



Guide
pour l'instauration
d'un système
d'autocontrôle dans
le secteur Horeca



afsca

Agence Fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne Alimentaire

Dossier N°: G-023

GUIDE POUR L'INSTALLATION D'UN
SYSTEME D'AUTOCONTROLE
DANS LE SECTEUR HORECA

Version 2 dd 04-07-13

Avis à l'utilisateur du guide :

Les rédacteurs du guide ont tenté, dans la mesure du possible, de tenir compte de toute la réglementation d'application. Cette réglementation peut cependant évoluer. Il importe donc que l'utilisateur du guide suive cette évolution et respecte la réglementation modifiée. En cas de discussion sur les points du guide qui sont susceptibles d'interprétation, la réglementation prime.

1. TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION

- 2.1 Champ d'application
- 2.2 Utilisation du guide et des compléments
- 2.3 Moyens
- 2.4 Initiateurs et représentativité
- 2.5 Diffusion et mise à jour du guide

PARTIE 1 : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION

1. DANGERS ET ALLERGENES

- 1.1. Dangers physiques
- 1.2. Dangers chimiques
- 1.3. Dangers biologiques
- 1.4. Allergènes

2. EXEMPLES DE PRODUITS A RISQUE D'UN POINT DE VUE BIOLOGIQUE

- 2.1. Produits qui à la réception en cuisine, sont préparés crus ou sont insuffisamment chauffés (catégorie 1)
- 2.2. Produits qui sont suffisamment chauffés en cuisine (catégorie 2)
- 2.3. Produits qui ont été suffisamment chauffés avant réception (catégorie 3)
- 2.4. Produits qui ont été ou sont suffisamment chauffés tant avant la réception qu'en cuisine (catégorie 4)

3. EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS GENERALES

- 3.1. Organisation des locaux
- 3.2. Locaux à l'usage du personnel (vestiaires, toilettes, réfectoire)
- 3.3. Aménagement et équipement
- 3.4. Plans de travail, ustensiles de cuisine, appareils de cuisine
- 3.5. Eclairage, ventilation
- 3.6. Eau potable
- 3.7. Fumer, manger, mâcher du chewing-gum et boire

4. RECEPTION DES MARCHANDISES

- 4.1. Choix des fournisseurs
- 4.2. Contrôle à la réception des marchandises

5. STOCKAGE DES MARCHANDISES

- 5.1. Entrepot
- 5.2. Chambres froides et chambres de surgélation
- 5.3. Température des produits réfrigérés et surgelés

6. PREPARATION

- 6.1. Deballer
- 6.2. Nettoyer
- 6.3. Laver et secher
- 6.4. Couper, hacher, découper en filets, trancher, râper
- 6.5. Portionner
- 6.6. Utiliser des œufs
- 6.7. Fouetter et mélanger
- 6.8. Décongeler

6.9. Mariner et paner

7. CHAINE DU CHAUD

- 7.1. Fritures
- 7.2. Cuisson sous vide, conditionnement sous vide
- 7.3. Parachèvement de plats préparés à chaud
- 7.4. Faire des portions et conserver au chaud en cuisine
- 7.5. Nouvelles techniques de cuisson

8. CHAINE DU FROID

- 8.1. Réfrigérer
- 8.2. Régénérer
- 8.3. Préparations froides

9. SERVICE

- 9.1. Service de plats chauds
- 9.2. Service de plats froids
- 9.3. Buffet froid
- 9.4. Installation de débit

10. TRAITEMENT DES EXCEDENTS

11. TRANSPORT

12. DEBARRASSER

13. VAISSELLE DU PETIT MATERIEL

- 13.1. Vaisselle automatique
- 13.2. Vaisselle manuelle

14. VAISSELLE DU GROS MATERIEL

15. DECHETS ET EMBALLAGES CONSIGNES

16. LINGE PROPRE ET LINGE SALE

17. LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

18. NETTOYAGE

19. DESINFECTION

20. HYGIENE PERSONNELLE

- 20.1. Vêtements de travail
- 20.2. Hygiène corporelle
- 20.3. Hygiène des mains
- 20.4. Lavabos

21. FORMATION ET INSTRUCTIONS

22. ENTRETIEN TECHNIQUE

23. PREVENTION DES CONTAMINATIONS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

24. LISTE DES POINTS D'HYGIENE DECRITS

24.1 Points d'hygiène selon la règle des 5M

24.2 Tableau des points d'hygiène selon le type d'établissement

25. LISTE DE CONTROLE INTERNE – EVALUATION DU SYSTEME D'AUTOCONTROLE

PARTIE 2: L'HACCP

1.INTRODUCTION : mon établissement peut-il bénéficier des assouplissements?

1.1.Etablissements qui peuvent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP

1.2.Etablissements qui ne peuvent pas bénéficier des assouplissements en matière de HACCP

2.LA MÉTHODOLOGIE HACCP

2.1. Les préalables à l'étude

2.2. L'étude proprement dite

3.SUGGESTION DE FICHES D'AIDE POUR RÉALISER L'ANALYSE DES DANGERS

4.APPROCHE POUR LES ETABLISSEMENTS QUI PEUVENT BÉNÉFICIER DES ASSOUPLISSMENTS EN MATIÈRE DE HACCP

4.1. Liste des limites critiques, des surveillances et des actions correctives pour les Points critiques (CCP)

4.2. Liste des limites, des surveillances et des actions correctives pour les Points d'Attention (PA)

PARTIE 3: LA TRACABILITE

1. UTILISER LES REGISTRES

2. LE REGISTRE D'ENTREE

3. LE REGISTRE DE SORTIE

4. TRACABILITE INTERNE

5. LA DUREE DE CONSERVATION DES REGISTRES

PARTIE 4: OBLIGATION DE MANAGEMENT

1. MESURES PREVENTIVES ET ACTIONS CORRECTIVES

2. PLAINTES

3. RETRAIT DU COMMERCE ET RAPPEL (RECALL) DES PRODUITS

4. MANAGEMENT DE CRISE ET NOTIFICATION

4.1. Introduction

- 4.2. Quand notifier ?
- 4.3. Les limites de notification
- 4.4. Quelques exemples de notification
- 4.5. Comment et où notifier ?

PARTIE 5: VALIDATION DE SYSTEME D'AUTOCONTRÔLE

1. INTRODUCTION

2. EXIGENCES POUR LES OCI

PARTIE 6: LEGISLATION EN VIGEUR

LEXIQUE

ANNEXES

ANNEXE 1 : LISTE DE CONTRÔLE INTERNE – EVALUATION DU SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE

ANNEXE 2 : EXEMPLE DE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

ANNEXE 3 : MÉMO TEMPÉRATURE DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES, SURGELÉES, ET MAINTENUES AU CHAUD

ANNEXE 4 : FICHES CCP ET PA POUR LES ÉTABLISSEMENTS QUI PEUVENT BÉNÉFICIER DES ASSOUPPLISSEMENTS EN MATIÈRE DE HACCP

ANNEXE 5 : FORMULAIRES POUR LES ÉTABLISSEMENTS QUI PEUVENT BÉNÉFICIER DES ASSOUPPLISSEMENTS EN MATIÈRE DE HACCP

- 5.1. Formulaire d'enregistrement des non-conformités
- 5.2. Formulaire surveillance de la température dans les espaces de stockage réfrigérés
- 5.3. Formulaire surveillance de la température du surgélateur
- 5.4. Formulaire surveillance de la température de la friteuse

ANNEXE 6 : FORMULAIRES POUR LES ÉTABLISSEMENTS NON ASSOUPLIS

- 6.1. Formulaire surveillance de la température de service
- 6.2. Formulaire surveillance de la température durant le transport
- 6.3. Formulaire surveillance de la cuisson et du réchauffement des produits
- 6.4. Formulaire surveillance du refroidissement des plats
- 6.5. Formulaire surveillance de la vaisselle du petit et du grand matériel

ANNEXE 7 : FORMULAIRES TRACABILITÉ

- 7.1. Registre d'entrée
- 7.2. Registre de sortie

ANNEXE 8 : REGISTRE DES PLAINTES

2. INTRODUCTION

L'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire impose à tous les exploitants de développer un système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP¹ et englobant la sécurité de leurs produits. Un tel système d'autocontrôle peut également assurer la qualité des produits. Cet arrêté royal fait également mention de traçabilité et de notification aux autorités en cas de danger pour la santé.

Pour satisfaire à l'obligation d'instaurer un système d'autocontrôle et de traçabilité, l'exploitant peut utiliser le présent guide pour la mise en œuvre d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca.

Pour la rédaction du guide, une concertation avec différentes fédérations (les collectivités, le SPF, CERTIBEL, COMEOS, UNIZO, BEMORA, l'association des consommateurs, FEBELGLACES, les brasseurs, SAV et FEBETRA) a été réalisée. Un certain nombre des remarques formulées par des fédérations a été pris en compte dans l'élaboration du guide.

Le guide peut être appliqué dans tout établissement du secteur Horeca (livrant directement au consommateur et/ou à des tiers), qui relève du champ d'application (point 1.1) du guide. Quiconque peut utiliser ce guide comme outil dans le but de respecter la législation et toutes les règles présentées dans ce guide.

Conscient de la difficulté que peut représenter la mise en place d'un système d'autocontrôle complet dans certaines entreprises, le législateur a prévu quelques assouplissements² à destination de celles-ci, dans les domaines du HACCP et de la traçabilité. Les assouplissements octroyés à ces entreprises sont décrits dans les différents chapitres concernés.

A la demande de l'AFSCA et conformément aux différentes fédérations Horeca (Horeca Vlaanderen vzw, FED. Horeca Bruxelles asbl et FED. Horeca Wallonie asbl) et NAVEFRI, la première version du guide a été revue. L'évolution de la législation et les premières expériences de terrain acquises d'une part lors de la mise en place du système d'autocontrôle, et d'autre part lors de la validation des systèmes d'autocontrôle ont par ailleurs constitué des éléments complémentaires pour la mise à jour de ce guide.

Pour la réalisation de cette deuxième version, les points suivants ont été pris en considération :

- Modifications du champ d'application
- Mise à jour de la législation en vigueur
- Adaptation de différents chapitres du guide suite aux remarques de l'AFSCA, feedback venant du terrain, suite à la mise en place concrète de systèmes d'autocontrôle, et feedback après les premiers audits d'autocontrôle
- Compléments pour les friteries, pitas, glace de consommation et soft-ice et les activités ambulantes

¹ Hazard Analysis and Critical Control Points

² Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements du secteur des denrées alimentaires

2.1. Champ d'application

Un établissement Horeca peut être défini comme étant tout lieu ou local accessible au public, même avec des conditions d'accès, dont l'activité est la préparation de repas et/ou de boissons et/ou de les offrir à la consommation sur place ou non, et ce même à titre gratuit.

Le champ d'application du guide porte sur les activités et opérateurs suivants :

- fournir des boissons qui doivent être consommées sur place dans des locaux aménagés à cet effet (cafés, salons de consommation, tea-rooms, etc.),
- préparer des repas chauds ou froids qui sont destinés à être consommés sur place dans des locaux aménagés à cet effet (restaurants, tavernes, brasseries, snack-bars, ...) ou livrés ou emportés dans un but de vente et/ou de consommation directe,
- Restaurant
- Les traiteurs (c'est à dire les personnes qui préparent des plats cuisinés à emporter ou les livre à domicile), à l'exception de ceux qui exercent une activité de boucher.
- Friteries
- Snackbar
- Café – snack
- Maison de café - Tea-room
- Salon de consommation de produits de boulangerie si certaines denrées alimentaires proposées tombent en dehors du champ d'application du Guide G-026 Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries
- Café
- Marchand de gaufre
- Pizzeria
- Pitta house / pitta bar
- Horeca / catering (groupe)
- Horeca ambulatant (groupe)
- Baraque à hot dog
- Baraque de beignets
- Glacier pour autant que cela soit considéré comme une activité secondaire combinée à l'activité principale Horeca (par exemple : la vente de gaufres et de glace)
- Marchand de soupe
- Sandwicherie
- Centre culturel / salle de sport
- Cinéma / théâtre / discothèque
- Hôtel et autres établissements d'hébergement touristique
- Etablissement en attente d'utilisation de licence Horeca

Sont exclus du domaine d'application les restaurants d'entreprise et les cuisines d'institution (écoles, hôpitaux, maison de soins, maisons de repos, ...), les intervenants qui fournissent des plats cuisinés aux entreprises, écoles, hôpitaux et maisons de repos qui font l'objet d'un « Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines collectives et de maisons de soin » spécifique, rédigé par la fédération professionnelle des cuisines de collectivités.

« On entend par préparation toute opération visant à confectionner, composer, disposer, réchauffer, régénérer ou décongeler un plat.

On entend par repas autant les repas que les repas légers³. »

³ tels que décrits dans l'arrêté royal du 13 juin 1984 instaurant des conditions d'exercice de l'activité professionnelle de restaurateur ou de traiteur-organisateur de banquets dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat

Le champ d'application du guide comprend les étapes suivantes:

- la livraison et la réception des marchandises,
- leur stockage,
- leur préparation,
- leur confection et leur distribution en chaîne du chaud,
- leur confection et leur distribution en chaîne du froid,
- le service,
- le traitement des excédents,
- leur transport (le transport réalisé par un tiers tombe sous le champ d'application du guide réalisé par FEBETRA),
- le fait de débarrasser,
- la vaisselle : - « petits » matériels
- « gros » matériels
- l'élimination des déchets,
- la gestion du linge propre et du linge sale,
- la lutte contre les nuisibles,
- le nettoyage et la désinfection,
- l'hygiène personnelle des collaborateurs,
- la formation du personnel,
- l'entretien technique de l'équipement.

