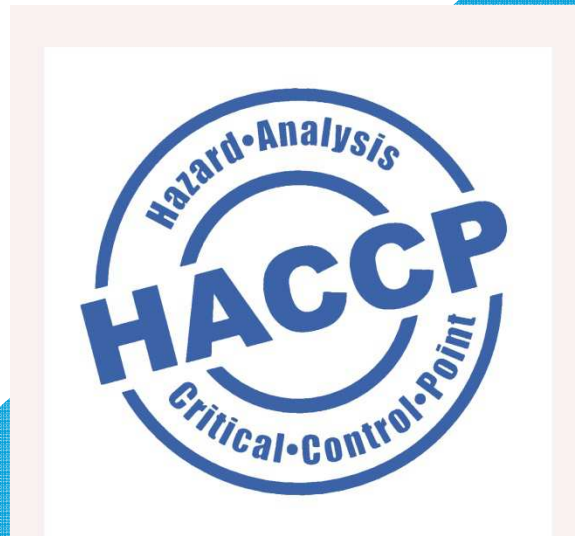




LA METHODE HACCP





QU'EST CE QUE L'HYGIENE

L'hygiène est un ensemble de mesures destinées à prévenir les infections. Elle se base essentiellement sur trois actions :

- le nettoyage ou détertion : enlever les matières indésirables, les salissures.
- la désinfection : éliminer ou inactiver les micro-organismes indésirables.
- la conservation: concerne les aliments: méthode HACCP





POURQUOI L'HYGIENE

Les crèches sont classé dans la catégorie des structures à bas niveau de contamination.

Pour autant

- ▶ Elles proposent un accueil collectif
- ▶ Elles concernent de très jeunes enfants au système immunitaire peu développé.

Importance de porter une attention particulière à l'hygiène dans tous les secteurs de la structure.





LUTTE CONTRE LES MICROBES

Ce sont des organismes vivants microscopiques réparties en 3 grandes familles

- Les levures et les champignons,
- les bactéries,
- les virus).
- Ils sont présents partout et en grand nombre dans la nature (l'eau, l'air, la terre, les surfaces), et chez les êtres vivants.





LES MICROBES

Les conditions favorables à leur développement

La présence d'air pour certains (aérobie) ou au contraire l'absence d'air pour d'autres (anaérobie)

Les milieux protéïques (viande, poisson, œuf...)

Les milieux non acides.

Les taux d'humidité $> 18\%$.

Les atmosphères tièdes ($25^{\circ}\text{C} - 40^{\circ}\text{C}$). Dans ces conditions favorables, leur multiplication est très rapide (1 seul microbe va donner naissance à des millions de microbes en quelques heures).





LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIENE

L'hygiène Individuel

Le suivi médical (vaccinations à jour, visite régulière à la médecine professionnelle).

La prévention des contagions :

Consultation médicale rapide en cas de pathologie,

Protection des blessures, pas de bijou au niveau des mains et des avant bras. Seule tolérance: l'alliance, Ongles courts et propres, pas de vernis, Cheveux attachés, Tenue obligatoire (ténue et chaussures spécifiques au travail ,Port de gants uniquement en cas d'actions sales (matériels très sales, diarrhée).





LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIENE

L'hygiène Individuel

Le Lavage des mains.

Le lavage des mains doit être effectué à bon escient (En début de service, à chaque reprise de travail, après une pause, téléphone, cigarette, etc, après passage aux toilettes, après avoir porté ses mains à la bouche, au nez, à ses cheveux, après avoir éternué, toussé et s'être mouché, après avoir touché ou manipulé des matériels ou matières potentiellement contaminants, en passant d'une activité sale à une activité propre, avant de mettre des gants).





LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIENE

L'hygiène Individuel

Le Lavage des mains.

La technique doit être rigoureuse.



- Se mouiller les mains.
- Mettre une dose de savon bactéricide.
- Frotter toutes les surfaces des mains, poignets, avant-bras.
- Brosser les ongles.
- Rincer abondamment.
- Essuyer avec du papier jetable.



LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIENE

L'hygiène Individuel Le Lavage des mains.



Le gel hydro alcoolique. C'est un désinfectant: il s'utilise sur des propres et sèches. Il ne doit pas remplacer un lavage des mains traditionnel.

Le port de gants.

Le port de gants ne remplace pas le lavage des mains: les gants mal gérés sont, comme les mains, vecteurs de contaminations.



LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIENE

L'hygiène Individuel

Le Lavage des mains.

Le port de gants.

Le port de gants ne remplace pas le lavage des mains: les gants mal gérés sont, comme les mains, vecteurs de contaminations.



Quand sont-ils indispensables? -

- En cas de blessures ou lésions au niveau des mains.
- En cas de contact direct avec les produits alimentaires.
- En cas de manipulation de matériels ou substances très sales. - -
- Dans tous les autres cas, un lavage des mains assure des conditions d'hygiène suffisantes.



LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIENE

L'hygiène des locaux

Entretien quotidien de l'ensemble des locaux destinés aux enfants.

- Entretien pluri quotidien de certaines zones (Tables de change, coins repas enfants, sanitaires, buanderie).
- Entretien bi hebdomadaire ou hebdomadaire de locaux non destinés aux enfants: bureau, salle du personnel, local poubelle...
- Planification et enregistrement





LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIENE

L'hygiène des locaux

Le matériel. Chariot de ménage, approvisionné (sac poubelle, recharges papier, savon, chiffonnettes, gazes, franges, doses de produit, pulvérisateurs, matériels de protection).

L'hygiène des sols.

- Le balayage humide (balai trapèze et gazes ; “au poussé” ou “à la godille”).
- Le lavage (balai à franges ; du plus propre au plus sale ; finir par la porte; technique des 2 seaux).



LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIENE

L'hygiène des locaux

L'hygiène des meubles et des surfaces

Lingette

Du plus propre au plus sale, du haut vers le bas - Technique des 2 seaux.

Faire un planning de nettoyage et un document d'enregistrement des missions réalisées.



LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIENE

L'hygiène du linge

**Tri et mise en machine du linge sale;
action sale** → **port de gants**

**Lavage: lessive désinfectante à basse T° Séchage, pliage,
stockage.**

Distribution



LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIENE

L'hygiène des matériels et des jeux

Nécessité de mettre en place un planning de nettoyage et un document d'enregistrement.

L'hygiène au cours des soins

Les soins (changes, soins de nez (DRP) ou d'yeux, mouchages, soins des petites blessures) sont sources de contamination et peuvent présenter des risques pour l'enfant soigné ou les autres (contamination croisée).

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

L'hygiène au cours des repas et des préparations alimentaires

Notre mission dans le domaine alimentaire: proposer une alimentation saine sur le plan bactériologique et éviter la survenue de TIAC.

Eviter l'apport de microbes dans les préparations.

Eviter leur multiplication.

Assurer leur destruction.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

L'hygiène au cours des repas: missions des professionnels petite enfance.

Hygiène des mains (enfants et adultes).

Hygiène du matériel (tables, couverts).

Rôle de vérification et d'alerte

Hygiène des préparations.

Respect de la chaîne du chaud ($\geq 63^{\circ}\text{C}$).

Respect de la chaîne du froid ($\leq 8^{\circ}\text{C}$).

Délai de consommation après l'envoi en service: 30mn

Aucune préparation ou produit envoyé en service et non consommé ne pourra être reconservé.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

L'hygiène au cours des repas: mission des cuisiniers/agents de collectivité La méthode HACCP

But et Principes.

Identifier le ou les dangers.

Evaluer les risques.

Mettre en place des procédures pour les éviter.

Vérifier l'application et l'efficacité des procédures.

Enregistrer.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

L'organisation dans les locaux.

La marche en avant dans l'espace

La marche en avant dans le temps.

Local de préparation = local protégé (pas de visite, pas de maintenance pendant les préparations, local destiné aux seuls produits destinés aux consommateurs)

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

La réception et le stockage des marchandises

Contrôle des produits livrés, contrôle des conditionnements.

Contrôle des DLC ou DLUO

Contrôle des T° (respect de la chaîne du froid).

Enregistrement Si non-conformité, réagir et renseigner une fiche de non-conformité.

Déconditionnement (Retrait des cartons, plastiques...) et reconditionnement si besoin (boîtes, cagettes....)

Stockage selon la nature des produits (réserve sèche, chambre froide positive ou négative...), selon les DLC ou DLUO. -

Fermeture correcte (lien de fermeture, autre contenant) et identification si produit entamé (date d'ouverture)

Interdit!!!! Stockage au sol et au dessus des meubles.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

La désinfection du plan de travail/planches à découper et autres matériels utilisés pour les préparations (couteaux, mixeur,...)

Au début et en fin de préparation

Au passage d'une action sale à une action propre.

A chaque changement de catégorie de plat.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

Les prises de températures alimentaires: thermomètre sonde.

Nettoyage désinfection : au début et en fin d'utilisation, à chaque changement de produit

Stockage : sonde filmée, en chambre froide positive

Etalonnage annuel.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

Le réchauffage des préparations culinaires.

Il doit faire passer les préparations alimentaires de +10°C à + 63°C à cœur en moins d'une heure.

1 seul réchauffage autorisé.

La maîtrise des températures lors des préparations.

Plats chauds toujours $\geq 63^{\circ}\text{C}$

Plats froids toujours $\leq 10^{\circ}\text{C}$ pendant le temps de préparation. .

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

La maîtrise des T° à l'envoi en service

Les températures sont vérifiées juste avant l'envoi en service, à cœur avec un thermomètre sonde désinfecté.

Plats chauds $\geq 63^{\circ}\text{C}$

Plats froids $\leq 8^{\circ}\text{C}$.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

Mixage, moulinage, découpe...

Attention !!!!! Préparation très à risque :

Hygiène du matériel.

Séquence de production.

Rapidité, respect des températures.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

Désinfection des fruits et légumes.

Elle concerne: Tous les légumes bruts, les fruits frais qui sont découpés dans la cuisine (melon, découpes adaptées aux jeunes enfants, fruits pour salade...), les fruits frais dont la peau peut être consommée (pêche, abricot, pomme...), les herbes aromatiques fraîches.

Elle exclut: Les fruits dont la peau n'est pas consommée (bananes, kiwis, oranges...) et les produits fragiles (Cerises, fraises, framboises)

Lieu/moment. Dans la légumerie ou à un autre moment que les préparations (marche en avant de la temps).

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

Désinfection des fruits et légumes.

Technique 10 mn dans une solution d'eau vinaigrée à 5%

Les pots témoins.

Prendre 100gr des préparations re-manipulées ou transformées sur site.

Conservés 5 jours au froid positif.

L'élimination des déchets. Dans des sacs plastique étanches, placés sur des supports, équipés d'ouverture à commande non manuelle Pas de stockage au sol, pas d'écoulement, pas de stagnation. Fréquence d'enlèvement adaptée au volume produit.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

La traçabilité.

A la réception

L'état et la température du véhicule de livraison.

Les fabricant et fournisseur.

La température des produits.

Les DLC et DLUO.

Les n° de lot.

L'état des emballages.

La conformité des produits bon de commande/bon de livraison/facture)

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

La traçabilité.

A la consommation

Enregistrer tous les produits utilisés avec leurs référence, leurs date de début d'utilisation, date de consommation, date de fin d'utilisation et le plat dans lequel ils ont été utilisés.

Enregistrement de traçabilité.

Document de suivi en cas de non conformité

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

Les contrôles.

Contrôles des chambres froides positives et négatives.

Le matin, en début de service, le soir en fin de service

Enregistrements et actions correctives si non conformités

Si températures hors normes: contrôler les températures à cœur de chaque catégorie de produit contenu

Températures dans le cadre des tolérances: les garder.

Températures hors tolérances : les jeter.

