

M : danger microbiologique

C : danger chimique

P : danger physique

A : danger allergique

Probabilité d'apparition :

- 1-Très rare
- 2-Rare
- 3-Peu fréquent
- 4-Fréquent
- 5-Très fréquent

Gravité :

- 1-Faible
- 2-Modérée
- 3-Sérieuse
- 4-Grave
- 5-Très grave

CRITICITE = Probabilité d'apparition* Gravité

Si criticité d'un danger est $>$ ou $=$ 15

Si ce danger est mesurable de façon ponctuelle ou continue, l'étape est un PrPO ou CCP

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
RECEPTION DES MATIERES PREMIERES		<p>Contamination microbiologique des matières premières à réception Contamination initiale du produit M = 4*3=12</p> <p>Contamination microbiologique des matières premières à réception Contamination liée à des emballages et conditionnements détériorés ou souillés M = 3*2 = 6</p>	<p><u>Matières</u> Vérifier la présence de l'estampille sanitaire sur les Denrées Animales ou d'Origine Animale (DAOA)</p> <p><u>Méthodes</u> - Contrôler l'intégrité et la propreté visuelles des emballages et des conditionnements à l'arrivée (sous-vide)</p>	- Contrôle visuel	- Procédure de contrôle à réception - enregistrement des contrôles à réception
		<p>Contamination chimique des matières premières Présence de produits phytosanitaires et de métaux lourds dans les matières premières C = 2*3 = 6</p>	<p><u>Matières</u> Fruits et légumes : Circuit de commercialisation reconnu Autres produits : DAOA Vérifier la présence de l'estampille sanitaire</p>	- Contrôle visuel	
		<p>Contamination physique des matières premières Présence de corps étrangers P = 1*4 = 4</p>	<p><u>Méthodes</u> - Vérification visuelle à exercer au moment du déconditionnement</p>	- Contrôle visuel	
	PrPO	<p>Multiplication microbiologique dans les Matières premières : - Prolifération microbienne liée à une température de transport non adéquate M = 3*5 = 15 - Prolifération microbienne due à un temps d'attente excessif à température ambiante M = 2*2 = 4 - Prolifération microbienne si DLC dépassée et perte de qualité organoleptique si DLUO trop courte M = 1*4 = 4</p>	<p><u>Milieu</u> - Contrôle des températures à réception - Contrôle et stockage en priorité des denrées alimentaires en particulier celles nécessitant un entreposage aux températures les plus basses - Stockage rapide en chambre froide - Contrôle et stockage des produits secs en dernier - Vérification des matières premières à réception : DLC, DLUO, Contrôle de la durée de vie résiduelle, étiquetage présent et conforme, identification des produits</p>	-Prise de température sur un produit de la livraison (produit le plus sensible) - Contrôle visuel	
		<p>Contamination par les nuisibles Si palettes infestées M = 3*2 = 6</p>	<p><u>Méthodes :</u> - Contenir les palettes juste à l'entrée de la zone réception - Evacuer les palettes à l'extérieur dès le rangement effectué - Transférer les denrées sur un chariot pour le rangement dans les différentes zones de stockage</p>	- Contrôle visuel	

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
STOCKAGE ENCEINTES FRIGORIFIQUES POSITIVES		<p>Contamination microbiologique des matières premières déconditionnées dans une enceinte souillée Contamination liée à un défaut d'hygiène des enceintes frigorifiques M = 2*2 = 4</p>	<p><u>Milieu</u> Nettoyage régulier des enceintes frigorifiques + protection des matières premières déconditionnées</p> <p><u>Matières</u> Respect du stockage des denrées dans les différentes enceintes définies dans la procédure de maîtrise des températures Séparation des denrées d'origine différentes dans la mesure du possible</p>	<p>- Contrôle visuel</p> <p>- Analyses de surfaces</p>	<p>- Procédure de nettoyage - Plan de nettoyage-désinfection (PND)</p> <p>- Enregistrement des opérations de nettoyage-désinfection effectuées non quotidiennement</p>
		<p>Altération des denrées par multiplication des microbes psychrophiles (listeria, pseudomonas) durée de conservation trop longue M = 3*4 = 12</p>	<p><u>Méthodes</u> - Vérification une fois par jour des DLC des denrées dans les enceintes frigorifiques</p> <p>- Durées de vie des entamés et des produits finis, définies et respect de l'identification des contenants</p>	<p>- Contrôle visuel</p> <p>- Contrôle visuel</p>	<p>Procédure d'identification et traçabilité des denrées</p>
	PrPO	<p>Multiplication microbiologique dans les matières premières Prolifération microbienne due à une température de stockage trop élevée M = 3*5 = 15</p>	<p><u>Milieu</u> - Maintenir les enceintes au T°cibles définies dans la procédure de maîtrise des températures</p> <p>- Limiter la durée d'ouverture des enceintes</p>	<p>- Contrôle de température</p> <p>- Contrôle visuel</p>	<p>Procédure de maîtrise des températures Fiches d'enregistrement des températures des enceintes frigorifiques</p>

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
STOCKAGE MATIERES PREMIERES EN ENCEINTES FRIGORIFIQUES NEGATIVES		Contamination microbiologique Contamination de matières premières entamées dans une enceinte souillée M = 3*3 = 9	<u>Milieu</u> - Nettoyage des enceintes frigorifiques négatives selon le plan de nettoyage-désinfection - Bien refermer les sachets entamés	- Contrôle visuel	- Procédure de nettoyage-désinfection - Plan de nettoyage-désinfection - Enregistrement des opérations de nettoyage-désinfection ponctuelles
		Contamination par un danger chimique Par des contenants non-agrésés au contact alimentaire (exemple : sac poubelle) C = 2*4 = 8	<u>Méthodes</u> Utilisation de contenants agréés au contact alimentaire	- Contrôle visuel, présence logo : 	- Procédure d'identification et de traçabilité des denrées alimentaires
	PrPO	Multiplication microbiologique dans les matières premières Prolifération microbienne due à une température de stockage trop élevée M = 3*5 = 15	<u>Milieu</u> - Stocker les produits surgelés à une température < à -18°C - Dégivrer régulièrement les enceintes - Limiter la durée d'ouverture des congélateurs	- Contrôle de température	- Procédure maîtrise des températures - Fiches d'enregistrement des températures des enceintes frigorifiques
		Altération des matières premières Si les produits ont une DLUO dépassée M = 2*2 = 4	<u>Matières</u> - Vérifier les DLUO et assurer une bonne gestion des stocks suivant la règle du PEPS (Premier Entré, Premier Sorti) - Identifier tout surgelé entamé avec la date d'ouverture	- Contrôle visuel	

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
STOCKAGE DES PRODUITS TERREUX		Contamination microbiologique Entre produits terreux et légumes et fruits non terreux M = 3*2 = 6	<u>Méthodes</u> - Stocker les produits non terreux au-dessus des produits terreux - Nettoyage régulier de la réserve selon le plan de nettoyage-désinfection	- Contrôle visuel	- Plan de nettoyage-désinfection - Enregistrement des opérations de nettoyage-désinfection ponctuelles
		Contamination microbiologique des denrées Présence de nuisibles dans la zone de stockage M = 2*2 = 4	<u>Milieu</u> Eviter l'introduction de nuisibles dans les locaux par la disposition d'appâts.	- Visite des pièges et appâts régulières (par prestataire ou en interne)	- Plan de lutte contre les nuisibles - Compte rendu des visites

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
STOCKAGE MATIERES PREMIERES EN RESERVE SECHE		Contamination microbiologique des matières premières Contamination des matières premières entamées mal reconditionnées M = 3*2 = 6	<u>Milieu</u> Veiller à bien refermer les sacs	- Contrôle visuel	
		Contamination microbiologique des matières premières Contamination liée à un défaut d'hygiène de la réserve sèche ou la présence d'insectes et de rongeurs M = 2*2 = 4	<u>Milieu</u> - Nettoyage régulier de la réserve sèche - Ne pas stocker les denrées à même le sol - Eviter l'introduction des nuisibles dans les locaux	- Contrôle visuel - Visites des pièges et des appâts	- Procédure de nettoyage-désinfection - Plan de lutte contre les nuisibles - Compte rendu des visites
		Altération des matières premières Matières à DLUO dépassées M = 2*2 = 4	<u>Matières</u> Vérifier les DLUO et assurer une bonne gestion des stocks suivant la règle du PEPS Pour tout produit entamé, indiquer la date d'ouverture sur le conditionnement	- Contrôle visuel	Procédure d'identification et de traçabilité des denrées
		Danger chimique Risque de contamination des denrées si présence de produits d'entretien en réserve sèche C = 3*2 = 6	<u>Matières</u> Les produits d'entretien sont stockés dans un local spécifique ou armoire réservée à cet usage	- Contrôle visuel	

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
DECONDITIONNEMENT		Contamination microbiologique Contamination des conditionnements matières premières par les cartons M = 4*3 = 12	<u>Méthodes</u> - Débarrasser les produits de leur emballage (cartons) avant de les introduire dans les locaux de fabrication à l'exception des surgelés (cartons posés sur un chariot)	- Contrôle visuel	Procédure d'hygiène du personnel Plan de nettoyage-désinfection et procédure de nettoyage-désinfection
		Contamination microbiologique Contamination des denrées par l'extérieur des conditionnements M = 4*3 = 12	<u>Matières</u> Ne pas mettre en contact la denrée ou le produit avec l'extérieur du conditionnement	- Contrôle visuel - Formation du personnel	
		Contamination microbiologique Contamination par le personnel M = 3*3 = 9	<u>Main d'œuvre</u> - Hygiène des manipulateurs - Lavage des mains après le déconditionnement	- Contrôle visuel	
		Contamination microbiologique Recontamination des produits à des ustensiles ou plan de travail souillés M = 2*3 = 6	<u>Matériel</u> Utiliser d'ustensiles nettoyés désinfectés	- Contrôle visuel	
		Contamination microbiologique Contamination du produit liée à des micro-fuites ou dessouvidage, présence de parasites M = 1*4 = 4	<u>Matières</u> Contrôle des anomalies d'odeur, de couleur, de consistance, contrôle visuel des denrées animales ou d'origines animales pour la détection du parasitisme au cours du déconditionnement afin d'éliminer tout produit suspect	- Contrôle visuel	
		Contamination chimique Proximité des denrées avec les produits d'entretien M = 1*3 = 3	<u>Milieu</u> Ne pas stocker de produits d'entretien à proximité des zones de travail	- Formation du personnel	
		Contamination physique Découpe des conditionnements avec une lame sécable (type cutter) M = 1*5 = 5	<u>Matières</u> Découper les conditionnements avec des ciseaux ou un couteau	- Formation du personnel	
		Contamination physique Contamination des denrées par des corps étrangers M = 1*5 = 5	<u>Matières</u> Contrôle visuel en cours de déconditionnement afin d'éliminer tout produit suspect	- Contrôle visuel	
		Multiplication microbiologique Elévation de la température après le déconditionnement M = 3*3 = 9	<u>Méthodes</u> Effectuer le déconditionnement au fur et à mesure des besoins	- Contrôle visuel	
		Multiplication microbiologique Délai d'utilisation trop long après déconditionnement M = 1*3 = 3	<u>Méthodes</u> Respecter les règles spécifiques à l'établissement pour définir la durée de vie des produits déconditionnés	- Formation du personnel	Procédure d'identification et de traçabilité des denrées alimentaires
	Danger allergène Liste des ingrédients des matières premières non lue A = 1*5 = 5	<u>Méthodes</u> Lecture de la liste des ingrédients précisées sur les emballages des produits		p28 du dossier initial	