Le guide doit être considéré comme un document de base pour toutes les activités qui relèvent du champ d'application mentionné ci-dessus. Pour ce guide, quatre compléments ont été élaborés :

- Complément Préparations frites
- Complément Pitas
- Complément Glace de consommation et Soft-ice
- Complément Commerce Ambulant

Comme le mot le dit, ces compléments doivent être considérés comme un complément au guide. Régulièrement ces documents font référence au guide. En conséquence, tout établissement doit utiliser ce guide comme document de base pour la mise en œuvre de son système d'autocontrôle et doit en plus tenir compte des prescriptions du(des) complément(s) s'appliquant à sa situation.

2.2. Utilisation du guide et des compléments

Le guide simplifie le respect de la législation : en suivant les recommandations qui y figurent, on satisfait normalement à la réglementation. Le guide développe un certain nombre de points d'hygiène (PH), de points critiques de contrôle (CCP) et de points d'attention (PA).

Le guide est scindé en différentes parties.

La **première partie**, le guide d'hygiène proprement dit, décrit dans les détails des **points d'hygiène** (PH). Il s'agit de points qui peuvent représenter un risque de contamination lors de la préparation, du service ou du transport de repas. Ces points méritent, à côté des autres recommandations reprises dans le guide, une vigilance toute particulière. Pour attirer l'attention des lecteurs sur ces points, ils sont indiqués par la mention 'PH' dans la marge. En outre, une liste de tous les points d'hygiène est reprise selon leur cause (règle des 5M) dans le point 24.1 et un tableau identifie les points d'hygiène par type d'établissement dans le point 24.2 de la première partie.

Cette liste n'est pas nécessairement complète : la plupart des points d'hygiène y sont présents, mais la liste doit éventuellement être adaptée en fonction de l'entreprise, des opérations, du contexte et des dangers propres à l'entreprise.

La **deuxième partie** « HACCP » explique les 7 principes de la méthodologie HACCP. Certains établissements (établissements assouplis) ne sont toutefois pas tenus d'établir eux-mêmes une étude HACCP. Les conditions pour pouvoir bénéficier des assouplissements dans le cadre de l'HACCP sont décrites dans l'introduction de cette deuxième partie.

Pour aider les établissements qui doivent réaliser une étude HACCP complète, différentes fiches vous sont proposées dans cette seconde partie. Ces fiches vous aident à identifier et évaluer les risques présents. A l'aide de ces fiches, qui couvrent les principales activités du secteur Horeca, les responsables de l'établissement peuvent réaliser une analyse objective des dangers et définir les actions correctives adaptées.

Une liste de points critiques de contrôle et de points d'attention est proposée. Cette liste peut être suivie par tous les établissements, mais n'est pas nécessairement complète et doit donc, si nécessaire, être adaptée en fonction de l'entreprise, des opérations, du contexte et des dangers propres à l'entreprise. Les résultats des mesures consignés dans un manuel HACCP peuvent être utilisés, si nécessaire, comme moyen de preuve.

Pour quelques activités spécifiques relevant du champ d'application du guide (friteries, pitas, glaces et activités ambulantes), des **compléments au guide** ont été élaborés. Ils décrivent, lorsqu'elles s'appliquent, des exigences et des recommandations complémentaires à surveiller. Si un restaurant propose des préparations passées à la friture, il doit alors également respecter les exigences décrites dans le complément « Préparations frites ». De même, si un restaurant fabrique des glaces et des coupes de glace, il doit alors également respecter les exigences décrites dans le complément « Glaces ».

Tout comme le guide en soi, les compléments sont scindés en deux grandes parties :

Une première partie met l'accent sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et complète les exigences et les recommandations du guide. Une attention particulière est prêtée aux points d'hygiène propres aux activités spécifiques.

Une deuxième partie met l'accent sur l'analyse des dangers et la détermination des points critiques (étude HACCP) pour l'activité spécifique.

Les conditions pour les établissements qui peuvent bénéficier des assouplissements restent d'application pour les compléments.

2.3. Moyens

Différentes publications scientifiques ont été consultées pour l'élaboration du guide. Parmi celles-ci :

Catering Guide to Compliance with the Food Safety (general Food Hygiene) (1995). *Joint Hospitality Industry Congress, Grande-Bretagne*

Codex, (1993). *Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Point System. Alinorm 93/13A. Appendix 2. WHA, Genève.*

CPRC (1998). Démarche HACCP en restauration. Guide pour l'analyse des dangers. Editions BPI, Paris.

Etienne Sylvère (2000). HACCP pratique. Editions BPI, Paris.

Flair (Food Link Agro Industrial Research). HACCP User Guide. Action concertée n° 7.
HACCP Reference Book (1993). The Educational Foundation of the National Restaurant Association, Etats-Unis.

Hygiène-code voor Horeca (1992). Handleiding voor hygiënisch werken in keukens en andere bedrijfsruimten in de Horeca Bedrijfschap Horeca, Pays-Bas.

Hygiène-code. Kadercode voor de voedingsverzorging in instellingen in de gezondheidszorg en ouderenzorg. VOVO Den Haag 1996, publication 410.

Guide de Bonnes pratiques hygiéniques. (1998). Guide de bonnes pratiques d'hygiène Restaurateur. Les éditions des journaux officiels, Paris Cedex

Leveau Jean-Yves, Bouix Marielle (1999). Nettoyage, désinfection et hygiène dans les bio-industries. Collection sciences et techniques agroalimentaires. Edition Tec & Doc. Lavoisier. Paris

Pralus Georges (1998). HACCP de chef à chefs : Une approche pratique pour la restauration traditionnelle. Editions BPI, Paris.

Là où cela s'est avéré nécessaire, il a été fait appel à des spécialistes (consultants spécialisés en agro-alimentaire, microbiologistes, professeurs d'université spécialisés dans le secteur agro-alimentaire) par exemple pour établir des normes et des valeurs limites, comme des températures et des temps minimums et maximums.

2.4. Initiateurs et représentativité

L'initiative de la réalisation du présent guide a été prise par les organisations professionnelles suivantes: FED. Horeca Bruxelles asbl, Horeca Vlaanderen vzw, FED. Horeca Wallonie asbl.

Horeca Vlaanderen, FED. Horeca Wallonie et FED. Horeca Bruxelles sont trois composantes⁴ de la commission paritaire de l'industrie hôtelière. Associations légalement reconnues, elles représentent auprès des pouvoirs publics, respectivement 52,33%, 17,82% et 29,85% du secteur Horeca. Ces trois fédérations représentent ensemble environ 10 000 entreprises dans le Horeca.

Ces organisations professionnelles sont les seules organisations représentatives du secteur Horeca dans leur Région respective. Elles le représentent au sein de toutes les institutions et organisations publiques et privées, directement ou indirectement concernées par les activités dans les hôtels, restaurants, cafés et entreprises assimilées.

Pour cette version retravaillée, l'équipe de Food Safety Consult S.A., composée de Dries Cauwenbergh, Myriam Fonck, Hervé Gnambodoé et Elke Nelis, a été chargée de veiller à ce que les adaptations apportées répondent à la législation et soient conformes d'un point de vue scientifique.

En outre, de par son expérience, Food Safety Consult SA offre la garantie que tous les maillons pouvant influencer la sécurité alimentaire dans les entreprises qui figurent dans le champ d'application du présent guide, soient directement ou indirectement concernés par les adaptations réalisées.

Il a par ailleurs été fait appel à différents spécialistes et différentes organisations professionnelles, telles que l'Association des restaurateurs de collectivité de Belgique, l'asbl Bemora et l'Union belge du Catering, pour s'assurer que la version actuelle du guide convienne parfaitement à un secteur fortement diversifié.

⁴ Arrêté Royal du 18 septembre 2001, modifiant l'Arrête Royal du 22 octobre 1979 déclarant représentatives des organisations professionnelles d'employeurs pour la Commission paritaire de l'industrie hôtelière.

2.5. Diffusion et mise à jour du guide

Une version électronique du guide est disponible sur le site web de l'AFSCA: www.afsca.be.

Un exemplaire imprimé peut être obtenu auprès des organisations suivantes :

- Horeca Vlaanderen vzw
Anspachlaan 111/4
1000 BRUSSEL
Tél.: 02/ 213.40.10
Fax: 02/ 213.40.11
E-mail: info@horeca.be
Contact: Dhr. Lieven Metens

- FED. Horeca Bruxelles Asbl
Boulevard Anspach 111 bte 1
1000 BRUXELLES
Tél. : 02/513.78.14
Fax : 02/503.57.17
E-mail : c.delpature@fedhorecabruxelles.be
Contact : Madame Christine DELPATURE

- FED. Horeca Wallonie Asbl
Avenue Gouverneur Bovesse 35 bte 1
5100 JAMBES
Tél. : 081/72.18.88
Fax : 081/72.18.89
E-mail : secretariat@horecawallonie.be
Contact : Madame Christine TITEUX

- vzw. Navefri-Unafri asbl
Schillekensberg 21
3460 Bekkevoort
E-mail: info@navefri-unafri.be

La nouvelle version du guide entre en vigueur trois mois après la date de publication au Moniteur belge de la validation de cette nouvelle version. Les audits réalisés avant cette date d'entrée en vigueur peuvent déjà être basés sur la nouvelle version du guide, pour autant que toutes les parties concernées puissent suffisamment s'y préparer. Tous les audits réalisés après cette date doivent être basés sur la nouvelle version du guide.

Partie 1

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION	1
1. DANGERS ET ALLERGENES	3
1.1. Dangers physiques	3
1.2. Dangers chimiques	3
1.3. Dangers biologiques	4
1.4. Allergènes	5
2. EXEMPLES DE PRODUITS A RISQUE D'UN POINT DE VUE BIOLOGIQUE	6
2.1. Produits qui à la réception en cuisine, sont préparés crus ou sont insuffisamment chauffés (catégorie 1).....	6
2.2. Produits qui sont suffisamment chauffés en cuisine (catégorie 2).....	7
2.3. Produits qui ont été suffisamment chauffés avant réception (catégorie 3).....	7
2.4. Produits qui ont été ou sont suffisamment chauffés tant avant la réception qu'en cuisine (catégorie 4).....	7
3. EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS GENERALES	8
3.1. Organisation des locaux	8
3.2. Locaux à l'usage du personnel (vestiaires, toilettes, réfectoire)	9
3.3. Aménagement et équipement	9
3.4. Plans de travail, ustensiles de cuisine, appareils de cuisine	10
3.5. Eclairage, ventilation	11
3.6. Eau potable	12
3.7. Fumer, manger, mâcher du chewing-gum et boire	12
4. RECEPTION DES MARCHANDISES	13
4.1. Choix des fournisseurs.....	13
4.2. Contrôle à la réception des marchandises	13
5. STOCKAGE DES MARCHANDISES	15
5.1. Entrepot	15
5.2. Chambres froides et chambres de surgélation.....	16
5.3. Température des produits réfrigérés et surgelés	17
6. PREPARATION	18
6.1. Deballer	19
6.2. Nettoyer	19
6.3. Laver et secher.....	20
6.4. Couper, hacher, découper en filets, trancher, râper	20
6.5. Portionner	21
6.6. Utiliser des œufs	21
6.7. Fouetter et mélanger	22
6.8. Décongeler.....	22
6.9. Mariner et paner.....	23
7. CHAINE DU CHAUD	23
7.1. Fritures.....	24
7.2. Cuisson sous vide, conditionnement sous vide.....	25
7.3. Parachèvement de plats préparés à chaud.....	27

7.4. Faire des portions et conserver au chaud en cuisine	27
7.5 Nouvelles techniques de cuisson	28
8. CHAINE DU FROID	29
8.1. Réfrigérer.....	29
8.2. Régénérer.....	30
8.3. Préparations froides	30
9. SERVICE	31
9.1. Service de plats chauds.....	31
9.2. Service de plats froids.....	31
9.3. Buffet froid	32
9.4. Installation de débit	33
10. TRAITEMENT DES EXCEDENTS	34
11. TRANSPORT	35
12. DEBARRASSER	36
13. VAISSELLE DU PETIT MATERIEL	36
13.1. Vaisselle automatique.....	37
13.2. Vaisselle manuelle	38
14. VAISSELLE DU GROS MATERIEL	38
15. DECHETS ET EMBALLAGES CONSIGNES	39
16. LINGE PROPRE ET LINGE SALE	40
17. LUTTE CONTRE LES NUISIBLES	40
18. NETTOYAGE	41
19. DESINFECTION	43
20. HYGIENE PERSONNELLE	44
20.1. Vêtements de travail	44
20.2. Hygiène corporelle.....	44
20.3. Hygiène des mains.....	45
20.4. Lavabos.....	46
21. FORMATION ET INSTRUCTIONS	47
22. ENTRETIEN TECHNIQUE	47
23. PREVENTION DES CONTAMINATIONS CHIMIQUES ET PHYSIQUES	48
24. LISTE DES POINTS D'HYGIENE DECRITS	49
24.1 Points d'hygiène selon la règle des 5M	49
24.2 Tableau des points d'hygiène selon le type d'établissement	50
25. LISTE DE CONTROLE INTERNE – EVALUATION DU SYSTEME D'AUTOCONTROLE	52

1. DANGERS ET ALLERGENES

Proposer au client des **aliments ne présentant aucun risque** est un des objectifs principaux de l'Arrêté Royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. De la réception à la vaisselle et l'élimination des déchets, les denrées alimentaires sont exposées à différents dangers.

