

GUIDES
DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Rayon « marée » en grandes et moyennes surfaces

**Guide
de bonnes pratiques
d'hygiène**

Rayon marée en GMS

2002

Ouvrage édité par la DILA disponible à la commande sur

<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/>

Dans RECHERCHE, renseigner : 9782110769879



*Ce fichier PDF a fait l'objet d'une signature électronique,
toute modification invalide cette authentification.*

N° 5927

ISSN : en cours
ISBN : 978-2-11-077061-5

**Direction de l'information
légale et administrative**
Les éditions des **Journaux officiels**
tél. : 01 40 15 70 10
www.ladocumentationfrancaise.fr

SOMMAIRE

	Pages
Champ d'application et description de l'activité	2
Objectifs du Guide de bonnes pratiques. Rayon marée en GMS	2
Description du secteur de la distribution et domaine d'application du guide.....	3
Présentation du Guide de bonnes pratiques rayon marée en GMS	5
Utilisation du guide.....	9
Descriptif de l'activité	11
Diagrammes d'activité	13
Diagramme des principales étapes des produits réfrigérés	14
Diagramme des principales étapes des produits congelés	15
Diagramme des principales étapes des produits vivants.....	16
Diagramme des principales étapes de préparation des plateaux de fruits de mer	17
Principaux agents responsables de toxi-infections alimentaires	18
Tableau des dangers.....	19
Tableau synoptique d'analyse des dangers	20
Recommandations relatives aux mesures générales d'hygiène	24
Organisation d'une fiche type.....	25
Locaux	25
Conception et utilisation (1/3).....	26
Lutte contre les nuisibles.....	29
Nettoyage et désinfection	30
Maintenance	31
Matériel	32
Conception et Utilisation.....	32
Chambres froides, armoires réfrigérées et meubles de vente (1/2)....	33
Petit matériel	35
Nettoyage et désinfection	36

Personnel	37
Santé	37
Formation	38
Tenue et équipement	39
Matières premières.....	40
Traçabilité et contrôle.....	40
Produits présentés à la vente.....	41
Identification et durée de vie (1/2)	41
Recommandations relatives aux mesures spécifiques d'hygiène....	43
Présentation d'une fiche type.....	44
Etape : réception.....	45
Etape : stockage en chambre froide.....	46
Etape : stockage en vivier.....	47
Etape : préparation de l'étal : glaçage, décoration et étiquetage....	48
Etape : mise en place sur l'étal de vente.....	49
Etape : préparation sur le lieu de vente : éviscération, étêtage, pelage, écaillage.....	51
Etape : préparation sur le lieu de vente : filetage désarêtage.....	53
Etape : cuisson, refroidissement.....	54
Etape : préparation des plateaux de fruits de mer.....	56
Etape : préparation et conditionnement en vue de la vente en libre-service	58
Etape : présentation des produits à la vente en libre-service	59
Etape : remise au consommateur.....	60
Etape : mise en resserre des produits non vendus.....	61
Etape : décongélation et vente de produits décongelés.....	62
Etape : vente assistée de produits congelés en vrac.....	63
Annexes	64
Définitions	65
Références réglementaires	70
Documents pratiques.....	71
Document pratique n° 1 : maîtrise de la chaîne de froid	72
Document pratique n° 2 : interprétation/exploitation des analyses	73
Document pratique n° 3 : plan de maintenance	75
Document pratique n° 4 : plan de nettoyage et désinfection	80
Document pratique n° 5 : maîtrise de la traçabilité	80
Document pratique n° 6 : fiche technique produit.....	81
Document pratique n° 7 : traitement de la resserre.....	82
Document pratique n° 8 : usage de la glace.....	83
Critères d'évaluation fraîcheur.	84

**AVIS DE VALIDATION
D'UN GUIDE DE BONNES PRATIQUES
D'HYGIÈNE DES ALIMENTS**

Vu la directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

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 24 novembre 1993 ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments ;

Le Conseil national de la consommation (groupe agroalimentaire) entendu,

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène des aliments concernant le rayon marée en GMS, élaboré par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution, est validé.

*Le directeur général de la concurrence,
de la consommation
et de la répression des fraudes,*

J. GALLOT

Le directeur général de la santé,

L. ABENHAÏM

La directrice générale de l'alimentation,

C. GESLAIN-LANÉELLE

CHAMP D'APPLICATION ET DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Objectifs du Guide de bonnes pratiques. Rayon marée en GMS

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

L'arrêté du 9 mai 1995 se substitue et rend caduque les règlements sanitaires départementaux équivalents.

Cette nouvelle approche fixe un objectif de haut niveau de sécurité des consommateurs.

Dans cet esprit, l'arrêté français, énonce une série de prescriptions générales allant dans le sens de cet objectif de sécurité et implique les professionnels des secteurs alimentaires dans la maîtrise sanitaire de leur activité.

En effet, il revient désormais aux professionnels :

- d'analyser et d'évaluer les risques alimentaires potentiels aux différentes étapes du processus de mise en vente et, s'il y a lieu d'élaboration ;
- de mettre en évidence les points des étapes où des risques alimentaires peuvent se présenter ;
- d'identifier parmi les points qui ont été mis en évidence ; ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire, appelés « points critiques » ;
- de définir et mettre en œuvre des moyens de maîtriser ces points et des procédures de suivi efficaces ;
- de revoir périodiquement, et notamment en cas de modification des opérations, les procédures établies ci-dessus.

Le présent guide a été construit pour aider les professionnels dans le cadre de leur démarche d'analyse des risques, à définir les moyens de maîtrise les plus appropriés à leur activité en leur proposant des recommandations retenues par les représentants de leur secteur d'activité et validées par les pouvoirs publics.

Conformément à l'avis aux professionnels de l'alimentation relatif à l'élaboration des guides de bonnes pratiques hygiéniques, le présent guide est un document consensuel, établi par les représentants du secteur de la distribution réunis au sein de la FCD, il est d'application volontaire.

L'application des recommandations présentées dans ce document permet au professionnel de répondre aux attentes de la réglementation.

Toutefois, chaque professionnel restant responsable des moyens mis en œuvre au sein de son établissement pour respecter les objectifs fixés par la réglementation il pourra retenir d'autres solutions que les recommandations préconisées dans ce document.

Il devra alors faire la preuve de l'efficacité de ces autres solutions et de la même manière mettre en place les contrôles d'application et d'efficacité. Il devra en outre tenir à la disposition des services officiels les enregistrements correspondants.

En ce qui concerne le secteur d'activité de la distribution alimentaire, il est important de préciser que la maîtrise sanitaire des denrées commercialisées engage fortement la responsabilité des fournisseurs qui doivent également être impliqués dans une démarche de maîtrise du risque sanitaire.

Domaine de la distribution concernée par le présent guide

Le présent guide s'applique aux grandes et moyennes surfaces (GMS), soit par définition, aux surfaces de vente de plus de 400 m².

Description du secteur de la distribution et domaine d'application du guide

La grande distribution française se caractérise par des surfaces de vente comportant notamment une partie alimentaire et proposant un large éventail de produits de grande consommation et de produits frais, en libre-service ou en service traditionnel (vente assistée).

On peut distinguer plusieurs types de magasins :

- ⇒ les supérettes, surfaces de vente alimentaires comprises entre 120 et 400 m², implantées le plus souvent dans les petits centres-villes et les campagnes ;
- ⇒ les supermarchés, surfaces de vente comprises entre 400 et 2500 m², magasins de proximité, à très forte orientation alimentaire, implantés dans les centres-villes urbains et ruraux ;
- ⇒ les hypermarchés, surfaces de vente supérieures à 2500 m², situées en périphérie des grandes agglomérations, dans des zones d'activités commerciales ou dans de grands centres commerciaux et proposant un très large éventail de produits alimentaires et non alimentaires ;
- ⇒ les hard-discount, magasins alimentaires discount, de surface de vente comprise entre 300 et 1000 m², proposant en libre-service intégral des produits basiques.

Structure économique et sociale

Le poids des GMS dans l'économie nationale est très important. Ce secteur emploie plus de 400 000 personnes avec en particulier :

1 126 hypermarchés	6,4 millions de m ²	227 500 salariés
7 999 supermarchés	7,8 millions de m ²	163 300 salariés

La grande distribution en France représente un fort potentiel en terme de créations d'emplois.

(chiffres au 1^{er} janvier 1999)

	Superficie moyenne des points de vente en m ²	Nombre moyen de personnes employées
Hypermarchés	5 907	207
Supermarchés	1 002	21

Les structures d'achat et de référencement

Les achats pour les sociétés françaises de distribution alimentaire sont centralisés au niveau des centrales d'achat. Ces centrales de référencement assurent la négociation avec les fournisseurs et la sélection des produits.

Les tendances actuelles

Les enseignes de GMS s'orientent vers la réorganisation de leurs surfaces de vente.

Une grande importance est apportée à la qualité des produits et services proposés par *les GMS* : qualité des produits frais et systématisation des rayons à la coupe, d'espaces rôtisserie, d'espaces marée ou de boulangeries traditionnelles.

Les rayons frais sont également des composantes essentielles de la stratégie commerciale des supermarchés qui présentent des rayons en service traditionnel.

Secteur d'activité et produits concernés par le Guide

Ce guide concerne la distribution, dans les GMS, des produits de la pêche et d'aquaculture.

Ces produits sont commercialisés selon l'une des deux méthodes de vente habituellement pratiquées dans les GMS : vente en libre-service ou vente assistée.

Les produits livrés par les fournisseurs sont soit vendus en l'état, soit vendus après une préparation qui peut être limitée (éviscération, décongélation) ou plus élaborée (tranchage, conditionnement, cuisson...) dans les points de vente.

Présentation du Guide de bonnes pratiques d'hygiène Rayon marée en GMS

A qui s'adresse le guide ?

Le présent guide est destiné à l'ensemble des professionnels du secteur de distribution. Il a été construit de façon à permettre une utilisation simple et rapide.

En effet, dans le cadre de sa démarche d'analyse des risques liés à son activité, le professionnel trouvera dans ce guide, sous forme de fiches didactiques, les recommandations qui l'aideront à sélectionner les moyens de maîtrise appropriés et les plans de contrôle correspondants.

Démarche de construction

Le guide a été construit par les professionnels de la distribution à l'intention des professionnels de leur secteur d'activité.

Au sein de la FCD, les représentants des enseignes de la distribution ont validé les diagrammes d'activité, les points critiques, les préconisations de maîtrise et de surveillance.

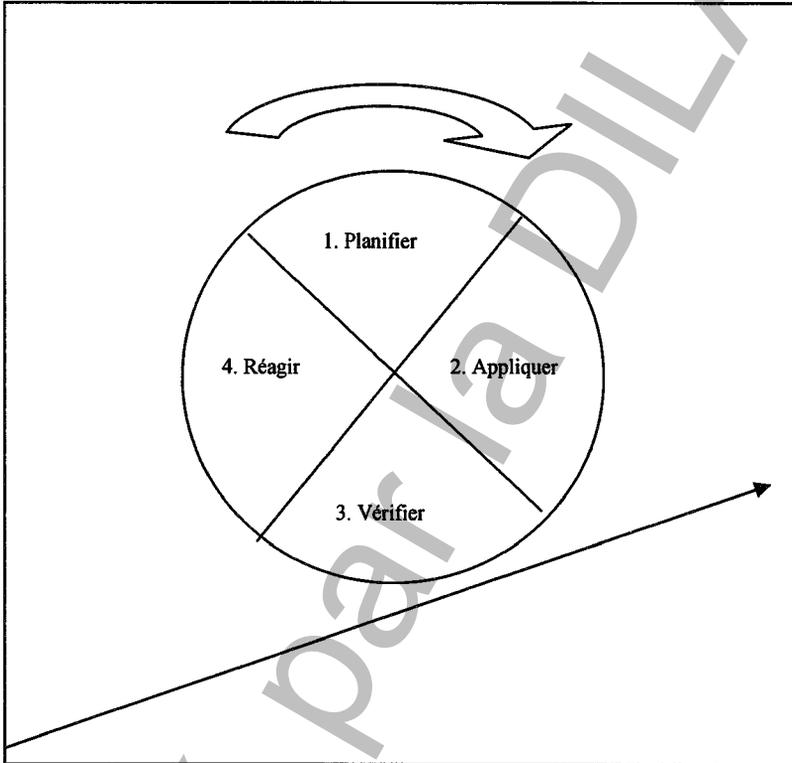
Le guide a été construit à partir d'une démarche HACCP collective, c'est-à-dire représentative des pratiques de la profession et non d'un site en particulier.

Après validation des diagrammes d'activité permettant de décrire les processus précisés dans le domaine d'application, une analyse préliminaire des dangers a été réalisée. Cette analyse a permis de qualifier les dangers (nature, fréquence et gravité) et ainsi de préciser les risques liés à l'activité concernée.

Sont ressortis de cette analyse deux grandes catégories de dangers :

- les dangers communs à tout le processus, c'est-à-dire susceptibles de menacer la sécurité des denrées quelle que soit l'étape du processus. Il s'agit par exemple des risques liés aux locaux, au personnel... ;
- les dangers spécifiques d'étape.

Selon le principe de DEMING on retrouvera pour chaque danger identifié une fiche (locaux, matériel, personnel, produit ou encore méthode) permettant de mettre en œuvre une démarche d'amélioration continue du niveau de maîtrise de la sécurité des produits mis en vente :



Structure du guide

Le présent guide s'articule autour de trois grandes parties complétées par des annexes :

1. Champ d'application et description de l'activité
2. Recommandations relatives aux mesures générales d'hygiène
3. Recommandations relatives aux mesures spécifiques d'hygiène

1. Champ d'application et description de l'activité

La première partie présente le secteur de la distribution et définit le domaine d'application du guide.

Elle comprend les diagrammes d'activité et la description du métier concerné.

Un tableau synoptique  permet de visualiser rapidement pour chaque étape du processus, les dangers identifiés et les fiches de recommandations à consulter.

2. Recommandations relatives aux mesures générales d'hygiène

La deuxième partie est un ensemble de recommandations, considérées comme des prérequis pour la maîtrise de la sécurité des aliments au rayon marquée en GMS.

Ces recommandations concernent tous les éléments qui ont une influence sur la salubrité des denrées proposées au consommateur : locaux et équipements, matériel, personnel, matières premières et produits présentés à la vente.

Elles sont présentées sous la forme de « fiches de mesures générales d'hygiène » :



fiches relatives aux locaux ;



fiches relatives au matériel ;



fiches relatives au personnel ;



fiches relatives aux matières premières ;



fiches relatives aux produits présentés à la vente.

3. Recommandations relatives aux mesures spécifiques d'hygiène

La troisième partie détermine, par la méthode HACCP, les moyens de maîtrise de la sécurité à mettre en place à chaque étape du procédé.

Elle propose une démarche qui pourra être complétée par chaque professionnel en fonction des particularités de ses installations et de ses activités.

Dans cette partie, sont proposées des recommandations pour des activités particulières comme la vente assistée.

Elles sont présentées sous la forme de fiches de processus : 

1. Etape réception ;
2. Etape stockage en chambre froide ;
3. Etape stockage en vivier ;
4. Etape préparation de l'étal : glaçage, décoration et étiquetage ;
5. Etape mise en place sur l'étal de vente ;
6. Etape préparation sur le lieu de vente éviscération étêtage, pelage, écaillage ;
7. Etape préparation sur le lieu de vente filetage, désarêtage ;
8. Etape cuisson, refroidissement ;
9. Etape préparation des plateaux de fruits de mer ;
10. Etape préparation et conditionnement en vue de la vente en libre-service ;
11. Etape présentation des produits à la vente en libre-service ;
12. Etape remise au consommateur ;
13. Etape mise en resserre des produits non vendus ;
14. Etape décongélation et vente de produits décongelés ;
15. Etape vente assistée de produits congelés en vrac.

