

# Livret HACCP

*"20 points HACCP  
incontournables"*





# 1 HACCP

## Le but :

c'est une **méthode, un outil de travail** qui permet **d'identifier, d'évaluer** les risques que l'on peut rencontrer dans les différentes étapes de transformation d'une denrée alimentaire, afin de les maîtriser. Elle a donc pour but **d'éviter la contamination** et la prolifération des microbes dans les aliments.

## La méthode

Ecrire ce que l'on doit faire

Faire ce qui est écrit

Vérifier ce que l'on a fait

Améliorer et corriger

Enregistrer, garder des preuves de ce que l'on a fait : Archiver



# 2 TIAC

## Le but :

Ne jamais être confronté à cette difficulté qui marque une carrière en cas de responsabilité.

Conserver et pouvoir donner clairement la traçabilité du repas servi : **Importance des plats témoins**

### Intoxication Alimentaire

- Ingestion de **produits non comestibles** ou toxiques (intoxication médicamenteuse, métaux lourds, empoisonnement, champignons vénéneux, produits chimiques...)



### Toxi infectieux alimentaire

- Maladie souvent infectieuse et accidentelle, contractée à la suite de l'ingestion de **nourriture ou de boisson contaminées** par des agents pathogènes qu'il s'agisse de bactéries, virus, parasite ou prions (Protéines responsable ESB)



Une TIAC : (Toxi Infection Alimentaire Collective) à partir de 2 cas groupés présentant les mêmes symptômes

# 3 *Les plats témoins*

## Le but :

En cas de TIAC (Toxi infection alimentaire), ils permettent d'identifier la cause de la contamination grâce aux germes développés dans le produit.

- Prélever
    - 80-100 g de produit de chaque plat présenté lors de la distribution (mixés et fromage à la coupe inclus).
- ATTENTION : 2 prélèvements pour Cuisine Centrale**
- Le prélèvement doit être fait au moment du service
  - 1 produit par sachet à usage unique
- Identifier
  - Le nom du produit
  - La date de consommation
  - Joindre le menu du jour complet (midi et soir).
- Si rajout de préparation non prévue au menu :
- identification**
- Conserver
    - 7 jours minimum à 3°C

# 4 LES DLUO, DLC, DLC RESIDUELLE

## Le but :

Date apposée sur les denrées alimentaires garantissant aucun danger pour la santé humaine si celle-ci n'est pas dépassée.

### DLC- Date Limite de Consommation

Les produits concernés (produits périssables) :

- Viandes, plats cuisinés, crèmerie, ovoproduits, steak haché surgelé, denrées de 4 et 5 gammes
- DLC dépassée = produits éliminés

### DLUO- Date Limite d'Utilisation Optimale

Les produits :

