Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour boulangers-pâtissiers

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





Groupe de travail instauré pour l'élaboration du Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour boulangers-pâtissiers

Muller Jeannette, Oecotrophologue, Chambre des Métiers

Geisen Norbert, boulanger-pâtissier
 Riva Jean-Claude, boulanger-pâtissier
 Schumacher Henri, boulanger-pâtissier

Table des matières

Les motivations a la base de l'elaboration des Guides de bonnes prat	ques d'hygiene5
La méthode d'élaboration des Guides	5
Création de groupes de travail	5
Elaboration des Guides de bonnes pratiques d'hygiène	
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	20
Fiches techniques MP (Matières premières)	22
Farine, fécules, sucre	23
Oeufs (en coque)	24
Ovoproduits	
Lait, crème fraîche, fromage blanc	26
Beurre et autres matières grasses	27
Fruits	28
Parfums, alcools, agents colorants	29
Chocolat, poudre de cacao, pâte de cacao	29
Epices et produits d'assaisonnement	30
Produits semi-finis	30
Légumes	31
Viande et produits de viande	32
Fromage	32
Conserves et semi-conserves	33
Produits surgelés	34
Fiches techniques OP (Opérations)	36
Livraison des produits	37
Réserve sèche	38
Unités de réfrigération / de surgélation	39
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
Evacuation 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
Mesures de désinsectisation	54
Fiches techniques BPF (Bonnes pratiques de fabrication)	56
Pain / petits pains	57
Pain spécial / petits pains spéciaux	
Pâtisseries à base de pâte feuilletée (fourrées aux fruits / à la crème)	
Pâtisseries à base de pâte levée (fourrées aux fruits / à la crème)	65
Pâtisseries à base de pâte à frire (beignets, "Berliner", etc.)	69
Crème fouettée	71
Annexes	74

Boulangers – Pâtissiers Einleitung

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 du secteur alimentaire 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-pâtissiers, pâtissiers-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 pâtissiers 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

Einleitung Boulangers – Pâtissiers

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)

Boulangers – Pâtissiers Einleitung

- ➤ 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 pâtisseries à base de pâte feuilletée (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 <u>le cas échéant</u> 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: "<u>il est préférable</u> 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 moyennent 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".

Einleitung Boulangers – Pâtissiers

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
Organisation des bâtiments et installations du milieu de travail (zones propres / contaminées) des ustensiles et machines des locaux de travail des unités de stockage	
Plan d'entretien respect du plan d'entretien des éléments concernés (locaux, matériel, ustensiles et machines)	
Plan d'hygiène respect du plan d'hygiène des éléments concernés (locaux, matériaux, ustensiles et machines)	
Plan de lutte contre les nuisibles respect du plan de lutte contre les nuisibles	
Formation du personnel relative au comportement adéquat dans la situation donnée	
 Contrôle des températures à la réception des produits lors des procédés de cuisson, de refroidissement lors de la mise à l'étalage des produits lors du stockage des produits (unité de stockage, enceinte réfrigérée / de surgélation, mise à l'étalage en vue de la vente, transport) 	
Contrôle de la durée de conservation des produits du refroidissement des produits du procédé de cuisson des produits du transport des produits	
Respect de l'hygiène du personnel en particulier de l'hygiène des mains	
Vérification à intervalles réguliers ul du respect des mesures d'hygiène de la manutention hygiénique des denrées alimentaires de l'entretien hygiénique des dates limites de consommation etc.	

Boulangers – Pâtissiers Einleitung

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

Einleitung Boulangers – Pâtissiers

Documents ayant servi à l'élaboration des Guides de bonnes pratiques d'hygiène pour boulangers-pâtissiers

- "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-Glacerie de France
- "Hygiene bei der Backwarenherstellung", Spicher G., Behr's Verlag, Hamburg, 1992
- "HACCP für Bäckerei/ Konditorei", Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung, Ausgabestand Juli 1995, Detmold 1995
- "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

Boulangers – Pâtissiers Fiches techniques MT

Fiches techniques MT (Milieu de Travail)

Locaux de travail MT 1

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	 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 inadéquates des installations	 concevoir les locaux et équipements de manière à éviter le mieux possible tout croisement d'opérations et de produits propres et contaminés 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	·	
Air ambiant en mouvement	 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	 assurer une aération adéquate (mécanique ou naturelle) prévoir l'installation de hottes d'évacuation de l'air 	

Boulangers – Pâtissiers Fiches techniques MT

Locaux de travail MT 1a

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Insectes / rongeurs	effectuer à intervalles réguliers des traitements de lutte contre les nuisibles	
	• protéger les ouvertures (fenêtres) moyennant p. ex. des moustiquaires, faciles à nettoyer	
Personnel	• le personnel travaillant dans la production est appelé à réduire à un minimum les accès à des zones contaminées	2000 CO
Déchets / poubelles (voir OP-Evacuation des déchets)	• 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	• 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	 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	• 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	• 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, de crèmes à fourrer, etc.

- 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 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.)	• 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	5/1
Contamination des denrées alimentaires due à un nettoyage / une désinfection insuffisante des plans de travail	 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, de les sécher à l'aide d'un papier absorbant; veiller en outre à l'état irréprochable de la surface de ce 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.)	 séparer p.ex. les opérations souillantes des autres opérations de travail dans l'espace et dans le temps 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 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	• 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		

- Plan d'hygiène
- Plan d'entretien

Boulangers – Pâtissiers Fiches techniques MT

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.

Diamora natantiala	Machine also viscous	
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)	 veiller à une conception et un emplacement des machines permettant un accès facile pour toutes opérations de nettoyage / désinfection 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	• 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)	• assurer un entretien régulier des appareils	19
Stockage inadéquat des petits ustensiles	• 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	 il est préférable de répartir le matériel de travail suivant ses fins d'utilisation (cà-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) 	

- Plan d'hygiène
- Plan d'entretien des machines

Hygiène du personnel

MT 4

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	
1. Les mains en cas de nettoyage et, si nécessaire,	• utiliser, si possible, des ustensiles au lieu des mains (fourchette, pelle, etc.)	- BANA
de désinfection insuffisante, les mains constituent la source principale de contamination via: → les ongles → la sueur → la manipulation d'objets souillés (poubelles, toilettes, nez, peau, emballages, matières premières, argent, etc.) → les plaies	 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 bijoux	 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 	
2. Les cheveux	 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 	
3. La santé personnelle (certaines personnes peuvent être porteuses de microbes pathogènes)	 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 	
4. Le nez, le cou, les oreilles, la bouche, l'estomac et l'intestin, les infections et éraflures de la peau	 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 	- E E E E E E E E E E E E E E E E E E
	 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 4a

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
 5. Les vêtements ♦ les vêtements de ville se voient souillés par la poussière et le contact avec des surfaces contaminées ♦ les tenues de travail peuvent être souillées par des opérations de travail non propres 	 porter des tenues de travail complètes, 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 	
6. Comportement non hygiénique sur le lieu de travail	 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 	

- 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	 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)	• protéger la tuyauterie par des isolations thermiques	
Eau restante dans les tuyaux	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	 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	• entretien régulier des tuyauteries	
Une eau à forte présence de calcaire peut minimiser l'effet de certains produits de nettoyage et de désinfection	• respecter les notices d'utilisation et de dosage des produits, de même que le degré de calcaire de l'eau	
Têtes de robinets souillées	• 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	• pour les eaux en contact avec les denrées alimentaires, utiliser uniquement des tuyaux certifiés pour cet usage	

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

Boulangers – Pâtissiers Fiches techniques MT

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.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
L'air ambiant	 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 des plans de travail 	
Mauvaise aération / installations de climatisation en mauvais état		5//

- Plan d'hygiène
- Plan d'entretien

Fiches techniques MP (Matières premières)

Farine, fécules, sucre

MP 1

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
La farine et les fécules contiennent des composants sous forme de poudre, qui peuvent être véhiculés vers d'autres denrées alimentaires par des courants d'air Lors du stockage, ces produits peuvent être entamés et contaminés par des insectes ou des rongeurs	 vérifier à la réception que les emballages de ces produits se trouvent dans un état intact (cà-d. qu'ils ne soient pas abîmés ou humides par endroits) ne pas accepter des produits ne répondant pas à ces critères éviter de nettoyer à l'aide de brosses sèches lors de la production 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 	
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	' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '	

- 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	
 ♦ 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'oeuf peuvent constituer des sources de contamination 	 ne jamais utiliser des oeufs fissurés ou fêlés (sauf en cas de préparation de produits subissant une cuisson ultérieure) 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 (voir OP – Stockage) 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 	
 ♦ Les oeufs présentent des conditions optimales à la multiplication de germes ♦ Des oeufs cassés trop longtemps à l'avance forment un foyer de prolifération de germes 	 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) 	

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

Boulangers – Pâtissiers Fiches techniques MP

Ovoproduits MP 3

Sont désignés comme ovoproduits les produits obtenus sur base d'oeufs ou partie d'oeufs 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 oeufs 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	 bien refermer les emballages entamés respecter impérativement les critères hygiéniques (hygiène des mains, des plans de travail, etc.) lors de la fabrication 	
 Les ovoproduits présentent des conditions optimales à la prolifération de germes 	• 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)	
 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 	maximale de 4°C	
◊ Les produits entamés sont également propices à la prolifération de germes	• conserver les produits entamés dans leur emballage d'origine à une température maximale de 4°C; les utiliser après 1 à 2 jours; en cas de conservation supérieure à ce délai, ils 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	

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

Lait, crème fraîche, 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	• bien refermer les emballages entamés	
Des sacs de lait en poudre ouverts peuvent être contaminés par des insectes, de la souillure ou l'humidité	• bien refermer les emballages entamés	
La durée de conservation des produits stérilisés, pasteurisés ou UHT entamés se voit réduite	• conserver les emballages entamés à des températures inférieures à 4°C et les utiliser le plus rapidement possible (après 6 jours au plus tard)	
	• 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	 respecter les dates limites de consommation conserver à des températures inférieures à 4°C 	

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

Boulangers – Pâtissiers Fiches techniques MP

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	 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	, , ,	
Des altérations du goût ou de l'odeur impliquant le risque d'une oxydation ultérieure des matières grasses	'	
Les germes peuvent décomposer les matières grasses et provoquer une oxydation et un rancissement ultérieurs		

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:

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	• avant utilisation des fruits, bien les rincer à l'eau potable	
♦ Les fruits en sirop, conservés dans des bocaux ou des conserves, intacts, ne s'avèrent en général pas très sensibles envers les germes	 contrôler les récipients à la livraison éliminer toute conserve bombée ou endommagée; veiller à ne les utiliser en aucun cas 	
♦ Les fruits séchés peuvent être rincés, pochés ou conservés dans de l'alcool		
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	 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	• 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	• 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	• bien rincer avant utilisation	

Documentation:

Boulangers – Pâtissiers Fiches techniques MP

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		
Des matières sous forme de poudre, humides	 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	• 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	Maîtrise des risques	
Les couvertures et pâtes de cacao à faible teneur en eau peuvent avoir subi une contamination par un traitement antérieur		
	• 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 de la pâte de cacao, et ce particulièrement en cas de plats ne subissant plus de cuisson ultérieure	

Documentation:

Epices 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	 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	avec des épices / produits d'assaisonnement n'ayant plus subi de cuisson • conserver les produits finis au frais (en-dessous de 4 °C)	
	• respecter l'hygiène de production	

Produits semi-finis

MP 8a

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

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	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		
Des réchauffements et des refroidissements répétés à température ambiante favorisent également une multiplication des germes pouvant même atteindre un niveau inacceptable	• renouveler régulièrement le mélange entier	

Documentation:

Boulangers – Pâtissiers Fiches techniques MP

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	
 ♦ Les légumes présentent un risque élevé de contamination, étant donné qu'ils renferment entre autre 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 par les emballages par le déplacement des légumes dans les locaux de production par des résidus subsistant après le rinçage 	 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 (cà-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 rinçage, éliminer le plus rapidement possible les débris nettoyer et désinfecter les plans et les ustensiles de travail bien se laver les mains après le rinçage / la préparation 	
Les légumes en boîtes de conserves peuvent après ouverture être contaminés par des poussières ou détériorés par oxydation des conditionnements en métal	• 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	• 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	 ne pas interrompre la chaîne du froid ne jamais recongeler des légumes décongelés consommer le plus rapidement possible après décongélation ne décongeler que la quantitié nécessaire 	