En fonction de l'endroit où sont préparés et commercialisés les aliments, ainsi qu'en fonction de la manière dont ils sont préparés et commercialisés, trois types de dangers peuvent se présenter, à savoir:

les dangers physiques, les dangers chimiques (y compris les allergènes) et les dangers biologiques.

1.1. Dangers physiques

Un danger physique est constitué par un élément étranger, indésirable, se trouvant dans l'aliment. Quelques exemples : des éclats de verre, des morceaux de métal, des agrafes, des trombones, des copeaux de bois, du plastique, du papier, des cailloux, du plomb dans le gibier, des cheveux, des esquilles, des arêtes dans le poisson, des petits os, des insectes ou parties d'insectes, etc. Certains objets¹ peuvent causer des dommages graves au système digestif. D'autres composants² ne représentent pas un risque immédiat pour la santé du consommateur, mais peuvent entacher le nom et la réputation de l'établissement.

Ces contaminants peuvent provenir :

- des matières premières,
- des ingrédients,
- des diverses opérations,
- du matériel,
- des conditionnements (directement en contact avec l'aliment) et de l'emballage,
- des conditions de stockage,
- de l'environnement,
- des personnes.

1.2. Dangers chimiques

Il s'agit de substances chimiques indésirables présentes dans l'aliment. La contamination chimique des aliments peut survenir à n'importe quelle étape de la production, depuis la production des matières premières crues jusqu'à la consommation du produit final.

Un certain nombre de substances chimiques peuvent parfois apparaître naturellement dans les denrées alimentaires, par exemple :

- *l'histamine* dans le vin, le fromage ou le poisson,
- *la solanidine* dans les pommes de terre,
- des substances toxiques dans les champignons,
- les *mycotoxines* sur les noix ou les céréales.

Certains composants peuvent arriver sur ou dans les produits suite aux pratiques d'élevage ou de culture ou suite aux traitements industriels, par exemple :

¹ des éclats de verre ou de terre cuite, du métal, des esquilles, ...

² des cheveux, du sable, un morceau de papier ou de plastique souple, partie d'insectes ...

- les hormones, les antibiotiques, les tranquillisants dans la viande, les produits laitiers, les poissons, les produits à base d'œufs,
- les pesticides sur les fruits et légumes,
- les nitrites dans la viande,
- les sulfites sur les pommes de terre épluchées,
- les dioxines et/ou des PCB dans les œufs, viande, poissons,
- des métaux lourds (plomb, mercure, cadmium, ...) dans les produits de la mer, etc.

L'utilisation de sulfites dans de la viande hachée ou dans du filet américain est interdite en cuisine.

Des substances nuisibles peuvent également se former durant la transformation en cuisine et la distribution. C'est le cas lorsque les aliments subissent une trop forte chaleur, voire sont brûlés (friteuse, barbecue), ou lorsque les aliments restent dans une boîte de conserve ouverte. On peut trouver des restes de produits d'entretien ou de désinfectants sur du matériel ou des couverts mal rincés, mais également si les opérations de nettoyage – désinfection sont réalisées en présence de produits alimentaires non protégés, et enfin, en cas d'utilisation de seau à la fois pour le nettoyage/la désinfection et pour stocker, transporter ou laver des aliments. Des composés toxiques peuvent alors migrer des ustensiles, de l'équipement ou du conditionnement qui doivent être non contaminants en accord avec la législation. Les lubrifiants utilisés sur certains équipements peuvent aussi souiller les aliments. Les lubrifiants, désinfectants, produits de rinçage et les biocides doivent être « food-grade » (c'est-à-dire de qualité alimentaire).

Si les conditions d'utilisation des additifs ne sont pas respectées, cela peut aussi présenter un danger.

Outre la contamination directe, l'odeur de certains produits chimiques peut imprégner les aliments, même s'ils sont conditionnés, et les rendre impropres à la consommation.

1.3. Dangers biologiques

Les bactéries, virus, parasites ou autres, sont à l'origine de ce danger qui est de loin le plus à craindre. Lorsque des microorganismes pathogènes réussissent à se développer, ils peuvent engendrer des maladies graves et même conduire à la mort. Les microorganismes peuvent rendre malade parce qu'ils se multiplient dans le corps du consommateur ou produisent des toxines dans l'aliment.

Les bactéries ne peuvent se développer qu'en présence d'eau et d'aliment, et à une température adéquate. Supprimer un ou plusieurs de ces facteurs augmente la sécurité de l'aliment. Il convient donc d'accorder une attention toute particulière à ces trois facteurs si l'on veut confectionner et servir des aliments ne présentant aucun risque microbiologique.

Exemples de contamination bactérienne : *Salmonella* dans les œufs, *Listeria* dans le lait cru, etc.

Les virus ne se multiplient généralement pas dans les aliments. Ceux-ci jouent seulement un rôle comme vecteur (transmet la contamination). Exemple : transmission du virus de l'hépatite A par les fruits de mer ou transmis par le personnel (hépatite, virus de Norwalk, ...).

Des larves ou des œufs de parasites tels que les vers plats et ronds peuvent infecter l'homme via la consommation de produits infectés (viande de porc, de bœuf, de cheval, poisson, gibier)

1.4. Allergènes

Certains composés alimentaires peuvent provoquer une réponse allergique ou une intolérance chez les individus sensibles.

La problématique des allergènes devient de plus en plus importante. Les hypersensibilités (les vraies allergies alimentaires et les intolérances alimentaires) touchent une proportion de plus en plus élevée de la population : jusqu'à 8% des enfants et 3% des adultes seraient concernés. De plus, de nouveaux allergènes apparaissent régulièrement. La cause d'une allergie alimentaire se trouve dans la présence de certaines protéines, nommées "allergènes", et naturellement présentes dans les denrées alimentaires. Pour contrer ces protéines, le corps d'une personne allergique développe un mécanisme de défense, accompagné de différents symptômes possibles. La plupart des allergènes résiste aux traitements thermiques et à la digestion humaine. Un produit alimentaire peut de plus contenir différents allergènes. Les allergènes suivants doivent, selon l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, être mentionnés sur les étiquettes des aliments :

- Céréales contenant du gluten (avec le nom générique) et produits à base de céréales contenant du gluten
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poisson
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait (y compris le lactose) et produits à base de lait
- Noix (avec le nom générique), c'est-à-dire : amandes, noisettes, noix de noyer, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits à base de noix
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Grains de sésame et produits à base de grains de sésame
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Lupins et produits à base de lupins
- Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l

Lors de la manipulation des denrées alimentaires contenant des allergènes, notamment en cuisine, le personnel devra prendre toutes les précautions afin de limiter les risques de contamination croisée. Par exemple, lors des opérations de découpe et de nettoyage de poisson, il faut bien nettoyer le matériel et le plan de travail après les opérations et avant toute autre manipulation. Il est aussi recommandé d'éviter de frire des denrées contenant des allergènes et d'autres denrées dans la même graisse de friture.

Le personnel doit être formé et sensibilisé aux risques encourus par les personnes atteintes d'une allergie, car une très faible dose d'allergènes peut provoquer une réaction (démangeaison, eczéma, diarrhée, vomissement, gonflement, problème respiratoire...), voire être fatale (mort). Il faut donc veiller à ce que le consommateur, s'il en fait la demande, soit informé sur la présence d'allergènes dans certaines préparations. Une mention sur la carte de menus « Si vous êtes allergique, dites-le nous » est à indiquer.

2. EXEMPLES DE PRODUITS A RISQUE D'UN POINT DE VUE BIOLOGIQUE

Dans une cuisine, des centaines de matières premières différentes peuvent être utilisées. Etant donné qu'elles ne sont pas toutes aussi "dangereuses" les unes que les autres, elles ont été regroupées en 4 groupes ou catégories, allant des produits présentant de gros risques aux produits en présentant peu. Le critère majeur pour établir cette répartition est de savoir si le produit a été chauffé ou pas. En effet, les produits chauffés à plusieurs reprises sont bien moins dangereux que les produits qui sont consommés crus.

Dans le cadre de la répartition, deux questions sont primordiales :

1. La denrée alimentaire a-t-elle été suffisamment chauffée³ avant d'être utilisée en cuisine ?
2. Est-elle à nouveau suffisamment chauffée avant d'être servie ?

2.1. Produits qui à la réception en cuisine, sont préparés crus ou sont insuffisamment chauffés (catégorie 1)

En cuisine, ces produits ne sont plus réchauffés ou pas suffisamment. Les mayonnaises, tiramisus doivent être considérés comme "insuffisamment chauffés", mais également les sabayons, les sauces hollandaises ou la crème fraîche.

Exemples: des œufs crus, du filet américain, du carpaccio, de la viande servie saignante, des grosses pièces de viande (rosbif), certains coquillages et crustacés (huîtres, moules), des légumes servant de crudités ou de garniture, des fruits frais ou de la salade de fruits frais, de la charcuterie séchée (viande fumée, salami), de la glace, poissons consommés crus ou fumés, ...

Il convient d'être particulièrement prudent lorsque l'on utilise des œufs crus, et peut-être même d'éviter d'en utiliser. Des œufs crus peuvent être utilisés dans des préparations qui subissent un processus de chauffe suffisamment long (pâtisserie, œufs durs, ...). Pour des applications réclamant peu ou pas de cuisson (mayonnaise, mousse au chocolat, œufs mollets, sabayon, sauce hollandaise, ...), on préférera des produits pasteurisés à des œufs frais. Dans ce cas, on sera tout particulièrement vigilant lors de la manipulation de l'emballage, lors de la réfrigération et lors de la conservation. Dans le cas où on utilise des œufs frais, il est conseillé de les stocker dans le frigo.



Dans la catégorie 1 se retrouvent les denrées alimentaires représentant le plus grand risque pour la santé et nécessitant de bonnes conditions de manipulation (produit de la catégorie 1).

Pour certaines denrées alimentaires, ce danger doit être relativisé. Par exemple, les fruits frais sont moins dangereux que le filet américain ou les œufs crus, bien qu'ils relèvent tous de la catégorie 1.

Si les normes de température ou de temps ne peuvent être garanties ou si l'on ne peut atteindre une hygiène parfaite, ces produits à risque ne seront pas utilisés – a fortiori pour des consommateurs plus fragiles⁴.



⁸ suffisamment chauffée signifie au moins 2 min. à une température à coeur de 70°C ou un traitement jugé équivalent, ce qui correspond à une pasteurisation normale des produits.

⁴ les enfants, les personnes âgées, les malades, les femmes enceintes

2.2. Produits qui sont suffisamment chauffés en cuisine (catégorie 2)

A la réception en cuisine, ces produits sont crus ou n'ont pas été suffisamment chauffés. Ils le sont par contre suffisamment longtemps en cuisine. Le risque éventuel de contamination est dès lors réduit, voire éliminé. Les plats ou matières premières qui relèvent de ce groupe doivent être réfrigérés ou servis immédiatement après cuisson, sans quoi leur traitement thermique n'aura eu que peu d'effet.

Exemples:

- des légumes et pommes de terre,
- des préparations aux œufs chaudes,
- du poisson, des crustacés et coquillages,
- de la volaille,
- de la viande à cuire ou à rôtir,
- des épices,
- de la soupe ou de la sauce en poudre,
- des matières premières pour pâtisseries (pains non cuits, pâtes de base), ...

2.3. Produits qui ont été suffisamment chauffés avant réception (catégorie 3)

Ces denrées alimentaires sont préalablement suffisamment chauffées, mais ne le sont plus en cuisine ou insuffisamment.

Exemples:

- des compotes de fruits,
- des fruits en conserve,
- des pâtisseries industrielles et des biscuits,
- des préparations de dessert,
- de la confiture, de la pâte à tartiner (choco), du sirop,
- du lait stérilisé, UHT ou pasteurisé,
- des sauces prêtes à l'emploi,
- des matières grasses,
- de la charcuterie cuite (pâté, jambon), ...

2.4. Produits qui ont été ou sont suffisamment chauffés tant avant la réception qu'en cuisine (catégorie 4)

Il s'agit des denrées alimentaires qui sont préalablement suffisamment chauffées et le sont à nouveau en cuisine pendant la préparation. Les plats ou matières premières qui relèvent de cette catégorie doivent être réfrigérés ou servis immédiatement après cuisson sans quoi le traitement thermique a peu d'effet.

Exemples:

- les produits précuits,
- les soupes et sauces en boîte,
- les plats chauds préparés,
- les légumes en boîte servant pour des préparations chaudes,
- les pâtes, ...

Il est évident qu'en fonction de leur utilisation, certaines denrées alimentaires peuvent relever de plusieurs catégories.