Boîte de conserves, produits secs, produits déshydratés, ex : épices

### DLC Résiduelle

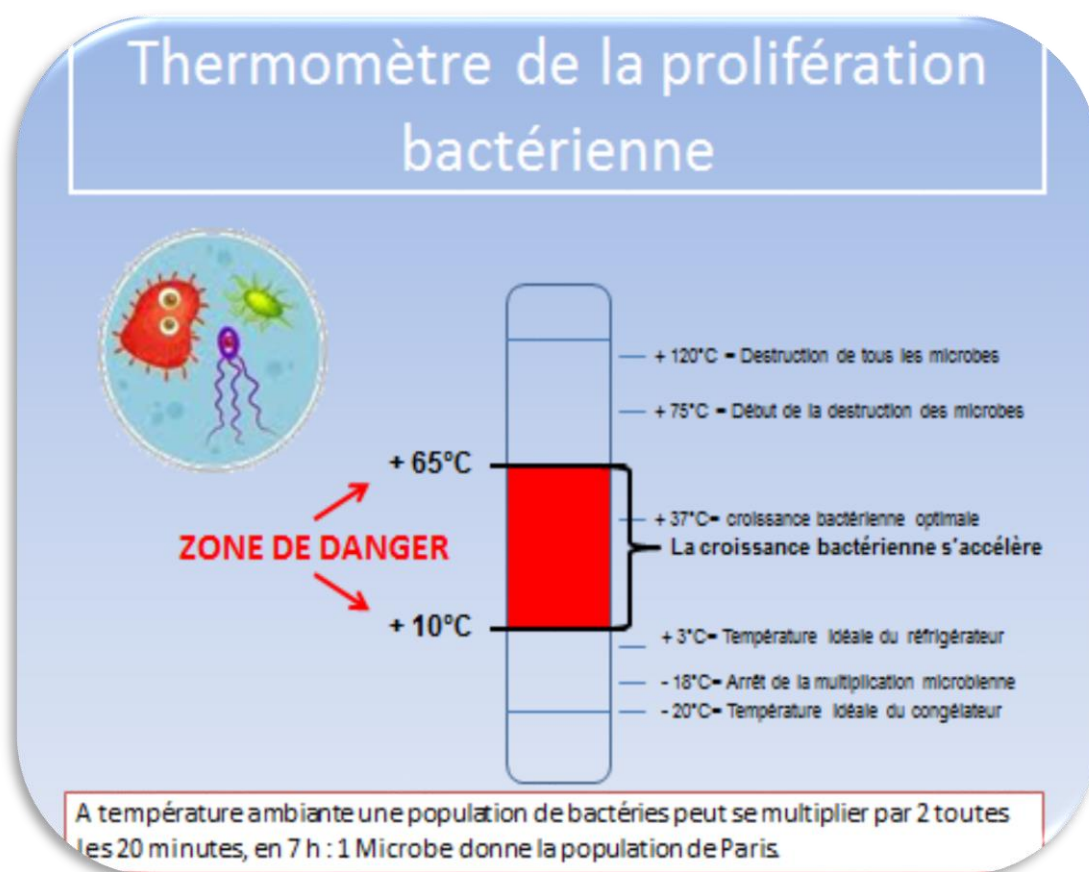
- Durée de vie maximale d'un produit fabriqué ou déconditionné

Cf : « Fiche Mémo Omnès » : Condition de conservation des produits fabriqués à l'avance

# 5 Descente et remise en température

## Le but :

Limiter les zones de températures accentuant le développement bactérien et ainsi éviter les TIAC. Il s'agit des CCP (points critiques contrôlés) de Coralys



*Refroidissement rapide:*

**De 63° à 10° en moins de 2 heures**

*Remise en température :*

**De 10° à 63° en moins d'une heure**

# 6 *Contrôle à réception*

## **Le but :**

Vérifier la cohérence entre le bon de commande et le bon de livraison, et la conformité des produits.

- Vérifier que la livraison corresponde à la commande

- Vérifier les quantités :

Bon de commande

Bordereau de livraison

Contrôler le poids, et calibre, etc...

- Vérifier la qualité

Le conditionnement, l'aspect, la maturité, et l'étiquette

- L'étiquetage

Nom du fournisseur, nom du produit, DLC, DLUO

- Contrôle des températures

Contrôler la température des produits : si la température n'est pas conforme, allez contrôler la température du camion.

**ATTENTION si le camion n'est pas contrôlé ne pas cocher la case.**



# 7 Les documents

## Le but :

Répondre aux exigences des services vétérinaires (DDPP), pour prouver la bonne application de la méthode HACCP



# 8 Archivage

## Le but :

Organiser le stockage des documents pour être efficace en cas de demandes lors de contrôles ou audits



### LES ELEMENTS DE PREUVE, LES ENREGISTREMENTS

ONGLET N°	DOCUMENTS	Enreg. N°	DUREE DE L'ARCHIVAGE
1	* Contrôle de l'enregistrement des séances de formations/informations.	1,1	3 mois
2	* Fiche réclamation fournisseur.	3,2	1 an + année en cours
3	* Enregistrements des mesures de "réactivité".	3,3	1 an + année en cours
4	* Contrôle des températures des enceintes réfrigérées.	4,1	3 mois si conforme, 1 an si non conforme
5	* Contrôle des températures des produits stockés en enceintes réfrigérées.	4,2	3 mois si conforme, 1 an si non conforme
6	* Contrôle de l'huile de friture.	6,1	3 mois si conforme, 1 an si non conforme
7	* Contrôle du refroidissement rapide en cellule.	7,1	3 mois si conforme, 1 an si non conforme
8	* Contrôle du cycle de remise en température après refroidissement rapide.	7,1 bis	3 mois si conforme, 1 an si non conforme
9	* Tableau récapitulatif des temps de refroidissement des produits en cellule.	7,3	3 mois si conforme, 1 an si non conforme
10	* Contrôle du refroidissement rapide en chambre froide réfrigérée.	7,2	3 mois si conforme, 1 an si non conforme
11	* Enregistrement du contrôle visuel de l'efficacité du plan de nettoyage.	11,1-11,1 bis	3 mois si conforme, 1 an si non conforme
12	* Contrôle traçabilité des produits déconditionnés - reconditionnés.	12,1	3 mois si conforme, 1 an si non conforme
13	* Contrôle des températures lors de la distribution en libre-service.	7,4	3 mois si conforme, 1 an si non conforme
14	* Contrôle des températures des plats livrés en liaison froide.	12,2	3 mois si conforme, 1 an si non conforme
15	* Contrôle des températures des plats livrés en liaison chaude.	13,1-13,1 bis	3 mois si conforme, 1 an si non conforme
16	* Contrôle de la température des produits placés en étuve à T° régulée.	7,1 ter	3 mois si conforme, 1 an si non conforme
17	* Contrôle des températures des plats livrés en liaison directe.	7,5	3 mois si conforme, 1 an si non conforme
18	* Traçabilité : origine des viandes bovines	14,1	1 mois + année en cours
19	* Bon de livraison repas livrés	13,2	1 an + année en cours
20			
21			
22			
23			
24	* Audits de fonctionnement effectués par le partenaire extérieur		1 an + année en cours
25	* Audits structurels effectués par le partenaire extérieur		3 ans
26	* Etat des actions préventives et correctives		1 an + année en cours
27	* Bulletins des analyses microbiologiques.		1 an + année en cours
28	* Autres audits externes, comptes rendus des services officiels.		1 an + année en cours
29	* Comptes rendus des visites médicales.		Jusqu'à la nouvelle visite
30	* Agrément sanitaire en cas de repas livrés ou dérogation écrite de la part des services officiels.		Permanent
31	* Comptes rendus d'intervention des sociétés de réparation suivi, maintenance, lutte contre les nuisibles.		1 an + année en cours
<b>AUTRES PREUVES ET ENREGISTREMENTS</b>			
	* Tampon "contrôle à réception" sur bulletin de livraison ou facture.		1 an
	* Identification des plats témoins.		7 jours
	* Etiquettes fournisseurs.		7 mois
	* Identification des produits mis à décongeler.		7 jours



# 10 Steak haché : La cuisson

## Le but :

Maîtriser la température des cuissons de viandes hachées bovines

Au minimum  
65°C pour nos  
steaks hachés,  
C'est-à-dire  
bien cuit.



# 11 Les œufs

## Le but :

Limiter le risque de contamination et plus particulièrement la « salmonelle ».

## Question des chefs :

« Pourquoi prend-t-on des risques lors que je souhaite réaliser un tiramisu avec des œufs coquilles ? »

## Réponse de la diet' :

Risque de contamination par la Salmonelle (détruite à la pasteurisation (entre 62 °C et 88 °C) mais pas la congélation.

Attention donc aux œufs au plat : avoir accord du client pour en faire en maison de retraite. (Courrier).

Les cas sont rares, mais c'est tout de même un risque.

Prendre en blanc ou jaune d'œuf liquide en bidon. Attention DLC Résiduelle courte : J+2.

## Quelques chiffres :

Les Salmonelles (64% des TIAC en France)

Le Staphylocoque doré (14% des TIAC en France)

Le Clostridium perfringens (5% des TIAC en France)

# 12 Les mixés

## **Le but :**

Maîtriser la variation de températures et la désinfection du matériel pour ne prendre aucun risque en matière de développement bactériologique de ces produits dits « sensibles ».