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
DEBOITAGE ET EGOUTTAGE DES CONSERVES		Contamination microbiologique des denrées lors de l'ouverture des conserves Contamination par les couvercles souillés M = 3*2 = 6 Contamination par l'ouvre-boîtes souillé M = 4*3 = 12	<u>Méthodes</u> Avant ouverture, essuyer le couvercle avec une lingette désinfectante (rincer si besoin, en fonction des indications données sur l'emballage) <u>Matériel</u> Laver et désinfecter l'ouvre boîte après chaque utilisation	- Contrôle visuel	Instruction de déboîtement des conserves
		Contamination chimique des matières premières Contact du produit chimique avec les matières premières C = 3*2 = 6	<u>Méthode</u> Bien rincer à l'eau si besoin après le passage du produit (en fonction des indications données sur l'emballage)	- Contrôle visuel	
		Contamination microbiologique lors de l'égouttage des conserves M = 1*3 = 3	<u>Matériel</u> Utiliser du matériel propre <u>Méthode</u> Veiller à ce que les denrées ne soient pas au contact du liquide qui s'égoutte <u>Main d'œuvre</u> Lavage des mains avant égouttage <u>Milieu</u> Le travail des terreux et l'égouttage des conserves, est séparé dans le temps et l'espace	- Contrôle visuel	
		Contamination chimique des matières premières Avec du matériel mal rincé C = 2*2 = 4	<u>Matériel</u> S'assurer que le matériel ne présente pas de résidus de produits d'entretien	- Contrôle visuel	

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
DECONGELATION		<p>Multiplication microbiologique Reprise de l'activité microbienne</p> <p>M = 3*4= 12</p>	<p><u>Méthode</u> Si possible, mise en cuisson directe du produit Décongeler à température comprise entre 0 et 3°C : -étiqueter avec la date de mise en décongélation afin de maîtriser la durée de décongélation -la durée de vie des produits décongelés ne peut excéder 4 jours y compris le jour de la mise en décongélation sauf si indication particulière du fabricant Ne jamais recongeler un produit</p>	- Contrôle visuel	Procédure identification et traçabilité des denrées
		<p>Contamination microbiologique Contamination des produits à décongeler par l'exsudat</p> <p>M = 4*2 = 8</p>	<p><u>Méthode</u> Séparer l'exsudat des denrées décongelées en les plaçant sur une grille</p>	- Contrôle visuel	
		<p>Contamination microbiologique Recontamination des produits nus</p> <p>M = 3*2 = 6</p>	<p><u>Milieu</u> Protéger les produits en décongélation (film alimentaire, couvercle gastro...) Décongeler les produits dans une enceinte frigorifique positive (0- +3°C) <u>Matériel</u> S'assurer que le matériel est propre</p>	- Contrôle visuel	

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
CASSAGE DES OEUFS		<p>Contamination microbiologique La coquille de l'œuf est naturellement contaminée, des précautions sont à prendre pour casser les œufs et éviter la contamination de l'intérieur de l'œuf Risque de contamination par Salmonelle M = 2*4 = 8</p>	<p><u>Milieu</u> Assurer la propreté et l'exclusivité du plan de travail utilisé <u>Méthode</u> Récipient spécifique pour casser la coquille Transvasement du contenu de l'œuf dans un saladier (5 œufs maxi, pour pouvoir éliminer les œufs non frais) Transvasement du premier saladier dans un deuxième saladier plus grand <u>Main d'œuvre</u> Lavage des mains avant et après manipulation des oeufs <u>Matériel</u> Nettoyage désinfection du matériel après utilisation Stockage du matériel à l'abri des contaminations, en armoire à couteaux ou dans le tiroir nettoyé chaque semaine S'assurer que le matériel est sec avant utilisation Ne pas utiliser du matériel en mauvais état</p>	<p>- Contrôle visuel - Formation du personnel - Analyse de surface</p>	<p>Procédure d'hygiène du personnel Procédure de nettoyage Plan de nettoyage désinfection Enregistrement des opérations de nettoyage-désinfection Résultats d'analyse</p>
		<p>Contamination chimique par des produits d'entretien sur le matériel C = 1*3 = 8</p>	<p><u>Matériel</u> S'assurer que le matériel est sec et ne présente pas de résidus de produit d'entretien avant utilisation Ne pas utiliser du matériel en mauvais état <u>Milieu</u> Ne pas stocker de produit d'entretien à proximité des surfaces de travail</p>	<p>- Contrôle visuel</p>	
		<p>Contamination physique Par des morceaux de coquille P = 4*1 = 8</p>	<p><u>Méthodes</u> Transvasement du contenu de l'œuf dans un saladier (5 œufs maxi, pour pouvoir éliminer les œufs non frais et les morceaux de coquille), élimination des coquilles dans un autre récipient <u>Matériel</u> Ne pas utiliser du matériel en mauvais état</p>	<p>- Contrôle visuel</p>	
		<p>Multiplication microbiologique Attente prolongée à température ambiante M = 2*4 = 8</p>	<p><u>Méthode</u> A réaliser au plus près de l'utilisation du mélange</p>		
		<p>Danger allergène Contamination croisée en produits destinés à des consommateurs allergiques et produits contenant des allergènes A = 1*5 = 5</p>	<p><u>Méthode</u> Veiller à utiliser des couteaux, des planches et tout autre matériel spécifique pour la manipulation de ces denrées</p>	<p>- Contrôle visuel</p>	