- Contrôle des températures
- Documents de livraison

Viande et produits de viande

MP 10

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les produits peuvent déjà être contaminés à la livraison	• 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	 ne pas interrompre la chaîne du froid conserver les produits au frais (en-dessous de 4°C) respecter absolument les dates limites de consommation organiser le stock 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	• nettoyer et désinfecter le matériel de découpage avant et après utilisation (p.ex. en vaporisant une solution alcoolique de 70%, essuyée par la suite)	
La viande crue et les produits de viande crue sont susceptibles d'être contaminés par d'autres denrées alimentaires	 conserver les produits toujours en enceinte réfrigérée (endessous 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:

- Contrôle des températures
- Documents de livraison

Fromage MP 10a

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	l'humidité	
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	0	

- Documents de livraison
- Contrôle des températures

Boulangers – Pâtissiers Fiches techniques MP

Conserves et semi-conserves

MP 11

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Les conserves de viande (mais également d'autres conserves) peuvent être contaminées par le microbe clostridum botulinum, au cas où pas toutes les mesures nécessaires à la fabrication de produits d'une qualité irréprochable n'auraient été respectées		
Lors de l'ouverture, les produits peuvent être contaminés par des poussières présentes à la surface de l'emballage	 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	'	
Après ouverture, les produits peuvent se gâter par l'effet d'oxydation du conditionnement en métal	• 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	

- Contrôle des températures
- Documents de livraison

Produits surgelés

MP 11a

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Des emballages souillés de produits représentent une source importante de contamination pour l'environnement direct		
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	ou utiliser immédiatement le produit dans son état surgelé ne jamais décongeler les produits surgelés à température ambiante ou dans de l'eau tiède ne jamais recongeler un produit décongelé respecter les dates limites de consommation, en particulier lors du transvasement ou de la conservation de quantités restantes	
	• éliminer le plus rapidement possible le liquide de décongélation	

- Contrôle des températures
- Documents de livraison

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	• contrôle des emballages à la livraison	
Produits gâtés	• contrôle des produits relatif à l'odeur, à leur aspect, d'éventuelles souillures, la constitution de la surface	
Conditions de transport / livraison non hygiéniques, cà-d. des véhicules de transport non propres; transport des produits dans des récipients non propres ou inadéquats	• 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	• contrôles au hasard des températures à coeur à la livraison des produits, cà-d18°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	• contrôle des dates limites de consommation à la réception	
Séparation insuffisante entre les différents groupes de produits	• contrôle des conditions de transport, donc séparation entre la viande et les légumes, séparation entre matières premières et produits alimentaires prétraités, 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	• 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, il est recommandé d'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)

- Conserver les certificats de livraison
- Contrôle des produits à la réception
- Documentation 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.)	 conserver les produits dans des emballages propres, fermés ne pas introduire des emballages souillés dans l'unité 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.)	 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	 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	 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, cà-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	 contrôle régulier des dates limites de consommation organisation du stock suivant le principe FIFO (cà-d. first in, first out) 	
Produits endommagés et non comestibles	• contrôle régulier des produits, élimination immédiate des produits inutilisables	
Variations éventuelles de température	 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 	

- 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 les produits semi-finis / finis, les produits d'origine végétale et d'origine animale.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Entretien des unités	• 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)	• 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	• 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 et les dates de livraison	
Manipulation par le personnel	• voir MT - Hygiène du personnel	
Mise en contact avec des surfaces intérieures contaminées des unités	• nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière des unités de réfrigération / surgélation	
Condenseurs souillés	• contrôle et nettoyage réguliers, et si nécessaire, désinfection des condenseurs	
Non-respect des températures dû à:	 max. 4°C pour les unités de réfrigération, min18°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	 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		
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		

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.

En cas de non-respect de ces conditions, il subsiste un risque élevé de contamination.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Après cuisson, il y a possibilité de recontamination des plats (par des courants d'air, des insectes, etc.)	• 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	 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	• 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 minimales de 70°C, 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 à 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	• nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière du matériel	

- 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	
Les produits peuvent se réinfecter après cuisson: ◇ 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		
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		

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	 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	évacuer le plus rapidement possible les eaux de décongélation	
Supports de décongélation	après évacuation des eaux de décongélation, effectuer un nettoyage et une désinfection scrupuleuse des supports de décongélation (en cas de produits sensibles)	

- 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 la congélation rapide, afin d'en garantir la conservation.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
 Produits intermédiaires surgelés, éventuellement contaminés, susceptibles de contaminer d'autres produits lors de préparations 	• ne soumettre à congélation rapide que des produits intermédiaires stabilisés du point de vue microbiologique (p.ex. par une cuisson à effet pasteurisant)	
ultérieures	• procéder à la congélation rapide immédiatement après la préparation ou la cuisson des produits concernés	
 ◇ Produits finis surgelés, éventuellement contaminés ◇ Les produits ayant subi une congélation rapide sont susceptibles 	 ne soumettre au procédé de la congélation rapide que des produits pour lesquels la température et la durée de préparation ont été respectées 	
d'être contaminés par les surfaces des installations de surgélation (comme	• protéger les produits surgelés par un conditionnement ou une conservation dans des récipients fermés	The state of the s
notamment des surfaces insuffisamment nettoyées, des couches de givre contaminées, etc.), de même que par d'autres produits non emballés	• 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	• 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	 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	• veiller à ce que les emballages soient propres et intacts	
Des produits conservés trop longtemps peuvent subir des effets négatifs du point de vue de leur qualité	• organiser le stockage suivant le principe FIFO (first in, first out)	

- 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 qu'à 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.		\$ 100 mg/s
♦ Les mains	 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	 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	 porter une coiffe lors de la production, qui recouvre toute la chevelure les barbes longues, en particulier, sont à recouvrir également 	
♦ Les appareils utilisés à la préparation	• nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière	
♦ Les surfaces de travail	• nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière	
♦ L'air ambiant / la poussière	 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	 effectuer des mesures régulières de lutte contre les nuisibles rendre inaccessibles les locaux de production aux nuisibles (p.ex. en équipant de moustiquaires, etc. les fenêtres des locaux de production) 	
♦ Les produits intermédiaires	• 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

