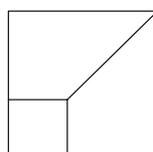


Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour pâtissiers-confiseurs et glaciers

(élaboré par le Centre de Promotion et de Recherche de la
Chambre des Métiers en collaboration avec la Fédération des
Patrons Pâtissiers-Confiseurs et Glaciers)



CHAMBRE DES
METIERS
GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG



Groupe de travail instauré pour l'élaboration du guide de bonnes pratiques d'hygiène des pâtisseries-confiseurs et glaciers:

- Muller Jeannette, Oecotrophologue, Chambre des Métiers
- Arens Jean-Claude, pâtissier-confiseur
- Friederici Marc, pâtissier-confiseur
- Oberweis Tom, pâtissier-confiseur
- Strasser Michel, pâtissier-confiseur

Table des matières

Les motivations à la base de l'élaboration des Guides de bonnes pratiques d'hygiène.....	5
La méthode d'élaboration des Guides	5
Création de groupes de travail.....	5
Elaboration des Guides de bonnes pratiques d'hygiène	5
Utilisation du Guide	6
Explications relatives à des termes fréquemment utilisés.....	7
Note explicative relative aux pictogrammes	8
Fiches techniques MT (Milieu de travail)	11
Locaux de travail	12
Plans de travail.....	14
Machines de préparation / ustensiles.....	15
Hygiène du personnel.....	16
Eau.....	18
Air	19
Fiches techniques MP (Matières premières)	21
Farine, féculés, sucre, fructose, poudre (poudre de crème)	22
Oeufs (en coque).....	23
Ovoproduits.....	24
Lait, crème fraîche et fromage blanc	25
Beurre et autres matières grasses	26
Fruits	27
Parfums, alcools, agents colorants	28
Chocolat, poudre de cacao, pâte de cacao	28
Épices et produits d'assaisonnement	29
Produits semi-finis	29
Légumes	30
Viande et produits de viande.....	31
Fromage.....	32
Conserves et semi-conserves.....	33
Produits surgelés	34
Fiches techniques OP (Opérations)	35
Livraison des produits	36
Réserve sèche.....	37
Unités de réfrigération / de surgélation	38
Cuisson des aliments / mise à l'étalage de plats préparés chauds et froids	40
Refroidissement rapide / décongélation	41
Congélation rapide	42
Préparation de produits critiques	43
Évacuation des déchets.....	45
Vente des produits et gestion des produits non vendus	46
Livraison et transport de produits finis.....	48

Nettoyage et désinfection.....	49
Nettoyage et désinfection: sols, murs, plafonds.....	50
Nettoyage et désinfection: plans de travail.....	51
Nettoyage et désinfection: machines et ustensiles.....	52
Mesures de lutte contre les rongeurs.....	53
Fiches techniques BPF (Bonnes pratiques de fabrication).....	55
Crème pâtissière (crème à fourrer).....	56
Pâte à choux fourrée (p.ex. Eclair).....	58
Crème fouettée.....	60
Crème au beurre.....	62
Crème glacée (aux oeufs et aux fruits).....	64
Bavarois / mousse (à la crème fouettée ou aux fruits) / mousse glacée.....	68
Sauce (crème) anglaise.....	72
Meringues.....	74
Parfait.....	76

Annexes

Les motivations à la base de l'élaboration des Guides de bonnes pratiques d'hygiène

La directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires a été transposée en droit national luxembourgeois par le règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

L'article 3 du règlement stipule que toutes les entreprises du secteur alimentaire identifient dans le cadre de leurs activités les points critiques au niveau de la sécurité des aliments et qu'elles veillent à ce que les mesures de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre, respectées et mises à jour suivant les principes utilisés dans le contexte de l'élaboration du système HACCP. De plus, elles sont appelées à respecter les prescriptions en matière d'hygiène, énoncées en annexe dudit règlement. L'article 4 du règlement prévoit l'élaboration de Guides de bonnes pratiques d'hygiène visant le respect des dispositions prévues par l'article 3.

Les Guides susmentionnés visent à aider les entreprises de l'Artisanat à respecter les mesures d'hygiène à appliquer dans le cadre de la fabrication et de la vente de leurs produits.

Le respect facultatif des mesures prévues par les Guides de bonnes pratiques d'hygiène validés par l'"Inspection sanitaire" (concernant la validation des Guides pour les métiers de "boulangers-pâtisseries, pâtisseries-confiseurs, maîtres-traiteurs et meuniers"), respectivement par l'"Administration des Services vétérinaires" (concernant la validation du Guide pour les métiers de "bouchers-charcutiers") permet aux entreprises du secteur alimentaire de répondre aux dispositions réglementaires.

La méthode d'élaboration des Guides

Création de groupes de travail

Afin d'assurer que les Guides répondent de manière adéquate aux besoins réels des entreprises, la Chambre des Métiers a instauré des groupes de travail ad hoc, en collaboration avec les fédérations des secteurs alimentaires concernés.

Elaboration des Guides de bonnes pratiques d'hygiène

Dans une première phase, les groupes de travail ont établi, en collaboration avec les Comités concernés et après consultation avec des maîtres d'enseignement technique spécialisés en la matière, une liste des opérations de travail, du matériel utilisé, de même que des ingrédients nécessaires à la fabrication des produits concernés.

Dans une deuxième phase, il s'agissait de se mettre d'accord sur un instrument de travail apte à saisir et à structurer ces éléments, qui permette en même temps d'établir une structure harmonisée des différentes mesures d'hygiène destinées aux différents secteurs concernés.

A cet effet, les groupes de travail se proposaient d'évaluer certains Guides et méthodes visant la concrétisation des dispositions d'hygiène, utilisés dans d'autres pays. Ils ont finalement convenu d'appliquer le schéma servant de base à l'élaboration des Guides appliqués par les pâtisseries en France.

La structure du Guide suit la forme d'un tableau qui énumère dans une première colonne les risques potentiels (en relation avec un procédé, un ingrédient, un ustensile) et dans une deuxième colonne les méthodes respectives de prévention, de maîtrise ou de minimisation des risques énoncés. Dans une troisième colonne, enfin, figure un pictogramme qui vise à illustrer les mesures décrites et à

contribuer à la clarté générale du Guide. Les documents nécessaires à cet auto-contrôle seront repris sous les tableaux respectifs.

Il importe de relever que les risques énoncés dans les tableaux ne représentent que des risques potentiels et qu'ils ne sont dès lors pas forcément présents sous cette même forme dans toutes les entreprises. Il incombe donc au chef d'entreprise d'évaluer si tel risque est effectivement présent dans son entreprise, s'il doit éventuellement prévoir l'insertion de risques supplémentaires dans son analyse ou s'il peut, d'autre part, en supprimer.

Après détermination des structures de base à l'élaboration des Guides, furent retenues trois catégories distinctes de fiches techniques de travail:

- les fiches techniques MT (Milieu de travail), traitant des risques relatifs au milieu de travail;
- les fiches techniques MP (Matières premières), expliquant les risques en relation avec les matières premières;
- les fiches techniques OP (Opérations), concernant les risques en relation avec les différentes opérations de travail.

Dans une deuxième étape, les groupes de travail ont dressé la liste de toutes les fabrications possibles, afin de bien déterminer les risques particuliers dans le cadre des opérations de fabrication des différents produits et la façon de les maîtriser en élaborant les diagrammes de production et en les structurant en groupes par la suite. Vu la multiplicité existante de produits et de méthodes de production, cette tâche s'est révélée particulièrement complexe.

Etant donné qu'il ne fut pas possible d'élaborer une fiche technique pour chaque produit, les groupes ont convenu d'accorder la priorité aux produits à haute fréquence de production, ainsi qu'aux produits dont l'instabilité microbiologique dépend des ingrédients utilisés et des procédés de fabrication appliqués. En raison de la multitude de recettes et de méthodes de travail possibles, ces fiches de travail ne peuvent évidemment servir que de base générale.

Les points particulièrement critiques du point de vue de la santé du consommateur ont par la suite été insérés dans les diagrammes de fabrication. Un tableau à quatre colonnes (la rubrique CCP- Critical Control Point a été rajoutée) reprend les risques potentiels (2ième colonne) aux points concernés, de même que les mesures visant la prévention et la maîtrise des risques (3ième colonne). Le pictogramme de la 4ième colonne permet de s'y retrouver rapidement du point de vue visuel.

Utilisation du Guide

Le Guide est dès lors destiné à aider les entreprises des métiers de l'alimentation à transposer correctement les dispositions stipulées par le règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Il servira d'appui à l'élaboration des mesures et dispositions d'hygiène et fournira en même temps les informations nécessaires en réponse aux questions relatives à l'hygiène au niveau du milieu de travail (fiches techniques MT), des matières premières (fiches techniques MP), des opérations de travail (fiches techniques OP) et de la fabrication de certains produits (fiches techniques BPF).

Il sera dès lors possible de trouver une réponse à des questions relatives:

- à la conception des locaux de travail (fiches techniques MT)
- aux armatures à prévoir au niveau des lavabos destinés au lavage hygiénique des mains (fiches techniques MT)
- aux températures à respecter en cas de conservation de légumes surgelés (fiches techniques MP/OP)

- aux mesures à respecter lors du nettoyage de légumes (fiches techniques MP)
- aux dispositions à respecter lors de la livraison de produits (fiches techniques OP)
- aux documents à conserver lors de la livraison de produits (fiches techniques OP)
- à l'organisation du stockage des différents produits (fiches techniques OP)
- aux mesures à prendre en cas de présence de nuisibles (fiches techniques OP)
- à la température à respecter en cas de vente d'un sandwich au fromage (fiches techniques BPF)
- au temps maximum de conservation de la crème fouettée (fiches techniques BPF)
- aux sources de risques en cas de fabrication de crème glacée (fiches techniques BPF)

Explications relatives à des termes fréquemment utilisés

"si nécessaire"

Le Guide utilise souvent l'explication "si nécessaire". Ce terme traduit l'idée suivante: "si nécessaire à la sécurité hygiénique des denrées alimentaires". Il dépend dès lors de la situation donnée si la mesure énoncée doit être prise en compte ou non.

"le cas échéant"

"nécessaire à la sécurité hygiénique des denrées alimentaires dans une situation bien déterminée"

p.ex. OP 2a: "éviter d'introduire des emballages souillés dans les unités de stockage, transvaser les produits le cas échéant dans des récipients propres".

"il est préférable de / de préférence"

"Cette mesure est à préférer dans le but de la sécurité hygiénique des denrées alimentaires", ce qui ne signifie pas pour autant qu'une autre mesure soit inapte à atteindre cet objectif.

p.ex. OP 2b: "il est préférable de prévoir des unités de réfrigération / surgélation distinctes pour les différents groupes de produits".

Il n'est dès lors pas indispensable de prévoir des unités distinctes, au cas où il serait possible d'atteindre le même objectif moyennant des mesures éventuellement plus faciles à appliquer au sein de l'entreprise (p.ex. par une séparation des unités de réfrigération / surgélation dans des zones propres et zones contaminées).

Les mêmes interprétations valent pour les expressions "**adéquat(e)(s), régulièr(ement) ou le plus rapidement possible / dans les plus brefs délais**".

Note explicative relative aux pictogrammes

Dans la dernière colonne des différents tableaux figurent divers pictogrammes représentant les méthodes et mesures de maîtrise des risques. L'insertion de ces pictogrammes sert à visualiser les éléments auxquels il faut accorder une attention particulière dans la situation donnée, afin de prévenir le mieux possible tout risque éventuel.

Explication des pictogrammes	pictogramme
<p>Organisation</p> <ul style="list-style-type: none"> des bâtiments et installations du milieu de travail (zones propres / contaminées) des ustensiles et machines des locaux de travail des unités de stockage 	
<p>Plan d'entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> respect du plan d'entretien des éléments concernés (locaux, matériel, ustensiles et machines) 	
<p>Plan d'hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> respect du plan d'hygiène des éléments concernés (locaux, matériaux, ustensiles et machines) 	
<p>Plan de lutte contre les nuisibles</p> <ul style="list-style-type: none"> respect du plan de lutte contre les nuisibles 	
<p>Formation du personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> relative au comportement adéquat dans la situation donnée 	
<p>Contrôle des températures</p> <ul style="list-style-type: none"> à la réception des produits lors des procédés de cuisson, de refroidissement lors de la mise à l'étalage des produits lors de la conservation des produits (unité de stockage, enceinte réfrigérée / de surgélation, mise à l'étalage en vue de la vente, 	
<p>Contrôle de la durée</p> <ul style="list-style-type: none"> de conservation des produits du refroidissement des produits du procédé de cuisson des produits du transport des produits 	
<p>Respect de l'hygiène du personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> en particulier de l'hygiène des mains 	
<p>Vérification à intervalles réguliers</p> <ul style="list-style-type: none"> du respect des mesures d'hygiène de la manutention hygiénique des denrées alimentaires de l'entretien hygiénique des dates limites de consommation etc. 	

Annexes:

- Modèle d'un plan de lutte contre les nuisibles
- Modèle d'un plan d'entretien
- Modèle d'un plan d'hygiène
- Aide-mémoire - températures
- Formulaire relatif à la formation du personnel
- Formulaire relatif aux contrôles des températures
- Check-list (formulaire) relative à la réception des matières premières
- Formulaire de réclamation

Documents ayant servi à l'élaboration des Guides de bonnes pratiques d'hygiène pour pâtisseries-confiseurs et glaciers

- " Guide de bonnes pratiques d'hygiène en Pâtisserie", réalisé par la Confédération nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et par la Confédération nationale de la Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie de France
- "Hygiene bei der Backwarenherstellung", Spicher G., Behr's Verlag, Hamburg, 1992
- "HACCP - guide pratique", Mortimore S., Wallace C., Polytechnica, Paris, 1996
- "L'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise", Frank L. Bryan, OMS, Genève, 1994

Fiches techniques MT (Milieu de travail)

Locaux de travail

MT 1a

Les bâtiments et installations doivent être conçus de manière à permettre de réduire au minimum les sources potentielles de contamination, d'assurer un accès facile à toutes les zones pour toutes opérations de nettoyage / de désinfection et de prévenir l'accumulation de saletés, le contact avec des matériaux toxiques, la formation de moisissures et d'eau de condensation. Les murs, plafonds et sols doivent porter des matériaux de revêtement garantis au contact alimentaire, étanches, faciles à nettoyer, si nécessaire, à désinfecter et non toxiques.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Accumulation de poussières et de saletés dans les locaux de travail, dues à un matériel de mauvaise qualité, défectueux ou insuffisamment nettoyé / désinfecté	<ul style="list-style-type: none"> • revêtir les sols, murs et plafonds de matériaux solides, lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter, si nécessaire • éviter lors de la construction tous recoins et niches non accessibles • prévoir la réparation immédiate de matériel défectueux / installations défectueuses • effectuer un nettoyage régulier et, si nécessaire, une désinfection régulière des sols, murs, plafonds 	  
Contamination croisée due à une conception / organisation inadéquate des installations	<ul style="list-style-type: none"> • concevoir les locaux et équipements de manière à éviter, si possible, tout croisement d'opérations et de produits propres d'une part, et contaminés, d'autre part • éviter toute communication directe entre, d'une part, les zones contaminées, tels les locaux du personnel, les toilettes, les espaces de stockage des déchets, etc. et, d'autre part, les zones propres (fabrication, sortie des produits) • au cas où pareille séparation dans l'espace s'avérerait impossible, il faut prévoir un décalage dans le temps pour les opérations de travail respectives 	
Installation insuffisante de matériel d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> • prévoir une présence en nombre suffisant de lavabos équipés d'eau courante (chaude et froide), de distributeurs de savon liquide et de dispositifs permettant un lavage / une désinfection hygiénique des mains (lavabos à commande non-manuelle; papier jetable; brosse à ongles en matière synthétique, conservée dans une solution désinfectante) • prévoir une présence en nombre suffisant de toilettes avec lavabos hygiéniques, des vestiaires et des locaux de séjour 	
Air ambiant en mouvement	<ul style="list-style-type: none"> • éviter toute circulation d'air de zones contaminées vers des zones propres • assurer un nettoyage, si nécessaire une désinfection, et un entretien réguliers des installations de climatisation et de ventilation • éviter toute ouverture (fenêtres) vers des zones contaminées (p.ex. zones de stockage des déchets) 	
Formation d'eau de condensation et de mauvaises odeurs dues à une mauvaise aération	<ul style="list-style-type: none"> • assurer une aération adéquate (mécanique ou naturelle) • prévoir l'installation de hottes d'évacuation de l'air 	
Insectes / rongeurs	<ul style="list-style-type: none"> • effectuer à intervalles réguliers des mesures de lutte contre les nuisibles • protéger les ouvertures (fenêtres) moyennant p. ex. des moustiquaires, faciles à nettoyer 	

Locaux de travail

MT 1b

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Personnel	<ul style="list-style-type: none"> le personnel de la production devrait réduire à un minimum les accès aux locaux contaminés 	
Déchets / poubelles (voir OP-Evacuation des déchets)	<ul style="list-style-type: none"> les poubelles sont à garder à distance de produits sensibles; utiliser des poubelles fermées et les vider le plus souvent possible ne pas laisser traîner des déchets 	
Emballages provenant de l'extérieur	<ul style="list-style-type: none"> éviter l'introduction de pareils emballages dans les locaux de production (il est préférable de transvaser les produits dans des récipients hygiéniques de l'entreprise-même) 	
Stagnation d'eau	<ul style="list-style-type: none"> aménager les sols en pente, de façon à garantir une évacuation rapide des eaux usées (via des gargouilles) dans les systèmes d'évacuation des eaux usées ou assurer que les eaux usées soient régulièrement éliminées par raclage ou par aspiration entretien régulier des sols 	 
Températures ambiantes	<ul style="list-style-type: none"> créer des températures ambiantes fraîches par un aménagement adéquat des locaux ou par une installation de climatisation éviter toute manipulation et travail de produits sensibles à proximité de sources de chaleur 	
Matériel de nettoyage / désinfection	<ul style="list-style-type: none"> stocker les produits dans un endroit à l'écart des denrées alimentaires, prévu à cet effet, qui puisse être fermé à clé 	

Les contaminations croisées sont dues au fait que des produits à degrés de propreté distincts se "croisent" ou alors qu'il y ait une séparation insuffisante entre des zones propres et des zones contaminées. Il importe dès lors que les locaux de production soient conçus de façon à éviter tout croisement entre des produits propres et des produits contaminés, ce qui signifie en d'autres termes que les produits doivent circuler en une même direction depuis la réception jusqu'à la vente (consommation), ce qui évite toute rencontre avec des zones ou des produits contaminés. De plus, la conception des locaux devrait éviter toute communication directe entre des zones propres et des zones contaminées.

Parmi les zones contaminées figurent entre autres: le rinçage, la livraison de produits, le stockage des déchets, etc.

Parmi les zones propres figurent entre autres: les plans de travail destinés à la fabrication de pâtisseries, la fabrication de crèmes à fourrer, etc.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan de lutte contre les nuisibles
- ☞ Plan d'entretien
- ☞ Aperçu des bâtiments et installations
- ☞ Elaboration d'un plan de travail représentant les circuits que parcourent les produits

Plans de travail

MT 2

Les plans de travail représentent des sources de contamination non négligeables. Ils peuvent d'une part être porteurs de germes (sources de contamination) en raison de l'état dans lequel ils se trouvent, ou peuvent, d'autre part, être contaminés par des facteurs d'influence externes et ainsi contribuer à la prolifération des germes.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Contamination des denrées alimentaires due au mauvais état des plans de travail (fissures, entailles, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle et entretien réguliers des plans de travail; prévoir les plans de travail en des matériaux solides, lisses, faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter. 	
Contamination des denrées alimentaires due à un nettoyage / une désinfection insuffisante des plans de travail	<ul style="list-style-type: none"> • veiller au nettoyage régulier et correct, et si nécessaire, à la désinfection des plans de travail • en cas d'utilisation de plans de travail en bois, il importe de les nettoyer, et si nécessaire de les désinfecter, en fonction du matériau • au cours des travaux, éliminer régulièrement les résidus 	
Contamination des plans de travail par des opérations souillantes (p.ex. le cassage d'oeufs, le nettoyage de fruits, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • séparer p.ex. les opérations souillantes des autres opérations de travail dans l'espace et dans le temps <ul style="list-style-type: none"> ◆ effectuer les opérations moins contaminantes préalablement aux opérations plus contaminantes (p.ex. le cassage d'oeufs) ◆ ou nettoyer, désinfecter et essuyer les plans de travail entre deux opérations à degré de contamination élevé ◆ ou utiliser pour ces opérations de travail des plans de travail distincts et susceptibles d'être enlevés par la suite ◆ évacuation immédiate des déchets après achèvement des opérations de travail souillantes 	 
Contamination des plans de travail par des emballages	<ul style="list-style-type: none"> • ne pas déposer sur les plans de travail des emballages provenant de l'extérieur 	
Contamination des plans de travail par l'air ambiant porteur de poussières et de germes	<ul style="list-style-type: none"> • mettre les plans de travail à l'abri de tout courant d'air éventuellement chargé de poussières et de souillures • nettoyer les plans de travail avant la reprise des travaux 	

Documentation:

☞ Plan d'hygiène

☞ Plan d'entretien

Machines de préparation / ustensiles

MT 3

Toutes les machines servant à la préparation et les petits ustensiles entrant en contact direct avec les denrées alimentaires sont susceptibles de contaminer ces dernières.

Ne jamais utiliser pour le traitement de produits finis du matériel ayant auparavant servi à la préparation de matières premières, sans l'avoir nettoyé, et si nécessaire, désinfecté au préalable.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Contamination due à une mauvaise conception des appareils ou un mauvais choix du matériel (recoins et niches inaccessibles, fissures et entailles permettent aux germes de proliférer et de survivre)	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à une conception et un emplacement des machines permettant un accès facile pour toutes opérations de nettoyage / désinfection; en cas d'acquisitions nouvelles, veiller aux certifications adéquates du fabricant • les machines devraient garantir un démontage facile en vue de tout travail de nettoyage / désinfection • veiller à acquérir des machines / ustensiles dont les composants s'avèrent faciles à nettoyer / désinfecter; en cas d'acquisitions nouvelles, veiller à éviter, si possible, tout élément en bois 	
Nettoyage / désinfection insuffisants	<ul style="list-style-type: none"> • effectuer un nettoyage régulier et correct, et si nécessaire, une désinfection des machines / ustensiles, ainsi que de leur environnement 	
Mauvais état des machines (fissures, failles, exfoliations des couches extérieures)	<ul style="list-style-type: none"> • assurer un entretien régulier des appareils 	
Stockage inadéquat des petits ustensiles	<ul style="list-style-type: none"> • après achèvement des travaux, les ustensiles sont à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter; ils seront par la suite stockés dans un endroit régulièrement nettoyé / désinfecté et à l'abri de toute souillure 	
Contamination des produits prêts à la consommation au cas où ceux-ci auraient été préparés avec le même matériel que celui utilisé au traitement des matières premières, sans qu'il ait été nettoyé et, si nécessaire, désinfecté	<ul style="list-style-type: none"> • il est préférable de répartir le matériel de travail suivant ses fins d'utilisation (c-à-d. prévoir des ustensiles différents en fonction des produits traités, selon qu'il s'agisse de produits finis, de fruits/légumes, de matières premières, etc.) • ou procéder à un nettoyage et, si nécessaire, à une désinfection du matériel entre les différentes utilisations • ou veiller à organiser les opérations dans le temps, de façon à effectuer les traitements moins contaminants (préparation de pâtisseries) au préalable des traitements plus contaminants (cassage d'oeufs crus) 	 

Documentation:

☞ Plan d'hygiène

☞ Plan d'entretien des machines

Hygiène du personnel

MT 4a

Une bonne maîtrise de l'hygiène du personnel ne peut être acquise que sur base de la motivation, de l'information et de la formation adéquates du personnel. Les personnes travaillant dans le secteur alimentaire doivent faire preuve d'une hygiène corporelle irréprochable.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<p>1. Les mains</p> <p>◇ en cas de nettoyage et, si nécessaire, de désinfection insuffisante, les mains constituent la source principale de contamination via:</p> <ul style="list-style-type: none"> → les ongles → la sueur → la manipulation d'objets souillés (poubelles, toilettes, nez, peau, emballages, argent, matières premières, etc.) → les plaies → les bijoux 	<ul style="list-style-type: none"> • utiliser, si possible, des ustensiles au lieu des mains (fourchette, pelle, etc.) • porter les ongles courts, propres et sans vernis à ongles • se laver et, si nécessaire, se désinfecter les mains régulièrement et particulièrement à la suite des opérations "non propres" (évacuation des déchets, etc.), avant la reprise des travaux, avant toute préparation de produits particulièrement critiques • veiller à ce que la caisse soit gérée, si possible, par une seule et même personne • se nettoyer les ongles avec une brosse à ongles en matière synthétique, conservée dans une solution désinfectante • les blessures sont à traiter immédiatement et à recouvrir d'un pansement étanche, d'un gant ou d'un doigtier • les bijoux (montres-bracelets, bracelets, bagues, etc.) sont à ôter sans exception, avant d'entamer les travaux 	
<p>2. Les cheveux</p>	<ul style="list-style-type: none"> • au cours de la fabrication, il s'impose de porter une coiffe, qui recouvre la totalité de la chevelure • les barbes longues, en particulier, sont également à recouvrir 	
<p>3. La santé personnelle (certaines personnes peuvent être porteuses de microbes pathogènes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • préalablement à toute embauche, ainsi qu'après toute période de maladie prolongée, le personnel doit se soumettre à un bilan de santé dressé par un médecin, en rapport avec son travail dans le secteur de l'alimentation • l'analyse médicale sera à répéter tous les deux ans au moins 	
<p>4. Le nez, le cou, les oreilles, la bouche, l'estomac et l'intestin, les infections et éraflures de la peau</p>	<ul style="list-style-type: none"> • éviter de tousser ou d'éternuer sur les denrées alimentaires • en cas de maladies infectieuses (toux, rhume) porter, si nécessaire, un masque • toute affection grave en rapport avec l'estomac, l'intestin et la peau doit être signalée au chef d'entreprise ou à son représentant • les infections et éraflures de la peau sont à traiter et à protéger avec effet immédiat • se laver et se désinfecter les mains systématiquement après tout passage aux toilettes 	 

Hygiène du personnel

MT 4b

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<p>5. Les vêtements</p> <p>◇ les vêtements de ville se voient souillés par la poussière et le contact avec des surfaces contaminées</p> <p>◇ les tenues de travail peuvent être souillées par des opérations de travail non propres</p>	<ul style="list-style-type: none"> • porter des tenues de travail complètes, claires, propres et correctes (chaussures, pantalon, veste ou tablier, coiffe) • ne pas s'essuyer les mains à la tenue de travail • conserver à part les tenues de ville et les tenues de travail • changer et laver régulièrement les tenues de travail (selon le degré de souillure) et en particulier les vestes / tabliers (quotidiennement), et les pantalons (au moins une fois par semaine) • (un lavage à 90°C est susceptible de garantir une désinfection suffisante) • conserver les tenues de travail propres à un endroit propre, protégé et régulièrement nettoyé 	
<p>6. Comportement non hygiénique sur le lieu de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ne pas tousser, éternuer ou se moucher au-dessus des denrées alimentaires • ne pas porter les mains au visage pendant le travail • ne pas fumer, boire ou manger sur le lieu de travail • ne pas goûter aux préparations avec les doigts • ne pas se nettoyer ou s'essuyer les mains au tablier • ne pas humecter les doigts de salive en manipulant les feuilles d'emballage • ne jamais réutiliser l'ustensile utilisé pour goûter aux produits, sans qu'il ait été nettoyé, et si nécessaire désinfecté au préalable 	

Documentation:

- ☞ Certificats de santé du personnel
- ☞ Preuves écrites relatives aux formations / instructions du personnel

Eau

MT 5

Toutes les eaux utilisées dans les entreprises alimentaires pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances destinés à la consommation humaine doivent avoir la qualité d'eau potable. Elles doivent correspondre aux critères d'une eau destinée à la consommation humaine à tous les points où elles sont utilisées dans l'entreprise. La qualité de l'eau potable est contrôlée par les Services de la Commune qui en informe les consommateurs. Il est absolument nécessaire de s'abstenir de toute autre source d'eau non contrôlée. Le Service de la Gestion de l'Eau, 51-53 rue de Merl à Luxembourg, (tél.: 26 02 86 - 1) effectue des analyses de la qualité de l'eau destinée à la consommation humaine. Les infrastructures d'approvisionnement privées (sources ou puits avec les installations d'adduction subséquentes) devront être soumises à un programme de contrôle selon l'article 9 du règlement (règlement grand-ducal du 7 octobre 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine). L'annexe II du règlement reprend les critères nécessaires pour calculer la fréquence d'échantillonnage requise et pour identifier les points d'échantillonnage adéquats. Les fournisseurs (dans ce cas-ci les exploitants alimentaires disposant de leur propre infrastructure d'approvisionnement) devront établir ce programme de contrôle et le soumettre pour approbation aux organes techniques compétents (Direction de la Santé et Services de la Gestion de l'Eau).

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
L'eau non potable est une source de contamination par une multitude de parasites et de germes pathogènes	<ul style="list-style-type: none"> effectuer un contrôle régulier de la qualité de l'eau en cas de moindre doute (odeur, couleur), ne pas hésiter à solliciter des analyses adéquates 	
Eau de condensation se formant sur les surfaces (froides)	<ul style="list-style-type: none"> protéger la tuyauterie par des isolations thermiques 	
Eau restante dans les tuyaux	<ul style="list-style-type: none"> bien rincer les tuyaux avant toute utilisation 	
L'eau stagnante est contaminée par des poussières, l'air et des résidus alimentaires et offre des températures ambiantes propices à la multiplication des germes présents, qui sont par la suite véhiculés vers les denrées alimentaires par l'air, les objets utilisés ou par les mains	<ul style="list-style-type: none"> éviter toute eau stagnante; aménager les bâtiments de façon à permettre une évacuation adéquate de l'eau (écoulement des eaux par le sol) éliminer l'eau par raclage ou à l'aide d'un aspirateur à eau, si nécessaire lors d'une interruption prolongée des travaux (weekend, congé) laisser s'écouler l'eau stagnante dans les tuyauteries 	
L'eau dure (forte présence de calcaire) peut provoquer des dépôts de calcaire dans les tuyauteries	<ul style="list-style-type: none"> entretien régulier des tuyauteries 	
Une eau à forte présence de calcaire peut minimiser l'effet de certains produits de nettoyage et de désinfection	<ul style="list-style-type: none"> respecter les notices d'utilisation et de dosage des produits, de même que le degré de calcaire de l'eau 	
Têtes de robinets souillées	<ul style="list-style-type: none"> il importe d'éviter tout contact avec des produits, étant donné que les têtes de robinets forment des foyers de germes, susceptibles de se développer nettoyer et, si nécessaire, désinfecter régulièrement les têtes de robinets 	
Tuyaux flexibles (type arrosage de jardin) inadaptés pour une utilisation alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> pour les eaux en contact avec les denrées alimentaires, utiliser uniquement des tuyaux certifiés pour cet usage 	

Documentation:

- ☞ Certificats d'analyse de la qualité de l'eau potable, émis régulièrement par les Services de la Commune
- ☞ Plan d'hygiène

☞ Plan d'entretien pour la maintenance des installations d'eau

Air**MT 5a**

L'air véhicule des particules liquides (vapeur d'eau), de même que des micro-organismes susceptibles de se déposer partout, à tout moment.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
L'air ambiant	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière des sols, plans de travail, murs, plafonds, et ce en particulier après une interruption de la production pendant plusieurs jours d'affilée • éviter toute circulation d'air des zones contaminées vers les zones propres; fermer les ouvertures (fenêtres) donnant sur les zones contaminées • éviter les courants d'air à proximité directe des plans de travail 	 
Mauvaise aération / installations de climatisation en mauvais état	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage / contrôle réguliers des installations d'aération / de climatisation 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan d'entretien

Fiches techniques MP (Matières premières)

Farine, féculés, sucre, fructose, poudre (poudre de crème)

MP 1

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<p>La farine et les féculés contiennent des composants sous forme de poudre, qui peuvent être véhiculés vers d'autres denrées alimentaires par des courants d'air</p> <p>◇ Lors du stockage, ces produits peuvent être entamés et contaminés par des insectes ou des rongeurs</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vérifier à la réception que les emballages de ces produits se trouvent dans un état intact (c-à-d. qu'ils ne soient ni abîmés ni humides par endroits) • ne pas accepter des produits ne répondant pas à ces critères • effectuer à intervalles réguliers des traitements adéquats de lutte contre les nuisibles • ne pas stocker les produits à même le sol • transvaser les produits le cas échéant dans des récipients en plastique 	  
<p>Les produits déshydratés sont susceptibles d'absorber de l'humidité en raison d'une humidité de l'air élevée, ce qui contribue à une prolifération des germes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ne pas stocker les produits déshydratés à même le sol ou dans un endroit humide • bien refermer les récipients 	

Documentation:

☞ Plan de lutte contre les nuisibles

☞ Documents de livraison

Oeufs (en coque)

MP 2

Les oeufs peuvent présenter des germes pathogènes se trouvant le plus souvent à la surface des coques.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Des oeufs fissurés, fêlés ou nettoyés (enlèvement de la couche protectrice) rendent possible le transfert de germes pathogènes à l'intérieur des œufs ◇ En cas de formation de condensation à la coque, le transfert de germes à l'intérieur se voit favorisé, et ce en cas notamment de variations de températures (p.ex. en sortant les oeufs de l'installation frigorifique) ◇ Les oeufs sont susceptibles de contaminer d'autres produits ◇ L'intérieur des oeufs peut être contaminé par le contact avec les mains ◇ Les clarifieuses qui séparent les jaunes des blancs d'œuf peuvent constituer des sources de contamination 	<ul style="list-style-type: none"> • ne jamais utiliser des oeufs fissurés ou fêlés (sauf en cas de préparation de produits subissant une cuisson) • ne jamais nettoyer les œufs • en cas de stockage dans des installations frigorifiques, ne sortir que la quantité nécessaire à la préparation immédiate • conserver les oeufs dans des installations frigorifiques (<4°C), séparés des autres produits • bien se laver les mains avant et après cassage des oeufs ou manipulation des cartons / palettes ayant comporté des œufs • bien nettoyer et désinfecter les machines et ustensiles avant et après utilisation 	   
<p>Les oeufs présentent des conditions optimales à la multiplication de germes</p> <p>Des oeufs cassés trop longtemps à l'avance forment un foyer idéal à la prolifération de germes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • n'utiliser dès lors que des oeufs frais pour toute préparation de produits sensibles (sans cuisson ultérieure) • conserver les oeufs en enceinte réfrigérée (< 4°C) • ne jamais utiliser ces oeufs à la préparation de produits sensibles (préparations non cuites par la suite) • les oeufs cassés sont absolument à conserver en enceinte réfrigérée et à utiliser le plus rapidement possible (les jaunes de préférence dans les 24 heures et les blancs dans les 48 heures qui suivent) 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures
- ☞ Documents de livraison

Ovoproduits

MP 3

Sont désignés comme ovoproduits les produits obtenus sur base d'œufs ou partie d'œufs après enlèvement de la coque. Les ovoproduits se retrouvent sous forme liquide, concentrée, déshydratée, cristallisée, surgelée ou même pasteurisée.

Etant donné que notamment les coques sont porteuses de germes pathogènes, les œufs doivent après cassage subir un traitement thermique, afin de répondre aux critères microbiologiques, ce qui ne garantit cependant pas pour autant une élimination absolue de tous les germes.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Après ouverture des emballages, les ovoproduits sont susceptibles d'être contaminés par l'air, par les produits se trouvant à proximité immédiate ou par le processus de fabrication-même	<ul style="list-style-type: none"> • bien refermer les emballages entamés • respecter impérativement les critères hygiéniques (hygiène des mains, des plans de travail, etc.) lors de la fabrication 	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Les ovoproduits présentent des conditions optimales à la prolifération de germes ◇ Les ovoproduits liquides sont susceptibles d'être contaminés lors de la fabrication et des conditions inadéquates de conservation sont donc susceptibles de favoriser la multiplication de germes ◇ Les produits entamés sont également propices à la prolifération de germes 	<ul style="list-style-type: none"> • respecter impérativement les conditions de stockage indiquées sur les emballages (+4°C en cas de produits frais et -18°C en cas de produits surgelés) • décongeler le plus rapidement possible les produits surgelés ou les décongeler progressivement à une température maximale de 4°C • après décongélation, conserver les produits à une température maximale de 4°C • conserver les produits entamés dans leur emballage d'origine à une température maximale de 4°C; les utiliser après 1 ou 2 jours; en cas de conservation supérieure à ce délai, il ne peuvent plus être utilisés que dans des produits soumis à cuisson par la suite • ne jamais utiliser des ovoproduits entamés à la fabrication de produits finis ou de produits intermédiaires sensibles • organiser les préparations de façon à utiliser dans l'immédiat la quantité intégrale du produit contenu dans l'emballage 	 

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures
- ☞ Documents de livraison

Lait, crème fraîche et fromage blanc

MP 4

La teneur élevée en eau et en matières nutritives de ces produits favorise la prolifération rapide de germes, phénomène qui peut toutefois être ralenti par le froid, bien que certains germes soient aptes à se développer même à des températures réduites. La durée de conservation de ces produits dépend de leurs caractéristiques physiques (sous forme de liquide, de poudre) et de leur traitement antérieur (forme crue, pasteurisée, stérilisée, stérilisée UHT).

L'utilisation de lait cru est à proscrire.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les produits UHT peuvent après ouverture être contaminés par d'autres produits	<ul style="list-style-type: none"> • bien refermer les emballages entamés 	
Des sacs de lait en poudre ouverts peuvent être contaminés par des insectes, de la souillure ou l'humidité	<ul style="list-style-type: none"> • bien refermer les emballages entamés 	
La durée de conservation des produits stérilisés, pasteurisés ou UHT entamés se voit réduite	<ul style="list-style-type: none"> • conserver les emballages entamés à des températures inférieures à 4°C et les utiliser le plus rapidement possible (après 6 jours au plus tard) 	
Au cours de la livraison, les produits peuvent subir une interruption de la chaîne du froid	<ul style="list-style-type: none"> • en cas de température de livraison trop élevée, refuser la réception des marchandises (voir OP-Livraison des produits) 	
Un délai de conservation prolongé provoque une multiplication des germes d'altération	<ul style="list-style-type: none"> • respecter les dates limites de consommation • conservation à des températures inférieures à 4°C 	

Documentation:

☞ Contrôle des températures

☞ Documents de livraison

Beurre et autres matières grasses

MP 5

Au contact de l'air, le beurre tend rapidement à rancir. De plus, une conservation inadéquate provoque des contaminations.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
La contamination peut être provoquée par l'air, des insectes, des rongeurs ou la poussière	<ul style="list-style-type: none"> en cas de température ambiante, ne pas conserver le beurre/ les matières grasses sans conditionnement protecteur bien refermer les conditionnements après utilisation 	
Au cas où le beurre / les matières grasses auraient été contaminés lors du stockage, ils peuvent contaminer d'autres produits auxquels ils sont incorporés	<ul style="list-style-type: none"> assurer un stockage protégé et adéquat du beurre / des matières grasses 	
Des altérations du goût ou de l'odeur impliquant le risque d'une oxydation ultérieure des matières grasses	<ul style="list-style-type: none"> ne pas conserver le beurre / les matières grasses à proximité de poissons et d'épices ou autres parfums 	
Les germes peuvent décomposer les matières grasses et provoquer une oxydation et un rancissement ultérieurs	<ul style="list-style-type: none"> conserver le beurre / les matières grasses dans leur conditionnement d'origine et le plus frais possible 	

Il convient de citer d'autres matières grasses:

- les graisses végétales (margarine)
- les huiles
- les huiles de friture, se décomposant à température élevée; il importe dès lors de les renouveler régulièrement

Documentation:

 Documents de livraison

Fruits

MP 6

Il convient de distinguer:

- Les fruits frais,
- Les fruits séchés,
- Les fruits confits,
- Les fruits en sirop,
- Les fruits surgelés.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les fruits peuvent être contaminés par des germes présents dans la terre	<ul style="list-style-type: none"> • avant utilisation des fruits, bien les rincer à l'eau potable 	
<p>◇ Les fruits en sirop, conservés dans des bocaux ou des conserves, intacts, ne s'avèrent en général pas très sensibles envers les germes</p> <p>Les fruits séchés peuvent être rincés, pochés ou conservés dans de l'alcool</p>	<ul style="list-style-type: none"> • contrôler les récipients à la livraison • éliminer toute conserve bombée ou endommagée; veiller à ne les utiliser en aucun cas 	
En particulier en cas de température ambiante ou d'une humidité de l'air élevées, il y a risque de multiplication d'agents d'altération et de moisissure dans les fruits frais	<ul style="list-style-type: none"> • conserver les fruits frais dans un endroit frais et sec • ne commander que la quantité effectivement nécessaire • veiller à éliminer immédiatement tous les fruits moisis et pourris 	
Les fruits pourris ou moisis confèrent aux plats une odeur de moisi et peuvent renfermer des toxines de moisissures	<ul style="list-style-type: none"> • éliminer immédiatement tous les fruits entamés 	
En cas de fruits en sirop, conservés dans des récipients en métal ouverts, le métal est susceptible de passer dans les fruits	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à transvaser les fruits dans des récipients prévus à la conservation de denrées alimentaires et à les conserver à des températures en-dessous de 4°C 	
Les fruits frais et les fruits séchés se voient normalement traités d'agents conservateurs adéquats avant la récolte	<ul style="list-style-type: none"> • bien rincer avant utilisation 	

Documentation:

 Documents de livraison

Parfums, alcools, agents colorants

MP 7

Ces matières s'avèrent normalement insensibles, sont cependant susceptibles de contaminer tout autre produit dans lequel elles sont incorporées.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Par incorporation de ces matières avec les mains ou à travers des cols de bouteilles souillés	<ul style="list-style-type: none"> • n'utiliser que du matériel de mesurage propre • soit ne pas rajouter les matières avec les mains, soit se nettoyer les mains plus souvent • bien nettoyer les cols de bouteilles souillés 	
Des matières sous forme de poudre, humides	<ul style="list-style-type: none"> • après ouverture, veiller à bien refermer les emballages d'origine • les protéger contre l'humidité 	
L'humidité et la chaleur provoquent une multiplication des germes	<ul style="list-style-type: none"> • stocker ces matières en réserve sèche 	

Les alcools ne sont pas absolument à conserver en enceinte réfrigérée.

Chocolat, poudre de cacao, pâte de cacao

MP 7a

Ces produits s'avèrent également insensibles, sont cependant susceptibles de contaminer tout autre produit dans lequel ils sont incorporés.

Risques potentiels	Gefahrenberrschung	
Les couvertures et pâtes de cacao à faible teneur en eau peuvent avoir subi une contamination par un traitement antérieur	<ul style="list-style-type: none"> • à conserver en réserve sèche dans l'emballage d'origine 	
La poudre de cacao peut contenir certains germes susceptibles de proliférer en cas de préparation de plats à teneur élevée en eau	<ul style="list-style-type: none"> • éviter dans la mesure du possible d'utiliser de la poudre de cacao pour la fabrication de produits sensibles, mais plutôt de la couverture ou la pâte de cacao, et ce particulièrement en cas de plats ne subissant plus de cuisson ultérieure 	

Documentation:

 Documents de livraison

Épices et produits d'assaisonnement

MP 8

Ces produits ne présentent pas de risques en eux-mêmes, mais bien leur incorporation dans des plats ne subissant plus de cuisson ultérieure.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les épices sous forme de poudre sont souvent hautement contaminées	<ul style="list-style-type: none"> • veiller au bon état des emballages à la réception • protection contre l'humidité • après ouverture, bien refermer l'emballage 	
Multiplication de germes par l'humidité et la chaleur	<ul style="list-style-type: none"> • conserver au frais (4°C) et au sec les produits finis préparés avec des épices, produits d'assaisonnement n'ayant plus subi de cuisson 	

Produits semi-finis

MP 8a

Par produits semi-finis il faut entendre les produits tels les fondants ou les nappages de gelée.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Le réemballage ou le changement d'emballage de ces produits peuvent représenter une source de contamination, certes non dangereuse pour le produit-même, mais bien dans le mélange avec d'autres produits	<ul style="list-style-type: none"> • après utilisation, bien refermer l'emballage • éviter de compléter et de réutiliser à plusieurs reprises les nappages 	
La dilution lors de l'utilisation de ces produits réduit leur concentration en sucre, ayant un effet stabilisant; en cas de température ambiante, ils deviennent une source de prolifération des germes	<ul style="list-style-type: none"> • les produits sont à conserver recouverts et au frais 	
Des réchauffements et des refroidissements répétés à température ambiante favorisent également une multiplication des germes pouvant parfois atteindre un niveau inacceptable	<ul style="list-style-type: none"> • renouveler régulièrement le mélange entier 	

Documentation:

 Documents de livraison

Légumes

MP 9

Les légumes sont vendus sous diverses formes: en tant que légumes frais, de légumes surgelés, de conserves, de légumes préparés (p.ex. salade nettoyée et découpée), sous forme de légumes précuits, présentés en conditionnement sous vide.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Les légumes frais présentent un risque élevé de contamination, étant donné qu'ils renferment entre autres des spores de micro-organismes provenant de la terre ou qu'ils sont pourris ou moisis ◇ Vu leur teneur élevée en eau, ils sont propices à la multiplication rapide de germes ◇ Les germes peuvent être véhiculés <ul style="list-style-type: none"> → par les emballages → par le déplacement des légumes dans les locaux de production → par des résidus subsistant après le rinçage 	<ul style="list-style-type: none"> • rincer abondamment à l'eau potable les légumes avant utilisation, même en cas de cuisson ultérieure • les crudités peuvent être lavées à l'eau légèrement chlorée (1 cuillère à café mélangée à 25 l d'eau) et rincées par la suite avec de l'eau de vinaigre • conserver les légumes frais de préférence en enceinte réfrigérée (c-à-d. à une température inférieure à 4°C) • éliminer les éléments détériorés ou moisis • éliminer les emballages le plus rapidement possible (de préférence au moment de la livraison); transvaser les produits dans des récipients propres • veiller à la séparation entre les zones propres et les zones contaminées (nettoyage des légumes) • ne pas transporter à travers les zones propres des légumes non rincés ou des résidus • après nettoyage, éliminer le plus rapidement possible les débris • nettoyer et désinfecter les plans et les ustensiles de travail • bien se laver les mains après le nettoyage / la préparation 	   
Les légumes en boîtes de conserves peuvent après ouverture être contaminés par des poussières ou détériorés par oxydation des conditionnements en métal	<ul style="list-style-type: none"> • conserver la quantité restante de conserves dans des récipients alimentaires, en enceinte réfrigérée (température inférieure à 4°C), et l'utiliser dans les plus brefs délais 	
Des légumes rincés et découpés peuvent très rapidement se détériorer	<ul style="list-style-type: none"> • à conserver en enceinte réfrigérée (à des températures inférieures à 4°C) et à utiliser dans les plus brefs délais après ouverture 	
Après décongélation, les légumes sont propices à la multiplication de germes	<ul style="list-style-type: none"> • ne pas interrompre la chaîne du froid • ne jamais recongeler des légumes décongelés • consommer le plus rapidement possible après décongélation • ne décongeler que la quantité nécessaire 	

Documentation:
 Documents de livraison

 Contrôle des températures

Viande et produits de viande

MP 10

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les produits peuvent déjà être contaminés à la livraison	<ul style="list-style-type: none"> • vérifier le degré de fraîcheur et les dates limites de consommation à la livraison 	
La viande et les produits de viande présentent des conditions optimales au développement de germes	<ul style="list-style-type: none"> • ne pas interrompre la chaîne du froid • conserver les produits en enceinte réfrigérée (en-dessous de 4°C) • respecter absolument les dates limites de consommation • organiser le stockage suivant le principe FIFO (first in, first out) 	
Lors du découpage des produits, des germes présents sur les appareils de découpage ou sur la surface du produit peuvent s'introduire dans les produits découpés	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyer et désinfecter le matériel de découpage avant et après utilisation (p.ex. en vaporisant une solution alcoolique de 70% et en l'essuyant par la suite) 	
La viande crue et les produits de viande crue sont susceptibles d'être contaminés par d'autres denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • conserver les produits toujours en enceinte réfrigérée (en-dessous de 4°C) dans des récipients recouverts et nettoyés / désinfectés régulièrement • ou les conserver de préférence dans une unité de réfrigération, spécialement prévue à cet effet 	 

Documentation:

- ☞ Documents de livraison
- ☞ Contrôle des températures
- ☞ Plan d'hygiène

Fromage**MP 11**

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Le fromage contient des germes et moisissures, certes nécessaires à sa formation et à sa maturation, mais qui ont des effets négatifs sur d'autres produits	<ul style="list-style-type: none"> • conserver le fromage en enceinte réfrigérée dans son conditionnement d'origine, protégé des courants d'air et de l'humidité • conserver le fromage à part • éliminer tout fromage très moisi ou dont la date limite de consommation aurait été dépassée 	
Un fromage découpé moisit rapidement au cas où son conditionnement aurait été ouvert au préalable et qu'il serait abîmé ou qu'il aurait été conservé à températures ambiantes	<ul style="list-style-type: none"> • conserver le fromage découpé impérativement en enceinte réfrigérée • éviter toute variation de températures; ne sortir que la quantité nécessaire à la préparation immédiate • après ouverture du conditionnement, utiliser la quantité restante dans les plus brefs délais 	

Documentation:

☞ Documents de livraison

☞ Contrôle des températures

Conserves et semi-conserves

MP 12

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les conserves de viande en particulier (mais également d'autres conserves) peuvent être contaminées par le microbe clostridium botulinum, au cas où pas toutes les mesures nécessaires à la fabrication de produits d'une qualité irréprochable auraient été respectées	<ul style="list-style-type: none"> • éliminer immédiatement toute boîte de conserves endommagée ou bombée; n'utiliser en aucun cas le contenu de pareille boîte 	
Lors de l'ouverture, les produits peuvent être contaminés par des poussières présentes à la surface de l'emballage	<ul style="list-style-type: none"> • stocker les conserves à un endroit protégé de toute souillure • nettoyer les conserves, si nécessaire, avec un papier humide avant de les ouvrir 	
Les semi-conserves stockées à des températures ambiantes forment un foyer propice au développement de germes	<ul style="list-style-type: none"> • respecter les indications de conservation, et les stocker en enceinte réfrigérée (en-dessous de 4°C) en général 	
Après ouverture, les produits peuvent se gâter par l'effet d'oxydation du conditionnement en métal	<ul style="list-style-type: none"> • garder en enceinte réfrigérée, dans des récipients prévus à la conservation de denrées alimentaires la quantité restante du contenu de conserves ouvertes; l'utiliser dans les plus brefs délais 	

Documentation:
 Documents de livraison

 Contrôle des températures

Produits surgelés

MP 13

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Des emballages souillés de produits représentent une source importante de contamination pour le milieu de travail direct	<ul style="list-style-type: none"> • si possible, éliminer les emballages et stocker les produits dans des récipients propres 	
La surgélation est apte à entraver la croissance des germes présents, tandis que la décongélation peut renforcer leur développement par la chaleur et l'humidité	<ul style="list-style-type: none"> • décongeler les produits surgelés dans une enceinte réfrigérée, afin que la température ne dépasse pas les 4°C; ou utiliser immédiatement le produit dans son état surgelé • éliminer le plus rapidement possible le liquide de décongélation • ne jamais recongeler un produit décongelé • respecter les dates limites de consommation, en particulier lors du transvasement ou de la conservation de quantités restantes • ne jamais décongeler les produits surgelés à température ambiante ou dans de l'eau tiède 	 

Documentation:
 Documents de livraison

 Contrôle des températures

Fiches techniques OP (Opérations)

Livraison des produits

OP 1

A la réception des produits, une personne de l'entreprise-même doit être présente, afin d'en assurer un contrôle direct.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Emballages endommagés ou fermés de façon inadéquate	<ul style="list-style-type: none"> contrôle des emballages à la livraison 	
Produits gâtés	<ul style="list-style-type: none"> contrôle des produits relatif à l'odeur, à leur aspect, d'éventuelles souillures, la constitution de la surface 	
Conditions de transport / livraison non hygiéniques, c-à-d. des véhicules de transport non propres; transport des produits dans des récipients non propres ou inadéquats	<ul style="list-style-type: none"> contrôles au hasard du degré de propreté du véhicule de transport et des récipients de transport 	
Non-respect des températures et de la durée de transport requises	<ul style="list-style-type: none"> contrôles au hasard des températures à coeur à la livraison des produits, c-à-d. -18°C en cas de produits surgelés et 4°C en cas de produits réfrigérés respect de la durée de transport 	
Non-respect des dates limites de consommation	<ul style="list-style-type: none"> contrôle des dates limites de consommation à la réception 	
Séparation insuffisante entre les différents groupes de produits	<ul style="list-style-type: none"> contrôle des conditions de transport, donc séparation entre la viande et les légumes, séparation entre matières premières et produits alimentaires pré-traités, séparation entre produits emballés et produits non-emballés la séparation peut se faire par le transport des produits dans des récipients fermés ou par la division en différents compartiments à l'intérieur du véhicule de transport 	
L'hygiène personnelle du conducteur	<ul style="list-style-type: none"> veiller à la propreté de la tenue de protection et à l'hygiène personnelle du conducteur 	

- En cas de doutes relatifs à l'état hygiénique irréprochable des produits, en refuser la réception
- Conserver en principe tous les certificats de livraison
- Afin d'éviter des contaminations non nécessaires, l'accès à l'entreprise ne devrait être autorisé qu'au personnel de l'entreprise-même (et pas dès lors au conducteur)

Documentation:

- ☞ Conserver les certificats de livraison
- ☞ Contrôle des produits à la réception
- ☞ Contrôle des températures de livraison

Réserve sèche

OP 2a

Dans la réserve sèche sont conservés les produits susceptibles d'être stockés à température ambiante sans qu'il y ait la moindre influence sur leur qualité. Il est toutefois recommandé de veiller à ce que les températures ne soient pas trop élevées. Veiller à la séparation des unités de stockage et des unités de production.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Etat du sol (souillures, eaux usées, carrelage abîmé, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • conserver les produits dans des emballages propres, fermés • éviter d'introduire des emballages souillés dans les unités de stockage; transvaser les produits le cas échéant dans des récipients propres • ne pas stocker les produits à même le sol • nettoyage, et si nécessaire désinfection régulière des sols • contrôle régulier de la propreté et de l'entretien des sols 	  
Entretien insuffisant des murs et plafonds (crépis écaillants, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle régulier de l'état des murs et plafonds • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière des murs et plafonds • si possible, ne pas stocker les produits directement contre les murs 	 
Les nuisibles et leurs excréments	<ul style="list-style-type: none"> • effectuer régulièrement des mesures de lutte contre les nuisibles • contrôles visuels réguliers visant la présence de nuisibles et de leurs excréments 	
Séparation insuffisante entre les groupes de produits	<ul style="list-style-type: none"> • assurer la séparation entre les matières premières et les produits finis lors du stockage • stocker séparément les produits d'origine animale et les produits d'origine végétale • stocker les produits sensibles dans un endroit protégé, c-à-d. dans des récipients fermés ou les recouvrir de films alimentaires • stocker les produits sensibles en haut et les produits moins sensibles en bas 	
Non-respect des dates limites de consommation	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle régulier des dates limites de consommation • organisation du stockage suivant le principe FIFO (c-à-d. first in, first out) 	
Produits endommagés et non comestibles	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle régulier des produits, élimination immédiate des produits inutilisables 	
Variations éventuelles de température	<ul style="list-style-type: none"> • éviter toutes variations de températures supérieures à 10°C • éviter des quantités de stock trop importantes en cas de températures élevées (notamment en été) • en cas de dépassement des 40°C, veiller à utiliser les produits dans les plus brefs délais 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan d'entretien

Unités de réfrigération / de surgélation

OP 2b

Il est conseillé de séparer les différentes catégories de produits lors de leur conservation.

