendu (pas de produit en attente...).</p>		<p>Vérifier périodiquement les conditions de fermeture du rayon et la bonne application des dispositions préétablies dans ce domaine.</p>	<p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles relatives à la gestion du rayon.</p>	<p>Fiche N°21.</p>	<p>BPH</p>
		<i>Origine du danger</i>																	
		Matériel																	
		Main d'œuvre																	
		Méthode	<b>X</b>																
		Milieu																	
Matière première																			



## 7 Réception des articles de conditionnement

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP													
Nature	Détail																			
Microbiologique - Allergène	Contamination des articles de conditionnement par l'environnement ou le matériel	Les articles de conditionnement doivent disposer d'un suremballage hermétique entourant leur housse de protection.	NA	Contrôle visuel : - de la propreté de la caisse de transport - des conditions de chargement de la protection des articles de conditionnement	<b>Action immédiate :</b> Refus des livraisons défectueuses  <b>Action corrective :</b> Rechercher et corriger la source du défaut  Informer le fournisseur ou le transporteur	Fiches n° 5 et 17	BPH													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu	X	Matière première		La caisse de transport doit être propre, sans nuisibles, et le chargement correctement arrimé.
	<i>Origine du danger</i>																			
	Matériel	X																		
	Main d'œuvre																			
	Méthode	X																		
Milieu	X																			
Matière première																				
		Pas de stockage directement au sol.																		
		Pas d'humidité excessive																		

NB : Le contrôle visuel de propreté des articles de conditionnement doit être réalisé lors du stockage, mais aussi lors de la manutention, à réception, et juste avant les opérations de conditionnement des denrées alimentaires.

## 7 Réception des articles de conditionnement

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible / Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PrPo ou CCP					
Nature	Détail											
Chimique	Matériaux de conditionnement : <ul style="list-style-type: none"> <li>- incompatibles avec l'usage attendu (conditionnement de denrées alimentaires chaudes, grasses...)</li> <li>- non agréés au contact alimentaire</li> </ul>	Vérification de la présence : du certificat d'alimentarité, et des mentions concernant la compatibilité avec les températures d'utilisation et la nature des denrées conditionnées	NA	Contrôle visuel	<p><b>Action immédiate :</b> Ne pas utiliser de matériaux de conditionnement incompatibles avec l'usage attendu ou raisonnablement prévisible (y compris l'usage fait par le client)</p> <p><b>Action corrective :</b> Informez le fournisseur si le défaut observé concerne la qualité des matériaux de conditionnement livrés. Sensibilisation du personnel</p>	Fiches n°2 et 23	BPH					
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre
<i>Origine du danger</i>												
Matériel	X											
Main d'œuvre												
Méthode												
Milieu												
Matière première												

Ces éléments sont vérifiés à réception et seront contrôlés avant utilisation

## 7 Réception des articles de conditionnement

### 7.1 Etape entreposage des articles de conditionnement :

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible / Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PrPo ou CCP						
Nature	Détail												
Physique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contamination des articles de conditionnement (sachet, barquettes, films...) par des corps étrangers (cette contamination peut provenir du fournisseur, de l'étape de transport, de stockage...)</li> <li>- Etat du conditionnement (articles détériorés, cassés, écrasés, fragilisés...)</li> </ul>	<p>Maintenir les articles de conditionnement à l'abri des sources de contaminations et idéalement sous emballage protecteur</p> <p>Contrôle visuel de l'absence de corps étrangers</p> <p>Contrôle visuel de l'état des conditionnements (intégrité...)</p> <p>Manutention dans le respect de leur intégrité</p>	NA	<p>Contrôle visuel de l'état du chargement (conditions de transport) de la zone de réception, de manutention et de stockage (absence de nuisibles, de débris de palettes, verres, poussières...)</p> <p>Examen visuel de la protection des articles de conditionnement</p> <p>Contrôle des conditions de transport, de manutention et de stockage adaptées (respect d'intégrité, absence d'écrasement...)</p>	<p><b><u>Action immédiate :</u></b></p> <p>Refus des livraisons défectueuses</p> <p>Refuser ou éliminer les conditionnements contaminés ou abîmés</p> <p><b><u>Action corrective :</u></b></p> <p>Rechercher et corriger la source du défaut</p> <p>Resensibiliser le personnel au risque corps étrangers</p> <p>Informers le cas échéant le fournisseur ou le transporteur</p>	Fiches N°2, 14, 15 et 16	BPH						
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Matériel</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Main d'œuvre</td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Méthode</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Milieu</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Matière première</td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre	
<i>Origine du danger</i>													
Matériel	X												
Main d'œuvre													
Méthode	X												
Milieu	X												
Matière première													

**7.1 Etape entreposage des articles de conditionnement :**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible / Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PrPo ou CCP						
Nature	Détail												
Chimique	<p>Contamination des articles de conditionnement (sachet, boîtes...) par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des projections de produits chimiques (issus d'opérations de nettoyage/désinfection ou de maintenances : graisse, peinture...)</li> <li>- des fuites provenant des sprinkler, groupes froids, formation de condensation...</li> </ul>	<p>Maintenir les articles de conditionnements à l'abri des sources de contaminations et idéalement sous emballage protecteur</p> <p>Ne pas utiliser de produits chimiques à proximité des articles de conditionnement (opérations de nettoyages, de maintenance...)</p> <p>Ne pas stocker les articles de conditionnement en dessous ou à proximité de sources potentielles de fuites ou de la condensation (tuyauterie et canalisation...)</p>	NA	<p>Contrôle visuel de la zone de stockage (absence de fuites ou traces de fuites...)</p> <p>Examen visuel de la protection des articles de conditionnement</p> <p>Respect des instructions de travail</p>	<p><b><u>Action immédiate :</u></b> Eliminer les conditionnements contaminés</p> <p><b><u>Action corrective :</u></b> Rechercher et corriger la source de contamination</p> <p>Sensibiliser le personnel et les intervenants extérieurs aux risques de contamination chimique</p>	Fiches N°14, 15 et 16	BPH						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre	
<i>Origine du danger</i>													
Matériel	X												
Main d'œuvre													
Méthode	X												
Milieu	X												
Matière première													

## 7.1 Stockage des articles de conditionnement

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	Contamination des articles de conditionnement par l'environnement ou le matériel  <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Origine du danger</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Origine du danger		Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu	X	Matière première		<p>Maintenir les conditionnements à l'abri des sources de contaminations et idéalement sous emballage protecteur fermé (par exemple : housse hermétiquement fermée...)</p> <p>Si le stockage est réalisé en laboratoire pour les besoins immédiats des opérations de conditionnement, il doit garantir une protection vis-à-vis des contaminations par l'environnement (zones et surfaces propres, protection des risques d'aérocontaminations, ou contaminations par les nuisibles, stockage face vers le bas, et surélevé suffisamment par rapport au sol...),</p> <p>Maintenir la zone de stockage en bon état de propreté, et dans des conditions d'hygrométrie adaptées aux matériaux</p>	NA	Contrôle visuel :  - de la propreté et du rangement de la zone de stockage - de la protection et du rangement des articles de conditionnement	<p><b>Action immédiate :</b> Eliminer les conditionnements contaminés</p> <p><b>Action corrective :</b> Rechercher et corriger la source du défaut</p>	Fiches N° 8 et 14	BPH
		Origine du danger																	
		Matériel	X																
		Main d'œuvre																	
		Méthode	X																
		Milieu	X																
Matière première																			

NB : Le contrôle visuel de propreté des articles de conditionnements doit être réalisé lors du stockage, mais aussi lors de la manutention, à réception, et juste avant les opérations de conditionnement des denrées alimentaires.

NB : Le contrôle visuel de propreté des articles de conditionnements doit être réalisé lors du stockage, mais aussi lors de la manutention, à réception, et juste avant les opérations de conditionnement des denrées alimentaires.

Des tests de surfaces peuvent être réalisés par sondage (test de contrôle bactériologique), afin de valider les conditions d'entreposage des articles de conditionnements (dans ce cas l'article contrôlé est ensuite détruit après contrôle)

**Tableaux pour lesquels des dangers identiques peuvent concerner différentes étapes.  
Afin d'en simplifier la lecture et d'éviter les redondances, ces tableaux ont été regroupés ci-dessous**

Toutes étapes

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible / Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PrPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Chimique	<p><b>Contamination</b> des denrées ou des surfaces par des projections ou des résidus de produits de nettoyage et désinfection</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première		<p>Nettoyer et désinfecter le matériel conformément au planning de nettoyage.</p> <p>Utiliser des produits référencés dans le plan de nettoyage, aux doses indiquées et suivi d'un rinçage à l'eau claire obligatoire</p> <p>Pas d'opération de nettoyage et désinfection à proximité des denrées alimentaires ou du matériel propre en attente d'utilisation, pour éviter toute projection.</p>	NA	<p>Contrôler visuellement les méthodes de travail du personnel pour s'assurer des bonnes pratiques professionnelles</p>	<p>Sensibiliser et former le personnel aux procédures de nettoyage, ainsi qu'aux bonnes pratiques professionnelles</p> <p>Eliminer toute denrée alimentaire potentiellement contaminée par des projections de produits d'entretien</p> <p>Si les projections concernent du matériel en attente d'utilisation : procéder à nouveau à un cycle de nettoyage complet, conformément au plan de N &amp; D</p>	Fiche n° 14	BPH
		<i>Origine du danger</i>																	
		Matériel	X																
		Main d'œuvre																	
		Méthode	X																
		Milieu																	
Matière première																			

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible / Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PrPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Chimique	<p><b>Contamination</b> des denrées, des surfaces ou des ustensiles par des projections ou des écoulements de produits chimiques (opérations de maintenance, fuites de sprinklers, condensations...)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu	X	Matière première		<p>Ne pas stocker de denrées alimentaires, matériaux de conditionnement, ustensiles et matériel dans un environnement où des projections, condensation ou fuites... sont susceptibles d'exister (à l'aplomb de tuyauterie, groupe froid...)</p> <p>Informez tout intervenant de la nécessité de respecter les précautions nécessaires afin de maîtriser ce risque (maintenance, société de nettoyage, société de lutte contre les nuisibles...).</p>	NA	<p>Contrôler le respect des règles de stockage</p> <p>Contrôler le respect des instructions de travail</p> <p>Accompagner les intervenants extérieurs</p> <p>Contrôler l'absence de fuites, écoulement, condensations afin de les identifier au service de maintenance ou de prévenir le prestataire adapté</p>	<p><b>Action immédiate :</b></p> <p>Éliminer les produits contaminés lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires.</p> <p>Pour les surfaces, matériel ou ustensiles, réaliser une évaluation afin de déterminer si une opération de nettoyage désinfection est en mesure de maîtriser le danger identifié</p> <p><b>Action corrective :</b></p> <p>Sensibiliser et former le personnel afin qu'il signale toute anomalie pouvant présenter un risque et qu'il sache réagir dans ce cas (mesure de sauvegarde et/ou d'information...)</p>	Fiche n° 14	BPH
	<i>Origine du danger</i>																		
Matériel	X																		
Main d'œuvre																			
Méthode	X																		
Milieu	X																		
Matière première																			

**Avertissement pour la vente de matières premières destinées par le consommateur à l'élaboration et la consommation de préparations crues  
(Sushis, tartare, carpaccio...)**

L'évolution actuelle du mode de consommation des produits de la mer à l'état cru sous forme de sushis, sashimis et makis..., ou après une préparation culinaire non assainissante telle que le pochage rapide ou une mise sur le gril augmente l'exposition des consommateurs à un risque de parasitose digestive.

Ces risques, mal connus des consommateurs, ont une incidence faible actuellement en France, mais il existe de réels moyens de maîtrise qu'il est important d'appliquer et d'expliquer.

**Il faut tout d'abord noter que la congélation à cœur à une température inférieure ou égale à -20°C pendant au moins 24 heures n'est pas réalisable dans le magasin qui ne dispose pas de matériel adapté doté d'un niveau de performance suffisant.**

**Le magasin qui souhaite proposer aux clients des produits susceptibles d'être consommés crus ou faiblement cuits n'a donc qu'une seule possibilité de répondre à cette demande. Il doit demander à son fournisseur des produits garantis sans parasites, sur la base d'un cahier des charges, qui peut avoir été mis au point par le Service Qualité de l'enseigne.**

- C'est techniquement possible, le fournisseur veillant à réduire le risque de parasitose en proposant des filets provenant de poissons éviscérés dès la capture, associé au respect strict de la chaîne du froid. Cette pratique limite la migration des larves dans la chair.
- Le fournisseur peut également procéder à un assainissement des produits par une congélation à cœur, à une température inférieure ou égale à -20°C pendant au moins 24 heures avant de les proposer à ses clients distributeurs.
- Les deux méthodes doivent être combinées pour une meilleure sécurité.

**Au niveau du magasin**, les filets et les produits garantis feront l'objet d'une traçabilité spécifique, seront présentés à la vente à part, avec un affichage adapté et ne sont à aucun moment mélangés à des filets n'offrant pas les mêmes garanties. Cette vigilance s'appliquera en particulier au moment de la resserre.

- La garantie proposée sera renforcée par une vérification visuelle de l'absence de larves parasitaires au moment de la remise des filets au consommateur.
- Dans tous les cas, le personnel du rayon marée du magasin doit avoir été formé spécifiquement au danger lié au risque parasitaire et doit être en mesure de repérer efficacement les parasites et de répondre aux questions du consommateur qui exprime son intention d'acheter des filets ou de faire préparer des produits qu'il souhaite consommer en l'état, donc sans cuisson. Dans ce cas, soit il orientera le consommateur vers l'achat de filets et produits garantis par la filière d'approvisionnement, soit il tentera le détourner de ce mode de consommation en lui donnant toute information utile sur les risques encourus.

**Nota :** Certains composants des larves ont un **pouvoir allergène** chez certaines personnes sensibilisées. Il faut savoir que la congélation à cœur ne permet pas d'assurer la maîtrise de ce risque.

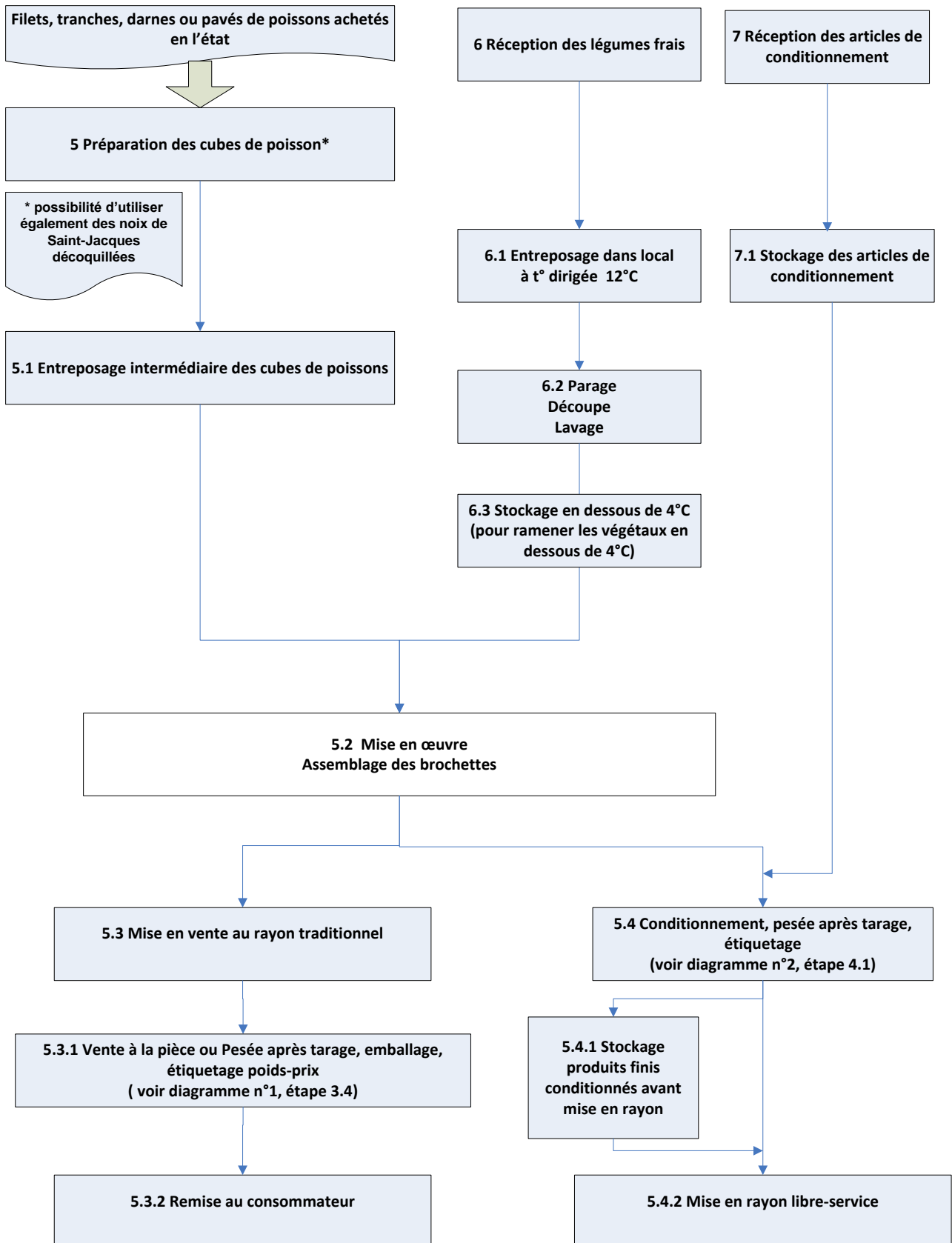


### **3.5. L'étude HACCP : Le concept spécifique de Préparation de brochettes de poissons.**

*Ne seront traités ici que les éléments spécifiques qui n'auraient pas été abordés par ailleurs*

Pour ce concept, on trouvera un diagramme de fabrication spécifique, ainsi qu'une étude HACCP complémentaire.

**Diagramme n°3 : Préparation de brochettes de poissons\***



**Préparation de brochettes de poissons, destinées à la vente au rayon traditionnel pour remise directe au consommateur, ou au rayon libre-service après conditionnement sous film par le magasin.**

**Les pièces destinées à la fabrication des cubes et à l'assemblage final peuvent être issues de filets, de tranches, de pavés ou de darnes de poissons frais achetés en l'état.**

*Ce document complète le diagramme n°3 qui indique les différentes étapes d'assemblage des brochettes jusqu'à la mise en vente au rayon libre-service ou la présentation à la vente sur l'étal*

*Afin d'éviter les répétitions :*

*l'étape 5.4 du diagramme n°3 renverra aux tableaux HACCP déjà traités précédemment à l'étape 4.1 du diagramme n°2, et*

*l'étape 5.3.1 du diagramme n°3 renverra aux tableaux HACCP déjà traités précédemment à l'étape 3.4 du diagramme n°1*

### **Mise en garde :**

La connaissance et la bonne application préalable des Bonnes Pratiques d'Hygiène et des différentes fiches pratiques sont indispensables avant d'aborder l'étude HACCP.

Les éléments relevant des **Bonnes Pratiques d'Hygiène**, déjà traités dans la première partie de ce guide, ne seront pas systématiquement ou intégralement repris ici.

**La présente étude HACCP concerne uniquement les étapes postérieures à l'étape de préparation des cubes de poissons, depuis l'assemblage des cubes associés à des lamelles de légumes (oignons, poivrons rouge ou vert, tomates), jusqu'au conditionnement et à l'étiquetage éventuels pour une vente au rayon libre-service sous film. Il est également possible d'utiliser des noix de Saint-Jacques décoquillées.**

Les mesures décrites ci-dessous relèvent toutes des Bonnes Pratiques. Elles permettent, seules ou combinées, de maîtriser les dangers identifiés et retenus dans l'étape d'identification des dangers.

**La numérotation dans la case de titre renvoie à l'étape du diagramme.**

### **Description des produits :**

**Les cubes de poissons destinés aux brochettes seront exclusivement réalisés à partir de filets, tranches, darnes ou pavés n'ayant jamais été congelés, et issus directement de la chambre froide. L'utilisation de produits ayant déjà séjourné sur étal est interdite.**

En activité de vente assistée, les produits sont remis directement au client juste après emballage. Dans ce cas, le produit est simplement emballé, porte une étiquette poids et/ou prix sans mention de DLC ou de préconisation particulière de conservation ou de mode de consommation.

Les produits préemballés commercialisés sont proposés sous plusieurs formats de conditionnement sous film, et disposent alors obligatoirement d'un étiquetage réglementaire complet.

### **Utilisation raisonnablement prévisible :**

Ces produits sont habituellement consommés après cuisson au four, sur un grill ou un barbecue. Le degré de cuisson peut être variable.

### **Points de vigilance :**

- Les étapes de préparation antérieures à l'assemblage sont à surveiller particulièrement afin de s'assurer du respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène. Un respect rigoureux de la chaîne du froid est assuré tout au long des différentes opérations décrites ci-dessous jusqu'à la mise en vente ou la remise au consommateur.

Les matières premières (filets, tranches, darnes, noix de Saint-Jacques, crevettes etc.) utilisées pour l'assemblage des brochettes ne devront en aucun cas être prélevées sur le rayon.

- Les dés de poissons seront réalisés à partir de pavés, darnes ou de filets de poissons reçus en l'état, réfrigérés, et ne seront pas issus de poissons entiers dont les filets auraient été levés, ou les pavés découpés par le rayon poissonnerie du magasin, ni de produits surgelés.
- On s'assurera avant la mise en œuvre du respect des DLC indiquées par le fournisseur et de la fraîcheur des produits.
- Le principe de gestion des produits, des ingrédients et des articles de conditionnement, dit principe du FIFO ou du PEPS (First In, First Out/Premier Entré, Premier Sorti) doit être respecté.

**5. Préparation des cubes de poissons et 5.2 Assemblage des brochettes**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Biologique (Parasitisme)	Présence de parasites dans le poisson. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode		Milieu		Matière première	X	Lors de la découpe des dés de poissons et de l'assemblage de la brochette, les produits seront examinés individuellement en vue de rechercher toute présence de parasitisme.	Absence de parasites visibles.	Vérification visuelle.	<p><b>Actions immédiates :</b>            Eliminer les produits visiblement parasités.</p> <p>Vérifier sur les poissons et préparations de poissons issues de même lot, l'absence de parasites. Si d'autres unités issues du lot sont parasitées, le lot sera isolé en vue de destruction et le fournisseur informé.</p> <p><b>Action corrective :</b>            Sensibilisation et <b>formation spécifique</b> du personnel concerné <b>au risque parasitaire.</b></p>	Monographie sur les parasites.	BPH
		<i>Origine du danger</i>																	
		Matériel																	
		Main d'œuvre																	
		Méthode																	
		Milieu																	
Matière première	X																		

## 5 Préparation des cubes de poissons

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	<p>Multiplication microbienne en raison d'une durée de vie inadaptée.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X	<p>Lorsque le produit dispose d'une DLC déterminée par le fournisseur, on veillera à ce que la durée de vie résiduelle soit compatible avec la durée d'utilisation du produit fini (DLC apposée pour l'activité préemballé ou durée d'utilisation raisonnablement prévisible par le consommateur pour la vente assistée).</p> <p>Pour les poissons, filets, darnes, dépourvues de DLC (dans les cas prévus par la réglementation), on réalisera une évaluation de la fraîcheur des produits destinés aux brochettes.</p> <p>On prendra en compte également toutes les données permettant d'évaluer l'ancienneté du produit (date de pêche...).</p> <p>On ne destinera à l'activité d'assemblage de brochettes, que les produits issus de chambre froide, caisses entamées du jour de préférence, et non préalablement* manipulés.</p>	Aspect fraîcheur satisfaisant.	<p>Evaluation de la fraîcheur (cotation organoleptique)</p> <p>Examen des documents d'accompagnement ou de l'étiquette apposée sur les produits (Date de pêche, DLC...).</p>	<p><b>Action immédiate :</b> Ne pas utiliser des produits ayant déjà été présentés sur étal et déjà manipulés Ou dont la DLC serait inférieure à celle appliquée par le magasin, Ou dont l'état de fraîcheur serait incompatible avec la durée de conservation raisonnablement prévisible.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel à la cotation fraîcheur des poissons.</p>	Fiche N°8, et grille de cotation fraîcheur (exemple en Annexe 2).	BPH
		<i>Origine du danger</i>																	
Matériel																			
Main d'œuvre																			
Méthode	X																		
Milieu																			
Matière première	X																		

\* En aucun cas, des produits qui auront déjà été présentés sur étal ne seront prélevés pour être préemballés.

## 5 Préparation des cubes de poissons

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP					
Nature	Détail											
Microbiologique	Contamination par : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le défaut de propreté de matériel utilisé,</li> <li>- ou le défaut de sectorisation,</li> <li>- ou le défaut d'entretien des revêtements ou du matériel.</li> </ul>	Veiller à utiliser du matériel propre, bien entretenu (planche ne présentant pas d'entailles...)  Environnement dégagé permettant de gérer convenablement le risque de contamination croisée.	NA	Vérification visuelle de la propreté et du bon entretien des plans de travail et du matériel.  Prélèvements de surface.	<b>Action immédiate :</b> Eliminer les produits souillés et les consigner en vue de leur destruction.  <b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles relatives au nettoyage et à la désinfection du matériel et aux opérations de tranchage.	Fiches N°14 et 15	BPH					
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre
<i>Origine du danger</i>												
Matériel	X											
Main d'œuvre												
Méthode	X											
Milieu												
Matière première												

## 5 Préparation des cubes de poissons

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP													
Nature	Détail																			
Physique	Contamination par des corps étrangers lors de l'embrochage des composants de la brochette.	N'utiliser que des broches ne présentant pas de défaut d'intégrité (sans risque de bris ou d'échardes)	NA	Vérification visuelle de l'intégrité des piques à brochettes.	<p><b>Action immédiate :</b> Éliminer les piques abîmés et les brochettes cassées.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles.</p>		BPH													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première		En cas de bris de la broche lors de l'assemblage des brochettes, ne pas récupérer les cubes présents sur la brochette en cours d'assemblage, afin de maîtriser le risque d'apport d'échardes...
	<i>Origine du danger</i>																			
	Matériel	X																		
	Main d'œuvre																			
	Méthode	X																		
Milieu																				
Matière première																				



### 5.1 Entreposage intermédiaire des cubes issus de filets, tranches et darnes, de noix de Saint Jacques décoquillées

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Correction/Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	<p>1-Multiplication bactérienne en chambre froide en raison du dépassement de la température maximale de conservation des produits fixée par la réglementation.</p> <p>Ou</p> <p>2-D'un défaut d'identification des produits ;</p> <p>Ou</p> <p>3- D'humidité résiduelle trop importante.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu	X	Matière première		<p>1- Maintenir la température ambiante de la chambre froide inférieure à la température réglementaire maximale du produit le plus sensible.</p> <p>2- Tracer* les dates d'élaboration des cubes qui devront être mis en œuvre dans la journée (assemblage des brochettes).</p> <p>3- Veiller à l'égouttage suffisant, et l'évacuation de l'exsudat avant conditionnement.</p>	0° - 2 °C.	<p>Procéder à des contrôles quotidiens réguliers tels que définis dans la fiche relative à la maîtrise des températures.</p> <p>Complété par le suivi éventuel de l'enregistreur centralisé des températures.</p>	<p><b>Actions immédiates :</b></p> <p>1-Prendre la température à cœur des produits concernés avant d'appliquer le barème de décision relatif au non-respect des températures.</p> <p>Procéder à l'analyse des risques.</p> <p>Selon les résultats de l'analyse des risques, mettre en œuvre rapidement des mesures correctives sur les produits concernés ou les détruire si les tolérances sont dépassées.</p> <p>2-Ne pas utiliser les cubes de poisson si la traçabilité est inconnue</p> <p>3- Ne pas utiliser les cubes de poisson s'ils ont « baigné » dans un exsudat important</p>	Fiches N°7 et 18.	BPH
<i>Origine du danger</i>																			
Matériel																			
Main d'œuvre																			
Méthode	X																		
Milieu	X																		
Matière première																			

\* La traçabilité des cubes de poissons permettra de s'assurer que le personnel utilise pour la conception des brochettes, uniquement des cubes de poissons préparés du jour, et destinés à la fabrication des brochettes.