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
EPLUCHAGE / LAVAGE DES LEGUMES ET DES FRUITS		<p>Contamination microbiologique Les Légumes, herbes et fruits 1^{ère} gamme sont des produits souillés M = 5*2 = 10</p>	<p><u>Milieu</u> Assurer le nettoyage des légumes dans la légumerie (séparation des secteurs sains et souillés) Nettoyage des légumes et fruits avant la fabrication d'autres denrées (marche en avant dans le temps) <u>Main d'œuvre</u> Lavage des mains après manipulation des légumes et fruits frais <u>Matériel</u> Nettoyage désinfection des couteaux et économes après utilisation Nettoyage de l'éplucheuse, de l'essoreuse, des couteaux et économes après utilisation <u>Méthodes</u> Epluchage et décontamination des légumes et des fruits à consommer crus selon l'instruction de l'établissement</p>	<p>- Contrôle visuel</p> <p>- Analyse de surface</p>	<p>Procédure d'hygiène du personnel</p> <p>Plan de nettoyage</p> <p>Instruction de nettoyage désinfection des légumes, herbes et fruits</p>
		<p>Présence de produits chimiques (produits phytosanitaires) à des doses pouvant constituer un danger pour la santé du consommateur C = 3*3 = 9</p>	<p><u>Méthodes</u> Lavage à l'eau des légumes à consommer crus et cuits selon l'instruction de l'établissement</p>	<p>- Contrôle visuel</p>	<p>Instruction de nettoyage désinfection des légumes, herbes et fruits</p>
		<p>Multiplication microbiologique Les légumes, herbes et fruits lavés, épluchés sont des produits sensibles susceptibles d'être le siège de multiplication microbienne. M = 3*2 = 6</p>	<p><u>Méthode</u> - Utilisation immédiate ou stockage dans une enceinte frigorifique positive à l'abri des contaminations</p>	<p>- Température</p>	<p>Procédure maîtrise des températures</p>
		<p>Présence de corps étrangers dans les produits terreux (cailloux, grains de sable) P = 2*3 = 6</p>	<p><u>Méthode</u> Laver en suivant l'instruction de l'établissement, si nécessaire refaire un bain de lavage et vérifier visuellement l'absence de cailloux, grains de sable</p>	<p>- Contrôle visuel</p>	
		<p>Danger allergique Contamination croisée en produits destinés à des consommateurs allergiques et des légumes ou fruits contenant des allergènes A = 1*5 = 5</p>	<p><u>Méthodes</u> Veiller à utiliser des couteaux et des ustensiles spécifiques Veiller à laver séparément les fruits et légumes destinés aux consommateurs allergènes</p>	<p>- Contrôle visuel</p>	

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
DECOUPE, HACHAGE, RAPAGE PLAQUAGE PRODUITS CRUS		Multiplication microbiologique En cas d'attente prolongée des produits à T° Ambiante M = 2*4= 8	<u>Méthodes</u> Sortir les matières premières des enceintes frigorifiques au fur et à mesure des besoins Travail rapide des denrées	Contrôle visuel	
		Contamination microbiologique Recontamination du produit par le matériel utilisé (planche, couteaux, disque robot coupe...) M = 2*3= 6	<u>Matériel</u> -Utiliser du matériel nettoyé et désinfecté -S'assurer que le matériel est sec avant utilisation -Protection des disques, du robot coupe et petit matériel dans tiroirs ou bacs plastiques nettoyés- désinfectés une fois semaine	Contrôle visuel	Procédure de nettoyage
		Contamination microbiologique contamination croisée entre denrées de niveaux hygiéniques différents M = 3*2= 6	<u>Milieu</u> Ces opérations doivent se faire exclusivement dans le local secteur froid (légumerie) après nettoyage désinfection de la zone et des plans de travail. Pour toutes les préparations non destinées non cuites. Concernant les matières premières subissant une cuisson après découpe, ces opérations peuvent être effectuées en secteur chaud.	Contrôle visuel	
		Contamination microbiologique Recontamination du produit par le personnel M = 2*3= 6	<u>Main d'œuvre</u> Hygiène des manipulateurs Se laver efficacement les mains avant manipulations	Contrôle visuel	Procédure d'hygiène du personnel
		Contamination des denrées avec des corps étrangers en cas d'utilisation de matériel détérioré P = 1*5= 5	<u>Matériel</u> Ne pas utiliser de matériel en mauvais état.	Contrôle visuel	
		Contamination chimique par des produits entretien sur le matériel C = 1*3= 3	<u>Matériel</u> Avant utilisation vérifier la propreté visuelle du matériel, si présence de résidus de produits entretien, relaver le matériel. <u>Milieu</u> Ne pas stocker de produits d'entretien à proximité des surfaces de travail	Contrôle visuel	
	Danger allergique Contamination croisée entre produits destinés à des consommateurs allergiques et des produits contenant les allergènes A = 1*5 = 5	<u>Méthodes</u> Veiller à utiliser des couteaux, matériels et ustensiles spécifiques	Contrôle visuel		