Cas particulier: les congelés peuvent être gardés au froid positif et consommés dans les 72H.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

Les contrôles.

Les contrôles Microbiologiques.

Audit de 30 mn, 1 fois/an.

Analyse de l'eau , 1 fois/an.

Recherche de légionnelles dans le réseau d'eau chaude sanitaire: 1 fois/an.

Prélèvement de surface : 3 fois/an.

Prélèvement de préparation : 3 fois/an.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

Les contrôles.

Les contrôles Microbiologiques.

Audit de 30 mn, 1 fois/an.

Analyse de l'eau , 1 fois/an.

Recherche de légionnelles dans le réseau d'eau chaude sanitaire: 1 fois/an.

Prélèvement de surface : 3 fois/an.

Prélèvement de préparation : 3 fois/an.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

L'hygiène en biberonnerie.

Règles de nettoyage.

Des surfaces et matériels: comme en cuisine.

Des biberons. - A la main (écouvillon, eau tiède et produit vaisselle désinfectant).

Au lave vaisselle (cycle complet 65°C et séchage).

La stérilisation. Préconisations de l'Afssa: - Les crèches sont des milieux à bas niveau de contamination.

La stérilisation a froid est interdite.

Les méthodes à chaud ne sont pas conformes aux normes européennes.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

L'hygiène en biberonnerie.

On ne stérilise plus les biberons

A température ambiante

Biberons démontés, tête en bas sur un égouttoir, dans un endroit propre.

**!!! Attention Durée maximum de conservation des biberons
24 h**

Passé ce délai, il faudra les relaver.

Nettoyage/désinfection du présentoir chaque jour.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

L'hygiène en biberonnerie.

On ne stérilise plus les biberons

Au réfrigérateur

Biberons remontés.

!!! Attention

**Durée maximum de conservation des biberons vides au frigo:
48 heures.**

Passé ce délai, il faudra les relaver.

Biberons démontés, tête en bas sur un égouttoir, dans un endroit propre.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

L'hygiène en biberonnerie.

Règles de préparation. Les biberons n'étant plus stérilisés, quand peut-on les préparer ?

À l'avance ou juste avant la consommation ?

Préconisations Afssa. : juillet 2005 “Recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons ”

Il est toujours préférable de préparer les biberons de manière extemporanée.

LUTTE CONTRE LES MICROBES : L'HYGIÈNE

L'hygiène en biberonnerie.

Il est possible, dans les structures d'accueil de la petite enfance, de préparer les biberons de manière groupée avant distribution aux enfants, si certaines précautions sont assurées:

La traçabilité des biberons.

Leur conservation en chambre froide positive tout de suite après leur constitution (Bien vérifier la température de cette enceinte, qui doit être $\leq 4^{\circ}\text{C}$).

Règles de traçabilité. Comme pour les autres produits alimentaires, la traçabilité doit être totale.

HISTORIQUE

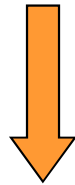
Le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques, traduction littérale de HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS, est née aux Etat-Unis vers la fin des années soixante, dans l'industrie chimique pour mettre en place l'assurance de la sécurité des opérations de fabrication, puis a été repris et adapté au secteur en 1972 par la PHILLSBURG CORPORATION, industrie travaillant pour la NASA et le laboratoire de l'armée Américaine à la fabrication d'aliments pour les astronautes.

Les responsable de la FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, après l'avoir analysé, l'ont érigé en système obligatoire de maîtrise de la qualité sanitaire dans l'industrie de la conserve.

INTRODUCTION



Jusqu'en 1993, l'approche de l'hygiène en restauration collective était norminative.



une obligation de moyens pour assurer la conformité de la production aux règlements qui s'y appliquent.



les deux arrêtés ministériels du 26 septembre 1980 et du 30 juin 1974.

DEPUIS 1993



directive européenne CE 93/43



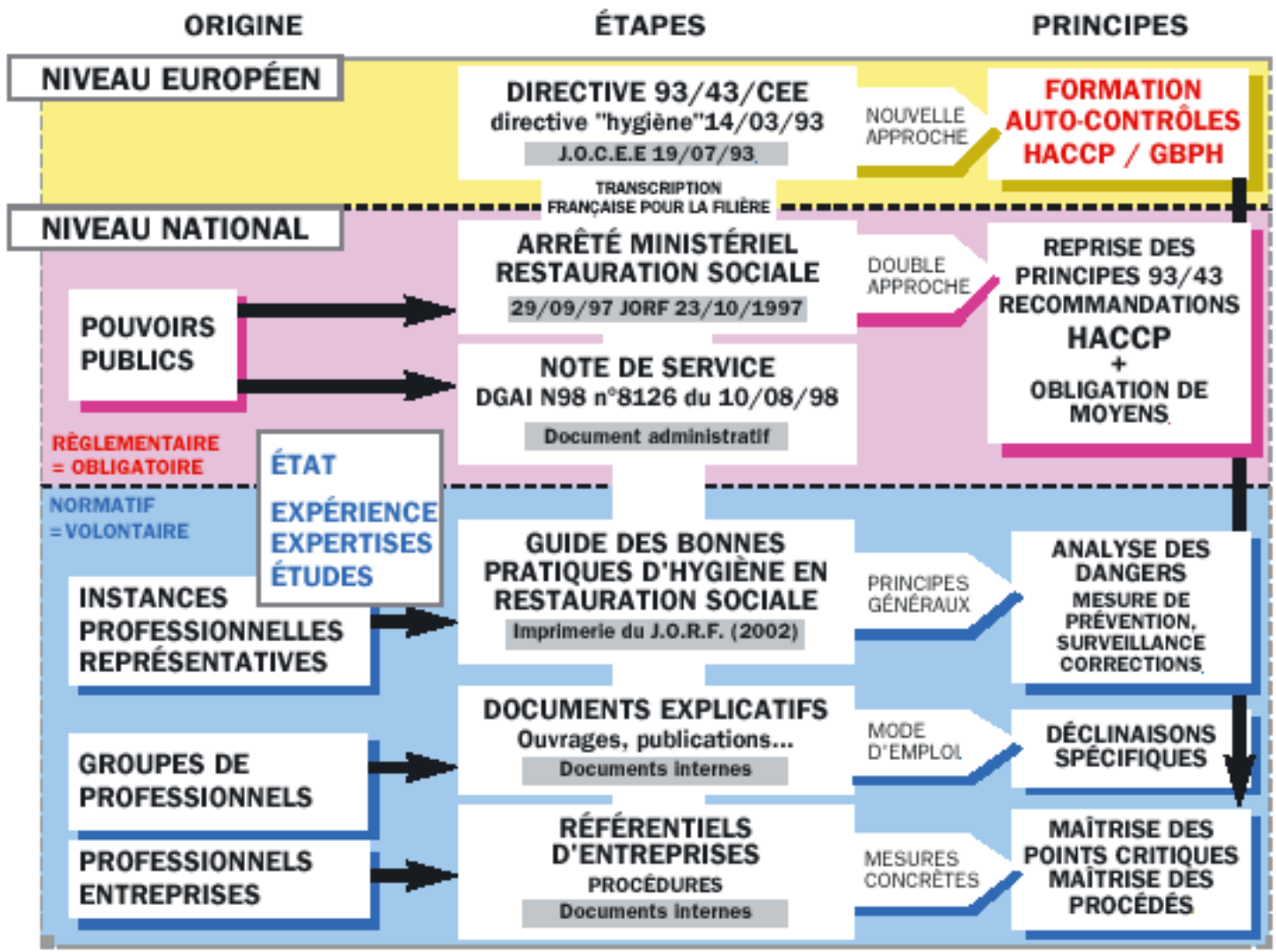
**traduit en droit français par l'arrêté du 29
septembre 1997**



une obligation de résultat

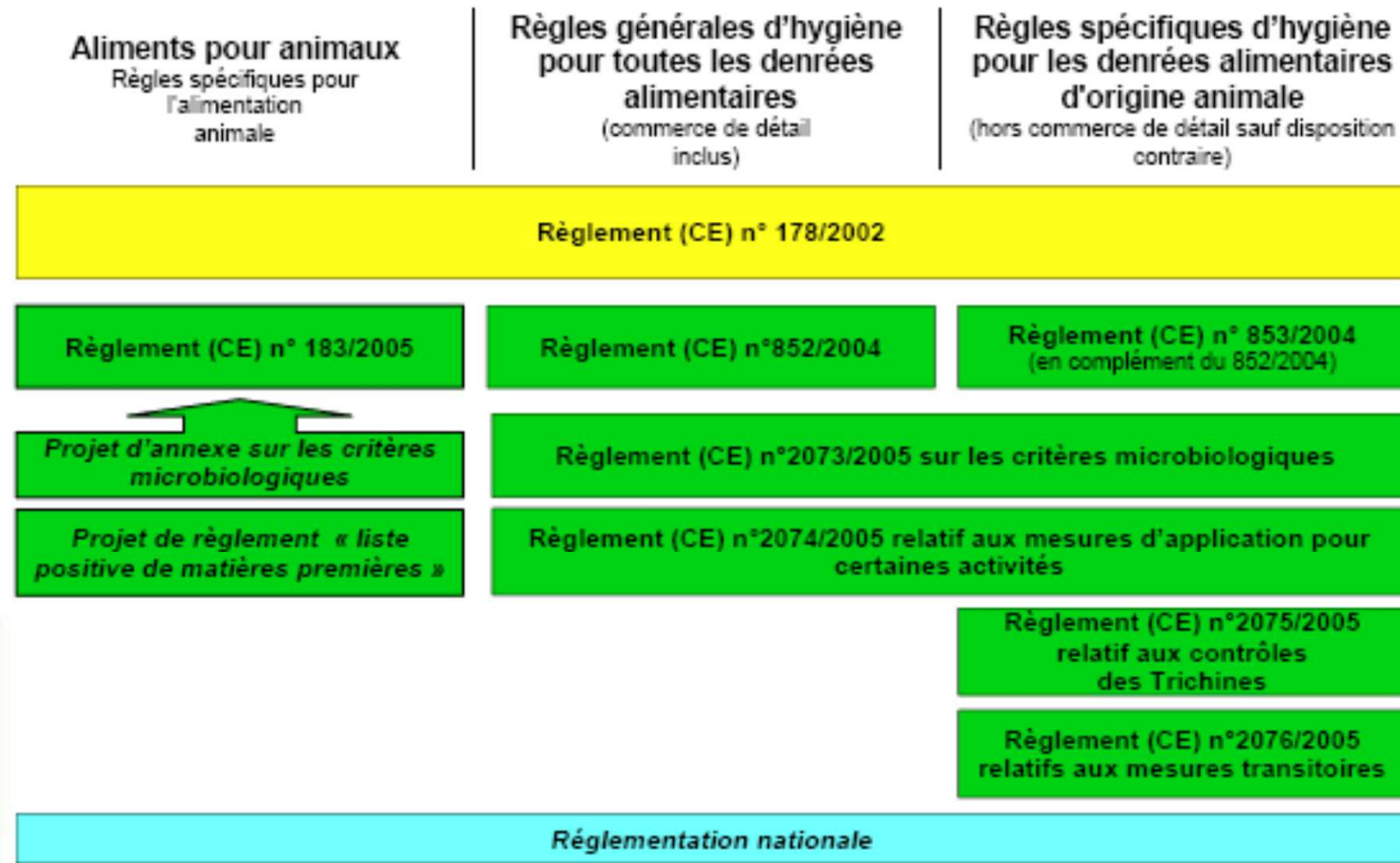
sans préciser par quels moyens ce résultat doit être atteint.