Annexes

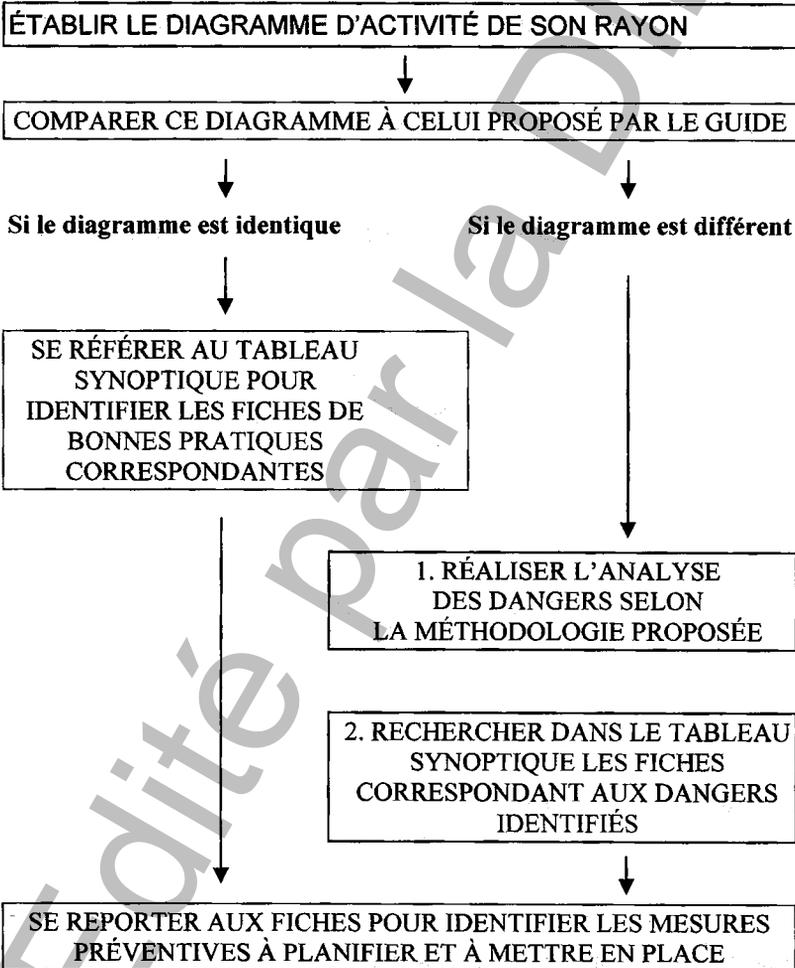
Les annexes comportent des compléments d'information tels que :

- les définitions des termes utilisés dans le guide ;
- les références réglementaires utilisées pour la conception de ce document ;
- des documents pratiques illustrant à titre d'exemple :
 - des modes opératoires recommandés :
 - maîtrise de la chaîne de froid ;
 - plan de nettoyage et désinfection ;
 - plan de maintenance ;
 - et détaillant les éléments relatifs à :
 - interprétation / exploitation des analyses ;
 - maîtrise de la traçabilité ;
 - fiche technique produit ;
 - traitement de la resserre ;
 - usage de la glace.

Utilisation du guide

Le tableau synoptique  constitue l'outil essentiel d'utilisation du guide. Il permet quel que soit le diagramme d'activité réalisé en pratique, de retrouver à partir d'une analyse simple des dangers, les recommandations les plus appropriées :

1. Ainsi on pourra procéder de la façon suivante :



2. On pourra d'autre part, retrouver une réponse précise à une question ponctuelle en recherchant la rubrique à laquelle elle se rapporte :
 - étape de processus ( fiches de processus) ;
 - conditions générales de réalisation d'un processus (fiches de mesures générales ,  ...)..
3. Lors de la mise en place d'un nouveau processus, on pourra se référer directement aux fiches existantes de façon à définir au préalable et appliquer dès la mise en place, les mesures préventives et les systèmes de surveillance recommandés par la profession.

Exemple 1 : recherche par étape de processus :

- A l'étape de la remise au consommateur quelles sont les mesures de maîtrise à appliquer ?

A partir du tableau synoptique on identifie les facteurs de risque suivants :

- hygiène des manipulations ;
- entretien et nettoyage du matériel ;
- pratiques spécifiques.

et les fiches pratiques détaillant les recommandations correspondantes :

- fiche  Personnel 8 et 10 ;
- fiche  Matériel ;
- fiche  Produits présentés à la vente ;
- fiche  Remise au consommateur.

Pour certaines fiches, des explications complémentaires jugées nécessaires sont décrites dans les documents pratiques.

Exemple 2 : recherche par mesures générales d'hygiène :

- Lors de l'aménagement de l'étal de marée, quelles recommandations existent ?

A partir du tableau synoptique on identifie l'existence d'une fiche pratique «  Locaux, Conception ».

Exemple 3 : recherche à partir d'un danger identifié :

- Contamination par le matériel.

A partir du tableau synoptique on identifie l'existence d'une fiche pratique «  Matériel, Conception et Utilisation ».

Descriptif de l'activité

Description générale de l'activité

Les produits de la pêche et de l'aquaculture sont réceptionnés, entreposés en chambre froide puis mis en vente traditionnelle sur l'étal poissonnerie ou conditionnés en vue de la vente en libre-service. Les produits peuvent être vendus en l'état ou faire l'objet d'une éventuelle transformation avant la mise en vente qui peut comprendre une décongélation, cuisson, refroidissement, préparation ...

Les trois diagrammes proposés en pages suivantes présentent les principales étapes du procédé.

Description des matières premières utilisées (liste non exhaustive)

PRODUITS RÉFRIGÉRÉS :

1. Poissons entiers + céphalopodes.
2. Produits préparés :
 - poissons entiers vidés ;
 - poissons vidés étêtés ;
 - poissons pelés ;
 - filets de poissons, darnes et découpes ;
 - rôtis, brochettes ;
 - cuisses de grenouilles.
3. Produits élaborés :
 - produits cuits ;
 - produits salés/séchés ;
 - produits fumés ;
 - produits assaisonnés crus et cuits ;
 - produits panés cuits.
4. Crustacés et coquillages cuits :
 - notamment :
 - crevettes
 - langoustines
 - tourteaux
 - araignées
5. Végétaux (algues – salicornes).

PRODUITS VIVANTS :

1. Poissons :
 - notamment :
 - carpes (sur glace) ;
 - truites, bars, turbots... (en vivier).
2. Crustacés, coquillages.

PRODUITS CONGELÉS :

1. Produits préparés.
 2. Produits élaborés.
 3. Crustacés et coquillages cuits.
- (Cf. Liste des produits réfrigérés)

Description du produit fini et de son utilisation attendue

Le rayon marée distribue des produits qui seront :

- Consommés vivants : coquillages.
- Consommés crus après préparation : carpaccio, tartare ...
- Consommés en l'état : crustacés et coquillages cuits, produits transformés.
- Consommés après cuissons : poissons, crustacés, algues ...

La durée de conservation, par le consommateur, est très limitée, du fait de l'altération rapide des produits.

Parfois, les poissons frais, achetés en GMS, sont congelés par les consommateurs ; il faut informer le consommateur des bonnes pratiques à respecter pour la congélation à domicile.

Diagrammes d'activité

- Diagramme des principales étapes des poissons réfrigérés.
- Diagramme des principales étapes des produits congelés.
- Diagramme des principales étapes des produits vivants.
- Diagramme des principales étapes de préparation des plateaux de fruits de mer.

Edité par la DILA

Diagramme des principales étapes des produits réfrigérés

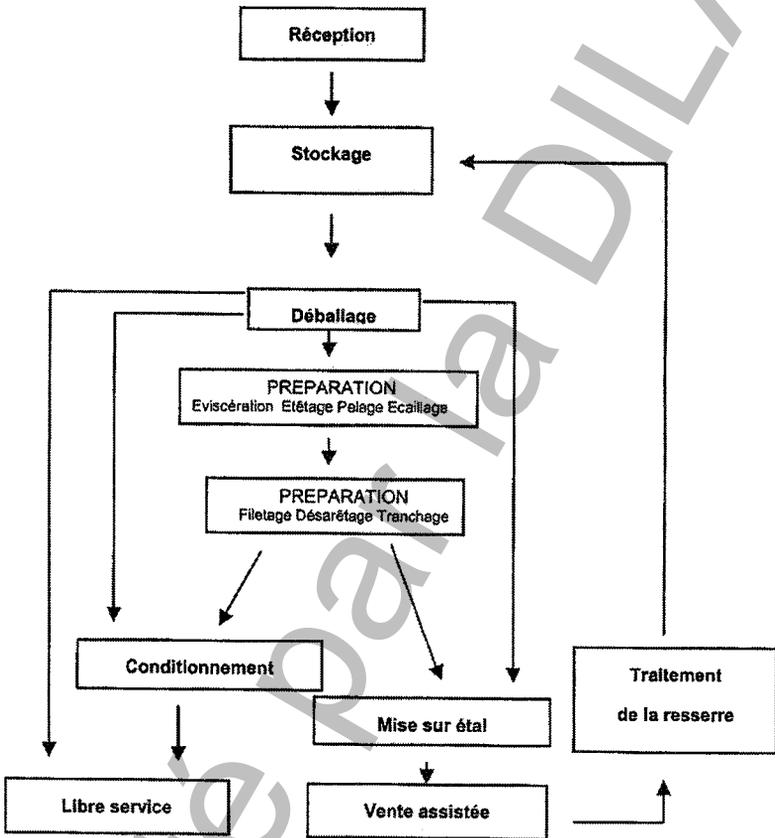


Diagramme des principales étapes des produits congelés

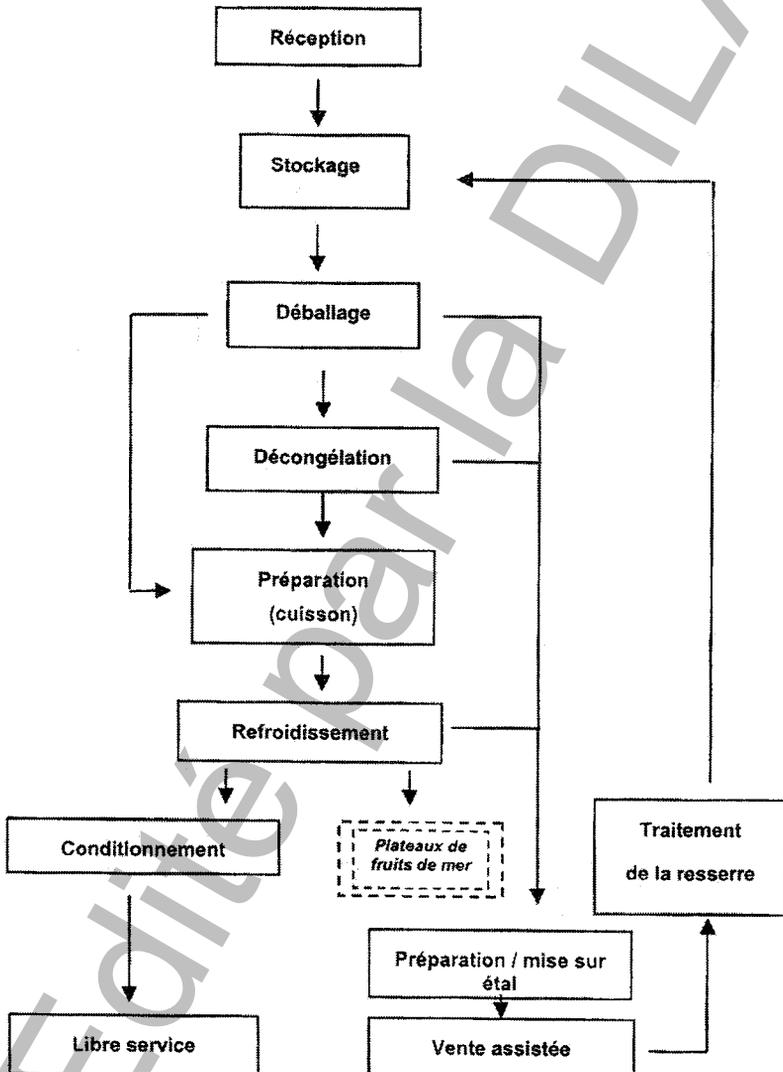


Diagramme des principales étapes des produits vivants

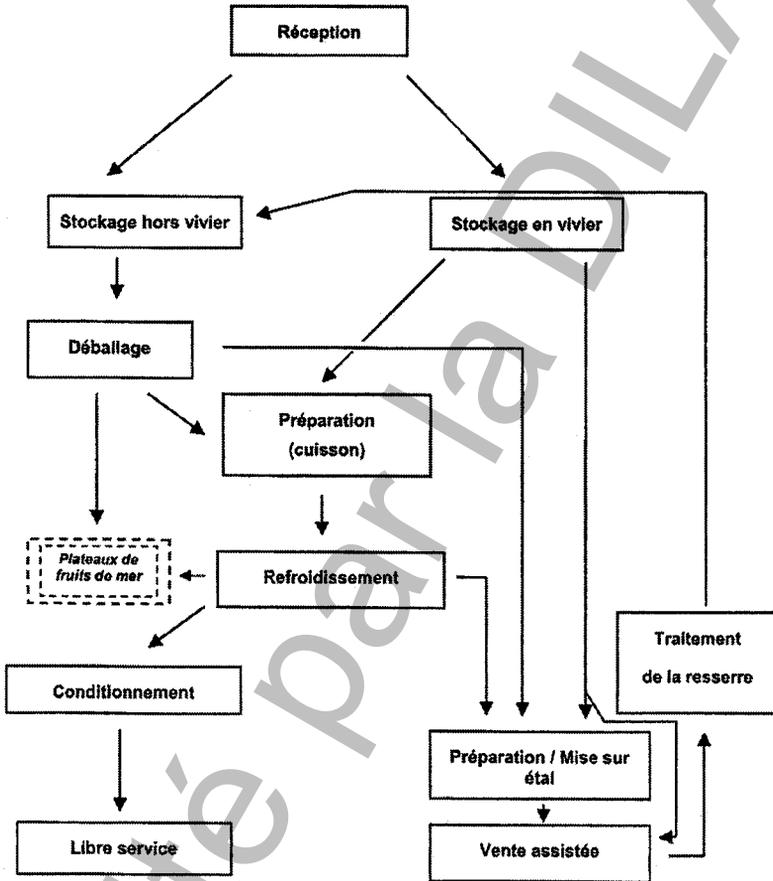
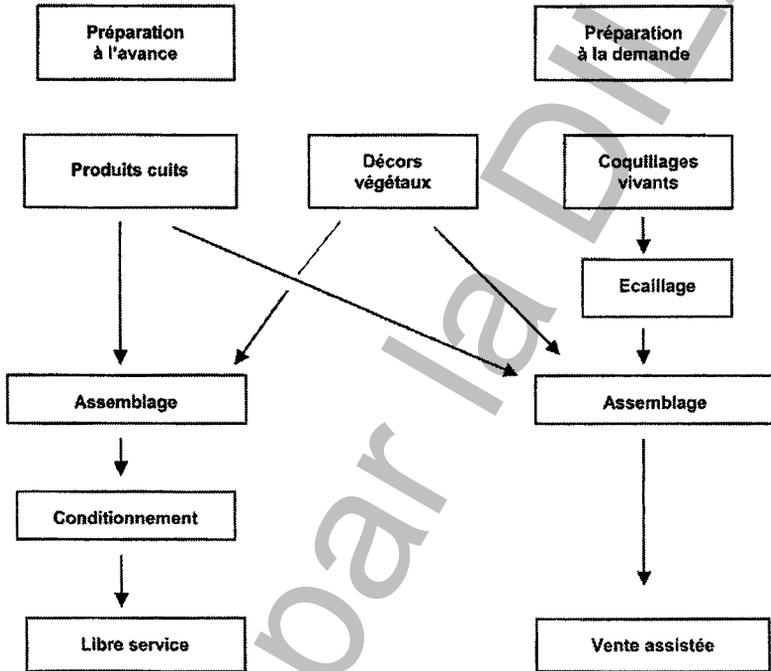


Diagramme des principales étapes de préparation des plateaux de fruits de mer





PRINCIPAUX AGENTS RESPONSABLES DE TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES

DANGER	ORIGINES	PRODUITS CONCERNES
SALMONELLES	Contamination initiale des matières premières par l'eau. Contamination d'origine humaine au cours des manipulations.	▲ Coquillages. ▲ Poissons d'eau douce d'origine tropicale (ex: perche du Nil). ▲ Produits de la pêche élaborés ou transformés.
STAPHYLOCOQUES PATHOGENES	Contamination initiale des matières premières par l'eau. Contamination d'origine humaine au cours des manipulations.	▲ Produits crus. ▲ Produits cuits.
LISTERIA MONOCYTOGENES	Contamination des matières premières ou de l'environnement. Rupture de la chaîne de froid des produits élaborés.	▲ Produits transformés crus : poisson fumé, produits légèrement salés, produits marinés. ▲ Crevettes cuites.
BIOTOXINES	Toxine provenant d'algues : contamination initiale des matières premières par l'eau.	▲ Coquillages. ▲ Poissons de mer d'origine tropicale.
ANISAKIS	Parasites présents dans l'abdomen et la chair des poissons.	▲ Poissons entiers et filets (cabillaud, hareng, rascasse, lotte...). Observation visuelle lors de la manipulation.
HISTAMINE	Dégradation d'une protéine (histidine).	▲ Espèces de grosse taille (thon). ▲ Crustacés.

TABLEAU DES DANGERS

DANGER	ORIGINE	QUELQUES EXEMPLES
CONTAMINATION INITIALE ALTERATION	Présence de micro-organismes dans un produit à réception. Matières premières altérées.	Poissons frais souillés. Produits transformés contaminés. Conditionnement dégradés à la réception. Etat de fraîcheur insuffisante à la revente. Coquillages ou crustacés morts. Présence d'histamines pour certaines espèces (ex. : thon).
PRÉSENCE DE PARASITES	Présences de larves d'Anisakis dans la chair des poissons.	A surveiller : cabillaud, hareng, lotte...
CONTAMINATIONS SECONDAIRES	Apport de micro-organismes au cours du stockage et des manipulations. Apport de contaminants chimiques (produits de nettoyage) au cours du stockage et des manipulations.	Produits non protégés (conditionnements ouverts) en chambre froide. Contaminations croisées sur l'étal entre les produits sensibles (filets, produits cuits) et les produits souillés (coquillages). Contamination par les plans de travail et les ustensiles (couteaux, scie, ciseaux) souillés ainsi que les étiquettes et les décors. Souillure par les mains des opérateurs.
MULTIPLICATION ALTERATION	Augmentation du nombre de micro-organismes présents dans un produit ou de la dégradation du fait des conditions d'environnement (température) et de la durée du stockage ou des manipulations.	Maintien prolongé hors froid au cours de certaines opérations : - réception ; - préparation ; - conditionnement. Élévation de la température des enceintes réfrigérées (chambres froides et linéaires). Élévation de la température des produits (glacage insuffisant). Non-respect des DLC, DLUO et des durées de conservation des produits. Non-respect des dates d'utilisation des produits semi-finis (bases, produits assemblés...) Température et durée de refroidissement inadaptées.
SURVIE	Persistance de micro-organismes après un traitement destiné à les éliminer du fait du non-respect des spécifications du traitement.	Température et durée de la cuisson insuffisantes.

TABLEAU SYNOPTIQUE D'ANALYSE DES DANGERS

ÉTAPES DU PROCESSUS	LOCAUX	MATÉRIEL	PERSONNEL	MATIÈRES PREMIÈRES	PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE
<p>RÉCEPTION Fiche ETAPE</p>	<p>Conception des locaux Fiche LOCAUX n° 1</p>				
<p>STOCKAGE EN CHAMBRE FROIDE Fiche ETAPE</p>	<p>Lutte contre les nuisibles Fiche LOCAUX N° 2</p> <p>Propreté des locaux Fiche LOCAUX N° 3</p> <p>Etat et maintenance Fiche LOCAUX N° 4</p>	<p>Sélection des matériaux Fiche MATÉRIEL N° 5</p> <p>Installation/fonctionnement des chambres froides Fiche MATÉRIEL N° 6</p>	<p>Hygiène des manipulations Fiches PERSONNEL N° 9 et N° 11</p> <p>Connaissance des bonnes pratiques Fiche PERSONNEL N° 10</p>	<p>Contamination initiale des denrées Fiche MATIÈRES PREMIÈRES N° 12</p>	
<p>STOCKAGE EN VIVIER Fiche ETAPE</p>			<p>Connaissance des bonnes pratiques Fiche PERSONNEL N° 10</p>		<p>Fraîcheur Fiche PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE N° 13</p>
<p>PRÉPARATION DE L'ÉTAL : GLAÇAGE DÉCORATION ET ÉTIQUETAGE Fiche ETAPE</p>		<p>Installation et fonctionnement meuble de vente Fiche MATÉRIEL N° 6</p>	<p>Hygiène des manipulations Fiches PERSONNEL N° 9 et N° 11</p> <p>Connaissance des bonnes pratiques Fiche PERSONNEL N° 10</p>		

TABLEAU SYNOPTIQUE D'ANALYSE DES DANGERS (SUITE)

ÉTAPES DU PROCESSUS	LOCAUX 	MATÉRIEL 	PERSONNEL 	MATIÈRES PREMIÈRES 	PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE 
<p>MISE EN PLACE SUR L'ÉTAL DE VENTE Fiche ETAPE</p>	<p>Nettoyage et désinfection Fiche LOCAUX n° 3</p>	<p>Installation/fonctionnement de l'étal Fiche MATÉRIEL n° 6</p>	<p>Hygiène des manipulations Fiches PERSONNEL n° 9 et n° 11</p> <p>Connaissance des bonnes pratiques Fiche PERSONNEL n° 10</p>	<p>Contamination initiale des denrées Fiche MATIÈRES PREMIÈRES n° 12</p>	<p>Frâcheur et DLC Fiche PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE n° 13</p>
<p>PRÉPARATION SUR LE LIEU DE VENTE Eviscération, ététagage Pelage, écaillage Fiche ETAPE</p>	<p>Conception des locaux Fiche LOCAUX n° 1</p> <p>Propreté des locaux Fiche LOCAUX n° 3</p>	<p>Sélection des matériaux Fiche MATÉRIEL n° 5</p> <p>Utilisation du petit matériel Fiche MATÉRIEL n° 7</p> <p>Nettoyage et désinfection Fiche MATÉRIEL n° 8</p>	<p>Hygiène des manipulations Fiches PERSONNEL n° 9 et n° 11</p> <p>Connaissance des bonnes pratiques Fiche PERSONNEL n° 10</p>	<p>Contamination initiale des denrées Fiche MATIÈRES PREMIÈRES n° 12</p>	<p>Frâcheur et DLC Fiche PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE n° 13</p>
<p>PRÉPARATION SUR LE LIEU DE VENTE Filetage, désarétage Fiche ETAPE</p>					

TABLEAU SYNOPTIQUE D'ANALYSE DES DANGERS (SUITE)

ÉTAPES DU PROCESSUS	LOCAUX	MATÉRIEL	PERSONNEL	MATIÈRES PREMIÈRES	PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE
CUISSON REFROIDISSEMENT Fiche ETAPE	Conception des locaux Fiche LOCAUX N° 1	Nettoyage et désinfection Fiche MATÉRIEL N° 5	Hygiène des manipulations Fiches PERSONNEL N° 9 et N° 11	Fraîcheur et DLC Fiche MATIÈRES PREMIÈRES N° 12	
PRÉPARATION DES PLATEAUX DE FRUITS DE MER Fiche ETAPE	Lutte contre les nuisibles Fiche LOCAUX N° 2	Utilisation du petit matériel Fiche MATÉRIEL N° 7	Connaissance des bonnes pratiques Fiche PERSONNEL N° 10	Contamination initiale des denrées Fiche MATIÈRES PREMIÈRES N° 12	Conditionnement, durée de vie Fiche PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE N° 13
PRÉPARATION ET CONDITIONNEMENT EN VUE DE LA VENTE EN LIBRE- SERVICE Fiche ETAPE	Propreté des locaux Fiche LOCAUX N° 3 Etat et maintenance Fiche LOCAUX N° 4	Sélection des matériaux Fiche MATÉRIEL N° 5 Nettoyage et désinfection Fiches MATÉRIEL N° 5 et N° 7 Utilisation des conditionnements Fiche MATÉRIEL N° 7		Fraîcheur et DLC Fiche MATIÈRES PREMIÈRES N° 12	Conditionnement, durée de vie Fiche PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE N° 13
PRÉSENTATION DES PRODUITS A LA VENTE EN LIBRE- SERVICE Fiche ETAPE		Installation/fonctionnement du meuble réfrigéré Fiche MATÉRIEL N° 6			

TABLEAU SYNOPTIQUE D'ANALYSE DES DANGERS (SUITE)

ÉTAPES DU PROCESSUS	LOCAUX	MATÉRIEL	PERSONNEL	MATIÈRES PREMIÈRES	PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE		
REMISE AU CONSOMMATEUR FICHE ÉTAPE		Utilisation des conditionnements FICHE MATÉRIEL n° 7	Hygiène des manipulations Fiches PERSONNEL n° 9 et n° 11 Connaissance des bonnes pratiques Fiche PERSONNEL n° 10		Fraicheur et DLC Fiche PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE n° 14		
MISE EN RESERVE DES PRODUITS NON VENDUS FICHE ÉTAPE		Installation/fonctionnement des chambres froides FICHE MATÉRIEL n° 6					Traçabilité, traitement des retours Fiche PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE n° 13
VENTE ASSISTÉE DE PRODUITS CONGELÉS EN VRAC FICHE ÉTAPE		Installation et fonctionnement meuble de vente FICHE MATÉRIEL n° 6					Fraicheur et DLC Fiche PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE n° 14
DÉCONGELATION ET VENTE DE PRODUITS DÉCONGELÉS FICHE ÉTAPE		Installation et fonctionnement meuble de vente FICHE MATÉRIEL n° 6					

RECOMMANDATIONS RELATIVES AUX MESURES GÉNÉRALES D'HYGIÈNE

Ces fiches apportent les éléments de maîtrise relatifs aux dangers identifiés comme communs à toutes les étapes d'un processus.

On trouvera les fiches suivantes :



LOCAUX

1. Conception et utilisation ;
2. Lutte contre les nuisibles ;
3. Nettoyage et désinfection ;
4. Maintenance.



MATÉRIEL

5. Conception et utilisation ;
6. Chambres froides, armoires réfrigérées et meubles de vente ;
7. Petit matériel ;
8. Nettoyage et désinfection.



PERSONNEL

9. Santé
10. Formation
11. Tenue et équipements



MATIÈRES PREMIÈRES

12. Référencement et contrôles



PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE

13. Identification et durée de vie

ORGANISATION D'UNE FICHE TYPE

Elles se présentent de la façon suivante :

 Fiche n°	<h3 style="margin: 0;">LOCAUX</h3> <p style="margin: 0;">Rubrique concernée par la fiche</p>
--	--

ORIGINE DES DANGERS	DANGERS IDENTIFIÉS
<p>Éléments pouvant être à l'origine de l'expression d'un danger et dont l'existence est liée à la rubrique concernée, ici les LOCAUX.</p>	<p>Nature du danger pouvant survenir. Les dangers comportent dans le cas de ce guide deux catégories :</p> <p>La contamination : il s'agit de l'apport de l'agent* au contact des denrées, soit lors de la fabrication (contamination initiale), soit lors des manipulations ultérieures (contamination secondaire)</p> <p>La multiplication : il s'agit du développement des agents au sein de la denrée en raison de conditions favorables</p>

*selon les cas, l'agent pourra être de nature MICROBIENNE, CHIMIQUE, PHYSIQUE

MESURES PRÉVENTIVES
PLANIFIER
<p>Description des mesures à prendre au préalable, c'est-à-dire avant que le processus de fabrication soit mis en œuvre.</p> <p>Ex : formaliser le plan de nettoyage avant de réaliser le nettoyage.</p>
APPLIQUER
<p>Description des mesures à appliquer au moment où se déroule le processus de production.</p> <p>Ex : éliminer les déchets au moment du nettoyage.</p>
VÉRIFIER
<p>Recommandations concernant les contrôles qui pourront être mis en œuvre pour s'assurer de la maîtrise des dangers identifiés.</p> <p>Les enregistrements, lorsqu'ils sont prévus, seront spécifiés sous cette rubrique.</p>
RÉAGIR
<p>Recommandations concernant les actions qui pourront être menées pour améliorer le niveau de maîtrise et éviter le renouvellement d'une anomalie.</p>

ORIGINE DES DANGERS
Conception des locaux

DANGERS IDENTIFIÉS
Contamination croisée

PLANIFIER

ORGANISATION DES LOCAUX :

▪ **Isolement relatif du rayon poisson dans les points de vente**

Il est nécessaire :

- de créer une unité organisationnelle qui tient compte de l'usage de la glace et de l'eau, de l'évacuation des déchets, et du risque de contamination par les clients.
- de définir dans la mesure du possible des zones espacées et réservées à chaque usage. Une organisation du déroulement des tâches dans le temps pourra également répondre efficacement à cet impératif de séparation des secteurs propres et souillés (cf. utilisation des locaux).
- de prévoir la pente du sol afin d'assurer l'écoulement des eaux vers des évacuations équipées de siphons à panier et éviter la stagnation d'eau sous les meubles ou en dehors de la zone de travail.

▪ **Chambre froide**

La capacité de la chambre froide doit être en rapport avec la quantité des produits à entreposer : elle doit permettre le stockage des matières premières, des produits vendus en l'état et de la resserre.

Les retours aux fournisseurs doivent être isolés.

Une pente dirigeant les eaux d'écoulement vers les évacuations devra être prévue dans la conception des sols. Elle facilitera le nettoyage.

La chambre froide doit être équipée d'aménagements pour le stockage, faciles à nettoyer et à désinfecter, résistants aux chocs. Les emballages ne doivent pas être entreposés à même le sol.

Le rangement de la chambre froide doit permettre une bonne rotation des stocks et une identification des colis, afin de respecter le principe du premier entré, premier sorti.

Une zone de la chambre froide est réservée pour la production et le stockage de la glace.

▪ **Couloirs et zones de circulation**

Ces zones de circulation ne doivent pas servir de lieu de stockage.

▪ **Stockage des déchets et des produits périmés**

Les déchets de parage, et les produits périmés seront clairement identifiés s'ils sont entreposés dans une zone réservée de la chambre froide.



Fiche n°1

LOCAUX

Conception et utilisation (2/3)

ORIGINE DES DANGERS

Conception des locaux

DANGERS IDENTIFIÉS

Contamination croisée

PLANIFIER

MATÉRIAUX :

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

Limiter les surfaces irrégulières (recoins, angles aigus...) et les aspérités. Sinon, adapter le plan de nettoyage à ces contraintes particulières.

Veiller à limiter les matériaux oxydables (fer), rapidement dégradés du fait de la présence de sel.

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.

Sols : choisir des matériaux possédant des caractéristiques antidérapantes.
Prévoir des siphons d'évacuation des eaux de nettoyage.

Prévoir un plan de maintenance de façon à limiter la dégradation des locaux (Cf. document pratique n° 3)

QUALITÉ DE L'AIR :

Limiter l'existence de portes ou fenêtres ouvertes directement à l'air libre (extérieur).

Les portes et fenêtres ouvrant directement à l'air libre doivent rester fermées pendant la fabrication.

Si leur ouverture est nécessaire, un système de protection doit être installé (moustiquaire).

QUALITÉ DE L'EAU :

Veiller, lors de la conception, à l'approvisionnement en eau potable et à la séparation des réseaux d'eau propre et d'eau usée.

Les eaux usées doivent pouvoir s'écouler facilement. Des siphons faciles à nettoyer éviteront la stagnation d'eaux souillées, responsables de mauvaises odeurs.



Fiche n°1

LOCAUX

Conception et utilisation (3/3)

ORIGINE DES DANGERS

Conception des locaux

DANGERS IDENTIFIÉS

Contamination croisée

APPLIQUER

PRINCIPES D'UTILISATION DES LOCAUX

CIRCUITS :

- **Principes de la marche en avant des produits et de la séparation des secteurs propres et souillés**

L'organisation du travail doit permettre d'optimiser l'utilisation des locaux pour éviter la contamination croisée.

La contamination croisée est la conséquence d'un contact direct (mains, ustensiles, plans de travail) entre deux produits ou éléments, d'un niveau de contamination reconnu différent.

La règle générale est la marche en avant des produits, notamment pour les nouvelles installations; pourtant dans certains cas, cette disposition peut être remplacée par une organisation du travail telle, que cette progression se réalise seulement dans le temps. Dans ce cas, il convient d'être vigilant sur la nature des opérations réalisées et sur les actions de nettoyage et désinfection entre chacune d'elles.

Des précautions particulières, comme le lavage des mains et le nettoyage/ désinfection du matériel, seront prévues après la réalisation des opérations contaminantes : manipulations de cartons ou de déchets.

VÉRIFIER

Contrôle visuel.

RÉAGIR

Faire appel au service de maintenance.

 Fiche n° 2	LOCAUX Lutte contre les nuisibles
--	---

ORIGINE DES DANGERS Présence de nuisibles	DANGERS IDENTIFIÉS Contamination directe ou indirecte
---	---

PLANIFIER

Etablir un plan de lutte contre les nuisibles à l'échelle du magasin : rongeurs, oiseaux, insectes volants et rampants.

1. Identifier les points d'accès (ouvertures, portes, siphons...).
2. Installer les systèmes adaptés aux nuisibles concernés (appâts, lampes UV, pulvérisations...).
3. Faire contrôler régulièrement les appâts (selon recommandations de la société prestataire de services ou notice des produits de lutte).
4. Installation de lampes UV dans les zones à risque.

APPLIQUER

En extérieur :

Ne pas laisser de produits organiques disponibles : (plan de nettoyage des abords).
Conserver les déchets à l'abri des attaques des nuisibles :
Utiliser de préférence un compacteur étanche, sinon utiliser des poubelles fermées afin de limiter l'attrait pour les nuisibles.
Limiter le temps d'ouverture des portes.

Prévenir immédiatement en cas de détection de nuisibles.

VÉRIFIER

Contrôle visuel de la présence d'insectes, rongeurs, oiseaux... : - permanent par le personnel
- trimestriel par vérification des appâts .
Contrôle visuel de la présence d'insectes, rongeurs...
Contrôle visuel de l'ouverture des portes de réception.
Avis de passage de la société de contrôle, relevé des observations.
Absence d'appâts chimiques en contact des denrées alimentaires nues.

RÉAGIR

Appeler la société de lutte contre les nuisibles.
Renforcer le nettoyage et la désinfection des abords.



Fiche n° 3

LOCAUX

Nettoyage et désinfection

ORIGINE DES DANGERS :
propreté insuffisante des locaux

DANGERS IDENTIFIÉS
Contamination

PLANIFIER

Formaliser un plan de nettoyage des locaux (chambre froide, atelier, stand et linéaire) comprenant (Cf. Document pratique N° 4) :

- La liste des locaux et surfaces.
- La fréquence de nettoyage.
- La méthode utilisée.
- Le produit utilisé.
- Le poste concerné.

En respectant les phases de nettoyage et désinfection.

Identifier le matériel nécessaire et équiper les locaux.

Prévoir une zone de stockage du matériel de nettoyage.

Employer des produits de nettoyage/désinfection homologués pour l'utilisation en agroalimentaire.

Formaliser un plan de nettoyage des installations de ventilation et de réfrigération que l'on pourra démonter et un plan de nettoyage des grilles de façon à maîtriser la qualité de l'air propulsé.

APPLIQUER

Former les personnes missionnées pour la réalisation du nettoyage et de la désinfection à la méthodologie et aux principes de ces opérations ainsi qu'à l'application du plan de nettoyage/ désinfection défini.

Mettre à disposition les plans de nettoyage/désinfection. On pourra, par exemple, afficher les instructions nécessaires à une bonne réalisation des étapes de nettoyage/ désinfection.

Choisir des produits de nettoyage adaptés aux types de souillures et aux surfaces considérées (carrelage, inox, PVC).

Lors des opérations de nettoyage, assurer une séparation dans le temps ou dans l'espace, afin de prévenir toute contamination des denrées.

Eviter les projections pouvant contaminer l'équipement lors du lavage des sols.

Stocker les produits de nettoyage/désinfection sans contact direct avec les produits alimentaires.

Respecter les conditions et délais de conservation définis par les fournisseurs.

Conservier les fiches de sécurité des produits utilisés.

VÉRIFIER

Vérifier la disponibilité du matériel.

Vérifier la disponibilité des produits de nettoyage/désinfection.

Vérifier l'efficacité du nettoyage par un contrôle visuel après chaque nettoyage.

RÉAGIR

Renouveler l'opération de nettoyage/désinfection.

Mettre à disposition le matériel nécessaire.

Former au plan de nettoyage/désinfection.

Adapter le plan de nettoyage/désinfection.



Fiche n° 4

LOCAUX

Maintenance

ORIGINE DES DANGERS

Dégradation des surfaces et équipements

DANGERS IDENTIFIÉS

Contamination, multiplication en cas de dysfonctionnement des systèmes frigorifiques

PLANIFIER

Etablir un plan de maintenance des locaux qui comprendra notamment (Cf. document pratique N° 3):

- la liste des équipements concernés.
- la nature des interventions préventives ainsi que leur fréquence.
- la nature des interventions d'entretien ainsi que leur fréquence.

Le plan de maintenance tiendra compte notamment :

- de l'état des surfaces (sols, murs, plafonds),
- de l'état des portes (fermeture, joints...),
- de l'état des siphons (écoulement, étanchéité...),
- de l'état des systèmes de climatisation (fuites, prise en glace, poussières...).

APPLIQUER

Conditions d'intervention des services techniques :

- Les personnels techniques devant intervenir en stand ou atelier seront équipés d'une tenue appropriée afin de ne pas constituer de sources de contamination.
- Ils interviendront de préférence en dehors de l'activité normale et prendront les précautions nécessaires (éloigner ou protéger les produits à proximité de la zone d'intervention) pour ne pas constituer de risque chimique (produits d'intervention) ou physique (pièces détachées) ou bactériologique.

VÉRIFIER

DOCUMENTAIRE :

Plan de maintenance formalisé et suivi.

Avis d'intervention technique.

VISUEL :

Contrôle visuel des dysfonctionnements.

RÉAGIR

Retirer les produits ayant subi une rupture de la chaîne du froid.

Prendre des mesures conservatoires pour la préservation des produits.

Changement des équipements le nécessitant.

Formation des personnels des services techniques.

 Fiche n° 5	MATÉRIEL Conception et utilisation
--	--

ORIGINE DES DANGERS Matériaux difficiles d'entretien Propreté insuffisante	DANGERS IDENTIFIÉS Contamination et contamination croisée
---	---

PLANIFIER

Matériaux

Utiliser du matériel dont le nettoyage et la désinfection seront facilités par l'usage de matériaux lisses, imputrescibles, résistants et conformes aux normes pour l'usage alimentaire (acier inoxydable, polyéthylène haute densité,...).
 Le choix des matériaux prend en compte la présence permanente de sel.

Installation

Le matériel doit être installé de façon à ne pas entraver le nettoyage et la désinfection des locaux dans lesquels il se trouve : on veillera donc à pouvoir soit déplacer le matériel mobile, ou dans le cas de matériel fixe à avoir accès aux surfaces se trouvant dessous et autour. Dans le cas contraire, des joints étanches devront éviter l'accumulation de souillures dans les zones inaccessibles.

Les machines (peleuse, trancheur, cuiseur, emballeuse, balances...) et plans de travail doivent pouvoir être facilement démontables pour réaliser un nettoyage satisfaisant.

Etablir un plan de nettoyage/ désinfection comportant (Cf. document pratique N° 4):

- La liste du matériel (fixe et mobile).
- La fréquence et la méthode de nettoyage prendront en compte les spécificités du matériel (difficulté de nettoyage).
- La fréquence de nettoyage.
- La méthode utilisée.
- Le produit utilisé.
- Les responsables du nettoyage.

Etablir un plan de maintenance comportant :

- La liste des équipements concernés.
- La nature des interventions préventives ainsi que leur fréquence.
- La nature des interventions d'entretien ainsi que leur fréquence.

VÉRIFIER

Plan de maintenance formalisé.
 Avis d'intervention technique.
 Contrôle visuel des dysfonctionnements.

RÉAGIR

Changer le matériel le nécessitant.
 Augmenter les fréquences de nettoyage et d'entretien.

 Fiche n° 6	MATÉRIEL Chambres froides, armoires réfrigérées et meubles de vente (1/2)
--	--

ORIGINE DES DANGERS Matériel défectueux Matériaux et matériel difficile d'entretien	DANGERS IDENTIFIÉS Contamination et contamination croisée Multiplication
---	--

PLANIFIER		
<p>La puissance frigorifique et le volume de stockage doivent permettre le maintien des produits aux températures recommandées dans le tableau ci-dessous. (Spécifications techniques). Si plusieurs catégories de produits sont entreposés dans une même enceinte réfrigérée, le réglage de la température de l'enceinte est réalisé sur la température la plus basse.</p> <p>Les températures devront être lisibles facilement et les cycles de dégivrage identifiés (par exemple affichage numérique, planning horaire...) de façon à ne pas être confondus avec des dysfonctionnements de ces installations.</p> <p>La durée et la fréquence des cycles de dégivrage devront être définis de façon à minimiser le réchauffement des produits conservés.</p> <p>Pour les chambres froides et armoires réfrigérées :</p> <p>Les systèmes d'ouverture et de fermeture doivent être fonctionnels et entretenus de façon à ne pas provoquer l'ouverture continue des portes.</p> <p>Des systèmes d'évacuation des eaux usées seront prévus (chambres froides).</p> <p>L'état des portes, des joints et des systèmes de réfrigération seront intégrés dans le plan de maintenance.</p> <p><u>Pour les meubles de vente :</u></p> <p>La facilité de nettoyage doit être prise en compte dans le choix des meubles, lors de l'achat.</p> <p>Des plans de nettoyage/désinfection doivent être élaborés.</p> <p>Les produits sont présentés sur l'étal : la glace fondante assure la réfrigération.</p> <p>Les filets et portions ne doivent pas être en contact direct avec la glace.</p> <p>Les crustacés et coquillages vivants doivent être isolés de la glace.</p> <p>Il faut empêcher le contact direct clients/produits par des moyens appropriés (panneau d'information client, rebord de glace, corde ...).</p> <p>L'utilisation des lampes froides est recommandée.</p> <p>La température de la chambre froide et des meubles (linéaire) doit à tout moment pouvoir être contrôlée : systèmes d'affichage intégrés ou thermomètres doivent être installés.</p> <p style="text-align: center;">TEMPÉRATURE DES ENCEINTES RÉFRIGÉRÉES :</p>		
Enceinte réfrigérée	Objectifs	Tolérance
Chambre froide des poissons frais.	$0 \text{ à } +2^{\circ}\text{C}$	$\pm 2^{\circ}\text{C}$
Chambre froide des produits surgelés.	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	$\pm 2^{\circ}\text{C}$
Linéaire de vente produits préemballés.	$0 \text{ à } +2^{\circ}\text{C}$	$\pm 2^{\circ}\text{C}$
Linéaire réfrigéré.	$0 \text{ à } +4^{\circ}\text{C}$	$\pm 2^{\circ}\text{C}$
Linéaire surgelé.	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	$\pm 2^{\circ}\text{C}$

 Fiche n° 6	MATÉRIEL Chambres froides, armoires réfrigérées et meubles de vente (2/2)
--	--

ORIGINE DES DANGERS Matériel défectueux Matériaux et matériel difficile d'entretien	DANGERS IDENTIFIÉS Contamination et contamination croisée Multiplication
---	--

VÉRIFIER
Plan de maintenance formalisé. Avis d'intervention technique. Contrôle visuel des dysfonctionnements. Contrôle visuel des températures au moyen de systèmes d'affichage intégrés ou de thermomètres manuels. Affichage des horaires de dégivrage.
RÉAGIR
Prendre les mesures conservatoires pour la préservation des produits (par exemple déplacement vers une autre chambre froide ou respect des limites de charge). Changer le matériel le nécessitant.

 Fiche n° 7	MATÉRIEL Petit matériel
--	-----------------------------------

ORIGINE DES DANGERS Matériaux difficiles d'entretien Propreté insuffisante du matériel	DANGERS IDENTIFIÉS Contamination et contamination croisée
---	---

PLANIFIER

MATÉRIAUX DE CONDITIONNEMENT

Les conditionnements (barquettes, film, papier alimentaire), destinés au conditionnement des produits avant remise au consommateur, seront conservés à l'abri des souillures dès que leur emballage primaire aura été retiré. (local ou emplacement définis...)
 Utiliser des conditionnements conformes aux normes alimentaires afin de maîtriser la migration de molécules toxiques.
 Un stock tampon de matériaux de conditionnement (barquettes, film, papier alimentaire), sera conservé à proximité du poste de conditionnement de façon à limiter la circulation des personnes. Ce stock sera débarrassé des emballages primaires (suremballage) et les supports (palettes...) n'entreront pas en chambre froide ni derrière l'étal.

PETIT MATÉRIEL

Pour le petit matériel, les conditions de rangement (zone, protection...) doivent permettre de maintenir le matériel propre après nettoyage et jusqu'à la prochaine utilisation (couteaux, ciseaux, scie...)
 L'utilisation d'une armoire UV est recommandée.
 Un protocole nettoyage/désinfection (plonge manuelle ou machine à laver) doit être établi et affiché.

LAVE-MAINS :

Les lave-mains, alimentés en eau tiède doivent être à commande non manuelle, et disposer, à proximité, d'un distributeur de savon bactéricide ou bactériostatique et d'essuie-mains à usage unique.

POUBELLES :

Utiliser des poubelles faciles à nettoyer, à commande non manuelle, de façon à limiter les contaminations des manipulateurs (poubelle plastique, poubelle cerclée ...).

VÉRIFIER

Contrôle visuel de l'état du petit matériel.
 Contrôle visuel des conditions de rangement et d'utilisation du petit matériel.

RÉAGIR

Rappeler les règles de rangement et de protection.
 Réaliser un nettoyage complémentaire.
 Ecarter les emballages souillés.
 Remplacer le petit matériel abîmé.