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
REHYDRATATION FOISONNEMENT MELANGE DE TOUS PRODUITS NON DESTINES A LA CUISSON		Multiplication microbiologique Risque de développement microbiologique en cas d'attente prolongée des produits à température ambiante M = 2*4= 8	<u>Méthode</u> Stockage rapide (temps d'attente maxi 20mn à T° ambiante) des denrées en enceinte frigorifique	Contrôle visuel	
		Contamination microbiologique Recontamination du produit par le matériel utilisé M = 2*3= 6	<u>Matériel</u> Nettoyage désinfection du matériel après utilisation Stockage du matériel à l'abri des contaminations après nettoyage désinfection Nettoyage régulier du lieu de stockage du matériel	Contrôle visuel	PND
		Contamination microbiologique Recontamination du produit par le personnel M = 2*3= 6	<u>Main d'œuvre</u> Hygiène des manipulateurs Se laver efficacement les mains avant manipulations Ne pas mélanger les denrées directement avec les mains : prendre des ustensiles ou mettre des gants jetables Port d'une coiffe englobant la totalité de la chevelure	Contrôle visuel	Procédure d'hygiène du personnel
		Contamination microbiologique Contamination des denrées si travail en zone souillée M = 2*3= 6	<u>Milieu</u> Ces opérations doivent être effectuées uniquement dans le local préparations froides (marche en avant dans le temps ou l'espace)		
		Contamination des denrées avec des corps étrangers en cas d'utilisation de matériel détérioré P = 2*3= 6	<u>Matériel</u> Ne pas utiliser de matériel en mauvais état.	Contrôle visuel	
		Danger allergène Contamination croisée en produits destinés à des consommateurs allergiques et produits contenant des allergènes A = 1*5 = 5 Risque allergie en cas d'utilisation et manipulation des denrées avec des gants à usage unique en latex A = 1*5 = 5	<u>Méthodes</u> Veiller à utiliser des couteaux, des planches et tout autre matériel spécifique pour la manipulation de ces denrées <u>Matériel</u> N'utiliser que des gants en vinyle	Contrôle visuel	
		Contamination chimique par des produits entretien sur le matériel C= 1*3= 3	<u>Matériel</u> Avant utilisation vérifier la propreté visuelle du matériel, si présence de résidus de produits entretien, relaver le matériel. <u>Milieu</u> Ne pas stocker de produits d'entretien à proximité des plans de travail	Contrôle visuel	

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
ASSEMBLAGE/ CONDITIONNEMENT PREPARATIONS FROIDES TRANCHAGE /DECOUPE A FROID DE PRODUITS CUITS		Cuisine sans agrément : Multiplication microbiologique Risque de développement microbiologique en cas d'attente prolongée des produits à température ambiante M = 2*4= 8	<u>Méthode</u> Stockage rapide (temps d'attente maxi 20mn à T° ambiante) des denrées en enceinte frigorifique	Contrôle visuel	
		Contamination microbiologique Recontamination du produit par le matériel utilisé M = 2*3= 6	<u>Matériel</u> Nettoyage désinfection du matériel après utilisation Stockage du matériel à l'abri des contaminations après nettoyage désinfection. Nettoyage régulier du lieu de stockage du matériel	Contrôle visuel	PND
		Contamination microbiologique Recontamination du produit par le personnel M = 2*3= 6	<u>Main d'œuvre</u> Hygiène des manipulateurs Se laver efficacement les mains avant manipulations Port d'une coiffe englobant la totalité de la chevelure	Contrôle visuel	Procédure d'hygiène du personnel
		Contamination microbiologique Contamination des denrées si travail en zone souillée M = 2*3= 6	<u>Milieu</u> Ces opérations doivent être effectuées uniquement dans le local après nettoyage désinfection de la zone légumerie/préparations après les opérations de lavage des légumes et des fruits		
		Contamination des denrées avec des corps étrangers en cas d'utilisation de matériel détérioré P = 2*3= 6	<u>Matériel</u> Ne pas utiliser de matériel en mauvais état	Contrôle visuel	
		Danger allergène Contamination croisée en produits destinés à des consommateurs allergiques et produits contenant des allergènes A = 1*5 = 5 Risque allergie en cas d'utilisation et manipulation des denrées avec des gants à usage unique en latex A = 1*5 = 5	<u>Méthodes</u> Veiller à utiliser du matériel et des conditionnements séparés spécifiques pour chaque denrée destinée à des consommateurs allergiques. Identifier les contenants au nom de l'élève. <u>Matériel</u> N'utiliser que des gants en vinyle	Contrôle visuel	
		Contamination chimique par des produits entretien sur le matériel C = 1*3= 3	<u>Matériel</u> Avant utilisation vérifier la propreté visuelle du matériel, si présence de résidus de produits entretien, relaver le matériel. <u>Milieu</u> Ne pas stocker de produits d'entretien à proximité des plans de travail	Contrôle visuel	