ARCHITECTURE DES TEXTES



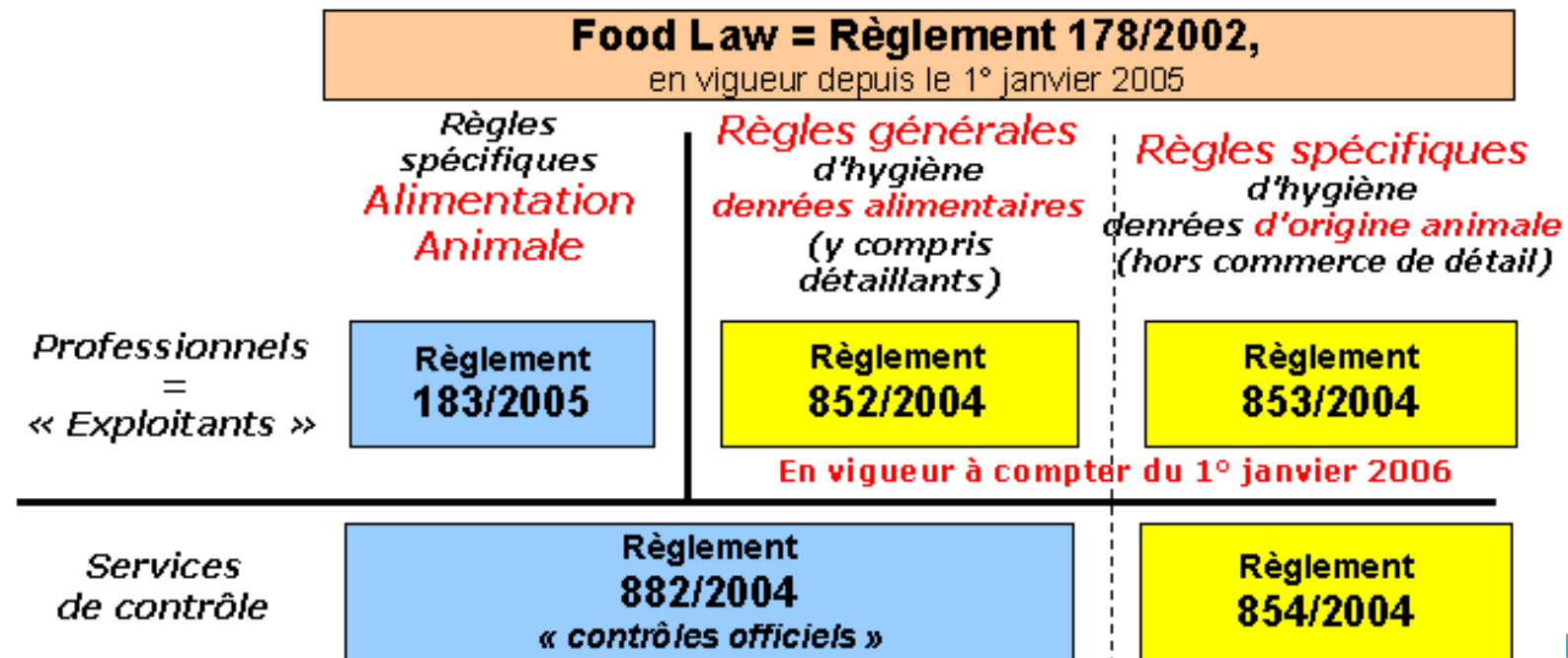
ARCHITECTURE DES TEXTES

Réglementation applicable aux professionnels



ARCHITECTURE DES TEXTES

Architecture du Paquet Hygiène



■ Paquet hygiène *sensu stricto*

Le paquet hygiène comprend également deux directives : Directive 2002/99 : police sanitaire
Directive 2004/41 : directive d'abrogation

LA METHODE HACCP



Obligation réglementaire

Tous les personnels qui travaillent en cuisine doivent se sentir concernés



QU'EST-CE QUE HACCP ?



Définition :

HACCP est une méthode permettant la réduction de risques physiques, chimiques et microbiologique identifiables à des niveaux acceptables dans les entreprises alimentaires.

Par conséquent, HACCP est un système d'assurance sécurité alimentaire.

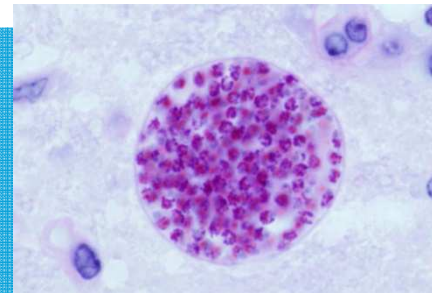
En principe, HACCP est simple à mettre en place parce que cela est évident. Vous connaissez le risque, vous savez comment le maîtriser. C'est simple ! Par conséquent ce n'est pas "une usine à gaz".

QU'EN EST-IL CEPENDANT DES RISQUES NON IDENTIFIÉS ?

Pour maîtriser les risques non identifiés, il faut de la rigueur et de la constance ou ce qu'il est convenu d'appeler les Bonnes Pratiques d'Hygiène en Fabrication.

Cela comprend les règles d'hygiène concernant le personnel, les nuisibles et le nettoyage-désinfection, etc.

Ce qui est difficile à mettre en place, ce sont les BPHF. Pourquoi ? Parce qu'il n'y a pas toujours de relation de cause à effet évidente avec les problèmes rencontrés



BUT DE LA METHODE HACCP

- **Garantir la qualité du repas servi**
- **Assurer la sécurité du consommateur**
- **Mieux connaître les risques et mieux les maîtriser**
- **Respecter la réglementation**
- **Eviter les Toxi-Infections Alimentaires Collectives**

COMMENT

- **Maîtriser les achats – choix des fournisseurs**
- **Organiser et contrôler la réception des denrées**
- **Gérer le stockage – surveiller les températures de conservation**
- **Respecter le principe de la marche en avant dans l'espace et dans le temps**
- **Conserver une trace (repas témoin, etc...)**
- **Plans de nettoyage et de désinfection**
- **Formation des personnels**

A RETENIR

- **Écrire ce qui doit être fait** (Quand, Comment, Par qui)
- **Faire ce qui est écrit**
- **Vérifier que ce qui était écrit a bien été fait**

VOCABULAIRE



HACCP :

Hazard Analysis Critical Control Point :

- Analyse des dangers -

- Points critique pour leur maîtrise -



VOCABULAIRE



DANGER : Trois sortes de dangers

- Biologique, microbiologique (germes microbiens)
- Chimique (produits lessiviels, ...)
- Physique (corps étrangers...)

VOCABULAIRE

RISQUE :

Probabilité d'apparition d'un danger

Maitriser

Le Risque Alimentaire



THIERRY MULLER

52

VOCABULAIRE

MESURES PREVENTIVES :

Facteurs techniques, actions ou activités qui peuvent être utilisés pour prévenir un danger identifié, l'éliminer ou réduire sa sévérité ou sa probabilité d'apparition à un niveau acceptable.

VOCABULAIRE

CCP : Critical Control Point (point critique pour la maîtrise)

Une étape qui peut et doit être maîtrisée pour éliminer un danger (ou le réduire à un niveau acceptable).

L'application des éléments de maîtrise est obligatoire aux points critiques, les éléments de preuve (enregistrements) correspondants le sont aussi.

VOCABULAIRE

LIMITES CRITIQUES

Les limites critiques comprennent :

- une valeur cible

- des tolérances

VOCABULAIRE

ACTIONS CORRECTIVES :

Actions à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle que le point critique pour la maîtrise (un CCP) n'est plus maîtrisé.



VOCABULAIRE

ACTIONS CORRECTIVES :

- dispositions permettant de rétablir la maîtrise du CCP et de faire en sorte que la maîtrise soit maintenue.
- dispositions relatives à la gestion des non-conformes générés par la perte de maîtrise d'un CCP

L'action corrective concerne donc l'élimination d'une cause de non-conformité.

VOCABULAIRE

SURVEILLANCE :

Ensemble d 'observations, de mesures systématiques programmées permettant de s'assurer de la maîtrise du CCP.

VERIFICATION :

Utilisation de méthodes, procédures ou test complémentaires en vue de déterminer si le plan HACCP est effectif et efficace (test, audit....)



VOCABULAIRE

METHODE DES 5 M :

- **Matières premières**
- **Matériel**
- **Méthode**
- **Milieu**
- **Main d 'œuvre**

LES 7 PRINCIPES FONDAMENTAUX DE LA MÉTHODE HACCP

1^{er} Principe : Procéder à l'analyse des dangers

- Identifier les dangers associés à une production alimentaire, à tous les stades de celle-ci
- Identifier les causes du danger
- Etablir les mesures préventives

LES 7 PRINCIPES FONDAMENTAUX DE LA MÉTHODE HACCP

2^{ème} Principe : - Identifier les CCP

(points critiques pour la maîtrise)

3^{ème} Principe : -Établir les limites critiques

LES 7 PRINCIPES FONDAMENTAUX DE LA MÉTHODE HACCP

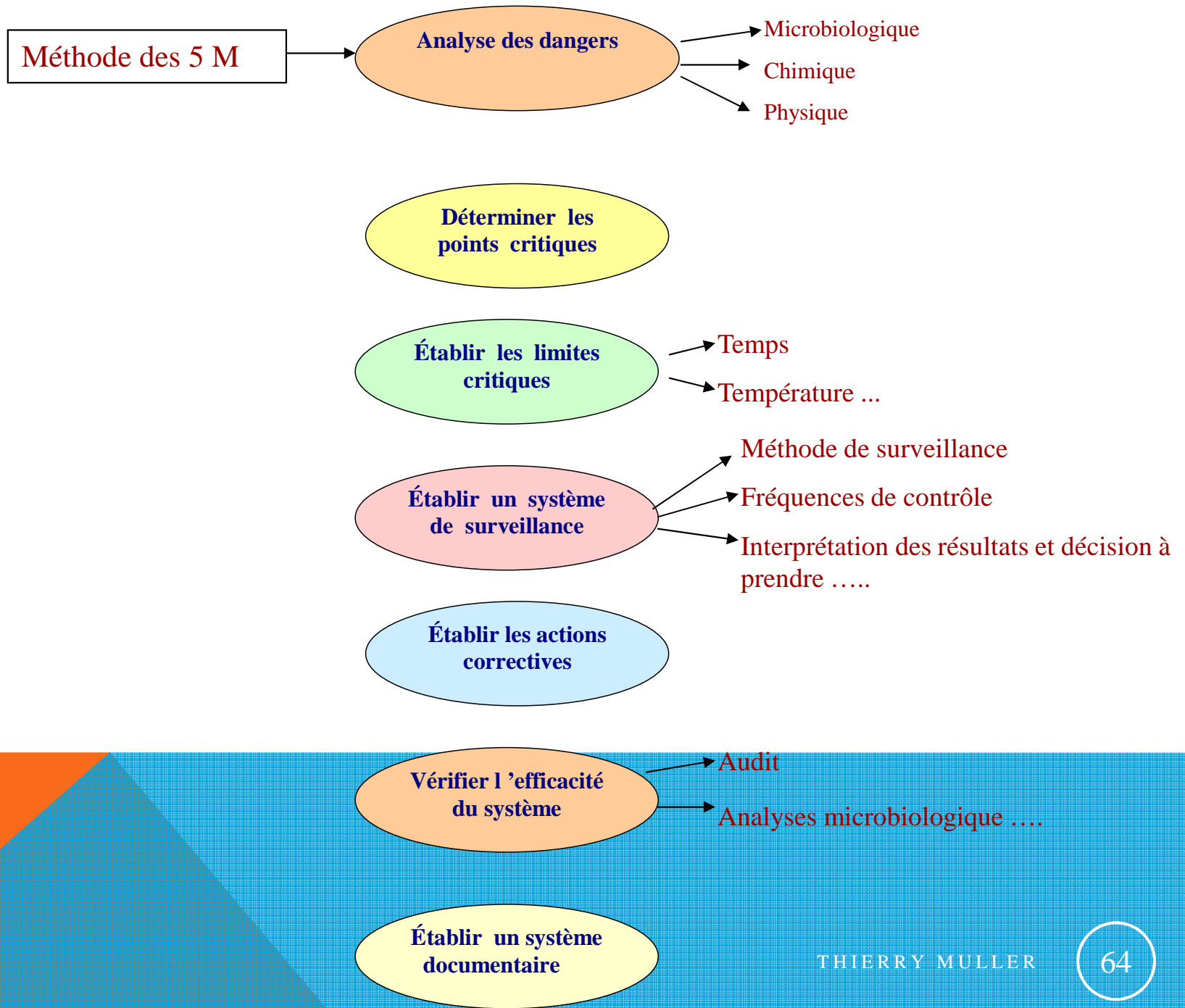
4^{ème} Principe : -Établir un système de surveillance