Ceci évitera tout risque de confusion en cas de reliquats de préparations plus anciennes et qui n'auraient pas été éliminés.

**5.1 Entreposage intermédiaire des cubes issus de filets, tranches et darnes, de noix de Saint Jacques décoquillées**

**5.2 Assemblage des brochettes**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP	
Nature	Détail							
<b>Microbiologique</b>	Contamination au cours de l'entreposage ou de l'assemblage par du matériel (plan de travail, couteau, scie...) souillé ou mal nettoyé ou par le voisinage et le contact de produits d'espèces différentes.	Sectorisation de l'espace pour procéder à l'entreposage ou à l'opération de découpe d'espèces différentes, A défaut, planifier dans le temps les opérations de découpe de différentes espèces, et procéder à un nettoyage/désinfection au changement de recette (assemblages d'espèces différentes) Respecter la procédure relative au nettoyage et à la désinfection du matériel, ainsi que les modes opératoires relatifs à l'emploi des produits bactéricides mis à disposition du personnel. Le plan de travail utilisé lors de l'assemblage des brochettes doit avoir été préalablement nettoyé. On intercalera de préférence un bac (type bac gastronome), afin d'éviter de déposer les brochettes directement sur le plan de travail.	NA	Vérification visuelle de la propreté des plans de travail et du matériel  Prélèvements de surface.	<b>Action immédiate :</b> Eliminer les produits souillés et les consigner en vue de leur destruction.  <b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles relatives au nettoyage et à la désinfection du matériel et aux opérations de tranchage.	Fiches N°8, 11 et 14.	BPH	
	<b>Origine du danger</b>							
		Matériel	X					
		Main d'œuvre						
		Méthode	X					
		Milieu	X					
	Matière première	X						

## 5.2 Assemblage des brochettes

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	<p>Multiplication bactérienne lors de l'assemblage par un délai de réalisation trop long ou à une température ambiante trop élevée.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu	X	Matière première		<p>Il s'agit de maintenir la température ambiante du local où s'effectuent les manipulations en dessous de 12°C, ou en l'absence de zone réfrigérée, d'effectuer un travail d'assemblage par petite série, avec du personnel dédié.</p> <p>La quantité de produit travaillé sera adaptée aux ressources humaines disponibles et aux conditions environnementales (présence ou non d'une zone de travail réfrigérée)</p> <p>L'assemblage doit être réalisé le plus rapidement possible, afin d'éviter toute remontée en température préjudiciable à la salubrité du produit.</p>	NA	<p>Vérification des délais de mises en œuvre et de l'adéquation entre les quantités de produits mises en œuvre avec les ressources et conditions environnementales</p>	<p><b>Action immédiate :</b> Prendre la température à cœur des produits concernés avant d'appliquer le barème de décision relatif au non-respect des températures.</p> <p>Appliquer les consignes préalablement définies et adopter une des solutions ci-dessous :</p> <p>1) Déplacer les produits concernés le plus rapidement possible en chambre froide à la bonne température.</p> <p>2) les déclarer impropres à la consommation et prévoir leur élimination selon la réglementation applicable.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné au respect de la chaîne du froid</p>	Fiche N°18	BPH
	<i>Origine du danger</i>																		
Matériel																			
Main d'œuvre																			
Méthode	X																		
Milieu	X																		
Matière première																			

## 5.2 Assemblage des brochettes

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP	
Nature	Détail							
Microbiologique	Contamination bactérienne au cours de manipulation par des mains ou les vêtements de travail souillés.	Respecter les consignes relatives à l'hygiène corporelle et au comportement sur le lieu de travail	NA	Vérification visuelle de la propreté des mains, de la pratique du lavage régulier des mains, du port de gants à usage unique des vêtements de travail appropriés et propres.	<p><b>Action immédiate :</b> Eliminer les produits souillés et les consigner en vue de leur destruction.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles relatives au comportement hygiénique.</p>	Fiche N°11.	BPH	
	<b>Origine du danger</b>							
	Matériel							
	Main d'œuvre							X
	Méthode							
	Milieu							
Matière première								

## 5.2 Assemblage des brochettes

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP													
Nature	Détail																			
Biologique- Physique et Chimique	Contamination au contact des produits végétaux (cubes, lamelles) utilisés dans la fabrication des brochettes.	<p>Veiller au nettoyage soigné et à la décontamination des ingrédients végétaux utilisés pour la préparation des brochettes.</p> <p>Préférer l'utilisation d'ingrédients végétaux prêts à l'emploi (IVème gamme), donc préalablement nettoyés et décontaminés.</p>	NA	Vérification visuelle du respect des consignes relatives au nettoyage et à la décontamination des ingrédients végétaux.	<p><b>Action immédiate :</b> Eliminer les produits souillés et les consigner en vue de leur destruction rapide.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles relatives au comportement hygiénique en cours de fabrication.</p>	Fiche N°24	BPH													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X	
	<i>Origine du danger</i>																			
	Matériel																			
	Main d'œuvre																			
	Méthode							X												
Milieu																				
Matière première	X																			

## 5.2 Assemblage des brochettes

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	<p>Multiplication bactérienne en cas de non-maîtrise de la durée de vie des matières premières ou des produits finis.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X	<p>Veiller à la fraîcheur des matières premières sélectionnées</p> <p>Préférer l'utilisation d'ingrédients végétaux prêts à l'emploi (IVème gamme).</p> <p>Respecter les conditions d'utilisation indiquées par le fournisseur, et la DLC ou la DDM portée sur l'étiquette. La durée de vie restante devra être compatible avec la DLC qui sera apposée sur l'étiquette des brochettes conditionnées.</p> <p>En cas de présentation à la vente sur l'étal, la durée de présentation, augmentée de la durée de conservation raisonnablement prévisible par le client sera déterminée en fonction de la DLC initiale.</p>	NA	<p>Vérification de la DLC ou de la DDM des matières premières utilisées, et de leur état de fraîcheur.</p>	<p><b><u>Action immédiate</u></b> :</p> <p>Ne pas mettre en œuvre les produits de niveau de fraîcheur insuffisant ou à durée de vie résiduelle trop courte</p> <p><b><u>Action corrective</u></b> :</p> <p>Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles relatives au comportement hygiénique en cours de fabrication.</p>		BPH
		<i>Origine du danger</i>																	
		Matériel																	
		Main d'œuvre																	
		Méthode	X																
		Milieu																	
Matière première	X																		

### 5.3 Mise en vente au rayon traditionnel

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP						
Nature	Détail												
Microbiologique	<p>Multiplication bactérienne en raison :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- du dépassement de la température maximale de conservation des produits fixée par la réglementation dans la vitrine réfrigérée</li> <li>- de défaut de présentation des produits (en couche trop épaisse...)</li> <li>- de réchauffement des produits</li> </ul> <p>Contamination bactérienne par contact entre la glace et les brochettes.</p>	<p><u>Maîtrise de la multiplication :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présenter les produits sur un lit de glace* de manière à garantir leur maintien à température réglementaire (épaisseur raisonnable),</li> </ul> <p><i>*En cas d'utilisation de meubles de vente réfrigérés permettant le maintien à température réglementaire des produits, l'utilisation du lit de glace et du mur de glace ne sera pas requise.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ne pas disposer au-dessus ou à proximité de l'étal des sources de chaleur telles que des lampes, ou dans ce cas privilégier par exemple des « lampes froides »</li> <li>- Protéger l'étal de toutes les autres sources de chaleur et de déshydratation. Eviter les courants d'air, les rayons lumineux issus d'un skydome...</li> </ul>	0 à 2 °C	<p>Procéder à des contrôles quotidiens réguliers tels que définis dans la fiche relative à la maîtrise des températures.</p> <p>Compléter par la surveillance régulière de l'enregistreur centralisé des températures dans le cas de vente en vitrine réfrigérée.</p> <p>Vérification visuelle de la bonne mise en place des plateaux ou films de protection</p>	<p><b><u>Action immédiate :</u></b></p> <p>Mesurer la température à cœur. Ne pas oublier de détruire les unités ayant servi à la prise de température à cœur.</p> <p>Décider du devenir des produits en fonction des conclusions de l'analyse des risques : soit la remise en vente soit le retrait pour destruction.</p> <p><b><u>Action corrective :</u></b></p> <p>Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles</p>	Fiches N°18, 21.	BPH						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>						Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X
<i>Origine du danger</i>													
Matériel													
Main d'œuvre													
Méthode	X												
Milieu	X												
Matière première													

### 5.3.1 Pesée, emballage, étiquetage poids-prix

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP					
Nature	Détail											
Microbiologique	Contamination au cours de l'action d'emballage si les papiers utilisés sont souillés, malpropres ou poussiéreux ou si les manipulations sont faites avec des mains souillées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entreposer les articles de conditionnement dans un endroit propre, à l'abri des poussières et des contaminations environnementales.</li> <li>- N'introduire dans le laboratoire que les quantités suffisantes pour une courte période de conditionnement.</li> <li>- Se laver soigneusement les mains avant de manipuler les produits, de mettre les gants, et dès que nécessaire.</li> <li>- Porter des gants propres et les renouveler dès que nécessaire.</li> </ul>	NA	<p>Vérification visuelle des quantités de papier, films et sachets en polyéthylène présentes dans le laboratoire en fonction du planning de fabrication pour la période considérée.</p> <p>Vérifier le port des gants, et la disponibilité de gants de rechange à proximité.</p>	<p><b>Action immédiate :</b> Ne pas commercialiser les produits concernés et les consigner en vue de leur destruction.</p> <p><b>Action corrective :</b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles en matière de fabrication et de conditionnement.</p>		BPH					
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre
<i>Origine du danger</i>												
Matériel	X											
Main d'œuvre	X											
Méthode	X											
Milieu												
Matière première												



## 5.4 Conditionnement, pesée, étiquetage

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP											
Nature	Détail																	
Microbiologique	Contamination bactérienne au cours de l'activité de conditionnement par les barquettes ou les films souillés, malpropres ou poussiéreux.	<p><u>Maîtrise de la contamination :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- N'utiliser que des barquettes et des articles de conditionnement propres et prévus à cet usage.</li> <li>- Entreposer les articles de conditionnement dans un endroit propre, sec, à l'abri des poussières et des contaminations environnementales (système de protection par un film, barquettes retournées face vers le bas, et entreposées suffisamment en hauteur pour les protéger de toute contamination).</li> </ul>	NA	Vérification visuelle de l'état de propreté des articles de conditionnement, de leurs bonnes conditions d'entreposage, des quantités disponibles adaptées à l'activité	<p><b><u>Action immédiate :</u></b> Éliminer les articles souillés et les consigner en vue de leur destruction.</p> <p><b><u>Action corrective :</u></b> Sensibilisation et formation du personnel concerné aux bonnes pratiques professionnelles relatives à la fabrication et au conditionnement des produits.</p>	Fiche N°23.	BPH											
	Multiplication bactérienne en raison d'utilisation d'une barquette non réfrigérée.							<p><u>Maîtrise de la multiplication</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- N'introduire dans le laboratoire que les quantités de barquettes suffisantes pour une courte période de conditionnement. En l'absence de laboratoire, veiller à un approvisionnement en quantité limitée (flux tendu) de barquettes préalablement réfrigérées.</li> <li>- Utiliser des barquettes de conditionnement adaptées, et notamment munies d'un buvard permettant de collecter l'exsudat.</li> </ul>										
	Multiplication bactérienne par contact avec un excès d'exsudat.																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première						
<i>Origine du danger</i>																		
Matériel	X																	
Main d'œuvre																		
Méthode	X																	
Milieu																		
Matière première																		

**5.4 Conditionnement, pesée, étiquetage**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP		
Nature	Détail								
Chimique	Contamination chimique (métaux lourds...) par l'utilisation de matériau non agréé au contact alimentaire.	N'utiliser que des barquettes, films, broches... agréés pour un contact alimentaire et compatibles avec l'utilisation raisonnablement prévisible qui en sera faite par le client.	NA	Vérification de la mise à disposition du certificat d'alimentarité par le fournisseur  Et s'approvisionner auprès de fournisseurs référencés par la centrale.	Sensibilisation et formation du personnel concerné à la nécessité d'utiliser uniquement des matériaux et articles de conditionnement aptes au contact alimentaire.	Fiche N°2.	BPH		
								<b>Origine du danger</b>	
								Matériel	X
								Main d'œuvre	
								Méthode	
								Milieu	
Matière première									

#### 5.4.1 Stockage des produits finis conditionnés avant mise en rayon libre-service

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP						
Nature	Détail												
Microbiologique	Multiplication bactérienne en chambre froide en raison du dépassement de la température maximale de conservation des produits fixée par la réglementation.	Maintenir la température ambiante de la chambre froide inférieure à la température réglementaire maximale du produit le plus sensible.	0 à 2 °C	Procéder à des contrôles quotidiens réguliers tels que définis dans la fiche relative à la maîtrise des températures.  Complété par le suivi éventuel de l'enregistreur centralisé des températures.	<p><b>Action immédiate :</b> Relever la température à cœur. Ne pas oublier de détruire les unités ayant servi à la prise de température à cœur.</p> <p>Décider du devenir des produits en fonction des conclusions de l'analyse des risques : soit la remise en vente soit le retrait pour destruction.</p>	Fiches N°7 et 18.	BPH						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre	
<i>Origine du danger</i>													
Matériel													
Main d'œuvre													
Méthode													
Milieu	X												
Matière première													

**6 à 6.2 Etape de lavage et de tranchage des légumes destinés à l'assemblage**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Physique – Chimique – Etat du produit - Microbiologique	<p><b>Produit d'aspect fraîcheur insuffisant.</b></p> <p><b>Produits contaminés (levures, moisissures...).</b></p> <p><b>Contamination des végétaux par des corps étrangers</b> (parasites, insectes, débris végétaux, cailloux...).</p> <p><b>Contamination par des composés chimiques</b> (engrais et produits de traitement phytosanitaire...).</p> <table border="1" data-bbox="277 1027 602 1257"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première	X	<p>Seuls les végétaux présentant un aspect caractéristique, sain, loyal et marchand seront destinés à l'assemblage des brochettes. Veiller à utiliser des produits non terreux. La présence abondante de corps étrangers, d'insectes, de traces visibles de l'application de produits phytosanitaires interdira l'utilisation des végétaux concernés, sauf si l'opération de lavage est jugée efficace.</p> <p><b>Maîtriser la contamination par des corps étrangers *:</b> Lors du lavage des végétaux, et lors de leur préparation éventuelle, l'opérateur recherchera la présence de tout élément étranger. La découverte de parasites (unités véreuses...) amènera à une vigilance particulière et à un tri efficace.</p> <p><b>Maîtriser la contamination par des contaminants chimiques</b> L'opérateur recherchera toutes les traces visibles de contaminants chimiques (exemples : granulés, dépôts en surface...).</p>	NA	Contrôle visuel.	<p><b>Action immédiate :</b> en cas de mise en évidence de corps étrangers il sera nécessaire de procéder à un tri minutieux. Si l'opérateur juge que les corps étrangers peuvent présenter une atteinte pour la santé (débris de verre...), ou si les corps étrangers sont en nombre trop important (sable, cailloux...) le lot sera écarté et le fournisseur informé, puisque dans ce cas un tri et un lavage ne seront pas en mesure de garantir l'élimination définitive de corps étrangers.</p> <p>La découverte de granulés, ou de traces d'application de traitements chimiques amènera à ne pas utiliser les végétaux, à bloquer le lot sans poursuivre l'opération de lavage, et à informer le fournisseur et le service qualité de l'enseigne.</p>	Fiche N° 24	BPH
	<i>Origine du danger</i>																		
Matériel																			
Main d'œuvre																			
Méthode	X																		
Milieu																			
Matière première	X																		

\* Si l'opérateur a des raisons de penser que ces corps étrangers sont nombreux et peuvent avoir contaminé l'ensemble du lot, la matière première sera bloquée pour évaluer la situation et les mesures adéquates seront prises (information du fournisseur, destruction éventuelle du lot si la présence de corps étrangers peut avoir un impact sur la santé du consommateur).

### **Etape de Parage, découpe, lavage des fruits ou légumes**

Dans le cas d'utilisation de végétaux bruts : voir la **fiche n° 24** concernant le lavage des végétaux préalablement à leur utilisation.

Seuls les végétaux présentant un aspect caractéristique, sain, loyal et marchand seront destinés à la fabrication.

Veiller à utiliser des produits non terreux.

En cas d'éléments faisant suspecter la présence de corps étrangers multiples, de parasitismes majeurs, de présences de résidus de produits phytosanitaires pouvant présenter un effet nocif pour la santé...cela interdira l'utilisation du lot. On ne cherchera pas dans ce cas à laver les végétaux, qui seront écartés de la consommation (sauf si une évaluation du risque permet d'assurer que l'étape de lavage serait assainissante).

Les étapes de lavage et de tranchage, constituent des étapes privilégiées de recherches des défauts.

### 6.3 Stockage des végétaux en dessous de 4°C (pour ramener les végétaux en dessous de 4°C)

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
- Microbiologique	<p><b>Multiplication bactérienne</b> en raison</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'une température trop élevée,</li> <li>- d'une humidité résiduelle trop importante.</li> </ul> <table border="1" data-bbox="315 746 629 978"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu	X	Matière première	X	<p>L'opération de lavage et tranchage des végétaux, peut engendrer une remontée en température.            Cette élévation pourrait se répercuter sur la température des autres composants de la brochette (poisson) :            Il est donc préconisé de placer les végétaux après lavage/tranchage en chambre froide pour une courte période permettant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de finaliser leur égouttage éventuel</li> <li>- d'abaisser leur température entre 0 et 4°C</li> </ul>	0 à 4°C	Contrôle visuel.	<b>Action immédiate :</b> Sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène.		BPH
<i>Origine du danger</i>																			
Matériel																			
Main d'œuvre																			
Méthode	X																		
Milieu	X																		
Matière première	X																		

## 7 Réception des articles de conditionnement

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP	
Nature	Détail							
Microbiologique	Contamination des articles de conditionnement par l'environnement ou le matériel	Les articles de conditionnement doivent disposer d'un suremballage hermétique entourant leur housse de protection.	NA	Contrôle visuel : - de la propreté de la caisse de transport - des conditions de chargement - de la protection des articles de conditionnement	<b>Action immédiate :</b> Refus des livraisons défectueuses  <b>Action corrective :</b> Rechercher et corriger la source du défaut  Informer le fournisseur ou le transporteur	Fiche N° 5	BPH	
	<b>Origine du danger</b>							La caisse de transport doit être propre, sans nuisibles, et le chargement correctement arrimé.
	Matériel	X						Pas de stockage directement au sol.  Pas d'humidité excessive
	Main d'œuvre							
	Méthode	X						
	Milieu	X						
Matière première								

NB : Le contrôle visuel de propreté des articles de conditionnements doit être réalisé lors du stockage, mais aussi lors de la manutention, à réception, et juste avant les opérations de conditionnement des denrées alimentaires.

## 7 Réception des articles de conditionnement

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible / Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PrPo ou CCP	
Nature	Détail							
Chimique	Matériaux de conditionnement : <ul style="list-style-type: none"> <li>- incompatibles avec l'usage attendu (conditionnement de denrées alimentaires chaudes, grasses...)</li> <li>- non agréés au contact alimentaire</li> </ul>	Vérification de la présence : du certificat d'alimentarité, et des mentions concernant la compatibilité avec les températures d'utilisation et la nature des denrées conditionnées	NA	Contrôle visuel	<p><b>Action immédiate :</b> Ne pas utiliser de matériau de conditionnements incompatibles avec l'usage attendu ou raisonnablement prévisible (y compris l'usage fait par le client)</p> <p><b>Action corrective :</b> Informez le fournisseur si le défaut observé concerne la qualité des matériaux de conditionnement livrés. Sensibilisation du personnel</p>	Fiches n°2 et 23	BPH	
	<b>Origine du danger</b>							
	Matériel							X
	Main d'œuvre							
	Méthode							
	Milieu							
Matière première								

Ces éléments sont vérifiés à réception et seront contrôlés avant utilisation



**7 Réception des articles de conditionnement**  
**7.1 Stockage des articles de conditionnement**

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Physique	Contamination des articles de conditionnement (sachets, barquettes...) par des corps étrangers (cette contamination peut provenir du fournisseur, de l'étape de transport, de stockage...)	Maintenir les articles de conditionnements à l'abri des sources de contaminations et idéalement sous emballage protecteur	NA	Contrôle visuel de l'état du chargement (conditions de transport) de la zone de réception et de la zone de manutention et de stockage (absence de nuisibles, de débris de palettes, verres, poussières...)	<b>Action immédiate :</b> Refus des livraisons défectueuses	Fiches N°2, 14, 15 et 15	BPH												
	Etat du conditionnement (articles détériorés, cassés, écrasés, fragilisés...)	Contrôle visuel de l'absence de corps étrangers		Examen visuel de la protection des articles de conditionnement	Refuser ou éliminer les conditionnements contaminés, ou abîmés														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Origine du danger</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>	Origine du danger		Matériel		Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu	X	Matière première	X	Contrôle visuel de l'état des conditionnements (intégrité...)	Contrôle des conditions de transport et de stockage adaptées (respect d'intégrité, absence d'écrasement...)	<b>Action corrective :</b> Informé le cas échéant le fournisseur ou le transporteur	Rechercher et corriger la source du défaut		
Origine du danger																			
Matériel																			
Main d'œuvre																			
Méthode	X																		
Milieu	X																		
Matière première	X																		
					Resensibiliser le personnel au risque corps étrangers														

NB : Le contrôle d'absence de corps étrangers doit être réalisé lors du stockage, mais aussi lors de la manutention, à réception, et juste avant les opérations de conditionnement des denrées alimentaires.

## 7.1 Stockage des articles de conditionnement

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Chimique	<p>Contamination des articles de conditionnement (sachets, barquettes...) par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des projections de produits de nettoyage/désinfection</li> <li>- des projections de produits chimiques (issus d'opérations nettoyage/désinfection ou de maintenances : graisse, peinture...)</li> <li>- des fuites provenant des sprinkler, groupes froids, formation de condensation...</li> </ul> <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu	X	Matière première		<p>Maintenir les articles de conditionnement à l'abri des sources de contaminations et idéalement sous emballage protecteur</p> <p>Ne pas utiliser de produits chimiques à proximité des articles de conditionnement (opérations de nettoyages, de maintenance...)</p> <p>Ne pas stocker les articles de conditionnement en dessous ou à proximité de sources potentielles de fuites ou de la condensation (tuyauterie et canalisation...)</p>	NA	<p>Contrôle visuel de la zone de stockage (absence de fuites ou traces de fuites...)</p> <p>Examen visuel de la protection des articles de conditionnement</p> <p>Respect des instructions de travail</p>	<p><b>Action immédiate :</b> Eliminer les conditionnements contaminés</p> <p><b>Action corrective :</b> Rechercher et corriger la source de contamination</p> <p>Sensibiliser le personnel et les intervenants extérieurs aux risques de contamination chimique</p>	Fiches n°14, 15 et 16	BPH
<i>Origine du danger</i>																			
Matériel	X																		
Main d'œuvre																			
Méthode	X																		
Milieu	X																		
Matière première																			

NB : Le contrôle de l'état des articles de conditionnement doit être réalisé lors du stockage, mais aussi lors de la manutention, à réception, et juste avant les opérations de conditionnement des denrées alimentaires.

## 7.1 Stockage des articles de conditionnement

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible/ Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PRPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Microbiologique	Contamination des articles de conditionnement par l'environnement ou le matériel  <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu	X	Matière première		Maintenir les conditionnements à l'abri des sources de contaminations et idéalement sous emballage protecteur fermé (par exemple : housse hermétiquement fermée...)  Si le stockage est réalisé en laboratoire pour les besoins immédiats des opérations de conditionnement, il doit garantir une protection vis-à-vis des contaminations par l'environnement (zones et surfaces propres, protection des risques d'aérocontaminations, ou contaminations par les nuisibles, stockage face vers le bas, et surélevées suffisamment par rapport au sol...),  Maintenir la zone de stockage en bon état de propreté, et dans des conditions d'hygrométrie adaptées aux matériaux	NA	Contrôle visuel :  - de la propreté et du rangement de la zone de stockage  - de la protection et du rangement des articles de conditionnement	<b>Action immédiate :</b> Eliminer les conditionnements contaminés  <b>Action corrective :</b> Rechercher et corriger la source du défaut		BPH
		<i>Origine du danger</i>																	
		Matériel	X																
		Main d'œuvre																	
		Méthode	X																
		Milieu	X																
Matière première																			

NB : Le contrôle visuel de propreté des articles de conditionnement doit être réalisé lors du stockage, mais aussi lors de la manutention, à réception, et juste avant les opérations de conditionnement des denrées alimentaires.