On distingue:

- Les matières premières et produits semi-finis / finis, les produits d'origine végétale et animale

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Entretien des unités	<ul style="list-style-type: none"> • voir OP 2a – Réserve sèche 	
Séparation insuffisante des différents groupes de produits (les légumes sont souvent entachés de particules de terre qui peuvent être véhiculées vers d'autres produits; des matières premières non nettoyées peuvent contaminer des produits finis propres)	<ul style="list-style-type: none"> • séparation des différents groupes de produits, p.ex. par la conservation dans des récipients distincts, dans des zones distinctes de l'unité, spécialement prévues à cet effet; il est préférable de prévoir des unités de réfrigération et de surgélation distinctes pour les différents groupes de produits 	
Emballages souillés	<ul style="list-style-type: none"> • veiller, si possible, à ne pas introduire des emballages dans les unités concernées; de préférence, transvaser les produits dans des récipients propres en y indiquant impérativement les dates limites de consommation ou les dates de livraison 	
Manipulation par le personnel	<ul style="list-style-type: none"> • voir MT - Hygiène du personnel 	
Mise en contact avec des surfaces intérieures contaminées des unités	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière des unités de réfrigération / surgélation 	
Condenseurs souillés	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle et nettoyage réguliers, et si nécessaire, désinfection des condenseurs 	
Non-respect des températures dû à : <ul style="list-style-type: none"> ◇ un ajustement inadéquat du thermostat ◇ un dégivrage insuffisant des enceintes de surgélation ◇ un mauvais état des appareils ◇ des ouvertures fréquentes et prolongées 	<ul style="list-style-type: none"> • max. 4°C pour les unités de réfrigération, min. -18°C pour les unités de surgélation • contrôle régulier des températures • dégivrage régulier des enceintes • entretien régulier des enceintes de réfrigération / surgélation • éviter des ouvertures prolongées des enceintes (lors de la mise en stockage, du nettoyage, etc.) 	 
Dépassement des dates limites de consommation	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle régulier des dates limites de consommation • en cas de stockage de produits intermédiaires et finis, fabriqués au sein de l'entreprise-même, veiller à y indiquer les dates de fabrication et de conservation des matières premières utilisées à leur fabrication 	
La surcharge des unités de réfrigération/ surgélation peut également entraîner des variations de températures	<ul style="list-style-type: none"> • adapter les capacités de réfrigération / surgélation à la production 	

Unités de réfrigération / de surgélation

OP 2c

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
La surgélation n'est pas apte à empêcher le développement de moisissures et de levures; une période de conservation prolongée peut avoir des effets négatifs sur la qualité des produits	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à organiser le stockage suivant le principe FIFO (first in, first out) 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan d'entretien
- ☞ Contrôle des températures

Cuisson des aliments / mise à l'étalage de plats préparés chauds et froids

OP 3

La cuisson des produits est susceptible de tuer les germes. Le degré d'élimination est toutefois fonction de la température et de la durée de cuisson, de même que de la nature du produit et du mode de cuisson.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Après cuisson, il y a possibilité de recontamination des plats (par des courants d'air, des insectes, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à la séparation entre zones propres et zones contaminées; éviter de mettre les produits finis à nouveau en contact avec des matières premières • éviter tout mouvement d'air non contrôlé • procéder à des mesures de lutte contre les nuisibles 	 
Une cuisson insuffisante n'entraîne qu'une élimination insuffisante des germes	<ul style="list-style-type: none"> • assurer une température de cuisson de 80°C au minimum pendant 1 minute et 30 secondes, en veillant au bon fonctionnement et à la bonne position du thermostat, ainsi qu'à un procédé de cuisson qui convienne au produit concerné • veiller à un entretien régulier du matériel de cuisson 	  
Une conservation à des températures entre 10°C et 65°C permet aux germes de se développer	<ul style="list-style-type: none"> • garder les plats chauds, prêts à la consommation, au chaud à une température minimale de 70°C pendant 3 heures au maximum; de préférence, laisser refroidir les plats et les réchauffer à des températures de 70°C au minimum, juste avant la consommation • conserver les plats froids prêts à la consommation à des températures maximales de 4°C; en cas de plats prévus à une consommation immédiate, respecter une température de 4-6°C • ne mettre à l'étalage que des quantités réduites, en remettre régulièrement et utiliser des récipients nouveaux, propres 	 
Un matériel de cuisson et de stockage ne correspondant pas aux critères d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière du matériel 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan de lutte contre les nuisibles
- ☞ Contrôle des températures

Refroidissement rapide / décongélation

OP 4

Un refroidissement rapide de produits sensibles peut limiter la prolifération de germes dans la zone critique comprise entre 10°C et 65°C.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<p>Les produits peuvent se réinfecter après cuisson:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Par le transvasement dans des récipients insuffisamment nettoyés et désinfectés ◇ Par un traitement avec des mains et ustensiles contaminés ◇ A l'air chargé de poussières 	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection correcte des machines et ustensiles • veiller à l'hygiène du personnel (voir MT - Hygiène du personnel) • protection des produits en les recouvrant ou en les stockant dans des récipients fermés 	
<p>Au cas où la cuisson n'aurait pas tué tous les germes ou qu'il y aurait eu une recontamination de germes, leur prolifération se voit soutenue par un refroidissement trop lent</p>	<ul style="list-style-type: none"> • refroidissement rapide, atteignant donc une température à coeur de 10°C en 2 heures en: <ul style="list-style-type: none"> ◆ étalant les produits (max. 2cm) sur une surface de travail propre, réfrigérée (en inox) ◆ procédant à une congélation rapide ◆ effectuant un transvasement dans des récipients à fond double avec fluide de réfrigération ◆ appliquant diverses autres méthodes induisant un refroidissement rapide ◆ après refroidissement, travailler au frais ou conserver en enceinte réfrigérée (<4°C) 	  

Ne pas stocker les produits chauds à proximité directe des produits déjà réfrigérés, ce qui impliquerait une augmentation de température de ces derniers, et dès lors une multiplication des germes éventuellement présents.

Lors de la **décongélation** tenir compte du fait que les produits passent rapidement au-delà de la zone comprise entre 10°C et 65°C, qui est propice à la prolifération de germes.

Ne jamais recongeler des aliments décongelés.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Décongélation à température ambiante	<ul style="list-style-type: none"> • à éviter • décongélation rapide dans les fours à micro-ondes; (contrôle de la température à coeur) • décongélation lente à n'effectuer que dans des enceintes de réfrigération à des températures inférieures à 4°C 	
L'eau de décongélation favorise le développement de germes	<ul style="list-style-type: none"> • évacuer rapidement les eaux de décongélation 	
Supports de décongélation	<ul style="list-style-type: none"> • après évacuation des eaux de décongélation, effectuer un nettoyage et une désinfection scrupuleuse des supports de décongélation en cas de produits sensibles 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Congélation rapide

OP 5

La congélation rapide permet de surgeler des produits sensibles par une réfrigération instantanée vers des températures très basses (environ -35°C), et de les rendre conservables jusqu'au moment de leur utilisation définitive. Ce procédé de la congélation stabilise, certes, les denrées alimentaires, mais elle ne tue pas pour autant les germes. Les produits non destinés à la consommation immédiate, doivent être soumis à congélation rapide, afin d'en garantir la conservation.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Produits intermédiaires surgelés, éventuellement contaminés, susceptibles de contaminer d'autres produits préparés ultérieurement ◇ Produits surgelés, éventuellement contaminés ◇ Les produits ayant subi une congélation rapide sont susceptibles d'être contaminés par les surfaces des installations de surgélation (comme notamment des surfaces insuffisamment nettoyées, des couches de givre contaminées, etc.), de même que par d'autres produits non emballés 	<ul style="list-style-type: none"> • ne soumettre à congélation rapide que des produits intermédiaires stabilisés du point de vue microbiologique (p.ex. par une cuisson à effet pasteurisant) • procéder à la congélation rapide immédiatement après préparation ou cuisson des produits concernés, en assurant qu'ils soient protégés • ne soumettre au procédé de la congélation rapide que des produits pour lesquels la température et la durée de préparation ont été respectées • protéger les produits surgelés par un conditionnement ou une conservation dans des récipients fermés • nettoyer, et si nécessaire, désinfecter et dégivrer régulièrement les appareils 	 
La congélation lente provoque la formation d'importants cristaux de glace, qui détruisent les membranes cellulaires; lors de la décongélation il y a écoulement de jus qui favorise une multiplication rapide des germes éventuellement présents	<ul style="list-style-type: none"> • congeler le plus rapidement possible les produits sensibles 	
Un mauvais matériel est susceptible d'interrompre la chaîne du froid par des variations de températures incontrôlées	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle régulier des températures et des appareils de mesure de la température • entretien régulier des installations • assurer que les installations disposent de capacités suffisantes 	 
Les emballages	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à ce que les emballages soient propres et intacts 	
Des produits conservés trop longtemps peuvent subir des effets négatifs du point de vue qualité	<ul style="list-style-type: none"> • organiser le stockage suivant le principe FIFO (first in, first out) 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan d'entretien des installations
- ☞ Contrôle des températures

Préparation de produits critiques

OP 6

Sont désignés comme critiques les produits ne subissant aucun traitement qui réduise ou élimine les germes ou matières toxiques. Ainsi, la majeure partie des "produits de pâtisserie" peut être attribuée à la catégorie des produits critiques.

Pareils produits ne devraient être préparés que sous la condition que tous les risques soient maîtrisés.

Toute personne ne répondant pas à toutes les conditions hygiéniques requises à la préparation de tels produits, ne devrait pas être autorisée à effectuer ce genre de travail.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les produits peuvent être contaminés par tout contact direct ou indirect avec des objets, des produits, des insectes, des mains, etc.		
◇ Les mains	<ul style="list-style-type: none"> • se laver et, si nécessaire, désinfecter les mains régulièrement • réduire au minimum le contact direct des mains avec les produits, il est recommandé de porter des gants à usage unique • porter des pansements et gants étanches en cas de blessures ou de brûlures 	
◇ La bouche ◇ Le nez ◇ Les oreilles ◇ Le cou	<ul style="list-style-type: none"> • ne jamais tousser ou éternuer sur les produits, ne pas se gratter, etc. • porter un protège-bouche en cas d'infection des voies respiratoires • signaler toute affection grave de l'estomac, de l'intestin, de la peau 	
◇ Les cheveux	<ul style="list-style-type: none"> • porter une coiffe lors de la production, qui recouvre toute la chevelure • les barbes longues, en particulier, sont également à recouvrir 	
◇ Les appareils utilisés à la préparation	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière 	
◇ Les surfaces de travail	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière 	
◇ L'air ambiant / la poussière	<ul style="list-style-type: none"> • éviter tout mouvement d'air incontrôlé (p.ex. par des fenêtres ouvertes) • contrôle de la ventilation • ne pas travailler les produits sensibles en-dessous de zones poussiéreuses (p.ex. la tuyauterie) 	
◇ Les insectes / les rongeurs	<ul style="list-style-type: none"> • effectuer des mesures régulières de lutte contre les nuisibles • rendre inaccessibles les locaux de production aux nuisibles (p.ex. en équipant de moustiquaires les fenêtres des locaux de production, etc.) 	
◇ Les produits intermédiaires	<ul style="list-style-type: none"> • stockage correct des produits intermédiaires (voir OP-Stockage) 	

◇ Les matières premières	• contrôle des matières premières à la réception, stockage correct des matières premières	
--------------------------	---	---

Préparation de produits critiques (a)

OP 6a

La température ambiante, le temps de préparation et d'exposition ont un impact sur la prolifération de germes.

Le non-respect d'un des facteurs énoncés peut dans une certaine mesure être compensé par une prise en compte correcte de l'autre facteur. En cas de températures ambiantes élevées, il est dès lors conseillé de travailler les produits le plus rapidement possible; en cas de temps de préparation prolongé, la température doit rester la plus basse possible.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
◇ Température ambiante	<ul style="list-style-type: none"> • assurer que la préparation de produits critiques ait lieu dans les zones les plus fraîches de la production 	
◇ Temps de préparation ◇ Temps d'exposition	<ul style="list-style-type: none"> • ne sortir du stock que la quantité de produits susceptible d'être travaillée rapidement • après préparation, veiller à ce que les produits finis soient aussitôt transférés dans les unités de vente ou de stockage réfrigérées 	

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan de lutte contre les nuisibles
- ☞ Certificats médicaux du personnel
- ☞ Contrôle des températures
- ☞ Formulaire relatifs à la formation du personnel

Evacuation des déchets

OP 7

Assurer à tout moment une séparation entre les zones / opérations de travail propres (p.ex. la production) et les zones/ opérations de travail contaminées (p.ex. l'élimination des déchets).

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Prolifération des germes présents dans les déchets	<ul style="list-style-type: none"> • évacuation rapide/régulière des déchets des plans de travail dans les poubelles, puis dans les conteneurs 	
Les poubelles sont contaminées de germes (couvercles, poignées)	<ul style="list-style-type: none"> • utiliser des sachets en plastique à usage unique • se nettoyer et désinfecter systématiquement les mains après avoir touché à des déchets et aux poubelles • éviter dans la mesure du possible de toucher des mains les poubelles lors de la manipulation de denrées alimentaires • utiliser, de préférence, des poubelles fermées à commande non-manuelle • nettoyer et désinfecter régulièrement les poubelles 	 
Les courants d'air sont susceptibles de propager des germes	<ul style="list-style-type: none"> • éviter absolument tout courant d'air dans le milieu de travail immédiat des poubelles 	
Les déchets organiques présentent des conditions optimales au développement de germes	<ul style="list-style-type: none"> • vider régulièrement les poubelles utilisées dans la production, notamment en cas de températures ambiantes élevées • le cas échéant, garder les déchets dans un endroit frais • si possible, tenir les poubelles à distance de toute source de chaleur 	

Documentation:

☞ Plan d'hygiène

☞ Plan de prévention et de gestion des déchets

Vente des produits et gestion des produits non vendus

OP 8

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Une contamination des produits peut avoir lieu à toutes les étapes intermédiaires que les produits parcourent jusqu'à la vente:		
des locaux de production jusqu'aux points de vente, par: ◇ le croisement de zones contaminées (cour intérieure, ouverture sur une rue, etc.) ◇ le croisement avec des objets contaminés (p.ex. les déchets) ◇ le contact avec des récipients / mains contaminés ◇ une mauvaise hygiène du personnel	<ul style="list-style-type: none"> transport rapide des produits finis en assurant qu'ils soient systématiquement protégés (recouverts) en cas de risque élevé de contamination (produits sensibles) veiller surtout à protéger (récipients, recouvrement) les produits en cas de croisement de zones / matériel contaminés une hygiène scrupuleuse des mains ne pas toucher les produits avec les mains nues (utiliser des pelles, etc.) nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière des récipients voir MT - Hygiène du personnel 	  
lors de la mise à l'étalage des produits: ◇ par des plans de vente non propres ◇ lors de la vente-même	<ul style="list-style-type: none"> assurer que les surfaces de vente soient nettoyées, et si nécessaire, désinfectées, notamment avant la mise à l'étalage de produits sensibles n'utiliser à la manipulation des produits que du matériel régulièrement nettoyé, et si nécessaire, désinfecté (pelles, etc.) veiller à une hygiène scrupuleuse du personnel et notamment des mains 	 
par le comportement du personnel et des clients	<ul style="list-style-type: none"> ne jamais tousser ou éternuer sur les produits veiller à une protection permanente des produits (p.ex. en les recouvrant, etc.) 	
par les étiquettes de prix ou autres articles de décoration entrant en contact avec les produits	<ul style="list-style-type: none"> nettoyer, et si nécessaire désinfecter régulièrement les étiquettes de prix ou autres articles de décoration entrant en contact direct avec les produits utiliser des étiquettes n'étant pas en contact direct avec les produits 	
par le contact avec les produits de nettoyage / désinfection	<ul style="list-style-type: none"> n'effectuer le nettoyage / la désinfection qu'après avoir enlevé au préalable les produits 	
par une mise à l'étalage à proximité de produits susceptibles de provoquer une contamination croisée (sandwichs, produits crus, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> diviser les surfaces destinées à l'étalage de produits en différentes zones; ne pas juxtaposer les produits de pâtisserie aux sandwichs p.ex. 	
par des évaporateurs souillés	<ul style="list-style-type: none"> nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière 	
par une conservation prolongée	<ul style="list-style-type: none"> lors de la vente, veiller à respecter les dates de production et les dates limites de consommation des ingrédients respectifs 	