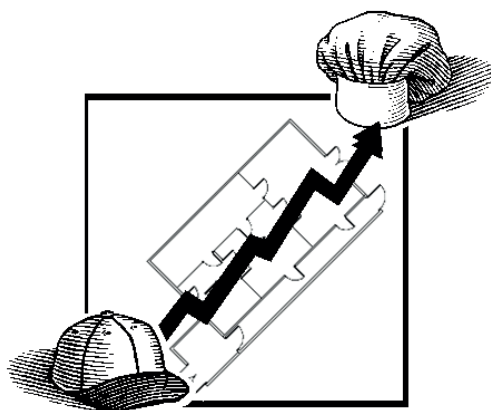
Exemple:

Type	Catégorie 1	Catégorie 2	Catégorie 3	Catégorie 4
Pomme	Pomme fraîche		Compote froide	Compote chaude
Lait stérilisé			Lait à boire froid	pudding
Petits pois en boîte			Assiette froide	soupe aux petits pois
Œufs	Œufs crus	Omelette	Cake industriel	Pâtes

3. EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS GENERALES

3.1. Organisation des locaux

On distinguera de préférence différentes zones dans les locaux: la zone de réception, la zone de stockage des marchandises livrées, la zone de transformation, la zone de stockage des produits transformés et la zone de service des aliments, la zone pour la vaisselle, la zone de stockage des déchets, etc. Il ne doit toutefois pas nécessairement s'agir de pièces séparées. Par contre, il ne peut y avoir aucune confusion entre les zones où sont traitées des matières premières sales ou crues et les zones où sont traitées des matières premières propres ou finies.



On essaiera autant que possible de faire **suivre un courant unidirectionnel aux denrées alimentaires: des zones sales aux zones propres (respect de la marche en avant)**, sans que celles-ci ne se croisent. Le courant du processus de cuisson va du non-préparé au préparé afin d'éviter les contaminations croisées. Lorsqu'une séparation physique entre les zones propres et les zones sales est impossible, on tentera d'obtenir une séparation dans le temps. La zone de vaisselle et la zone de

préparation peuvent se trouver dans un même espace, mais les deux opérations doivent être réalisées à des moments différents.

Les locaux doivent être suffisamment grands pour permettre de réaliser les tâches auxquelles ils sont destinés dans de parfaites conditions d'hygiène et notamment prévenir toute contamination des denrées alimentaires par d'autres denrées alimentaires, par l'eau, par l'air, par les équipements, par les matériaux, par le personnel, ou d'autres sources comme les insectes et autres animaux nuisibles. Les animaux domestiques et matériaux de décoration (fleurs, plantes,...) sont seulement autorisés dans les locaux réservés à la consommation à condition que ceux-ci ne constituent pas un risque de contamination des denrées alimentaires.

Aucune autre activité que la préparation, la division en portions et la distribution d'aliments ne peut prendre place dans les locaux de travail ⁵. L'accès doit être strictement limité aux personnes compétentes.

Lors de l'utilisation d'ascenseurs pour le transport, d'une part des plats de la cuisine vers la salle, et d'autre part de la vaisselle de la salle vers la cuisine, il faut veiller à ce que ceci soit réalisé de manière hygiénique (transport à des moments différents) et n'occasionne pas de contaminations (cf. chapitre 12 Débarrasser).

⁵ Une cuisine n'est pas un garage ni une salle de réunion



Ces locaux seront convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés y compris dans les espaces morts ou cachés afin d'éviter les contaminations des produits alimentaires⁶.

Ces locaux doivent en outre permettre des opérations de manipulation et de stockage dans des conditions d'humidité et de température adéquates. Les températures pourront être vérifiées, et si nécessaire, enregistrées.

3.2. Locaux à l'usage du personnel (vestiaires, toilettes, réfectoire)

On entend par-là les locaux où le personnel de cuisine et de salle s'habille, mange ou fait usage des installations sanitaires.

Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel⁷

Mesures de précaution :

- ❖ Les vestiaires se situent le plus près possible de l'entrée par laquelle arrive le personnel qui de préférence rejoindra les cuisines sans repasser par l'extérieur;
- ❖ Les vestiaires sont suffisamment aérés;
- ❖ Les armoires sont suffisamment grandes pour éviter tout contact entre les vêtements de travail et les vêtements civils;
- ❖ Il y a une séparation physique entre les toilettes d'une part et la cuisine et l'espace de service⁸ d'autre part, qui ne sont pas reliés directement par une porte, une fenêtre ou un volet;
- ❖ Il y a suffisamment de toilettes hommes et femmes;
- ❖ Les toilettes sont suffisamment aérées, disposent d'un système de rinçage en bon état de fonctionnement et sont entretenues tous les jours;
- ❖ Il y a un lavabo muni de robinets conçus de manière à empêcher la diffusion des contaminations⁹, un système de distribution de savon et un système hygiénique pour sécher les mains (cf. détail au point 20.4) dans les environs directs des toilettes;
- ❖ Dans toute toilette utilisée par le personnel est affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes.
- ❖ Un texte ou un pictogramme d'interdiction de fumer est apposé.

3.3. Aménagement et équipement

L'aménagement et l'équipement des locaux: les sols, carrelages, murs, portes, plafonds, escaliers, fenêtres, châssis, appuis de fenêtre, éléments de chauffage, ... peuvent être source de contamination s'ils sont composés en matériaux de mauvaise qualité ou s'ils sont mal entretenus.

⁶ Règlement n° 852 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Annexe II, chapitre I

⁷ Règlement n° 852 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Annexe II, chapitre I

⁸ Les toilettes sont séparées de la cuisine et de la salle de consommation par un couloir ou au minimum par un sas (p.ex. espace pour se laver les mains).

⁹ Les lavabos en place qui ne sont pas munis de robinets non commandés à la main peuvent encore être utilisés. En cas de planification de travaux, les robinets doivent être remplacés par des systèmes non commandés à la main (par exemple commandé au coude) pour éviter la diffusion des contaminations.

Mesures de précaution :

- ❖ les équipements susmentionnés sont fabriqués en matériaux durs imperméables à l'eau et à la graisse et supportent des opérations de nettoyage/désinfection répétées¹⁰;
- ❖ ils ne présentent aucune fissure;
- ❖ les murs sont de préférence de couleur claire¹¹;
- ❖ les locaux seront aérés et ventilés. Ces systèmes doivent éviter la condensation et les mauvaises odeurs sans toutefois favoriser la contamination;
- ❖ dans les lieux de travail il faut prévoir au moins un lavabo pour se laver les mains ;
- ❖ les robinets conçus de manière à empêcher la diffusion des contaminations¹² ;
- ❖ la tuyauterie est de préférence encastrée dans les murs;
- ❖ il y a suffisamment d'espace derrière cette tuyauterie¹³;
- ❖ les joints sont remplis de mélanges résistant à l'eau;
- ❖ les fenêtres qui s'ouvrent sont dotées de moustiquaires amovibles;
- ❖ les clinches et poignées de porte sont limitées aux endroits où elles sont strictement nécessaires;
- ❖ là où elles sont quand même présentes, les clinches et poignées de porte sont faciles à nettoyer;
- ❖ une lumière naturelle directe est évitée par un système efficace d'écrans de protection;
- ❖ les appuis de fenêtre sont de préférence inclinés pour éviter que l'on y accumule des objets;
- ❖ aucune plante, fleur ou objet de décoration ne sont présents en cuisine;
- ❖ l'utilisation du bois doit être évitée autant que possible;
- ❖ la jonction entre le sol et les parois, les parois et le plafond est de préférence arrondie;
- ❖ les sols sont suffisamment pentus pour permettre une évacuation facile de l'eau;
- ❖ les conduits d'évacuation d'eau ont une capacité suffisante pour faire face à l'afflux d'eau, même pendant les périodes d'activité intense;
- ❖ les puisards disposent de suffisamment de grilles et/ou siphons amovibles¹⁴.

3.4. Plans de travail, ustensiles de cuisine, appareils de cuisine

Mesures de précaution :



- ❖ **les plans de travail sont fabriqués en matériel, lisse, lavable, résistant à la corrosion, non toxique¹⁵ et pouvant facilement être nettoyé (plan de travail).** Ce matériel n'influence en rien la couleur ou l'odeur des aliments;
- ❖ toutes les surfaces doivent être résistantes à la corrosion;
- ❖ les joints entre plans de travail, entre appareils et parois, sont imperméables;
- ❖ les casseroles en inox offrent la meilleure garantie du point de vue de la sécurité des aliments. Des casseroles, poêles, sauteuses, etc. fabriquées en un autre matériau (ex. cuivre, étain, terre cuite, verre, ...) sont autorisées à condition qu'un transfert d'éléments du



¹⁰ Règlement n° 852 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Annexe II, chapitre II

¹¹ Les souillures sont beaucoup plus visibles sur des couleurs claires

¹² Les lavabos en place qui ne sont pas munis de robinets non commandés à la main peuvent encore être utilisés. En cas de planification de travaux, les robinets doivent être remplacés par des systèmes non commandés à la main (par exemple commandé au coude) pour éviter la diffusion des contaminations

¹³ Afin d'éviter tout encrassement ou tout foyer propice aux insectes nuisibles et aux bactéries

¹⁴ Ils réduisent ainsi les dangers de contamination des aliments et évitent la diffusion d'odeurs nauséabondes

¹⁵ Règlement n° 852 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Annexe II, chapitre II

matériau vers les aliments soit exclu et que le matériau soit adapté pour un contact avec des denrées alimentaires. Elles ne peuvent pas présenter de dégâts (par exemple aucune fissure) et doivent être facilement lavables;

- ❖ les appareils de cuisine (cutter, machine à couper la viande, mélangeur/batteur, moulin à viande, sauteuses, casseroles, plaques de four, ...) qui ne sont pas utilisés fréquemment doivent être recouverts d'une housse protectrice adaptée afin de les garder à l'abri de la poussière et de la saleté; idem en cas de fermeture prolongée. Il convient de veiller à ce que la housse de protection, qui comprend de la poussière et des saletés, ne représente pas une source de contamination.
- ❖ Tous les matériaux / toutes les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires doivent être accompagnées d'une déclaration de conformité (cette obligation ne concerne pas les matériaux qui ont été achetés avant l'entrée en vigueur de cette législation).¹⁶
- ❖ Tous les ustensiles et les appareils non nettoyés avant chaque usage (comme les machines à couper) doivent être nettoyés tous les jours et être régulièrement désinfectés avant utilisation.

3.5. Eclairage, ventilation

Mesures de précaution :

- ❖ les espaces de travail sont suffisamment éclairés de lumière artificielle ou de lumière naturelle¹⁷;
- ❖ les points lumineux sont implantés de manière telle qu'ils ne créent aucune zone d'ombre sur les plans de travail;
- ❖ les ampoules et néons sont protégés par des caches imperméables. Lorsque les ampoules sont pourvues d'un film protecteur, un cache n'est pas nécessaire.
- ❖ le système de ventilation (naturel ou mécanique) doit être adéquat et suffisant. Il doit permettre d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Il doit être conçu de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux pièces devant être nettoyées ou remplacées¹⁸.
- ❖ le flux d'air se déplace des zones propres vers les zones sales;
- ❖ les filtres du système d'aspiration doivent pouvoir facilement être retirés et sont lavables; ils sont totalement nettoyés de manière régulière;

Actions en cas de bris de verre !

- Interrompre les activités dans l'espace concerné ou la cuisine
- Eviter le plus possible les déplacements
- Enlever les éclats de verre et les rassembler dans le conteneur prévu à cet effet.
- Inspection profonde de l'environnement concerné par le bris de verre. Il faut tenir compte des plans de travail, de l'équipement, du sol, ...
- Si le bris de verre se produit dans un espace avec des produits non couverts ou des préparations non couvertes, ils doivent être éliminés comme déchets.
- Evacuer le matériel de nettoyage de la cuisine de manière sûre et le débarrasser de tout éclat de verre.
- Au besoin les personnes présentes lors du bris de verre et/ou impliquées dans le nettoyage, doivent changer de vêtements et/ou de chaussures avant de continuer leur travail en cuisine.

¹⁶ Règlement n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

¹⁷ Règlement n° 852 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Annexe II, chapitre I

¹⁸ Règlement n° 852 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Annexe II, chapitre I

3.6. Eau potable

Mesures de précaution :

- ❖ Seule de l'eau potable¹⁹ peut être utilisée dans le cadre de la préparation d'aliments mais aussi pour les opérations de nettoyage – désinfection, de lavage des mains du personnel, elle doit donc être présente en quantité suffisante;
- ❖ En cas d'utilisation d'eau de distribution, l'analyse de l'eau n'est pas obligatoire, même si l'eau subit un traitement (stockage, filtration, adoucissement, chauffage et désinfection) Toutefois, si l'eau de distribution subit un traitement chez l'opérateur les prescriptions de base de la note explicative de l'AFSCA doivent être respectées (<http://www.afsca.be>, *Secteurs professionnels > Denrées alimentaires > Qualité de l'eau dans le secteur alimentaire*).
- ❖ En cas d'utilisation d'eau de puits, une ou plusieurs analyses complètes et des contrôles de routine sont nécessaires (cf. « note explicative relative à la qualité des eaux dans le secteur alimentaire » : <http://www.afsca.be>, *Secteurs professionnels > Denrées alimentaires > Qualité de l'eau dans le secteur alimentaire*). Les résultats des analyses doivent être conservés pendant 3 ans. La température, la pression et le débit de l'eau doivent être suffisants pour les besoins des opérations de production et du nettoyage;
- ❖ Les conduites d'eau non potable sont clairement dissociées des conduites d'eau potable et ne se rejoignent en aucun point;
- ❖ Une mention "eau non potable" est clairement visible et inscrite de manière indélébile sur les robinets d'eau non potable;
- ❖ L'eau non potable ne peut être utilisée que pour la lutte contre l'incendie;
- ❖ Toute la glace qui entre en contact avec des aliments (par exemple la glace utilisée pour refroidir des denrées alimentaires) est exclusivement produite à partir d'eau potable;
- ❖ Toute vapeur entrant en contact avec des aliments provient d'eau potable;
- ❖ L'utilisation d'eau de puits est déconseillée car sa qualité est très variable et il est nécessaire d'analyser régulièrement cette eau pour s'assurer qu'il s'agit d'eau potable.