Des tests de surfaces peuvent être réalisés par sondage (test de contrôle bactériologique), afin de valider les conditions d'entreposage des articles de conditionnement (dans ce cas l'article contrôlé est ensuite détruit après contrôle)

**Tableaux pour lesquels des dangers identiques peuvent concerner différentes étapes.  
Afin d'en simplifier la lecture et d'éviter les redondances, ces tableaux ont été regroupés ci-dessous**

Toutes étapes

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible / Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PrPo ou CCP												
Nature	Détail																		
Chimique	<p><b>Contamination</b> des denrées ou des surfaces par des projections ou des résidus de produits de nettoyage et désinfection</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td align="center">X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td align="center">X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>		Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode	X	Milieu		Matière première		<p>Nettoyer et désinfecter le matériel conformément au planning de nettoyage.</p> <p>Utiliser des produits référencés dans le plan de nettoyage, aux doses indiquées et suivi d'un rinçage à l'eau claire obligatoire</p> <p>Pas d'opération de nettoyage et désinfection à proximité des denrées alimentaires ou du matériel propre en attente d'utilisation, pour éviter toute projection.</p>	NA	<p>Contrôler visuellement les méthodes de travail du personnel pour s'assurer des bonnes pratiques professionnelles</p>	<p>Sensibiliser et former le personnel aux procédures de nettoyage, ainsi qu'aux bonnes pratiques professionnelles</p> <p>Eliminer toutes denrées alimentaires potentiellement contaminées par des projections de produits d'entretien</p> <p>Si les projections concernent du matériel en attente d'utilisation : procéder à nouveau à un cycle de nettoyage complet, conformément au plan de N &amp; D</p>	Fiche n° 14	BPH
		<i>Origine du danger</i>																	
		Matériel	X																
		Main d'œuvre																	
		Méthode	X																
		Milieu																	
Matière première																			

DANGER		Mesures de maîtrise	Valeur cible / Limite critique	Surveillance	Action(s) corrective(s)	Document de référence	BPH PrPo ou CCP						
Nature	Détail												
Chimique	<p><b>Contamination</b> des denrées, des surfaces ou des ustensiles par des projections ou des écoulements de produits chimiques (opérations de maintenance, fuites de sprinklers, condensations...)</p>	<p>Ne pas stocker de denrées alimentaires, matériaux de conditionnement, ustensiles et matériel dans un environnement où des projections, condensation ou fuites... sont susceptibles d'exister (à l'aplomb de tuyauterie, groupe froid...)</p>	NA	<p>Contrôler le respect des règles de stockage</p> <p>Contrôler le respect des instructions de travail</p> <p>Accompagner les intervenants extérieurs</p> <p>Contrôler l'absence de fuites, écoulement, condensations afin de les identifier au service de maintenance ou de prévenir le prestataire adapté</p>	<p><b>Action immédiate :</b></p> <p>Eliminer les produits contaminés lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires.</p> <p>Pour les surfaces, matériel ou ustensiles, réaliser une évaluation afin de déterminer si une opération de nettoyage désinfection est en mesure de maîtriser le danger identifié</p> <p><b>Action corrective :</b></p> <p>Sensibiliser et former le personnel afin qu'il signale toute anomalie pouvant présenter un risque et qu'il sache réagir dans ce cas (mesure de sauvegarde et/ou d'information...)</p>	Fiche n° 14	BPH						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Origine du danger</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matériel</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Main d'œuvre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Matière première</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Origine du danger</i>						Matériel	X	Main d'œuvre		Méthode	X
<i>Origine du danger</i>													
Matériel	X												
Main d'œuvre													
Méthode	X												
Milieu	X												
Matière première													

# ANNEXES

## Annexe 1 : Monographies des principaux dangers

- Monographies des dangers de nature **microbiologique** :
  - *Salmonella spp*
  - *Listeria monocytogenes*
  - *Staphylococcus aureus* et entérotoxines staphylococciques
  - *Vibrio spp*
  - *Clostridium Botulinum*
  - *Clostridium perfringens*
  - *Escherichia coli entérohémorragique (EHEC)*
  
- ❖ Monographies des dangers de nature **virale** :
  - Norovirus
  - Virus de l'hépatite A
  
- ❖ Monographies des dangers de nature **parasitologique** :
  - *Anisakis* et *Pseudoterranova*
  - *Toxoplasma gondii*
  - *Giardia duodenalis*
  - *Cryptosporidium spp*
  - *Diphylobothrium latum*
  
- ❖ Monographies des dangers de nature **chimique** :
  - Histamine
  - Dangers chimiques associés aux produits primaires
  - Dangers chimiques liés aux matériaux au contact des denrées alimentaires
  
- ❖ Monographies des dangers **physiques**
  - Corps étrangers
  
- ❖ Monographies des dangers de nature **allergènes** :
  - Allergènes définis réglementairement

## Annexe 2 : Grille générale de cotation fraîcheur des poissons (exemple)

## Annexe 3 : Glossaire

## Annexe 4 : Liste des textes officiels

## Annexe 5 : Critères microbiologiques applicables en GMS

## Annexe 6 : Notion de dérogation à l'agrément sanitaire

## Annexe 7 : Exemples de documents d'enregistrements

## Annexe 1 : Monographies des principaux dangers

### *Salmonella spp.*

#### DESCRIPTION

Bacille Gram -, taille : de 2 à 5 microns

#### Facteurs de développement

Température	+ _____ +	Optimum de croissance entre 35°C et 37°C
pH	3,8 _____ 9,5	
Aw	0.94 _____ 0.99	

#### Sensibilité

Sensible aux désinfectants autorisés en industrie agroalimentaire (sous réserve de respecter les recommandations d'utilisation)

Destruction de ce microorganisme à des températures supérieures à 71°C à cœur pendant 2 minutes (la résistance à la chaleur dépend du type de salmonelles et de la matrice alimentaire dans laquelle elle se trouve)

Sensible à l'ionisation, survie en saumure

La congélation n'a pas d'action destructrice sur la Salmonelle

#### RISQUES ASSOCIES

Risque sanitaire

Risque technologique

Symptômes et délais d'apparition moyens :

**Salmonelloses non-typhiques :**

**Syndromes :** gastro-entériques, avec fièvre, douleurs abdominales, nausées, vomissements et diarrhées, avec complications possibles et parfois le décès.

**Durée d'incubation :** de 6h à 72h (le plus souvent 12 à 36h)

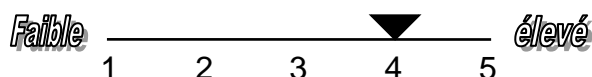
**Durée des symptômes :** 5 à 7 jours

**Salmonelloses typhiques :**

**Syndromes :** Fièvre prolongée, maux de têtes, anorexie, constipations ou diarrhées, prostration...avec complications possibles et parfois le décès.

**Durée d'incubation :** de 3 j à 1 mois (le plus souvent 8 à 14j)

Niveau de gravité :



Fréquence d'apparition de la maladie :

Entre 2006 et 2008 les salmonelles représenteraient près de la moitié des TIAC notifiées dans le cadre de la déclaration obligatoire (majoritairement *Salmonella Enteritidis* et *Typhimurium*)<sup>1</sup>

Déclaration obligatoire :

Oui si TIAC

Notification :

Possible en fonction du Guide d'aide à la gestion des alertes

#### DECTABILITE METHODE

Méthode	Délais indicatifs de rendu résultat	Reconnaissance
Microbiologique	>48h après réception échantillon	Méthode officielle : NF EN ISO 6579

#### ORIGINE DU DANGER

Matière première (MP)	Le réservoir principal de <i>Salmonella spp.</i> est constitué par les tractus digestif des porcs, bovins, volailles, mais aussi des animaux aquatiques : mollusques, amphibiens et poissons.
Milieu (MI)	Les Salmonelles peuvent survivre longtemps (plusieurs mois) dans l'environnement extérieur (pâturages, sols, eau douce, eau de mer), et rester fixées sur de nombreux

	supports (matériel, vêtements...).
Matériel (MA)	Supports mal nettoyés : procéder à un nettoyage désinfection efficace des surfaces, notamment après des opérations très contaminantes (éviscération...)
Méthode (ME)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ne pas contaminer la chair des poissons par les viscères lors des opérations d'éviscération (éviter d'abimer les viscères lors de leur retrait) et de manière générale bien respecter des bonnes pratiques d'hygiène, et maîtriser les gestes techniques...</li> <li>- Veiller à maîtriser le risque de contaminations croisées lors des opérations de découpe, de présentation à la vente ou de stockage... (exemple : ne pas fileter un poisson sur la table de découpe ayant servi à éviscérer des poissons sans avoir préalablement nettoyé et désinfecté le matériel et les ustensiles).</li> <li>- Séparer physiquement lors des différentes étapes (préparation, vente, stockage...) les produits de la mer appartenant à des familles différentes : Il ne doit pas y avoir de contact entre les poissons entiers, les découpes de poissons (filets, darnes, pavés, brochettes), les coquillages, les crustacés, les mollusques, les produits élaborés... qui doivent être séparés efficacement.</li> <li>- De même sectoriser parfaitement les produits crus, cuits, fumés, vivants... qui ne doivent en aucun cas être au contact les uns des autres.</li> <li>- De la même manière le matériel et les ustensiles ne doivent pas être communs entre ces différents produits, sauf s'ils subissent préalablement un nettoyage/désinfection.</li> <li>- Après avoir exécuté des opérations particulièrement contaminantes (éviscération...), le personnel veillera à se laver les mains et à changer de gants pour maîtriser le risque de contamination croisée.</li> <li>- Contamination possible lors de consommation d'aliments crus (mollusques...) ou insuffisamment cuits</li> </ul>
Main d'œuvre (MO)	Existence de porteurs sains (environ 1% de la population travaillant dans le domaine agro-alimentaire héberge des salmonelles au niveau du tube digestif) qui peuvent contaminer les aliments par un défaut de lavage hygiénique des mains, notamment à la sortie des toilettes.

**APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH**

RETENU <input checked="" type="checkbox"/>	NON RETENU <input type="checkbox"/>
--	-------------------------------------

**Réf. Bibliographique :**

- AFSSA Fiche de danger microbiologique transmissible par les aliments : *Salmonella spp.* – Juin 2002
- ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments Juin 2011



## Listeria monocytogenes

### DESCRIPTION

Bacille à Gram +, aérobie-anaérobie facultatif

#### Facteurs de développement

Température	-2°C	+	45°C	Optimum entre 30 et 37°C
pH	4		9,6	Optimum 7,1
Aw	0.90		1	

#### Sensibilité

Sensible aux désinfectants autorisés en industrie agroalimentaire (sous réserve de respecter les recommandations d'utilisation). Quelques souches sont résistantes aux ammoniums quaternaires.

Bactérie résistant bien aux températures de réfrigération. A noter la particularité pour ce microorganisme de pouvoir commencer à se développer à des températures basses, puisque certaines souches peuvent se multiplier dès la température de -2°C.

Chauffer à cœur les aliments à plus de 70°C pendant une durée suffisante

Listéria est détruite rapidement à pH>10.

### RISQUES ASSOCIES

Risque sanitaire

Risque technologique

Symptômes et délai d'apparition moyens :

La transmission alimentaire est de loin la transmission la plus importante (99%).  
**La durée d'incubation** est en moyenne de 17 jours (de 2 à 88 jours !).  
**Population cible** : toutes les populations peuvent être atteintes, mais les populations les plus sensibles sont les plus exposées et peuvent développer les formes les plus graves : enfants, personnes âgées, ainsi que ceux souffrant d'une autre maladie (personnes atteintes d'un cancer, immunodéprimés, personnes infectées par le VIH...)  
**Symptômes** : septicémies, méningites, abcès cérébral, avec risques de complications : séquelles neurologiques.... La mortalité peut intervenir dans 20 à 30% des cas. Chez la femme enceinte risque d'avortement ou d'infection néonatale

Niveau de gravité :

*Faible* 1 2 3 4 5 *élevé*

Fréquence d'apparition de la maladie :

Environ 4,4 cas de listériose /million d'habitants et 5.2 cas/100 000 naissances en 2010

Déclaration obligatoire :

OUI

Notification :

Possible en fonction du Guide d'aide à la gestion des alertes

### DETECTABILITE METHODE

Méthode	Délais indicatifs de rendu résultat	Reconnaissance
Microbiologique	<b>J+ 5 à J+ 7</b> <b>J+ 2 à J+ 4</b>	Méthode officielle : NF EN ISO 11290-1 <b>Partie 1</b> : méthode de recherche. NF EN ISO 11290-2 <b>Partie 2</b> : méthode de dénombrement.

### ORIGINE DU DANGER

Matière première (MP)	<i>Listeria</i> peut se trouver sur les poissons et produits de la pêche : à noter tout particulièrement les produits fumés, crevettes cuites...qui peuvent être contaminés et présentent un risque majeur de par leur mode de consommation sans cuisson préalable. On la trouve également sur certaines viandes crues souvent faiblement contaminées (<10/g), lait et produits laitiers crus ou insuffisamment chauffés, produits végétaux ;
-----------------------	---

	<p>Présence dans l'environnement aquatique habituelle surtout sur les poissons d'élevage On retrouve ce microorganisme sur la peau, dans les branchies ou le tube digestif des poissons.</p> <p><i>Listéria</i> peut se développer lors d'une conservation prolongée des produits conditionnés, notamment après leur déconditionnement : déterminer et valider la durée de conservation des aliments après déconditionnement et respecter les préconisations des fournisseurs.</p>
Milieu (MI)	<p>Multiplication favorisée par des températures de réfrigération insuffisamment basses, un glaçage insuffisant, ou une présentation à la vente sur le rayon ne permettant pas le respect des températures de conservation réglementaires (présentation sur étal des poissons, crustacés en couches trop épaisses...).</p> <p>Il s'agit d'une bactérie ubiquiste, tellurique, résistant bien dans l'environnement et sur les surfaces (sol, matériel...)</p>
Matériel (MA)	Insuffisance de nettoyage et désinfection du matériel lors de la découpe des produits
Méthode (ME)	<p>La contamination des aliments par <i>Listéria</i> peut survenir à tous les stades de la chaîne alimentaire.</p> <p>Contamination due à un défaut de nettoyage-désinfection du matériel et des locaux (ustensiles, meubles de vente, hachoirs, siphons...)</p> <p>Conditions de stockage du matériel après nettoyage ne respectant pas les règles d'hygiène.</p> <p>Recontamination des aliments après cuisson</p> <p>Défaut de sectorisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Séparer physiquement lors des différentes étapes (préparation, vente, stockage...) les produits de la mer appartenant à des familles différentes : Il ne doit pas y avoir de contact entre les poissons entiers, les découpes de poissons (filets, darnes, pavés, brochettes), les coquillages, les crustacés, les mollusques, les produits élaborés... qui doivent être séparés efficacement.</li> <li>- De la même manière sectoriser parfaitement les produits crus, cuits, fumés, vivants... qui ne doivent en aucun cas être au contact les uns des autres.</li> <li>- Le matériel et les ustensiles ne doivent pas être communs entre ces différents produits, sauf s'ils subissent préalablement à leur utilisation un nettoyage/désinfection.</li> <li>- Après avoir exécuté des opérations particulièrement contaminantes (éviscération, manipulation de poissons entiers ou de produits de la mers vivants (coquillages, crustacés...), le personnel veillera à se laver hygiéniquement les mains et à changer de gants pour maîtriser le risque de contamination croisée.</li> </ul> <p>La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits représente aussi un risque pour le consommateur (exemple : saumon fumé, crevettes cuites...)</p>
Main d'œuvre (MO)	<p>Mauvaise hygiène lors des manipulations</p> <p>La contamination est possible lors des manipulations (éviscération, filetage, etc.), ou lors de contamination croisée.</p> <p>Défaut d'information du client : informer les populations à risques (femmes enceintes...), des risques liés à la consommation de certains produits (crevettes cuites, poissons crus...)</p> <p>Informer le consommateur des durées de conservation des produits après achat, et du respect impératif de la chaîne du froid</p>

#### APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH

RETENU  NON RETENU

#### Réf. Bibliographique :

- AFSSA Fiche de danger microbiologique transmissible par les aliments : *Listeria monocytogenes* - Juin 2006
- ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments Décembre 2011

***Staphylococcus aureus (S. aureus) et entérotoxines staphylococciques***

**DESCRIPTION**

*Coque à Gram +, aérobie-anaérobie facultatif, qui produit des entérotoxines staphylococciques thermostables*

**Facteurs de développement**

Température	6°C	+	48°C	Optimum entre 35 et 41°C
pH	4		10	Optimum 6-7
Aw	0.83			0,99

**Sensibilité**

*S. aureus* est sensible aux désinfectants autorisés en industrie agroalimentaire (sous réserve de respecter les recommandations d'utilisation).

Destruction de *S. aureus* par la pasteurisation.

Les toxines de *S. aureus* ne sont pas détruites à la cuisson, dans les conditions de traitements thermiques généralement appliquées aux aliments. Il faut donc considérer qu'une fois formées dans l'aliment, les entérotoxines ne peuvent pas être suffisamment inactivées, pour supprimer le risque d'intoxication.

**RISQUES ASSOCIES**

Risque sanitaire <input checked="" type="checkbox"/>		Risque technologique <input type="checkbox"/>	
Symptômes et délai d'apparition moyens :		La durée d'incubation et la sévérité des symptômes dépendent de la quantité d'entérotoxines ingérées et de la sensibilité de chaque individu. <b>Durée d'incubation</b> : 30 minutes à 8h (3h en moyenne) <b>Symptômes</b> : Intoxication (due aux toxines) d'origine alimentaire provoquant des nausées suivies de vomissements caractéristiques incoercibles (vomissements en fusées), diarrhées, douleurs abdominales, vertiges, frissons, faiblesse générale. La mortalité reste exceptionnelle (0,02%) <b>Durée des symptômes</b> : 18 à 24h.	
Niveau de gravité :		<p style="text-align: center;"><i>Faible</i>            <i>élevé</i></p> <p style="text-align: center;">1      2      3      4      5</p>	
Fréquence d'apparition de la maladie :		En Europe en 2009 <i>S. aureus</i> représentait le 3 <sup>ème</sup> agent responsable de maladies d'origine alimentaire avec 10,1% des foyers	
Déclaration obligatoire :		OUI si TIAC (Entérotoxine confirmée par l'AFSSA)	
Notification :		OUI selon les cas : voir Guide d'aide à la gestion des alertes	

**DETECTABILITE METHODE**

Méthode	Délais indicatifs de rendu résultat	Reconnaissance
Microbiologique Entérotoxine Afssa	<b>J+ 2 à J+ 4</b>	Méthode officielle : NF EN ISO 6888

**ORIGINE DU DANGER**

Matière première (MP)	<i>S. aureus</i> peut être retrouvé dans des aliments très variés : Poissons séchés Viandes : peau de volailles infectée, présence d'abcès Fromages et tous produits laitiers...
Milieu (MI)	Cette bactérie est retrouvée dans l'environnement naturel (sol, poussière, air, eau...) La multiplication du microorganisme est favorisée par des températures de réfrigération insuffisamment basses lors de la conservation des produits
Matériel (MA)	Insuffisance de nettoyage et désinfection du matériel en contact avec les denrées alimentaires

Méthode (ME)	Lors de toute manipulation après cuisson ou contamination croisée : plus l'aliment est manipulé, plus le risque de contamination est élevé.
Main d'œuvre (MO)	<p>Bactérie ubiquitaire présente sur la peau, les muqueuses, le nez, la gorge, chez les animaux à sang chaud et chez l'Homme.</p> <p>Personnel porteur de panaris, lésions cutanées (les manipulateurs de denrées alimentaires présentant des lésions cutanées doivent être exclus de la manipulation des denrées non conditionnées et/ou emballées, tant que les lésions ne sont pas efficacement protégées (port de gants)), ou atteint d'angines ;</p> <p>Il existe des porteurs sains au niveau du nez (37% en moyenne des adultes hébergent cette bactérie au niveau du nez), de la gorge, de la bouche, et des cheveux (d'où l'importance de porter une coiffe : calot, charlotte... pour prévenir tout risque de contamination des aliments).</p>

**APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH**

RETENU                       NON RETENU

**Réf. Bibliographique :**

- AFSSA Fiche de danger microbiologique transmissible par les aliments : *Staphylococcus aureus* et entérotoxines staphylococciques, *Staphylocoque doré* - Janvier 2009.
- ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments Septembre 2011

## Vibrio spp.

### DESCRIPTION

bâtonnet à Gram -, bactérie aéro-anaérobie facultative, et halophile (peut se développer en milieu salé)

Différentes espèces sont décrites :

Vibrio cholerae : responsable du choléra (maladie diarrhéique très contagieuse, qui se déclare après une incubation de quelques heures à 5 jours, pouvant entraîner une diarrhée banale, jusqu'à un choléra sévère avec forte déshydratation). Au cours de la maladie, *Vibrio cholerae* est émis dans les selles en grande quantité pendant 5 à 10 jours, mais l'excrétion peut débuter avant que le malade ne présente des symptômes. Les porteurs sains sont également très nombreux lors des épidémies et contribuent largement à la propagation de la maladie.

Vibrio vulnificus : La contamination humaine suit 2 modes; Soit des infections cutanées nécrotiques après exposition d'une plaie préexistante à l'eau de mer contaminée, ou une blessure avec des produits marins (la mortalité peut atteindre 50%); Soit une contamination par voie orale faisant suite à la consommation d'aliments contaminés (coquillages...) entraînant un risque de septicémie. Environ 7 jours après consommation apparaissent fièvre, frissons, puis dans 75% des cas des lésions cutanées métastatiques dans les 36 heures. La mortalité peut aller de 50 à 75% des cas.

Vibrio. Parahaemoliticus : qui sera décrit dans la présente fiche

### Facteurs de développement

Température	5°C	+ 43°C	Optimum de croissance : 37°C
pH	4,8	11	Optimum 7,8 - 8,6
Aw	0,94	0,996	Optimum 0,981

### Sensibilité

V. parahaemoliticus est sensible à de nombreux désinfectants autorisés en industrie agroalimentaire (sous réserve de respecter les recommandations d'utilisation).

Extrêmement sensibles à la chaleur, ces bactéries sont rapidement détruites à la température de cuisson, cependant le temps d'inactivation va dépendre de l'importance de la contamination initiale (à 52°C pendant 7,8 minutes, on observe 5 réductions décimales sur chair d'huître)

Inactivée dans certains cas en moins d'1 min à 65°C, 2.5 min à 55°C, ou par pasteurisation à 50°C (10 min).

Le stockage au froid limite la croissance mais ne permet pas d'éliminer la bactérie.

Peut survivre à la congélation.

Inhibition de croissance en présence de 0.1% d'acide acétique (pH 5.1) et 0.1% d'acide ascorbique, ou au-delà de 10% de NaCl.

### RISQUES ASSOCIES

Risque sanitaire

Risque technologique

Symptômes et délai d'apparition moyens :

**Population cible** : toute personne consommant des produits de la mer crus ou mal cuits

**Durée d'incubation** : habituellement entre 12 et 24 heures, mais peut varier de 4 à 96 heures

**Symptômes** : douleurs abdominales, crampes, diarrhées aqueuses, parfois sanglantes, quelques fois : nausées, vomissement et fièvre. La maladie est souvent bénigne ou modérée, bien que quelques cas aient nécessité une hospitalisation. Les

	manifestations cliniques sont accrues chez les jeunes enfants, personnes âgées ou sujets ayant une maladie sous-jacente ou dont le système immunitaire est perturbé. <b>Durée des symptômes</b> : en moyenne 1 à 3 jours, pouvant aller jusqu'à 7 jours.
Niveau de gravité :	<i>Faible</i> ————— ▼ ————— <i>élevé</i> 1            2            3            4            5
Fréquence d'apparition de la maladie :	La fréquence des infections est certainement sous-estimée en France. Bactérie marine communément associée à des Toxi-infections alimentaires liées aux produits de la mer. Cause majeure de TIACs dans le Sud-est asiatique et en Amérique du Nord, essentiellement pendant les mois chauds. Moins souvent recensés dans les pays Européens : épidémie en Espagne en 1999 après consommation d'huîtres, en 2004 après consommation de crabe bouilli, en France <i>V. parahaemolyticus</i> a été détecté dans le bassin d'Arcachon en 1988, ou suite à la consommation de moules ou de crevettes.
Déclaration obligatoire :	Oui si TIAC
Notification :	Possible en fonction du Guide d'aide à la gestion des alertes

### DECTABILITE METHODE

Méthode	Délais indicatifs de rendu résultat
XP ISO/TS 21872-1 : Méthode horizontale pour la recherche des <i>Vibrio</i> spp. potentiellement entéropathogènes : partie 1 : Recherche de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> et <i>Vibrio cholerae</i>	48 à 96 heures à partir mise en analyse
XP ISO/TS 21872-2 : Méthode horizontale pour la recherche des <i>Vibrio</i> spp. potentiellement entéropathogènes : partie 2 : Recherche des espèces autres que <i>Vibrio parahaemolyticus</i> et <i>Vibrio cholerae</i>	(confirmation            identification            + détermination            des            facteurs            de pathogénicité : envoi au CNR non compris dans délai indiqué)

### ORIGINE DU DANGER

Matière première (MP)	Les infections à <i>V. parahaemolyticus</i> se font principalement par ingestion de poissons et fruits de mer crus ou insuffisamment cuits, ou tout aliment recontaminé après cuisson car exposés à une contamination croisée (préparation dans des locaux où on manipule des fruits de mer crus) ou encore, lorsque l'aliment doit reposer pendant un certain temps à la température ambiante pour que l'organisme s'y multiplie et atteigne une dose infectieuse. Les aliments souvent impliqués sont : - Coquillages : huîtres, moules - Crustacés : crevettes, crabes, écrevisses... - Poissons crus Les sources de contaminations des produits sont le milieu naturel, le transfert de contamination des aliments lors des manipulations, la contamination par rinçage à l'eau de mer contaminée ou la recontamination après cuisson.
Milieu (MI)	<i>V. parahaemolyticus</i> a pour habitat naturel les estuaires et les eaux côtières du monde entier. Il est fréquemment rencontré dans les sédiments, le plancton, les poissons, les crustacés et les mollusques bivalves, en particulier huîtres et moules. La salinité de l'eau et la température sont un facteur important pour la croissance de cette bactérie, qui se retrouve en densité plus élevée dans les eaux de 18-20°C et de salinité intermédiaire entre eau douce et eau de mer. Survie en milieu extérieur : crevettes - jusqu'à 120 jours ; prélèvements - 72 jours
Matériel (MA)	Matériel ou surfaces mal nettoyés/désinfectés ayant été au contact d'un produit contaminé (coquillage...)
Méthode (ME)	- Consommation de produits crus (coquillages, filets et préparations de poissons - Cuisson insuffisante de certains aliments (crevettes...) - De manière exceptionnelle, possibilité de contamination par voie cutanée de plaies par l'eau de mer, ou lors de blessures par manipulation de produits de la mer. Une rupture de la chaîne du froid peut contribuer au développement des <i>V.</i>

	<u>parahaemoliticus</u> présents dans le produit.
Main d'œuvre (MO)	<u>V. parahaemoliticus</u> ne se transmet pas d'une personne à l'autre. Mais en raison de la présence sans symptômes chez l'homme, bien appliquer le lavage des mains. Craindre une contamination des aliments par un défaut de lavage hygiénique des mains, notamment à la sortie des toilettes.

**APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH**

RETENU <input type="checkbox"/>	NON RETENU <input checked="" type="checkbox"/>
Motif : danger non retenu car maîtrisé en amont et par des bonnes pratiques d'hygiène générales	

**Réf. Bibliographique :**

- ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments Juillet 2012
- Fiche technique Santé-sécurité : Agents pathogènes de l'Agence de la santé publique du Canada (www.santepublique.gc.ca)
- DDASS - Etat de Santé - Infection à *V. Fulnicus* (ww.dass.gouv.nc)

### DESCRIPTION

Bacilles Gram +, vivant en milieu anaérobie strict (absence d'oxygène) et pouvant sporuler à de fortes températures.

Ce microorganisme peut produire des toxines à partir de 3°C.

#### Facteurs de développement

Température < -3°C      **Optimum +18 à 40°C**      > 48°C

pH < 4,6      > 9,0

aW < 0.94

#### Sensibilité

Les spores sont sensibles à la majorité des désinfectants autorisés en industrie agroalimentaire (sous réserve de respecter les recommandations d'utilisation). Les composés chlorés sont les agents chimiques les plus actifs.

Les spores sont très résistantes à la pression.

Destruction de certaines spores par un chauffage à 121,1°C pendant plus de 3 min à cœur.

Les toxines botuliques résistent à la congélation et sont stables dans les aliments sur une longue période.

Les toxines peuvent être détruites par traitements thermiques (10 min. à 100°C ou 30 min. à 80°C)

### RISQUES ASSOCIES

Risque sanitaire

Risque technologique

Symptômes et délai d'apparition moyens :

La maladie n'est pas transmissible entre individus, mais résulte le plus souvent d'ingestion d'aliment contaminé.

Trois formes de botulisme peuvent être distinguées :

- **L'intoxication botulique** due à l'ingestion de toxine botulique préformée dans un aliment : c'est la forme la plus fréquente chez l'adulte.
- **La toxi-infection botulique** causée par l'ingestion de bactéries et/ou de spores de *C. botulinum*. Cette forme a été observée chez de jeunes enfants suite à l'ingestion de miel notamment (0 à 12 mois), mais aussi chez des adultes
- **Le botulisme par blessure** causé par l'inoculation des spores de *C. botulinum* dans une plaie.

Tous les individus sont susceptibles de développer une intoxication botulique.

La toxine botulique est à ce jour considérée comme le poison le plus puissant qui existe. Plus la quantité de toxine ingérée est élevée, plus la maladie est d'apparition rapide et sévère. En général, l'ingestion unique de quelques grammes d'aliment contenant de la toxine botulique est suffisante pour déclencher un botulisme.

**Population cible** : cosmopolite, toute classe d'âge

**Durée d'incubation** : de 1 à 10 jours (le plus souvent 1-3 jours)

**Symptômes** : troubles digestifs (vomissements, diarrhées), constipation, paralysie des muscles de l'accommodation (vision floue, diplopie, mydriase), paralysies au niveau buccal (sécheresse de la bouche, difficulté de déglutition et d'élocution et dans les formes les plus graves, paralysies des membres (faiblesse des membres) et des muscles respiratoires.

La mort survient par insuffisance respiratoire dans 5 à 25% des cas selon la prise en charge médicale.

**Durée des symptômes** : quelques jours à 8 mois.



Niveau de gravité :	<i>Faible</i> _____ <i>élevé</i> 1      2      3      4      5
Fréquence d'apparition de la maladie :	France : la moyenne actuelle est de 26 cas par ans, les 2 derniers cas mortels ont été observés en 1997 et 2010.
Déclaration obligatoire	OUI
Notification :	OUI : voir Guide d'aide à la gestion des alertes.

#### DETECTABILITE METHODE

Déteçtabilité :		
Méthode	Délais de rendu résultat	Reconnaissance
Analyses réalisées au CNR du Botulisme		

#### ORIGINE DU DANGER

Matière première (MP)	<p><i>C. botulinum</i> peut se retrouver dans le contenu digestif de l'Homme et des animaux sains. Les poissons des mers du Nord, notamment de la mer Baltique sont fréquemment des porteurs asymptomatiques de <i>C. botulinum</i> dans le tube digestif. L'intoxication botulique la plus fréquente est due à l'ingestion de toxine préformée dans l'aliment.</p> <p>Les aliments à risque sont le plus souvent des aliments conservés peu acides.</p> <p>Les aliments le plus souvent impliqués dans les cas de botulismes sont des conserves familiales ou des produits de fabrications artisanale tels que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-des poissons salés et séchés, marinades de poisson, poisson ou viande de phoque fermentée, emballée sous vide,</li> <li>-des charcuteries (jambon cru salé et séché, saucisses, pâtés, mortadelle),</li> <li>-des conserves de végétaux (asperges, haricots verts, carottes, poivrons, olives à la grecque, potiron, etc.)</li> <li>-des salaisons à base de viande de Bœuf</li> </ul> <p>Certaines denrées peuvent être contaminées par l'intermédiaire d'épices ou de condiments (poivre, ail, etc.)</p> <p>Les boîtes de conserves déformées/bombées et celles dégageant une odeur suspecte à l'ouverture ne doivent jamais être consommées.</p>
Milieu (MI)	<p>Le réservoir de <i>C. botulinum</i> est l'environnement : sol, poussière, sédiments marins ou d'eau douce, eaux souillées et lisiers.</p> <p>Non-respect des températures de conservation pour les produits frais.</p>
Matériel (MA)	
Méthode (ME)	<p>Les conditions de préparation et de conservation des denrées déterminent la germination des spores, la croissance des bactéries ainsi que la toxinogénèse. La présence de toxine botulique dans les aliments manufacturés peu acides est souvent due à un défaut de maîtrise du procédé (contrôle de la température de stérilisation, ou de conservation, contrôle insuffisant du pH et de l'Aw, fuites de l'emballage...).</p> <p>Le risque de développement bactérien et de formation de la toxine botulique s'accroît avec la durée de conservation des aliments : non-respect des DLC et DDM des produits ou produits en attente prolongée à température ambiante.</p>
Main d'œuvre (MO)	<i>C. botulinum</i> peut se retrouver dans le contenu digestif de l'Homme.

#### APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH

RETENU <input type="checkbox"/>	NON RETENU <input checked="" type="checkbox"/>
Motif : danger non retenu car il n'existe pas d'étape en GMS qui permettrait le développement de <i>Clostridium</i>	

*botulinum*. De plus, les produits du rayon marée sont destinés à être consommés dans un délai suffisamment court pour éviter le développement de la bactérie.

**Réf. Bibliographique :**

- AFSSA Fiche de danger microbiologique transmissible par les aliments : *Clostridium botulinum* – *Clostridium neurotoxinogènes* – Mai 2006
- ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments Janvier 2011

***Clostridium perfringens* (Cl. perfringens)**

**DESCRIPTION**

Bactérie vivant en milieu anaérobie strict (absence d'oxygène) et pouvant sporuler à de fortes températures. *Cl. perfringens* secrète de nombreuses toxines dont l'entérotoxine, responsable de l'intoxication alimentaire, et synthétisée uniquement au cours de la sporulation.

**Facteurs de développement**

Croissance optimale de la bactérie à des concentrations en NaCl de 3% (concentration inhibitrice : 6-8%)

**Sensibilité**

Réduction décimale des spores par un chauffage de 95 à 100°C pendant 1 à 63 min (variable selon les souches). Contrairement aux spores, l'entérotoxine est thermolabile.

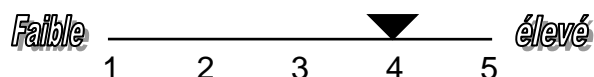
**RISQUES ASSOCIES**

Risque sanitaire

Risque technologique

Symptômes et délai d'apparition moyens :	Seules les souches de <i>Cl. perfringens</i> entérotoxigènes sont responsables d'intoxications alimentaires. L'ingestion d'un grand nombre de <i>Cl. perfringens</i> permet son installation dans l'intestin grêle, sa sporulation et la libération de toxines. Les premiers signes apparaissent entre 6 et 24h (généralement 10-12 h) après l'ingestion du produit contaminé. <b>Symptômes</b> : ces symptômes sont surtout la diarrhée (90-100%) et de violents maux de ventre (80-100%), parfois des nausées (peu de vomissements et de fièvre). <b>Durée des symptômes</b> : 1 à 3 jours. Des rares cas de mortalité ont toutefois été observés chez des personnes âgées et des jeunes enfants. <b>Population cible</b> : tous les individus sont susceptibles de développer une intoxication.
--	--

Niveau de gravité :



Fréquence d'apparition de la maladie :	En France, <i>Cl. perfringens</i> apparaît comme l'un des 4 premiers responsables de TIAC parmi les causes identifiées dans le cadre de la déclaration obligatoire, mais de nombreux foyers sont certainement non déclarés ou non diagnostiqués.
--	--

Déclaration obligatoire	OUI si TIAC
-------------------------	-------------

Notification :	OUI : voir Guide d'aide à la gestion des alertes.
----------------	---

**Méthode**

Microbiologique : NF EN ISO 7937 : Méthode horizontale pour le dénombrement de *Clostridium perfringens* – Technique par comptage des colonies

**ORIGINE DU DANGER**

Matière première (MP)	L'homme et les animaux sains peuvent être porteurs de <i>Cl. perfringens</i> dans leur tube digestif. Ce sont les plats cuisinés (37%), plats à base de viande (23%), de volaille (12%) [surtout : viandes en sauces réalisées à l'avance, en grande quantité et refroidies lentement] qui sont les plus souvent incriminés dans les TIAC à <i>Cl. perfringens</i> . Les produits à forte teneur en amidon (haricots) sont également à risque.
-----------------------	---

Milieu (MI)	Contamination : bactérie ubiquitaire présente dans l'environnement (sol, sédiments, eaux d'égout, lisiers, cadavres, poussières, surface des végétaux, etc.)
-------------	--

Matériel (MA)	Défaut de refroidissement rapide (cellule de refroidissement peu performante,
---------------	---

	matériel inadapté : trop grand volume...) Environnement de travail et/ou matériel souillés.
Méthode (ME)	<p>Contamination fréquente des produits alimentaires, notamment ceux d'origine animale, lors des phases d'éviscération qui constitue une étape à risque.</p> <p>Les conditions de cuisson et de conservation des préparations culinaires sont déterminantes sur l'évolution du niveau de contamination.</p> <p>La cuisson détruit la plupart des formes végétatives, mais peu ou pas les spores. L'ébullition a aussi comme effet de permettre un dégazage de la préparation culinaire, donc de favoriser des conditions d'anaérobiose suffisante pour la croissance de <i>Cl. perfringens</i>. Les préparations en grand volume sont particulièrement propices à cet effet, car la réoxygénation au contact de l'air ambiant est plus lente que dans les petits volumes.</p> <p>Multiplication par défaut de la chaîne du froid : multiplication bactérienne rapide lorsque les plats cuisinés ne sont pas conservés à plus de 63°C ou à moins de 10°C. Le refroidissement rapide des préparations culinaires doit être opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre +63°C et +10°C pendant plus de 2 heures (sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des denrées). Après refroidissement, les denrées sont conservées dans une enceinte permettant de maintenir les produits à température réglementaire.</p> <p>La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus de 1 heure entre +10°C et la température de remise au consommateur.</p>
Main d'œuvre (MO)	L'homme peut être porteur de <i>Cl. perfringens</i> dans son tube digestif.

**APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH**

RETENU  NON RETENU

**Réf. Bibliographique :**

- AFSSA Fiche de danger microbiologique transmissible par les aliments : *Clostridium perfringens* – Mai 2006
- ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments Décembre 2010

## Escherichia coli entérohémorragique (EHEC)

### DESCRIPTION

*Bacille à Gram – Les EHEC sont très pathogènes pour l'homme, en particulier les souches O157:H7, O26:H11, O103:H2, O111:H8 et O145:H28*

#### Facteurs de développement

<b>Température</b>	+ 6°C	+ 45°C	Optimum 40°C
<b>pH</b>	4,4	9	Optimum 6-7
<b>aW</b>	0.95	1	

#### Sensibilité

Sensible aux désinfectants autorisés en industrie agroalimentaire (sous réserve de respecter les recommandations d'utilisation). Les traitements de désinfection chimique de l'eau destinée à la consommation humaine sont efficaces contre ces bactéries.

Destruction de cette bactérie à des températures supérieures de 71°C à cœur pendant 2 minutes.

### RISQUES ASSOCIES

Risque sanitaire

Risque technologique

Symptômes et délai d'apparition moyens :	<p><b>Population cible</b> : toute la population</p> <p><b>Durée d'incubation</b> : 3-4 jours (variable de 2 à 12 jours)</p> <p><b>Symptômes</b> : chez l'homme, les EHEC sont responsables de troubles variés allant d'une diarrhée aqueuse bénigne à une colite hémorragique pouvant évoluer vers des formes graves : syndrome hémolytique et urémique (complication grave de diarrhée sanglante évoluant vers une insuffisance rénale). Complications possibles chez l'enfant et la personne âgée (complications neurologiques, d'insuffisance rénale chronique...)</p> <p><b>Durée des symptômes</b> : 5 à 12 jours</p> <p>Possibilité de formes asymptomatiques</p>
Niveau de gravité :	<p><i>Faible</i> <i>élevé</i></p> <p style="margin-left: 100px;">1      2      3      4      5</p>
Fréquence d'apparition de la maladie :	961 cas recensés en France entre 1996 et 2006 sur des enfants de moins de 15 ans.
Déclaration obligatoire	OUI si TIAC
Notification :	OUI : voir Guide d'aide à la gestion des alertes.

### DETECTABILITE METHODE

Déteçtabilité :		
Méthode	Délais indicatifs de rendu résultat	Reconnaissance
E COLI O157 : Méthode validée AFNOR VIDAS ECO-ICE (BIO 12/8-07/00)	<p>Jour analyse +1 à +4</p> <p>confirmation obligatoire par le CNR (Centre national de référence)</p>	<p>Méthode officielle : NF EN ISO 16654</p> <p>(pour les autres souches, pas de méthode officielle actuellement)</p>

<b>ORIGINE DU DANGER</b>	
Matière première (MP) Milieu (MI)	<p>Bactérie normalement présente parmi la flore digestive de l'Homme et des animaux à sang chaud. Mais certaines souches d'<i>E.coli</i> sont pathogènes car elles ont acquis des facteurs de virulence.</p> <p>Les ruminants domestiques et plus particulièrement les bovins constituent les principaux réservoirs des EHEC. La persistance de cette bactérie dans les cheptels est due aux contaminations par contacts entre animaux, contamination des sols et des eaux superficielles à partir des déjections animales ou d'engrais des fermes (fumiers, lisiers) épandus pour fertiliser les terres agricoles. Ces microorganismes peuvent survivre plusieurs semaines dans les fermes.</p> <p>Pour les végétaux, la contamination peut résulter d'épandage de fumures ou d'effluents d'élevage, sur le sol où ils sont cultivés, ou de l'utilisation d'eau d'irrigation contaminée.</p> <p>Concernant les légumes feuilles (salades, épinards), cette bactérie peut pénétrer à l'intérieur des tissus végétaux et y persister.</p> <p>Contamination par consommation d'aliments d'origine végétale ou animale et d'eau contaminée par un environnement souillé le plus souvent par des matières fécales infectées. Les principaux aliments mis en cause lors d'épidémies sont : la viande hachée de bœuf insuffisamment cuite, les végétaux crus notamment germés (jeunes pousses de radis blancs, graines germées), les produits laitiers non pasteurisés : fromages au lait cru, ou les produits d'origine végétale non pasteurisés (jus de pommes), l'eau de boisson contaminée.</p>
Matériel (MA)	Insuffisance de nettoyage et désinfection du matériel notamment lors de l'abattage et la découpe des viandes. Défaut de sectorisation du matériel
Méthode (ME)	<p>La contamination d'aliment d'origine animale par des bactéries d'origine fécale peut intervenir à l'abattoir (dépouille ou éviscération) pour les viandes, ou lors de la traite pour le lait, lorsque les règles d'hygiène ne sont pas respectées.</p> <p>Risque lors de cuisson insuffisante des viandes hachées ou intercontamination pour les produits destinés à être mangés crus.</p>
Main d'œuvre (MO)	L'homme peut également être porteur au niveau digestif (contamination fécale). Mauvaise hygiène lors des manipulations.

<b>APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH</b>	
RETENU <input type="checkbox"/>	NON RETENU <input checked="" type="checkbox"/>
<u>Motif : danger non retenu car maîtrisé par l'amont et par des bonnes pratiques d'hygiène générales</u>	

**Réf. Bibliographique :**

- AFSSA Fiche de danger microbiologique transmissible par les aliments : *Escherichia*
- ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments Septembre 2011

## Norovirus

### DESCRIPTION

Virus de la famille des *Caliciviridae*.

#### Facteurs de développement



#### Sensibilité

Les Norovirus résistent aux méthodes classiques de conservation des aliments (réfrigération, congélation), ainsi qu'à la température (30 minutes à 60°C, ou 1 minute à 100°C) et aux variations de pH (3 heures à pH 3 à température ambiante).

Les précautions communément recommandées pour prévenir la croissance bactérienne n'ont pas d'effet sur la contamination virale.

Les règles d'hygiène doivent donc être respectées scrupuleusement, y compris après disparition des symptômes.

### RISQUES ASSOCIES

Risque sanitaire <input checked="" type="checkbox"/>	Risque technologique <input type="checkbox"/>
Symptômes et délai d'apparition moyens :	<b>Population cible</b> : il s'agit de la principale cause de gastro-entérites aiguës chez l'Homme, toute classe d'âge confondues <b>Durée d'incubation</b> : de 10 à 50 heures. <b>Symptômes</b> : apparition brutale de vomissements, nausées et/ou de diarrhées parfois associés à des crampes abdominales, malaise, anorexie, fièvre (généralement peu élevée), frissons, courbatures et maux de tête. <b>Durée des symptômes</b> : de 2 à 3 jours, parfois plus longue chez les enfants et les personnes âgées. Possibilités de complications (déshydratation, insuffisance rénale) pouvant entraîner la mort, notamment chez les personnes âgées, ou porteuses de pathologies chroniques ou immunodéprimées.
Niveau de gravité :	<i>Faible</i> ————— ▼ ————— <i>élevé</i> 1      2      3      4      5
Fréquence d'apparition de la maladie :	Cause majeure des gastro-entérites toutes classes d'âge confondues, notamment en collectivités (crèches, hôpitaux, écoles, maisons de retraite, bateaux de croisière, etc.) avec une origine alimentaire ou hydrique
Déclaration obligatoire :	OUI si TIAC
Notification :	NON au niveau du guide des alertes

### DETECTABILITE METHODE

Délectabilité :		
Méthode	Délais indicatifs de rendu résultat	Reconnaissance
PCR	J + 2	

### ORIGINE DU DANGER

Matière première (MP) Milieu (MI)	Le virus peut résister aux traitements d'épuration et persister dans l'environnement de manière prolongé. Cette contamination des eaux peut ainsi contaminer les denrées cultivées par irrigation (végétaux : les fruits rouges essentiellement) ou immersion (coquillages bivalves). La majorité des épidémies de norovirus d'origine alimentaire a été liée à la consommation de coquillages contaminés lors de déversements accidentels d'eaux usées ou d'eau de distribution du réseau suite à des dysfonctionnements de ce réseau.
--------------------------------------	--

	Tous les aliments peuvent être contaminés : eau de boisson ou de distribution, coquillages, végétaux, aliments crus non transformés : salades, fruits, glaces ou coulis, sandwiches...
Matériel (MA)	Le virus peut résister très longtemps dans l'environnement, sur les surfaces et le matériel : il est donc impératif de mettre en place et de respecter un planning de nettoyage/désinfection des surfaces et du matériel, ainsi que des conditions appropriées pour stocker le matériel après nettoyage-désinfection afin de prévenir tout risque de recontamination.
Méthode (ME)	Production primaire, exemples : coquillages récoltés hors zones de production (élevage ou culture) contrôlées, contamination fécale des fruits et légumes par l'eau de ruissellement. -Contamination possible lors de consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits
Main d'œuvre (MO)	Le virus présent dans le tube intestinal de l'Homme, peut contaminer les aliments, en cas de lavage inefficace des mains après passage aux toilettes. La transmission est souvent directe, de personne à personne, ou indirecte, par ingestion d'aliments contaminés, ou d'eau contaminée ou par contact avec un environnement contaminé. L'excrétion du virus dans les selles peut être très élevée et prolongée dans le temps (jusqu'à 2 à 3 semaines après disparition des symptômes). La diffusion du virus est donc favorisée par des personnes infectées mais ne présentant plus de symptômes. <b>Le lavage hygiénique des mains doit donc être impérativement respecté.</b>

#### APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH



RETENU <input checked="" type="checkbox"/>	NON RETENU <input type="checkbox"/>
Danger maîtrisé surtout en amont, par la médecine du travail et par des bonnes pratiques d'hygiène générale : lavage des mains du personnel, éviction du personnel présentant des symptômes de gastroentérite nécessitant un contact direct avec les denrées alimentaires.	

#### Réf. Bibliographique :

- AFSSA Fiche de danger microbiologique transmissible par les aliments : Norovirus – Mai 2006
- ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments Mai 2011



**Virus de l'hépatite A**

DESCRIPTION	
<i>Virus de la famille des Picornaviridae</i>	
<b>Facteurs de développement</b>	
Température	-80°C  + 90°C
pH (Acidité)	3  12
<b>Sensibilité</b>	
Le virus de l'hépatite A résiste aux méthodes classiques de conservation des aliments (réfrigération, congélation).	
Le virus présente une résistance importante à la chaleur, il est stable 1 h à 60 °C	
Une cuisson (à cœur des produits) de l'ordre de 90°C pendant 2 minutes pour des moules par exemple, permet de réduire le risque de contamination.	

RISQUES ASSOCIES	
Risque sanitaire <input checked="" type="checkbox"/>	Risque technologique <input type="checkbox"/>
Symptômes et délai d'apparition moyens :	<p><b>Population cible</b> : Voyageurs en régions d'endémie haute/intermédiaire, promiscuité avec un sujet infecté, sujets exposés professionnellement (employés travaillant dans les égouts et les stations d'épuration, personnels des crèches, institutions et services pédiatriques, techniciens de laboratoires), prisonniers, toxicomanes, homosexuels masculins</p> <p><b>Durée d'incubation</b> : moyenne 30 jours (de 15 à 50 jours)</p> <p><b>Symptômes</b> : syndrome pseudo-grippal, troubles digestifs (nausées, douleurs abdominales), ictère.</p> <p><b>Durée des symptômes</b> : 2 mois (de 1 à 4 mois).</p> <p><b>Durée de la période de contagion</b> : Excrétion fécale intermittente de 15 à 30 jours après la contamination (jusqu'à 5 mois chez le nourrisson). Possibilité de rencontrer des formes asymptomatiques (80 à 90% chez l'enfant, 20 à 30% chez l'adulte) et des formes graves fulminantes (&lt;0,5%)</p>
Niveau de gravité :	<p><i>Faible</i> <span style="margin-left: 100px;">1</span> <span style="margin-left: 20px;">2</span> <span style="margin-left: 20px;">3</span> <span style="margin-left: 20px;">4</span> <span style="margin-left: 20px;">5</span> <i>élevé</i></p> <p style="text-align: center;">▼</p>
Fréquence d'apparition de la maladie :	<p>De 2006 à 2009, 5024 cas d'hépatite aigüe A ont été déclarés en France, avec 41% d'hospitalisation.</p> <p>Les 2 principales expositions à risque rapportées sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la présence de cas d'hépatite A dans l'entourage</li> <li>- le séjour hors métropole dans les 2 à 6 semaines avant le début de la maladie.</li> </ul> <p>La consommation de coquillages était notée dans 25% des cas déclarés, sans que l'on puisse attribuer la survenue de l'hépatite A à cette consommation.</p> <p>La contamination d'origine alimentaire, estimée être à l'origine de 5% des cas d'hépatite A en France est responsable de cas isolés ou d'épidémies massives. Les cas survenant à moins de 14 jours d'intervalle correspondent généralement aux cas primaires ayant la même source alimentaire de contamination. Ceux observés au-delà de 60 jours après l'origine de l'épidémie correspondent à des cas secondaires, liés à la transmission directe du virus de personne à personne.</p>
Déclaration obligatoire :	OUI

**DETECTABILITE METHODE**

DéTECTABILITÉ : Ce virus est peu cultivable. Absence de critère réglementaire à ce jour.

**ORIGINE DU DANGER**

Matière première (MP) Milieu (MI)	Deux catégories d'aliments sont à considérer : ceux qui peuvent être contaminés à la production telles que les denrées cultivées par irrigation ou immersion dans des eaux contaminées : coquillages bivalves, fruits (fraises, framboises...), crudités (carottes, persil, fenouil, oignons verts, tomates...). Ce virus est très résistant dans l'environnement et peut persister dans le milieu extérieur pendant plusieurs semaines aussi bien dans les eaux usées contaminées, que sur les produits de l'agriculture irrigués par écoulement ou aspersion.
Main d'œuvre (MO)	- ceux qui peuvent être contaminés lors des manipulations sans précautions d'hygiène par une personne infectée (potentiellement tout type d'aliments manipulés et consommés crus ou insuffisamment cuits)  L'Homme infecté est considéré comme le seul réservoir du virus (excrétion dans les selles). Cette maladie est considérée comme la maladie des "mains sales". <b>Le lavage hygiénique des mains doit donc être impérativement respecté.</b>
Matériel (MA)	Le virus peut résister très longtemps dans l'environnement, sur les surfaces et le matériel : il est donc impératif de mettre en place et de respecter un planning de nettoyage/désinfection des surfaces et du matériel, ainsi que des conditions appropriées pour stocker le matériel après nettoyage-désinfection afin de prévenir tout risque de recontamination.
Méthode (ME)	Contamination possible lors de consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits

**APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH**

RETENU  NON RETENU

Danger maîtrisé surtout en amont par la médecine du travail et par des bonnes pratiques d'hygiène générale : lavage des mains du personnel

**Réf. Bibliographique : ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments Janvier 2011**

***Anisakis spp. et Pseudoterranova spp.***

**DESCRIPTION**

Vers ronds de l'ordre des nématodes ; A l'état adulte, ces nématodes qui mesurent quelques centimètres de long sur 2 à 4 mm de section sont parasites du tube digestif des mammifères marins, cétacés (*Anisakis spp*) et pinnipèdes (*Pseudoterranova spp.*), ainsi que des oiseaux de mer (les deux genres). Les larves sont ingérées par le deuxième hôte intermédiaire, un poisson ou un céphalopode (calmar, seiche), et s'enkystent dans l'épaisseur de la paroi intestinale, parfois aussi dans les muscles ou sous la peau. Le consommateur se contamine en consommant les poissons ou les céphalopodes crus, ou insuffisamment cuits, fumés ou marinés dans des préparations à faible teneur en saumure ou en vinaigre : hareng saur, rollmops, ceviche... ou insuffisamment cuite

**Facteurs de développement**

Température	+ 0°C	+	+ 50°C	Optimum : 37-40°C
pH	2		8	Résistance sucs gastriques

**Sensibilité et traitements d'inactivation**

**NB : Les conditions indiquées ci-dessous tuent les larves d'Anisakis, mais ne permettent pas d'éliminer le risque allergique.**

La destruction des larves infestantes est obtenue par la congélation à une température inférieure ou égale à -20°C pendant 24 heures, à - 35 °C pendant 15 heures, à - 15 °C pendant 96 heures ou par la cuisson à 60°C à cœur pendant 1 minute, ou à 70°C si la cuisson est réalisée au micro-ondes (la chair ne doit pas être rose à l'arête).

**RISQUES ASSOCIES**

Risque sanitaire <input checked="" type="checkbox"/>	Risque technologique <input type="checkbox"/>
Symptômes et délai d'apparition moyens :	La transmission à l'homme est quasi-exclusivement alimentaire et peut se manifester selon deux grandes catégories de symptômes : <b>1° Parasitose digestive :</b> <b>Symptômes :</b> quelques heures à quelques jours après l'ingestion de larves vivantes, des troubles digestifs peuvent apparaître (douleurs gastro-intestinales, nausées, vomissements et/ou diarrhées, manifestation pseudo-ulcéreuses, troubles du transit, parfois des complications avec occlusion ou perforation). <b>La durée des symptômes</b> est variable de quelques jours à quelques semaines dans les cas chroniques <b>2° Réaction allergique :</b> <b>Symptômes :</b> quelques heures à 24 heures après ingestion d'aliments contaminés des symptômes de gravité variable peuvent apparaître : allergies digestives, urticaire, provoqués par des larves vivantes, ou des allergies cutanées (urticaire, angioedème provoqués par des larves vivantes ou mortes avec complications possibles par choc anaphylactique pouvant être mortel. Aucun traitement assainissant ne permet d'assurer l'absence de réaction allergique (ni la congélation, ni la cuisson) La présence d'une seule larve est suffisante pour provoquer un des syndromes décrits.
Niveau de gravité :	<i>Faible</i> ————— <b>▼</b> ————— <i>élevé</i> 1      2      3      4      5
Fréquence d'apparition de la maladie :	2500 cas humains sont déclarés chaque année au Japon. 20 à 30 cas seraient identifiés chaque année en France. Mais aucun système de surveillance des Anisakiases n'existe en France et le nombre de cas officiellement déclarés demeure très faible. Cependant, la consommation des poissons crus ayant tendance à augmenter en France, une vigilance accrue sur la présence

	de parasites dans les produits et sur l'usage prévu par les consommateurs pourrait être mise en œuvre à l'avenir.
Déclaration obligatoire :	Non

<b>DECTABILITE METHODE</b>	
Déteçtabilité : Oui	
Méthode	Délais de rendu résultat
Contrôle visuel, amélioré par l'utilisation d'une table de mirage	Résultat immédiat. Méthode facile lorsque le personnel est formé, mais dont l'efficacité est variable (7 à 75% des parasites seulement sont détectés) en fonction de l'espèce de poisson (chair +/- foncée et dense), et de l'espèce de parasite (larve +/- grande et colorée).

<b>ORIGINE DU DANGER</b>	
Matière première (MP)	Le parasite est présent dans toutes les mers et océans. Selon les espèces et les lieux de captures, 15 à 100% des poissons de mer sont parasités par des larves d'Anisakidae, parfois présentes en grande quantité. Différentes enquêtes en France ont permis de retrouver des taux d'infestation de l'ordre de 90% pour les merlus, 80% pour les anchois, 70% pour les merlans 30% pour les maquereaux et 60% pour les chinchards. Les céphalopodes présentent des taux moindres (20 à 35%). Les parasites sont retrouvés dans la cavité abdominale, les viscères ou les tissus musculaires La parasitose peut aussi toucher les poissons migrateurs séjournant en eau de mer et en eau douce (anguilles, éperlans, saumons) et les céphalopodes comestibles (calmars, seiches). Les poissons d'élevage (saumons en particuliers), lorsque le mode d'alimentation est maîtrisé, ont une probabilité d'infestation par les Anisakidae considérée comme nulle à quasi-nulle.
Milieu (MI)	
Matériel (MA)	
Méthode (ME)	Parmi les préparations culinaires pouvant être à l'origine de contaminations, citons par exemple les sushis (poisson cru), la boutargue (préparation à base d'œufs de poissons séché ou fumé), les rollmops (harengs marinés dans du vin blanc ou du vinaigre...), les harengs saur (poisson fumé), le poisson à la tahitienne ou le "ceviche" (poisson mariné dans du citron), les anchois marinés... et tous produits de la mer concernés consommés crus ou insuffisamment cuits. Rappelons que ni la cuisson, ni la congélation ne permet de maîtriser le risque allergique, qui persiste même si le parasite est tué.
Main d'œuvre (MO)	

<b>APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH</b>	
RETENU <input checked="" type="checkbox"/>	NON RETENU <input type="checkbox"/>
Motifs : présence fréquemment constatée	

**Réf. Bibliographique : ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments Janvier 2011 et extrait du Rectificatif au règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale**

## Toxoplasma gondii

### DESCRIPTION

Protozoaire ayant un cycle de multiplication chez le chat et chez les mammifères homéothermes hôtes intermédiaires (moutons, chèvres, porcs...)

#### Facteurs de développement

<b>Température</b>	+ 0°C  + 50°C	Optimum : 37-40°C
<b>pH</b>	2  8	Oocystes très résistants en milieu acide et alcalin
<b>aW</b>	0.95  1	

#### Sensibilité

Destruction des kystes infectants : à une température de 67°C et par une congélation à -12°C pendant au minimum 3 jours. Les kystes restent infectants après plusieurs semaines à 4°C. Les oocystes sporulés sont tués par une température de 60 °C appliquée pendant 1 minute.

Parasites sensibles à l'ionisation.

### RISQUES ASSOCIES

Risque sanitaire

Risque technologique

Symptômes et délai d'apparition moyens :	<p><b>Population cible</b> : cosmopolite, toute classe d'âge</p> <p><b>Durée d'incubation</b> : deux à trois semaines en moyenne</p> <p><b>Symptômes</b> :</p> <p>Atteinte bénigne dans 15-20 % des cas (adénopathies cervicales ou occipitales, fièvre, myalgies, asthénie).</p> <p>Atteintes sévères : pulmonaires, neurologiques ou disséminées secondaires à une contamination par des génotypes virulents (Guyane française).</p> <p>Chez les immunodéprimés : toxoplasmose de réactivation avec localisation cérébrale (la plus fréquente), oculaire (associée à lésion cérébrale dans 10-20 % des cas) et pulmonaire.</p> <p>Létalité variable selon le génotype des souches.</p> <p><b>Durée des symptômes</b> : variable (quelques semaines à plusieurs mois).</p>
Niveau de gravité :	<p><i>Faible</i> <i>élevé</i></p> <p style="margin-left: 40px;">1      2      3      4      5</p>
Fréquence d'apparition de la maladie :	En France 300 000 à 400 000 nouveaux cas par an dont 30 à 45000 symptomatiques.
Déclaration obligatoire	

### ORIGINE DU DANGER

Matière première (MP)	<p>Les principaux aliments impliqués dans la contamination sont la viande consommée crue ou peu cuite et les végétaux souillés par des oocystes. Les viandes ovines, porcines (porcs élevés en plein air) et les venaisons sont les plus à risque. Le rôle potentiel des volailles est évoqué. Plus récemment, le rôle potentiel de la viande de cheval importée dans les contaminations à l'origine de formes graves de toxoplasmoses a été rapporté.</p> <p>La consommation de fruits de mer est évoquée comme une potentielle source d'infection (contaminations expérimentales) bien que non prouvée en conditions</p>
-----------------------	--

	naturelles.
Milieu (MI)	Réservoir parasite tellurique et hydrique. Le rôle potentiel de l'eau comme source de contamination a été démontré sur des bases épidémiologiques, mais la présence d'oocystes dans l'eau de boisson n'a été démontrée que dans une épidémie.
Matériel (MA)	Ustensiles ou surfaces mal nettoyées/désinfectées.
Méthode (ME)	Lavage insuffisant des crudités souillées avec de la terre. Cuisson insuffisante de viande
Main d'œuvre (MO)	Défaut d'hygiène général.

<b>APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH</b>
--

RETENU <input checked="" type="checkbox"/> NON RETENU <input type="checkbox"/>
--

<b>Mesure de maîtrise</b> : lavage et désinfection des végétaux pour les brochettes et danger maîtrisé en amont
---

**Réf. Bibliographique :**

- AFSSA Fiche de danger microbiologique transmissible par les aliments : *Toxoplasma gondii* – Juin 2006
- ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments Avril 2011.

## Giardia duodenalis

### DESCRIPTION

Protozoaire agent de la giardiose. Le cycle de *G. duodenalis* comporte un trophozoïte très mobile qui meurt rapidement en dehors de l'hôte et un kyste immobile de forme ovoïde très résistant dans le milieu extérieur. Dans leur majorité, les cas de giardiose humaine sont dus à des parasites d'origine humaine. Les génotypes de *G. duodenalis* retrouvés chez l'Homme sont également retrouvés chez différents animaux sauvages (castors) ou domestiques (bovins, chiens, etc.).

#### Sensibilité

La floculation, la décantation ou la filtration membranaire sont les traitements les plus fiables. L'inactivation complète est obtenue à des températures > 55 °C ou par une congélation à - 4 °C pendant une semaine. Une irradiation à une dose de 400 J/m<sup>2</sup> assure 3 réductions décimales de la charge initiale des kystes dans des conditions maîtrisées de mise en œuvre.

### RISQUES ASSOCIES

	Risque sanitaire <input checked="" type="checkbox"/>	Risque technologique <input type="checkbox"/>
Symptômes et délai d'apparition moyens :	<p><b>Population cible</b> : enfants de moins de 5 ans ; personnes s'occupant d'enfants porteurs de couches ; voyageurs dans les pays à faible niveau d'hygiène ; personnes consommant de l'eau non traitée ou se baignant dans de l'eau naturelle.</p> <p><b>Durée d'incubation</b> : 9 à 15 jours</p> <p><b>Symptômes</b> : Chez l'adulte, selles pâteuses ou parfois diarrhéiques, douleurs abdominales, anorexie/ perte de poids. Chez l'enfant, diarrhées grasses fréquentes abondantes (70-92 % des cas), anorexie (40-73 % des cas), malnutrition protéique, retard de croissance et de développement en cas d'infection chronique.</p> <p><b>Complications</b> : formes persistantes (&gt; 6 mois) : 60 % des cas chez sujets immunodéprimés</p> <p><b>Durée des symptômes</b> : de 8 jours jusqu'à 2 à 18 mois.</p>	
Niveau de gravité :	<p><i>Faible</i>      _____      <b>▼</b>      _____      <i>élevé</i></p> <p style="margin-left: 100px;">1      2      3      4      5</p>	
Fréquence d'apparition de la maladie :	En France en 2009, 442 cas sur 26 030 patients examinés ont été notifiés au réseau Cryptosporidies-ANOFEL mais cette prévalence paraît sous-estimée.	
Déclaration obligatoire		

### ORIGINE DU DANGER

Matière première (MP)	L'aliment essentiellement impliqué dans la transmission de la giardiose est l'eau. Sont impliqués à un moindre degré les aliments d'origine animale ou végétale souillés par l'eau (d'arrosage par exemple) et, dans le cas des coquillages par des effluents d'élevage ou de stations d'épuration contaminant les zones de conchyliculture.
Milieu (MI) Main d'œuvre (MO)	La transmission interhumaine directe par contact est fréquente. La dissémination des kystes se fait aussi par l'eau souillée par des fèces d'origine humaine ou animale qui sont à l'origine de transmission interhumaine indirecte. Il existe également des contaminations à partir d'animaux sauvages (castors nord-américains, ragondins) et potentiellement d'animaux domestiques et d'animaux d'élevage. Le personnel médical et paramédical, les éleveurs, les vétérinaires, les personnels au contact d'eaux usées brutes sont particulièrement exposés au danger, mais le risque

	zoonotique semble mineur. La dissémination par les insectes serait possible mais non prouvée. Le principal véhicule de la contamination est l'eau (eau de boisson, eau ingérée accidentellement lors d'une baignade ou eau utilisée pour l'irrigation par aspersion des cultures végétales).
Matériel (MA)	
Méthode (ME)	Consommation de produits de la mer crus ou insuffisamment cuits. Consommation de végétaux crus ou insuffisamment cuits, et/ou mal lavés.

<b>APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH</b>	
RETENU <input type="checkbox"/> NON RETENU <input checked="" type="checkbox"/>	
Motif : danger non retenu car maîtrisé en amont et car l'utilisation de l'eau de forage n'est pas traitée dans ce guide	

**Réf. Bibliographique : ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments Janvier 2011.**



## Cryptosporidium spp

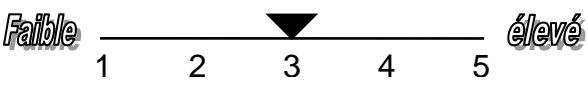
### DESCRIPTION

Parasite unicellulaire agent de la cryptosporidiose. La grande majorité des cas de cryptosporidiose humaine (> 90 %) sont dus à *C. parvum* (principal réservoir animal : les ruminants) ou à *C. hominis*. Les autres espèces sont principalement retrouvées chez les sujets immunodéprimés.

#### Sensibilité

La floculation, la décantation ou la filtration membranaire sont les traitements les plus fiables. Les oocystes résistent à la majorité des produits chimiques aux doses normalement utilisées en traitement des eaux. Baisse d'infectivité des oocystes par la chaleur (>5 sec. à 72°C), ou la congélation (80% d'inactivation à -20°C pendant 5jours).

### RISQUES ASSOCIES

	Risque sanitaire <input checked="" type="checkbox"/>	Risque technologique <input type="checkbox"/>
Symptômes et délai d'apparition moyens :	<p><b>Population cible</b> : Cosmopolite, toutes classes d'âge</p> <p><b>Durée d'incubation</b> : 7 jours en moyenne</p> <p><b>Symptômes</b> : diarrhée (98 %), aqueuse (81 %), douleurs abdominales (60-96 %), perte de poids (50-75 %), nausée (35 %), vomissements (49-65 %), fièvre (36-59 %)</p> <p><b>Complications</b> :</p> <p>Chez les immunodéprimés, diarrhée sévère et prolongée, atteinte biliaire. Impact nutritionnel chez l'enfant dans les pays en développement. Possibles séquelles extra-digestives : douleurs articulaires, oculaires.</p> <p>Létalité : augmentée chez l'enfant malnutri et patient sidéen.</p> <p><b>Durée des symptômes</b> : 11-13 jours en moyenne</p>	
Niveau de gravité :	<p><i>Faible</i>            <i>élevé</i></p> <p style="margin-left: 100px;">1      2      3      4      5</p>	
Fréquence d'apparition de la maladie :	En France, de 2006 à 2009, 407 cas ont été notifiés au réseau Cryptosporidies-ANOFEL	
Déclaration obligatoire		

### ORIGINE DU DANGER

Matière première (MP)	L'eau est le principal véhicule de la contamination alimentaire, notamment l'eau de réseau de distribution. Les fruits et les légumes (salades, carottes, radis, etc.) peuvent être contaminés par des oocystes infectieux d'origine tellurique ou hydrique (eaux brutes utilisées pour l'arrosage). Le lait et plus rarement les viandes peuvent être contaminés par contact direct avec des fèces d'animaux excréteurs ou leur environnement. Si ces aliments ne sont pas soigneusement lavés, ou pasteurisés ou cuits, ils peuvent contenir des oocystes. Les coquillages filtrants (huîtres, moules, clams), crus ou insuffisamment cuits, peuvent retenir les oocystes, qui restent infectieux dans l'eau de mer. Le risque de contamination des coquillages est plus élevé lorsque ceux-ci proviennent d'une zone non autorisée de pêche à pied.
Milieu (MI) Main d'œuvre (MO)	<p>L'origine de la contamination est fécale à partir d'un hôte infecté. La transmission peut se faire par l'ingestion d'oocystes ou par contact avec des hôtes infectés. Le personnel médical et paramédical, les éleveurs, les vétérinaires sont particulièrement exposés au danger.</p> <p>L'eau est le principal véhicule de la contamination, mais les oocystes peuvent aussi être disséminés par les oiseaux, les coquillages filtrants, les insectes (mouches), le matériel d'élevage souillé (blouses, bottes).</p>

Matériel (MA)	
Méthode (ME)	Consommation de produits de la mer crus ou insuffisamment cuits. Consommation de végétaux crus ou insuffisamment cuits, et/ou mal lavés.

<b>APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH</b>	
RETENU <input type="checkbox"/> NON RETENU <input checked="" type="checkbox"/>	
Motif : danger non retenu car maîtrisé en amont et car l'utilisation de l'eau de forage n'est pas traitée dans ce guide	

**Réf. Bibliographique : ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments Janvier 2011.**

## Diphylobothrium latum

### DESCRIPTION

Ver plat rubané d'une dizaine de mètres qui peut vivre plusieurs années. Il est responsable d'une infection parasitaire digestive appelée la diphylobothriose.

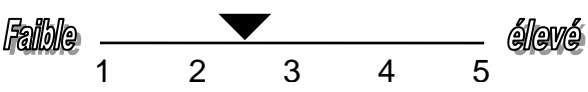
#### Sensibilité

La cuisson à 65°C tue les larves plérocercoides. La congélation à -20°C tue les larves plérocercoides en 8 à 72 heures selon l'épaisseur du poisson. Le cycle biologique du parasite comprend un hôte définitif : l'homme (et d'autres mammifères piscivores) et au moins deux hôtes intermédiaires : un crustacé planctonique et un ou des poissons d'eau douce.

### RISQUES ASSOCIES

Risque sanitaire

Risque technologique

Symptômes et délai d'apparition moyens :	<p><b>Population cible</b> : consommateurs de chair de poisson crue ou peu cuite (en particulier pêcheurs de lacs)</p> <p><b>Durée d'incubation</b> : 1 mois</p> <p><b>Symptômes</b> : manifestations digestives (douleurs abdominales, diarrhée), signes généraux (asthénie, sensations vertigineuses, etc.), hyperéosinophilie</p> <p><b>Complications</b> : anémie mégaloblastique exceptionnelle, létalité nulle</p> <p><b>Durée des symptômes</b> : toute la durée de vie du parasite dans l'intestin</p>
Niveau de gravité :	<p><i>Faible</i>            <i>élevé</i></p> <p>1      2      3      4      5</p>
Fréquence d'apparition de la maladie :	En décroissance dans les pays baltes ou scandinaves qui constituaient les foyers historiques de la parasitose. Par contre, elle semble être en émergence dans les zones francophones et italophones des lacs périalpins où une pêche professionnelle existe souvent. Depuis 1987, plus de 200 cas ont été signalés ou publiés autour des lacs Léman, de Morat, de Bienn, Majeur, de Côme, d'Iseo et de Garde.
Déclaration obligatoire	

### ORIGINE DU DANGER

Matière première (MP)	Les aliments impliqués sont la chair crue (filets marinés, carpaccio, etc.) ou les œufs crus de poissons d'eau douce : perche ( <i>Perca fluviatilis</i> ), brochet ( <i>Esox lucius</i> ), omble chevalier ( <i>Salvelinus alpinus</i> ), lotte ( <i>Lota lota</i> ), etc. Quatre à dix pour cent des filets de perches consommés sur les bords du lac Léman sont porteurs du parasite. Les corégonidés ( <i>féras</i> ) et probablement, les salmonidés européens du genre <i>Salmo</i> sont réfractaires à <i>D. latum</i> . Les salmonidés canadiens du genre <i>Onchorynchus</i> peuvent héberger des larves de <i>D. nihonkaiense</i> .
Milieu (MI)	
Matériel (MA)	
Méthode (ME)	Consommation de chair ou d'œufs de poissons insuffisamment cuits.
Main d'œuvre (MO)	

### APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH

RETENU

NON RETENU

**Réf. Bibliographique : ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments Avril 2012.**

### **Annexe 3, section VIII, Chapitre III point D**

#### **D. EXIGENCES CONCERNANT LES PARASITES**

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui mettent sur le marché les produits de la pêche suivants provenant de poissons à nageoires ou de mollusques céphalopodes :

- a) les produits de la pêche destinés à être consommés crus ; ou
  - b) les produits de la pêche marinés, salés et/ou ayant subi un autre traitement, si le traitement est insuffisant pour tuer les parasites viables,
- doivent veiller à ce que le produit cru ou fini soit soumis à un traitement de congélation de façon à tuer les parasites viables susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs.

2. Pour les parasites autres que les trématodes, toutes les parties du produit doivent être congelées à une température d'au moins :

- a) – 20 °C pendant un minimum de 24 heures ; ou
- b) – 35 °C pendant un minimum de 15 heures.

3. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent pas procéder au traitement de congélation visé au point 1 pour les produits de la pêche :

- a) qui ont subi, ou vont subir, un traitement thermique tuant les parasites viables avant d'être consommés. Dans le cas de parasites autres que les trématodes, le produit est porté à une température à cœur de 60 °C ou plus pendant au moins une minute ;
- b) qui ont été conservés en tant que produits de la pêche congelés pendant un temps suffisamment long pour tuer les parasites viables ;
- c) issus de captures de poissons sauvages, pour autant :
  - i) qu'il existe des données épidémiologiques indiquant que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites ; et
  - ii) que l'autorité compétente l'autorise ;
- d) provenant de la pisciculture, élevés à partir d'embryons et exclusivement soumis à un régime alimentaire exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire, et qui satisfont à une des exigences suivantes :
  - i) ils ont été élevés exclusivement dans un milieu exempt de parasites viables ; ou
  - ii) l'exploitant du secteur alimentaire vérifie, au moyen de procédures approuvées par les autorités compétentes, que les produits de la pêche ne présentent pas de risque sanitaire au regard de la présence de parasites viables.

4. a) Les produits de la pêche visés au point 1 doivent, lorsqu'ils sont mis sur le marché, sauf lorsqu'ils sont fournis au consommateur final, être accompagnés d'un document établi par l'exploitant du secteur alimentaire procédant au traitement de congélation indiquant le type de traitement de congélation auquel ils ont été soumis.

b) Avant de mettre sur le marché les produits de la pêche visés aux points 3 c) et d) qui n'ont pas été soumis au traitement de congélation ou ne sont pas destinés à être soumis avant consommation à un traitement tuant les parasites viables présentant un risque sanitaire, un exploitant du secteur alimentaire doit veiller à ce que ces produits proviennent de lieux de pêche ou d'élevage satisfaisant aux exigences spécifiques mentionnées dans un de ces points. À cet effet, il veillera à faire figurer les informations requises dans le document commercial ou dans tout autre document joint aux produits de la pêche.

## HISTAMINE

### DESCRIPTION

L'histamine provient de la décarboxylation d'un acide aminé appelé l'histidine par des enzymes bactériennes et tissulaires.

Cet acide aminé se retrouve en quantité plus importante dans certains poissons.

La formation d'Histamine dans les aliments dépend de 3 facteurs essentiels :

- La teneur en L histidine libre
- La présence de bactéries capables de synthétiser l'histidine décarboxylase (enzyme) : chez les poissons les principales bactéries responsables de la formation d'histamine sont des entérobactéries.
- Les conditions permettant la croissance et la production d'enzymes actives (température et pH essentiellement)

### Sensibilité

L'histamine est une molécule thermostable, qui va donc résister à la cuisson. On peut donc la retrouver dans des conserves.

### RISQUES ASSOCIES

Risque sanitaire

Risque technologique

Symptômes et délai d'apparition moyens :

**Symptômes** : les principaux signes sont liés à l'effet vasodilatateur de l'histamine. L'intoxication se manifeste par des réactions de type allergique : le plus souvent rougeur facio-cervicale, œdème du visage, bouffées de chaleur, éruption cutanée, démangeaisons, picotements de la peau, sensation de brûlure dans la gorge, goût de poivre dans la bouche. Ils peuvent être suivis de troubles neurologiques : céphalées, palpitations cardiaques, étourdissements.

Des symptômes secondaires de nature gastro-intestinale peuvent apparaître : nausées, vomissements, diarrhées, voire un choc anaphylactique.

**Durée d'incubation** : en général, la période d'incubation est courte, elle varie de quelques minutes à quelques heures (1 heure en moyenne).

**Durée des symptômes** : les symptômes disparaissent spontanément en quelques heures (3H en général).

Exceptionnellement, ils peuvent durer plusieurs jours dans les cas les plus graves, entraînant parfois le décès de la personne.

Les critères de sécurité mentionnés dans le règlement (CE) n°2073/2005 comprennent, pour certaines espèces de poissons, des limites liées à l'histamine. Au niveau de la vente au détail, un échantillon est dit de qualité insatisfaisante à partir d'une teneur de 200 mg/kg. Pour les produits à maturation enzymatique, la teneur limite est de 400 mg/kg.

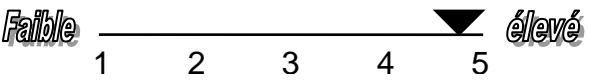
Il est également possible de se référer à un extrait de la fiche danger de l'ANSES sur l'histamine :

Le Règlement (CE) n° 2073/2005 modifié définit un critère de sécurité relatif à l'histamine pour deux catégories de denrées alimentaires :

- les produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine (n=9, c=2, m=100 mg/kg, M=200 mg/kg) ;
- les produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine (n=9, c=2, m=200 mg/kg, M=400 mg/kg).

Ces limites s'appliquent aux espèces de poissons appartenant aux familles suivantes : *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryphaenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrosidae*.

Ces données ne prennent pas en compte le rôle synergique exercé par d'autres composés que l'histamine (présence d'autres amines biogènes dans la denrée), ou la prise d'alcools ou de certains médicaments pouvant inhiber l'enzyme de détoxication.

Niveau de gravité :	<i>Faible</i>  <i>élevé</i> 1      2      3      4      5
Fréquence d'apparition de la maladie :	En France, entre 2005 et 2009, 259 foyers d'intoxications à l'histamine ont été déclarés à l'InVS. Les intoxications histaminiques sont la première cause des toxi-infections alimentaires liées à la consommation de produits de la pêche en France. En 2006, le nombre d'intoxications histaminiques en France représentait 74% des TIAC incriminant des produits de la mer. Le Thon étant à l'origine de 96,4% de ces cas.
Notification :	OUI : voir Guide d'aide à la gestion des alertes.

Méthode
Chromatographie Liquide Haute Performance (CLHP).