Vente des produits et gestion des produits non vendus

OP 8a

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
En cas de rupture de la chaîne du froid		
Après préparation	<ul style="list-style-type: none"> réfrigérer les produits immédiatement après préparation, en particulier lorsqu'ils ont été préparés à des températures élevées 	
Lors de l'exposition à la vente, au cas où les températures n'auraient pas été respectées	<ul style="list-style-type: none"> dès le matin, bien réfrigérer les étalages et vitrines de vente, afin qu'elles aient atteint les températures adéquates (4-6 °C) avant l'exposition des produits assurer une organisation des vitrines et étalages de vente qui permette de placer les produits sensibles dans les zones les plus réfrigérées adapter la quantité de produits exposés au volume effectif de vente organiser la vente et le nouvel approvisionnement des étalages suivant le principe FIFO (first in, first out) contrôle régulier des températures, en particulier dans les zones destinées aux produits sensibles et en cas de soleil après fermeture du point de vente, assurer que les produits non vendus soient immédiatement conservés en enceinte réfrigérée (4°C), s'ils sont susceptibles d'être remis à l'étalage le lendemain veiller à la durée d'exposition des produits dans les vitrines et étalages de vente 	  

Il convient de distinguer:

- les produits non vendus, destinés à une nouvelle mise à l'étalage en vue de la vente, sans avoir subi aucun autre traitement; veiller à les garder en enceinte réfrigérée, si nécessaire
- les produits non-réutilisables: veiller à les éliminer dans l'immédiat, afin d'éviter une remise en vente ultérieure
- les produits de boulangerie simples, susceptibles d'être revendus incorporés dans d'autres préparations: veiller au fait que ces produits peuvent éventuellement avoir subi une contamination et qu'ils sont dès lors susceptibles de contaminer des produits sensibles (crème fraîche p.ex.), avec lesquels ils sont travaillés.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan d'entretien
- ☞ Contrôle des températures

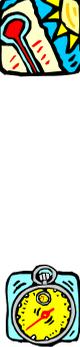
Livraison et transport de produits finis

OP 9

Les présentes indications concernent, d'une part, le transport de produits vers les points de vente et, d'autre part, le transport de livraison directe à domicile.

Il convient de distinguer:

- les produits sensibles, qui requièrent le strict respect de ces indications lors de la livraison et du transport
- les produits qui en raison de leur teneur réduite en eau peuvent subir un transport à des températures ambiantes (p.ex. viennoiseries, biscuits, produits de boulangerie simples)

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Le véhicule de transport	<ul style="list-style-type: none"> • n'utiliser que des véhicules propres, régulièrement nettoyés, et si nécessaire, désinfectés et se trouvant en bon état • ou assurer le cas échéant que le transport des produits ait lieu dans des récipients fermés 	
Au cas où le conducteur entrerait en contact avec les produits, il est susceptible de les contaminer	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à une tenue de travail propre, ainsi qu'à l'hygiène personnelle du conducteur (voir MT - Hygiène du personnel) 	
Développement des germes lors du transport, en raison d'une interruption de la chaîne du froid	<ul style="list-style-type: none"> • utiliser des moyens de conservation correspondant à la durée du transport et à la température ambiante (les produits à réfrigérer doivent être transportés à des températures inférieures à 4°C et les produits surgelés à une température maximale de -18°C) • utiliser des véhicules de transport réfrigérés • en cas de durée de transport prolongée ou de mauvaises conditions de transport: utiliser un véhicule frigorifique/de surgélation et/ou des récipients frigorifiques/de surgélation • réduire au minimum la durée de transport (c-à-d. une durée d'environ 30 minutes) 	

Au cas où les produits livrés ne seraient utilisés que quelques heures plus tard (p.ex. un buffet), il peut y avoir développement de germes. Il convient dès lors d'informer les clients de la manipulation correcte des produits.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôles des températures

Nettoyage et désinfection

OP 10

Le nettoyage et la désinfection entraînent une réduction des germes.

1. Aspects communs

Le nettoyage et la désinfection requièrent

- du matériel adéquat (brosse, lavette, ...)
- des produits dont l'application est autorisée dans le domaine alimentaire et qui correspondent en outre aux types de souillures (tartre, graisses), ainsi qu'aux surfaces à nettoyer (mains, matériaux)
- une méthode appropriée et un strict respect des indications d'utilisation du produit.

Après les opérations de nettoyage et de désinfection, il importe de rincer abondamment les surfaces et objets nettoyés / désinfectés, afin d'éliminer tout reste de produit de nettoyage / désinfection (toxique) ou de souillures.

2. Différences

Le nettoyage et la désinfection sont des opérations complémentaires.

	Nettoyage	Désinfection
Objectif	<ul style="list-style-type: none"> • élimination de la souillure visible (en cas de nettoyage correct, certains produits permettent même d'éliminer 80% des micro-organismes) 	<ul style="list-style-type: none"> • élimination des micro-organismes, présents bien que non visibles
Mesure	<ul style="list-style-type: none"> • peut s'effectuer sans désinfection ultérieure 	<ul style="list-style-type: none"> • ne peut s'effectuer qu'à la suite d'un nettoyage antérieur correct, étant donné que toute saleté entrave l'effet de désinfection du produit
Absolument indispensable	<ul style="list-style-type: none"> • traitement mécanique (brossage, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • strict respect des temps de contact, des températures d'utilisation et du dosage exact du produit (voir description du produit)
Fréquence	<ul style="list-style-type: none"> • en fonction du degré de souillure 	<ul style="list-style-type: none"> • en fonction du risque de contamination des produits sensibles (par ordre décroissant: mains > ustensiles > plans de travail > sol...)

Documentation

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Notices d'utilisation des produits

Nettoyage et désinfection: sols, murs, plafonds

OP 10a

Il est recommandé d'effectuer un pré-lavage avant l'application des solutions de nettoyage / désinfection, afin d'éliminer les grosses saletés.

Sols, murs, plafonds

Les sols, murs et plafonds sont à nettoyer, et si nécessaire, à désinfecter régulièrement. La fréquence des opérations dépend du type de surfaces : carrelage, PVC, peinture, etc., ainsi que de la zone de travail en question.

	Produit	Dosage T°C	Fréquence	Protocole
Pré-lavage			<ul style="list-style-type: none"> quotidiennement après achèvement du travail 	<ul style="list-style-type: none"> matériel: seau, doseur de produit, etc. méthode: <ol style="list-style-type: none"> humidifier la surface brosser, frotter (recoins, niches) éliminer l'eau à la raclette ou à l'aspirateur à eau
Nettoyage et désinfection			<ul style="list-style-type: none"> quotidiennement après achèvement du travail 	<ul style="list-style-type: none"> matériel: voir ci-dessus méthode: <ol style="list-style-type: none"> répartir la solution de nettoyage / désinfection sur toute la surface brosser et laisser agir suivant les instructions rincer, si nécessaire, et éliminer l'eau au maximum à la raclette ou à l'aspirateur à eau

Rappel:

- Ne jamais stocker des denrées alimentaires à même le sol
- L'utilisation de produits à polir le bois est strictement interdite

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Notices d'utilisation des produits

Nettoyage et désinfection: plans de travail

OP 10b

Toute denrée alimentaire doit être mise à l'écart. Tout reste d'aliment est une source de multiplication de germes qu'il s'agit dès lors d'éliminer le plus souvent possible. Afin d'assurer une efficacité optimale de la solution détergente, il importe de la changer régulièrement. Après achèvement des travaux, il est conseillé de prévoir une désinfection des plans, afin de tuer les germes. A cet effet, il est indispensable de respecter scrupuleusement le temps d'action du produit. Etant donné que les produits de nettoyage / désinfection peuvent contaminer les denrées alimentaires, il faut absolument effectuer un rinçage à l'eau claire par la suite.

Les solutions de nettoyage / désinfection ne doivent en aucun cas entrer en contact avec les denrées alimentaires. Après achèvement des travaux, plonger les lavettes dans une solution désinfectante, après un rinçage intensif, ou les laver au lave-linge à 90°C. Bien laisser sécher.

	Produit	Dosage T°C	Fréquence	Protocole
Nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • solution détergente 		<ul style="list-style-type: none"> • le matin, avant d'entamer les travaux, afin d'éliminer la poussière • entre deux opérations de travail pour éliminer les restes et graisses 	<ul style="list-style-type: none"> • méthode: <ol style="list-style-type: none"> a. garder à portée de main un seau contenant une solution détergente à renouveler régulièrement, de même qu'une lavette propre b. frotter vigoureusement à l'aide de la lavette c. rincer à l'eau claire d. essuyer éventuellement à l'aide d'un papier à usage unique
Désinfection	<ul style="list-style-type: none"> • désinfectant ou produit de désinfection/nettoyage 		<ul style="list-style-type: none"> • entre deux opérations contaminantes: après le cassage des oeufs, le nettoyage de fruits et légumes • avant le traitement de produits sensibles • après achèvement des travaux pour éliminer les germes 	<ul style="list-style-type: none"> • méthode <ul style="list-style-type: none"> ◆ après nettoyage: <ol style="list-style-type: none"> 1. a. répartir la solution désinfectante sur la surface à désinfecter b. laisser agir conformément aux instructions c. rincer 2. pulvériser une solution alcoolique à 70% minimum et essuyer à l'aide d'un papier à usage jetable

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Notices d'utilisation des produits

Nettoyage et désinfection: machines et ustensiles

OP 10c

Les instructions suivantes concernent les ustensiles (couteaux, cuillères, fouets à battre, etc.), de même que les parties démontables des machines.

Toute présence de résidus organiques (débris alimentaires) entrave l'efficacité des produits de nettoyage / désinfection.

Il est dès lors conseillé:

- d'éliminer tout reste de denrées alimentaires avant toute opération de nettoyage
- de changer l'eau de lavage dès qu'elle est souillée (une eau contenant des résidus alimentaires à des températures comprises entre 40°C et 50°C, se transforme en quelques heures en milieu propice au développement de micro-organismes)
- le rajout d'eau fraîche n'apporte aucun effet
- veiller à toujours rincer à l'eau chaude courante

	Produit	Dosage T°C	Fréquence	Protocole
Prélavage			<ul style="list-style-type: none"> • de préférence immédiatement après utilisation, avant que les matières organiques ne commencent à sécher 	<ul style="list-style-type: none"> • éliminer les restes organiques • tremper les ustensiles dans l'eau ou bien les rincer sous un jet d'eau • veiller aux surfaces éclaboussées
Nettoyage et désinfection			<ul style="list-style-type: none"> • après utilisation ou après achèvement des travaux • après toute utilisation, nettoyer et désinfecter en profondeur les parties difficilement accessibles 	<ul style="list-style-type: none"> • diverses possibilités: <ol style="list-style-type: none"> 1.seau contenant la solution détergente / désinfectante <ol style="list-style-type: none"> a.laisser tremper les ustensiles conformément aux instructions b.rincer à l'eau très chaude c.laisser sécher par égouttement ou essuyer à l'aide d'un papier jetable 2.pulvériser une solution alcoolisée à min. 70% sur les ustensiles à désinfecter et les essuyer aussitôt à l'aide d'un papier jetable 3.dans le lave-vaisselle en respectant le dosage recommandé des produits

- Il est recommandé de suspendre le petit matériel au mur p.ex., après nettoyage
- L'entretien et le nettoyage / la désinfection des machines doivent suivre les instructions du fabricant
- Après utilisation, le matériel de nettoyage devra être nettoyé et si nécessaire désinfecté, étant donné qu'il représente un foyer idéal au développement de germes et qu'il est en outre susceptible de répandre de mauvaises odeurs.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan d'entretien des lave-vaisselle

Mesures de lutte contre les rongeurs

OP 11

Les rongeurs sont susceptibles de transmettre par des micro-organismes (virus, bactéries, parasites, ...) des maladies dangereuses à la santé humaine. La transmission peut avoir lieu par un contact direct des animaux ou par les eaux usées.

Les morsures de ces animaux s'avèrent également très dangereuses. Elles provoquent en plus d'importants dégâts au niveau des denrées alimentaires, d'une part, et au niveau des câbles électriques, d'autre part.

Il est possible de prendre soi-même des mesures de lutte contre les rongeurs, mais il importe de savoir qu'il existe des entreprises spécialisées en ce domaine. En cas de prise individuelle de mesures contre les rongeurs, il est indispensable de respecter scrupuleusement les instructions du fabricant des produits.

Il est important que toute denrée entrée en contact avec des rongeurs soit éliminée.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les rongeurs, de même que les parasites qu'ils véhiculent peuvent entrer en contact direct avec des denrées alimentaires et donc les contaminer; ces germes s'avèrent très dangereux pour la santé de l'homme, notamment en cas de produits ne subissant plus de cuisson par la suite	<ul style="list-style-type: none"> protéger les ouvertures (fenêtres, ventilations, etc.) p.ex. par des grilles vérifier les emballages à la réception-même et avant toute utilisation en cas d'endommagement des emballages, transvaser le contenu, ou le cas échéant, l'éliminer 	
Les urines et excréments des rongeurs sont susceptibles de souiller l'eau potable, ainsi que les denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> veiller à bien couvrir les produits finis et les matières premières (film alimentaire, récipients fermés, etc.) faire effectuer régulièrement des mesures de dératisation préventives par des firmes spécialisées; en cas de détection d'excréments, procéder immédiatement aux mesures de nettoyage adéquates <ul style="list-style-type: none"> ♦ traiter en particulier les réserves sèches de produits spéciaux de lutte contre les rongeurs ♦ il est indispensable d'effectuer ces opérations après protection, de préférence écartement, de toute denrée alimentaire 	

L'utilisation de produits spéciaux s'avère très délicate. Il s'agit en effet d'éviter tout contact avec des denrées alimentaires. Il convient donc de les conserver à l'abri des zones de production, dans un endroit fermé à clé, spécialement prévu à cet effet. Aussi faudra-t-il bien se laver les mains après manipulation de ces produits.

Documentation:

- ☞ Plan de lutte contre les nuisibles
- ☞ Plan d'hygiène

Mesures de désinsectisation

OP 11a

Les insectes volants (guêpes, moustiques, mouches, ...) et rampants (blattes, cafards, etc.) représentent une source permanente de contamination et notamment de recontamination de produits finis.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Par un contact direct avec des matières premières, des produits intermédiaires ou finis	<ul style="list-style-type: none"> • protection systématique des denrées alimentaires (film alimentaire, récipients fermés) immédiatement après achèvement des préparations, et en cas de repos avant continuation des préparations • protection des ouvertures (fenêtres, ventilations) p.ex. par des moustiquaires 	
Par un contact des insectes lorsque ces derniers proviennent de zones souillées (toilettes, poubelles, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • évacuer les déchets immédiatement dans les poubelles • nettoyer, et si nécessaire, désinfecter régulièrement les zones sanitaires, les poubelles, les plans de préparation • veiller à éviter tout contact avec les denrées alimentaires lors de ces opérations 	

Documentation:

- ☞ Plan de lutte contre les nuisibles
- ☞ Plan d'hygiène

Fiches techniques BPF (Bonnes pratiques de fabrication)

Crème pâtissière (crème à fourrer)

farine	sucres	oeufs	beurre	lait UHT, frais (pasteurisé)	eau	parfum
amidon		ovoproduits		lait déshydraté		

stockage des produits



sortie des produits



préparation des matières premières

tamissage, pesée de la farine	pesée du sucre	pesée des matières grasses (beurre)	pesée du lait	tamissage de la poudre de crème
cassage, pesée des oeufs	pesée des ovoproduits liquides	pesée des ovoproduits déshydratés		



échauffement du lait

mélange des ingrédients



① 🖐️ ébullition du mélange



② 🖐️ refroidissement



③ 🖐️ conservation



④ 🖐️ utilisation immédiate

Crème pâtissière (crème à fourrer)