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 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	• assurer que la préparation de produits sensibles ait lieu dans les zones les plus fraîches de la production	
♦ Temps de préparation♦ Temps d'exposition	 ne sortir du stock que la quantité de produits susceptibles 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 	

- Plan d'hygiène
- Plan de lutte contre les nuisibles
- Certificats médicaux du personnel
- Contrôle des températures
- Formulaires 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	• évacuation rapide/régulière des déchets des plans de travail dans les poubelles, puis dans les conteneurs	
Les poubelles sont contaminées de germes (couvercles, poignées)	 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	• éviter absolument tout courant d'air dans l'environnement immédiat des poubelles	
Les déchets organiques présentent des conditions optimales au développement de germes	 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 	

- Plan d'hygiène
- Plan de prévention et de gestion des déchets

Vente des produits et gestion des produits non vendus

OP 8a

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	 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	 assurer que les surfaces de vente (vitrines, étalages) 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	 ne jamais tousser ou éternuer sur les produits veiller à une protection permanente des produits (p.ex. en les recouvrant, etc.) 	-389A
par les étiquettes de prix ou autres articles de décoration entrant en contact avec les produits		
par le contact avec les produits de nettoyage / désinfection	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.)		
par des évaporateurs souillés	• nettoyage, et si nécessaire, désinfection régulière	
par une conservation prolongée	• 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 8b

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
En cas de rupture de la chaîne du froid		
Après préparation	• 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 seraient inadéquates	• 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 de boulangerie	
	• assurer une organisation des vitrines et étalages de vente qui permette de placer les produits sensibles dans les zones les plus fraîches	
	• 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.

- 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	 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	• 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	•	
	• 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 (cà-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.

- 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 divers)
- 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	élimination de la souillure visible (en cas de nettoyage correct, certains produits permettent même d'éliminer 80% des micro- organismes)	élimination des micro-organismes, présents bienque non visibles
Mesure	• peut s'effectuer sans désinfection ultérieure	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	• traitement mécanique (brossage, etc.)	• strict respect des temps de contact, des températures d'utilisation et du dosage exact du produit (conserver la description du produit)
Fréquence	• en fonction du degré de souillure	en fonction du risque de contamination des produits sensibles (par ordre décroissant: mains > ustensiles > plans de travail > sol)

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

Nettoyage et désinfection: sols, murs, plafonds

OP 10a

Il est recommandé d'effectuer un prélavage 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
Prélavage			quotidiennement après achèvement du travail	 matériel: seau, doseur de produit, etc. méthode: a. humidifier la surface b. brosser, frotter (recoins, niches) c. éliminer l'eau à la raclette ou à l'aspirateur à eau
Nettoyage et désinfection			 quotidiennement après achèvement du travail 	matériel: voir ci-dessus méthode: a.répartir la solution de nettoyage / désinfection sur toute la surface b.brosser et laisser agir suivant les instructions c.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

- 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	• solution détergente		 le matin, avant d'entamer les travaux, afin d'éliminer la poussière entre deux opérations de travail pour éliminer les restes et graisses 	méthode: au cours de la journée: a.garder à portée de main un seau contenant une solution de nettoyage renouvelable et une lavette propre b.frotter vigoureusement à la lavette c.rincer à l'eau claire d.éventuellement sécher à l'aide d'un papier à usage unique
Désinfection	désinfectant ou produit de désinfection/ nettoyage		 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 	 méthode: après nettoyage: 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 jetable

- 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 microorganismes)
- 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			de préférence immédiatement après utilisation, avant que les matières organiques ne commencent à sécher	 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			 après utilisation ou après achèvement des travaux après utilisation, nettoyer et désinfecter en profondeur les parties difficilement accessibles 	diverses possibilités: 1.seau contenant la solution détergente / désinfectante 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 à usage unique 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 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.

- 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. Ils 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 de pâtisserie ne subissant plus de cuisson par la suite	des grilles • vérifier les emballages à la réception-même et avant toute utilisation • en cas d'endommagement des emballages, transvaser le contage ou le cas échéant l'éliminer	
Les urines et excréments des rongeurs sont susceptibles de souiller l'eau potable, ainsi que les denrées alimentaires	· ·	

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.

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

Mesures de désinsectisation

OP 11a

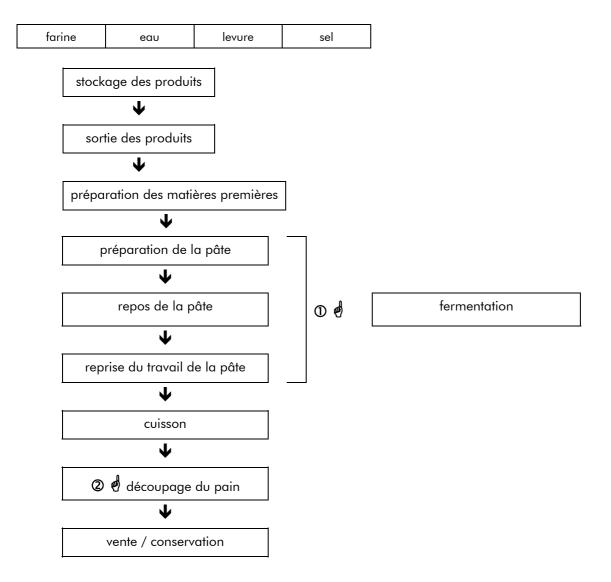
Les insectes volants (guêpes, moustiques, mouches, ...) et rampants (blattes, cafards, etc.) représentent une source permanente de contamination et notamment de recontamination de produits finis.

Risques potentiels	Maîtrise des risques	
Par un contact direct avec des matières premières, des produits intermédiaires ou finis		
Par un contact des insectes lorsque ces derniers proviennent de zones souillées (toilettes, poubelles, etc.)	 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 des opérations de désinsectisation 	

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

Fiches techniques BPF (Bonnes pratiques de fabrication)

Pain / petits pains



Pain / petits pains

BPF 1

ССР	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Préparation de la pâte ◇ Repos de la pâte / fermentatio n ◇ Reprise du travail de la pâte	• risque d'incorporation de corps étrangers (verre, plastique, vis, graisse) dans la pâte	 procéder à la préparation de la pâte à un endroit protégé; veiller à l'entretien des locaux et des ustensiles (à éviter: lampes défectueuses, crépis écaillés, support en bois fissuré et s'exfoliant, vitres brisées, carrelage abîmé, présence de graisse, vis, etc.) lors du repos de la pâte / de la fermentation, recouvrir / protéger les appareils contre d'éventuels corps étrangers 	
CCP 2	 risque de transmission de moisissures par les appareils de découpage et développement ultérieur de la moisissure sur le pain, en particulier en cas de stockage inadéquat 	 nettoyage, et si nécessaire, désinfection et entretien réguliers des ustensiles ne découper le pain que lorsqu'il a refroidi 	

- Plan d'hygiène
- Plan d'entretien

Pain spécial / petits pains spéciaux

farine	eau	levure	sel	grains	noix
				gruau	grains de tournesol
					etc.

stockage des produits sortie des produits préparation des matières premières 1 préparation de la pâte 2 d incorporation de matières premières spéciales Ψ repos de la pâte fermentation ① e reprise du travail de la pâte cuisson 3 découpage du pain vente / conservation

Pain spécial / petits pains spéciaux

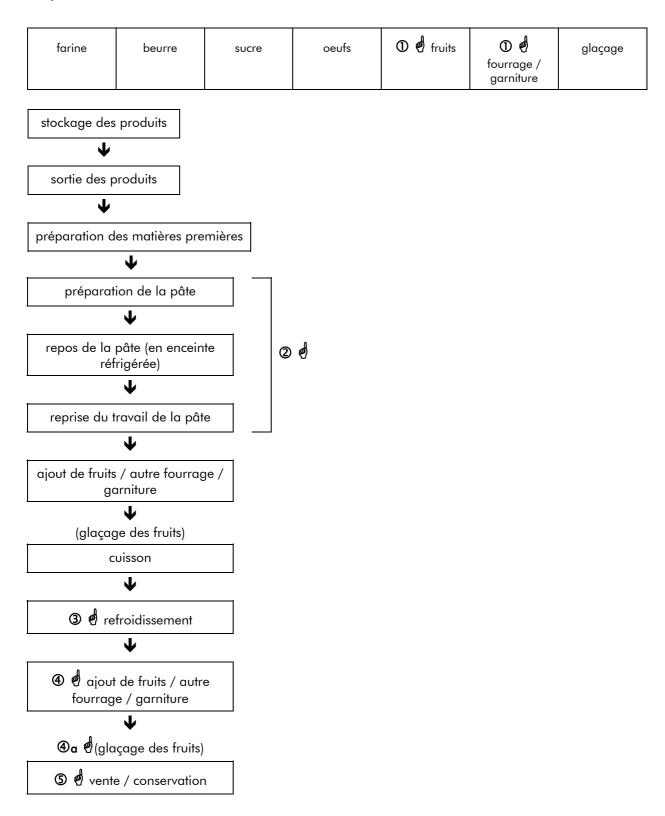
BPF 2

ССР	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1 ◇ Préparation de la pâte ◇ Repos de la pâte / fermentatio n ◇ Reprise du travail de la pâte	• risque d'incorporation de corps étrangers (verre, plastique, vis, graisse) dans la pâte	 procéder à la préparation de la pâte à un endroit protégé; veiller à l'entretien des locaux et des ustensiles (à éviter: lampes défectueuses, crépis écaillés, support en bois fissuré et s'exfoliant, vitres brisées, carrelage abîmé, présence de graisse, vis, etc.) lors du repos de la pâte / de la fermentation, recouvrir / protéger les appareils contre d'éventuels corps étrangers 	
CCP 2 ◊ Incorporation de matières premières spéciales (noix, gruau, grains intégraux, etc.)	 présence de corps étrangers développement possible de moisissures 	contrôle visuel lors de l'incorporation des matières premières; stockage / entreposage adéquats	
CCP 3 Découpage du pain	• risque de formation de moisissures et développement ultérieur de la moisissure sur le pain, en particulier en cas de stockage inadéquat	nettoyage, et si nécessaire, désinfection et entretien réguliers des ustensiles	

(En cas de fabrication de produits de pâte à base de saumure / de cuisson de saumure ("Laugengebäck"), il s'avère particulièrement important de respecter la concentration de la base, d'une part, et d'autre part, de mettre le personnel en garde devant les risques potentiels liés à la base)

- Plan d'hygiène
- Plan d'entretien

Pâtisseries à base de pâte feuilletée (fourrées aux fruits / à la crème)



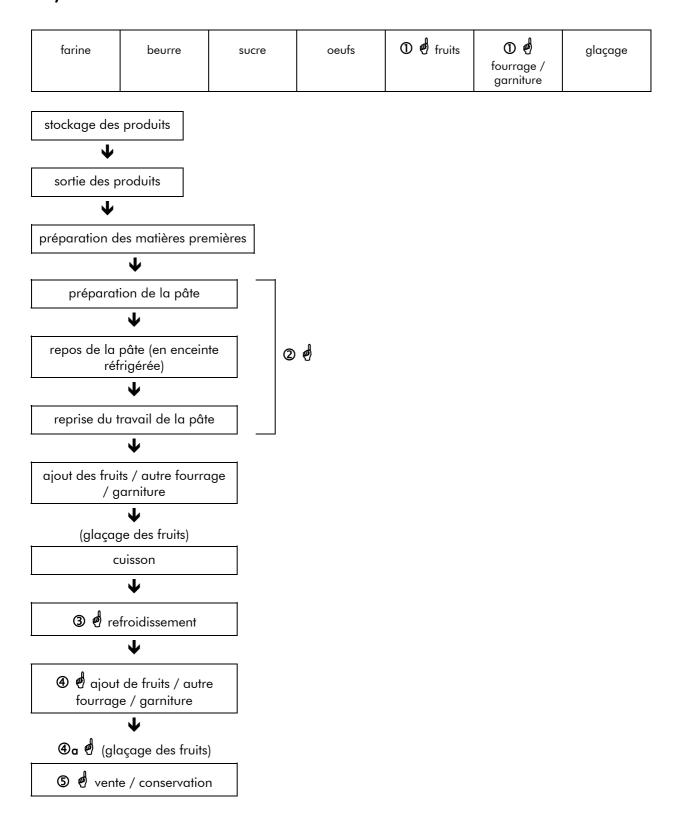
Pâtisseries à base de pâte feuilletée (fourrées aux fruits / à la crème)

BPF 3

Ces instructions concernent tous les produits de boulangerie à base de pâte feuilletée, de même que les viennoiseries, biscuits, etc. et gâteaux simples ou fourrés (aux fruits, à la crème). Les garnitures peuvent soit être introduites dans les produits avant leur cuisson, soit être étalées sur la pâte refroidie.

ССР	Risques potentiels	Risques potentiels	
CCP 1	contamination par une préparation et une conservation inadéquates des fourrages / garnitures préparés à l'avance (en particulier en l'absence de cuisson ultérieure)	veiller à une préparation et une conservation consciencieuses des produits semi-finis (voir OP-Stockage)	
♦ Fruits♦ Raisins secs	contamination par une garniture de fruits d'une qualité hygiénique négligeable (en particulier en l'absence de cuisson ultérieure)	• utiliser exclusivement des fruits de qualité irréprochable (conserves, fruits surgelés); désinfecter les fruits frais par un rinçage approfondi à l'eau potable, un trempage dans l'alcool, un pochage (fruits secs) ou par un bref réchauffement (fruits séchés) dans le four	
CCP 2	• risque d'incorporation de corps étrangers (verre, plastique, vis, graisses) dans la pâte	 procéder à la préparation de la pâte à un endroit protégé; veiller à l'entretien des locaux et des ustensiles (à éviter: lampes défectueuses, crépis écaillés, support en bois fissuré et s'exfoliant, vitres brisées, carrelage abîmé, présence de graisse, vis, etc.) lors du repos de la pâte / de la fermentation, recouvrir / protéger les appareils contre d'éventuels corps étrangers 	
CCP 3 Refroidissement	 développement rapide de germes pathogènes éventuellement présents et recontamination possible 	après cuisson, laisser refroidir le plus rapidement possible les produits, et ce dans un endroit propre, protégé et sec	
CCP 4	 contamination due à une hygiène du personnel insuffisante lors du fourrage ou de la garniture contamination provoquée par du matériel insuffisamment nettoyé, et si nécessaire désinfecté 	 respecter l'hygiène du personnel (voir MT- Hygiène du personnel) nettoyer, et si nécessaire, désinfecter les ustensiles 	

Pâtisseries à base de pâte feuilletée (fourrées aux fruits / à la crème)



Pâtisseries à base de pâte feuilletée (fourrées aux fruits / à la crème)

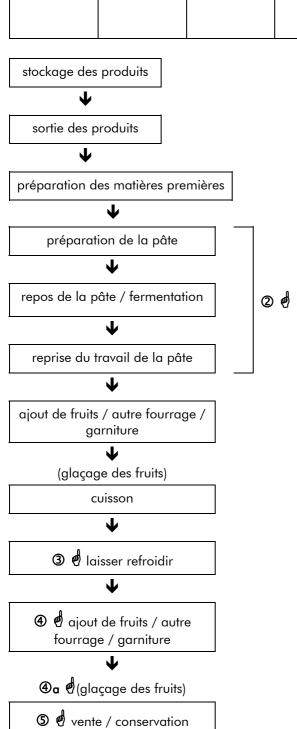
BPF 3

ССР	Risques potentiels	Risques potentiels	
CCP 4a	• risque d'incorporation de poils de pinceaux	• contrôle visuel, et si nécessaire, élimination des poils de pinceau	
CCP 5 ♦ Vente / conservation	 risque de formation de moisissures due à des températures ou une humidité de l'air trop élevées recontamination par des produits contaminés se trouvant à proximité 	 stocker les produits à des températures basses adéquates (4°C) et à un degré d'humidité de l'air pas trop élevé en cas d'exposition visant la consommation directe, conserver à des températures de 4-6°C assurer une séparation entre les différents groupes de produits lors du stockage (voir 	

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

Pâtisseries à base de pâte levée (fourrées aux fruits / à la crème)

farine	sel	levure	eau	sucre	① 🗹 fruits	① ed fourrage / garniture à la crème
			lait		① d raisins secs	① 🛭 noix



Pâtisseries à base de pâte levée (fourrées aux fruits/ à la crème)

BPF 4

Les instructions suivantes concernent la fabrication de tout genre de produits de boulangerie à base de pâte levée, tels les viennoiseries ("streusel") et gâteaux simples ou fourrés (aux fruits, à la crème), brioches, gâteaux aux raisins secs, etc. Les pâtisseries à base de pâte levée peuvent soit être fourrées avant la cuisson, ce qui se fait couramment, soit être fourrées ou garnies après refroidissement de la pâte.

ССР	Risques potentiels	Risques potentiels	
CCP 1	contamination par une préparation et une conservation inadéquates des produits préparés à l'avance (en particulier en l'absence de cuisson ultérieure)	veiller à une préparation et une conservation consciencieuses des produits semi-finis (voir OP-Stockage)	
♦ Fruits♦ Raisins secs	contamination par une garniture de fruits d'une qualité hygiénique négligeable (en particulier en l'absence de cuisson ultérieure)	• utiliser exclusivement des fruits de qualité irréprochable (conserves, fruits surgelés); désinfecter les fruits frais par un rinçage approfondi à l'eau potable, un trempage dans l'alcool, un pochage (fruits secs) ou par un bref réchauffement (fruits séchés) dans le four	
CCP 2	• risque d'incorporation de corps étrangers (verre, plastique, vis, graisses) dans la pâte	 procéder à la préparation de la pâte à un endroit protégé; veiller à l'entretien des locaux et des ustensiles (à éviter: lampes défectueuses, crépis écaillés, support en bois fissuré et s'exfoliant, vitres brisées, carrelage abîmé, présence de graisse, vis, etc.) lors du repos de la pâte / de la fermentation, recouvrir / protéger les appareils contre d'éventuels corps étrangers 	
CCP 3 Refroidissement	 développement rapide de germes pathogènes présents et recontamination possible 	• après cuisson, laisser refroidir le plus rapidement possible les produits, et ce dans un endroit propre, protégé et sec	
CCP 4 Ajout de fruits / autre fourrage / garniture	 contamination due à une hygiène du personnel insuffisante lors du fourrage ou de la garniture contamination provoquée par du matériel insuffisamment nettoyé, et si nécessaire désinfecté 	 respecter l'hygiène du personnel (voir MT- Hygiène du personnel) nettoyer, et si nécessaire, désinfecter les ustensiles 	

Pâtisseries à base de pâte levée (fourrées aux fruits / à la crème)

farine	sel	levure	eau	sucre	① 🗹 fruits	① d crème (à fourrer / à garnir)
			lait		① d raisins secs	① 🛭 noix

stockage des produits sortie des produits préparation des matières premières préparation de la pâte repos de la pâte / fermentation @ reprise du travail de la pâte ajout de fruits / autre fourrage / garniture (glaçage des fruits) cuisson Ψ 3 d refroidissement 4 diout de fruits / autre fourrage / garniture **⊕a** • (glaçage des fruits) 5 vente / conservation

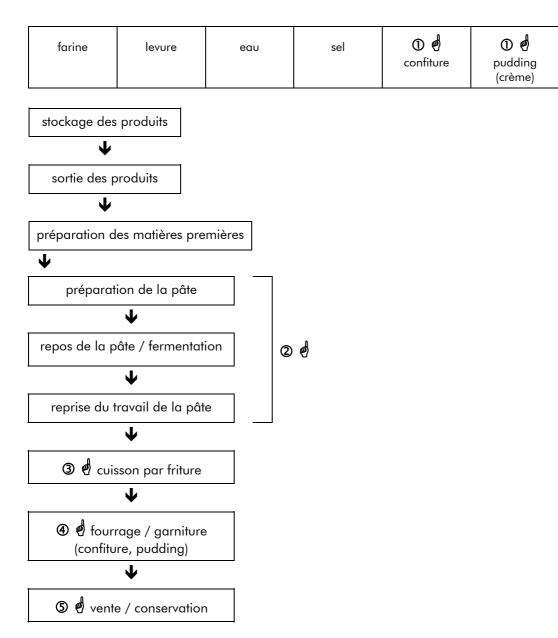
Pâtisseries à base de pâte levée (fourrées aux fruits/ à la crème)

BPF 4

ССР	Risques potentiels	Risques potentiels	
CCP 4a	• risque d'incorporation de poils de pinceaux	• contrôle visuel et, si nécessaire, élimination des poils de pinceaux	
CCP 5 ♦ Vente / conservation	 risque de formation de moisissures dues à des températures ou une humidité de l'air trop élevées recontamination par des produits se trouvant à proximité 	 stocker les produits à des températures adéquates (au frais à 4°C) et à un degré d'humidité de l'air pas trop élevé conserver à 4-6°C en cas de mise à l'étalage en vue d'une consommation immédiate 	
		 assurer une séparation des différents groupes de produits lors du stockage (voir OP-Stockage) 	

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

Pâtisseries à base de pâte à frire (beignets, "Berliner", etc.)



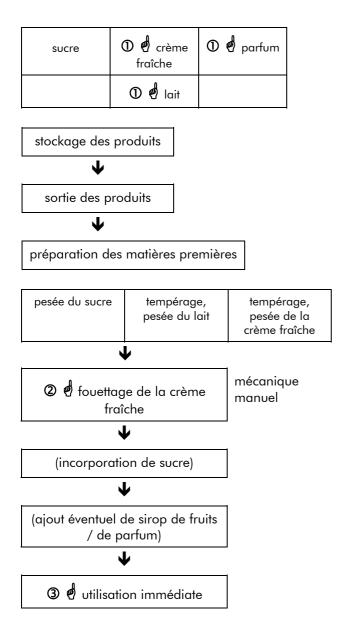
Pâtisseries à base de pâte à frire (beignets, "Berliner" etc.)

BPF 5

ССР	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1	 contamination due à une conservation inadéquate des matières premières (p.ex. stockage prolongé, formation de moisissures sur la confiture) contamination due à une fabrication et une conservation inadéquates des produits semi-finis 	 veiller à un stockage correct (voir OP – Stockage) veiller à une fabrication et une conservation consciencieuses des produits semi-finis (voir OP-Stockage) 	
CCP 2 ◇ Préparation de la pâte ◇ Repos de la pâte / fermentatio n	• risque dû à une incorporation de corps étrangers (verre, plastique, vis, graisses) dans la pâte	 procéder à la préparation de la pâte à un endroit protégé; veiller à l'entretien des locaux et des ustensiles (à éviter: lampes défectueuses, crépis écaillés, support en bois fissuré et s'exfoliant, vitres brisées, carrelage abîmé, présence de graisse, vis, etc.) lors du repos de la pâte / de la fermentation, recouvrir / protéger les appareils contre d'éventuels corps étrangers 	
CCP 3	• Risque dû à de l'huile de friture non renouvelée, trop souvent utilisée	• changer régulièrement l'huile de friture; effectuer des essais olfactifs	
CCP 4	personnel insuffisante	 respecter l'hygiène du personnel (voir MT- Hygiène du personnel) bien nettoyer, et si nécessaire, désinfecter les ustensiles de travail 	
CCP 5 ♦ Vente / conservation	• risque de prolifération des germes éventuellement présents dans les garnitures	 conserver au frais (à 4°C), notamment les produits fourrés en cas d'exposition visant la consommation immédiate, conserver à des températures de 4-6°C 	

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

Crème fouettée



Crème fouettée BPF 6

ССР	Risques potentiels	Maîtrise des risques	
CCP 1	 contamination par des produits entamés contamination due à des températures trop élevées ou à une durée de conservation prolongée 	• n'entamer que la quantité nécessaire immédiatement; utiliser le plus rapidement possible les quantités restantes ou les utiliser à la préparation de produits subissant une cuisson ultérieure	
		 conserver au frais (4°C) respecter les dates limites de consommation: procéder à un entretien régulier des installations de réfrigération 	
	• contamination par un ajout inadéquat du	• utiliser du matériel de mesurage propre	
	parfum • altération d'arômes entamés	• conserver les parfums au frais et à l'abri de la lumière	
CCP 2	 des appareils et ustensiles souillés un environnement contaminé (mouvements d'air de zones contaminées vers des zones propres), des températures ambiantes trop élevées 	 utiliser du matériel correctement nettoyé et désinfecté veiller à un environnement de travail propre; travailler la crème fraîche au frais (dans un endroit frais) 	
	mélangeur (mixer)machine à chantilly	 nettoyer et désinfecter régulièrement les appareils, si nécessaire, enlever certaines parties à des fins de nettoyage désinfecter quotidiennement (suivant les instructions) 	
		tous les soirs: vider, démonter complètement l'appareil, le rincer à l'eau, le nettoyer et désinfecter avec un produit de nettoyage spécial à effet dégraissant	
CCP 3 ◇ Utilisation immédiate ou conservation	 en cas d'ouverture non réfrigérée de l'appareil, le premier jet de crème fouettée est contaminé et peut en outre contenir des poussières contamination due à des ustensiles mal nettoyés et désinfectés (poches à douille) mauvaises conditions de conservation 	 toujours 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 fabrication des produits contenant de la crème fouettée, veiller à les conserver dans un endroit réfrigéré (4°C); en cas de consommation immédiate, les conserver à une température de 4-6°C conserver la crème fouettée à des 	
		températures inférieures à 4°C	

Ne produire de préférence que les quantités de crème fouettée immédiatement utilisables.

- Plan d'hygiène
- Contrôle des températures

Annexes

Plan de lutte contre les nuisibles

Produits utilisés	Date	Résultats constatés le (date)	Mesures correctives	Responsable du contrôle

Formulaire plan d'entretien pour machines / ustensiles

Machine Ustensile	Entretien, le	Réclamations	Mesures	Responsable du contrôle

Plan d'hygiène

Surfaces et objets à nettoyer / désinfecter	Quand faut-il nettoyer / désinfecter?	<u>Comment</u> faut-il nettoyer / désinfecter?	Avec quel produit et à quel dosage faut-il nettoyer / désinfecter?	Qui est responsable du nettoyage / de la désinfection?

Aide-mémoire - températures

• Températures à la livraison

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

• Températures de stockage

≤ 4 °C	(tolérance ± 2° C)
< 2 °C	utilisation le jour-même
≤ 2 °C	(sur glace)
< 4 °C	
< 6-8 °C	
< 4 °C	
< 4 °C	
< 4 °C	
< 4 °C	
< 4 °C	
< 4 °C	
15 - 20 °C	
5 - 15 °C	suivant les sortes de fruits
15 - 20 °C	
15 - 20 °C	
< 4 °C	
- 18 °C	
	< 2 °C ≤ 2 °C < 4 °C < 6-8 °C < 4 °C < 5 - 15 °C 15 - 20 °C 15 - 20 °C < 4 °C < 4 °C

• Plats à consommation directe

 plats chauds 	> 70 °C	(conserver max. 3 heures à > 70 °C)
 plats froids 	< 7 °C	
◆ desserts	< 7 °C	
♦ crème glacée	de -10 à -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	Produits de boulangerie, soufflés	160 - 250 °C	80 - 100 °C
Cuisson à la vapeur (sous	Poisson, pommes de terre, légumes, viande tendre	100 °C	80 - 100 °C
pression)		105 - 120 °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	Grand 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	Viande à filandres fines	180 - 200 °C	55 - 80 °C
four	Poisson, pommes de terre	140 - 250 °C	

^{• *} extrait de <u>Behr's "Hygienepraxis"</u>

Formulaire relatif à la formation du personnel

Monsieur / Madame
Entretien du (date)
Thèmes discutés:
Signature du collaborateur/trice:
Signature du chef d'entreprise / de son représentant:
(Conje au collaborateur/trice)

Formulaire relatif au contrôle des températures

Mois:	

	valeur exigée	valeur tolérée		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Unité de surgélation 1	-18°C	-15°C	matin																															
Unité de surgélation 1	-18°C	-15°C	après-midi																															
Unité de réfrigération 1	4°C	7°C	matin																															
Unité de réfrigération 1	4°C	7°C	après-midi																															
Unité de réfrigération 2	4°C	7°C	matin																															
Unité de réfrigération 2	4°C	7°C	après-midi																															
Unité de réfrigération 3	10°C	12°C	matin																															
Unité de réfrigération 3	10°C	12°C	après-midi																															
Réserve sèche	15° - 20°C		matin																														1	
Réserve sèche	15° - 20°C		après-midi							Ì																								
Vitrine de vente	~4°C	6°C	matin																															
Vitrine de vente	~4°C	6°C	après-midi																														\vdash	\vdash
					1																												1	

Check-list - Réception des produits

- 1								
	l i	1	rc	N 1	C	\sim	n	•
	ட	·V	ı١	иI		w		

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:		
– 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:		
– 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

En	rep	rise:								
Da	te:									
Liv	rais	on du								
	D	r ,								
θ			r base des réclamations suivantes:							
θ	Ac	ceptée e	en dépit des réclamations suivantes:							
	θ	Livrais	on incorrecte suivant commande / certificat de livraison							
	θ	Livrais	on non effectuée dans les délais							
	θ	Moyen	s / récipients de transport non propres							
	θ	Sépara	ation inadéquate des groupes de produits							
	θ	Non-re	espect des températures de transport requises							
	θ	Dates	limites de consommation insuffisantes							
	θ	Marqu	age incorrect des emballages							
	θ	Embal	lages entamés, souillés							
	θ	Mauvo	is état hygiénique des produits (mauvaise odeur, pourriture, moisissures, etc.)							
	θ	Autres	réclamations:							
θ	Les	s produi	ts peuvent être enlevés par vos soins auprès de notre entreprise							
θ	Les produits vous ont été restitués par:									
Po	ur to	out rens	eignement supplémentaire, veuillez vous adresser à:							