3.7. Fumer, manger, mâcher du chewing-gum et boire

Des bactéries pathogènes pouvant être transportées par la salive, les lèvres ou la bouche, il est strictement interdit de manger et de mâcher du chewing-gum dans les espaces où sont préparés et traités des aliments, ce lorsque des repas sont préparés ou que d'autres activités sont réalisées dans la cuisine.

Le personnel doit de préférence prendre ses repas dans un espace prévu à cet effet ou dans la salle à manger de votre établissement Horeca. Si le personnel prend son repas dans la cuisine, ceci ne peut être fait qu'une fois la préparation des repas terminée et que celle-ci n'est plus utilisée. La cuisine doit ensuite être nettoyée et désinfectée.

La seule boisson autorisée est l'eau ; de préférence, prévoyez à cet effet une zone où le personnel peut se désaltérer.

Fumer peut provoquer une contamination des aliments par le fait qu'on porte ses doigts à ses lèvres ou que des cendres polluent les aliments. Pour ces raisons ainsi qu'en vertu de dispositions légales,

¹⁹ On entend par eau potable, l'eau telle qu'elle est définie dans l'AR du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires. Cette eau doit satisfaire aux paramètres repris dans l'A.R. en question. Voir note sur le site internet de l'afsca (<http://www.afsca.be>) rubrique secteur professionnel.

il est interdit de fumer dans les locaux où sont manipulées, traitées ou stockées des denrées alimentaires (p.ex. local de stockage, cuisine, salle de consommation,...). L'interdiction de fumer doit être portée à la connaissance du personnel de manière claire et non équivoque au moyen d'un texte ou d'un pictogramme.

4. RECEPTION DES MARCHANDISES

4.1. Choix des fournisseurs

La qualité du produit fini, c'est-à-dire du repas, dépend en grande partie de la qualité du produit de départ. Il est donc primordial de faire le bon choix parmi les fournisseurs. Le prix des matières premières ne peut être le seul critère de sélection

D'autres aspects doivent également influencer le choix des fournisseurs, comme :

- les conditions de livraison,
- le conditionnement (écologique, limitant les déchets),
- les normes d'hygiène des locaux de transformation, de stockage et du véhicule de livraison,
- la date limite d'utilisation,
- les autorisations éventuelles,
- des certificats éventuels.

4.2. Contrôle à la réception des marchandises

Il faut tendre à la livraison des matières premières dans des conditions optimales, ce qui nécessite un contrôle de celles-ci (quantité, aspect (aussi bien du produit que de son emballage éventuel), température, ...).

Si vous achetez et transportez vous-même des marchandises, il faut surveiller qu'elles sont transportées dans les conditions les plus hygiéniques et que la température exigée est maintenue pendant le transport (voir point 11 transport). Contrôlez toujours les marchandises achetées (aspect, conditionnement, ...) et contrôlez la température à l'arrivée à votre établissement.

La façon de mesurer au mieux la température est décrite ultérieurement.

Il est recommandé de désigner un responsable pour ce contrôle à la réception. Si cette personne n'est pas habilitée à éventuellement refuser des produits, des accords clairs doivent être passés et des responsabilités définies.



Mesures de précaution :

❖ *contrôler systématiquement, de manière visuelle ou par des mesures, toutes les marchandises entrantes (contrôle à la réception)* sur base des anomalies suivantes:



Liste de non-conformités :

- ❖ boîtes bombées, rouillées, cabossées, ...
- ❖ emballages ouverts, déchirés, abîmés, salis, troués, ...
- ❖ défauts de couleur, d'aspect, odeurs désagréables, nauséabondes, anormales, ...
- ❖ absence d'étiquette ou étiquettes non conformes,
- ❖ températures dépassées,
- ❖ dates limites d'utilisation expirées,
- ❖ autres si d'application.

- ❖ mesurer la température à cœur avec un thermomètre digital;
- ❖ pour les produits non emballés, placer la sonde préalablement nettoyée et désinfectée directement dans le produit et désinfecter à nouveau la sonde après mesure de la température;
- ❖ pour les aliments emballés ou surgelés, placer la sonde entre 2 emballages (ne piquer à travers un emballage qu'en cas de doute)
- ❖ établir un formulaire qui permettra d'enregistrer et de faciliter le contrôle, et de n'omettre aucun point²⁰;
- ❖ vérifier la température de conservation et stocker les produits à la température donnée;
- ❖ ne jamais disposer de produits à même le sol, même s'ils sont bien emballés;
- ❖ prévoir une table, une étagère ou une palette (pas en bois) pour permettre le contrôle des matières premières livrées;
- ❖ séparer les produits frais des produits surgelés, des produits pouvant être conservés à température ambiante et des produits d'entretien;
- ❖ séparer les cartons des produits nus. D'ailleurs dans la mesure du possible, décartonner dès réception et transférer dans des récipients propres. Les données présentes sur les étiquettes doivent être conservées (réutilisation des étiquettes), ou retranscrites sur de nouvelles étiquettes afin de garder une trace des informations.
- ❖ éviter que l'eau de décongélation des produits surgelés n'entre en contact avec des produits frais;
- ❖ amener immédiatement les denrées - soit dans le quart d'heure au maximum - à l'endroit où elles doivent être stockées ou traitées;
- ❖ amener les denrées à réfrigérer et les produits congelés directement à l'endroit où elles doivent être stockées;
- ❖ se laver les mains après avoir manipulé des cartons, cageots en bois et des produits terreux;
- ❖ une date de conservation doit être présente sur les produits entrants. Si ce n'est pas le cas, la date de réception doit être apposée sur les produits entrants et il faut utiliser les durées de conservation proposées au point 5.2..

C'est le chef qui définit au préalable ce qui doit être contrôlé, quand, comment et par qui. Il est conseillé de reprendre ces "règles du jeu" dans une instruction de travail.

Les marchandises qui affichent des manquements importants sont refusées sans aucune hésitation. En cas de doute, ne prendre aucun risque et ne pas travailler les produits. Les produits rejetés sont immédiatement et clairement identifiés de manière à éviter qu'ils soient tout de même utilisés par erreur, et si possible sont isolés.

Les fournisseurs n'entreront de préférence pas eux-mêmes en cuisine, dans le local de stockage ou dans les chambres froides, même pour la collecte des emballages consignés.

Le matériel de livraison et d'emballage sera également de préférence banni de la cuisine. Si ce n'est pas possible, on veillera à ce qu'il soit propre et ne présente aucun risque de contamination.

²⁰ Pour un exemple d'un formulaire d'enregistrement, voir les annexes – formulaire d'enregistrement 7.1

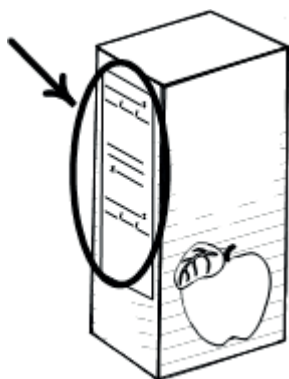
Un exemple de formulaire de contrôle à la réception des marchandises entrantes ou des marchandises transportées par vos propres soins vous est proposé à l'annexe 7.1. « Registre d'entrée ».

5. STOCKAGE DES MARCHANDISES

5.1. Entrepot

Mesures de précaution :

- ❖ le sol, les murs, le plafond et les étagères de l'entrepôt sont constitués d'un matériau facile à entretenir;
- ❖ aucun produit n'est posé à même le sol;
- ❖ un apport direct de lumière naturelle est évité car il provoque d'importantes variations de température, ce qui peut entraîner la formation de condensation;
- ❖ l'entrepôt est suffisamment isolé pour protéger les produits contre le gel ou les températures trop élevées;
- ❖ les fenêtres qui s'ouvrent sont équipées de moustiquaires;
- ❖ il est recommandé de veiller à un taux d'humidité adapté (30-40% d'humidité relative) et à une température située entre 15 et 20°C maximum, sans trop de variations de température;
- ❖ il est souhaitable que les produits « food » et « non-food » (linge, matériel de salle, de cuisine, d'entretien, etc.) soient totalement séparés;
- ❖ les produits d'entretien et autres produits chimiques (pesticides, déboucheurs, produit de rinçage, etc.) sont stockés dans un local séparé et bien ventilé, qui ne contient pas de denrées alimentaires non emballées ;
- ❖ les réserves sont proportionnelles à l'utilisation et/ou à l'espace disponible pour le stockage;
- ❖ il y a une bonne rotation des produits;
- ❖ il est recommandé de disposer d'un plan de stockage de manière à ce que les réserves soient stockées de manière ordonnée et claire;
- ❖ le principe FIFO et/ou FEFO²¹ sont appliqués;
 - ❖ tous les produits, y compris les produits préparés ou portionnés dans la cuisine et qui seront utilisés ultérieurement doivent être identifiés;
 - ❖ **la date de fabrication et la durée de conservation et/ou la date limite d'utilisation sont clairement visibles (étiquetage visible)** sur les emballages des produits;
 - ❖ les réserves sont contrôlées toutes les semaines et les produits dont la date de fraîcheur est dépassée sont retirés.



²¹ FIFO first in first out: les premiers produits livrés sont les premiers utilisés

FEFO first expired first out: les produits dont la date de durabilité expire en premier sont les premiers utilisés

5.2. Chambres froides et chambres de surgélation

Mesures de précaution:

- ❖ le sol, les murs, le plafond et les étagères des chambres froides sont constitués d'un matériau facile à entretenir;
- ❖ le bois non traité n'est pas autorisé dans les chambres froides et les chambres de surgélation;
- ❖ la chambre froide est nettoyée et désinfectée au moins tous les 15 jours;
- ❖ les taches faites avec des marchandises sont immédiatement nettoyées;
- ❖ les installations de réfrigération sont suffisamment puissantes et fiables pour assurer le maintien des températures prescrites;
- ❖ une séparation stricte est faite entre les denrées alimentaires crues et les denrées nettoyées ou:

<u>crues</u> :	<u>nettoyées</u> :
- légumes et fruits non lavés	- légumes et fruits frais découpés
- volaille non déplumée	- viande en portions
- gibier non dépiauté	- poisson et volaille
- poisson frais	- produits laitiers
- ...	- produits (semi) finis
	- excédents de cuisine encore utilisables

- ❖ des chambres froides séparées sont de préférence prévues. Si cela n'est pas possible, faute de place par exemple, les produits frais ou finis seront placés en haut tandis que les produits sales tels que les légumes terreux, gibier en peau, volailles non déplumées, ... seront placés en bas ;
- ❖ s'il y a une seule chambre froide, on prendra la température optimale la plus basse comme norme;
- ❖ les marchandises à usage professionnel sont séparées des marchandises à usage privé;
- ❖ les denrées alimentaires présentes dans la chambre froide sont toujours emballées ou recouvertes et datées;
- ❖ aucun médicament n'est stocké avec les denrées alimentaires;
- ❖ le contenu de boîtes de conserve qui ont été ouvertes ne peut être conservé dans les boîtes elles-mêmes, il doit être transvasé dans un autre récipient avec couvercle. Une réaction chimique entre le contenu et la boîte, sous l'effet de l'oxygène, peut produire des substances toxiques;
- ❖ tant dans les chambres froides que dans les congélateurs, les produits ne sont pas posés à même le sol;
- ❖ un enregistrement automatique de la température est obligatoire pour les chambres de congélation d'une teneur supérieure à 10 m³;
- ❖ le principe FIFO et/ou FEFO est aussi appliqué;
- ❖ la surgélation artisanale (c'est-à-dire dans l'établissement) devrait être limitée et exceptionnelle. Si elle est réalisée, il faut utiliser des produits sains et frais. Les données suivantes doivent être mentionnées sur ce produit :
 1. « surgelé le ... »
 2. La date limite de consommation
 3. « Ne pas recongeler après décongélation »La durée de conservation doit être limitée à 6 mois maximum.
- ❖ Respecter les durées de conservation définies par le fournisseur. A défaut d'indication, respecter les durées mentionnées dans le tableau suivant. Les durées de conservation mentionnées dans ce tableau ne sont valables que si on respecte les températures de conservation correspondantes, reprises à l'annexe 3 "Mémo Températures".

Nature	Denrées alimentaires	Durée de conservation
produits surgelés	crème glacée artisanale	6 mois
	autres produits surgelés	3 mois pour les produits gras; 6 mois max. pour les autres produits
denrées fraîches et réfrigérées	poisson frais coquillages et crustacés	1 à 3 jours
	mollusques bivalves vivants et coquillage et crustacés vivants	2 à 3 jours
	Abats	1 à 2 jours
	viande hachée et préparations de viande à base de viandes hachées	1 jour
	volailles	2 jours
	viandes	2 à 3 jours
	produits réfrigérés ou pasteurisés	2 à 3 jours
	pâtisseries avec de la crème ou du pudding	1 à 2 jours
	légumes et fruits	quelques jours à 1 semaine
	beurre, margarine	3 à 6 semaines
	lait pasteurisé	2 à 4 jours
	Sandwichs garnis et petits pains garnis	1 jour

Tableau 1: Durées de conservation recommandées pour les denrées fraîches, réfrigérées ou surgelées

5.3. Température des produits réfrigérés et surgelés

Il faut respecter les conditions définies par le fournisseur, à défaut d'indication, respecter les températures mentionnées à l'annexe 3 « Mémo températures ».