 Fiche n° 8	MATÉRIEL Nettoyage et désinfection
--	--

ORIGINE DES DANGERS Propreté insuffisante du matériel et des équipements	DANGERS IDENTIFIÉS Contamination
--	--

PLANIFIER
<p>Choisir des produits de nettoyage adaptés aux types de souillures et aux surfaces à nettoyer.</p> <p>Former les personnes missionnées pour la réalisation du nettoyage et de la désinfection à la méthodologie et aux principes de ces opérations ainsi qu'à l'application du plan de nettoyage/désinfection défini.</p> <p>Mettre à disposition les plans de nettoyage/désinfection. On pourra par exemple afficher les instructions nécessaires à une bonne réalisation des étapes de nettoyage/désinfection.</p> <p>Lors des opérations de nettoyage, assurer une séparation dans le temps ou une séparation dans l'espace, protéger les produits afin de prévenir toute contamination des denrées. Eviter la projection d'éclaboussures pouvant contaminer l'équipement lors du lavage des sols.</p> <p>Stocker les produits lessiviels sans contact direct avec les produits alimentaires. Respecter les conditions et délais de conservation définis par les fournisseurs.</p> <p>Conservier les FICHES DE SÉCURITÉ des produits lessiviels utilisés.</p>
VÉRIFIER
<p>Vérifier la disponibilité du matériel.</p> <p>Vérifier la disponibilité des produits de nettoyage/ désinfection.</p> <p>Vérifier l'efficacité du nettoyage par un contrôle visuel après chaque nettoyage.</p> <p>Vérifier le séchage des surfaces lavées.</p>
RÉAGIR
<p>Renouveler l'opération de nettoyage/désinfection.</p> <p>Mettre à disposition le matériel nécessaire.</p> <p>Former au plan de nettoyage/désinfection.</p> <p>Adapter le plan de nettoyage/désinfection.</p>

 Fiche n° 9	PERSONNEL Santé
--	---------------------------

ORIGINE DES DANGERS Porteur sain Hygiène insuffisante	DANGERS IDENTIFIÉS Contamination directe des produits
--	---

PLANIFIER

Afin de prévenir notamment le portage de germes pathogènes par les personnes assurant les manipulations de produits nus :

- Planifier et organiser les visites médicales d'embauche.
- Sensibiliser le personnel aux pathologies « à risque » pour les denrées alimentaires (gastro-entérites, infections laryngées...) pour qu'il signale ces infections.

Au quotidien, disposer d'une pharmacie permettant notamment : la désinfection et la protection étanche des plaies.

APPLIQUER

Affecter les personnes « à risque » à des postes sans contact direct avec les produits nus.

Hygiène des mains :

- Garder les ongles courts et propres.
- Oter bracelets, montres et bijoux - (alliances tolérées) – avant la prise de travail.
- Les plaies sur les mains sont protégées au moyen de pansements étanches.
- Des soins immédiats doivent être apportés en cas de blessures après la préparation du poisson.

Les mains sont lavées fréquemment, et notamment :

- A l'arrivée au poste de travail (reprise de travail, retour de pause, après un repas)
- A des moments tels que la sortie des toilettes, après s'être mouché...
- Après avoir manipulé des cartons, emballages, poubelles...
- Après des opérations souillantes comme l'éviscération.

En cas d'usage de gants, la fréquence de leur changement est défini selon les mêmes modalités.

VÉRIFIER

Contrôle visuel.

RÉAGIR

Ecarter les personnes à risque de la manipulation directe de produits nus.
 Renouveler la formation à l'hygiène des mains.

 Fiche n° 10	PERSONNEL Formation
---	-------------------------------

ORIGINE DES DANGERS Erreurs de comportement Mauvaises manipulations	DANGERS IDENTIFIÉS Contamination directe ou indirecte des produits
--	---

PLANIFIER

La formation est un moyen essentiel pour la maîtrise de l'hygiène.
 A l'occasion des sessions de formation, les dispositions du Guide de bonnes pratiques seront expliquées au personnel, en fonction du poste occupé.
 Les programmes de formation devront comporter au moins trois modules différents :

- Les principes de base de l'hygiène : notions de microbiologie, chaîne de froid, nettoyage et désinfection. Le principe de la marche en avant et son application dans le temps et dans l'espace.
- Le respect des règles d'hygiène en rayon marée : spécificité des produits de la pêche, les gestes à faire, sensibilisation aux phénomènes des contaminations croisées...
- La réalisation des autocontrôles : relevé des températures, fraîcheur des produits, contrôle des parasites, maîtrise de la traçabilité...

Les sessions de sensibilisation doivent être adaptées aux différents participants : personnel nouvellement embauché, personnel permanent et personnel temporaire.
 La fréquence des formations sera établie pour une année dans le « plan de formation ».
 Le plan de formation doit pouvoir être porté à la connaissance de l'administration, à sa demande.

APPLIQUER

La maîtrise du niveau de connaissance des règles d'hygiène, à l'embauche, lors du changement de poste ou lors de la mise en place de nouvelles techniques, nouveaux équipements, nouveaux concepts, sera assurée par :

soit une demande à l'organisme de travail intérimaire ou à la société d'animation d'assurer une sélection ou une formation sur les principes d'hygiène de base,

- soit une évaluation du niveau de connaissance initial,
- soit la remise, au personnel, d'un document synthétique décrivant les principes fondamentaux à respecter au poste où il sera affecté.

Le chef de rayon doit vérifier en continu l'application des bonnes pratiques d'hygiène sur son activité.
 Il pourra vérifier le niveau des connaissances lors des entretiens d'évaluation et planifier les formations nécessaires.
 Le personnel, affecté aux manipulations des produits de la pêche, doit pouvoir bénéficier au moins d'une sensibilisation à l'hygiène par an.

VÉRIFIER

Contrôle visuel des bonnes pratiques.
 Feuilles de présence aux sessions de sensibilisation et/ou de formation

RÉAGIR

Rappeler des bonnes pratiques.
 Déclencher des sessions de sensibilisation et/ou de formation.



Fiche n° 11

PERSONNEL

Tenue et équipement

ORIGINE DES DANGERS

Absence d'équipements pour l'hygiène personnelle
Equipements inadaptés ou incomplets

DANGERS IDENTIFIÉS

Contamination indirecte par le personnel

PLANIFIER

Pour chaque poste une tenue de travail adaptée est définie. Elle doit permettre de limiter les contaminations humaines.

La tenue doit notamment couvrir les habits de ville (blouse en textile facilement lavable).

Les cheveux longs devront être attachés. En atelier, le port du calot ou autre coiffe est demandé.

En stand, le port d'un calot ou d'un serre-tête est préconisé.

Cette tenue pourra être complétée pour certaines opérations, comme la manipulation des poissons frais, par un pantalon de travail, des bottes, un tablier et des gants (jetables ou non).

Un plan de nettoyage est établi afin d'assurer la mise à disposition de tenues propres : le recours à une société de service facilite le respect de cette exigence.

Une zone propre existe pour le rangement des tenues de travail propres ainsi que le changement tenue de ville/tenue de travail.

Le rangement des tenues de ville et les affaires personnelles ne doit pas constituer une source de contamination, elles sont isolées des produits et des équipements et matériel de travail.

Les sanitaires et les postes de travail (atelier et stands) sont équipés de lave-mains à commande non manuelle de préférence distincts de la plonge, de savon bactéricide ou bactériostatique, d'essuie-mains à usage unique, d'une poubelle à commande non manuelle.

Les visiteurs admis dans les locaux de travail doivent observer les règles d'hygiène adoptées par l'établissement.

APPLIQUER

Assurer l'approvisionnement en continu des lave-mains, et la mise à disposition de gants.

Ne pas stocker le linge propre avec le linge sale.

Pour les opérations salissantes (élimination déchets, emballages, nettoyage/désinfection) porter un tablier pour ne pas contaminer la tenue.

En cas d'utilisation de gants à usage unique, ceux-ci doivent être changés régulièrement et notamment entre des tâches différentes (approvisionnement, service...)

En cas d'utilisation de gants non jetables, ceux-ci devront être nettoyés et désinfectés comme le petit matériel.

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

VÉRIFIER

Lave-mains approvisionnés.

Contrôle visuel de l'usage des équipements.

RÉAGIR

Ajuster la fréquence d'approvisionnement des lave-mains.

Renouveler la formation du personnel.



Fiche n° 12

MATIÈRES PREMIÈRES

Traçabilité et contrôle

ORIGINE DES DANGERS

Contamination initiale

DANGERS IDENTIFIÉS

Contamination croisée
Développement excessif

PLANIFIER

Les noms et adresses des fournisseurs de matières premières ou de produits vendus en l'état seront disponibles en magasin ou auprès de la centrale d'achats.

Identification des fournisseurs

En ce qui concerne les approvisionnements, la garantie de la qualité sanitaire des produits de la pêche et l'identité des fournisseurs sont attestés par l'apposition, sur les denrées ou sur leur emballage, de la marque de salubrité sous le contrôle des services vétérinaires.

Critères d'acceptation

Les méthodes d'approvisionnement seront décrites dans un document technique qui précisera la qualité des matières premières, la conformité des installations, les spécifications des produits livrés par le fournisseur.

Ces produits peuvent être mis en vente en l'état ou préparés sur le point de vente.

- Obligations réglementaires

Les fournisseurs s'engagent à respecter les obligations réglementaires concernant les installations, les produits et les conditions de transport.

Les matières premières doivent porter la marque de salubrité.

APPLIQUER

Le contrôle de la fraîcheur des produits de la pêche s'exercera par sondage à la réception et essentiellement au moment du déballage lors de la préparation de l'étal.
La référence est la grille fraîcheur européenne.

Les produits non conformes et non marchands sont identifiés et/ou isolés, pour ne pas être utilisés par erreur, jusqu'à leur traitement (destruction, renvoi...).

VÉRIFIER

Critères d'acceptation présents en réception.

Agrément sanitaire du fournisseur.

Thermomètre en réception.

RÉAGIR

Refus des produits, identification et/ou isolement et enregistrement.

Anomalies et causes signalées au chef de rayon.

Anomalies et causes signalées au fournisseur et/ou transporteur.



Fiche n° 13

PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE

Identification et durée de vie (1/2)

ORIGINE DES DANGERS

Contamination initiale

DANGERS IDENTIFIÉS

Contamination croisée
Développement excessif

PLANIFIER

Identification traçabilité

La traçabilité des produits, vendus en libre-service, est assurée par l'étiquetage présent sur l'UVC.

Les unités de vente consommateur peuvent être identifiées par lot comprenant plusieurs produits conditionnés sur les lieux de vente : 1 lot = maximum une journée de conditionnement.

La date de conditionnement est mentionnée sur l'étiquette des produits conditionnés en magasin.

Pour assurer la traçabilité des matières premières transformées, les étiquettes ou les documents accompagnants les produits, seront conservés pendant une durée au moins égale à la durée de vie des produits transformés (Cf. Document pratique N° 5).

Durée 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

Produits élaborés

J + 2

Produits salés/séchés/fumés

J + 5

Toute amélioration d'ordre technologique ou d'organisation pourra être prise en compte pour justifier la prolongation de la date limite de consommation (conditionnement sous atmosphère...).

Pour les produits élaborés, la DLC du produit conditionné sera toujours antérieure à la DLC ou la DLUO de la matière première utilisée.



Fiche n° 13

PRODUITS PRÉSENTÉS À LA VENTE

Identification et durée de vie (2/2)

ORIGINE DES DANGERS

Contamination initiale

DANGERS IDENTIFIÉS

Contamination croisée
Développement excessif

APPLIQUER

Durée de vie des produits en vente assistée

La durée de vie sera contrôlée par:

- Les étiquettes des colis ou documents d'accompagnement,
- Le contrôle visuel de l'aspect pour évaluer la fraîcheur (Cf. document pratique n° 9)

Traitement des retours rayon

- *Produits retirés de la vente*

Les produits défectueux et non marchands (emballage dégradé, DLC dépassée, poissons altérés, produit abandonné par un client) sont identifiés et/ou isolés, pour ne pas être utilisés par erreur, jusqu'à leur traitement (destruction...).

- *Resserre*

En fin de journée, les produits frais qui seront présentés à la vente le lendemain, sont disposés dans des caisses propres, glacés et entreposés dans la chambre froide (Cf. Document pratique n° 7 – TRAITEMENT DE LA RESSERRE).

VÉRIFIER

Durée de vie résiduelle et/ou fraîcheur des produits en stock.

Conservation des informations amont.

Étiquetage des produits préparés.

RÉAGIR

Éliminer les produits altérés et ceux dont la DLC est atteinte.

RECOMMANDATIONS RELATIVES AUX MESURES SPÉCIFIQUES D'HYGIÈNE

Les recommandations relatives aux mesures spécifiques d'hygiène sont liées à la maîtrise des méthodes de fonctionnement et sont spécifiques à chaque étape.

Ces recommandations viennent s'ajouter à celles décrites dans les fiches du chapitre précédent :

RECOMMANDATIONS RELATIVES AUX MESURES GÉNÉRALES D'HYGIÈNE

Ces recommandations concernent les principales étapes du processus :

1. Réception
2. Stockage en chambre froide
3. Stockage en vivier
4. Préparation de l'étal : glaçage, décoration et étiquetage
5. Mise en place sur l'étal de vente
6. Préparation sur le lieu de vente : éviscération, étêtage, pelage, écaillage
7. Préparation sur le lieu de vente : Filetage, désarêtage
8. Cuisson, refroidissement
9. Préparation des plateaux de fruits de mer
10. Préparation et conditionnement en vue de la vente en libre-service
11. Présentation des produits à la vente en libre-service
12. Remise au consommateur
13. Mise en resserre des produits non vendus
14. Décongélation et vente de produits décongelés
15. Vente assistée de produits congelés en vrac

PRÉSENTATION D'UNE FICHE TYPE

Elles sont présentées de la façon suivante :

ÉTAPE :			
DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<p>Eléments dont l'existence ou la réalisation constitue une menace pour la qualité sanitaire des produits</p> <p>Nature :</p> <ul style="list-style-type: none"> Microbiologique Chimique Physique <p>Caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> Contaminations Multiplication 	<p>PLANIFIER Opérations devant être définies préalablement à la réalisation de l'étape elle-même.</p> <hr/> <p>APPLIQUER Opérations devant être mises en œuvre lors de l'étape elle-même</p>	<p>Eléments de surveillance à mettre en place pour s'assurer de la maîtrise des dangers identifiés.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  Vérification visuelle. </div> <div style="text-align: center;">  Document ou enregistrement. </div> <div style="text-align: center;">  Vérification d'un planning ou du temps de réalisation. </div> <div style="text-align: center;">  Vérification et/ou enregistrement des températures. </div> </div>	<p>Actions à mettre en œuvre dans le cas où la surveillance révèle que le facteur de risque n'est pas maîtrisé.</p>

ÉTAPE : RÉCEPTION

DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<p>Contaminations</p> <ul style="list-style-type: none"> - Initiale des produits par microorganismes ou toxines - Par dégradation des conditionnements <p>Multiplication</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par température non conforme en réception - Par fraîcheur insuffisante - Par DLC/DLUO atteinte <p>Présence de Parasites (Anisakis)</p>	<p>PLANIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organisation de la réception ; prévoir des délais en fonction de la température ambiante, délais qui permettent le respect de la température des produits. • En cas d'achat de glace : quantités achetées suffisantes (1 kg de glace/kg de poisson) • N'accepter que des fournisseurs ayant un agrément sanitaire. 	 	<ul style="list-style-type: none"> • Revoir l'organisation de la réception • Revoir les instructions de travail • Revoir les volumes commandés
	<p>APPLIQUER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérification de l'agrément des fournisseurs • Vérifier l'intégrité des conditionnements et des emballages • Manipuler les sacs de coquillages avec précaution • Contrôler la présence de glace ou la température des produits à l'arrivée : <ul style="list-style-type: none"> - poisson frais entier ou vidé : 0 à + 2 °C - filets et portions : 0 à +2°C - crustacés et mollusques cuits : 0 à + 4 °C - poisson fumé : 0 à + 4 °C - produits congelés : - 5 - 18 °C - produits salés/séchés : en fonction de la stabilité du produit (0 à 8 °C ou température ambiante) • Contrôle de la fraîcheur par sondage • Vérifier la date de conditionnement des produits vivants. • Vérifier l'état vivant des crustacés • Vérifier DLC/ DLUO produits conditionnés • Limiter l'attente des produits en réception 	  	<ul style="list-style-type: none"> • Rejet des livraisons si fournisseur non agréé • Refus des produits non conformes (notamment des produits insuffisamment glacés, si la température à cœur est non conforme) • Information des fournisseurs

