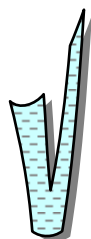


La méthode HACCP





Volet 3 : Ressource documentaire

1 Exemples de protocoles (A1 à A5)

2 Exemples de fiches de contrôle (B1 à B4)

A - 1 PROTOCOLE DE FABRICATION DE SALADES COMPOSEES A BASE DE BOITAGE

LA VEILLE DE LA FABRICATION

1		SORTIE DES BOITES NECESSAIRES.
2		OUVERTURE DES BOITES (SUIVANT LE PROTOCOLE), STOCKAGE EN GASTRO PERFORE AVEC COUVERCLE EN CHAMBRE FROIDE « PRODUITS FINIS ».

LE JOUR DE LA FABRICATION

3		PRODUITS FRAIS (LEGUMES DESINFECTES SUIVANT LE PROTOCOLE) A 3°C EN SORTIE DE CHAMBRE FROIDE, TAILLES ET MELANGES AVEC ASSAISONNEMENT DANS GASTRO POLYCARBONATE REFROIDISSEMENT AVEC COUVERCLE EN CELLULE « PRODUITS FINIS » AVANT 8 HEURES.
4		<u>MISE EN PLACE :</u> LA SALADE COMPOSEE SERA RAPIDEMENT DRESSEE AFIN DE NE RESTER A TEMPERATURE AMBIANTE QUE LE STICT MINIMUM. STOCKAGE DE L'ECHELLE EN CHAMBRE FROIDE « PRODUITS FINIS ».

A - 2 PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

QUAND ?

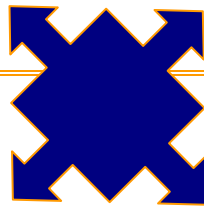
1. Dès la prise de travail
2. Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé hors des cuisines.
3. Avant toute manipulation et contact direct avec les aliments.
4. Après épluchage, manipulation d'emballages sales et après les opérations de nettoyage.
5. Après chaque passage aux toilettes.
6. Au minimum toutes les 20 minutes.



POURQUOI ?

- . Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.
- . Pour éliminer les risques de contaminations par les porteurs sains.
- . Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments, très favorable à leur multiplication.
- . Pour éliminer les diverses salissures, souillures.
- . Pour éviter les contaminations d'origine fécale.
- . Pour éviter la multiplication des germes (cycle de 20 min).

LE LAVAGE



DES MAINS

AVEC QUOI ?

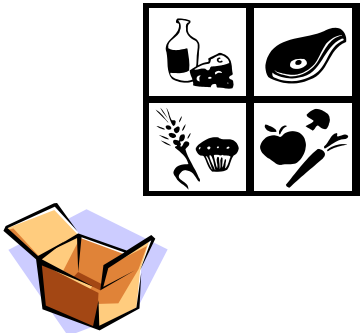
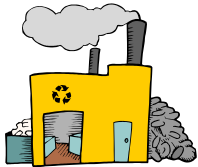
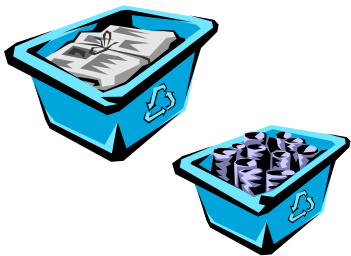

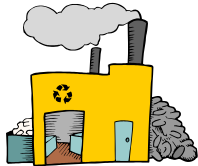
Le poste de lavage doit être équipé de :

- ☞ lavabo à commande non manuelle (pied, genou).
- ☞ distributeur de savon liquide bactéricide.
- ☞ distributeur de serviettes en papier à usage unique.
- ☞ poubelle à pédale.

COMMENT ?




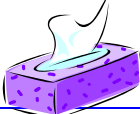



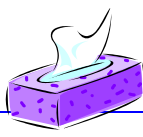


1. mouiller les mains, mettre le savon.
2. frotter et répartir pour émulsionner les saletés, les graisses et les microbes durant 20 secondes. Se brosser les ongles à l'aide de la brosse à ongles. Rincer pendant 10 secondes.
3. sécher par tamponnage de la peau sans frotter.
4. éliminer les serviettes en papier

A - 3 PROTOCOLE DE DECARTONNAGE









1		<p>TOUS LES PRODUITS ALIMENTAIRES (VIANDES, SURGELES, YAOURTS, CONFITURES, ETC...) DOIVENT ETRE IMPERATIVEMENT DECARTONNES AVANT L'ENTREE DANS LES SECTEURS DE FABRICATION.</p>
2		<p><u>POUR CE FAIRE :</u></p> <p>LE DECARTONNAGE EST FAIT DANS LE COULOIR DE RECEPTION, ET LES PRODUITS SONT ENSUITE APPORTES EN SECTEUR DE FABRICATION :</p> <ul style="list-style-type: none"> - SOIT DANS DES BACS POLYCARBONATES - SOIT DANS DES BACS INOX MOBILES OU NON.
3		<p>TOUS LES CARTONS DOIVENT ÊTRE DEPLIÉS ET STOCKÉS DANS LE LIEU RESERVE A CET USAGE.</p>
4		<p>APRES AVOIR FINI UN DECARTONNAGE, UN NETTOYAGE MINUTIEUX DES MAINS (RESPECTER LE PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS) EST IMPERATIF.</p>
5		<p>ATTENTION EN AUCUN CAS UN CARTON (SI PETIT SOIT-IL) NE DOIT TRANSITER PAR LES SECTEURS DE FABRICATION.</p>





1		BRANCHER L'OUVRE-BOITE ELECTRIQUE.
2		VAPORISER LE DESINFECTANT D10 SUR LA LAME ET LA MOLETTE DE L'OUVRE-BOITE.
3		LAISSER AGIR 10 MINUTES.
4		ESSUYER A L'AIDE D'UN PAPIER LA LAME ET LA MOLETTE.
5		DEBARRASSER LES BOITAGES DE LEURS PLASTIQUES ET DES CARTONS (DANS LA ZONE DE DÉCARTONNAGE).
6		VAPORISER LE DESINFECTANT D10 SUR LE COUVERCLE ET LE POURTOUR SUPERIEUR DES BOITES.
7		LAISSER AGIR 10 MINUTES.
8		ESSUYER CORRECTEMENT LES BOITES A L'AIDE D'UN PAPIER.
9		ATTENTION : CHAQUE BOITE SERA OUVERTE JUSQU'AU BOUT DE MANIERE A DETACHER TOTALEMENT LE COUVERCLE.
10		APRES RINCAGE, LES BOITES VIDES SERONT STOCKEES DANS LA BENNE A COUVERCLE JAUNE POUR LE RECYCLAGE.

A - 5 PROTOCOLE DE DESINFECTION DES LEGUMES

ETAPE		DEROULEMENT
1		Réaliser un premier lavage dans un évier plein d'eau
2		Egoutter les légumes
3		Vider l'évier
4		Commencer à remplir d'eau l'évier
5		Verser 20 ml (une mesure) d'eau de javel à 2,6% *
6		Terminer le remplissage de l'évier
7		Immerger les légumes quelques minutes
8		Rincer les abondamment dans le deuxième bac plein d'eau
9		Egoutter et essorer

* Mettre 1 berlingot de javel (9,6%) dans une bouteille de 1 litre, compléter d'eau = 1 litre de javel à 2,6%

B - 1 FICHE ANNUELLE DE VERIFICATION DES CHAMBRES FROIDES

RECTORAT DE BORDEAUX

ANNEE:

1°TRIMESTRE - DATE:	T° AFFICHEE	T° MESUREE	DIFF <2°C BON	DIFF >2°C MAUVAIS
C.F. FRUITS ET LEGS (+ 6°C)				
C.F. SAS (+ 3°C)				
C.F. NEGATIVE (- 19°C)				
C.F. B.O.F (+ 3°C)				
C.F. VIANDES-CHARCUT (+ 3°C)				
C.F. PROD FINIS (+ 3°C)				

2°TRIMESTRE - DATE:	T° AFFICHEE	T° MESUREE	DIFF <2°C BON	DIFF >2°C MAUVAIS
C.F. FRUITS ET LEGS (+ 6°C)				
C.F. SAS (+ 3°C)				
C.F. NEGATIVE (- 19°C)				
C.F. B.O.F (+ 3°C)				
C.F. VIANDES-CHARCUT (+ 3°C)				
C.F. PROD FINIS (+ 3°C)				

3°TRIMESTRE - DATE:	T° AFFICHEE	T° MESUREE	DIFF <2°C BON	DIFF >2°C MAUVAIS
C.F FRUITS ET LEGS (+ 6°C)				
C.F SAS (+ 3°C)				
C.F NEGATIVE (- 19°C)				
C.F B.O.F (+ 3°C)				
C.F VIANDES-CHARCUT (+ 3°C)				
C.F PROD FINIS (+ 3°C)				

NOM ET VISA DU RESPONSABLE

1° TRIMESTRE :

2° TRIMESTRE :

3° TRIMESTRE :

B - 2 VALIDATION ET AUTOCONTROLE DE PROCEDURE 20../20..

PROCEDURE CONCERNEE :

DATE	Produit concerné	N° du Rapport d'essai	Conformité
<p><i>1er trimestre :</i></p> <p>DATE :</p>			
<p><i>2ème trimestre :</i></p> <p>DATE :</p>			
<p><i>3ème trimestre :</i></p> <p>DATE :</p>			