## Informations importantes à connaître

- Diagramme de fabrication dans le PMS
- Désinfection des outils de mixage avant réalisation, si les lames ne sont pas stockées en CF+.
- Prise de températures pour vérification
- Méthode lors de la réalisation (attente courte)

# 13 Désinfection des végétaux

## Le but :

Eviter une contamination et multiplication microbiennes

- Les végétaux sont des produits fragiles et souvent contaminés par la terre, pesticides...
- Le protocole de désinfection doit être affiché au niveau de la légumerie.
- Il est indispensable de respecter le dosage de produit (micro chlore ou javel)
- Le temps de trempage est important

## Désinfection des végétaux bruts

### L'eau de Javel

#### Proportions (1 ‰)

Après lavage à l'eau :

- verser 1 ramequin d'eau de Javel prête à l'emploi pour 100 l d'eau froide,
- trempage 5 minutes,
- rinçage obligatoire,
- essorage.

### **ATTENTION**

□ Le berlingot de 25 cl de Javel doit être dilué dans 75 l d'eau froide pour obtenir 1 litre d'eau de Javel prête à l'emploi.

Il faut la conserver dans une **bouteille plastique, opaque, et clairement identifiée.**

Ne **jamais la mélanger** avec d'autres produits.



# 14 Le stockage

## Le but :

Eviter une contamination et multiplication microbiennes

### • Ranger :

- Décartonner dans la zone
- S'occuper des produits les plus sensibles en priorité . Temps d'attente inférieur à 20 min
- Pas de stockage au sol
- Respecter le FIFO (*First In First Out*)
- Si une seule chambre froide :
  - \* Produits lourds ou terreux sur l'étagère du bas
  - \* Produits finis sur l'étagère du haut

### • Stocker :

- TOUS produits entamés et finis doivent être FILMES ET IDENTIFIES (tampons, autocollants, feutres)



# 15 La tenue réglementaire

## Le but :

Limiter la contamination bactérienne, et respecter les normes de sécurité.

### Tenue obligatoire:



Hygiène  
Et  
Sécurité

# 16 Hygiène corporelle

## Le but :

Eviter les contaminations microbiennes liées au personnel



### Lavage des mains :

- A la prise de poste
- Après la pause
- Après être allé aux toilettes
- Après manipulation de produits
- Après s'être mouché, toussé et éternué
- Après s'être touché le visage en général (visage, cheveux, bouche...)

### Comment se laver les mains




# 17 Hygiène de la cuisine

## Le but :

Limiter la contamination microbienne par le milieu, le matériel.

## Plan de nettoyage personnalisé

 **Contrôle journalier de la réalisation du planning de nettoyage et de désinfection spécifique à l'établissement** ÉDITION: 17/03/2010 - RÉVISION: 17/11/11 - DÉPARTEMENT DE LA SEINE-SAINT-DENIS

Site:

Date	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Nettoyage des sols (cuisine)																															
Nettoyage des tables																															
Nettoyage des chaises																															
Nettoyage des murs																															
Nettoyage des plafonds																															
Nettoyage des armoires																															
Nettoyage des éviers																															
Nettoyage des hottes																															
Nettoyage des tables de service																															
Nettoyage des chaises de service																															
Nettoyage des murs de service																															
Nettoyage des plafonds de service																															
Nettoyage des armoires de service																															
Nettoyage des éviers de service																															
Nettoyage des hottes de service																															
Nettoyage des tables de service																															
Nettoyage des chaises de service																															
Nettoyage des murs de service																															
Nettoyage des plafonds de service																															
Nettoyage des armoires de service																															
Nettoyage des éviers de service																															
Nettoyage des hottes de service																															
Nettoyage des tables de service																															
Nettoyage des chaises de service																															
Nettoyage des murs de service																															
Nettoyage des plafonds de service																															
Nettoyage des armoires de service																															
Nettoyage des éviers de service																															
Nettoyage des hottes de service																															
Nettoyage des tables de service																															
Nettoyage des chaises de service																															
Nettoyage des murs de service																															
Nettoyage des plafonds de service																															
Nettoyage des armoires de service																															
Nettoyage des éviers de service																															
Nettoyage des hottes de service																															
Nettoyage des tables de service																															
Nettoyage des chaises de service																															
Nettoyage des murs de service																															
Nettoyage des plafonds de service																															
Nettoyage des armoires de service																															
Nettoyage des éviers de service																															
Nettoyage des hottes de service																															
Nettoyage des tables de service																															
Nettoyage des chaises de service																															
Nettoyage des murs de service																															
Nettoyage des plafonds de service																															
Nettoyage des armoires de service																															
Nettoyage des éviers de service																															
Nettoyage des hottes de service																															
Nettoyage des tables de service																															
Nettoyage des chaises de service																															
Nettoyage des murs de service																															
Nettoyage des plafonds de service																															
Nettoyage des armoires de service																															
Nettoyage des éviers de service																															
Nettoyage des hottes de service																															
Nettoyage des tables de service																															
Nettoyage des chaises de service																															
Nettoyage des murs de service																															
Nettoyage des plafonds de service																															
Nettoyage des armoires de service																															
Nettoyage des éviers de service																															
Nettoyage des hottes de service																															
Nettoyage des tables de service																															
Nettoyage des chaises de service																															
Nettoyage des murs de service																															
Nettoyage des plafonds de service																															
Nettoyage des armoires de service																															
Nettoyage des éviers de service																															
Nettoyage des hottes de service																															
Nettoyage des tables de service																															
Nettoyage des chaises de service																															
Nettoyage des murs de service																															
Nettoyage des plafonds de service																															
Nettoyage des armoires de service																															
Nettoyage des éviers de service																															
Nettoyage des hottes de service																															
Nettoyage des tables de service																															
Nettoyage des chaises de service																															
Nettoyage des murs de service																															
Nettoyage des plafonds de service																															
Nettoyage des armoires de service																															
Nettoyage des éviers de service																															
Nettoyage des hottes de service																															

# 18 DDPP

## **Le but :**

Lors d'un contrôle de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) les points que vous devez maîtriser : « sensibles ».

- Savoir où est votre déclaration d'activité officielle estampillée (Onglet 23 du classeur « Enregistrements »)
- Savoir si vous avez besoin de dispense d'agrément ou d'agrément en cas de repas livrés.
- Savoir la date de votre dernière visite de la DDPP et connaître la réponse (Avoir le courrier papier classé dans l'onglet 21)
- Maîtriser le PMS en cas de questions

# 19 Allergènes

## **Le but :**

Prévenir le consommateur des différents allergènes majeurs présents dans le menu.

Au total 14 allergènes alimentaires sont recensés (gluten, œuf, arachide, mollusque, poisson, soja, moutarde, lupin, anhydride sulfureux,, fruit à coque, lait, graine de sésame, crustacés, céleri).

**Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées**

NOR: EINC1431134D

**Publics concernés** : établissements proposant des repas à consommer sur place et consommateurs.

**Objet** : Information au consommateur sur la présence des 14 allergènes dans les plats

**Entrée en vigueur** : le 1er juillet 2015.

Mise en place d'un document pour informer le consommateur dès septembre 2015.

# 20 PAI

## **Le but :**

Formaliser la prise en charge aux restaurants des élèves ayant une spécificité alimentaire.

**Définition** : Le PAI est un protocole établi par écrit entre les parents de l'enfant, l'établissement scolaire (chef d'établissement, médecin scolaire, infirmier..) et des partenaires extérieurs (société de restauration) pour permettre l'accueil d'un élève souffrant d'une maladie liée à l'alimentation.

Il existe pour cette prise charge deux documents :

**le PAI (à signer par les parents d'élèves, le directeur, le médecin et le chef gérant)**

**le document d'information complémentaire au PAI (fourni par Coralys voir pièce jointe).**

**Comment gérer les évictions** : L'enfant doit savoir ce qu'il peut consommer et gérer lui-même son allergie alimentaire en s'informant des allergènes présents dans les préparations.

**Comment gérer le panier repas** : il devra être hermétiquement clos et transporté dans un sac isotherme qui pourra être stocké dans une enceinte réfrigérée des cuisines. Lors de la remise en température, le plat devra être conservé hermétiquement clos. Les couverts pourront être fournis par la société de restauration à condition que ceux ci soient mentionnés sur l'ordonnance.



# Contacts

## Diététiciennes

Delphine Dufournet

06 83 49 73 79

[coralys.delphine.diet@hotmail.fr](mailto:coralys.delphine.diet@hotmail.fr)

Delphine Diaz

06 52 50 62 38

[diet.coralys@gmail.com](mailto:diet.coralys@gmail.com)

Clémence Gaillard

06 40 26 18 31

[coralys.dieteticienne@outlook.fr](mailto:coralys.dieteticienne@outlook.fr)