ÉTAPE : STOCKAGE EN CHAMBRE FROIDE

DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<p>Contaminations</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par conditionnements dégradés. - Croisées : glace en fusion, eau des coquillages... - Par la dégradation des animaux morts <p>Multiplication/altération</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par élévation de la température de la chambre froide. - Par glaçage insuffisant. - Par stockage prolongé. 	<p>PLANIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre froide spécifique et de capacité adaptée au volume traité • Prévoir l'identification des caisses pour faciliter la rotation : <ul style="list-style-type: none"> ✂ Marquage des caisses à la réception (1 couleur = 1 jour par exemple). ✂ Dates d'expédition ou de réception sur les caisses. • Sectorisation des produits dans la chambre froide pour éviter les contaminations croisées • Stockage au sol interdit 	 	<ul style="list-style-type: none"> • Revoir les conditions de stockage • Modification de l'organisation
	<p>APPLIQUER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtrise de la rotation des stocks • Identification des produits en vue d'assurer la rotation • Reglaçage des produits • Durée de vie du produit à surveiller (indice de fraîcheur des produits) • Limiter les écarts de température pour les animaux vivants <p>Élimination rapide des déchets et des produits périmés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtrise de la température de la chambre froide • En cas de constat de panne, en attente de réparation, laisser les portes fermées et reglacer les produits de la chambre froide • Ne pas introduire de palette en bois dans une chambre froide contenant des produits non protégés. 	   	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des instructions de rangement des produits • Formation du personnel • Rejet des produits non conformes • Réglage de la chambre froide

ÉTAPE : STOCKAGE EN VIVIER

DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<p>Contaminations</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par l'eau contaminée d'un vivier mal entretenu - Par la dégradation des animaux morts 	<p>PLANIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre à disposition des opérateurs un manuel d'instructions d'entretien du vivier (fourni par l'installateur) • Le nettoyage systématique des filtres • Le nettoyage systématique du vivier <p>APPLIQUER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retirer les animaux morts • Contrôler la salinité de l'eau de mer • Assurer une bonne oxygénation de l'eau (système de sécurité) • Maîtriser la température de l'eau des viviers, adaptée aux animaux présents (exemple : 13 °C pour les viviers d'eau de mer et 15 °C pour les viviers d'eau douce) • Laver la mousse sur le filtre à l'eau claire • Nettoyer régulièrement les viviers et de leurs filtres sera fonction du type d'installation, de la densité des populations, de la turbidité de l'eau ou de l'apparition de mousse sur les parois. 	<div style="text-align: center;">    <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin: 5px;">DENSIMÈTRE</div>  </div>	<ul style="list-style-type: none"> • Revoir les instructions de travail • Respect des instructions • Formation du personnel • Réglage du thermostat

ÉTAPE : PRÉPARATION DE L'ÉTAL : glaçage, décoration et étiquetage

DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<p>Contamination</p> <ul style="list-style-type: none"> - eau - machine à glace - matériel de manutention et stockage - eau de fusion stagnante - décors - étiquettes <p>Contaminations physico-chimiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - décors 	<p>PLANIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evacuation adaptée des eaux de fusion • Maintenance de la machine à glace • Prévoir une procédure d'utilisation des décors végétaux : <ul style="list-style-type: none"> - Nature des végétaux - Uniquement végétaux décontaminés 		<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le réseau du magasin/modifier l'installation • Révision des procédures
	<p>APPLIQUER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eliminer la glace de surface de l'étal et ajouter une couche de glace neuve avant de charger l'étal • Ne pas piquer les produits avec le pique prix • Eliminer les décors et étiquettes abîmés • Désinfecter les décors et les étiquettes avant de les utiliser avec les produits destinés à la désinfection des surfaces en contact des denrées alimentaires • Eviter le contact direct des produits, préparés ou transformés, et des décors • Toujours utiliser de la glace neuve • Pas de contact avec les produits préparés (filets, dames...) et la glace fondante 		<ul style="list-style-type: none"> • Révision des instructions • Sensibilisation du personnel

ÉTAPE : MISE EN PLACE SUR L'ÉTAL DE VENTE

DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<p>Contaminations</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par la glace souillée - Par contact de produits sensibles et de produits souillés. 	<p>PLANIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser un contrôle des produits au déballeage • Mettre en place une formation adaptée à l'évaluation de la fraîcheur • Adapter les précautions d'hygiène en fonction de la vulnérabilité des produits • Organiser le travail dans le temps et dans l'espace • Pas de contact caisses/glace de l'étal <p>APPLIQUER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Renouveler la glace de surface tous les jours • Contrôle visuel des produits au déballeage (Indice de fraîcheur, parasites) • Pour les coquillages et crustacés à commercialiser vivants, éliminer les animaux morts • Recherche des parasites (présence/absence) • Respect de la chaîne du froid (pas d'attente hors glace) • Limiter la hauteur des produits présentés sur l'étal : sortir les produits au fur et à mesure des besoins • Élimination rapide des emballages et de la glace résiduelle • Rincage des caisses 	   	<ul style="list-style-type: none"> • Révision du plan de formation • Révision des procédures • Information du personnel • Rejet des produits non conformes • Information des fournisseurs • Révision du cahier des charges • Révision des instructions de travail
<p>Multiplication/altération</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par élévation de la température - Par conservation prolongée - Par mauvais tri des animaux vivants. <p>Présence de parasites (Anisakis)</p>			

DANGER	MESURES PREVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
	<p>APPLIQUER (suite)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stockage des caisses propres dans une zone définie de la chambre froide • Séparation des produits pour éviter les contaminations croisées (pas de contact produits cuits/crus, nus/entiers) • Précaution à prendre pour les produits fragiles nus et/ou élaborés (film de protection des produits nus entre la glace et le produit) <p>Dans le cas de la mise en place de film de protection des produits nus, entre la glace et le produit, s'assurer d'un bon drainage et de l'absence de cuvette de rétention. Dans ce cas, percer le fond de la cuvette pour permettre l'écoulement des exsudats</p> <ul style="list-style-type: none"> • Isoler les animaux vivants de la glace • Rapidité d'exécution des tâches • Reglaçage régulier • Nettoyage régulier des abords en évitant les projections sur l'étal 	<p>②</p> <p>②</p> <p>①</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du personnel

ÉTAPE : PRÉPARATION SUR LE LIEU DE VENTE

Eviscération, Etéage, Pelage, Ecaillage

DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<p>Contamination</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par les plans de travail et le matériel mal entretenus - Par les visières <p>Multiplication/altération</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par attente prolongée hors froid <p>Présence de parasites (Amisakis)</p>	<p>PLANIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aménagement d'emplacements et de matériel adaptés • Installation et réglage des douchettes • Mise en place d'une formation spécifique du personnel affecté à cette tâche 		<ul style="list-style-type: none"> • Réexamen de l'aménagement des locaux • Réparation ou installation d'équipements • Révision du plan de formation
	<p>APPLIQUER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser ces préparations hors de la zone de présentation des produits préparés (filets) et des produits cuits • Temps de préparation des produits le plus court possible : maintien de la température produit • Pelier ou écailler à la demande si l'organisation le permet • Contrôle visuel des produits présence/absence de parasites • Rincer les produits • Eliminer rapidement les déchets • Nettoyage et rinçage des surfaces et du matériel de préparation 	 	<ul style="list-style-type: none"> • Révision des instructions de travail • Revoir l'organisation du travail • Retrait des produits non conformes

DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
	<p>APPLIQUER (suite)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage et rinçage des surfaces et du matériel de préparation • Se laver les mains ou laver les gants régulièrement et aussi souvent que nécessaire. • En cas d'éviscération à l'avance, il est recommandé de rincer le produit. • Ne pas percer ou répandre les viscères, sinon rincer le produit. • Enlever les parties parasitées ou éliminer le poisson. • Utiliser du matériel propre et en bon état. A vérifier avant utilisation. • Démontez, nettoyez, désinfectez la machine à peler en fin de période de travail. • Ecailler le poisson en fonction de la demande (un poisson écaillé se conserve moins longtemps qu'un poisson non écaillé) 	 	<ul style="list-style-type: none"> • Révision des instructions de travail • Revoir l'organisation du travail • Retrait des produits non conformes

ÉTAPE : PRÉPARATION SUR LE LIEU DE VENTE

Filetage, Désarêtage

DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<p>Contamination</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par les plans de travail et le matériel mal entretenus <p>Multiplication/altération</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par attente prolongée hors froid <p>Présence de parasites (Anisakis)</p>	<p>PLANIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aménagement d'emplacements et matériel adaptés • Installation et réglage des douchettes • Mise en place d'une formation spécifique du personnel affecté à cette tâche <p>APPLIQUER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérification de la propreté du matériel avant utilisation • Réaliser les préparations hors de la zone de présentation des produits préparés (filets) et des produits cuits • Temps de préparation des produits le plus court possible : maintien de la température du produit • Eviscérer avant de réaliser le filetage, désarêtage • Éliminer rapidement les déchets • Examiner attentivement les filets pour vérifier l'absence de larves • Rincer les produits si les viscères ont été percés • L'essuyage des filets peut être une source de contamination. Le rinçage à l'eau claire est conseillé • Travailler dans un endroit propre 	  	<ul style="list-style-type: none"> • Réexamen de l'aménagement des locaux • Réparation ou installation d'équipements • Révision du plan de formation <ul style="list-style-type: none"> • Révision des instructions de travail • Revoir l'organisation du travail <ul style="list-style-type: none"> • Retrait des produits non conformes

ÉTAPE : CUISSON, REFROIDISSEMENT

DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<p>Contaminations</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par le matériel mal entretenu <p>Altération des produits</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par contrôle insuffisant de la vitalité et de la DLC/DLUO avant cuisson. <p>Multiplication/altération</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par cuisson et refroidissements inadaptés - Par conservation prolongée des produits cuits. 	<p>PLANIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emplacements et équipements adaptés au volume de l'activité de cuisson : <ul style="list-style-type: none"> - moyens de cuisson - moyens de refroidissement - moyens d'aération et de ventilation <p>Les traitements thermiques dépendent de l'équipement utilisé, à titre indicatif, pour une cuisson dans un autocuiseur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bigorneaux : 5 mn - Bulots : 14 mn - Tourteaux : 10 mn <ul style="list-style-type: none"> • Procédures de refroidissement adaptées à chaque produit. Dans le cas de préparation à l'avance, il est recommandé de ramener le produit à + 10 °C en moins de 2 heures. • Procédures de maîtrise de la traçabilité <p>APPLIQUER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respect de la chaîne du froid • Vérification de la conformité hygiénique des matières premières, outils, matériels • Contrôle vitalité coquillages/crustacés et élimination avant cuisson <p>Les crustacés et les coquillages destinés à la cuisson devront être vivants</p>	    	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification du plan de maîtrise amont chaîne du froid • Réparation ou rénovation des locaux et équipements • Réexamen des procédures • Rejet des produits non conformes • Formation du personnel

DANGER	MESURES PREVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
	<p>APPLIQUER (suite)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôle de la DLUO ou de la DLC des produits avant cuisson • Respect des temps et températures de cuisson et refroidissement • Evacuation de l'eau d'égouttage • Placer les produits cuits sur un support ou dans des contenants propres • Limiter la manipulation des produits après cuisson 		<ul style="list-style-type: none"> • Révision des instructions de travail • Revoir l'organisation du travail

DANGER	MESURES PREVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
	<p>APPLIQUER (suite)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eliminer tout produit qui est mort à l'ouverture et/ou dont l'aspect ou l'odeur est suspect • Utiliser des ustensiles propres et en bon état • Rincer les ustensiles en fin d'opération • Nettoyer et désinfecter le matériel en fin de période de travail • Se laver les mains avant l'opération • d'ouverture et aussi souvent que nécessaire • Utiliser des supports propres et stocker les supports dans un endroit propre • Mettre la glace le plus tard possible, quelques instants avant de confectionner le plateau • Veiller à utiliser des décors propres • Veiller à ne pas placer les éléments de décor en contact direct avec la chair des produits • Protéger les produits déjà ouverts, par exemple, en remplaçant les deux valves l'une sur l'autre 		<ul style="list-style-type: none"> • Révision des instructions de travail • Revoir l'organisation du travail • Retrait des produits non conformes

ÉTAPE : PRÉPARATION ET CONDITIONNEMENT EN VUE DE LA VENTE EN LIBRE-SERVICE

DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<p>Contaminations</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par les plans de travail et les ustensiles mal entretenus. - Par les manipulations. - Par la présence de coquillages morts avant ouverture. <p>Multiplication/altération</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par attente prolongée hors froid - Par conservation prolongée des plateaux 	<p>PLANIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emplacement et matériel adaptés • Détermination de la DLC (vente LS) • Rapidité d'exécution : travailler par séries de courte durée (< 15 mn hors froid) • Utilisation exclusive de produits cuits pour les plateaux de fruits de mer destinés à la vente en libre-service (interdiction des plateaux de coquillages vivants) <p>APPLIQUER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en température des emballages • Respect des températures : température produits finis $\leq 4^{\circ}\text{C}$ • Ne pas sortir les matières premières à l'avance • Respect des DLC définies • Etiquetages conformes • Nettoyage et désinfection réguliers des plans de travail et des ustensiles. 	   	<ul style="list-style-type: none"> • Aménagement/rénovation, locaux et matériel • Revoir le cahier des charges fournisseur • Révision des instructions de travail • Sensibilisation du personnel

ÉTAPE : PRÉSENTATION DES PRODUITS À LA VENTE EN LIBRE-SERVICE

DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<p>Multiplication</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par élévation de la température - Par conservation prolongée. <p>Contamination</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par dégradation des conditionnements. 	<p>PLANIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place de règles d'utilisation des meubles: <ul style="list-style-type: none"> - définition de la capacité - limites de chargement 		<ul style="list-style-type: none"> • Révision des procédures
	<p>APPLIQUER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eviter les surcharges de produits • Approvisionnement au fur et à mesure à partir de la chambre froide • Surveillance de l'intégrité des conditionnements par le personnel du magasin • Maîtrise de la température du meuble de vente 		<ul style="list-style-type: none"> • Révision des instructions • Réglage du meuble

ÉTAPE : REMISE AU CONSOMMATEUR

DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<p>Contamination</p> <ul style="list-style-type: none"> - par le consommateur - par le plan de travail - par la balance - par l'emballage - par manipulations successives de différents types de produits non compatibles <p>Multiplication</p> <ul style="list-style-type: none"> - par rupture de la chaîne du froid 	<p>PLANIFIÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place de moyens pour éviter les manipulations par les consommateurs : panneau d'affichage ou corde ou rebord de glace • Procédures adaptées décrivant les opérations de préparation et de vente • L'information des consommateurs est assurée par les opérateurs du rayon ou par des supports documentaires propres à chaque distributeur <p>A titre d'exemple, l'information concernant la consommation des produits crus peut mentionner les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Privilégier les produits les plus frais. - Préconiser les produits couramment utilisés pour ce type de préparation, présentant un faible risque parasitaire et histaminique. - Pour la consommation de poisson cru, recommander au consommateur une congélation préalable pendant 48 heures ; - Rappeler les conditions optimales de conservation d'un plateau de fruits de mer : nécessité de les placer au frais et de les consommer dans la journée 		<ul style="list-style-type: none"> • Revoir les moyens en place • Révision des procédures
			<ul style="list-style-type: none"> • Revoir les instructions • Formation du personnel
	<p>APPLIQUER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ranger les emballages à l'abri des souillures • Éviter les manipulations des produits par le consommateur • Éviter le contact direct des produits avec les plateaux des balances • Stocker au froid tout produit commandé à l'avance par le client • Température : 0, + 2 °C • Utiliser des ustensiles spécifiques pour la manipulation des produits cuits 		