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
CUISSON	PrPO	Survie microbiologique E.coli pathogène dont O 157 H7 Mauvais barème de cuisson M = 3*5= 15	<u>Méthodes</u> Assurer une cuisson suffisante des viandes de bœuf haché : T° > +65°C Vérification des températures à cœur en fin de cuisson	Température	Procédure maîtrise des températures
	PrPO	Survie microbiologique (campylobacter, salmonelles) ou parasitaires (anisakis, trichinella) Mauvais barème de cuisson M = 3*5= 15	<u>Méthodes</u> Assurer une cuisson suffisante des poissons, des omelettes à base d'œufs coquilles et des viandes à l'exception des steaks hachés : T° > +63°C Vérification des températures à cœur en fin de cuisson	Expérience professionnelle des cuisiniers en secteur chaud ET Température	Procédure maîtrise des températures ET Fiches de postes cuisinier en secteur chaud
		Multiplications microbiologique dans les matières premières Attente prolongée du produit cuit à température ambiante en fin de cuisson M = 2*3= 6	<u>Méthodes</u> Limiter l'attente après cuisson, ne pas descendre à des Températures < +63 T°C	Contrôle visuel	
		Contamination microbiologique Mauvaise hygiène du personnel M = 2*2 = 4	<u>Main d'œuvre</u> Appliquer les mesures d'hygiène générale	Contrôle visuel	Procédure d'hygiène du personnel
		Contamination microbiologique Matériel de préparation contaminant M = 2*2= 4	<u>Matériel</u> Débarasser les plans de travail de tout matériel inutile et contaminant ; Désinfecter Nettoyage du four et autre matériel de cuisson	Contrôle visuel	PND
		Contamination chimique contamination par des résidus d'huile de friture en cas de bains de friture vieillissant C= 2*3= 6 Contamination chimique par des produits entretien sur le matériel C= 1*3= 3	<u>Méthodes</u> changement des huiles tous les 5 bains <u>Matériel</u> Avant utilisation vérifier la propreté visuelle du matériel de cuisson si présence de résidus de produits entretien, relaver le matériel. <u>Milieu</u> Ne pas stocker de produits d'entretien à proximité des appareils de cuisson	Contrôle visuel	
		Contamination des denrées avec des corps étrangers en cas d'utilisation de matériel détérioré P = 2*3= 6	<u>Matériel</u> Ne pas utiliser de matériel en mauvais état	Contrôle visuel	
		Danger allergène Contamination croisée en produits destinés à des consommateurs allergiques et produits contenant des allergènes A = 1*5 = 5	<u>Méthodes</u> Veiller à utiliser du matériel de cuisson séparé et spécifique pour chaque denrée destinée à des consommateurs allergiques (four, sauteuse, marmite).	Contrôle visuel	

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
REFROIDISSEMENT	PrPO	<p>Multiplication microbologique (clostridium perfringens, Bacillus cereus) Refroidissement lent > à 2 heures de +63°C à +10°C M = 3*5= 15</p>	<p><u>Méthodes sans cellule de refroidissement</u> Légumes entrant dans la composition des hors d'œuvres : Refroidissement à l'eau courante froide après cuisson + passage en enceinte frigorifique Pâtisserie : refroidissement à T° ambiante car denrées non sensibles. <u>Méthodes avec cellule de refroidissement</u> riz, blé : Refroidissement à l'eau courante froide après cuisson + passage en cellule de refroidissement (si équipement présent sur site) autres denrées : passage en cellule de refroidissement</p>	Contrôle du couple temps/T°C	Procédure maîtrise des températures Fiche suivi refroidissement
		<p>Contamination des denrées avec des corps étrangers en cas d'utilisation de matériel détérioré P = 2*3= 6</p>	<p><u>Matériel</u> Ne pas utiliser de matériel en mauvais état</p>	Contrôle visuel	
		<p>Contamination microbologique Contamination par le matériel souillé M = 2*2= 4</p>	<p><u>Matériel</u> Utiliser du matériel nettoyé et désinfecté et stocké à l'abri des contaminations</p>	Contrôle visuel	PND
		<p>Contamination microbologique Mauvaise hygiène du personnel M = 2*2= 4</p>	<p><u>Main d'œuvre</u> Appliquer les mesures d'hygiène générale</p>	Contrôle visuel	Procédure d'hygiène du personnel
		<p>Contamination microbologique Contamination par l'eau de refroidissement M = 1*2= 2</p>	<p><u>Milieu</u> Surveillance de la qualité de l'eau au point d'usage (secteur chaud)</p>	Qualité bactériologique de l'eau utilisée en cuisine Nettoyage désinfection de la douchette	Résultats analyse de l'eau (1 fois par an) PND
	<p>Danger allergène Contamination croisée en produits destinés à des consommateurs allergiques et des produits contenant des allergènes M = 1*5= 5</p>	<p><u>Méthodes</u> Veiller à utiliser refroidir séparément les denrées destinées à des consommateurs allergiques</p>	Contrôle visuel		