BPF 1

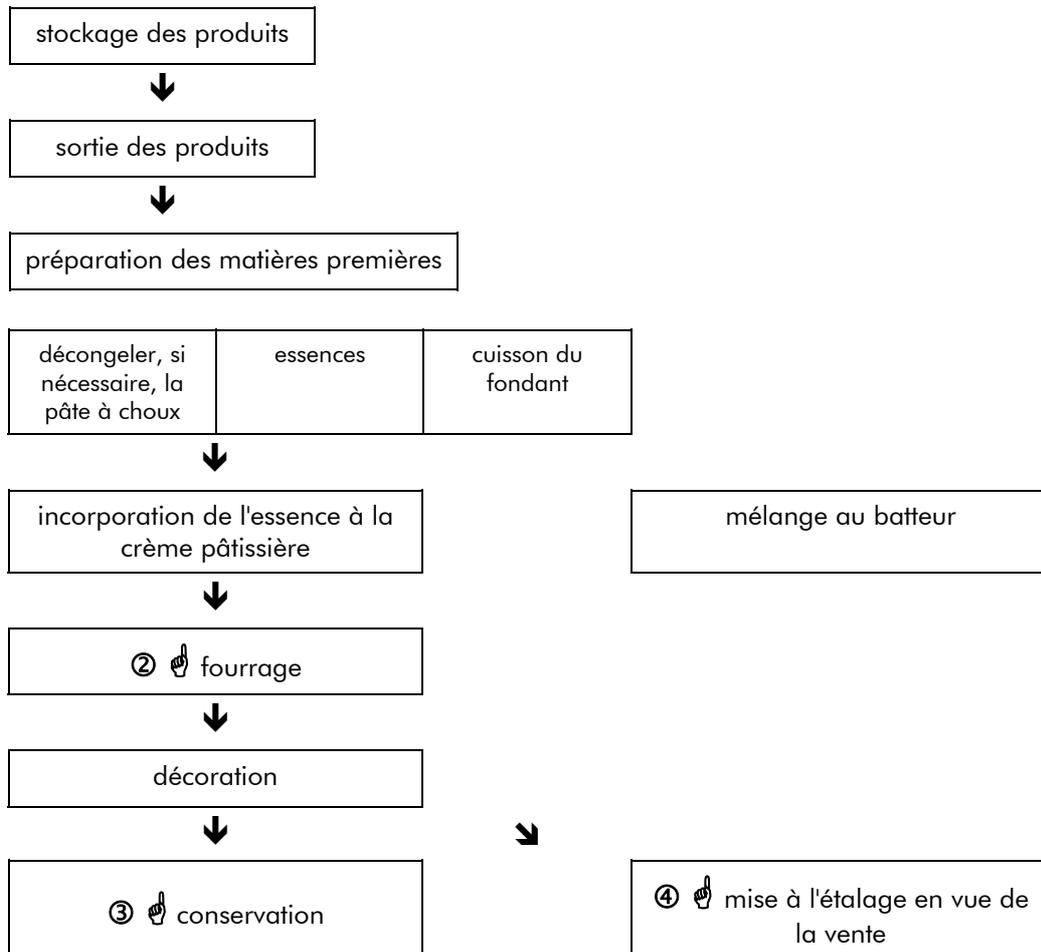
CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 Cuisson du mélange (ébullition)	<ul style="list-style-type: none"> pasteurisation insuffisante (température trop basse ou temps de cuisson insuffisant) 	<ul style="list-style-type: none"> porter le mélange à ébullition 	
CCP 2 Refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> recontamination possible multiplication de germes éventuellement présents par un refroidissement trop lent 	<ul style="list-style-type: none"> après cuisson, veiller à travailler la crème dans des conditions hygiéniques irréprochables veiller à un refroidissement rapide de la crème (voir OP – Refroidissement rapide) 	
CCP 3 Conservation	<ul style="list-style-type: none"> contamination croisée lors du stockage température trop élevée ou durée de stockage prolongée 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à ce que les récipients soient bien recouverts (voir OP – Stockage) entretien régulier des installations de réfrigération et contrôle des températures indiquer la date de fabrication et ne conserver la crème trop longtemps 	
CCP 4 Utilisation immédiate	<ul style="list-style-type: none"> conservation prolongée de la crème non recouverte à des températures trop élevées utilisation d'ustensiles insuffisamment nettoyés et, si nécessaire, désinfectés 	<ul style="list-style-type: none"> après utilisation, remettre immédiatement en enceinte réfrigérée <4°C; en cas de consommation immédiate 4-6 °C recouvrir les récipients n'utiliser que du matériel nettoyé et, si nécessaire, désinfecté 	 

Documentation:

- ☞ Contrôle des températures
- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan d'entretien

Pâte à chou fourrée (p.ex. Eclair)

① 🖐️ pâte à chou	pâte de cacao	① 🖐️ essence de café	alcool	fondant
① 🖐️ crème pâtissière		① 🖐️ essence de praliné		
		① 🖐️ essence de vanille		



Pâte à choux fourrée (p.ex. Eclair)**BPF 2**

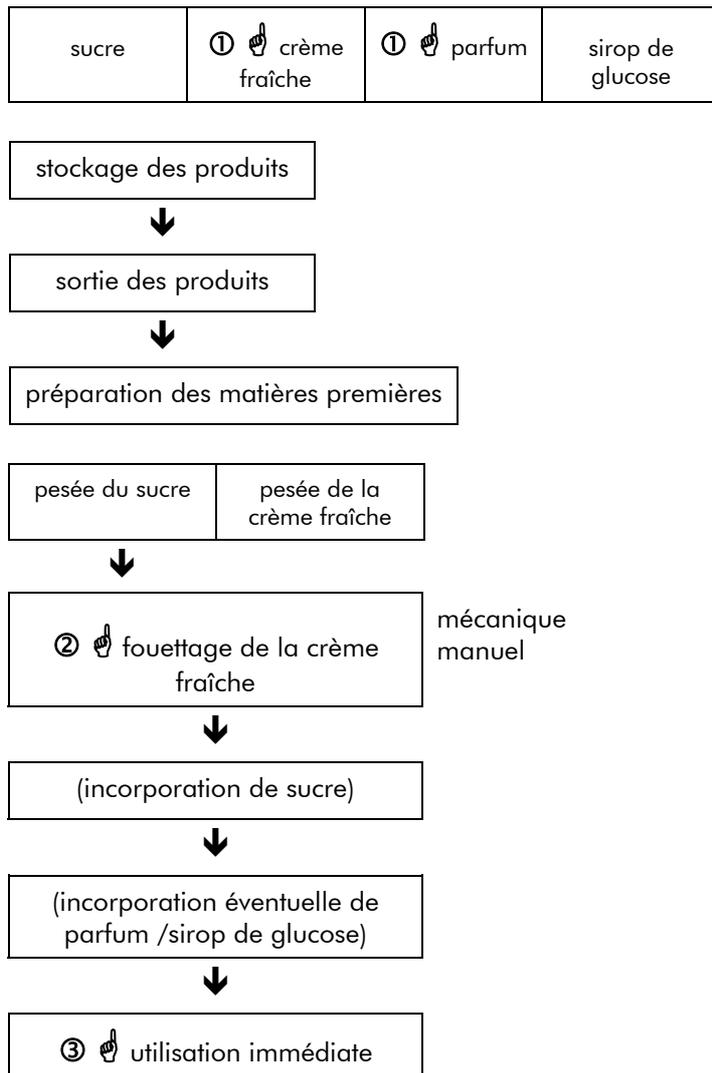
Les instructions suivantes sont valables pour les produits de pâtisserie / gâteaux fourrés ou garnis après cuisson et ne subissant plus de cuisson ultérieure.

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 Matières premières et produits semi-finis	<ul style="list-style-type: none"> contamination par un ajout inadéquat de l'essence parfums entamés altérés fabrication / ou conservation inadéquates de la pâte à choux, de la crème à fourrer ou de la décoration 	<ul style="list-style-type: none"> n'utiliser que du matériel de mesurage propre; ne pas effectuer avec les mains le mesurage ou l'incorporation de l'essence conserver les matières premières (parfums) à l'abri de la lumière; les conserver en enceinte réfrigérée veiller à la fabrication et à la conservation consciencieuses des produits semi-finis 	
CCP 2 Garniture et décoration	<ul style="list-style-type: none"> hygiène corporelle insuffisante lors du remplissage de la poche contamination du fondant par incorporation involontaire de crème et multiplication ultérieure de germes présents 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à une stricte hygiène corporelle (voir MT – Hygiène du personnel) nettoyer et désinfecter régulièrement les poches ou utiliser des poches à usage unique conserver les fondants parfumés entamés en enceinte réfrigérée; veiller à ce qu'ils soient recouverts 	 
CCP 3 + 4 Conservation des produits finis et mise à l'étalage en vue de la vente	<ul style="list-style-type: none"> multiplication de germes éventuellement présents en cas de conservation prolongée à température ambiante manque d'hygiène corporelle 	<ul style="list-style-type: none"> après achèvement, conserver les produits en enceinte réfrigérée (à 4°C); en cas de consommation immédiate (4-6 °C) placer les produits en étalage réfrigéré; veiller à adapter la quantité exposée aux besoins en quantités de vente utiliser une pelle à tarte veiller à l'hygiène corporelle (voir MT – Hygiène du personnel) 	 

Documentation:

- ☞ Contrôle des températures
- ☞ Plan d'hygiène

Crème fouettée



Crème fouettée

BPF 3

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Matières premières: → crème fraîche → parfum	<ul style="list-style-type: none"> contamination par des produits entamés contamination due à des températures ou à une durée de conservation trop élevées contamination due à une incorporation inadéquate du parfum parfums entamés gâtés 	<ul style="list-style-type: none"> n'entamer que la quantité effectivement nécessaire à l'utilisation immédiate; veiller à utiliser les quantités restantes le plus rapidement possible ou les utiliser à la préparation de produits subissant une cuisson ultérieure à conserver en enceinte réfrigérée (<4°C) respecter les dates limites de consommation; entretien régulier des installations de réfrigération utiliser du matériel de mesurage propre conserver les parfums en enceinte réfrigérée et à l'abri de la lumière 	 
CCP 2 ◇ Fouettage de la crème fraîche	<ul style="list-style-type: none"> machines et ustensiles souillés milieu de travail contaminé (mouvements d'air de zones contaminées vers des zones non contaminées, etc.), températures ambiantes trop élevées machine à chantilly 	<ul style="list-style-type: none"> utiliser du matériel correctement nettoyé et désinfecté nettoyer et désinfecter régulièrement le mélangeur-batteur (mixeur); si nécessaire, démontage de certaines pièces à des fins de nettoyage veiller à un milieu de travail propre; veiller à ce que la crème fraîche soit travaillée en état réfrigéré dans un endroit frais effectuer des désinfections quotidiennes (conformément aux instructions) le soir: vider complètement la machine, la démonter, la rincer à l'eau et la nettoyer et désinfecter à l'aide d'un détergent spécial 	 
CCP 3 ◇ Utilisation immédiate ou conservation	<ul style="list-style-type: none"> en cas d'ouverture non réfrigérée de l'appareil, le premier jet de crème fouettée s'avère contaminé et est en plus susceptible de contenir des poussières contamination par des ustensiles mal nettoyés ou désinfectés (poches à douille) mauvaises conditions de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à éliminer le premier jet de crème fouettée n'utiliser soit que du matériel nettoyé et désinfecté soit des poches à usage unique après achèvement de la préparation des produits contenant de la crème fouettée, les conserver en enceinte réfrigérée (4°C); 4-6°C en cas de consommation immédiate conserver la crème fouettée à des températures inférieures à 4°C 	  

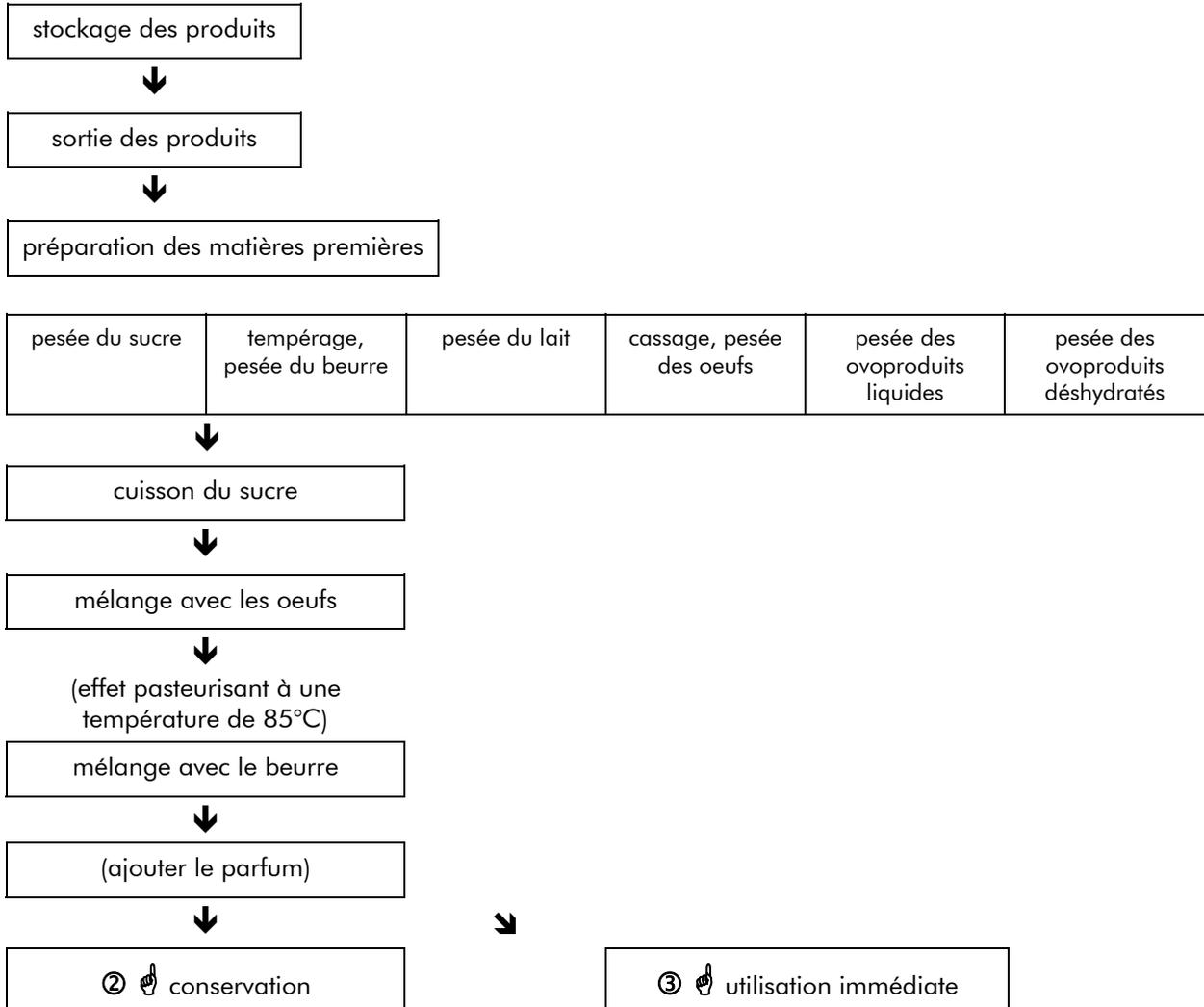
Veiller à ne produire de préférence que les quantités de crème fouettée immédiatement utilisables.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Crème au beurre

sucre (glucose)	①  oeufs	①  beurre	①  lait	eau	①  parfum
	①  ovoproduits				



Crème au beurre

BPF 4

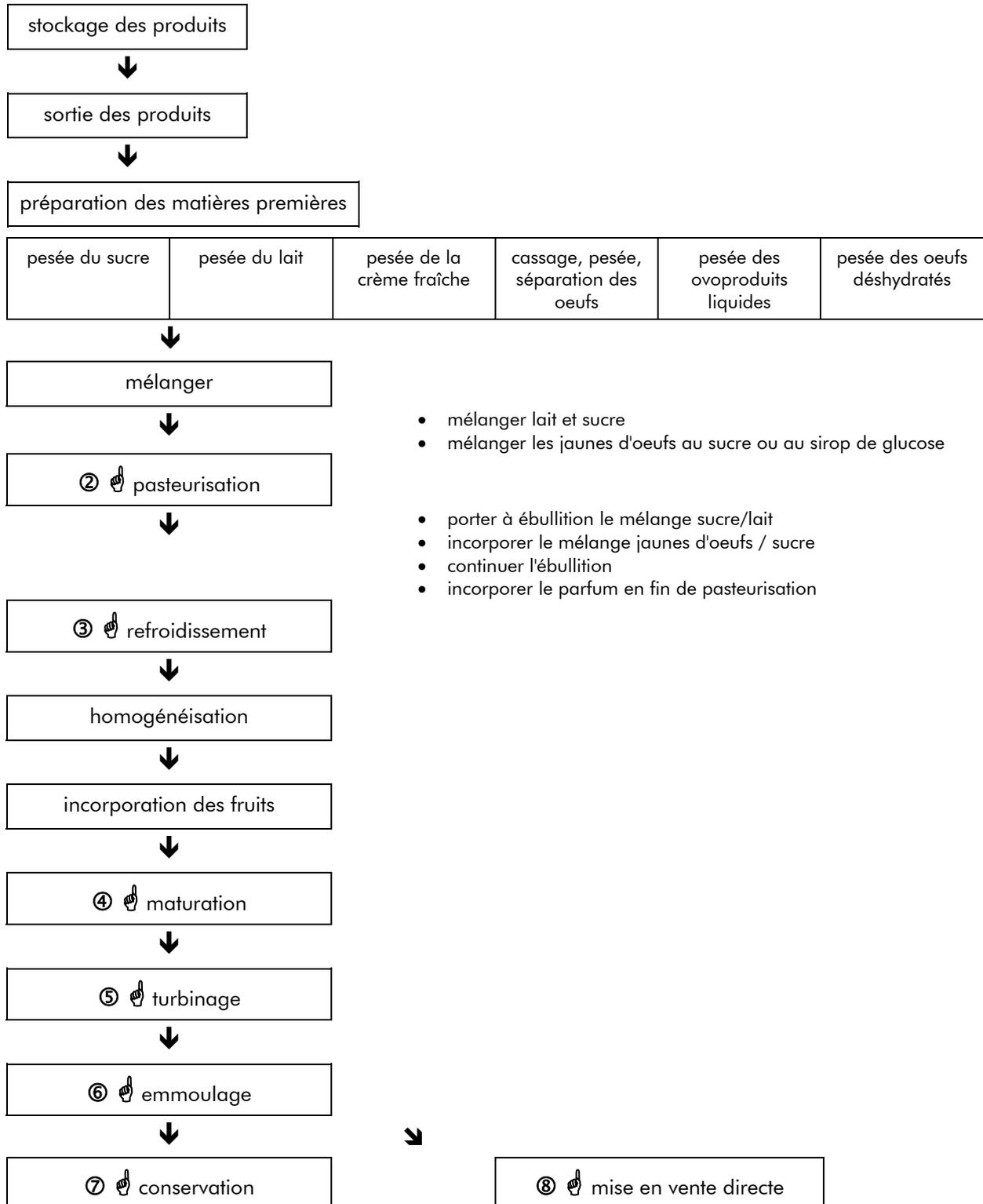
CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Matières premières ◇ Beurre	<ul style="list-style-type: none"> contamination des produits (beurre) par la poussière 	<ul style="list-style-type: none"> utiliser si possible la quantité intégrale entamée ou conserver les quantités restantes dans l'emballage d'origine fermé 	
◇ Oeufs (voir MP-oeufs)	<ul style="list-style-type: none"> contamination possible des oeufs par des mains contaminées ou par les coques lors du cassage risque de contamination d'autres produits par des mains contaminées 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à ne pas utiliser des oeufs détériorés ou souillés; ne pas laver les oeufs se nettoyer et désinfecter les mains après cassage des oeufs 	
◇ Parfum	<ul style="list-style-type: none"> contamination lors de l'incorporation du parfum détérioration des parfums contenus dans des emballages entamés 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à utiliser du matériel de mesurage propre conserver les parfums à l'écart de la lumière et au frais (à l'exception des alcools) 	
CCP 2 ◇ Conservation	<ul style="list-style-type: none"> multiplication possible des germes en cas de produits insuffisamment réfrigérés et contamination possible en cas de produits non recouverts 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à ce que les produits soient recouverts et conservés au frais (à 4°C), en cas de consommation immédiate à 4-6°C 	
CCP 3 ◇ Utilisation immédiate	<ul style="list-style-type: none"> des procédés de réchauffement et de refroidissement répétés sont susceptibles de provoquer une multiplication des germes contamination par du matériel souillé 	<ul style="list-style-type: none"> ne sortir de l'enceinte réfrigérée que les quantités immédiatement utilisables nettoyage et, si nécessaire, désinfection régulière 	