ÉTAPE : MISE EN RESSERRE DES PRODUITS NON VENDUS

DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<p>Contamination</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par des conditionnements contaminés - Par mauvaise protection des produits sensibles <p>Multiplication</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par élévation de la température (attente prolongée hors froid ou reglacage insuffisant) - Par tri inefficace. (Fraicheur). 	<p>PLANIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définir les critères d'évaluation des produits en fonction de : <ul style="list-style-type: none"> - la fraîcheur - la vitalité (coquillages, crustacés) - la date de réception - la DLC • Former le personnel à l'application de ces critères <p>APPLIQUER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Examen de l'état organoleptique du produit. Aspect visuel/olfactif • Tri et élimination des produits non conformes • Usage de matériel propre • Rangement selon la nature des produits et protection des produits sensibles : les produits fragiles étant le plus en hauteur • Reglacage de tous produits avec de la glace neuve • Précaution à prendre pour les produits fragiles nus et/ou élaborés (film de protection des produits nus entre la glace et le produit) • Placer les poissons vides le ventre sur la glace (évacuation de l'eau de fusion et des exsudats) et les poissons pleins le dos sur la glace (éviter l'éclatement de la paroi abdominale) • Élimination immédiate des produits qui ne pourront être mis en rayon • Conserver la traçabilité des coquillages 	<p>③</p> <p>③</p> <p>③</p> <p>①</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Révision des procédures • Révision des instructions • Sensibilisation du personnel

ÉTAPE : DÉCONGÉLATION ET VENTE DE PRODUITS DÉCONGELÉS

DANGER	MESURES PRÉVENTIVES	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<p>Contamination</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par les récipients mal désinfectés - Par les emballages <p>Multiplication</p> <ul style="list-style-type: none"> - Température de décongélation trop élevée - Conservation trop longue des produits décongelés 	<p>PLANIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rédiger une procédure de décongélation des produits en précisant : <ul style="list-style-type: none"> - La température de décongélation : 0 °C à + 4 °C - La durée de la décongélation - La durée de vie du produit décongelé • Prévoir que la mention: « Produit décongelé, ne doit pas être recongelé » apparaisse soit sur l'étiquette du produit conditionné, soit sur une étiquette placée près des produits en vente assistée. 		<ul style="list-style-type: none"> • Révision des procédures
	<p>APPLIQUER.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser la température de l'enceinte de décongélation • Décongeler au fur et à mesure des besoins • Conserver les étiquettes d'origine • Mentionner « Produit décongelé, ne doit pas être recongelé » 	 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglage de la chambre froide • Révision des instructions

ANNEXES

DÉFINITIONS

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET AUTRES RÉFÉRENCES

DOCUMENTS PRATIQUES

DÉFINITIONS

Aux fins du présent guide, les termes ci-après ont la définition suivante :

- Altération :** Modification qui dénature le produit, provoquée par des phénomènes microbiologiques, chimiques ou physiques.
- Analyse des risques :** Processus ayant pour but d'identifier les dangers significatifs potentiels, d'évaluer leur probabilité d'apparition ainsi que leur degré de gravité.
- Autocontrôle :** 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 la gestion de la qualité.
- Cahier des charges :** Etabli en concertation, il a pour objet de décrire de façon aussi exhaustive et objective que possible, les moyens et les méthodes nécessaires à mettre en œuvre par les deux parties, pour que leur collaboration se déroule dans des conditions optimales. Il comprend notamment les spécifications techniques (définition des produits, conditionnements, délais de livraison...).
- Chaîne du froid :** Succession des étapes appliquées aux produits (réfrigérés ou congelés) pour leur conservation par le froid :
- Transport ;
 - Stockage ;
 - Mise en vente...
- Conditionnement :** L'opération qui réalise la protection des unités de vente par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un contenant au contact direct de la denrée et par extension, cette enveloppe ou ce contenant.
- Contamination :** Présence de toute substance de nature biologique, physique ou chimique susceptible de porter préjudice à la santé humaine.

- Danger :** Cause potentielle de nature biologique (micro-organismes, antibiotiques, parasites, toxines), chimique (pesticides, anabolisants) ou physique (corps étrangers, radiations), susceptible de créer un dommage (d'après la définition générique du codex alimentarius 2.4.).
- Désinfection :** Opération qui consiste à détruire les microbes, la surface devenant microbiologiquement propre.
- DLC :** Date Limite de Consommation : date au-delà de laquelle le produit ne doit plus être détenu pour la mise en vente au consommateur.
Elle est exprimée par la mention "A consommer jusqu'au ..." sur les produits périssables.
- Emballage :** La mise des unités conditionnées dans un deuxième contenant et par extension ce deuxième contenant.
- Etal :** Zone réservée à la vente assistée.
- Fiche de sécurité :** Documents techniques décrivant pour chaque produit d'entretien, les recommandations en matières de sécurité d'usage ainsi que les démarches en cas d'accident lors de l'utilisation de ces produits.
- Fournisseur :** Entreprise référencée qui approvisionne la GMS.
- GMS :** Grandes et moyennes surfaces.
Points de vente de détail, non spécialisés, à prédominance alimentaire, dont la surface de vente est supérieure ou égale à 400 m².
- HACCP :** **Hazard Analysis Critical Control Point - Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise**
Méthode permettant d'identifier et d'évaluer les dangers associés aux différents stades du processus de production d'une denrée alimentaire ; de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise ; de s'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de façon effective et efficace. (La méthode HACCP - J.L JOUVE).

Hygiène :	Tous les moyens mis en place pour garantir la sécurité du consommateur par la salubrité des denrées alimentaires. Ces mesures couvrent tous les stades de la prise en charge des produits (élevage, pêche), que ce soit pendant la préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution ou la vente au consommateur.
Lave-mains :	Lavabo à commande non manuelle, muni d'un distributeur de savon liquide et d'un distributeur de papier essuie-mains.
Maîtriser :	Exécuter avec sûreté une opération ou un procédé.
Maîtrise des risques :	Gestion et contrôle des risques dans le but de les réduire ou de minimiser leur probabilité d'apparition.
Mesures correctives :	Toutes mesures immédiatement entreprises lorsque le système de surveillance révèle la perte ou l'absence de maîtrise d'un point critique. Elles doivent être prévues à l'avance et mises en place dès que nécessaire par une personne responsable.
Nettoyage :	Elimination de toute souillure physique visible ou invisible (résidus alimentaires, graisse ou toute autre matière indésirable) d'une surface donnée.
Non-conformité :	Non-satisfaction aux exigences spécifiées dans un référentiel.
Origine :	Dans le cas des produits de la pêche, l'origine recouvre le lieu de pêche ou d'élevage.
Point critique :	Point qui, s'il n'est pas maîtrisé, entraîne un danger pour le consommateur.
Préparation :	Toute manipulation directe du produit non protégé : éviscération, tranchage, filetage...
Produit congelé :	Tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir à cœur une température inférieure ou au plus égale à $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, après stabilisation thermique.
Produit décongelé :	Produit congelé ramené à une température positive en vue de la vente.
Produit de la pêche :	Tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères et des animaux aquatiques.

Produit frais :	Tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée qui n'ont subi aucun traitement en vue de leur conservation autre que la réfrigération.
Produit préparé :	Tout produit de la pêche ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage, le hachage etc.
Produit réfrigéré :	Tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération, et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante.
Rayon marée :	Ensemble des surfaces, locaux et équipements, destinés au stockage, à la préparation et à la vente au consommateur des produits de la mer et d'aquaculture frais.
Référentiel :	Document de référence technique : "tout document qui précise des caractéristiques spécifiées".
Resserre :	Ensemble des produits qui ont été présentés sur le linéaire et qui n'ont pas été vendus le jour même. Ces produits sont glacés et stockés au froid et après un nouvel examen, sont destinés à la vente ou à la destruction.
Risque :	Estimation de la probabilité de survenance d'un danger.
Salage :	Opération qui consiste à placer tout ou parties d'animaux marins au contact du sel sec ou par trempage dans une saumure, pendant un temps suffisant pour que leur teneur en NaCl soit augmentée.
Transformation :	Toute manipulation directe du produit non protégé : déconditionnement, tranchage, cuisson...
UVC :	Unité de Vente Consommateur : produit conditionné hors de la présence de l'acheteur, en atelier industriel ou au niveau du point de vente et proposé au client en libre-service.

- Vente assistée :** Service à la demande du client d'un produit transformé à son attention (en opposition à la vente en libre-service).
- Vente en libre-service :** Vente en meuble réfrigéré d'UVC. En opposition à la vente assistée, le client se sert lui-même.
- Zone alimentaire :** Zone composée des surfaces en contact avec les aliments. Elle inclut également les surfaces avec lesquelles le produit peut venir en contact dans les conditions normales d'utilisation et retourner ensuite dans le produit. (Norme NF EN 1672-2 de juin 1997).

Edité par la DUMA

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

Décision de la Commission du 20 mai 1994 portant modalité d'application de la directive 91/493/CEE du Conseil en ce qui concerne les autocontrôles sanitaires pour les produits de la pêche.

Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale.

Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

Arrêté du 20 janvier 1995 relatif aux denrées animales ou d'origine animale altérables dont la date limite de consommation est dépassée.

Code de la consommation Articles R. 112-22 et R.112-25.

Autres références

Directives concernant l'application du système de l'analyse des risques point critique pour leur maîtrise (HACCP) CAC/GL 18-1993 - CODEX ALIMENTARIUS.

Norme AFNOR XP V 01-002 décembre 1998. Hygiène et sécurité des produits alimentaires – Glossaire hygiène des aliments.

DOCUMENTS PRATIQUES

Il revient à chaque entreprise ou à chaque établissement de rédiger ses propres documents, en particulier sur des techniques spécifiques : nettoyage et désinfection, maintenance, etc.

Quelques documents pratiques sont présentés à titre d'exemple :

- N° 1 MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE FROID
- N° 2 INTERPRÉTATION / EXPLOITATION DES ANALYSES
- N° 3 PLAN DE MAINTENANCE
- N° 4 PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
- N° 5 MAÎTRISE DE LA TRAÇABILITÉ
- N° 6 FICHE TECHNIQUE PRODUIT
- N° 7 TRAITEMENT DE LA RESSERRE
- N° 8 USAGE DE LA GLACE

DOCUMENT PRATIQUE N° 1

MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE FROID

Objectif :

La maîtrise de la chaîne du froid répond à un souci constant de tous les acteurs de la chaîne alimentaire d'améliorer la maîtrise de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires livrées au consommateur. Toutes les denrées alimentaires périssables doivent être maintenues à des températures fixées par les textes réglementaires ou à des températures inférieures, sous la responsabilité des professionnels concernés.

Risque majeur à maîtriser :

La multiplication microbologique par rupture de la chaîne du froid.

Mise en place d'un plan de contrôle :

Les entreprises établissent un plan de contrôle systématique qui prévoit :

La fréquence des contrôles.

Le matériel utilisé pour les contrôles.

Les zones à contrôler.

La méthode de contrôle.

Le personnel responsable du contrôle.

Les consignes de température à respecter.

EXEMPLE DE PLAN DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

QUOI	Critères	COMMENT	QUI	QUAND
Camion	0-4 °C ≤-18 °C	Fonctionnement et lecture ou enregistrement (mouchard)	Réceptionnaire	A réception des produits
Produits à réception Poisson frais, filets, portions Crustacés, mollusques cuits Poisson fumé Produits congelés	0-2 °C 0-4 °C 0-4 °C ≤-18 °C	Thermomètre sonde Présence de glace ou T° à cœur T° entre 2 produits T° entre 2 produits T° entre 2 produits	Réceptionnaire	A réception
Chambre de stockage maréc	0-2 °C	Enregistrement de la température affichée ou mesure automatique	Opérateur ou responsable	1 à 2 fois par jour
Chambre de stockage produits vivants Coquillages sur l'étal	≤ 15 °C	Enregistrement de la température affichée ou mesure automatique	Opérateur ou responsable	1 à 2 fois par jour
Linéaire	0-4 °C	Enregistrement de la température affichée ou mesure automatique	Opérateur ou responsable	1 à 2 fois par jour
Produits crus présentés sur glace fondante Produits cuits sur étal	0-4 °C	Présence de glace ou prise de température à cœur	Opérateur ou responsable	En permanence
Produits séchés salés stabilisés	T° ambiante			
Produits congelés	≤ -18 °C	Enregistrement de la température affichée, ou mesure automatique (> 10 m ³)	Opérateur ou responsable	1 à 2 fois par jour

En cas de température non conforme d'une enceinte réfrigérée, il faut vérifier la température des produits.

DOCUMENT PRATIQUE N° 2

INTERPRÉTATION / EXPLOITATION DES ANALYSES

DÉFINITIONS :

Les analyses microbiologiques et chimiques sont des moyens, mis à la disposition de l'entreprise, qui lui permettent d'apprécier la conformité et la fraîcheur des produits ainsi que l'efficacité de la désinfection.

On distingue :

- Les analyses microbiologiques des produits.
- Les analyses chimiques des produits.
- Les mesures de contamination des surfaces.

Les entreprises font généralement appel à des laboratoires qui assurent la collecte et l'analyse des échantillons.

Le choix d'un laboratoire accrédité est recommandé.

MISE EN PLACE D'UN PLAN D'ANALYSES :

- Les entreprises établissent un plan annuel qui prévoit :
- La fréquence des collectes et les modalités du prélèvement.
- La nature et la quantité d'échantillons prélevés.
- Le type d'analyse.
- La date de l'analyse (J + 1, à DLC ...).

INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS:

Analyses microbiologiques

Les germes recherchés et l'interprétation des résultats sont, dans la plupart des cas, défini par la législation, qui prévoit les recherches suivantes :

- Germes pathogènes : Salmonelles, Staphylocoques, Listéria monocytogènes.
- Germes témoins de contamination fécale : Coliformes fécaux, Echerichia coli, Coliformes totaux, Anaérobies sulfite-réducteurs, streptocoques fécaux.
- Germes témoins de multiplication : Flore aérobie mésophile.

L'interprétation des résultats est définie, par le laboratoire, pour chaque germe dénombré (hors Salmonelles), à partir de critères (m) définis, pour chaque type de produits, par la législation.

Analyses chimiques

Les principales analyses chimiques sont destinées à apprécier la fraîcheur des produits (ABVT, TMA), ou l'absence de toxicité (Histamine, Métaux lourds).

L'ABVT

Le dosage de l'ABVT, Azote Basique Volatil Total est l'une des méthodes les plus anciennement utilisées pour apprécier l'altération du poisson ; les composants dosés proviennent de la dégradation des composants azotés lors de l'altération.

Les valeurs limites varient en fonction de l'espèce, de 25 à 65 mg/100g.

La TMA

Le dosage de la TMA, Triméthylamine, est une méthode spécifique aux produits marins. Le composant dosé résulte de la dégradation de l'oxyde de triméthylamine lors de l'altération.

Les valeurs limites varient en fonction de l'espèce, de 10 à 15 mg/100g.

L'Histamine

L'histamine se développe dans la chair de plusieurs espèces de poisson, notamment le thon, et provient de la dégradation de l'histidine

Les valeurs limites se situent entre 10 et 200 mg/kg.

Les Métaux lourds

La présence de métaux lourds dans les poissons sont la conséquence de la pollution des eaux : l'exemple de mercure est connu pour les thons de la Méditerranée.

DOCUMENT PRATIQUE N° 2 (SUITE) INTERPRÉTATION / EXPLOITATION DES ANALYSES

EXPLOITATION DES RÉSULTATS:

Les résultats d'analyses seront transmis au chef de rayon, qui en cas de résultats non satisfaisants, devra définir des mesures correctives en fonction du niveau de non-conformité et de l'origine présumée de la contamination ou de la multiplication. L'analyse des dangers, présentée dans les fiches, doit l'assister pour déterminer l'origine de la non-conformité :

L'entreprise établira une procédure qui détermine les mesures à mettre en place

- Information et formation du personnel.
- Révision des instructions de travail ou de nettoyage et désinfection.
- Modification du plan d'analyses.
- Retrait de produits.
- Information du fournisseur.

L'exploitation informatique des résultats des analyses microbiologiques et leur comparaison sur plusieurs périodes permet de disposer d'un outil de mesure du niveau général de la maîtrise de la sécurité des aliments.