La température donnée représente toujours la température à cœur, elle peut être différente de la température ambiante du réfrigérateur ou du congélateur²². Etant donné que dans une même chambre froide, la température peut être différente par endroits (à l'avant ou à l'arrière, en haut ou en bas), il est recommandé de mesurer la température en des endroits différents.

²² par exemple pendant le cycle de dégivrage du congélateur ou pendant une utilisation intensive du réfrigérateur, cette température à la surface peut être beaucoup plus élevée que la température à cœur des produits



La température des réfrigérateurs et congélateurs est contrôlée et enregistrée quotidiennement (température des réfrigérateurs et congélateurs).



Deux formulaires sont proposés à titre d'exemple à l'annexe 5.2. « Formulaire surveillance de la température dans les espaces de stockage réfrigérés » et à l'annexe 5.3. « Formulaire surveillance de la température du surgélateur ».

Cela est possible:

- soit par un enregistrement automatisé continu;
- soit par un enregistrement manuel quotidien de la température affichée à l'extérieur;
- soit par une mesure de la température des produits présents dans les chambres froides.

Un thermomètre indiquant les minima et les maxima peut être un outil utile pour constater les éventuelles oscillations de température. Il est souhaitable de contrôler l'exactitude des mesures automatiques de température en mesurant régulièrement manuellement celle-ci à l'aide d'un thermomètre portatif.

Comment mesurer la température ?

- ❖ se procurer un thermomètre digital fiable, ce qui est par ailleurs une obligation légale;
- ❖ choisir un thermomètre dont la sonde est adaptée tant pour mesurer des produits solides que des liquides;
- ❖ nettoyer et désinfecter (par exemple avec des lingettes à l'alcool) parfaitement la sonde après chaque utilisation ou après avoir mesuré la température de différents produits (crus, préparés);
- ❖ veiller à ce que le thermomètre ait une plage de mesure assez large (par ex. de -30° à $+250^{\circ}\text{C}$);
- ❖ vérifier l'exactitude du thermomètre à intervalles réguliers (de l'eau glacée a une température de 0°C et de l'eau bouillante a une température de 100°C); tenir compte de l'éventuel écart lors des contrôles de la température.
- ❖ conserver les résultats des mesures, mentionner la date, le produit et le nom de la personne qui a réalisé les mesures. Une représentation graphique de la température facilite le jugement et donne un bon aperçu.

6. PREPARATION

A l'issue d'un stockage efficace des denrées alimentaires, il convient de prendre les mesures adéquates lors de la préparation pour éviter les contaminations ou les limiter au minimum.

En fonction du type d'établissements Horeca, de la cuisine dont il dispose et surtout du type de produits préparés, une ou plusieurs techniques de préparation sont appliquées, telles que:

- déballer (6.1),
- nettoyer (6.2),
- laver et sécher (6.3),
- couper, hacher, découper en filets, trancher, râper (6.4),
- portionner (6.5),
- utiliser des œufs (6.6),
- fouetter et mélanger (6.7),
- décongeler (6.8),
- mariner et paner (6.9).

6.1. Deballer

Lors du déballage, on veillera à ce que le produit n'entre pas en contact avec la face extérieure de l'emballage (carton, plastique ou boîte).

Mesures de précaution :

- ❖ enlever les emballages sales ou nettoyer les boîtes poussiéreuses avant de les ouvrir;
- ❖ veiller à ce qu'aucun résidu de métal n'aboutisse dans les aliments lors de l'ouverture d'une boîte de conserve;
- ❖ rincer directement les restes d'aliments présents sur l'ouvre-boîte avec de l'eau chaude. Nettoyer l'ouvre-boîte avec du détergent et le désinfecter;
- ❖ utiliser, dès que possible, des récipients de cuisine (muni de couvercle en cas de stockage) pour remplacer le matériel d'emballage initial qui est directement évacué. Les renseignements concernant ce produit (nom, origine, éventuellement le numéro de lot) seront cependant recopiés sur le nouveau conditionnement si celui-ci n'est pas utilisé immédiatement et la nouvelle date limite d'utilisation doit être mentionnée;
- ❖ bannir autant que possible de la cuisine le matériel de transport utilisé par les fournisseurs. Quel que soit son état de propreté, ce matériel échappe en effet totalement aux normes d'hygiène en application dans l'établissement. Si ce matériel est tout de même utilisé, il ne sera jamais déposé directement sur les plans de travail;
- ❖ déballer dans un endroit réservé à cet usage ou nettoyer et désinfecter le plan de travail après l'opération de déballage;
- ❖ les produits sous vide ou sous atmosphère modifiée, ainsi que les conserves ne sont cependant ouverts qu'au moment de leur utilisation;
- ❖ se laver efficacement les mains après avoir manipulé des cartons ou des cageots en bois;
- ❖ s'assurer de la propreté du matériel servant au déballage (ciseau, ouvre-boîte, couteaux, ...)

6.2. Nettoyer

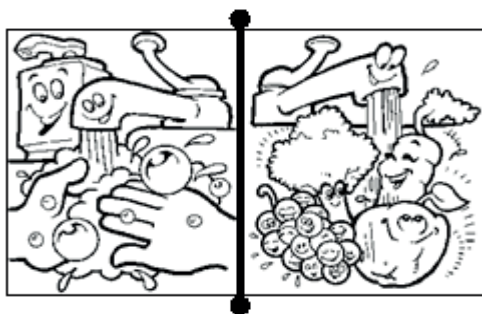
On entend par-là: gratter, éplucher, écosser, supprimer la matière crue des légumes et fruits, vider le poisson et/ou le découper en filets, déplumer ou dépiauter le gibier, désosser la viande ou la volaille.

Mesures de précaution :

- ❖ ne retirer les produits du réfrigérateur qu'au dernier moment et les traiter immédiatement;
- ❖ si possible, ces opérations se dérouleront dans un local frais et seront exécutées de manière telle à éviter tout croisement entre les produits propres et les produits sales;
- ❖ trier les déchets et les évacuer directement, surtout si le traitement concerne les entrailles, comme lorsque l'on vide du poisson, du gibier ou de la volaille;
- ❖ utiliser pour ces opérations de nettoyage spécifiques des planches à découper réservées exclusivement à cet usage et facilement identifiables;
- ❖ le matériel et les planches à découper sont faciles à nettoyer et ne présentent pas de rainures;
- ❖ le matériel et les planches à découper qui ont été utilisés sont immédiatement débarrassés, nettoyés, voire désinfectés.

6.3. Laver et secher

Mesures de précaution



❖ les denrées alimentaires sont rincées dans un évier qui n'est pas utilisé pour se laver les mains ou pour évacuer de l'eau savonneuse (rincage des denrées alimentaires);



❖ Lorsqu'il n'y a qu'un seul évier disponible, il faut soit utiliser un bac ou un seau réservé uniquement au rinçage des denrées alimentaires, soit nettoyer l'évier à fond ;

❖ là où cela s'avère nécessaire, on rincera abondamment à l'eau froide et potable afin de faire disparaître toutes les impuretés visibles;

- ❖ les denrées alimentaires sont séchées avec de l'essuie-tout (pour la viande, le poisson, etc.) ou avec une essoreuse propre (pour les légumes et la salade);
- ❖ on respectera toujours un ordre logique: tout d'abord nettoyer et laver et ensuite découper.

6.4. Couper, hacher, découper en filets, trancher, râper

Il convient d'accorder une attention toute particulière au traitement des produits relevant de la catégorie I (voir chapitre 4.1). Il est d'une nécessité absolue de respecter une hygiène parfaite dans le travail et d'utiliser un matériel et des surfaces de travail irréprochables.



Des planches à découper en bois sont autorisées à condition qu'elles ne présentent aucune fissure ou qu'elles soient fabriquées en un bois dur, non absorbant, qu'elles soient faciles à nettoyer et à désinfecter (utilisation de planche à découper en bois) et qu'elles soient en bon état. Si les planches en bois disponibles ne répondent pas à ces critères, on utilisera des planches à découper en matière synthétique fabriquée en un matériau non absorbant, non corrosif et non toxique.



On rabotera les planches pour éviter les entailles profondes. Aucune planche à découper endommagée ou décolorée par des aliments n'est conservée en cuisine. Les planches à découper ne sont utilisées que pour découper et par exemple pas pour déposer des plats.

On utilisera des planches à découper différentes pour découper des produits crus et pour découper des produits préparés. Dans ce cadre, l'utilisation de planches de couleurs différentes peut faciliter le travail ; à défaut le bon ordre dans la découpe doit être respecté (produits cuits, produits fermentés et ensuite produits crus).

Mesures de précaution :

- ❖ les plans de travail, planches à découper, couteaux, cutters, machines à couper, etc. seront nettoyés et éventuellement désinfectés entre deux opérations, si nécessaire. Seule la denrée alimentaire à découper et le petit matériel de cuisine nécessaire (couteau, fourchette à viande) se trouvent sur la planche à découper;
- ❖ la viande non désossée, le gibier et la volaille seront hachés de manière à éviter que des esquilles ne demeurent dans la viande. Quand cela est possible, enlever un maximum d'arêtes lorsque l'on découpe le poisson en filets ou lorsqu'on le prépare;

- ❖ on évitera autant que possible de toucher les denrées à découper et découpées avec les mains. On utilisera des gants jetables si un contact direct est inévitable;
- ❖ les produits découpés, tranchés, râpés sont recouverts et placés immédiatement au réfrigérateur où ils seront conservés jusqu'à leur utilisation. Les éventuels surplus sont emballés et stockés au frais avec mention de la date d'emballage et si possible la date limite d'utilisation ;
- ❖ utiliser des planches différentes pour découper la volaille crue ou les nettoyer avant de découper une autre denrée alimentaire ;
- ❖ ne pas découper des produits cuits sur les planches qui ont été utilisées pour des produits crus;
- ❖ les produits seront tranchés dans l'ordre suivant : cuit (ex jambon cuit, pâté) puis produits fermentés (ex. saucisson sec) et enfin produits crus (ex jambon sec, carpaccio, pièce de viande);
- ❖ pour le hachage, les viandes seront hachées dans l'ordre suivant : 1° bœuf 2° veau 3° porc et bœuf 4° porc et veau 5° porc.
- ❖ la machine à hacher doit être mise au réfrigérateur entre deux opérations et nettoyée tous les jours

6.5. Portionner

Si des produits sont préparés ou portionnés dans l'établissement (par exemple un morceau de viande déballé et reconditionné en plus petites portions) et conservés pour être transformés ultérieurement, chaque portion emballée doit porter une étiquette reprenant, au moins, les données suivantes:

- le nom du produit;
- la date de production (préparation et répartition en portions);
- la date limite d'utilisation (si possible);
- la référence par rapport à l'enregistrement à la réception.

Ces produits ne doivent être conservés que pendant un délai justifié. La congélation de ces produits par l'entreprise elle-même est déconseillée. S'ils sont tout de même congelés, la congélation doit avoir lieu le plus vite possible et l'étiquette doit mentionner la date de surgélation. Les produits ou portions en question doivent être utilisés dans les deux mois suivant la surgélation.

6.6. Utiliser des œufs

Les mesures de précaution suivantes sont indispensables pour utiliser des œufs frais:



❖ Il est recommandé de stocker les œufs au frais et dans l'obscurité, pour maintenir la fraîcheur et pour limiter le risque de Salmonella (microorganisme pathogène).

❖ les œufs doivent être aussi frais que possible. Contrôler, si mentionnées, les dates de ponte et d'emballage (utilisation d'œuf frais);

❖ en cas de dépassement de la date limite d'utilisation, les œufs doivent être détruits;

❖ ne pas utiliser les œufs cassés ou fissurés. Les œufs cassés accidentellement lors de la manipulation doivent être transformés immédiatement.

- ❖ une fois les œufs cassés, les coquilles sont directement éliminées;
- ❖ la table est nettoyée et désinfectée avant toute nouvelle opération;
- ❖ si possible, un endroit séparé est prévu uniquement pour casser les œufs, endroit qui doit également être nettoyé et désinfecté;
- ❖ après avoir manipulé des œufs et des coquilles, il convient de se laver les mains et de les désinfecter;



- ❖ si les œufs cassés ne sont pas transformés immédiatement, ils doivent être placés au réfrigérateur dans un récipient couvert et être utilisés dans les 48 heures;
- ❖ les préparations aux œufs qui ne subissent plus de traitement thermique par la suite (par exemple mayonnaise, mousse au chocolat, tiramisu, ...) doivent immédiatement être conservées au réfrigérateur;
- ❖ privilégier les œufs liquides pasteurisés ou autres produits à base d'œufs (œufs déshydratés, œufs surgelés, œufs cuits durs) par rapport aux œufs frais.

6.7. Fouetter et mélanger

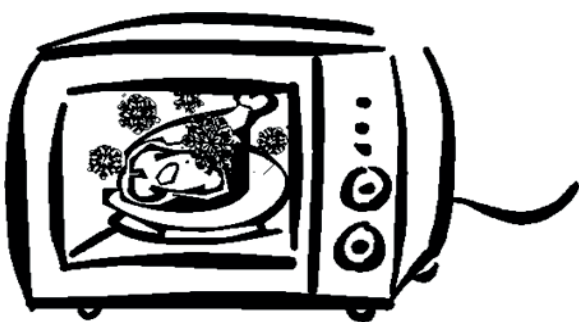
Lors de ces opérations, c'est la propreté du matériel utilisé et l'hygiène des mains qui sont primordiales. La viande ne sera de préférence pas piquée car cela augmente le risque bactériologique, certainement si l'on utilise un matériel contaminé. Ce matériel sera nettoyé à l'eau chaude ou à la vapeur et par la suite désinfecté.