Documentation:

- ☞ Contrôle des températures
- ☞ Plan d'hygiène

Crème glacée (aux oeufs et aux fruits)

sucre	lait	① 🖐️ oeufs	stabilisateurs
sirop de glucose	crème fraîche	① 🖐️ fruits	arômes/ parfums



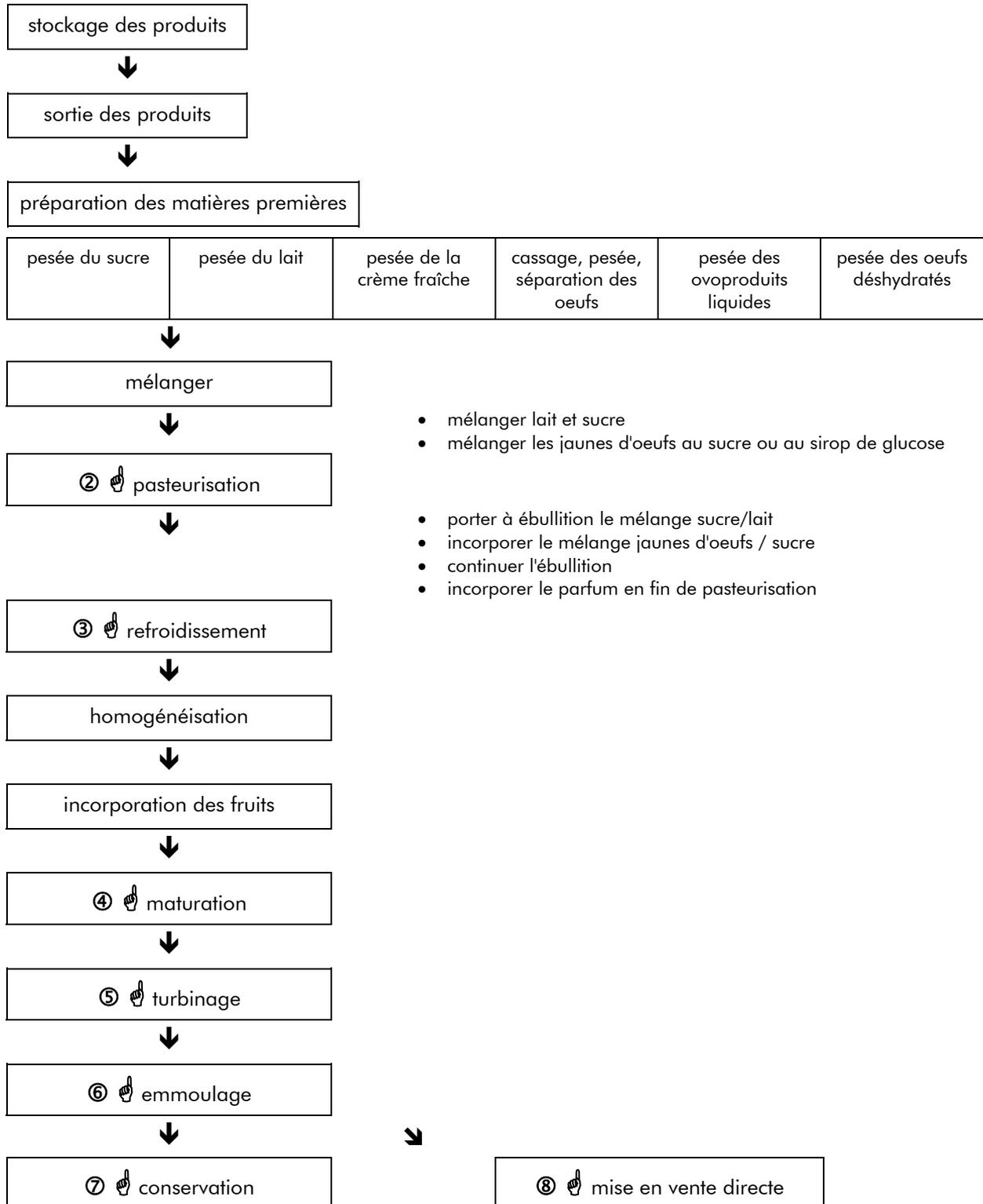
Crème glacée (aux oeufs et aux fruits)

BPF 5

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Matières premières	<ul style="list-style-type: none"> contamination par des fruits rajoutés après pasteurisation contamination possible par des germes d'oeufs 	<ul style="list-style-type: none"> n'utiliser que des fruits d'une qualité hygiénique irréprochable (conserves, fruits surgelés) à la fabrication de crèmes glacées aux fruits; nettoyer les fruits frais par un rinçage intensif à l'eau potable, les confire dans de l'alcool, les pocher (fruits séchés) ou les soumettre à un bref réchauffement (fruits secs) au four ne jamais utiliser des oeufs très souillés ou détériorés à la fabrication de crèmes glacées 	
CCP 2 <ul style="list-style-type: none"> Pasteurisation 	<ul style="list-style-type: none"> pasteurisation inefficace due au non-respect de la durée et des températures de pasteurisation 	<ul style="list-style-type: none"> respecter scrupuleusement la durée et la température de pasteurisation entretien régulier du matériel veiller à ce que le mélange intégral soit soumis à des températures de 83°C pendant au moins une minute ou qu'il atteigne une température à coeur de 85°C 	
CCP 3 ◇ Refroidissement rapide	<ul style="list-style-type: none"> risque de recontamination après pasteurisation multiplication possible de germes due à un refroidissement trop lent 	<ul style="list-style-type: none"> contaminations dues à la poussière, des ustensiles souillés, etc., à éviter absolument après pasteurisation après pasteurisation, ne poursuivre la préparation du mélange que sous la condition de la parfaite maîtrise de tous les risques au cours du refroidissement, la masse de crème glacée doit atteindre une température de 6°C en moins d'une heure 	
CCP 4 ◇ Maturation / repos	<ul style="list-style-type: none"> risque de contamination risque de multiplication de germes 	<ul style="list-style-type: none"> conserver le mélange dans des récipients fermés veiller à respecter les températures et temps suivants: <ul style="list-style-type: none"> ◆ 24h à maximum +6°C ◆ 48h à maximum +4°C ◆ 72h à maximum +2°C 	
CCP 5 ◇ Turbinage / mélange	<ul style="list-style-type: none"> contamination due à du matériel insuffisamment nettoyé et désinfecté 	<ul style="list-style-type: none"> nettoyer et désinfecter le matériel avant utilisation 	

Crème glacée (aux oeufs et aux fruits)

sucre	lait	① 🖐️ oeufs	stabilisateurs
sirop de glucose	crème fraîche	① 🖐️ fruits	arômes/ parfums



Crème glacée (aux oeufs et aux fruits)

BPF 5

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 6 ◇ Emmoulage	<ul style="list-style-type: none"> contamination par des mains insuffisamment nettoyées et désinfectées lors du contact avec la crème glacée réipients insuffisamment nettoyés et désinfectés 	<ul style="list-style-type: none"> le nettoyage et une désinfection efficaces des mains s'avèrent particulièrement importants à ce niveau, étant donné qu'il n'y aura plus de cuisson par la suite nettoyer et désinfecter soigneusement les récipients de conservation et d'emmoulage avant l'opération d'emmoulage conserver les récipients en enceinte réfrigérée avant emmoulage 	 
CCP 7 ◇ Conserva- tion	<ul style="list-style-type: none"> une augmentation de la température est susceptible de nuire au produit 	<ul style="list-style-type: none"> la crème glacée est à conserver en enceinte réfrigérée à -18°C, elle peut cependant être conservée pour un bref délai à -10°C en cas d'utilisation immédiate contrôle régulier des températures entretien régulier du matériel indiquer les dates de fabrication et veiller à une organisation adéquate (FIFO) du stockage (first in, first out) 	 
CCP 8 ◇ Vente	<ul style="list-style-type: none"> contamination due à du matériel insuffisamment nettoyé et désinfecté 	<ul style="list-style-type: none"> renouveler au moins une fois toutes les heures l'eau de nettoyage de la cuillère à glace; conserver la cuillère à glace de préférence dans un récipient à eau courante 	

Fabrication de sorbets:

Etant donné que ces produits ne subissent pas de cuisson, leur fabrication doit avoir lieu sur base de matières premières de qualité irréprochable. Sont à utiliser de l'eau potable pasteurisée (portée à ébullition), de même que des fruits bien nettoyés ou de la purée de fruits de qualité irréprochable.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan d'entretien
- ☞ Contrôle des températures

Bavarois / mousse (à la crème fouettée ou aux fruits) / mousse glacée

① ☞ crème fouettée	sucre	lait	oeufs / ovoproduits	parfum
① ☞ purée de fruits		crème	jus de citron	alcool
				gélatine

stockage des produits



sortie des produits



préparation des matières premières



② ☞ cuisson du mélange

sur base d'oeufs

- mise à ébullition du lait
- incorporation du mélange oeufs/sucre

sur base de fruits

- mise à ébullition du sirop de glucose
- incorporation de la purée de fruits



(ajout de la gélatine)

(ajout de la gélatine)

③ ☞ refroidissement du mélange



④ ☞ incorporation de la crème fouettée



poursuivre le refroidissement



⑤ ☞ emmoulage

⑤ ☞ emmoulage



⑦ ☞ conservation

⑦ ☞ utilisation immédiate

⑥ ☞ surgélation (mousse glacée)

Bavarois / mousse (à la crème fouettée ou aux fruits) / mousse glacée

BPF 6

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Matières premières ◇ Fruits ◇ Crème fouettée	<ul style="list-style-type: none"> contamination du mélange par des germes provenant des fruits contamination du mélange par de la crème fouettée contaminée 	<ul style="list-style-type: none"> avant préparation des purées de fruits, bien rincer les fruits n'utiliser que de la crème fouettée fraîche, ayant été fabriquée sous la maîtrise de tous les risques (voir BPF 3) 	
CCP 2 ◇ Cuisson du mélange	<ul style="list-style-type: none"> une cuisson insuffisante n'assure pas de pasteurisation complète 	<ul style="list-style-type: none"> soit maintenir le mélange à 83°C pendant une minute au minimum soit atteindre une température à coeur de 85°C 	
CCP 3 ◇ Refroidissement du mélange	<ul style="list-style-type: none"> contamination possible par des particules de poussière lors du fouettage du mélange contamination possible par un emmoulage dans des moules insuffisamment nettoyés et, si nécessaire, désinfectés après emmoulage, contamination due à une conservation dans des récipients non protégés 	<ul style="list-style-type: none"> fouettage du mélange dans un milieu de travail propre, protégé nettoyer et désinfecter soigneusement les récipients d'emmoulage; conserver à des températures inférieures à 4°C jusqu'à emmoulage les ustensiles, nettoyés et, si nécessaire désinfectés, après emmoulage, recouvrir les récipients 	
CCP 4 ◇ Incorporation de la crème fouettée	<ul style="list-style-type: none"> contamination due à une mauvaise hygiène du personnel lors de l'incorporation de la crème fouettée, de même qu'à des ustensiles ou un milieu de travail contaminés ou souillés 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à l'hygiène du personnel (voir MT - hygiène du personnel) nettoyer et, si nécessaire, désinfecter les ustensiles préparation du mélange dans un endroit frais, protégé 	
CCP 5 ◇ Emmoulage	<ul style="list-style-type: none"> contamination due à une mauvaise hygiène du personnel contamination due à des récipients et du matériel d'emmoulage insuffisamment nettoyés et, si nécessaire, désinfectés 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à l'hygiène du personnel (voir MT - hygiène du personnel) nettoyer et, si nécessaire, désinfecter les ustensiles 	
CCP 6 ◇ Surgélation	<ul style="list-style-type: none"> contamination par du matériel insuffisamment nettoyé et, si nécessaire désinfecté contamination croisée par d'autres produits en cas de surgélation simultanée et en cas de récipients de surgélation non protégés 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à utiliser du matériel soigneusement nettoyé et, si nécessaire désinfecté surgeler les produits sensibles (bavarois, mousse) de préférence séparément et dans des récipients protégés indiquer la date de fabrication, afin d'éviter un stockage prolongé 	

Bavarois / mousse (à la crème fouettée ou aux fruits) / mousse glacée

① ☞ crème fouettée	sucre	lait	oeufs / ovoproduits	parfum
① ☞ purée de fruits		crème	jus de citron	alcool
				gélatine

stockage des produits



sortie des produits



préparation des matières premières



② ☞ cuisson du mélange

sur base d'oeufs

- mise à ébullition du lait
- incorporation du mélange oeufs/sucre

sur base de fruits

- mise à ébullition du sirop de glucose
- incorporation de la purée de fruits



(ajout de la gélatine)

(ajout de la gélatine)

③ ☞ refroidissement du mélange



④ ☞ incorporation de la crème fouettée



poursuivre le refroidissement



⑤ ☞ emmoulage

⑤ ☞ emmoulage



⑦ ☞ conservation

⑦ ☞ utilisation immédiate

⑥ ☞ surgélation (mousse glacée)

Bavarois / mousse (à la crème fouettée ou aux fruits) / mousse glacée

BPF 6

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 7 ◇ Conser- vation/ conservation à l'étalage en vue d'une utilisation immédiate	<ul style="list-style-type: none"> • multiplication de germes éventuellement présents en cas de conservation prolongée à des températures ambiantes 	<ul style="list-style-type: none"> • stocker en enceinte réfrigérée à des températures inférieures à 4°C • à l'étalage en vue de la consommation immédiate à 4-6°C 	

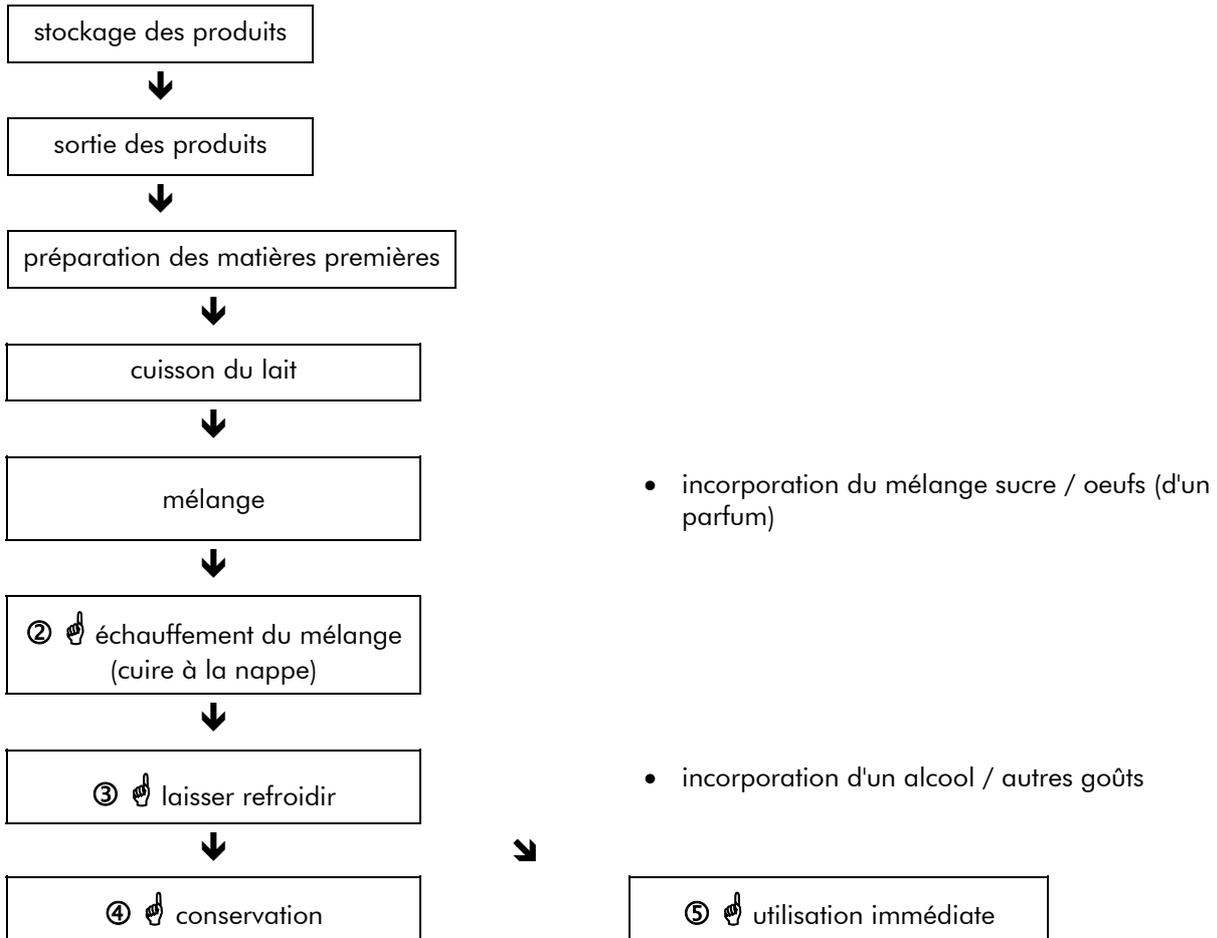
Etant donné que la fabrication des bavarois, mousses et mousses glacées suit les mêmes procédés de fabrication, les présentes instructions valent pour les trois groupes de produits. Lors de la préparation de la mousse glacée toutefois, la surgélation doit avoir lieu immédiatement après incorporation de la crème fouettée.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Sauce (crème) anglaise

sucre	oeufs	lait	chocolat	praliné
	ovoproduits	eau	café	alcool
			① 🖐️ fruits	① 🖐️ parfum
			① 🖐️ vanille	



Sauce/ crème anglaise

BPF 7

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	Check
CCP 1 ◇ Matières premières (fruits, parfum, alcool)	<ul style="list-style-type: none"> contamination de la sauce/ crème par incorporation de matières premières gâtées ou porteuses de germes contamination par du matériel souillé, de même que par une mauvaise hygiène du personnel lors de l'incorporation des parfums / alcools ou des fruits 	<ul style="list-style-type: none"> stocker les arômes / parfums (en particulier en cas d'emballage entamé) dans un endroit frais et sec veiller à nettoyer soigneusement les fruits avant utilisation rajouter les arômes / parfums / alcools à l'aide d'ustensiles de mesure propres assurer la formation du personnel; veiller à l'hygiène du personnel (voir MT – Hygiène du personnel) 	
CCP 2 ◇ Echauffement du mélange	<ul style="list-style-type: none"> pasteurisation insuffisante en cas d'échauffement insuffisant 	<ul style="list-style-type: none"> maintenir le mélange soit à 83°C pendant au moins une minute soit veiller à atteindre une température à coeur de 85°C 	
CCP 3 ◇ Refroi-dissement du mélange	<ul style="list-style-type: none"> multiplication de germes éventuellement présents due à un refroidissement trop lent recontamination du mélange après cuisson due à une préparation ultérieure inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> refroidir rapidement le mélange (voir OP-Refroidissement rapide) poursuivre la préparation du mélange en respectant toutes les conditions relatives à l'hygiène du milieu de travail, du personnel et des ustensiles 	
CCP 4 ◇ Conservation	<ul style="list-style-type: none"> recontamination et multiplication de germes en cas de conservation non réfrigérée et non protégée 	<ul style="list-style-type: none"> conserver le mélange en enceinte réfrigérée (en-dessous de 4°C) et protégée l'utiliser dans les 2 jours qui suivent 	
CCP 5 ◇ Conservation en vue d'une utilisation immédiate	<ul style="list-style-type: none"> recontamination et multiplication de germes en cas de conservation non réfrigérée et non protégée 	<ul style="list-style-type: none"> conserver le mélange en enceinte réfrigérée (en-dessous de 4°C) et protégée en cas d'utilisation immédiate, le mélange peut être conservé à 4-6°C pour un bref délai des gâteaux contenant le mélange sont à utiliser dans les 2 jours qui suivent 	

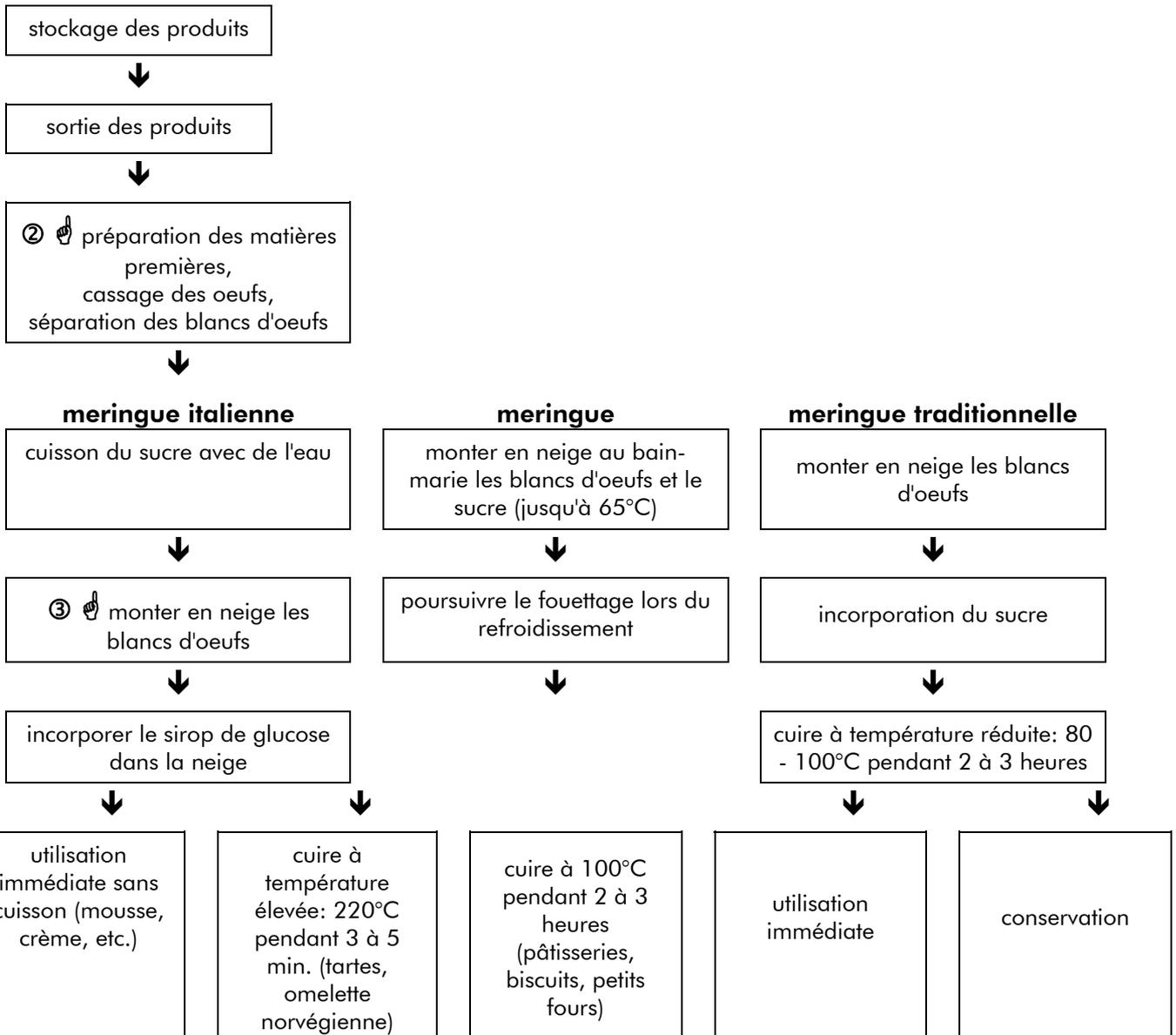
Il est indispensable d'utiliser une cuillère propre en goûtant à une sauce / crème ne subissant plus de cuisson ultérieure.

Documentation:

- ☞ Contrôle des températures
- ☞ Plan d'hygiène

Meringues

sucre	① 🖐️ oeufs / ovoproduits	eau	(amandes)
glucose	① 🖐️ blancs d'oeufs	sel	parfum
sucre inverti			cacao



Meringues

BPF 8

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Matières premières	<ul style="list-style-type: none"> • par utilisation d'œufs abîmés permettant aux germes de proliférer vers l'intérieur des œufs • par des ustensiles insuffisamment nettoyés et, si nécessaire, désinfectés • contamination possible due à une conservation prolongée des blancs d'œufs 	<ul style="list-style-type: none"> • n'utiliser que des œufs intacts, propres • ne pas rincer les œufs • veiller à un nettoyage et, si nécessaire, une désinfection soigneuse des ustensiles • n'utiliser que des blancs d'œufs frais à la fabrication de meringues 	
CCP 2 ◇ Préparation des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> • les œufs sont susceptibles de subir une contamination lors du cassage en cas de mauvaise hygiène des mains 	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyer et désinfecter soigneusement les mains avant et après cassage des œufs 	
CCP 3 ◇ Monter les blancs en neige	<ul style="list-style-type: none"> • contamination de la neige par incorporation des germes contenus dans l'air ambiant • contamination par du matériel insuffisamment nettoyé et, si nécessaire, désinfecté • contamination par une mauvaise hygiène du personnel 	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à travailler les blancs d'œufs dans un endroit frais et protégé • veiller à utiliser du matériel de travail soigneusement nettoyé et, si nécessaire, désinfecté • veiller à l'hygiène du personnel (voir MT – Hygiène du personnel) • assurer la formation du personnel 	  

Documentation:

☞ Plan d'hygiène

Parfait

①  oeufs / ovoproduitse	sucre	eau
①  jaunes d'oeufs	①  crème fouettée	①  parfum
		alcools

stockage des produits



sortie des produits



②  préparation des matières premières

- cassage des oeufs
- séparation des jaunes d'oeufs
- échauffer le sirop de sucre



dissoudre les jaunes d'oeufs dans le sirop de sucre chaud (85°C)



fouettage sous faible échauffement



poursuivre le fouettage jusqu'à refroidissement



incorporer la crème fraîche / parfums / alcools



emmoulage et surgélation



utilisation

③ 

Parfait

BPF 9

CCP	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Matières premières	<ul style="list-style-type: none"> contamination par des matières premières contaminées (oeufs, crème fraîche, arômes/parfums), étant donné que cette préparation ne subit pas de cuisson suffisante susceptible de tuer les germes 	<ul style="list-style-type: none"> n'utiliser que des oeufs frais, non abîmés et propres ne pas nettoyer les oeufs n'utiliser que de la crème fraîche / crème fouettée fraîche rajouter les parfums / alcools avec du matériel de mesurage propre conserver au frais et protégé les emballages entamés 	
CCP 2 ◇ Préparation des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> contamination par les mains lors du cassage des oeufs contamination par du matériel insuffisamment nettoyé et, si nécessaire, désinfecté 	<ul style="list-style-type: none"> se nettoyer et désinfecter soigneusement les mains avant et après cassage des oeufs veiller à un nettoyage et, si nécessaire à une désinfection des ustensiles 	 
CCP 3 ◇ fouettage des jaunes d'oeufs, incorporation de la crème fouettée et des parfums / alcools / emmoulage et surgélation	<ul style="list-style-type: none"> contamination due à une hygiène du personnel insuffisante et à un milieu de travail souillé réipients d'emmoulage insuffisamment nettoyés et, si nécessaire, désinfectés 	<ul style="list-style-type: none"> veiller à l'hygiène du personnel (voir MT – Hygiène du personnel) formation du personnel préparer le produit dans un endroit propre et protégé nettoyage scrupuleux et, si nécessaire, désinfection des ustensiles; mettre les récipients d'emmoulage de préférence au froid (en-dessous de 4°C) avant emmoulage 	  

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Contrôle des températures

Confiserie

BPF 10

Etant donné que les produits de confiserie ont une faible teneur en eau, ils ne présentent guère de risques microbiologiques.

Les instructions suivantes concernent tout le groupe de produits.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Contamination par les matières premières (p.ex. des fruits non propres, des amandes / noix moisies, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à la fourniture de matières premières de qualité irréprochable • stockage optimal des matières premières (voir OP – Stockage) • examiner scrupuleusement les matières premières avant utilisation 	
Incorporation de corps étrangers lors de la fabrication des produits (petits cailloux, éclats de bois, cheveux, insectes, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • fabrication des produits dans des locaux propres, protégés (voir MT – Locaux de travail) • nettoyage correct de tous les ustensiles destinés au travail des produits (voir OP – Nettoyage) • entretien irréprochable des tous les ustensiles 	  
<p>◇ Mauvaises conditions de conservation après achèvement de la préparation (humidité et températures trop élevées sont susceptibles d'entraîner des formations de moisissures p.ex.)</p> <p>◇ Durée de stockage prolongée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • conserver les produits de confiserie dans un endroit frais, sec et protégé • veiller à une rotation adéquate des produits 	

Lors de la conservation de pralines fourrées, les conditions de stockage (température, durée) doivent cependant être adaptées au fourrage utilisé. Des fourrages sensibles (crème au beurre, ganache, etc.) sont dès lors à conserver au frais. En outre, le fourrage de ces produits doit s'effectuer dans un local frais et sous le respect de la plus stricte hygiène du personnel.

Documentation:

- ☞ Plan d'hygiène
- ☞ Plan d'entretien
- ☞ (Contrôle des températures)

Annexes

Aide-mémoire - températures

• Températures à la livraison

◆ viande fraîche	≤ 4 °C	(tolérance ± 2° C)
◆ viande hachée	< 2 °C	
◆ poisson	≤ 2 °C	(sur glace)
◆ oeufs	< 4 °C	
◆ lait et fromage, produits laitiers	< 10 °C	
◆ produits surgelés	- 18 °C	
◆ produits livrés chauds	> 70 °C	

• Températures de stockage

◆ viande fraîche	≤ 4 °C	(tolérance ± 2° C)
◆ viande hachée, produits laitiers	< 2 °C	utilisation le jour-même
◆ poisson	≤ 2 °C	utilisation le jour-même
◆ oeufs	< 4 °C	
◆ lait et fromage, produits laitiers	6-8 °C	
◆ salades, produits d'épicerie fine	< 4 °C	
◆ pâtes, pâtons	< 4 °C	
◆ pâtes feuilletées	< 4 °C	
◆ pâtes sablées	< 4 °C	
◆ produits de pâtisserie	< 4 °C	
◆ canapés	< 4 °C	
◆ noix, grains	15 - 20 °C	
◆ fruits frais	5 - 15 °C	suivant le type de fruits
◆ farines pâtisseries	15 - 20 °C	
◆ couverture, fondant	15 - 20 °C	
◆ crèmes et fourrages	< 4 °C	
◆ produits surgelés (crèmes glacées)	- 18 °C	

• **Plats prêts à la consommation**

◆ plats chauds	> 70 °C	(conserver max. 3 heures à > 70 °C)
◆ plats froids	< 7 °C	
◆ desserts	< 7 °C	
◆ crème glacée	-10 bis -12 °C	

• **Températures à coeur et modes de cuisson**

Mode de cuisson	Denrées alimentaires	Température extérieure	Température à coeur en fin de cuisson
Cuisson (sous pression)	Aliments à faible teneur en eau et à teneur élevée en amidon, telles les pâtes, les pommes de terre, etc.	100 °C	80 - 100 °C
Pochage	Plats à base d'oeufs, crèmes, sauces, boulettes	75 - 95°C	75 - 90°C
Cuisson au four	Produits de boulangerie, soufflés, gratins	160 - 250 °C	80 - 100 °C
Cuisson à la vapeur (sous pression)	Poisson, pommes de terre, légumes, viande tendre	100 °C 105 - 120 °C	80 - 100 °C 105 - 120 °C
Friture	Produits de boulangerie, pommes de terre, petits morceaux de viande panés	180 - 200 °C	80 - 95 °C
Rôtissage	Petits morceaux de poisson, de viande, volaille, fruits, légumes	250 - 350 °C	80 - 100 °C 100 °C 75 - 90 °C
Cuisson à petit feu	Grands morceaux de viande à tissu cellulaire ferme ou à teneur élevée en graisses	100 - 200 °C	100 °C
Cuisson à l'étuvée	Aliments à teneur élevée en eau, tels les légumes, les fruits, le poisson, la viande tendre	100 °C	80 - 100 °C
Grillade / grillade dans le four	Viande à filandres fines Poisson, pommes de terre	180 - 200 °C 140 - 250 °C	55 - 80 °C

* extrait de Behr's "Hygienepaxis"

Check-list – Réception des produits

Livraison:

Date:

	Oui	Non
Livraison dans les délais		
Livraison correcte suivant commande		
Marquage correct de l'emballage		
Dates limites de consommation suffisantes		
Emballages propres, non entamés, exempts de moisissures/nuisibles		
Contrôle général des produits relatif à l'odeur, l'aspect extérieur, d'éventuelles souillures, la constitution de la surface		
Respect de la durée de transport		
Contrôle des conditions générales de transport: <ul style="list-style-type: none">– Propreté des moyens et récipients de transport– Présentation du conducteur– Séparation des groupes de produits– Produits stockés ni sur le sol, ni contre les murs– Mesures adéquates visant le respect des températures de transport requises		
Respect de la chaîne du froid: <ul style="list-style-type: none">– Lait / produits laitiers: < 10°C– Viande / charcuteries: ≤ 4 °C (tolérance ± 2 °C)– Viande hachée: < 2°C– Produits surgelés: < -18°C		

Autres remarques:

Formulaire de réclamation

Entreprise: _____

Date: _____

Livraison du _____

Refusée sur base des réclamations suivantes:

Acceptée en dépit des réclamations suivantes:

Livraison incorrecte suivant commande / certificat de livraison

Livraison non effectuée dans les délais

Moyens / récipients de transport non propres

Séparation inadéquate des groupes de produits

Non-respect des températures de transport requises

Dates limites de consommation insuffisantes

Marquage incorrect des emballages

Emballages entamés, souillés

Mauvais état hygiénique des produits (mauvaise odeur, pourriture, moisissures, etc.)

Autres réclamations: _____

Les produits peuvent être enlevés par vos soins auprès de notre entreprise

Les produits vous ont été restitués par: _____

Pour tout renseignement supplémentaire, veuillez vous adresser à:
