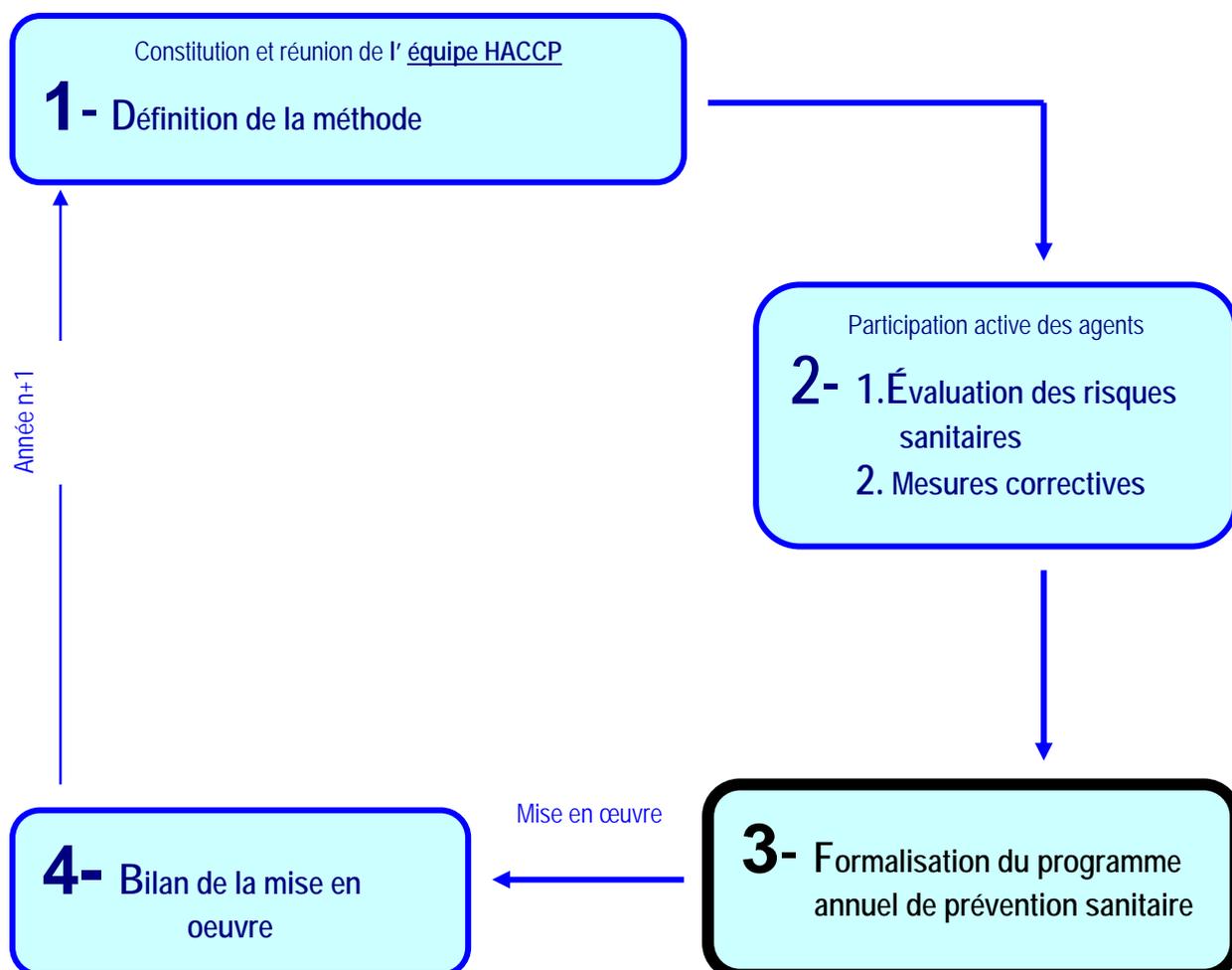


La méthode HACCP



Volet 2 : Guide de mise en œuvre



1 - Définition de la méthode et des moyens

MISE EN ŒUVRE DE L'HACCP

1) Constituer l'équipe HACCP animateur, secrétaire...

C'est elle qui va réaliser l'étude HACCP, elle a pour première mission de définir de façon précise le champ d'étude.

2) Élaborer le classeur

- Mettre en forme le manuel HACCP : doc descriptive + plan HACCP
- Classer la documentation : - documents fixes (procédures ...)
- documents mouvants (enregistrements ...)

3) Réaliser l'audit

Définition : C'est une visite sur site qui consiste à évaluer :

- l'hygiène des locaux
- l'hygiène du matériel et des équipements
- l'hygiène du personnel
- l'hygiène des produits
- les méthodes de travail, le fonctionnement, les flux
- les procédures et les documents déjà mis en place

Intérêts et buts : Cette étude de l'existant permettra à l'équipe HACCP de connaître la situation de leur établissement par rapport aux exigences de la réglementation et donc de définir les actions à mettre en place.

4) Etablir le plan des locaux

Avec circulations et zones (les personnels, la réception, le dé-cartonnage, le sale, le propre...)

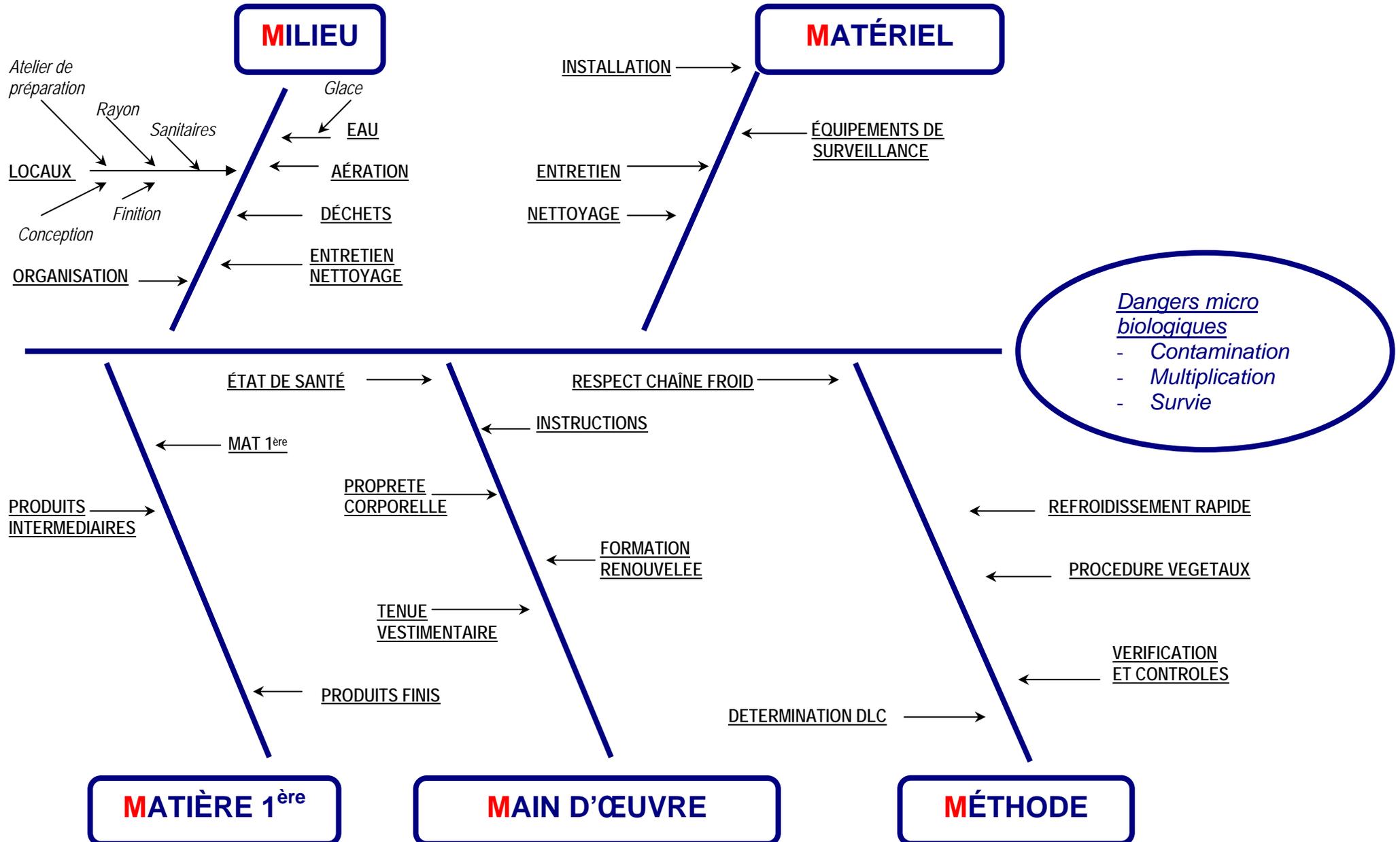
5) Commencer la formation des personnels

Arrêté du 29 septembre 1997. Chapitre IV. Art.29.

D'après le plan de formation établi par l'équipe HACCP.

2-1 Evaluation des risques

Outil d'analyse des dangers – Principe des 5 « M »



2 - 1 Evaluation des risques sanitaires

2 - 2 Mesures collectives

2-1 et 2-2 A Exemples d'application

3 - HYGIENE DU MATERIEL

301 - Propreté, entretien des matériels, plans de travail (sur, sous)	
302 - Propreté de (ou des) machine à laver la vaisselle	
303 - Propreté du matériel de stockage vaisselle	
304 - Propreté des banques réfrigérées	
305 - Propreté des bain-maries (tartre)	
306 - Propreté des appareils de cuisson	
307 - Propreté de l'éplucheuse, de l'essoreuse	XXX
308 - Propreté du trancheur, des couteaux	
309 - Propreté du batteur-mélangeur	
310 - Propreté des petits matériels (planches...)	
311 - Propreté de l'ouvre boîtes	
312 - Propreté vaisselle, verrerie, couteaux...	

Intitulé : PROPRETE DE L'EPLUCHEUSE

Repère : 307

HYGIENE DU MATERIEL		
	Analyse de l'existant	Mesures correctives
Méthode	Manque de plan de nettoyage et de désinfection	Etablir un plan de nettoyage et désinfection pour la légumerie
Milieu		
Matériel	Matériel vétuste	Changement du matériel
Main d'œuvre	Personnel non formé	Prévoir une formation
Matière		

6 - METHODES DE TRAVAIL

REGLES GENERALES

601 - Séparation des tâches contaminatrices et propres	
602 - Absence d'emballage en zone de préparation	XXX
603 - Nettoyage et désinfection plans de travail, matériel	
604 - Contrôle des T° de stockage	

FABRICATION DES HORS D'ŒUVRES

605 - Protocole de décontamination crudités respecté	
606 - Conditions satisfaisantes de dressage	

MANIPULATION DES CHARCUTERIES

607 - Préparation des charcuteries (enlever l'emballage total)	
608 - Ordre de tranchage respecté	
609 - Stockage des produits entamés	

FABRICATION DES PLATS CUISINES

611 - Conditions de déssouvidage des viandes	
612 - Séparation des produits bruts et cuits	
613 - Respect du protocole de décongélation	
614 - Respect des conditions de maintien au chaud	
615 - Traitement des restes	

FABRICATION DES DESSERTS

616 - Bain de désinfection du batteur-mélangeur	
617 - Désinfection systématique du matériel de pâtisserie	
618 - Conditions de préparation et de dressage	

Intitulé : ABSENCE D'EMBALLAGE EN ZONE DE PREPARATION

Repère : 602

Observation : présence de cartons de produits surgelés en zone de préparation.

METHODES DE TRAVAIL

	Analyse de L'existant	Mesures correctives
Méthode	Pas de protocole de décartonnage	Etablir un protocole en équipe
Milieu	Pas de zone de décartonnage	Trouver un endroit pour décartonner en zone souillée et d'accès facile au local poubelles
Matériel	Pas de table de décartonnage	Acheter une table inox
Main d'œuvre	Personnel non formé	Prévoir une formation
Matière		

7 - MISE EN PLACE DE L'HACCP

701- Constitution de l'équipe	
702- Elaboration du classeur	
703- Plan des locaux	
704- Fiches ou registre d'anomalies	
705- Formation des personnels	
706- Plan de nettoyage	
707- Relevés de températures	
708- Réception / stockage des marchandises	
709- Présence de kit pour visiteur	
710- Visites médicales des personnels	
711- Analyses bactériologiques (produit + surface)	XXX
712- Dératisation et lutte contre les insectes volants	
713- Archivage des étiquettes des produits	
714- Présence des plats témoins des cinq derniers jours (72h)	

Intitulé : **ANALYSES BACTERIOLOGIQUES (produit)**

Repère : 711

Observation : présence de coliformes fécaux dans un échantillon de carottes râpées non assaisonnées

MISE EN PLACE DE L'HACCP		
	Analyse de l'existant	Mesures correctives
Méthode	Rinçage des carottes au vinaigre rouge. Pas de protocole	Établir un protocole de désinfection des végétaux à l'eau de javel. Refaire une analyse bactériologique après avoir réalisé toutes les mesures correctives.
Milieu	Pas de local préparation froide	Le râpage se fera en légumerie avec le procédé de la marche en avant dans le temps
Matériel	Pas de plan de nettoyage et de désinfection du matériel (parmentière et coupe légumes)	Établir un plan de nettoyage et désinfection pour le matériel
Main d'œuvre	Présence de coliformes fécaux sur les mains	Faire un bref rappel sur le procédé de nettoyage et désinfection des mains
Matière		

2-1 B Document d'évaluation d'hygiène et de fonctionnement

Effectué par :

ANNEE :

Date

Heure

1 - ORGANISATION DU NETTOYAGE

OBSERVATIONS

- 101 - Mise en place du plan de nettoyage renseigné, validé
- 102 - Approvisionnement en produits de nettoyage
- 103 - Connaissance et respect des règles d'utilisation des produits

2 - HYGIENE DES LOCAUX

LES RESERVES FROIDES

- 201 - Propreté des sols, plafonds, murs, étagères
- 202 - Propreté des portes, poignées et joints de portes
- 203 - Propreté des grilles des évaporateurs

LES LOCAUX

- 204 - Propreté zone de réception, monte-charges
- 205 - Propreté des sols, murs, plafonds
- 206 - Propreté de la réserve sèche
- 207 - Propreté des poubelles : couvercle, sac plastique
- 208 - Propreté de la plonge (batterie, vaisselle)
- 209 - Propreté de la hotte, filtres des extracteurs
- 210 - Propreté du lieu de déstockage des déchets
- 211 - Propreté des vestiaires et sanitaires
- 212 - Propreté réfectoire
- 213 - Propreté des interrupteurs, poignées...
- 214 - Entretien physique et hygiénique des points d'eau
- 215 - Passage de personnes extérieures au service restauration

3 - HYGIENE DU MATERIEL

- 301 - Propreté, entretien des matériels, plans de travail (sur, sous)
- 302 - Propreté de (ou des) machine à laver la vaisselle
- 303 - Propreté du matériel de stockage vaisselle
- 304 - Propreté des banques réfrigérées
- 305 - Propreté des bain-maries (tarte)
- 306 - Propreté des appareils de cuisson
- 307 - Propreté de l'éplucheuse, de l'essoreuse
- 308 - Propreté du trancheur, des couteaux
- 309 - Propreté du batteur-mélangeur
- 310 - Propreté des petits matériels (planches...)
- 311 - Propreté de l'ouvre boîtes
- 312 - Propreté vaisselle, verrerie, couteaux...