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
TRANCHAGE / DECOUPE MIXAGE A CHAUD		Cuisine sans agrément : Multiplication microbiologique Risque de développement microbiologique en cas d'attente prolongée des produits à température ambiante. M = 4*3= 12	<u>Méthode</u> Sortir au fur et à mesure des besoins Stockage rapide (temps d'attente maxi 20mn à T° ambiante) en armoire de maintien au chaud	Contrôle visuel	
		Contamination microbiologique Recontamination du produit par le matériel utilisé M = 2*3= 6	<u>Matériel</u> Nettoyage désinfection du matériel après utilisation, puis stockage à l'abri des contaminations (points de stockage nettoyés régulièrement)	Contrôle visuel	PND
		Contamination microbiologique Recontamination du produit par le personnel M = 2*3= 6	<u>Main d'œuvre</u> Hygiène des manipulateurs, Se laver efficacement les mains avant manipulations, Port d'une coiffe englobant la totalité de la chevelure	Contrôle visuel	Procédure d'hygiène du personnel
		Contamination microbiologique Contamination des denrées si travail en zone souillée M = 2*3= 6	<u>Milieu</u> ces opérations doivent être effectuées en zone de préparations chaudes		
		Contamination des denrées avec des corps étrangers en cas d'utilisation de matériel détérioré P = 1*3= 6 Mixage : risque d'étouffements si la denrée est insuffisamment mixée P = 2*3= 6	<u>Matériel</u> Ne pas utiliser de matériel en mauvais état <u>Méthodes</u> Vérifier visuellement la texture des denrées après mixage	Contrôle visuel	
		Danger allergène Contamination croisée en produits destinés à des consommateurs allergiques et produits contenant des allergènes A = 1*5 = 5 Risque allergie en cas d'utilisation et manipulation des denrées avec des gants à usage unique en latex A = 1*5 = 5	<u>Méthodes</u> Veiller à utiliser du matériel spécifiques pour chaque denrée destinée à des consommateurs allergiques. <u>Matériel</u> N'utiliser que des gants en vinyle	Contrôle visuel	
		Contamination chimique par des produits entretien sur le matériel C= 1*3= 3	<u>Matériel</u> Avant utilisation vérifier la propreté visuelle du matériel, si présence de résidus de produits entretien, relaver le matériel. <u>Milieu</u> Ne pas stocker de produits d'entretien à proximité des plans de travail	Contrôle visuel	

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
ASSEMBLAGE CONDITIONNEMENT SECTEUR CHAUD		:Multiplication microbiologique Risque de développement microbiologique en cas d'attente prolongée des produits à température ambiante. M = 2*4= 8	<u>Méthode</u> Stockage rapide (temps d'attente maxi 20mn à T° ambiante) en armoire de maintien au chaud	Contrôle visuel	
		Contamination microbiologique Recontamination du produit par le matériel utilisé M = 2*3= 6	<u>Matériel</u> Nettoyage désinfection du matériel après utilisation Stockage du matériel à l'abri des contaminations après nettoyage désinfection. Nettoyage régulier du lieu de stockage du matériel	Contrôle visuel	PND
		Contamination microbiologique Recontamination du produit par le personnel M = 2*3= 6	<u>Main d'œuvre</u> Hygiène des manipulateurs Se laver efficacement les mains avant manipulation Port d'une coiffe englobant la totalité de la chevelure	Contrôle visuel	Procédure d'hygiène du personnel
		Contamination microbiologique Contamination des denrées si travail en zone souillée M = 2*3= 6	<u>Milieu</u> ces opérations doivent être effectuées en zone de préparations chaudes		
		Contamination des denrées avec des corps étrangers en cas d'utilisation de matériel détérioré P = 1*3= 6	<u>Matériel</u> Ne pas utiliser de matériel en mauvais état	Contrôle visuel	
		Danger allergène Contamination croisée en produits destinés à des consommateurs allergiques et produits contenant des allergènes A = 1*5 = 5 Risque allergie en cas d'utilisation et manipulation des denrées avec des gants à usage unique en latex A = 1*5 = 5	<u>Méthodes</u> Veiller à utiliser du matériel spécifique pour chaque denrée destinée à des consommateurs allergiques. <u>Matériel</u> N'utiliser que des gants en vinyle	Contrôle visuel	

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
STOCKAGE DES PRODUITS FINIS EN ENCEINTE FRIGORIFIQUE PRODUITS FINIS	PrPO	Multiplication microbiologique Température d'entreposage non adaptée M = 3*5= 15	<u>Milieu</u> Les produits froids sont à entreposer à une température comprise entre 0 et 3°C Limiter la durée d'ouverture des enceintes Limites critiques : voir procédure maîtrise des T°	Température	Procédure maîtrise des T°C Fiche de suivi T°C enceinte frigorifique
		Altération des denrées par multiplication des microbes psychrophiles (listeria, pseudomonas) Durée de conservation trop longue M = 3*4= 12	<u>Méthodes</u> Vérification une fois par jour des produits stockés dans les enceintes frigorifiques. Durée de vie des entamés, produits finis définies et respect de l'identification des contenants	Contrôle visuel Contrôle visuel	Procédure d'identification et traçabilité
	Contamination microbiologique Altération des produits par l'environnement contaminant Contamination croisées entre denrées de niveau hygiénique différent M = 3*3= 9	<u>Milieu</u> Protéger les produits finis entreposés <u>Matériel</u> Nettoyage régulier du frigo produit fini <u>Matières</u> Les denrées stockées dans une enceinte spécifique produits finis	Contrôle visuel	PND	

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
MAINTIEN EN TEMPERATURE DES PLATS CHAUDS AVANT SERVICE (table chaude, marmite, sauteuse, four mixte)		Contamination microbiologique Altération des produits par l'environnement contaminant M = 2*3= 6	<u>Milieu</u> Protéger les produits finis entreposés <u>Matériel</u> Couvrir les bacs gastro en armoires chauffantes Nettoyage régulier du matériel	Contrôle visuel Contrôle visuel	PND
		Multiplication microbiologique Température d'entreposage non adaptée M = 2*3= 6	<u>Matériel</u> Allumage de l'armoire chauffante à H au thermostat °C <u>Méthode</u> Les produits chauds sont à entreposer à une température à cœur supérieure à 63 °C	Température en service et à expédition vers les satellites	Procédure de maîtrise des T° Fiche suivi enregistrement T° service et expédition vers les satellites

ETAPE	PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
REMISE EN TEMPERATURE	PRPO	Survie microbiologique ou multiplication microbiologique Mauvais barème de remise en température, passage de +10°C à +63°C > 1h M = 3*5= 15	<u>Méthodes</u> La denrée doit passer de +10°C à +63°C en moins de 1h. Respect des barèmes indiqués	Température	Procédure de maîtrise des températures Fiche de suivi des remises en températures
		Contamination chimique Contamination des denrées déconditionnées par les produits utilisés pour nettoyer le four (produits décapants) C = 2*4= 8	<u>Milieu</u> Rincer suffisamment après nettoyage	Contrôle visuel	PND
	Contamination microbiologique Par le personnel M = 2*3= 6 Par le matériel M = 2*3= 6	<u>Main d'œuvre</u> Appliquer les mesures d'hygiène générale <u>Matériel</u> Nettoyage du four et autre matériel de cuisson	Contrôle visuel	Procédure d'hygiène du personnel Procédure et Plan de nettoyage désinfection	
	Multiplication microbiologique Attente prolongée du produit cuit à température ambiante M = 2*2= 4	<u>Méthodes</u> La denrée est sortie de l'enceinte de stockage juste avant la mise au four	Contrôle visuel		
	Danger allergène Contamination croisée en produits destinés à des consommateurs allergiques et produits contenant des allergènes A = 2*1= 2	<u>Méthodes</u> Veiller à utiliser du matériel spécifique (micro-ondes) pour la remise en température des plats des consommateurs allergiques	Contrôle visuel		

ETAPE	CCP / PrPO	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELEMENTS DE SURVEILLANCE	DOCUMENTS
SERVICE RESTAURATION SUR PLACE	PRPO	Multiplication microbiologique Développement microbien dans les plats chauds et froids M = 3*5= 15	<u>Matière</u> L'ensemble des produits fabriqués au sein de la cuisine est maintenus à la température réglementaire avant la distribution au consommateur : Limites critiques plats froids : T° < 10 °C pendant 2 heures maximum plats chauds : T° > 63 °C Dans tous les cas, le dressage des plats est effectué dans un délai maximum de 15 minutes avant l'arrivée des enfants.	Température de service	Procédure de maîtrise des températures Fiche de suivi des T°C de service
		Contamination microbiologique Non-respect des règles d'hygiène par le personnel M = 2*3= 6	<u>Main d'œuvre</u> Assurer la formation du personnel de service aux règles d'hygiène Le service est effectué par le personnel de cuisine	Contrôle visuel	
		Contamination microbiologique Chariot de service mal entretenu et ustensiles de services souillés M = 2*3= 6	<u>Matériel</u> Nettoyage régulier et entretien du chariot et des ustensiles de services	Contrôle visuel	PND
		Contamination microbiologique Contamination par les consommateurs M = 2*3= 6	<u>Méthode</u> Service réalisé par le personnel	Contrôle visuel	
		Multiplication microbiologique Durée trop longue de conservation après service M = 2*3= 6	<u>Méthode</u> Gestion des restes et excédents définies	Contrôle visuel	Procédure identification et traçabilité
		Contamination chimique par des produits entretien sur les couverts de service : C= 2*2= 4	<u>Matériel</u> Avant utilisation vérifier la propreté visuelle du matériel, si présence de résidus de produits entretien, relaver le matériel.	Contrôle visuel	
		Contamination physique par des corps étrangers si le matériel utilisé est détérioré P = 2*2= 4	<u>Matériel</u> Ustensiles de service en bon état		
		Danger allergène Risque qu'un enfant allergique consomme des denrées pouvant contenir des allergènes A = 1*5= 5	<u>Méthode</u> Surveillance par le personnel de service	Contrôle visuel	

Il y a des points critiques identifiés

OU

Il n'y a pas de point critique identifié, mais certaines étapes au cours du process de fabrication sont à maîtriser (PrPO) : voir diagrammes de fabrication, étapes encadrées en vert avec*

SYNTHESE DES PRPO ou CCP : voir document [H3 - Synthèse des CCP ou PrPO.doc](#)