<b>ORIGINE DU DANGER</b>	
Matière première (MP)	<p>L'Homme se contamine en consommant des aliments renfermant de fortes quantités d'histamine.</p> <p>Les poissons dont la chair est riche en histidine, sont les denrées majoritairement concernées par la formation d'histamine et constituent donc des matières premières plus à risque telles que thon, bonite, hareng, sardine, maquereau, anchois, mahi-mahi, poisson serre...</p> <p>Les poissons à haute teneur en histidine qui ont subi un traitement de maturation enzymatique dans la saumure (exemples : anchois salés, sauce de poisson...) peuvent avoir des teneurs en histamine plus élevées.</p> <p>Parmi les aliments riches en histamine sont également cités le chocolat, certains produits alimentaires fermentés (saucisses, vin, bière, choucroute), les gibiers faisandés et certains fromages en particulier ceux ayant subi une longue durée d'affinage (roquefort, gruyère, cheddar, gouda, édam, emmental).</p> <p>Des aliments histamino-libérateurs peuvent également être rencontrés : des fruits (parmi lesquels la tomate, la fraise, l'ananas, la banane, les agrumes...), des légumineuses dont les arachides, les poissons et les crustacés, l'œuf, l'alcool, et la tartrazine (colorant alimentaire E 102).</p>
Milieu (MI)	
Matériel (MA)	
Méthode (ME)	Rupture de la chaîne de froid Défaut de respect des conditions d'hygiène
Main d'œuvre (MO)	

<b>APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH</b>	
RETENU <input checked="" type="checkbox"/>	NON RETENU <input type="checkbox"/>

**Réf. Bibliographique :**

- AFSSA Fiche de description de danger transmissible par les aliments : *Histamine- Juin 2006. Laboratoire d'études et de recherches sur les produits de la pêche - Boulevard du bassin Napoléon – 62200 Boulogne-sur-Mer (France) : Le Laboratoire d'études et de recherches sur les produits de la pêche de l'afssa (Boulogne-sur-Mer) est laboratoire national de référence (LNR) pour le dosage de l'histamine.*
- [www.anses.fr/bulletin-epidemiologique](http://www.anses.fr/bulletin-epidemiologique) - Plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche au titre de l'année 2006 - Pierre VELGE (Bureau des produits de la mer et de l'eau douce – DGAL)
- ANSES Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments - Avril 2012.

## Dangers chimiques associés aux produits primaires

### DESCRIPTION

Les dangers chimiques primaires sont ceux naturellement présents dans les aliments et ceux liés aux contaminations environnementales de la production primaire (les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche). Ce sont des substances à effets toxiques variés ou à effets antinutritionnels. Les dangers chimiques primaires sont spécifiques à un aliment ou à une filière et à la différence des produits néoformés, ils n'apparaissent pas au cours des procédés de transformation.

#### Sensibilité

Une fois présents dans l'aliment, ils ne peuvent être éliminés facilement. Ils doivent donc être maîtrisés, lorsque cela est possible, par une prévention efficace en amont. Un management préventif de la chaîne de production est donc conseillé afin de les réduire à des niveaux acceptables.

### RISQUES ASSOCIES

Risque sanitaire

Risque technologique

Les risques associés	<p>Des troubles chroniques peuvent résulter de l'ingestion répétée de ces substances sur le long terme. Plus rarement, ces substances peuvent également être à l'origine d'intoxications aiguës à subaiguës, si les doses ingérées sont plus élevées. Par ailleurs, certains de ces dangers chimiques peuvent provoquer des réactions allergiques ou de fausses allergies alimentaires (les « fausses allergies alimentaires » miment cliniquement l'allergie alimentaire sans mettre en jeu de mécanismes immunologiques de type immunoglobuline E (IgE) dépendant.</p> <p>Il est à noter que plusieurs substances chimiques associées aux produits primaires peuvent co-exister dans un même aliment et induire éventuellement des effets synergiques ou antagonistes (problème des multi expositions). Ce sujet fait aujourd'hui l'objet de nombreux travaux.</p> <p>Les spécificités des dangers chimiques associés aux produits primaires sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; qu'ils sont fréquents et leur présence s'associe à un bruit de fond,</li> <li>&gt; que leur toxicité est en général chronique sauf exception,</li> <li>&gt; qu'une fois présents dans l'aliment, ils ne peuvent être éliminés facilement.</li> </ul>
Niveau de gravité :	<p>La détermination de leur niveau de gravité est possible à travers divers concepts toxicologiques spécifiques, en relation avec leur nature, leur concentration et leur mode d'action, comme les notions de dose journalière acceptable ou tolérable, de valeurs toxicologiques de référence qui peuvent permettre de fixer des limites réglementaires dans les produits primaires.</p> <p>Certains de ces dangers chimiques sont réglementés tandis que d'autres sont seulement surveillés ou en cours d'évaluation.</p>
Fréquence d'apparition	<p>Les dangers chimiques associés aux produits primaires sont fréquents mais la quantité des substances chimiques dans les produits est négligeable si les consommateurs respectent les fréquences de consommation préconisées des denrées alimentaires.</p>

### MESURES DE PREVENTION DU DANGER

Matière première (MP)	- Eléments traces métalliques : réglementés (mercure, plomb, cadmium), non encore réglementés mais très surveillés (arsenic, aluminium), autres (nickel,
-----------------------	--

	<p>chrome, vanadium, manganèse, cuivre, zinc, étain, cobalt, sélénium, magnésium, molybdène, antimoine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Radionucléides</li> <li>- Nitrates/nitrites</li> <li>- Toxines et/ou toxiques de végétaux</li> <li>- Toxines de poissons, de coquillages et d'algue</li> <li>- Toxines de champignons macroscopiques</li> <li>- Phytoestrogènes comme daidzéine, génistéine dans céréales type soja et autres</li> <li>- Amines biogènes (histamine dans les poissons)</li> <li>- Résidus de dérivés halogénés réglementés dont les polluants organiques persistants</li> <li>- Résidus de produits phytosanitaires autorisés résidus de dérivés halogénés réglementés dont les polluants organiques persistants</li> <li>- Autres produits à teneur non réglementée dans les aliments mais surveillés comme tributylétain (TBT), algicides, fongicides, perfluorés, polybromés ;</li> <li>- Mycotoxines à teneur réglementée dans les aliments : aflatoxines, ochratoxines, déoxynivalénol (DON), patuline, fumonisines, zéaralénone, ergot</li> <li>- Mycotoxines à teneur non réglementée : T2/HT2</li> <li>- Résidus de médicaments vétérinaires (antibiotiques)</li> <li>- Matières étrangères végétales dans les préparations végétales : aristoloche par exemple et contamination de la spiruline par algues bleues, etc.</li> </ul> <p>Dans le cas spécifique des dangers chimiques primaires qui ne peuvent être éliminés simplement, l'utilisation d'un cahier des charges le plus précis possible pour les différentes matières premières indiquant le niveau de présence à ne pas dépasser pour ces dangers est une bonne solution pour leur maîtrise. Toutefois cette mesure de prévention n'est efficace que si elle est généralisée à tous les acteurs de la production primaire ; chaque producteur respectant le cahier des charges et contrôlant ses produits sortants. Néanmoins, comme pour tout accord contractuel client/fournisseur, les spécifications doivent refléter la réalité et non pas des exigences impossibles à satisfaire. Il est à noter que la sélection et le suivi des fournisseurs peuvent être réalisés sur la base de méthodes préventives référencées. Enfin, l'utilisation de variétés végétales, de souches ou races animales adaptées à une diminution des dangers endogènes peut également être recommandée.</p>
Milieu (MI)	
Matériel (MA)	
Méthode (ME)	
Main d'œuvre (MO)	

**APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH**

RETENU

NON RETENU

**Réf. Bibliographique : ANSES Fiche outil Dangers chimiques associés aux produits primaires Novembre 2015**



## Dangers chimiques liés aux matériaux au contact des denrées alimentaires

### DESCRIPTION

Les matériaux au contact des denrées alimentaires (MCDA), présents à chaque étape de la chaîne alimentaire, représentent une source potentielle de contamination chimique. En fonction des ingrédients incorporés, des procédés et traitements utilisés et des conditions de contact (temps / température / répétition des usages, etc.), les matériaux peuvent contaminer les aliments par contact direct ou indirect en libérant des substances, qui en migrant dans l'aliment, peuvent présenter un risque pour la santé des consommateurs.

Dans le Règlement cadre (CE) n°1935/2004, les MCDA sont classés en dix-sept familles qui peuvent faire l'objet de « mesures spécifiques » sous forme de directives ou de Règlements :

- |  |  |  |
|--|--|--|
| > Les matériaux et objet actifs et intelligents<br>> Les colles<br>> Les céramiques<br>> Le liège<br>> Les caoutchoucs | > Le verre<br>> Les résines échangeuses d'ions<br>> Les métaux et alliages<br>> Le papier et le carton<br>> Les matières plastiques<br>> Les encres d'imprimerie | > Les celluloses régénérées<br>> Les silicones<br>> Les textiles<br>> Les vernis et revêtements<br>> Les cires<br>> Les bois |
|--|--|--|

Nb : cette liste n'est pas exhaustive

D'autres matériaux ou objets ne faisant pas partie de ce classement (ex : l'ardoise, le bambou, etc.) sont aujourd'hui utilisés au contact des aliments. Ces matériaux, qu'ils fassent l'objet de mesures spécifiques ou non, doivent aussi répondre aux exigences d'inertie notifiées par l'article 3 du Règlement cadre (CE) n° 1935/2004 détaillé ci-dessous.

Ce Règlement définit le principe d'inertie selon lequel tous les matériaux et objets destinés à entrer en contact, direct ou indirect, avec les denrées alimentaires doivent être suffisamment inertes pour ne pas céder à ces denrées des quantités de substances susceptibles de : présenter un danger pour la santé humaine, entraîner une modification inacceptable de la composition des aliments, altérer leurs caractères organoleptiques

#### Contexte réglementaire

La base de la réglementation des MCDA est le Règlement cadre (CE) n° 1935/2004. En complément des mesures générales, certains matériaux ou procédés font l'objet de mesures spécifiques, soit au niveau de l'Union européenne, soit au niveau des États membres.

Dans le cas des matières plastiques, le risque associé aux substances intentionnellement ajoutées, comme les monomères (chlorure de vinyle, acide téréphtalique, acrylonitrile, etc.) ou les additifs fonctionnels (plastifiants, lubrifiants, antioxydants, etc.), est géré par une réglementation européenne harmonisée (Règlement (UE) n°10/2011). Cette législation liste les catégories de substances autorisées dans la fabrication des matières plastiques et, le cas échéant, les restrictions associées (principalement des limites de migration). Les opérateurs doivent mettre sur le marché des matières plastiques conformes aux exigences de cette réglementation. Pour les matériaux non couverts par des mesures spécifiques européennes ou nationales, il est de la responsabilité des opérateurs d'évaluer les risques des constituants de ces matériaux.

La traçabilité des divers matériaux au contact des denrées alimentaires et de leurs constituants est imposée par le Règlement cadre (CE) n° 1935/2004. Les industriels doivent être en mesure de retracer le parcours des matières premières, des matériaux et objets finis au contact avec les aliments, de leur production jusqu'à leur remise aux consommateurs, afin de faciliter les opérations de rappel et de retrait. Des enregistrements et un étiquetage des matériaux et objets doivent être mis en place.

### RISQUES ASSOCIES

Risque sanitaire

Risque technologique

Niveau de gravité :

Négligeable

Fréquence d'apparition	Fréquence négligeable car le guide concerne des produits à durée de vie courte, que les fournisseurs doivent apporter des déclarations de conformité des emballages qui s'appuient si possible sur des tests de migration
------------------------	---

<b>MESURES DE PREVENTION DU DANGER</b>	
Matière première (MP)	
Milieu (MI)	
Matériel (MA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipements de stockage (silos, bacs de rinçage, etc.)</li> <li>- Matériaux d'emballages et emballages finis</li> <li>- Matériels et équipements de production (machines, équipement de récolte, surfaces de travail, gants, lames de découpe, etc.)</li> <li>- Ustensiles</li> </ul> <p>Le cahier des charges fournisseur, établi par l'industriel du secteur alimentaire, doit être exhaustif et préciser, entre autres, le type de denrées alimentaires, le temps et la température de contact prévu entre le MCDA et l'aliment, ainsi que la nature des procédés qui vont être appliqués (ionisation, appertisation, passage au four micro-onde). Le fournisseur de MCDA a l'obligation de procurer à son client des matériaux conformes à la réglementation en vigueur, pour des conditions normales et prévisibles d'emploi. Il est notamment dans l'obligation de fournir une déclaration écrite de conformité pour chaque matériau ou objet soumis à des mesures spécifiques harmonisées ou nationales et reposant sur une documentation appropriée (le décret n° 2008-1469 du 30 décembre 2008 modifie le décret n° 2007-766 du 10 mai 2007 en étendant, en France, l'obligation d'une déclaration de conformité aux dispositions de l'article 3 et 4 du Règlement (CE) n° 1935/2004 à tous matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires).</p> <p>En France, les constituants des produits utilisés pour le nettoyage des MCDA doivent être autorisés par la législation nationale. Ils peuvent être soumis à des critères de pureté chimique, à des seuils de concentration minimale ou maximale et à des conditions d'emploi (arrêté du 8 septembre 1999).</p>
Méthode (ME)	
Main d'œuvre (MO)	

<b>APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH</b>	
RETENU <input checked="" type="checkbox"/>	NON RETENU <input type="checkbox"/>

**Réf. Bibliographique : ANSES Dangers chimiques liés aux matériaux au contact des denrées alimentaires Décembre 2014**

## Corps étrangers

### DESCRIPTION

Toute particule de matière présente dans un produit alimentaire dont la nature ou la texture n'est pas attendue par le consommateur ou le client. On distingue en général :

- > les corps étrangers d'origine endogène (ceux apportés par les matières premières et leurs emballages) ;
- > les corps étrangers d'origine exogène (ceux incorporés au cours du process).

Ces corps étrangers sont devenus la première source de réclamations des consommateurs dans l'industrie agro-alimentaire.

#### Détection

Différentes techniques existent, pour réaliser la détection, le repérage spatial et le tri en vue de l'éjection des corps étrangers éventuellement présents :

- > la capture des particules ferromagnétiques avec des aimants ;
- > les technologies électromagnétiques (détecteur de métaux) ;
- > les technologies utilisant l'imagerie industrielle, soit au moyen de cameras (systèmes de tri optiques à longueurs d'ondes diverses - visible, UV, infrarouge, multispectrale), soit au moyen d'images « reconstituées informatiquement » à partir de balayages rapides du produit ou de capteurs spéciaux : imagerie laser d'examen de surface ou imagerie par rayons X, technique permettant la détection en profondeur du produit, et donc le contrôle d'un produit dans son emballage.

### RISQUES ASSOCIES

	Risque sanitaire <input checked="" type="checkbox"/>	Risque technologique <input type="checkbox"/>
Les risques associés	<p>Il existe peu de travaux d'évaluation de la dangerosité des corps étrangers. Selon le Codex Alimentarius, seules les particules dures et acérées sont considérées comme un risque pour la santé publique. Elles peuvent entraîner des blessures à la bouche, à la langue, à la gorge et au système intestinal. De plus, elles peuvent aussi endommager les dents. Métal, bois, verre et plastique dur constituent donc des matériaux à risque. Mais aussi la dimension des particules joue un rôle important. Pour les grandes particules, on part de l'hypothèse qu'elles sont suffisamment visibles et seront remarquées avant la consommation. Ainsi, à titre indicatif, la Food and Drug Administration (FDA) qualifie les objets acérés ou durs de plus de 7 mm et de moins de 25 mm comme un danger pour le consommateur.</p> <p>Les particules dures ou acérées d'origine naturelle dans la nourriture (comme les arêtes dans le poisson, les noyaux dans les olives, les noyaux dans les prunes, ...) ne sont considérées comme des objets étrangers que si elles sont supposées avoir été enlevées de l'aliment (ex. : filets de poisson, olives dénoyautées, pistaches décortiquées...). Dans ce cas, leur présence est inattendue pour le consommateur et peut entraîner des blessures.</p>	
Niveau de gravité :	<p>La FDA distingue :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- danger sérieux : probabilité raisonnable d'une atteinte physique certaine, rarement suivie de décès ;</li> <li>- danger moyen : possibilité raisonnable d'une atteinte physique temporaire mais certaine, ou d'une légère atteinte permanente ;</li> <li>- danger faible : possibilité raisonnable d'une faible atteinte temporaire, troubles physiques gênants.</li> </ul>	
Fréquence d'apparition	<p>La présence d'un corps étranger reste un événement rare, ponctuel : il n'y a pas ici de notion de « bruit de fond » acceptable non réductible, ni de « seuil de concentration acceptable » et aucun « effet de dilution » n'est à attendre du fait des étapes de process.</p> <p>En outre, les dangers sont classifiés selon leur nature clinique. Ce qui donne les catégories suivantes :</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- effet aigu : l'effet le plus important se manifeste dans un délai d'un jour ;</li> <li>- effet subaigu : l'effet se manifeste dans un délai d'une semaine ;</li> <li>- effet chronique : les effets durent plus longtemps qu'une semaine.</li> </ul>
Réglementation	Il n'existe pas de réglementation spécifique européenne ou nationale portant sur les corps étrangers dans les denrées alimentaires. L'article 14 du règlement (CE) n°178/2002 stipule néanmoins qu'aucune denrée alimentaire ne doit être mise sur le marché si elle est dangereuse.

<b>MESURES DE PREVENTION DU DANGER</b>	
Matière première (MP)	Ecarts de triage, de parage, de pelage, noyaux, os et cartilages, tissus tendineux, coquilles de mollusques, arêtes, tiges de plantes, matières étrangères végétales, aiguilles en inox dans les viandes (origine : les pistolets à vaccins) ; plombs de chasse dans les viandes de gibier ; hameçons de pêche, verre et métaux provenant des parcelles de cultures, fragments d'emballages des matières premières (ficelles, sacs plastiques, clips et liens métalliques, fils de fer, film de palette, éclats de bois de palette et de pallox de stockage vrac, cartons, agrafes de cartons, ruban adhésif et colles de fermeture des cartons).
Milieu (MI)	Insectes, rongeurs, batraciens, arachnides, sables et cailloux dans les produits végétaux.
Matériel (MA)	<p>Les matériaux d'emballages neufs mis en œuvre : fragments de cartons, limaille et fragments métalliques, plastiques divers : fragments de films plastiques et de sachets, de barquettes rigides, éclats de verre provenant des pots industriels.</p> <p>Les machines de process et de transferts : lubrifiants et graisses, produits de nettoyage, encres de marquage, colles d'étiquettes, fragments de machines arrachés par l'usure (poils de brosses, fragments de tapis, de planches à découper...)</p> <p>Les structures du magasin : poussières et insectes tombant des structures, éclats de verre (ampoules et néons d'éclairage, voyants lumineux, gyrophares, vitrages, etc..), écaillés de peinture, fragments de sol (ciment, résine, carrelages), fragments de parois (mousse isolante thermique).</p>
Méthode (ME)	<p>Défaut de maintenance du matériel chez le fournisseur, dans les zones de stockage ou dans l'atelier.</p> <p>Désordre dans l'environnement de travail.</p> <p>Défaut dans le choix du matériel (préférer des stylos mono corps aux stylos à capuchon par exemple).</p> <p>Emploi d'agrafeuses dans l'atelier ou le rayon.</p> <p>Mauvaise gestion des barrettes d'agrafes de rechange.</p> <p>Négligence des opérateurs.</p>
Main d'œuvre (MO)	<p>Matériels d'hygiène (gants, tenues jetables, masques et charlottes, papiers essuie-tout), cheveux et ongles, objets personnels (bijoux et piercing, montres, stylos), mégots, reliefs de repas, chewing-gums, pansements, outils de travail (fournitures de bureau : trombones, agrafes), ajout intentionnel par malveillance.</p> <p>Non-respect des consignes et/ou du règlement intérieur</p> <p>Défaut de port d'une tenue professionnelle adaptée (coiffe...).</p>

<b>APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH</b>
RETENU <input checked="" type="checkbox"/> NON RETENU <input type="checkbox"/>

**Réf. Bibliographique : ANSES Dangers physiques dans les aliments : Corps étrangers Juin 2014**

## Allergènes définis réglementairement

### DESCRIPTION

Un allergène est une substance (une protéine) qui déclenche un ensemble de réactions du **système immunitaire** (libération d'anticorps) suite à un contact, une ingestion, voire une inhalation, entraînant une réaction en chaîne chez les personnes sensibles.

Par extension, certaines intolérances alimentaires seront traitées ici, alors qu'elles impliquent le métabolisme, et non pas le système immunitaire (exemple de l'intolérance au lait, où l'organisme n'est pas capable de digérer le lactose, sans intervention du système immunitaire)

#### **14 allergènes majeurs sont définis par la réglementation\***

**(liste pouvant être réactualisée et complétée régulièrement par voie réglementaire)**

- **Céréales contenant du gluten** (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.
- **Crustacés** et produits à base de crustacés.
- **Œufs** et produits à base d'œufs.
- **Poissons** et produits à base de poissons.
- **Arachides** et produits à base d'arachides.
- **Soja** et produits à base de soja.
- **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose).
- **Fruits à coque**, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits.
- **Céleri** et produits à base de céleri.
- **Moutarde** et produits à base de moutarde.
- **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame.
- **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>
- **Lupin** et produit à base de lupin
- **Mollusques** et produit à base de mollusques

Dès que l'un de ces allergènes est présent dans un aliment, ou susceptible de l'être, il doit être porté à la **connaissance du consommateur**, soit sur **l'étiquetage des denrées préemballées par une référence claire au nom de l'allergène**, soit sur **la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci pour les denrées préemballées** (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 / Par exemple sur des piques prix ou sur un affichage général présent sur le rayon et clairement lisible). De plus, les professionnels doivent être en mesure d'informer le consommateur qui en ferait la demande sur la présence d'allergène lors de la vente assistée.

Exemple : On doit écrire « émulsifiant : lécithine de Soja »

et non pas simplement « émulsifiant : lécithine » ou « émulsifiant : E322 »

Ces règles d'étiquetage concernent uniquement les ingrédients allergènes introduits **volontairement** dans la recette.

Afin de minimiser le risque de **présence fortuite** d'un allergène (par contamination croisée par exemple), une évaluation doit être menée, et si ce risque d'introduction ne peut être maîtrisé, un étiquetage complémentaire du type « peut contenir des traces de... » ou « susceptible de contenir des traces de... » peut être utilisé.

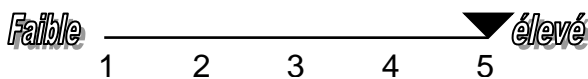
#### **Sensibilité**

Quelle que soit la quantité d'allergène présent dans l'aliment, le danger existe pour le sujet allergique.

Le seul allergène pour lequel un seuil a été fixé est l'Anhydride sulfureux. Pour les autres allergènes, dès qu'il y a présence, il existe un devoir d'information du consommateur (pour exemple, un individu allergique aux protéines de lait ou aux noix, réagit dès 1 microgramme d'allergène, c'est à dire 1/1000 de milligramme).

La **cuisson** d'un aliment ne permet pas de maîtriser le risque allergène (exemple de la moutarde) et dans certains cas au contraire la cuisson peut **augmenter l'allergénicité** (cas de l'arachide, du soja... par exemple).

La **congélation** et la **mise sous vide** n'ont pas d'action sur l'allergénicité.

<b>RISQUES ASSOCIES</b>	
Risque sanitaire <input checked="" type="checkbox"/>	Risque technologique <input type="checkbox"/>
Symptômes et délai d'apparition moyens :	En fonction de l' <b>allergène</b> en cause et des <b>réactions individuelles</b> , les symptômes peuvent être bénins ou très graves, allant de la manifestation digestive (vomissements, diarrhées, coliques...), cutanée (urticaire, démangeaison), respiratoire (éternuement, asthme...), œdème de Quincke, jusqu'au choc anaphylactique (baisse de tension pouvant mener à un arrêt cardiaque...) ... Le délai d'apparition peut être très court (quelques minutes à quelques heures). Les symptômes peuvent durer plusieurs jours à plusieurs semaines.
Niveau de gravité : <i>(il est dépendant de l'allergène incriminé, de la quantité ingérée et de la sensibilité de l'allergique)</i>	<i>Faible</i>  <i>élevé</i> 1      2      3      4      5
Fréquence d'apparition de la maladie :	On estime que 3 à 4 % de la <b>population générale</b> présente une allergie alimentaire et 8% dans la population <b>pédiatrique</b> <sup>1</sup> . Chez l'enfant, les aliments responsables prioritairement d'allergie sont l'œuf, arachide, lait de vache, poissons, noix diverses et moutarde. Chez l'adulte une place importante est occupée par les allergènes d'origine végétale (groupe latex : banane, avocat, kiwi, châtaignes..., groupe noix : amandes, noisettes, noix...groupe ombellifères : aneth, carottes, céleri, fenouil...).

<b>MESURES DE PREVENTION DU DANGER</b>	
Matière première (MP)	Défaut d'étiquetage d'un produit contenant, ou susceptible de contenir un <b>allergène</b> définit par la réglementation : dans le cas où cet allergène ne serait pas mentionné sur l'étiquetage, il est donc <b>inconnu des opérateurs et du consommateur</b> .
Milieu (MI)	Les produits allergènes qui peuvent présenter des risques majeurs de contaminations croisées (exemple : produit pulvérulent...) sont autant que possible <b>être</b> identifiés et <b>stockés à l'écart</b> des matières premières dépourvues d'allergène et maintenus, dans des <b>contenants fermés</b> . Il faut autant que possible <b>sectoriser</b> l'entreposage des différents allergènes par famille.
Matériel (MA)	Le matériel peut être un <b>vecteur</b> d'allergène. Pour éviter le risque de contamination, et en cas de succession de fabrication de recettes, avec et sans allergène, un nettoyage approfondi du matériel est réalisé entre chaque fabrication. Les ustensiles utilisés pour doser, mesurer, transporter, couper..., des ingrédients contenant des allergènes doivent être spécifiques et nettoyés autant que possible avant d'être utilisé au contact de matière première dépourvue de l'allergène. (exemple : pour les ustensiles, les bacs, tables de découpe... on veillera à travailler en priorité les recettes dépourvues d'allergènes, avant de les utiliser pour les recettes en contenant, afin de limiter le risque de contamination croisée)
Méthode (ME)	Le risque de contamination croisée pour les allergènes existe. Afin de limiter ce risque de contamination croisée, la manipulation d'un aliment dépourvu d'allergène, doit se faire à <b>distance ou avant</b> celle d'un aliment possédant un allergène. Pour les produits pulvérulents (exemple : mélange d'épices...) contenant des allergènes, leur manipulation se fera à l'écart du matériel propre et des autres denrées alimentaires afin de ne pas les contaminer. L'ordonnancement des recettes dans un atelier, doit conduire, dans la mesure du possible à commencer en priorité par les recettes présentant le moins d'allergène, puis finir par celles les plus riches en diversité d'allergènes.
Main d'œuvre (MO)	Pour les denrées présentées en <b>vente assistée</b> , le personnel doit pouvoir <b>renseigner</b> le client sur la liste des ingrédients présents dans l'aliment commercialisé. Ne pas oublier les <b>auxiliaires technologiques*</b> qui peuvent être utilisés dans le procédé de fabrication (souvent il s'agit de matières grasses utilisées par exemple comme agent de démoulage...). Ne pas omettre de prendre en compte tout élément de <b>décoration</b> utilisé :

	<p>s'il contient un allergène, il doit être indiqué au client qui le demanderait dans le cadre d'une vente assistée, ou être indiqué sur l'étiquetage d'un produit préemballé.</p> <p>Si l'opérateur manipule des produits contenant des allergènes, un nettoyage des mains est nécessaire avant la fabrication de toute recette dépourvue des allergènes concernés (exemple : lavage des mains après manipulation de produits pulvérulents tels que épices et poudres déshydratés qui contiendraient des allergènes, avant de reprendre la fabrication d'autres recettes dépourvues de ces allergènes).</p> <p>* <i>auxiliaire technologique</i> : c'est une substance qui n'est pas un ingrédient alimentaire en soi, mais qui est intentionnellement utilisée lors du process de production, pour répondre à un objectif technologique, et qui peut se retrouver dans le produit fini à l'état de traces.</p>
--	--

<b>APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH</b>
--

RETENU <input checked="" type="checkbox"/>	NON RETENU <input type="checkbox"/>
--	-------------------------------------

**Réf. Bibliographique :**

- **■ Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission**
- **■ Décret n° 2008-1153 du 7 novembre 2008 modifiant l'annexe IV mentionnée à l'article R. 112-16-1 du code de la consommation, concernant la liste des ingrédients allergènes majeurs devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires**
- **Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées**
- **Avis du comité d'experts « produits diététiques, nutrition et allergies » sur une saisine de la commission relative à l'évaluation des aliments allergéniques à des fins d'étiquetage Requête n° EFSA-Q-2003-016 adopté le 19/02/2004**

## **Annexe 2 : Grille générale de cotation fraîcheur des poissons (exemple)**

Un examen visuel attentif permet très rapidement de savoir reconnaître le niveau de fraîcheur d'un poisson. Les critères de fraîcheur sont clairement identifiés et répertoriés pour permettre de classer les poissons en quatre catégories, allant de E (Excellent) à C (impropre à la consommation).

Prenez le temps de lire et de comprendre la fiche de cotation ci-dessous et entraînez-vous à juger de la fraîcheur d'un poisson à réception, ou présent sur l'étal, en utilisant les critères décrits dans la grille.

Ainsi pour apprécier la fraîcheur d'un poisson frais, on utilisera tous ses sens et on s'attachera à caractériser :

**L'aspect général du poisson :** sans tâches et sans lésions, le poisson doit être brillant et légèrement humide, recouvert d'un fin mucus transparent. Si sa peau est jaunâtre et si le mucus est épais ou sanguinolent, le poisson n'a pas le niveau de fraîcheur suffisant pour être commercialisable. L'anus doit être hermétiquement fermé. Enfin, quand on tient le poisson par la tête, son corps rigide doit rester bien horizontal. Un poisson moins frais est mou et s'affaisse.

**L'odeur :** Frais, le poisson frais laisse émaner une légère odeur de mer et d'algues. En aucun cas le poisson ne doit présenter une odeur nauséabonde et encore moins une odeur d'ammoniac, sauf la raie dont c'est l'odeur naturelle.

**La chair** doit être ferme et élastique au toucher. Après une légère pression du doigt, elle reprend sa forme immédiatement. Si votre empreinte reste marquée, le poisson n'est pas frais. Concernant les filets, elle doit être ferme également, bien qu'il soit plus difficile d'en juger. On doit apercevoir une légère coloration rosée à l'emplacement de la colonne vertébrale.

**L'œil** doit être clair, vif et brillant. Rond et légèrement proéminent, il occupe toute l'orbite.

Examinez les **branchies** : elles doivent être rouge clair ou roses, humides et brillantes, mais ni visqueuses ni tachetées. C'est un très bon critère de fraîcheur, facile à vérifier.

Attribuez donc une note de fraîcheur aux poissons dès la réception dans le magasin en utilisant un barème tel que l'exemple de barème présenté ci-dessous, avant de les mettre en vente et très régulièrement lorsqu'ils sont à l'étal sur leur lit de glace. Éliminez ceux dont la cotation estimée ne permet pas de les laisser à la vente.

Attention : veiller à prendre en considération l'ensemble des caractéristiques pour évaluer la fraîcheur. Un paramètre isolé est peu significatif.



Exemple de barème

	<b>E</b> « Extra »	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b> (Impropre à la consommation)
Peau	Pigmentation vive et chatoyante (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration	Pigmentation vive mais sans lustre, très légère décoloration	Pigmentation terne en voie de décoloration	Pigmentation terne décolorée grisâtre
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Laiteux	Gris jaunâtre et un peu grumeleux	Brun jaunâtre, très grumeleux et épais
Œil	Convexe (bombé), pupille noire brillante, cornée transparente	Plat, pupille légèrement opaque cornée opalescente	Légèrement concave, pupille grise, cornée opaque	Très concave, pupille grise, cornée décolorée et opaque
Branchies	Rouge foncé ou rouge brillant, mucus transparent	Rouge ou rose : mucus légèrement opaque	Brun/gris se décolorant : mucus opaque et épais	Brun ou décoloré ; mucus gris jaunâtre et grumeleux
Péritoine (dans le poisson éviscéré)	Lissé ; brillant difficile à détacher de la chair	Un peu terni ; difficile à détacher de la chair	Grumeleux : se détachant assez facilement de la chair	Grumeleux : se détachant très facilement de la chair
Odeur branchies cavité abdominale (Poissons blancs sauf plie)	Fraîche : d'algues marines de fruits de mer	Absence d'odeur : odeur neutre ou légèrement douceâtre	Fermenté : légèrement aigre	Aigre : ammoniacquée, putride
Plie	D'huile fraîche : métallique, poivrée, odeur de terre	D'huile, d'algues marines ou légèrement douceâtres	D'huile : fermentée moisie ; un peu rance	Aigre, rance ; ammoniacquée ; putride

Pour plus d'information, consultez ... [www.fao.org/docrep/003/v7180f/v7180f14.htm](http://www.fao.org/docrep/003/v7180f/v7180f14.htm)

## Annexe 3 : Glossaire

### DEFINITIONS

<b>ABVT</b>	<b>Azote Basique Volatil Total.</b> Mesure exprimée en mg d'azote pour 100g de chair (mg N/100g) permettant d'évaluer le degré d'altération des produits de la mer, par dosage de l'ammoniac et des amines volatiles provenant de la dégradation des protéines, par vieillissement (autolyse) et par l'action de bactéries d'altération.
<b>Aquaculture<sup>11</sup></b>	L'aquaculture est l'ensemble des activités de culture de plantes et d'élevage d'animaux en eau continentale ou marine en vue d'en améliorer la production, impliquant la possession individuelle ou juridique du stock en élevage. Elle regroupe la pisciculture (élevage de poissons), la conchyliculture (élevage de coquillages marins : huîtres, moules, praires, coques, etc.), l'algoculture (culture d'algues) et la carcinoculture (élevage de crustacés, essentiellement crevettes et écrevisses).
<b>Action corrective<sup>1</sup></b>	Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité ou d'une autre situation indésirable détectée.
<b>Action préventive<sup>1</sup></b>	Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité potentielle ou d'une autre situation potentielle indésirable.
<b>Agrément sanitaire</b>	Certains établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine doivent obtenir une autorisation, préalable à l'exercice de leur activité, appelée agrément sanitaire. Cet agrément est délivré par le préfet, sur proposition de la Direction Départementale de la Protection des Populations (voir DDPP). L'agrément est accordé sur la base du Plan de Maîtrise Sanitaire établi par l'établissement. La plupart des Grandes et Moyennes Surfaces bénéficient d'une dérogation à l'agrément sanitaire dès lors qu'elles ne dépassent pas certains seuils de vente aux professionnels, seuils définis par la NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/2014-823, en date du 10/10/2014. L'agrément n'est pas requis, pour les activités se limitant exclusivement à la vente au consommateur final (remise directe).
<b>Allergène</b>	Un allergène est une substance (une protéine) qui déclenche un ensemble de réactions du <b>système immunitaire</b> (libération d'anticorps) suite à un contact, une ingestion, voire une inhalation, entraînant une réaction en chaîne chez les personnes sensibles.
<b>Alerte d'origine alimentaire</b>	Information relative à un produit ou à un lot de produits dont l'absence de traitement peut conduire à une situation mettant en jeu la santé ou la sécurité des consommateurs. Ce terme recouvre les informations qui doivent être transmises aux autorités compétentes dans le cadre de l'article 19 du règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.
<b>Altération</b>	Modification qui dénature le produit, provoquée par des phénomènes microbiologiques, chimiques ou physiques.
<b>Analyse des dangers<sup>2</sup></b>	Démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les <b>dangers</b> et les conditions qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux sont significatifs au regard de la sécurité des aliments et par conséquent devraient être pris en compte.
<b>Analyse de risque</b>	Processus comportant trois volets : évaluation des risques, gestion des risques et communication sur les risques
<b>Animation<sup>5</sup></b>	Activité de vente traditionnelle ou pré-emballée ponctuelle gérée par un prestataire ou par le magasin.
<b>Atelier<sup>5</sup></b>	Lieu, local en dehors de la surface de vente où sont réalisées des opérations de préparation et/ou de conditionnement de produit.

<b>Autocontrôles<sup>5</sup></b>	Mode de contrôle selon lequel une personne physique exerce son propre contrôle sur le résultat de son travail et dont les règles sont formellement définies dans les dispositions d'assurance de la qualité ou de gestion de la qualité.
<b>Auxiliaire technologique</b>	C'est une substance qui n'est pas un ingrédient alimentaire en soi, mais qui est intentionnellement utilisée lors du processus de production, pour répondre à un objectif technologique, et qui peut se retrouver dans le produit fini à l'état de traces.
<b>Bonne Pratique d'Hygiène (BPH)<sup>2</sup></b>	Voir Programme prérequis (PRP).
<b>Chaîne du chaud ou liaison chaude<sup>5</sup></b>	Méthode de conservation d'un produit entre sa fabrication et sa commercialisation consistant à le garder à une température chaude (généralement supérieure à 63 °C) en vue de maintenir ou stabiliser sa qualité sanitaire.
<b>Chaîne du froid ou liaison froide<sup>5</sup></b>	Méthode de conservation d'un produit entre sa fabrication et sa commercialisation consistant à en abaisser rapidement la température immédiatement après sa fabrication et à maintenir constamment cette température tout au long de la conservation (température positive ou négative) en vue de maintenir ou stabiliser sa qualité sanitaire.
<b>Conditionnement<sup>3</sup></b>	L'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; cette enveloppe ou ce contenant.
<b>Conditionnement sous vide</b>	Mode de conditionnement d'un produit qui consiste à retirer l'air en totalité d'une enveloppe de conditionnement avant sa fermeture. Le développement de certains microorganismes étant réduit en l'absence d'oxygène, la durée de conservation des produits périssables peut être prolongée, sous réserve du respect de la température de conservation et de la validation de cette durée de vie par une étude de vieillissement.
<b>Conditionnement sous atmosphère protectrice</b>	Mode de conditionnement qui consiste à modifier la composition de l'atmosphère interne d'une enveloppe de conditionnement par mise en œuvre d'un mélange de gaz approprié. Le développement de certains microorganismes étant réduit en l'absence d'oxygène, la durée de conservation des produits périssables peut être prolongée, sous réserve du respect de la température de conservation et de la validation de cette durée de vie par une étude de vieillissement.
<b>Consigne (mise en consigne) / blocage</b>	Retrait de la vente d'un produit, et/ou isolement d'un produit en stock, en attente de son devenir. Ces produits font l'objet d'une identification, permettant d'en interdire provisoirement leur utilisation, en attente de décision.
<b>Contaminant<sup>2</sup></b>	Tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement au produit alimentaire et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité.
<b>Contamination<sup>2</sup></b>	Introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire.
<b>Crise d'origine alimentaire</b>	Situation de risque, relative à un produit ou à un lot de produits réel ou supposé qui peut créer une inquiétude collective ; cette situation est aggravée par un contexte sensible ; elle requiert un traitement en urgence. La dimension médiatique est l'une des composantes parfois essentielle d'une crise.
<b>Critère microbiologique<sup>2</sup></b>	Caractéristique d'un produit ou d'un lot d'aliment définissant son acceptabilité, sur la base de l'absence ou de la présence, ou sur celle du nombre de microorganismes, parasites inclus, et/ou de la quantité de leurs toxines ou métabolites, par unité(s) de masse, de volume, de surface ou par lot.
<b>Danger<sup>2</sup></b>	Agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment, ou état de cet aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.
<b>Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)</b>	Structure administrative départementale interministérielle, placée sous l'autorité du préfet, chargée de la qualité et de la sécurité des aliments, de la santé et de la protection animales, de la protection des consommateurs et des risques liés aux productions animales et végétales. La DDPP regroupe les attributions exercées auparavant par la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV) et par la Direction

<p><b>Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP)</b></p> <p><b>DAAF (Direction de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt)</b></p>	<p>Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DDCCRF). Dans certains départements, les activités liées à la protection des populations et celles liées à la protection sociale sont regroupées. L'ensemble ainsi constitué porte alors le nom de DDCSPP.</p>
<b>Déballage<sup>5</sup></b>	Opération destinée à supprimer le suremballage des denrées alimentaires en vue de ne conserver que des denrées conditionnées.
<b>Décartonnage<sup>5</sup></b>	Opération destinée à supprimer les cartons.
<b>Déconditionnement<sup>5</sup></b>	Opération destinée à supprimer la première enveloppe ou le premier contenant placé au contact direct des denrées alimentaires.
<b>Denrée alimentaire ou aliment<sup>4</sup></b>	Toute substance ou tout produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.
<b>Denrée alimentaire périssable<sup>6</sup></b>	Toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.
<b>Denrée alimentaire très périssable<sup>6</sup></b>	Toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir <b>rapidement</b> dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.
<b>Denrée alimentaire pré-emballée<sup>5</sup></b>	L'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.
<b>Denrées alimentaires de nature différente<sup>5</sup></b>	Denrées ayant un potentiel de risque de présence ou d'apparition d'un danger différent. (Exemple : viande de volailles vs viandes bovines face au danger microbiologique).
<b>Désinfection<sup>2</sup></b>	Réduction au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de microorganismes présents dans l'environnement jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments.
<b>D.L.C. Date Limite de Consommation</b>	Date au-delà de laquelle une denrée alimentaire ne peut être mise à la vente ou consommée ; son respect a un caractère impératif ; elle est précisée sur l'étiquetage par la mention " à consommer jusqu'au...".
<b>D.D.M Date de Durabilité Minimale</b>	Date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques ; il s'agit d'une information pour le consommateur ; elle est précédée de la mention "à consommer de préférence avant...".
<b>Durée de vie</b>	Période maximale prévue entre le moment de la préparation et celui de la consommation.
<b>Emballage<sup>3</sup></b>	L'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même.
<b>Enregistrement<sup>1</sup></b>	Document faisant état de résultats obtenus ou apportant la preuve de la réalisation d'une activité.
<b>Etalonnage<sup>8</sup></b>	Ensemble des opérations établissant, dans des conditions spécifiées, la relation entre les valeurs de la grandeur indiquées par un appareil de mesure ou un système de mesure, les valeurs représentées par une mesure matérialisée ou par un matériau de référence et les valeurs correspondantes de la grandeur réalisées par des étalons.
<b>Etiquetage<sup>5</sup></b>	Les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.

<b>Etiquetage - sécurité des denrées alimentaires<sup>5</sup></b>	Pour les denrées pré-emballées : les mentions pouvant avoir une incidence sur la santé ou la sécurité des consommateurs : DLC, conditions de conservation, indication des allergènes majeurs, ... En vente assistée, le personnel doit savoir répondre aux questions des clients ayant trait aux allergènes majeurs (Exemple : « Y a-t-il du gluten dans ce produit ? »).
<b>Exactitude</b>	L'exactitude correspond à l'intervalle de lecture qu'un thermomètre est susceptible d'afficher pour une température réelle à mesurer donnée. « aptitude d'un instrument de mesure à donner des réponses proches d'une valeur vraie » <sup>9</sup>
<b>Fiche de données de sécurité</b>	Documents techniques décrivant pour chaque produit d'entretien ou de lutte contre les nuisibles les recommandations en matière de sécurité d'usage ainsi que les démarches en cas d'accident lors de l'utilisation de ces produits.
<b>Fuité (conditionnement fuité)</b>	Etat d'un conditionnement initialement hermétique (par exemple, conditionnement sous vide ou sous atmosphère protectrice) qui présente une rupture de son intégrité, favorisant ainsi d'éventuelles contaminations et la dégradation physico-chimique du produit qu'il contient.
<b>HACCP<sup>2</sup></b> Hazard Analysis Critical Control Point	<b>(Système d'analyse des dangers points critiques pour leur maîtrise)</b> Démarche qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.
<b>Hygiène des aliments<sup>2</sup></b>	Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.
<b>Limites de charge des meubles<sup>5</sup></b>	Niveau maximum de remplissage d'un meuble de vente défini par le constructeur, matérialisé ou non (en général par une ligne sur le bord du meuble), permettant de garantir le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des températures visées pour le produit (chaud ou froid).
<b>Limite critique<sup>2</sup></b>	Critère qui distingue l'acceptabilité de la non-acceptabilité.
<b>Linéaire de vente<sup>5</sup></b>	Ensemble de tous les meubles de vente rattachés à une même activité.
<b>Lot</b>	Ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.
<b>Maîtrise<sup>2</sup></b>	Situation dans laquelle des <b>procédures</b> sont suivies et les critères sont satisfaits.
<b>Maîtriser<sup>2</sup></b>	Prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir et maintenir la conformité aux critères définis lors de l' <b>analyse des dangers</b> .
<b>Matériau contaminant</b>	Matériau vecteur de danger microbiologique, physique ou chimique. Ici sont considérés comme matériaux contaminants : suremballages, carton, bois...
<b>Microorganisme</b>	Être vivant microscopique tel que les bactéries, les virus, les champignons unicellulaires (levures). Synonyme : microbes, germes.
<b>Mesures de maîtrise<sup>2</sup></b>	Actions et activités auxquelles on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un <b>danger</b> qui menace la sécurité des aliments ou pour le ramener à un niveau acceptable.
<b>Nettoyage<sup>2</sup></b>	Enlèvement des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.
<b>Nuisibles<sup>5</sup></b>	Insectes, oiseaux, rongeurs ou autres mammifères dont la présence est indésirable ou imprévue et qui, souvent, causent des dommages aux aliments, aux biens ou aux équipements.
<b>Pêche continentale<sup>10</sup></b>	Toute activité visant à capturer des poissons et d'autres organismes aquatiques dans des eaux continentales
<b>Plan de maîtrise sanitaire<sup>2</sup></b>	Dispositif mis en place par les professionnels et décrivant les mesures prises pour assurer la salubrité et la sécurité sanitaire des aliments produits, constitué (1) de prérequis ou bonnes pratiques d'hygiène (BPH), (2) de procédures fondées sur les sept principes de l'HACCP et (3) de procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités.
<b>Plan HACCP<sup>2</sup></b>	Document préparé en conformité avec les principes <b>HACCP</b> en vue de maîtriser les <b>dangers</b> significatifs au regard de la sécurité des aliments auxquels au moins un <b>CCP</b> est associé dans le segment de filière alimentaire considéré.
<b>Plan de surveillance<sup>5</sup></b>	Ensemble de mesures visant à la collecte systématique et permanente

	d'informations qui sont analysées et comparées pour mettre en place des actions correctives si nécessaire.
<b>Planning de nettoyage<sup>5</sup></b>	Planification des actions de nettoyage reprenant le QQQQCP = Qui, Quand, Où, Quoi, Comment, Pourquoi.
<b>Point critique pour la maîtrise<sup>2</sup> (CCP)</b>	Étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée (et est essentielle) pour prévenir ou éliminer un <b>danger</b> menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable.
<b>Post-datage<sup>5</sup></b>	Étiquetage d'une denrée conditionnée par le magasin avec une DLC postérieure à la DLC de la (ou d'une) matière première constituant cette denrée.
<b>Présence fortuite<sup>7</sup></b>	On parle de présence fortuite d'un allergène majeur, lorsque celui-ci se retrouve dans un produit fini alors qu'il n'est pas un composant mis en œuvre volontairement.
<b>Procédure<sup>1</sup></b>	Manière spécifiée d'effectuer une activité ou un processus. NOTE 1 Les procédures peuvent faire, ou ne pas faire, l'objet de documents. NOTE 2 Lorsqu'une procédure fait l'objet de documents, les termes « procédure écrite » ou « procédure documentée » sont utilisés.
<b>Programme prérequis (PRP) ou Bonne Pratique d'Hygiène (BPH)<sup>2</sup></b>	Conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.
<b>Programme prérequis opérationnel : PRPo<sup>2</sup></b>	PRP identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de <b>dangers</b> liés à la sécurité des denrées alimentaires et/ou de la contamination ou prolifération des <b>dangers</b> liés à la sécurité des denrées alimentaires dans le(s) produit(s) ou dans l'environnement de transformation.
<b>Protection des produits<sup>5</sup></b>	Tout moyen visant à limiter les contaminations (couvercle, film alimentaire, housse, ...).
<b>Protocole de nettoyage<sup>5</sup></b>	Manière spécifique de réaliser les actions de nettoyage.
<b>Rappel</b>	Toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.
<b>Reconditionnement avec prolongation de DLC<sup>5</sup></b>	Action de déconditionner volontairement un produit préemballé, puis le reconditionner en lui apposant une nouvelle durée de vie plus longue que la durée de vie initiale. Cette pratique est interdite.
<b>Refroidissement rapide<sup>5</sup></b>	Moyen ou équipement permettant d'abaisser très rapidement la température d'une denrée chaude en vue de la stocker en liaison froide. Cible généralement visée : passer de + 63°C à une température inférieure à +10°C en moins de 2 heures (sauf si l'analyse des dangers a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des denrées).
<b>Remise directe<sup>6</sup></b>	Toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective.
<b>Résolution</b>	La résolution correspond à la finesse de lecture dont est capable un thermomètre. « Plus petite différence d'indication qui peut être perçue de manière significative » <sup>9</sup>
<b>Retrait</b>	Toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit ainsi que son offre au consommateur.
<b>Risque<sup>2</sup></b>	Fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité de cet effet résultant d'un ou plusieurs <b>dangers</b> dans un aliment.
<b>Salubrité des aliments<sup>2</sup></b>	Assurance que les aliments, lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés, sont acceptables pour la consommation humaine.
<b>Sécurité (ou innocuité) des aliments<sup>2</sup></b>	Assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

<b>Surveillance<sup>2</sup></b>	Mise en œuvre d'une série programmée d'observations ou de mesurage afin d'évaluer si les <b>mesures de maîtrise</b> fonctionnent comme prévu.
<b>TACT<sup>5</sup></b>	Moyen mnémotechnique de se rappeler les 4 paramètres clés pour les opérations de nettoyage/désinfection ( <b>T</b> empérature de l'eau, <b>A</b> ction mécanique, <b>C</b> oncentration, <b>T</b> emps d'action).
<b>TIAC</b>	( <b>Toxi Infection Alimentaire Collective</b> ) Apparition d'au moins 2 cas groupés similaires, d'une symptomatologie en général digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.
<b>Test de vieillissement microbiologique<sup>2</sup></b>	Etude de l'évolution dans un aliment de populations de microorganismes qui y sont habituellement présents, de façon détectable ou non
<b>Traçabilité<sup>4</sup></b>	La capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.
<b>UVC<sup>5</sup></b>	Unité de Vente Consommateur. Conditionnement élémentaire d'un article ou d'une référence produit
<b>Validation<sup>2</sup></b>	Obtention de preuves démontrant que les <b>mesures de maîtrise</b> gérées par le <b>plan HACCP</b> et par les <b>PRP opérationnels</b> sont en mesure d'être efficaces
<b>Vente en préemballé<sup>5</sup></b>	Méthode de vente caractérisée par la présentation et le libre accès par le client/consommateur de produits travaillés ou non, mais emballés par le magasin.
<b>Vente libre-service (ou LS)<sup>5</sup></b>	Méthode de vente caractérisée par la présentation et le libre accès par le client/consommateur de produits conditionnés par un fournisseur.
<b>Vente traditionnelle ou Vente assistée<sup>5</sup></b>	Méthode de vente assistée par personnel du magasin ou prestataire. Le client/consommateur n'a pas d'accès direct au produit.
<b>Vérification<sup>2</sup></b>	Confirmation par des preuves tangibles que les exigences spécifiées ont été satisfaites.
<b>Zone extérieure<sup>5</sup></b>	Environnement extérieur du magasin en lien avec l'activité alimentaire (cour de réception, zone stockage extérieur, zone stockage déchets, ...).

<sup>1</sup> Définitions de la norme NF EN ISO 9000 octobre 2005, Système de management de la qualité – Principes essentiels et vocabulaire

<sup>2</sup> Définitions de la norme NF V01-002 septembre 2008, Hygiène des aliments, Glossaire français – anglais

<sup>3</sup> Définition du Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

<sup>4</sup> Définition du Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

<sup>5</sup> Définitions du RAS (Retail Audit Standard) Juin 2009, Référentiel d'inspection pour l'évaluation du niveau de conformité de la sécurité des denrées alimentaires distribuées en point de vente

<sup>6</sup> Définitions de l'Arrêté du 21 Décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

<sup>7</sup> Guide des Bonnes pratiques pour la réduction des présences fortuites d'allergènes majeurs, Paris, Ania Août 2005

<sup>8</sup> Norme NF X01 2001

<sup>9</sup> Norme NF X07-001

<sup>10</sup> Archives de documents de la FAO

<sup>11</sup> INSEE : Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques

## ABREVIATIONS UTILISEES

<b>ABVT</b>	Azote Basique Volatil Total
<b>AFSSA</b>	Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments
<b>ANSES (ex AFSSA + AFSSET)</b>	L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
<b>ARS</b>	Agence Régionale de Santé
<b>BPH</b>	Bonnes Pratiques d'Hygiène
<b>CF</b>	Chambre Froide
<b>CSAH</b>	Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine
<b>DLC</b>	Date Limite de Consommation
<b>DAAF</b>	Direction de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt
<b>DDM</b>	Date de Durabilité Minimale
<b>DDCCRF (voir DD(CS)PP)</b>	Direction Départementale de la Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes
<b>DDSV (voir DD(CS)PP)</b>	Direction Départementale des Services Vétérinaires
<b>DDCSPP</b>	Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la protection des populations
<b>DDPP</b>	Direction Départementale de la protection des populations
<b>DGAI</b>	Direction Générale de l'Alimentation
<b>FAO</b>	Food and Agriculture Organization, soit « Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture »
<b>FCD</b>	Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution.
<b>FIFO ou PEPS</b>	<b>F</b> irst <b>I</b> n <b>F</b> irst <b>O</b> ut, ou <b>PEPS: P</b> remier <b>E</b> ntré, <b>P</b> remier <b>S</b> orti
<b>GBPH</b>	Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
<b>GMS</b>	Grandes et Moyennes Surfaces
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis Critical Control Point
<b>LS</b>	Libre-service
<b>M.R.S.</b>	Matériel à Risques Spécifiés
<b>NA</b>	Non Applicable
<b>N&amp;D</b>	Nettoyage et Désinfection
<b>PND</b>	Planning de Nettoyage et Désinfection
<b>POADAC</b>	<b>P</b> roduits d' <b>O</b> rigine <b>A</b> nimale et <b>D</b> enrées <b>A</b> limentaires en <b>C</b> ontenant
<b>PRP</b>	Programme Prérequis
<b>PRPO</b>	Programme Prérequis Opérationnel
<b>TIAC</b>	<b>T</b> oxi <b>I</b> nfection <b>A</b> limentaire <b>C</b> ollective
<b>UVC</b>	Unité de Vente Consommateur



## **Annexe 4 : Liste des textes officiels**

**Attention : Cette liste n'est pas exhaustive.**

**Le lecteur vérifiera que les textes suivants sont toujours en vigueur, et n'ont pas fait l'objet de modification.**

### **■ Règlements**

**(<http://eur-lex.europa.eu/> ou encore <http://www.legifrance.gouv.fr/> )**

**Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011** concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission

**Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 Janvier 2002**, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

**Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

**Règlement (CE) n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004** fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

**Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004** relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

**Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 Novembre 2005** concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, version consolidée au 31/7/2010.

**Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006** portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

**Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005** établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) no 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) no 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) no 853/2004 et (CE) no 854/2004

**Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE (complété par les notes d'information de la DGCCRF n°2006-58 et n°2004-64)

**Règlement (CE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006** relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

**Règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

**Règlement (CE) n° 450/2009 de la Commission du 29 mai 2009** concernant les matériaux et objets actifs et intelligents destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

**Règlement (CE) n° 1224/2009 DU CONSEIL du 20 novembre 2009 (article 58)** instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche, modifiant les règlements (CE) no 847/96, (CE) no 2371/2002, (CE) no 811/2004, (CE) no 768/2005, (CE) no 2115/2005, (CE) no 2166/2005, (CE) no 388/2006, (CE) no 509/2007, (CE) no 676/2007, (CE) no 1098/2007, (CE) no 1300/2008, (CE) no 1342/2008 et abrogeant les règlements (CEE) no 2847/93, (CE) no 1627/94 et (CE) no 1966/2006

**Règlement d'exécution (UE) n° 404/2011 de la Commission du 8 avril 2011** portant modalités d'application du règlement (CE) n o 1224/2009 du Conseil instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche (titre IV notamment article 68)

**Règlement (CE) n°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008** sur les additifs alimentaires.

**Règlement (UE) n° 528/2012 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2012** concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides

### **Textes réglementaires nationaux**

**Arrêté du 11 janvier 2007** relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine mentionnées aux articles R. 1321-2, R. 1321-3, R. 1321-7 et R. 1321-38 du code de la santé publique

**Arrêté du 11 janvier 2007** relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux fournies par un réseau de distribution, pris en application des articles R. 1321-10, R. 1321-15 et R. 1321-16 du code de la santé publique

**Arrêté du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

**Arrêté du 18 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

**Arrêté du 8 juin 2006** relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

**Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015** relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

**Décret n° 2008-1153 du 7 novembre 2008** modifiant l'annexe IV mentionnée à l'article R. 112-16-1 du code de la consommation, concernant la liste des ingrédients allergènes majeurs devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires

**Articles D3113-6 et D3113-7 du Code de la santé publique** concernant les maladies à déclaration et notification obligatoires.

### **Textes spécifiques à la commercialisation des produits de la mer**

**Règlement (UE) N° 1379/2013 du parlement européen et du conseil du 11 décembre 2013** portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Nota : ce règlement s'applique sans préjudice de la réglementation générale relative à l'étiquetage.

**Règlement (CE) n° 2406/96 du conseil du 26 novembre 1996** fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche

**Référentiel Fraîcheur** – Guide photographique pour l'évaluation organoleptique des catégories de fraîcheur des produits de la pêche à la première vente (OFIMER)

**Liens utiles** :

[www.minefe.gouv.fr/directions\\_services/dgccrf/consommation/information\\_consommateurs/poissons/listes.htm](http://www.minefe.gouv.fr/directions_services/dgccrf/consommation/information_consommateurs/poissons/listes.htm)

[www.fao.org/docrep/003/t1768f/T1768F00.htm](http://www.fao.org/docrep/003/t1768f/T1768F00.htm)

[www.ifremer.fr/bibliomer/documents/fiches/Fiche\\_synthese\\_fraicheur.pdf](http://www.ifremer.fr/bibliomer/documents/fiches/Fiche_synthese_fraicheur.pdf)

**Divers**

**Archives des documents de la FAO** - Rapport du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche

Critères microbiologiques applicables à partir de 2009 aux activités de fabrication, préparation, découpe ou simple manipulation de denrées nues en rayon.

Document accessible dans la version la plus récente sur le site internet du Ministère de l'Agriculture et de la pêche (<http://agriculture.gouv.fr/>) ou sur le site internet de la Fédération du Commerce et de la Distribution (<http://www.fcd.fr/documentation>).

**Code de la Santé Publique : Articles L1321-1 ; R 1321-1 ; D3113-6 et D3113-7**

**Codex Alimentarius** : Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 2003) ([http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_fr.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_fr.jsp)) comprenant le Système de l'analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise et les directives concernant son application, Annexe à CAC/RCP 1-1969, Rév 4 (2003), Commission du CODEX Alimentarius

**Codex Alimentarius** : Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)

**Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire** entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié (version révisée le 02/07/2009) ([http://www.minefe.gouv.fr/directions\\_services/dgccrf/securite/alertes/documents/guide\\_gestion\\_alertes.pdf](http://www.minefe.gouv.fr/directions_services/dgccrf/securite/alertes/documents/guide_gestion_alertes.pdf))

**Avis du comité d'experts** « produits diététiques, nutrition et allergies » sur une saisine de la commission relative à l'évaluation des aliments allergéniques à des fins d'étiquetage Requête n° EFSA-Q-2003-016 adopté le 19/02/2004.

**ANSES : Fiches de description de danger biologique transmissible par les aliments**

**Fiche technique Santé-sécurité : Agents pathogènes de l'Agence de la santé publique du Canada** ([www.santepublique.gc.ca](http://www.santepublique.gc.ca))

**DDASS Etat de Santé - Infection à V. Fulnicus 2009** ([ww.dass.gouv.nc](http://ww.dass.gouv.nc))

**Normes**

([http://www2.afnor.org/espace\\_normalisation/structure.aspx?commid=55976&lang=french](http://www2.afnor.org/espace_normalisation/structure.aspx?commid=55976&lang=french))

**NF EN ISO 22000 : 2005** d'application volontaire Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigence pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire (<http://www.iso.org/iso/fr/>).

**NF V01-003 Juin 2010** Hygiène des aliments - Lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologique - Aliments périssables et très périssables réfrigérés.

**NF V01-006 Août 2008** Hygiène des aliments - Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments pour animaux.

**Notes de services DGAL**

**DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005** : Contrôle de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002 - Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire).

**DGAL/SDSSA /N2010-8062 DU 09 Mars 2010** : Durée de vie microbiologique des aliments.

**DGAL/SDSSA/2014-823, en date du 10/10/2014** - Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour les commerces de détail.

**CIRCULAIRE DGS/SD7A/2005/334/DGAL/SDSSA/C2005-8008 du 06 juillet 2005** : Conditions d'utilisation des eaux et suivi de leur qualité dans les entreprises du secteur alimentaire traitant des denrées animales et d'origine animale en application du code de la santé publique, article R. 1321-1 et suivants. Contrôle de la conformité des eaux par les services officiels.

**Avis de l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments)**

**Avis de l'AFSSA du 2 août 2007** relatif à l'évaluation des risques sanitaires des produits de nettoyage des matériaux et objets destinés au contact des denrées alimentaires (Saisine N2007-SA-0028)

**Avis de l'AFSSA du 26 juillet 2007** relatif à la mise en place de règles hygiéniques d'utilisation de l'eau de mer propre pour la manipulation des produits de la pêche (Saisine n°2006-SA-0314)

**Avis de l'AFSSA du 13 mars 2008** concernant les références applicables aux denrées alimentaires en tant que critères indicateurs d'hygiène des procédés (Saisine n°2007-SA-0174)

**Avis de l'AFSSA du 30 avril 2008** relatif à une demande d'évaluation du risque concernant la présence d'anisakidés dans les produits de la pêche et l'extension de la dérogation à l'obligation de congélation assainissante pour les produits de la pêche dont l'alimentation est maîtrisée ainsi que pour certaines espèces de poissons sauvages (Saisine n° 2007-SA-0379)

**Avis de l'AFSSA du 17 avril 2009** relatif à l'interprétation des résultats d'analyses du plan de surveillance des contaminants chimiques 2007, notamment la recherche de mercure dans les lamproies et les différentes espèces de Sélaciens. (Saisine N°2008-SA-0309)

**Avis de l'AFSSA du 17 août 2009** sur les propositions d'amélioration du plan de surveillance histamine (Saisine n°2008-SA-0310)

## **Annexe 5 : Critères microbiologiques applicables en GMS**

Critères microbiologiques applicables à partir de 2009 aux activités de fabrication, préparation, découpe ou simple manipulation de denrées nues en rayon

Document accessible dans la version la plus récente sur le site internet du Ministère de l'Agriculture et de la pêche (<http://agriculture.gouv.fr/>) ou sur le site internet de la Fédération du Commerce et de la Distribution (<http://www.fcd.fr/documentation.>).

## **Annexe 6 : Notion de dérogation à l'agrément sanitaire pour les commerces de détail**

Le champ d'application du présent guide ne concerne que les magasins dans lesquels les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur final.

Par remise directe, on entend toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à **sa consommation**.

Toutefois dans la clientèle d'une GMS, peuvent se retrouver des établissements de restauration commerciale ou collective, qui notamment en raison de leur petite taille et/ou de l'isolement géographique, peuvent être amenés à se fournir en denrées animales ou d'origine animale auprès des GMS. Selon les cas, la GMS peut être soumise à agrément (ou dérogoataire si les conditions sont remplies).

La cession de denrées alimentaires à destination des professionnels (restaurateurs, distributeurs, cantines, banques alimentaires...) **n'entre pas dans le champ du présent guide**.

Il apparaît toutefois utile de préciser dans cette annexe que le fait de **commercialiser les denrées manipulées et transformées par le magasin à l'attention d'autres professionnels qui se sont identifiés comme tels**, doit amener à prendre en considération des obligations réglementaires spécifiques inhérentes à cette activité.

Nous souhaitons ici appeler à la vigilance sur certaines de ses obligations, en citant quelques extraits de la réglementation.

Il appartiendra aux professionnels de rechercher l'intégralité des obligations qui s'imposent à lui dans ce cas de figure en prenant connaissance des textes en vigueur, complets et actualisés, qui ne figurent pas dans le présent guide.

Nous ne préciserons ci-dessous que quelques extraits, mais qui ne sont pas suffisants à la connaissance du contexte et de toutes les exigences qui s'imposent lors de cession à des clients professionnels.

NB : La notion d'agrément ou de dérogation à l'agrément et les conditions qui l'encadrent restent complexes. Il est préconisé au magasin de se rapprocher du service qualité enseigne pour en comprendre toutes les subtilités.

Certaines des dispositions utiles se retrouveront dans l'**Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale** (les extraits cités sont issus de la version consolidée au 14 septembre 2012)

« Les exploitants de commerce de détail fournissant des produits d'origine animale à un autre établissement de commerce de détail dans les conditions mentionnées au ii du b du 5 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale doivent respecter les dispositions du titre III. »

La cession de **produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale** à des clients professionnels impose de disposer d'un agrément (sauf cas particuliers qui seront décrits plus loin)

Voici quelques extraits pour attirer l'attention du lecteur concerné par l'activité.

### **« TITRE II : DÉLIVRANCE DE L'AGRÉMENT**

#### **Chapitre Ier : Procédure d'agrément**

##### **Article 2**

L'agrément des établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, prévu à l'article L. 233-2 du code rural et de la pêche maritime, est délivré préalablement à la mise sur le marché de ces produits ou denrées, par le préfet.../...

L'agrément précise la catégorie de produits et la nature de l'activité pour laquelle il est accordé, en indiquant pour chaque catégorie de produits et/ou nature de l'activité le texte réglementant les conditions sanitaires de préparation et de mise sur le marché qui s'applique dans le cadre de cet agrément.

### **Article 3**

La demande d'un agrément pour un établissement est adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement.../..., à l'aide du formulaire CERFA n° 13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis .../....

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet.

### **Article 4**

L'agrément ne peut être accordé qu'aux établissements dont le dossier est complet et jugé recevable et pour lesquels la conformité aux conditions sanitaires des installations, d'équipement et du fonctionnement fixées par la réglementation a été constatée par un vétérinaire officiel au sens du V de l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime pour les abattoirs et les ateliers de découpe, ou, pour les autres établissements, par un agent habilité conformément au I de l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime au cours d'une visite de l'établissement.

S'il apparaît à l'issue de l'instruction de la demande d'agrément prévue à l'article 3 qu'un établissement, dont le dossier est complet et jugé recevable, respecte les exigences en matière d'installations et d'équipement, un agrément conditionnel est accordé pour une période de trois mois. Cette période est mise à profit par l'exploitant pour fournir les éléments de vérification du bon fonctionnement du plan de maîtrise sanitaire dans l'entreprise. Avant la fin de cette période, si un contrôle officiel établit que les conditions sanitaires mentionnées au premier alinéa sont respectées, l'agrément est accordé. Dans le cas contraire, l'agrément conditionnel peut être renouvelé pour une nouvelle période de trois mois. La durée totale de l'agrément conditionnel ne peut excéder six mois.

En cas de non-renouvellement de l'agrément conditionnel ou de non-délivrance de l'agrément, les points de non-conformité sont notifiés à l'exploitant. L'exploitant de l'établissement souhaitant présenter une nouvelle demande devra répondre à ces éléments point par point.

Le numéro d'agrément de l'établissement est composé :

- du numéro de codification du département du lieu d'implantation ;
- du numéro de codification de la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement du lieu d'implantation ;
- et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, dans l'arrondissement. Ce numéro d'ordre comporte trois chiffres. Cette mesure s'applique au plus tard le 1er janvier 2013

Il existe toutefois des conditions pour lesquelles une dérogation à l'obligation d'agrément est possible, notamment si les quantités d'ingrédients concernés sont limitées comme prévus ci-dessous.

A noter toutefois que la cession à des professionnels doit dans tous les cas être déclarée au préfet du département, du lieu d'implantation de l'établissement.

Cette déclaration d'activité sera l'occasion, pour le magasin, de vérifier que les obligations qui s'imposent à lui sont connues et respectées.

**« TITRE III : CONDITIONS DANS LESQUELLES DES ÉTABLISSEMENTS DE COMMERCE DE DÉTAIL FOURNISSANT DES DENRÉES D'ORIGINE ANIMALE À D'AUTRES ÉTABLISSEMENTS DE COMMERCE DE DÉTAIL NE SONT PAS SOUMIS À L'OBLIGATION D'AGRÈMENT**

**Article 12**

Les exploitants de commerce de détail fournissant des denrées d'origine animale à un autre établissement de commerce de détail dans les conditions mentionnées au ii du b du 5 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004 doivent respecter les **trois conditions suivantes** :

1° **La quantité maximale**, pour chaque catégorie de produit cédé à d'autres établissements de commerce de détail, **ne dépasse pas la quantité fixée en deuxième colonne des tableaux des annexes 3 et 4**. L'annexe 4 s'applique en cas de cession à des établissements de restauration de repas complets ou de préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas, destinés à être servis et consommés en l'état, éventuellement après assemblage, mise en portions et/ou remise en température ;

2° Cette quantité, par catégorie de produits, **représente au maximum 30 % de la production totale de l'établissement pour cette catégorie** ;

3° **La distance entre cet établissement et les établissements livrés est comprise dans un rayon de 80 km autour de l'établissement de commerce de détail fournisseur**. Pour des cas particuliers liés à l'implantation d'établissements dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet du lieu d'implantation de l'établissement peut autoriser une distance supérieure, mais ne pouvant pas dépasser un rayon de 200 km autour de l'établissement de commerce de détail fournisseur, conformément à une instruction du ministre chargé de l'agriculture.

**Toutefois, et pour chaque catégorie de produits, si la quantité fournie, telle que définie au 1°, ne dépasse pas la quantité fixée en troisième colonne des tableaux des annexes 3 et 4, la limite de 30 % fixée au 2° ne s'applique pas.**

**Les limites de quantité et de distance prévues au présent article ne s'appliquent pas en cas de cession à titre gratuit de denrées alimentaires à des établissements gérés par des associations ou personnes morales de droit public œuvrant dans le domaine de l'aide alimentaire aux personnes les plus démunies, ci-après dénommés établissements caritatifs**. En cas de cession à titre gratuit à des établissements caritatifs et à d'autres établissements, seules sont prises en compte pour la détermination des quantités pouvant être livrées les quantités livrées à des établissements autres que les établissements caritatifs.

**Article 13**

Cette activité prévue à l'article 12 fait l'objet par l'exploitant du secteur alimentaire d'une **déclaration préalable auprès du préfet du lieu d'implantation de l'établissement, à l'aide du modèle CERFA n° 13982** publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette déclaration doit être accompagnée des documents suivants :

1° La liste détaillée des produits cédés, la liste des établissements destinataires dont l'activité, l'adresse et la distance sont précisées ;

2° Par catégorie de produits cédés, la quantité hebdomadaire cédée et la quantité hebdomadaire produite.

À tout moment, toute modification importante portant sur les points 1° ou 2° entraîne l'actualisation par l'exploitant de la déclaration qui sera adressée au préfet.

En cas de cession à titre gratuit à des établissements caritatifs, la déclaration peut ne comporter que la liste des catégories de produits cédés et la liste des établissements destinataires. Toute modification importante de ces données entraîne l'actualisation par l'exploitant de la déclaration qui sera adressée au préfet.

**Article 14**

Seuls les établissements fournissant les catégories de produits listées aux annexes 3 et 4 peuvent faire l'objet de la dérogation prévue à l'article 12.

Les produits d'origine animale composant les repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance fournis aux établissements de restauration dans les conditions définies à l'annexe 4 doivent appartenir aux catégories de produits listées en annexe 3.



## Article 15

Une liste des établissements faisant l'objet de la dérogation prévue à l'article 12 est publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

## Article Annexe III

CATÉGORIE DE PRODUITS	QUANTITÉ MAXIMALE POUVANT ÊTRE CÉDÉE (*)	
	Lorsqu'elle représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée	Lorsqu'elle représente plus de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée
Laits traités thermiquement	800 litres par semaine	250 litres par semaine
Produits laitiers	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées	800 kilogrammes par semaine	250 kilogrammes par semaine
Produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viandes, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits à base d'œuf coquille et/ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kilogrammes par semaine	30 kilogrammes par semaine
(*) Les quantités maximales sont cumulables pour chaque catégorie de produits. Elles ne s'appliquent pas en cas de livraison à des établissements caritatifs.		

## Article Annexe IV

CATÉGORIE DE PRODUITS	QUANTITÉ MAXIMALE POUVANT ÊTRE CÉDÉE à des établissements de restauration (*)	
	Lorsqu'elle représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée	Lorsqu'elle représente plus de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée
Repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas	1000 par semaine	400 par semaine
(*) Les quantités maximales ne s'appliquent pas en cas de livraison à des établissements caritatifs		

En complément à l'arrêté du 8 Juin 2006, des informations utiles pourront être retrouvées dans la **NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/2014-823 du 10/10/2014**.

*(Il conviendra au lecteur de rechercher tout texte d'application plus récent qui pourrait être en vigueur et qui viendrait compléter, ou remplacer cette note de service)*

## **Annexe 7 : Exemples de documents d'enregistrements**

- Fiche de contrôle réception journalière
- Fiche de contrôle réception hebdomadaire
- Fiche de vérification des thermomètres
- Fiche de suivi des opérations de cuisson
- Fiche de suivi des opérations de refroidissement rapide
- Fiche de traçabilité

Magasin de

CONTROLE RECEPTION DES PRODUITS A T° DIRIGEE (FRAIS, SURGELES)  
Voir arbre de décision Fiche N° 18

Codification doc :

Date de mise en service :

Version :

FOURNISSEUR :PRODUIT :N°LOT :DATE :

LIVRAISON CENTRALE :  OUI  
 NON

Critères valeur	CONFORME	NON CONFORME
PROPRETE DU CAMION	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TEMPERATURES RELEVÉES		
Ambiance CAMION ..... °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PRODUIT à cœur ..... °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PRESENTATION/CONDITIONNEMENT	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
QUANTITES LIVREES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ASPECT VISUEL DU PRODUIT	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INTEGRITE DE L'EMBALLAGE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DLC / DDM _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>PRODUIT</b>	☺ <b>ACCEPTÉ</b>	<input type="checkbox"/>
	☹ <b>REFUSÉ</b>	<input type="checkbox"/>
<b><u>OBSERVATIONS :</u></b>		
Nom et signature du responsable :	Nom du transporteur :	
	N° du camion :	
	Nom du chauffeur :	
	Signature du chauffeur :	

Magasin de	<b>CONTROLE RECEPTION DES PRODUITS A T° DIRIGEE (FRAIS, SURGELES)</b>				Codification doc : Date de mise en service : Version :				
Semaine du : ...../...../..... au : ...../...../.....	Règles à respecter								
	Voir arbre de décision Fiche N° 18								
Date du contrôle	Propreté du camion	Produit contrôlé	Fournisseur	N°lot ou DLC/DDM	Aspect	Température produit	Décision		Validation
							Accepté	Refusé	
			Document destiné à être conservé pendant une durée de						

Magasin .....	<b>Vérification des thermomètres à sonde</b>	Code document : Mise en service : Version :
------------------	--	---

**PRINCIPES A RESPECTER**

N'utiliser les thermomètres à infrarouges que pour les contrôles à réception, en aucun cas pour les relevés de température dans les rayons.  
Veiller à disposer en permanence d'un thermomètre à sonde de référence étalonné avec certificat en cours de validité  
S'assurer d'un nombre suffisant de thermomètres calibrés en usage dans le magasin

Méthode de vérification d'un thermomètre à sonde :

Plonger le thermomètre étalonné dans un récipient contenant de la glace fondante. Relever la température mesurée après une stabilisation de 15 secondes environ. Tenir compte de la précision du thermomètre indiquée par le fournisseur/. Exemple : pour un thermomètre doté d'une précision de 0.5 °C, la lecture devra indiquer une température comprise entre -0.5° et +0.5°C.

Date de la vérification	Thermomètre à vérifier	Température lue	Décision
	T1 réception		<input type="checkbox"/> Maintien de l'utilisation <input type="checkbox"/> Réforme du thermomètre
	T2 Boucherie		<input type="checkbox"/> Maintien de l'utilisation <input type="checkbox"/> Réforme du thermomètre
	T3 Marée		<input type="checkbox"/> Maintien de l'utilisation <input type="checkbox"/> Réforme du thermomètre
			<input type="checkbox"/> Maintien de l'utilisation <input type="checkbox"/> Réforme du thermomètre
			<input type="checkbox"/> Maintien de l'utilisation <input type="checkbox"/> Réforme du thermomètre

Magasin  
Laboratoire de  
.....

## Fiche de suivi des opérations de cuisson

Code document :  
Mise en service :  
Version :

### PRINCIPES A RESPECTER

Cette fiche doit être utilisée pour enregistrer tous les paramètres relatifs aux opérations de cuisson de produits alimentaires ou de produits intermédiaires réalisées en laboratoire. Tous les barèmes de cuisson doivent avoir été préalablement établis et validés dans le cadre d'une analyse des dangers et d'une analyse de risque, par expérience des professionnels et en respectant précisément les données techniques et les recommandations fournies par le ou les fabricants de matériels utilisés pour ces opérations de cuisson. Nota : cette fiche peut être utilisée pour enregistrer les opérations de cuisson journalière, tous produits confondus. Vous pouvez également vous en servir en ouvrant une fiche par type de produit à cuire. Selon le cas, pour retrouver une information, vous utiliserez pour commencer votre recherche, soit le type de produit à cuire ou la date de cuisson.

Date	Produit	Quantité	Heure de début de cuisson	Heure de fin de cuisson	Durée de cuisson	(Durée de cuisson) Consigne*	Température finale	Validation

\* voir consigne concernant le barème de cuisson (temps et température) sur la fiche recette

Magasin Laboratoire de .....	<b>Fiche de suivi des opérations de refroidissement rapide</b>	Code document : Mise en service : Version :
------------------------------------	--	---

**PRINCIPES A RESPECTER**

Cette fiche doit être utilisée pour enregistrer tous les paramètres relatifs aux opérations de refroidissement rapide de produits alimentaires ou de produits intermédiaires réalisées en laboratoire.

Tous les barèmes de refroidissement rapide doivent avoir été préalablement établis et validés dans le cadre d'une analyse des dangers et d'une analyse de risque, par expérience des professionnels et en respectant précisément les données techniques et les recommandations fournies par le ou les fabricants de matériels (cellules de refroidissement...) utilisés pour ces opérations.

En cas de non-respect des consignes de refroidissements (couple temps température, voir Fiche n° 28 )

Date	Produit	Quantité	Heure de départ	Température d'entrée en cellule	Heure de fin	Durée de refroidissement (consigne < 2 heures)	Température finale	Validation Ou action corrective



	<b>FICHE DE FABRICATION &amp; TRAÇABILITE</b>	Mise à jour le :
--	---	------------------

<i><b>LIBELLE PRODUIT FABRIQUE</b></i>		<i><b>DATE DE FABRICATION</b></i>		
		<i><b>LOT DE FABRICATION</b></i>		
		<i><b>DLC</b></i>		
		<i><b>QUANTITE FABRIQUEES (KG)</b></i>		
<b>INGREDIENTS</b>	<b>FOURNISSEURS</b>	<b>POURCENTAGE DE L'INGREDIENT</b>	<b>DLC ET OU N° LOTS MATIERES PREMIERES</b>	<b>QUANTITE MISE EN ŒUVRE EN KG</b>
<b>TOTAL PRODUIT FINI (KG)</b>				

(1) Ingrédients, épices, auxiliaires technologiques, arômes,...

NOM & Visa de l'Opérateur :