

MAÎTRISEZ L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

LES FONDAMENTAUX À CONNAÎTRE

APPLIQUER LES NORMES DU PAQUET HYGIÈNE

QU'EST CE QUE C'EST ?
Un ensemble de **textes de lois** liés à l'hygiène alimentaire

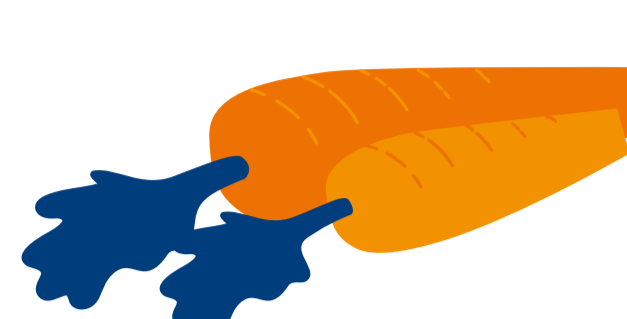


QUI EST RESPONSABLE ?
Au moins un membre du personnel doit disposer d'une formation en hygiène alimentaire.

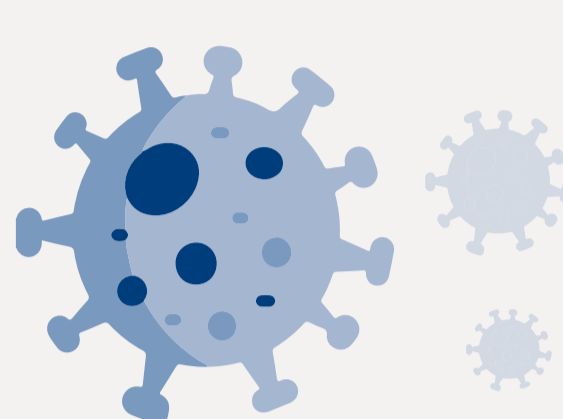


QUI EST CONCERNÉ ?

La plupart des établissements proposant la transformation et la vente de denrées alimentaires : restauration traditionnelle, à emporter ou en livraison, bars, restaurants, salons de thé, et bien d'autres...



CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTS RISQUES LIÉS À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE



Risques **MICROBIOLOGIQUES**



Risques **PHYSIQUES**



Risques **CHIMIQUES**



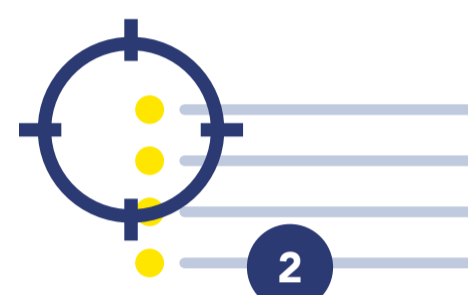
Risques liés à la **PRÉSENCE D'ALLERGÈNES**

DES PROCESS À SUIVRE RIGOREUSEMENT

1 : APPLIQUER LA MÉTHODE HACCP



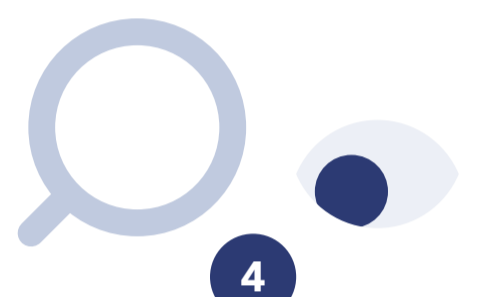
ANALYSER LES DANGERS ET RISQUES



IDENTIFIER LES POINTS CRITIQUES (CCP)



FIXER LES VALEURS LIMITES



CRÉER UN SYSTÈME DE SURVEILLANCE



METTRE EN PLACE LES MESURES CORRECTIVES

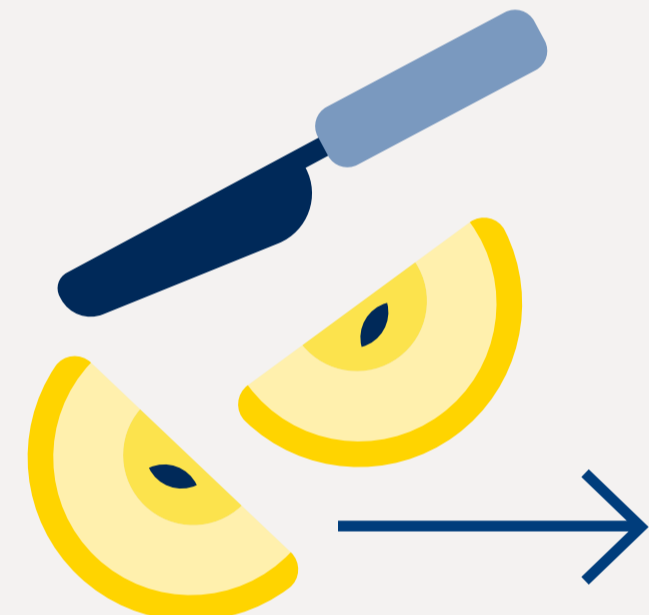


CRÉER DES MESURES D'AUTOCONTRÔLE



CONSERVER TOUTES LES PROCÉDURES

2 : ORGANISER SON ÉTABLISSEMENT



LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

Divisez la cuisine et le reste de l'établissement en zones dédiées à une tâche précise.



LA MARCHÉ EN AVANT DANS LE TEMPS

Traitez la préparation des denrées -dans un ordre chronologique.

À INCLURE DANS VOTRE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Votre PMS doit **détailler tous les protocoles** mis en place au sein de votre établissement pour maîtriser et limiter les risques liés à l'hygiène alimentaire.



1 L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

Tenue irréprochable, lavage des mains fréquents et certificat médical à jour



2 LE PLAN DE NETTOYAGE

Zone d'intervention, fréquence du nettoyage, produits utilisés



3 L'ORGANISATION DES LOCAUX

Marché en avant, conformité des sanitaires, éclairages, présence de vestiaires...



4 LA MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE

Respect de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud



5 LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Contrôles à réception, gestion des non conformités, traçabilité interne, affichage de l'origine des viandes.



6 LA PRÉPARATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Règles de congélation, décongélation, mise sous vide, refroidissement, réchauffement, gestion des huiles de fritures et des allergènes.



7 LES NORMES D'HYGIÈNE POUR LA LIVRAISON À DOMICILE

Respect des mêmes normes HACCP, utilisation de contenants réfrigérés, isothermes et calorifiques

LES CONTRÔLES SANITAIRES

A L'IMPROVISTE

RÉALISÉ PAR LE SERVICE DE RÉPRESSION DES FRAUDES ou les services vétérinaires

Les **contrôles sanitaires** sont effectués :



LES AGENTS :

- ✓ Vérifient en priorité votre **PMS**
- ✓ Vous remettent ensuite un **rapport** avec leurs observations et les infractions relevées

LES CONSÉQUENCES D'UN CONTRÔLE SANITAIRE NON SATISFAISANT



CONSÉQUENCES LÉGALES OU ADMINISTRATIVES
(amendes, fermeture provisoire...)



MAUVAISE RÉPUTATION



METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER