

Garantir la qualité de l'hygiène dans les cuisines et restaurants pédagogiques

25 avril 2023 – lycée hôtelier de Challes les eaux



- Rappeler les principales exigences réglementaires en restauration;
- Rappeler ou renforcer les connaissances en microbiologie ,en lien avec la sécurité des aliments;
- Identifier les points critiques hygiène dans les activités de production, de service, d'entretien;
- Définir les moyens de maîtrise spécifiques à son établissement;
- Appliquer et faire appliquer les bonnes pratiques de la profession;
- Identifier les actions à mener en cas de non-conformité;
- Mobiliser des outils d'analyse
- Echanger, mutualiser,...



9h00 – 16h00

Organisation de la journée

- Quizz pour nous situer (PMS / risque biologique)
- Intervention de M. Yannick DOUILLARD – Chef de production cuisine centrale de Chambéry : la mise en œuvre d'un PMS
- Pause déjeuner
- Intervention de M. Daniel GAUTHIER - PLP BSE : le risque biologique
- Pistes de réflexion pédagogique
- Bilan de la journée

Pause déjeuner 11h45 – 12h45

Prix du repas: 7,90 euros (chèque à l'ordre de Agent comptable)



<https://kahoot.it/>

Hygiène
alimentaire
Où en êtes-vous ?



Le paquet hygiène (Règlement CE n° 178/2002)



Ensemble de lois européennes, obligatoires, ayant pour objectif de garantir la protection des produits

Les textes communautaires fondateurs du « paquet hygiène » ➡




Il impose un plan de maîtrise sanitaire (PMS) qui intègre :

- l'application des **bonnes pratiques d'hygiène**
- la mise en place d'un plan **HACCP**
- l'application d'un système de **traçabilité**
- la gestion des produits non-conformes et des invendus


En bref :

Le PMS comprendra les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :


- des **BPH** : Bonnes Pratiques d'Hygiène, on parle de Prérequis



- de la **traçabilité** et de la **gestion des non-conformités**.



- du **plan HACCP** fondé sur les 7 principes retenus par le règlement CE 852/2004 ;



Regrouper tous les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène, c'est à dire les documents relatifs :

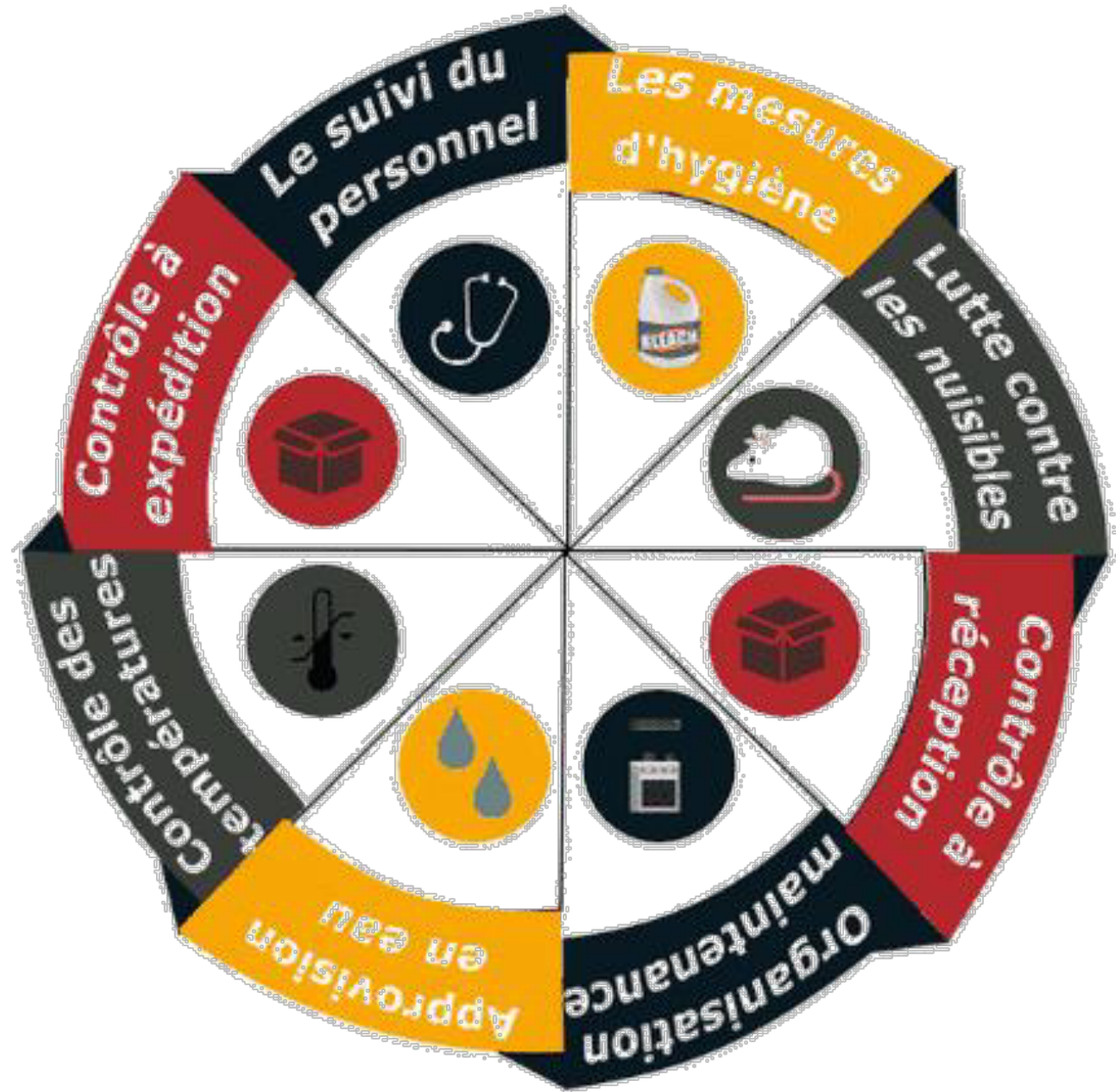
- au **personnel** : tenue vestimentaire, plans de formation/habilitations, suivi médical ;
- aux **locaux** : maintenance des locaux (mais aussi des équipements), plans des locaux, plans de lutte contre les nuisibles ;
- à **l'hygiène et au nettoyage** : plans de nettoyage/désinfection, instruction hygiène ;
- aux **contrôles** : contrôle des matières à réception/expédition, maîtrise des températures et des barèmes de cuisson.

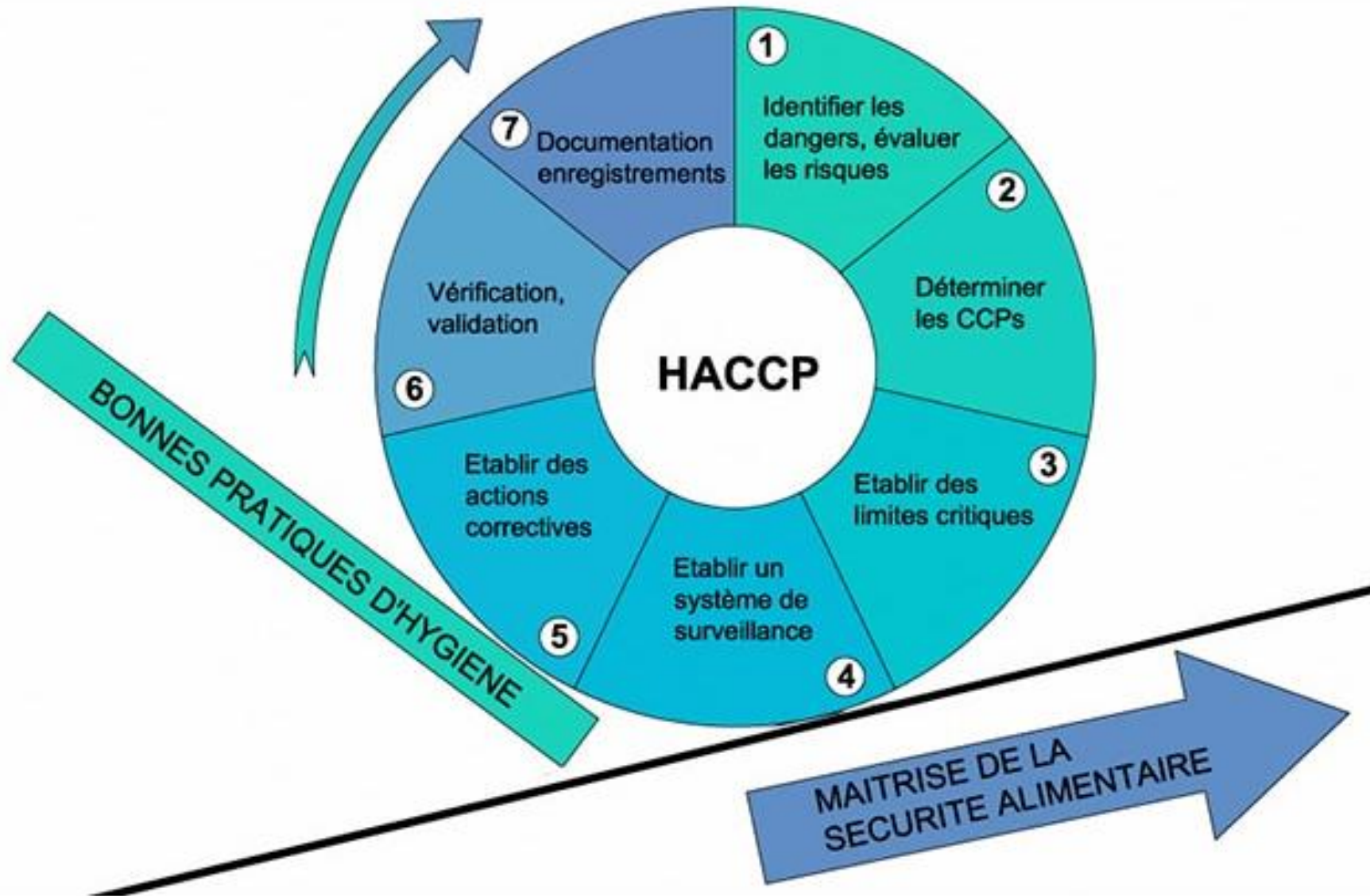
Dans le cadre de l'analyse des risques durant la production.

Les mesures correctives immédiates permettent de **gérer la non-conformité** dans un premier temps. Le produit est bloqué et une fiche de non-conformité est rédigée. Une recherche des causes est alors réalisée via l'outil de traçabilité.

Il est important de choisir un **outil de traçabilité fiable** (quid du papier ?)

Le PMS
comprend :





PMS

Mise en œuvre d'un PMS

Chef de production cuisine centrale de Chambéry

Intervention
de Yannick
DOUILLARD



<http://www.institut-culinaire-de-paris.fr>

Intervention
de Daniel
GAUTHIER

Le risque biologique

PLP Biotechnologies santé environnement
Lycée Louise Michel - Grenoble



<https://www.amn-conseil-formation.fr>

Pistes de réflexion pour une mise en œuvre pédagogique



<https://pedagogie.ac-orleans-tours.fr>



Echangeons

3 groupes

1 hôte de table

qui joue le rôle de mémoire, de scribe. Il garde la trace des échanges.

Des participants

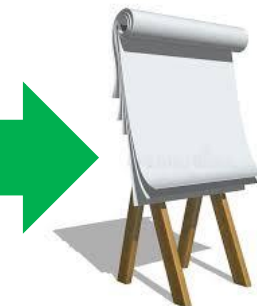
qui changent de table à chaque sonnerie pour traiter les 3 questions



RÈGLEMENT

- Bienveillance
- Écoute
- Parler en son nom, pas de « on... »
- Pas de jugement
- Toutes les idées ont droit de cité
- Écouter ce qui émerge
- Prendre conscience de son ressenti








SYNTHÈSE EN PLÉNIÈRE














Compléter le tableau des mesures préventives

Restau guide						
:Secteur :		Fabrication		Etape	Déconditionnement	
TABLEAU DES MESURES PREVENTIVES						
CAUSE DU DANGER	POINTS A RISQUES		MESURES PREVENTIVES <i>P</i>	CONTR.	CCP N°	
CONTAMINATION 	MATIÈRE	Contamination du produit liée à des micro-fuites ou dessouvidage	Lors du déconditionnement, le personnel doit contrôler l'odeur, la couleur et la consistance du produit			
		Délai d'utilisation trop long après déconditionnement	Etablir des règles spécifiques à l'établissement pour déterminer la durée de vie des produits déconditionnés			
	MATÉRIEL	Recontamination des produits en conserve liée à des ustensiles souillés	Nettoyer les couvercles des conserves avant ouverture			
			N'utiliser que des ouvre-boîtes propres			
MULTIPLICATION 	MÉTHODE	Elévation de la température après le déconditionnement	Effectuer le déconditionnement au fur et à mesure des besoins. Si l'établissement ne dispose pas de local réfrigéré, réaliser le déconditionnement en moins d'une heure			
			Placer les produits déconditionnés au froid	T°C		







CAUSE DU DANGER	POINTS A RISQUES		MESURES PREVENTIVES <i>P</i>	CONTR.	CCP N°
CONTAMINATION 	MAIN D'OEUVRE	Contamination par le personnel	Se laver soigneusement les mains après le déconditionnement		
			Porter une tenue adaptée aux travaux et aux manipulations		
	MÉTHODE	Recontamination des denrées par les emballages non intègres	Organiser le travail, selon le principe de la marche en avant		
			Débarrasser les produits de leur emballage avant de les introduire dans les locaux de fabrication		
			Evacuer les emballages et conditionnements au fur et à mesure		
	MATIÈRE	Contamination des denrées par l'extérieur des emballages	Ne pas mettre en contact la denrée ou le produit avec l'extérieur de l'emballage		

RESTAU GUIDE				
Secteur :	Fabrication		Etape	Préparations froides
TABLEAU DES MESURES PREVENTIVES				

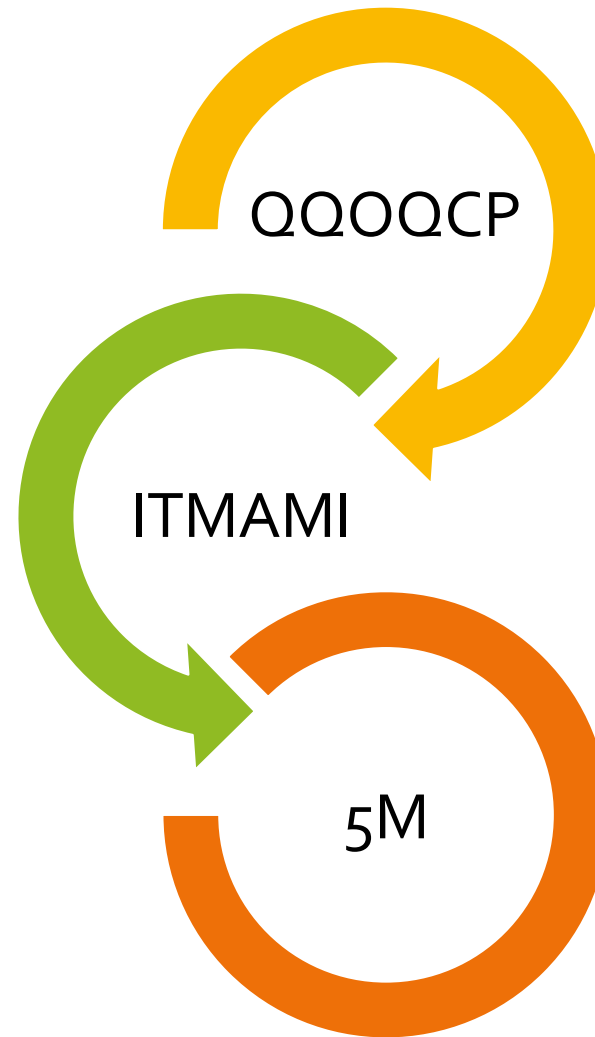
CAUSE DU DANGER	POINTS A RISQUES		MESURES PREVENTIVES <i>P</i>	CONTR.	CCP N°
CONTAMINATION 	MAIN D'OEUVRE	Mauvaise hygiène du personnel	Surveiller l'hygiène des mains. Utilisation éventuelle des gants. Veiller à un lavage fréquent des mains.		
			Si nécessaire utiliser des masques bucco-nasaux, portés correctement et changés régulièrement.		
	MATÉRIEL	Utilisation de matériel souillé	Nettoyer et désinfecter le matériel avant fabrication des préparations froides		
	MÉTHODE	Absence d'emplacements spécifiques pour les préparations froides	Si absence d'emplacements spécifiques, désinfecter les surfaces de travail avant utilisation et préparation le jour de la consommation des produits. Si les locaux sont adaptés, limiter à J+5 la DLC des produits fabriqués après validation de la durée de vie (étude de vieillissement)	 	

CAUSE DU DANGER	POINTS A RISQUES		MESURES PREVENTIVES P	CONTR.	CCP N°
MULTIPLICATION 	MILIEU	Attente prolongée à température ambiante	Si la consommation est différée, maintenir à température inférieure à 3°C	T°C	
	MÉTHODE	Attente prolongée en cours de préparation	Planifier le travail pour éviter toute attente inutile		
			Si la consommation est différée, maintenir la température des produits entre 1 et 3°C	T°C	
	MATIÈRE	DLC des matières premières non adaptée	Veiller à ce que les DLC des matières premières couvrent largement celles des produits finis.		

LEGENDES DES TABLEAUX

	Point déterminant
	Point critique pour la maîtrise
	Surveillance par l'encadrement
	Contrôle temps
	Contrôle visuel
$^{\circ}\text{C}$	Contrôle température
	Examen microbiologique

Différents Outils pour la mise en œuvre du PMS



La méthode H.A.C.C.P repose sur la gestion et maîtrise des 5 points capitaux

80% des sources de contamination proviennent de la main d'œuvre !

Les 5 M :

1 - Matières premières : Toutes denrées utilisées en cuisine

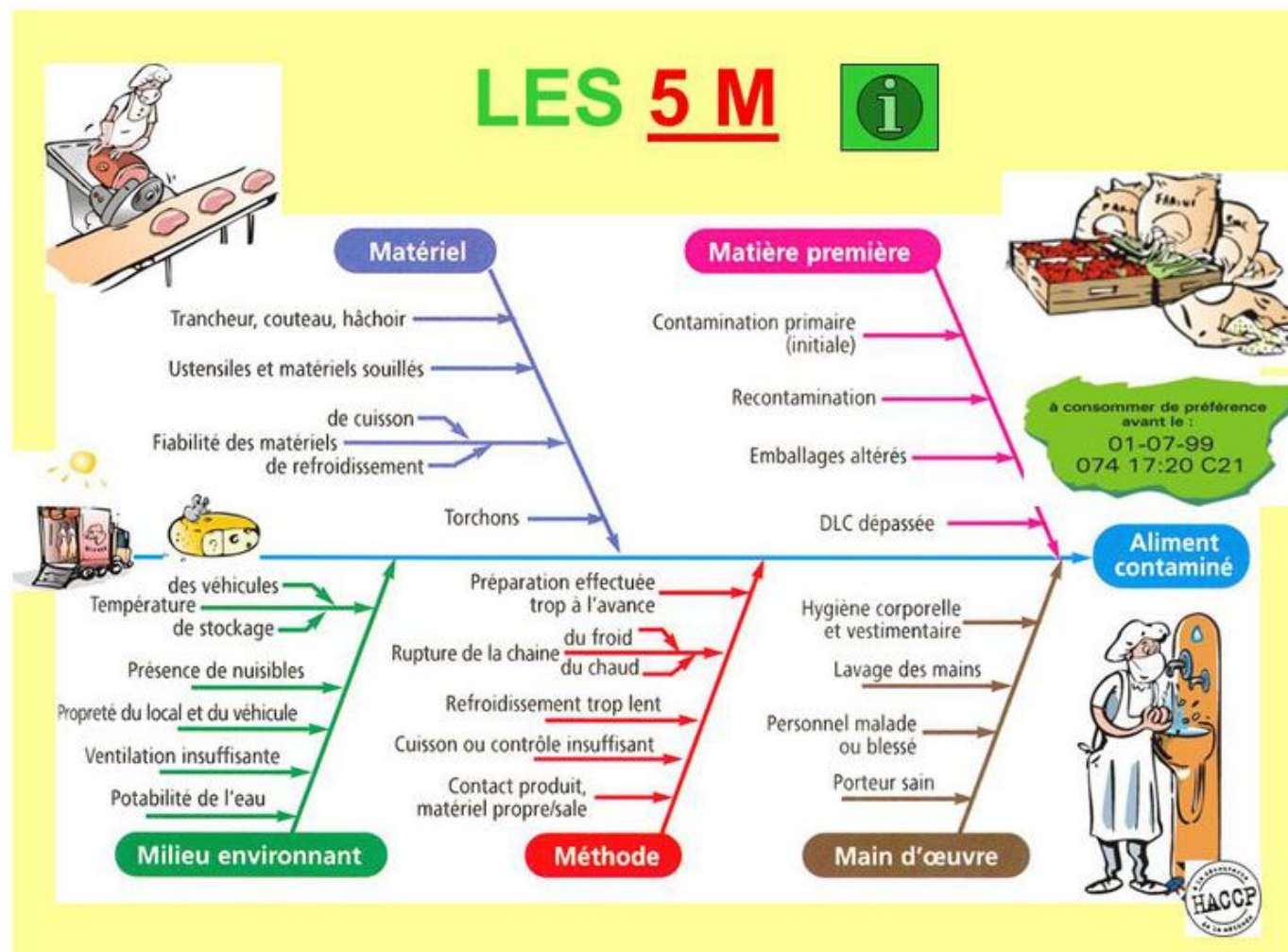
2 - Matériel : toutes machines ou équipements manuels ou électriques utilisés en cuisine

3 - Main d'œuvre : Le personnel de l'établissement

4 - Méthode : Gestion des températures, temps de préparation, le stockage en enceintes froides et positives

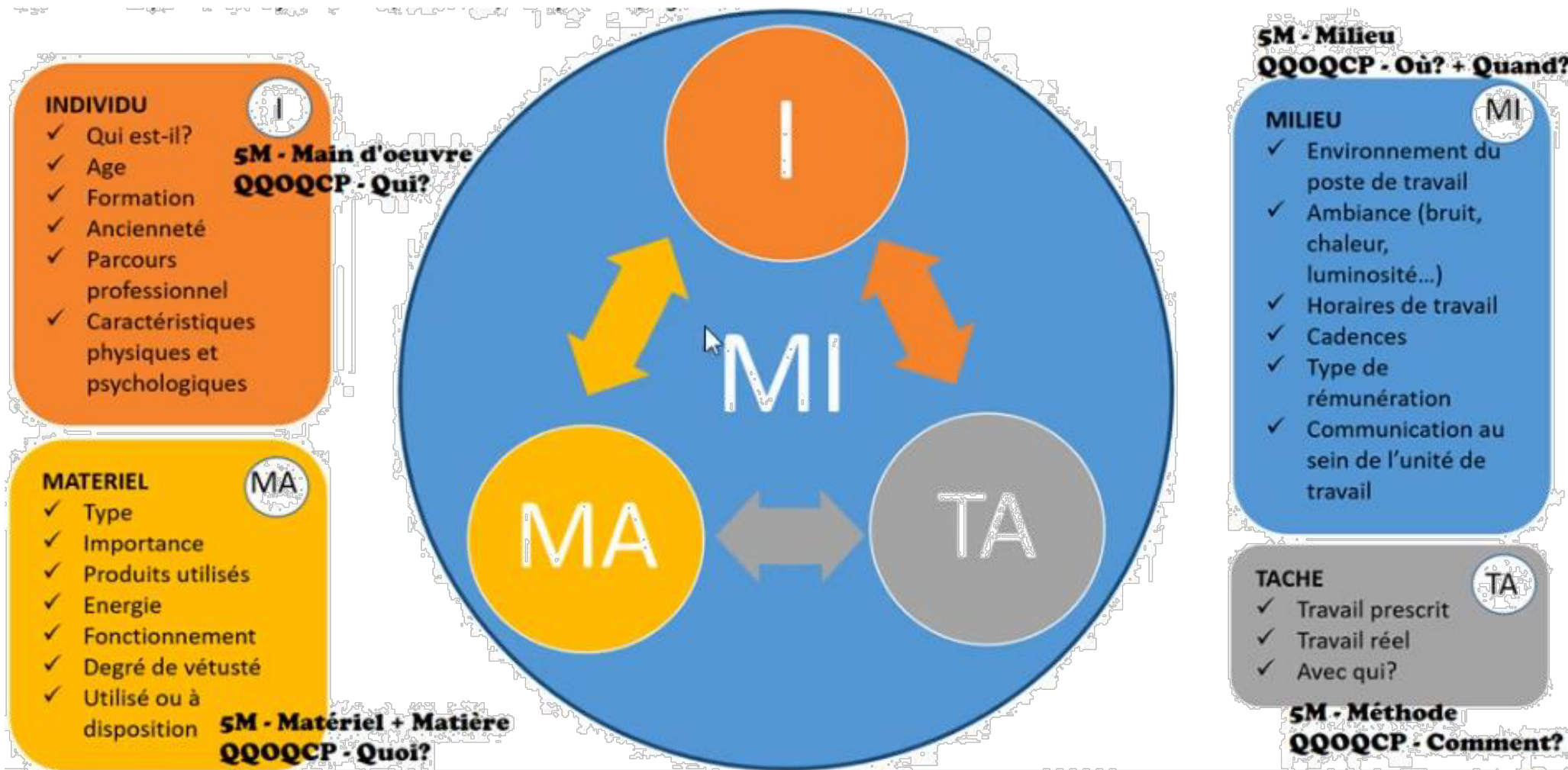
5 - Milieu : La salle, la cuisine, la réserve, le vestiaire, les toilettes...

Infographie : <https://slideplayer.fr/slide/3538605/>





ITaMaMi (et correspondances 5M et QQQQCP)





ACAD
DE GR

Liberté
Égalité
Fraternité

Méthode dite du « QQQQCP »

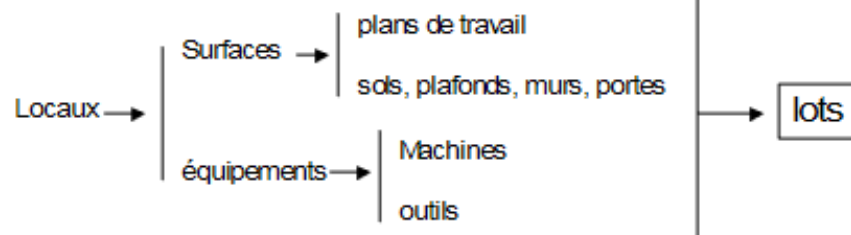
= permet plus particulièrement de concevoir un **plan de nettoyage**.

La nature de la première question posée lors de l'application de la méthode du QQQQCP conditionne le principe d'organisation générale des tâches de nettoyage :

- « quand ? » : les tâches de nettoyage seront organisées par jour, semaine ou mois,
- « qui ? » : les tâches de nettoyages seront organisées par personne ou par équipe,
- « quoi ? » : les tâches de nettoyage seront organisées en fonction des locaux et des équipements.

CONCEPTION DU PLAN DE NETTOYAGE: Q.Q.Q.C.P

QUOI ? Echantillonner l'établissement



Répondre à cette question permet :

- de n'oublier aucun élément constitutif de l'établissement au cours des opérations de nettoyage
- d'éliminer tous les équipements et objets inutiles qui entravent le nettoyage
- d'identifier chaque élément mobile d'un groupe (bac, chariot, ...) par un matricule propre pour en assurer régulièrement le nettoyage et la maintenance
- de constituer des lots, dont la responsabilité du nettoyage est confiée à un opérateur défini

CONCEPTION DU PLAN DE NETTOYAGE: Q.Q.Q.C.P

QUI ? Affecter des lots par personne



Répondre à cette question doit respecter certains principes :

- même si l'on fait appel à une équipe interne ou à une entreprise, le personnel de production ne doit jamais être complètement désengagé du nettoyage
- le plan de nettoyage doit définir précisément dans quel état la production laisse le matériel à l'équipe de nettoyage (démonté, rincé, ...)
- le plan de nettoyage doit définir précisément dans quel état l'équipe de nettoyage laisse le matériel à la production (remonté, lubrifié, rangé, ...)
- si l'on fait appel à une entreprise externe le plan de nettoyage doit servir de base à la relation « client / fournisseur » en définissant les tâches figurant au contrat



ACADÉMIE DE GRENOBLE

Liberté
Égalité
Fraternité

CONCEPTION DU PLAN DE NETTOYAGE: Q.Q.O.Q.C.P

OU ? Sur place ou au poste de désinfection

QUAND ? Fréquence de nettoyage

- après chaque utilisation
- après chaque service
- chaque jour

Pour des intervalles de temps plus longs préciser obligatoirement le jour:

- pour permettre de les respecter effectivement
- pour pouvoir contrôler le bon déroulement des tâches de nettoyage

Exemples

- | | | |
|------------------------|---|-------------------------------|
| - 1 fois par semaine | → | le Lundi |
| - 1 fois par mois | → | le second Mardi du mois |
| - 1 fois par trimestre | → | le premier Mardi du trimestre |

CONCEPTION DU PLAN DE NETTOYAGE: Q.Q.O.Q.C.P

COMMENT ? Instruction écrite

- suite des opérations

mécaniques

- démontage
- brossage, raclage

chimiques

- concentration des produits
- température
- temps d'application
- mode d'application

- l'écriture de cette procédure doit être adaptée pour être lisible par les opérateurs
- cette procédure doit tenir compte de la nature des souillures (minérale ou organique)
- cette procédure doit tenir compte de la nature du support à nettoyer

(Note: les détergents, désinfectants, instructions sont décrits dans le cours sur le nettoyage)

CONCEPTION DU PLAN DE NETTOYAGE: Q.Q.O.Q.C.P

POURQUOI ? Résultats recherchés

Propreté visuelle

Tableaux de bord de pointage hebdomadaire

Propreté microbiologique (analyses d'autocontrôle de surfaces)

Normes : population microbienne tolérée par unité de surface

Méthodes: boîtes, films, ou lames de contact
technique par écouvillonnage

Place dans le système de maîtrise des risques

Vérification du plan de nettoyage (bonnes pratiques d'hygiène)

En cas de résultats défavorables:

- Pas d'action directe sur les produits en cours de fabrication au moment du contrôle
- Révision et modification du plan de nettoyage

Exemple de PMS vierge



<https://www.professioncuisinier.com/pms-vierge>

Un exemple de PMS



<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/127673>

BILAN

« Commencer,
arrêter,
continuer »



COMMENCER → STOP			continuer.
<ul style="list-style-type: none">• stand-up quotidiens• rapport flash du vendredi	<ul style="list-style-type: none">• réunions bilan hebdomadaires• recherche des défauts par mail	<ul style="list-style-type: none">• priorisation de la liste des problèmes• leçon apprise à chaque étape de	

Ressources

<https://www.youtube.com/watch?v=zDqShCZPiyE>

*Merci pour
votre attention*