5^{ème} Principe : -Établir les actions correctives

LES 7 PRINCIPES FONDAMENTAUX DE LA MÉTHODE HACCP

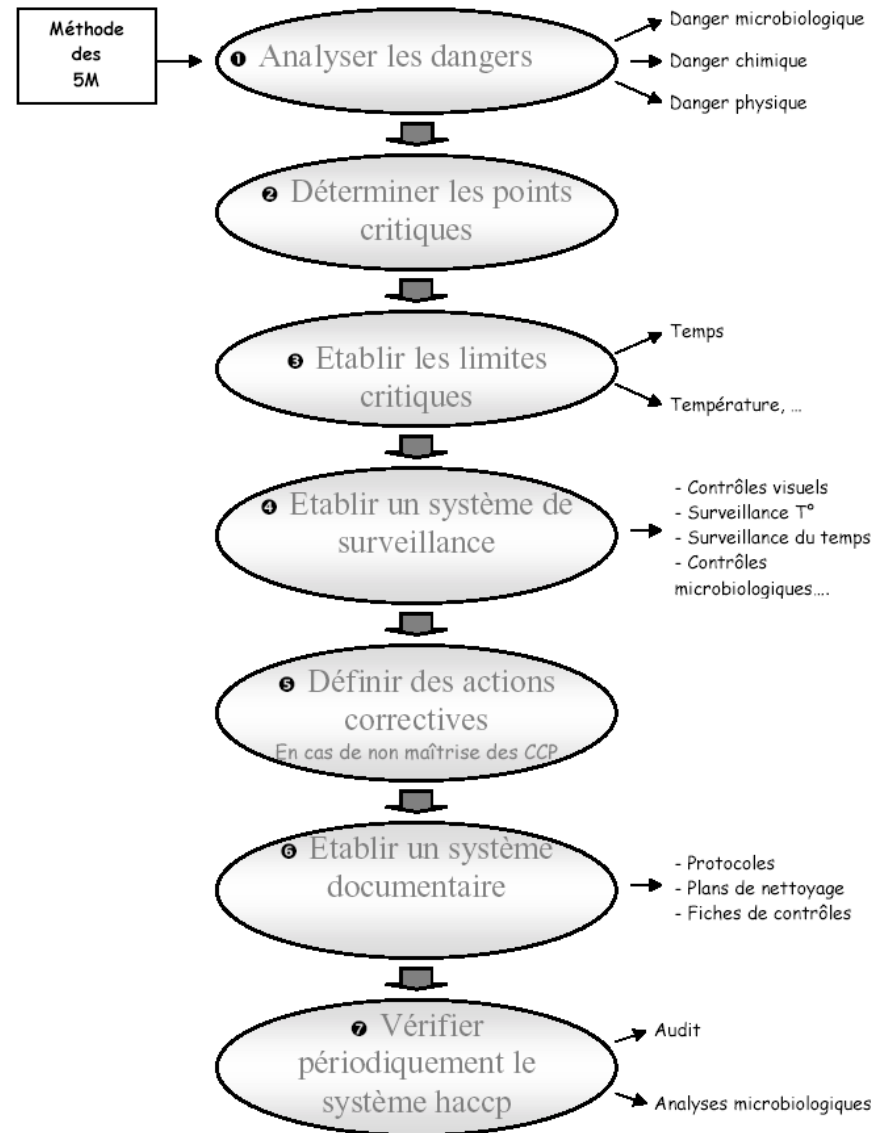
6^{ème} Principe : - Vérifier l'efficacité du système HACCP

7^{ème} Principe : -Établir un système documentaire



Le principe de la méthode HACCP

La méthode HACCP repose sur 7 principes :