DOCUMENT PRATIQUE N° 3 PLAN DE MAINTENANCE

DÉFINITION

Interventions techniques préventives en vue d'assurer le fonctionnement optimal des équipements.

MISE EN PLACE D'UN PLAN DE MAINTENANCE

La mise en place d'un plan de maintenance comprend plusieurs étapes :

RECENSER L'ENSEMBLE DES ÉQUIPEMENTS

On recensera l'ensemble des équipements fixes et mobiles existants dans les réserves, chambres froides, ateliers, stand...

Lors d'achat de matériel celui-ci sera reporté sur la liste des équipements dont dispose le magasin.

IDENTIFIER LA NATURE ET L'IMPORTANCE DES INTERVENTIONS PRÉVENTIVES

Se référer aux notices techniques des installations et des équipements.

DÉFINIR LES FRÉQUENCES D'INTERVENTION

Définir les fréquences d'intervention ainsi que dans la mesure du possible des dates d'intervention lorsqu'une préparation est nécessaire (ex : vider un meuble de vente...)

FORMALISER LES PROTOCOLES D'INTERVENTION

Le plan de maintenance doit regrouper :

- La liste des équipements à entretenir.
- La fréquence des interventions.
- Le service responsable.
- La méthode ou technique de référence.

SUIVI

Les fréquences des interventions pourront être adaptées en fonction des interventions curatives enregistrées (ex : pannes fréquentes d'un matériel provoquant l'augmentation de la fréquence des interventions préventives).

A ce titre, les demandes d'intervention des rayons constituent un historique utile.

EXEMPLE DE PLAN DE MAINTENANCE

QUOI	QUI	QUAND	INTERVENTION
Balances	Services techniques ou société extérieure	1 par an 1 par trimestre	Étalonnage des balances Vérification des plateaux...
Thermomètres	Services techniques ou société extérieure	1 par mois	Vérification des thermomètres fixes et mobiles
Meubles de vente	Services techniques ou société extérieure	1 par trimestre	Révision du système frigorifique, dégivrage complet...
Joint, portes, revêtements	Services techniques ou société extérieure	En continu	Réparation et/ou remplacement des équipements usagés

DOCUMENT PRATIQUE N° 4

PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

DÉFINITIONS:

Nettoyer :

- Le nettoyage consiste à éliminer les souillures physiques.

Désinfecter :

- La désinfection consiste à éliminer les souillures microbiennes.

MISE EN PLACE D'UN PLAN DE NETTOYAGE:

La mise en place d'un plan de nettoyage comprend plusieurs étapes :

RECENSER LES SURFACES À NETTOYER

Afin de s'aider dans la construction du plan de nettoyage on pourra par exemple utiliser les distinctions suivantes :

Surfaces en contact direct avec les denrées.

Surfaces pouvant être éclaboussées par les denrées.

Surfaces sans contact direct avec les denrées.

Il conviendra également d'identifier les surfaces difficiles à nettoyer.

IDENTIFIER LA NATURE ET L'IMPORTANCE DES SOUILLURES

Toutes les surfaces ne sont pas souillées de la même façon ni par les mêmes souillures, on pourra là aussi rechercher les éléments suivants pour élaborer le plan de nettoyage :

- Souillures minérales, exemple le tartre qui peut nuire au bon fonctionnement de certains équipements.
- Souillures organiques, exemple graisses, sucres, protéines.

SÉLECTIONNER LE MATÉRIEL DE NETTOYAGE

Utilisation d'un matériel adapté : balai brosse, raclette, brosses hygiéniques en plastique. Interdiction d'utilisation des éponges impossibles à nettoyer. Utilisation de lavettes non tissées jetables ou utilisation de lavette avec procédure de nettoyage/désinfection en cours d'utilisation, et en fin de journée (ex : lavage à 90 °C et séchage, trempage en solution désinfectante).

SÉLECTIONNER LES PRODUITS UTILISÉS

Les produits utilisés doivent être agréés pour l'utilisation sur des surfaces en contact avec des aliments. Deux catégories de produits peuvent être utilisés:

- Les détergents :

Ils assurent le nettoyage. Leur nature chimique détermine leur efficacité selon les types de souillures.

- Les désinfectants :

Ils assurent la destruction des microbes. En agroalimentaire, les produits utilisés doivent être homologués (agrément du ministère de l'agriculture) et normalisés (conformité aux normes AFNOR en matière d'efficacité).

Il existe des produits combinés associant détergents et désinfectants qui pourront être utilisés avantageusement pour des raisons de gain de temps.

Dans tous les cas, les fiches de sécurité devront être conservées.

En règle générale, le mélange des produits est à proscrire pour des raisons de sécurité et d'efficacité.

DÉFINIR LES FRÉQUENCES DE NETTOYAGE

Selon les surfaces et la nature des souillures définir les fréquences de nettoyage.

DOCUMENT PRATIQUE N° 4 (SUITE) PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

RÉDIGER UN PROTOCOLE

Le protocole est le document utilisé pour réaliser le nettoyage, il doit comporter pour chaque surface :

- Le responsable du nettoyage.
- La fréquence du nettoyage.
- Le produit à utiliser.
- La méthode à suivre : temps de contact, concentration, action mécanique des produits, température....(se référer aux fiches techniques des produits).
- Les séquences suivantes sont mises en œuvre :

Retrait (stands) ou protection des produits par des moyens appropriés.

Elimination des gros déchets (déblayage et pré-lavage), nettoyage, rinçage intermédiaire, désinfection, rinçage et séchage (l'usage de produits combinés élimine l'étape intermédiaire de rinçage).

Le déblayage et le pré-lavage sont des étapes indispensables.

Ce protocole doit être tenu à disposition du personnel chargé de son application

EXEMPLE DE PLAN DE NETTOYAGE			
QUOI	COMMENT	QUI	QUAND
RAYON			
Distributeurs de savon liquide et de papier à usage unique	Vérifier le bon fonctionnement Réapprovisionner si nécessaire	Entreprise ou société spécialisée ou personnel formé et qualifié	Tous les matins
Plans de travail	Laver avec un produit adapté et correctement dosé selon les indications du fabricant Rincer et essuyer avec un papier à usage unique	Idem	2 fois par jour
Couteaux/ciseaux	Laver en plonge avec un produit adapté et correctement dosé selon les indications du fabricant. Rincer, laisser sécher ou essuyer avec un papier à usage unique. Ranger à l'abri des souillures	Idem	2 fois par jour
Machine à peler	Ouvrir les protections Eliminer les débris de peau Laver et brosser avec un produit adapté et correctement dosé selon les indications du fabricant	Idem	2 fois par jour
Sols	Brosser avec un produit de lavage adapté et correctement dosé selon les indications du fabricant Rincer à grande eau	Idem	En fin de journée
Siphons de sol	Vider les paniers filtres et évacuer les résidus de produits dans une poubelle hermétique Rincer et reposer les paniers filtres	Idem	En fin de journée
Destructeurs d'insectes volants	Déposer les bacs récupérateurs Evacuer les insectes Reposer les bacs récupérateurs	Idem	1 par mois en hiver 2 par mois en été
Extracteurs d'air	Déposer les extracteurs d'air Brosser avec un détergent bactéricide dilué Rincer, essuyer et reposer	Idem	Tous les 2 mois

EXEMPLE DE PLAN DE NETTOYAGE			
QUOI	COMMENT	QUI	QUAND
CHAMBRE FROIDE			
Sols et siphons	Brosser avec un produit de lavage adapté correctement dosé selon les indications du fabricant Rincer à grande eau	Idem	En fin de journée
Murs / Etagères	Brosser avec un détergent bactéricide dilué Rincer à grande eau	Idem	1 fois par semaine
Batteries de climatisation	Démonter le matériel Appliquer un produit de lavage adapté correctement dosé selon les indications du fabricant Rincer et remonter	Idem	1 fois par semestre
Machine à glace	Ouvrir les protections Laver et brosser avec un produit adapté et correctement dosé selon les indications du fabricant	Idem	1 fois par mois
Bac à glace	Brosser avec un détergent bactéricide dilué Rincer à grande eau	Idem	1 fois par mois
STAND VENTE ASSISTÉE			
Etal	Brosser avec un détergent bactéricide dilué Rincer à grande eau	Idem	1 fois par semaine

DOCUMENT PRATIQUE N° 5 MAÎTRISE DE LA TRAÇABILITÉ

DÉFINITION:

La traçabilité est l'ensemble des mesures mises en place dans l'entreprise pour garantir le suivi d'informations liées au produit, de sa réception à sa mise en vente.

L'organisation mise en place par l'entreprise doit en particulier permettre :

- de reprendre ou créer des identifiants et de conserver des informations ;
- d'assurer à tout moment les rapprochements et correspondances des identifiants et des informations collectées après avoir réalisé les contrôles nécessaires ;
- de restituer les données aussi souvent que nécessaire.

L'identification du produit doit être possible tout au long des étapes, de la réception à la transformation jusqu'à la vente au consommateur.

L'objectif est de pouvoir prouver l'origine des produits et ainsi « remonter la filière » en cas de nécessité : danger pour le consommateur, informations du consommateur ...

MISE EN PLACE D'UNE PROCÉDURE DE MAÎTRISE DE LA TRAÇABILITÉ

La traçabilité des produits, vendus en libre-service, est assurée par l'étiquetage présent sur l'UVC.

En cas de réclamation du consommateur, il sera demandé l'étiquette de l'UVC.

La traçabilité des produits transformés est assurée :

- En amont par la maîtrise de la relation entre la matière première et le produit transformé.
- En aval par l'étiquetage pour les produits conditionnés distribués en libre-service ou par la connaissance du jour d'achat (ticket de caisse) pour les produits distribués en vente assistée.

Le nom et l'adresse des fournisseurs référencés sont présents soit en centrale, soit au niveau du magasin.

Pour conserver la traçabilité des matières premières transformées, les étiquettes ou les documents accompagnant ces matières premières seront conservés pendant une durée au moins égale à la durée de vie des produits.

En ce qui concerne les coquillages vivants, les étiquettes sanitaires doivent être présentes et visibles par les clients au moment de la vente puis conservées pendant deux mois.

VÉRIFICATION DE LA MAÎTRISE DE LA TRAÇABILITÉ

Le respect de la procédure de maîtrise de la traçabilité doit être vérifiée régulièrement (au moins chaque trimestre).

Pour réaliser cette vérification, l'auditeur interne recherchera l'origine des quelques produits qui sont ou qui ont été proposés à la vente.

Si la traçabilité n'est pas maîtrisée, la révision de la procédure et des instructions ainsi qu'une formation devront être mis en place.

DOCUMENT PRATIQUE N° 6
FICHE TECHNIQUE PRODUIT

CABILLAUD

Présentation : entier - vidé, PAC, en filet

Risques	Paramètres de contrôle	
Contamination et développement microbien	Fournisseur référencé Fournisseur agréé Propreté du conditionnement Intégrité du conditionnement Température Glace insuffisante	Liste des fournisseurs Bon de commande Estampille CEE sur les caisses Les caisses doivent être propres et sans souillure Les caisses doivent être en bon état, fermées de façon étanche Température à cœur du poisson > 4°C ⇒ Refus Température du camion de livraison Glace : min 20 % du poids de poisson
Parasitisme	Découpe sans flancs Examen visuel des filets	Si présence de vers refus
Défaut organoleptique et risque microbien	Fraîcheur Poissons entiers Peau Consistance Œil / Pupille Branchies Odeur Cavité abdominale Filets (chair) Aspect Empreinte vertébrale Consistance Couleur Odeur	Fraîcheur non conforme ⇒ Refus Terne - décolorée Absence de fermeté-molle-flasque Trace du doigt persistante Concave-pupille transparente Décolorées-Mucus Désagréable-âcre-aigre Opaque-odeur désagréable Sang brun épais à orangé fluide Odeur désagréable-âcre-putride Hétérogène. Les muscles se séparent aisément Orange à rouge-brun Molle-flasque Opaque-blanchâtre à brune Âcre
Défaut quantitatif	Poids Calibre Taille min. réglementaire	Pesée du poisson déglacé Contrôle des poids individuels Taille min. réglementée : 35 cm

DOCUMENT PRATIQUE N° 7 TRAITEMENT DE LA RESSERRE

Risques à maîtriser : Conserver la qualité loyale et marchande, à la vente en service assisté, des produits présentés à la vente par un respect des pratiques adoptées

QUAND	QUOI	COMMENT	QUI
En fin de journée, après tri selon les critères de fraîcheur et de qualité	Poissons pleins	Utiliser des caisses nettoyées ou réservées Mettre de la glace dans le fond Disposer les poissons le ventre en l'air Recouvrir de glace propre	Personnel du rayon
	Poissons vides	Utiliser des caisses nettoyées ou réservées Mettre de la glace dans le fond Disposer les poissons le dos vers le haut Recouvrir de glace propre	Personnel du rayon
	Filets	Recouvrir la glace qui aura été mise dans le fond de la caisse par un film protecteur Disposer les filets à plat Recouvrir les filets d'un film protecteur Recouvrir le tout de glace propre	Personnel du rayon
	Crustacés et mollusques vivants	Les protéger de la chaleur et de l'excès de froid (entre 5 et 15 °C) Entrée rapide en chambre froide	Personnel du rayon
Le matin en arrivant	Tous les produits	Sortir les bacs de resserre de la chambre froide Effectuer un contrôle visuel afin d'éliminer tout produit impropre à la vente du jour Rafraîchir les coupes Disposer la marchandise de la resserre sur le banc de manière à assurer une bonne rotation La resserre doit être identifiable par rapport au stock Vérifier que les coquillages soient vivants Prendre toutes les dispositions nécessaires pour limiter l'importance de la resserre	Personnel du rayon

DOCUMENT PRATIQUE N° 8 USAGE DE LA GLACE

Risques à maîtriser : Contamination et multiplication microbologique
Contamination microbologique croisée
Contamination physico-chimique

QUAND	QUOI	COMMENT	QUI
Production externe			
A chaque réception	Réception glace	Contrôler l'absence de rétention d'eau de fusion Contrôle visuel de l'aspect (couleur blanche, absence de souillure, propreté du contenant, glace fondante)	Réceptionnaires
1 fois par an	Réception glace	Recevoir le certificat de potabilité de l'eau	Chef de rayon ou acheteur ou service qualité
A chaque réception	Réception des produits	Contrôler la présence de glace en quantité suffisante dans les emballages, et l'absence d'eau de fusion	Réceptionnaires ou chef de rayon
Production interne			
En début de période chaude et froide	Débit de la machine à glace	Vérifier le volume débité par rapport aux besoins, par chronométrage de la masse de glace obtenue (environ 1 kg de glace pour 1 kg de poisson présenté)	Chef de rayon
1 fois par an	Qualité	Vérification de la potabilité de l'eau (analyse externe)	Chef de rayon
Tous les jours	Qualité	Vérifier la propreté du bac à glace et la bonne évacuation des eaux de fusion du bac	Equipe marée
A chaque réception	Stockage des produits	Vérifier la présence de glace en quantité suffisante dans les emballages	Equipe marée
A chaque déballage	Déballage	Éliminer la glace résiduelle des emballages	Equipe marée
Tous les jours	Glaçage du banc	Vérifier la propreté du banc	Equipe marée
Tous les jours et autant que nécessaire	Entretien du banc	Vérifier l'évacuation des eaux de fusion Évacuer la glace superficielle souillée Recharger en glace la totalité du banc sur une épaisseur de 10 cm minimum	Equipe marée

CRITÈRES D'ÉVALUATION FRAÎCHEUR

(Arrêté du 23 juillet 1997)

JO n° 0204 du 03 septembre 1997, pages 12895 à 12905

- Poissons blancs
- Poissons bleus
- Sélaciens
- Céphalopodes
- Crustacés
 - Crevettes
 - Langoustines

Une copie des pages du *JO*, mentionnant ces critères, sera jointe en annexe du présent guide.