4 - HYGIENE DU PERSONNEL

- 401 - Suivi médical du personnel (fiche d'aptitude)
- 402 - Absence des vêtements hors des placards
- 403 - Propreté de la tenue
- 404 - Port de la charlotte, calot ou toque respecté
- 405 - Absence de montre, bracelet...
- 406 - Protection des blessures (doigtiers...)
- 407 - Usage des mouchoirs, masques jetables en cas de besoin
- 408 - Approvisionnement et propreté des laves-mains
- 409 - Utilisation de gants à usage unique si besoin
- 410 - Changement de tenue pour les personnels de service mixte

5 - HYGIENE DES PRODUITS

OBSERVATIONS

LA RÉCEPTION

501 - Contrôle des conditions de livraison (T°, anomalies...)

502 - Respect des délais de stockage après livraison

ENTREPOSAGE DES PRODUITS :

PRODUITS D'ENTRETIEN

503 - Produits d'entretien séparés des denrées alimentaires

504 - Entreposage des produits et matériels en dehors des phases de nettoyage

RESERVES SECHES

505 - Contrôle de la DLUO

506 - Séparation des produits par catégorie

507 - Protection des produits à l'abri de la lumière / humidité

CHAMBRES ET MEUBLES FROIDS

508 - Températures légales respectées

509 - Présence d'autocontrôle écrit de T° (doc. renseigné)

510 - Séparation denrées par catégories

511 - Absence de produits à DLC dépassée

512 - Absence de denrées non protégées (film, housse...)

513 - Absence de denrées à même le sol

514 - Absence de conserves entamées non transvasées

515 - Contrôle de la DLC des produits nus

516 - Absence de plats cuisinés de la veille en l'absence cellule

517 - Absence de produits congelés par les soins de l'établissement

518 - Présence des plats témoins des 5 derniers jours au moins

519 - Rangement chronologique

MEUBLES DU SELF

520 - Emplacement prioritaire aux entrées et desserts

521 - T° zone réfrigérée (maxi + 10° C)

522 - T° zone chaude (sup. à + 63 ° C)

523 - Délai réduit entre production et exposition

6 - METHODES DE TRAVAIL

REGLES GENERALES

601 - Séparation des tâches contaminatrices et propres

602 - Absence d'emballage en zone de préparation

603 - Nettoyage et désinfection plans de travail, matériel

604 - Contrôle des T° de stockage

FABRICATION DES HORS D'ŒUVRES

605 - Protocole de décontamination crudités respecté

606 - Conditions satisfaisantes de dressage

MANIPULATION DES CHARCUTERIES

607 - Préparation des charcuteries (enlever l'emballage total)

608 - Ordre de tranchage respecté

609 - Stockage des produits entamés

FABRICATION DES PLATS CUISINES

611 - Conditions de déssouvidage des viandes

612 - Séparation des produits bruts et cuits

613 - Respect du protocole de décongélation

614 - Respect des conditions de maintien au chaud

615 - Traitement des restes

FABRICATION DES DESSERTS

616 - Bain de désinfection du batteur-mélangeur

617 - Désinfection systématique du matériel de pâtisserie

618 - Conditions de préparation et de dressage

OBSERVATIONS**A LA DISTRIBUTION**

619 - Personnel en nombre suffisant	
620 - Températures de distribution respectées	
621 - Tenue appropriée à la distribution	
622 - Personnel attentif au service	

7 - MISE EN PLACE DE L'HACCP

701- Constitution de l'équipe	
702- Elaboration du classeur	
703- Plan des locaux	
704- Fiches ou registre d'anomalies	
705- Formation des personnels	
706- Plan de nettoyage	
707- Relevés de températures	
708- Réception / stockage des marchandises	
709- Présence de kit pour visiteur	
710- Visites médicales des personnels	
711- Analyses bactériologiques (produit + surface)	
712- Dératisation et lutte contre les insectes volants	
713- Archivage des étiquettes des produits	
714- Présence des plats témoins des cinq derniers jours (72h)	

Légende du document d'évaluation :

satisfaisant (O), non satisfaisant (XXX), à améliorer (X) non évalué ()

REMARQUES DIVERSES :

2-2 B Document d'analyse des mesures correctives

Nom du secteur évalué :		
	Analyse de l'existant	Mesures correctives
Méthode		
Milieu		
Matériel		
Main d'œuvre		
Matière		