V.MAILLET

3

ARBRE HACCP

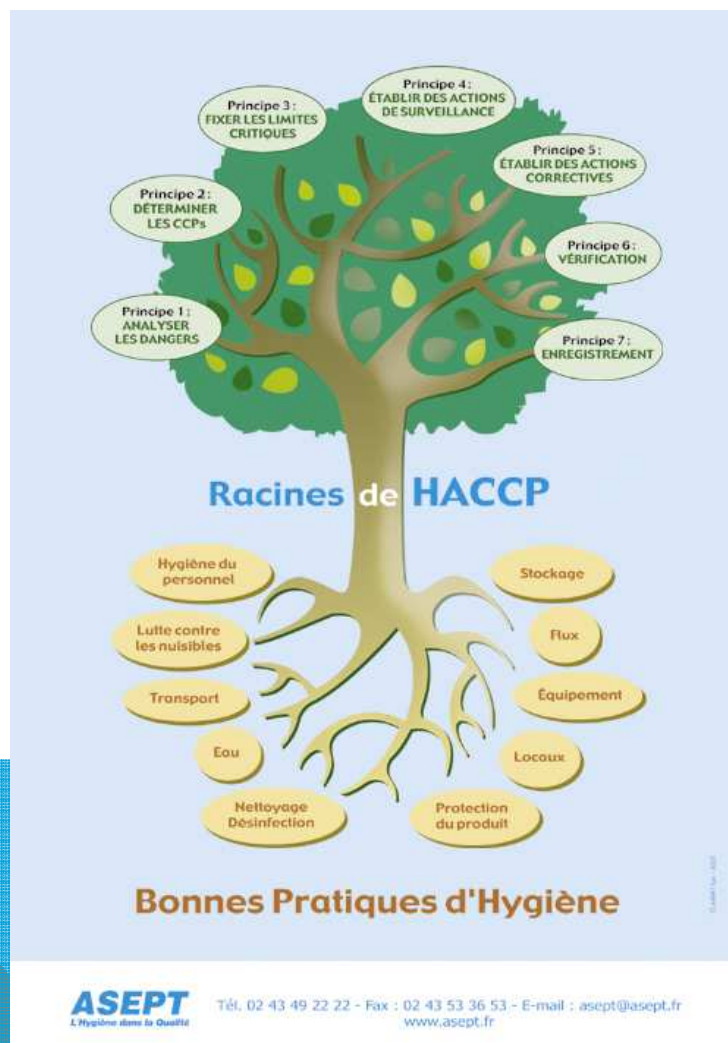
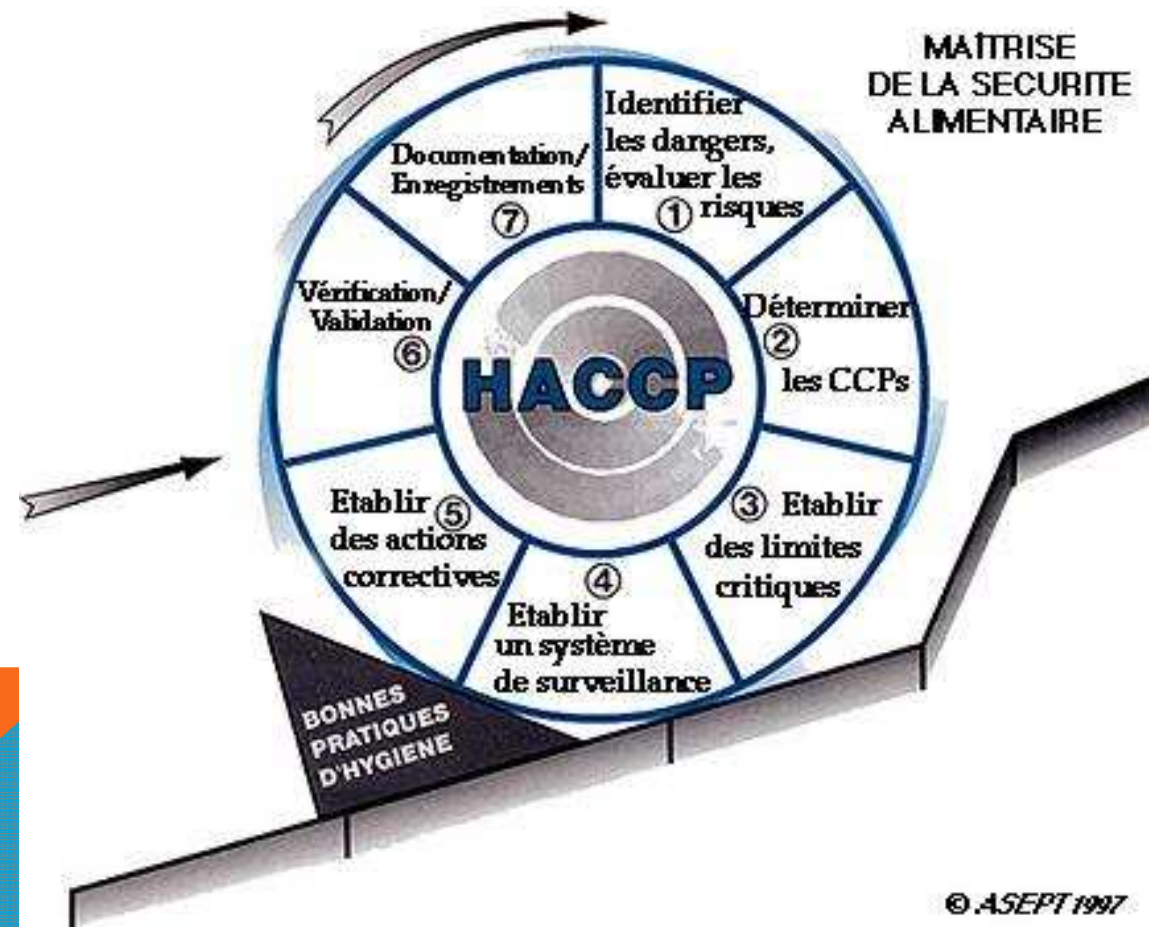


ILLUSTRATION DES 7 PRINCIPES DE LA MÉTHODE HACCP



© ASEPT 1997

THIERRY MULLER

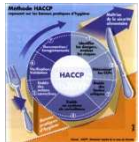
67

LES 12 SÉQUENCES POUR L'APPLICATION DE LA MÉTHODE HACCP

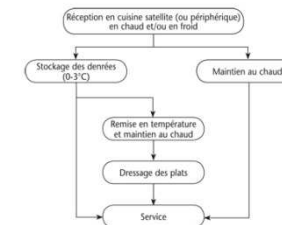
1- Réunir un équipe pluridisciplinaire.



2 - Décrire le produit.



3 - Identifier l'utilisation attendue.



4 - Construire un diagramme de fabrication
(description des conditions de fabrication).

LES 12 SÉQUENCES POUR L'APPLICATION DE LA MÉTHODE HACCP

5 - Confirmer sur place le diagramme de fabrication.

6 - Identifier les dangers et évaluer le risque, et déterminer les mesures préventives.

7 - Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).

8 - Établir les limites critiques à chaque CCP.

LES 12 SÉQUENCES POUR L' 'APPLICATION DE LA MÉTHODE HACCP

9 - Établir un système de surveillance.

10 - Établir un plan d'actions correctives.

11- Établir des procédures pour la vérification.

12 - Établir la documentation.