Des préparations nécessitant l'utilisation de jaunes d'œuf crus (haché, liaison, purée de pommes de terre, sauce hollandaise, sabayon, ...) sont, si le mode de préparation l'autorise, suffisamment chauffées ou conservées aussi longtemps que possible au frais. De telles préparations NE peuvent certainement PAS être conservées à température ambiante et devraient être réalisées le moins longtemps possible avant leur utilisation.

Lors de la préparation de filet américain ou de farce, on évitera les contacts directs avec les mains. On utilisera un mélangeur/batteur ou un simple ustensile pour mélanger. Si le contact avec les mains est inévitable, on utilisera des gants jetables qui doivent être remplacés très régulièrement. En aucun cas, on ne goûtera avec les doigts, mais avec des couverts propres ou jetables.

6.8. Décongeler

Il s'agit d'une opération très délicate qui fragilise le produit. La surgélation freine la croissance des bactéries mais détruit seulement une petite partie. Un produit en décongélation peut être recontaminé lorsqu'il est exposé à un environnement non protégé.



On décongèlera les produits en petites portions au réfrigérateur, au four à micro-ondes ou en les passant sous un jet d'eau froide après les avoir emballés (décongélation).

La décongélation ne se fera jamais à température ambiante (à l'exception des pains) ni dans un bain d'eau chaude. Des produits désurgelés seront conservés au maximum 48 heures à une température maximale de 4°C sauf si l'exploitant peut prouver à l'autorité compétente que d'autres

durées ne nuisent pas à la qualité du produit et à la sécurité du consommateur.

Le produit à décongeler ne devra pas baigner dans le liquide de décongélation qui est une source de contamination pour le produit lui-même et les produits environnants. Ce liquide devra être récolté dans un récipient, ne sera jamais utilisé dans des préparations et sera immédiatement évacué. Le bac de collecte sera nettoyé le plus rapidement possible à l'eau chaude. Seuls les produits dégelés qui ont subi un traitement thermique intensif peuvent être recongelés. Cependant la recongélation de denrées alimentaires présente un risque élevé.



Certains produits ne doivent pas être décongelés et peuvent être directement chauffés. C'est le cas des légumes pour la soupe ou d'autres préparations chaudes, du poisson pour les préparations chaudes, des produits de pomme de terre ou de poisson pour frire. Des produits surgelés non décongelés nécessitent une plus longue préparation que des produits similaires frais ou décongelés. Il est également plus difficile d'atteindre la température à cœur souhaitée (minimum 60°C). Il faut en tenir compte lorsque l'on détermine le temps de préparation.

6.9. Mariner et paner

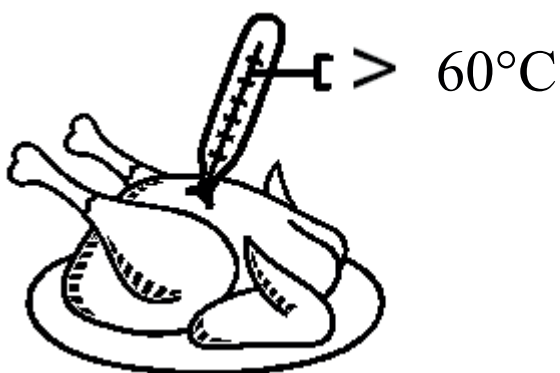
Seuls des produits de première fraîcheur et de première qualité peuvent être marinés. Ne pas mariner des produits ayant été surgelés.

La marinade devra être suffisamment acide (par exemple de pH inférieur à 4,2 contrôlé via un papier indicateur) afin de garantir la conservation du produit, et les ingrédients devront être de qualité. Les produits seront marinés dans une marinade réfrigérée recouverte d'un couvercle ou d'une couche d'huile. Si l'on utilise une marinade chaude, elle sera conservée le moins longtemps possible.

Les bains de trempage ne doivent pas être réutilisés.

Pour paner des produits, la panure sera préparée au dernier moment et sera conservée le plus longtemps possible au réfrigérateur, dans le cas de la chapelure celle-ci doit être conservée à un endroit sec et propre. Les produits ne seront panés qu'immédiatement avant leur préparation. Aucun reste de panure contenant des œufs ne sera conservé. On évitera le contact direct avec les mains en utilisant, si nécessaire, des gants jetables qui doivent être remplacés très régulièrement.

7. CHAÎNE DU CHAUD²³



La température à cœur lors d'une préparation chaude est fixée à 60°C (température des préparations chaudes).



La chaleur tue les bactéries à condition que la température soit suffisamment élevée et qu'elle soit maintenue pendant suffisamment longtemps. Par exemple, chauffer les produits à une température de 80°C à cœur pendant 10 minutes suffit à tuer la plupart des bactéries nocives mais pas toutes. Plus la température

de préparation est élevée (cuire, rôti, griller, frire, glacer, ...), plus la température à cœur atteindra rapidement 60°C.

Certaines préparations culinaires ou gastronomiques (viande bleue, saignante ou à point, rosbif rosé, sauce hollandaise, sauce béarnaise, sabayon, ...) ne permettent pas d'atteindre cette température à cœur. C'est pourquoi il est très important que des mesures de précaution très strictes en matière d'hygiène soient respectées pendant le stockage et la préparation, et que la confection se fasse au

²³ Le traitement thermique peut être utilisé dans le but de détruire les micro-organismes, stopper l'altération du produit liée à des enzymes, stabiliser la structure du produit et améliorer les qualités gustatives du produit. Le degré d'efficacité d'une cuisson dépend de la température et de la durée du traitement.

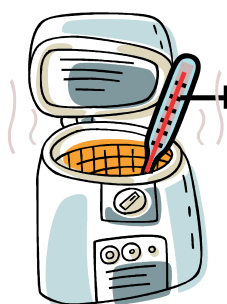
dernier moment. Un rosbif rosé doit par exemple être refroidi le plus rapidement possible après la préparation si l'on souhaite encore le réutiliser. Il va de soi que ces préparations seront réalisées avec des produits de première fraîcheur et de qualité.

Il faut aussi prêter une attention particulière à la viande de volaille et ses préparations. De toutes les viandes, la volaille s'avère être celle qui est le plus souvent contaminée par des bactéries pathogènes (tels que Salmonella et Campylobacter). De ce fait, cette viande doit toujours être suffisamment longtemps cuite ou frite.

C'est entre 10°C et 45°C que la plupart des bactéries se développent le plus rapidement. A cette température, elles se divisent en deux cellules sœurs toutes les 20 minutes. Cette zone de température doit donc être dépassée aussi vite que possible. Ainsi, il est recommandé de passer d'une zone de température de 10°C à une zone de température de 60°C en une heure.

Il est recommandé de s'assurer de l'état de cuisson en contrôlant idéalement la température à cœur du produit à l'aide d'un thermomètre digital ou à défaut par un contrôle visuel de l'aspect du produit ou du liquide de cuisson (bouillonnement par exemple) ainsi que par un contrôle du temps de cuisson.

7.1. Fritures



Si une température élevée tue les bactéries, une température trop élevée peut engendrer la formation de produits chimiques nocifs tels que l'acrylamide supposé concérogène (pour plus de détails, se référer au complément « Préparations frites », partie 1 points 1.1 et 1.2).

La température de la graisse de friture ne doit dès lors pas dépasser 175°C (température de la graisse de friture). Pour pouvoir respecter cette norme, la friteuse doit (selon la loi) être équipée d'un thermostat fiable et calibré. Mesurer régulièrement la température de la graisse avec un thermomètre manuel digital calibré offre un contrôle supplémentaire. On utilisera un thermomètre fiable et calibré²⁴.

Si la graisse de friture est surchauffée ou si des restes alimentaires y sont présents (morceaux de frites, restes de pâte à frire, panure, ...), il peut s'y constituer des substances nocives. La présence d'une zone froide dans la friteuse ou le fait de filtrer la graisse après le service prévient ce danger. Les bords de graisse qui ont collé ou surchauffé doivent régulièrement être enlevés.

La graisse de friture doit être remplacée régulièrement. Toute la graisse doit être remplacée en même temps. Il est interdit de mettre de la graisse propre dans de la graisse qui a déjà servi. Les recommandations à respecter lors du remplacement de la graisse de friture seront de préférence reprises dans une instruction de travail écrite bien claire (quand, qui, résultat du test de graisse de la frite, etc.). Lors du remplacement de la graisse de friture, il y a lieu de nettoyer la friteuse. Pour pouvoir déterminer plus spécifiquement quand la graisse doit être remplacée, utiliser un testeur de graisse.

Pour de plus amples informations, voir le complément Préparations frites.

²⁴ Un thermomètre peut facilement être calibré en sachant que la température de l'eau glacée est de 0°C et celle de l'eau bouillante de 100°C.

7.2. Cuisson sous vide²⁵, conditionnement sous vide

Il y a souvent confusion entre la technique de la cuisson sous vide et le conditionnement sous vide d'aliments préparés. Le conditionnement sous vide est une opération qui a pour but soit de prolonger la durée de vie d'un produit, soit de permettre une cuisson spécifique d'une préparation.



Pour la cuisson sous vide, il est demandé d'utiliser des produits d'excellente qualité et de première fraîcheur (ne pas travailler des produits ayant été conservés longtemps ni de produits surgelés) et des sacs conçus spécifiquement pour la cuisson sous vide. De plus, il est obligatoire de travailler dans des conditions d'hygiène rigoureuse (cuisson sous vide) tant en ce qui concerne le matériel, les locaux et le personnel. Le produit cru est introduit dans la poche de conditionnement, mis sous vide (faire bien attention à la soudure) puis cuit immédiatement selon des barèmes très précis (mis au point en faisant appel à des microbiologistes ou des spécialistes en agro-



alimentaire) par immersion dans l'eau ou par projection de vapeur dans un four adapté. Le couple temps/température défini doit être respecté, maîtrisé et contrôlé par une sonde thermique spéciale afin de s'assurer que la température est atteinte à cœur du produit (le personnel qui réalise la cuisson sous vide doit être formé). Mal conduite, la cuisson sous vide peut provoquer lors du stockage le développement de germes dangereux. Il ne faut pas oublier que le moindre écart (dérèglement des appareils, défaut des soudures, perméabilité du film, ...) peut modifier la population microbienne du produit et raccourcir considérablement sa durée de vie finale. Le produit est ensuite immédiatement refroidi. Le refroidissement doit être rapide. La température doit être de 10°C à cœur en moins de deux heures. Les produits sont ensuite conservés à une température inférieure à 4°C.

Les durées de conservation des produits cuits sous vide peuvent être de deux à trois semaines voire plus.

On accordera une attention toute particulière:

- ❖ à la qualité hygiénique des matières premières (aussi fraîches que possible et fournisseur irréprochable) ;
- ❖ au traitement thermique ;
- ❖ au refroidissement ;
- ❖ à la conservation ;
- ❖ à la qualité de l'emballage (utilisation des emballages adaptés à la cuisson sous-vide).

Cette technique présente de nombreux intérêts :

- ❖ Economie des matières premières et diminution des pertes à la cuisson.
- ❖ Les qualités organoleptiques sont préservées et valorisées.
- ❖ Les matériaux de conditionnement protègent des souillures extérieures et empêchent le développement des bactéries aérobies.²⁶

Dans le cas du conditionnement sous vide, des aliments sont mis sous vide sans cuisson ou après cuisson et conservés au frais. Cette technique est idéale pour bien emballer les plats, les conserver plus longtemps et pouvoir plus facilement les réchauffer par la suite. Le conditionnement sous vide de plats ou produits préparés signifie que tout l'air, donc également l'oxygène, est extrait de l'emballage.

²⁵ Principe mis au point par Georges Pralus dans les années '80.

²⁶ Il s'agit de bactéries qui se développent en présence d'air.

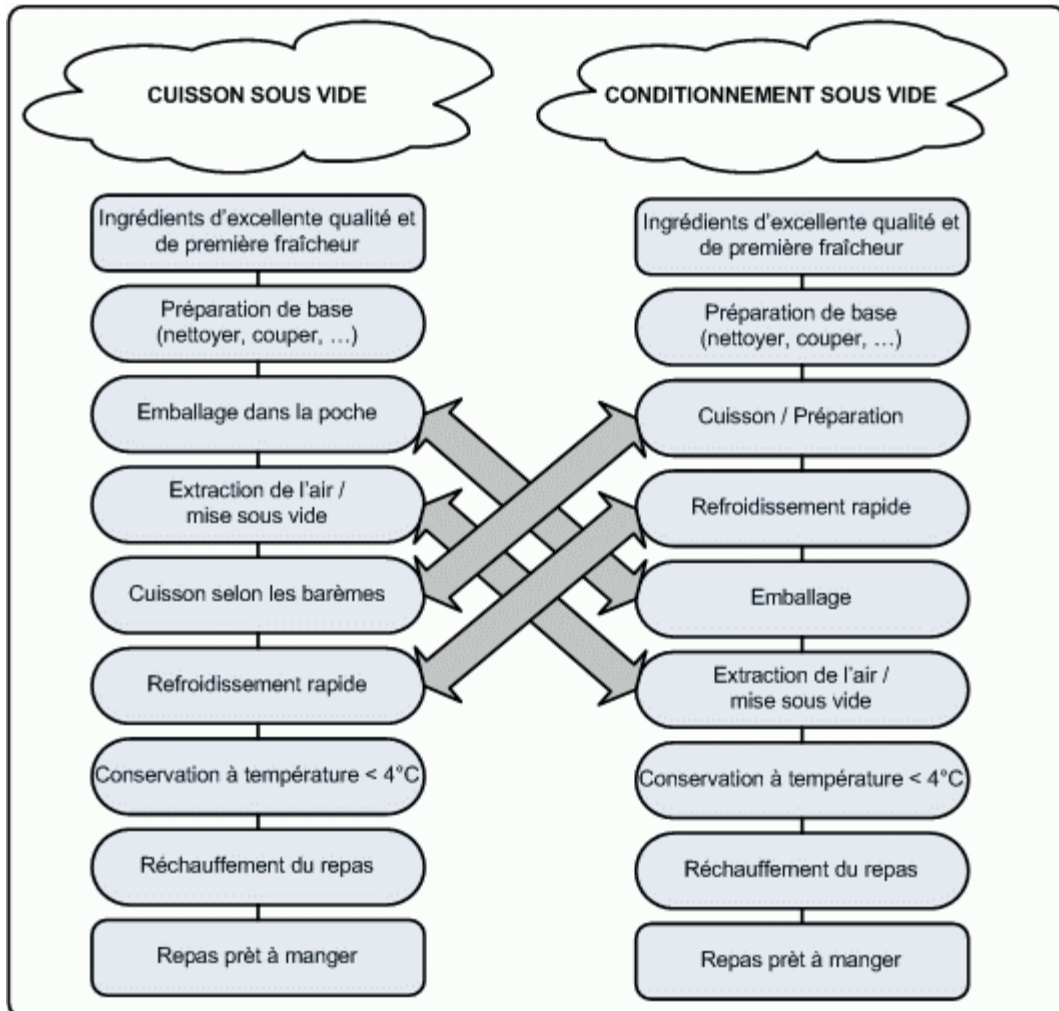
Cela peut provoquer le développement de bactéries anaérobies²⁷. Il est donc essentiel que la mise sous vide se fasse dans les **meilleures conditions d'hygiène (conditionnement sous vide)** et que les plats mis sous vide soient immédiatement réfrigérés.



Ci-dessous sont énumérées quelques recommandations qu'il convient d'appliquer pour le conditionnement sous vide:

- ❖ utiliser des matières premières de bonne qualité hygiénique ;
 - ❖ préparer, réfrigérer, conditionner et mettre sous vide dans de bonnes conditions hygiéniques ;
 - ❖ pour remplir les sacs, utiliser du matériel propre ;
 - ❖ placer les plats mis sous vide directement au réfrigérateur ;
 - ❖ apposer une étiquette sur l'emballage pour indiquer les spécifications du produit, la date de préparation, la durée de conservation, la température de conservation recommandée, etc. ;
- ❖ réchauffer de préférence les plats sous vide dans l'emballage fermé.

Schéma synthétique présentant les 2 méthodes



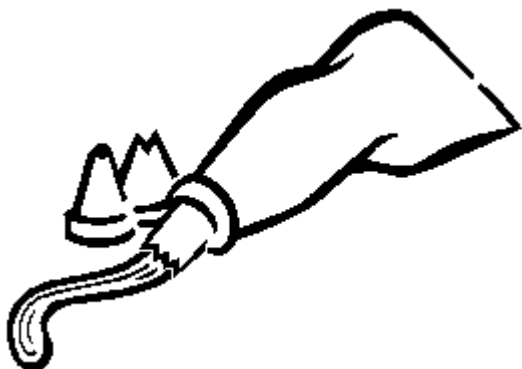
²⁷Bactéries qui ne peuvent survivre qu'en l'absence d'oxygène. Certains types de ce groupe peuvent être particulièrement dangereux, comme les clostridies.

7.3. Parachèvement de plats préparés à chaud

Un plat cuit, rôti, braisé ou frit est pratiquement stérile. Toutes les mesures de précaution doivent donc être prises pour maintenir cette situation le plus longtemps possible. Des opérations ultérieures (couper, faire des portions, parachever les plats, disposer sur l'assiette, garnir, ...) peuvent toutefois présenter un risque de contamination croisée.

Mesures de précaution :

- ❖ pour couper, utiliser une planche à découper ainsi que du matériel propre qui n'a pas servi pour découper des produits crus ou non préparés;
- ❖ éviter autant que possible le contact direct avec les mains; utiliser éventuellement des gants jetables;
- ❖ goûter avec des couverts propres;
- ❖ garnir juste avant de servir;
- ❖ utiliser des maniques propres pour porter des récipients chauds;
- ❖ servir les plats parachevés le plus rapidement possible;
- ❖ utiliser de l'essuie-tout pour nettoyer le bord des assiettes.



Poches à douille



- ❖ utiliser de préférence des poches à douille jetables;
- ❖ conserver une poche à douille qui sert pour plusieurs services au réfrigérateur;
- ❖ si une poche à douille remplie est conservée au réfrigérateur, en recouvrir l'embout;
- ❖ ne sucer en aucun cas l'embout d'une poche à douille remplie;
- ❖ les poches à douille réutilisables doivent être d'une propreté irréprochable, doivent être nettoyées en profondeur, être désinfectées et séchées et de préférence conservées au réfrigérateur jusqu'à l'usage suivant.

7.4. Faire des portions et conserver au chaud en cuisine

Dans la plupart des cas, les aliments préparés sont servis immédiatement. On parle alors de chaîne du chaud ou de cuisson simultanée.

On préparera de préférence des petites quantités en une fois afin de limiter au minimum le temps pour porter à température. L'utilisation d'un four à vapeur permet de limiter au minimum le temps entre la préparation et la consommation. Conserver des plats au chaud en cuisine doit se faire au moyen d'un appareil thermique: un four, un four à vapeur, une armoire chauffée, un bain-marie ou des récipients isolés.

Mesures de précaution:

- ❖ veiller à ce qu'une température au moins égale à 85°C règne dans l'appareil thermique ;
- ❖ utiliser des assiettes préchauffées à 60-70°C ;
- ❖ vérifier que les bains-marie contiennent suffisamment d'eau ;
- ❖ maintenir la température des plats la plus élevée possible (la température doit être de minimum 60°C), compte tenu de leurs propriétés culinaires et organoleptiques ;
- ❖ veiller à une bonne répartition de la chaleur en remuant régulièrement les plats ;

- ❖ recouvrir autant que possible les plats ;
- ❖ servir les plats parachevés à une température la plus élevée possible (à minimum 60°C) ;
- ❖ éviter tout contact direct avec les mains ;
- ❖ ne laisser aucun produit parachevé à température ambiante ;
- ❖ utiliser de préférence le jour même les produits conservés au bain marie, ne conserver en liaison chaude que les quantités jugées nécessaires pour le service, fractionner le produit et refroidir immédiatement et le plus rapidement possible les autres fractions.



❖ veiller à ce que les excédents de cuisine encore utilisables soient réchauffés avant le service;

❖ **laisser refroidir immédiatement les restes chauds qui peuvent être réutilisés (restes chauds)**, les emballer, y coller une étiquette (reprenant la dénomination de la préparation, la date de production et si possible une date limite d'utilisation) et les placer au réfrigérateur lorsqu'ils sont refroidis totalement. Le refroidissement doit être réalisé endéans les deux heures.



7.5 Nouvelles techniques de cuisson

Les nouvelles techniques de cuisson et nouveaux types d'appareillages font évoluer la gastronomie. On parle à présent de « cuisson sous vide à basse température » ainsi que de « cuisson moléculaire », et ces techniques conquièrent un marché de plus en plus important. En tant que chef ou entrepreneur Horeca, il n'est pas toujours aisé de trouver son chemin parmi ces nouvelles tendances, et de se familiariser avec ces techniques.

Cuisson sous vide à basse température :

Lors de la cuisson sous vide à basse température, un produit emballé sous vide est chauffé pendant une durée assez longue à une température inférieure à celle mise en œuvre en cuisson traditionnelle. Cette technique a pour avantage de conserver tous les jus naturels dans le produit, d'éviter la perte de poids et le dessèchement, et d'obtenir en final une meilleure conservation des saveurs des produits.

Le Roner est un appareil utilisé pour la cuisson sous vide à basse température. Cet appareil permet de maintenir une température identique dans tout le volume d'eau d'un bain-marie, grâce à un contrôle de la température et la mise en mouvement de l'eau. Ce qui signifie qu'on peut cuire de manière très précise à basse température. La qualité et la fraîcheur des ingrédients et le traitement hygiénique, décrit sous 7.2 Cuisson sous vide, sont importants lors de la mise en œuvre de cette technique. Pensez aux conséquences éventuelles lorsqu'on chauffe un produit non hygiénique à basse température et pendant une période assez longue.

La cuisson moléculaire²⁸ :

La cuisson moléculaire est l'application de la science aux préparations culinaires. Certaines cuisines ressemblent donc plutôt à un laboratoire où on expérimente avec des éprouvettes, des aiguilles, de l'atmosphère modifiée, ... A l'aide de phénomènes chimiques et physiques on fait de la mousse au chocolat sans œufs, des sorbets fumants, de la mousse de foie gras, ... l'azote liquide est un

²⁸ Le terme cuisson moléculaire est inventé par le physicien hongrois Nicholas Kurti (1908-1998) lors d'un exposé en 1969 et une attention particulière y a été attirée en 1988 par son collaborateur Hervé This.

élément qu'on utilise beaucoup dans la cuisine moléculaire : on fait par exemple de la glace ou une mousse de légumes à une température de -196°C .

Attention : les nouvelles techniques de cuisson différentes ne sont pas sans danger pour la santé publique. Si vous désirez utiliser de nouvelles techniques de cuisson, il est nécessaire de vous informer et de suivre les formations requises. Il faut prêter une attention particulière à la sécurité alimentaire et aux aspects techniques en appliquant ces méthodes.

8. CHAÎNE DU FROID

8.1. Réfrigérateur

Dans certains cas, des plats sont préparés, refroidis, conservés au frais et éventuellement réchauffés avant consommation: c'est ce que l'on appelle la liaison froide ou la cuisson dissociée. Les plats chauds sont amenés le plus rapidement possible à une température à cœur inférieure à 10°C . La zone de température critique se situant entre 60°C et 10°C sera traversée le plus rapidement possible tant lorsque le plat est refroidi que lorsqu'il est réchauffé.

Mesures de précaution:

- ❖ scinder les aliments en petites portions avant de les refroidir: au maximum 5 litres ou 5 kilogrammes ;
- ❖ les produits à refroidir ne peuvent être superposés sur une hauteur supérieure à 4 à 5 cm ;
- ❖ séparer les produits les uns des autres pour les refroidir ;
- ❖ faire passer les produits d'une température de 60°C à 10°C en l'espace de 2 heures ;
- ❖ utiliser de préférence une cellule de refroidissement rapide pour refroidir les plats²⁹ (le plus rapidement possible de plus de 70°C à moins de 20°C). Ensuite les stocker dans une chambre froide ;
- ❖ mélanger régulièrement le produit à réfrigérer pour que le refroidissement se fasse de manière homogène ;
- ❖ recouvrir les produits refroidis avec un couvercle ou des feuilles fraîcheur ;
- ❖ ne pas conserver les produits refroidis plus de 3 à 4 jours ;
- ❖ utiliser du matériel et des ustensiles propres ;
- ❖ si le produit n'est pas utilisé le jour même, apposer une étiquette sur le produit ou sur le récipient indiquant la nature du plat, la date de refroidissement, la date limite de consommation³⁰ ;
- ❖ ne placer aucun plat chaud au réfrigérateur; cela entraîne en effet une hausse de la température à l'intérieur de celui-ci, ce qui est préjudiciable aux plats qui y sont présents et de plus le refroidissement y sera trop lent.
- ❖ si cela est possible refroidir séparément la denrée et la sauce.

²⁹ À défaut, les plats – principalement des liquides contenus de préférence dans un récipient métallique - peuvent également être refroidis rapidement dans de l'eau surfondue (eau, glace et sel)

³⁰ Le cuisinier ou le responsable détermine lui-même la date limite de conservation sur base du délai de durabilité recommandé au point 5.3.

8.2. Régénérer



Par régénérer, on entend le fait de réchauffer les plats jusqu'à une température minimale de 60°C à coeur. Cela peut se faire directement dans une casserole, au four, au four à micro-ondes, au four à vapeur ou dans l'eau bouillante lorsque le produit est conditionné dans un emballage fermé.

Mesures de précaution :

❖ **réchauffer le plus rapidement possible, de préférence passer de 10 à 60°C en moins d'une heure (régénération des plats)** ;



- ❖ régénérer juste avant la consommation ;
- ❖ ne régénérer que la quantité nécessaire, consommer le produit réchauffé le jour même ;
- ❖ ne pas réchauffer au bain-marie; le bain-marie est par contre une solution pour tenir au chaud. Certains bains-maries plus puissants sont disponibles permettant de chauffer rapidement les plats. Ils peuvent donc être utilisés pour régénérer les repas. Vous devez contrôler vous-même le type de bain-marie dont vous disposez.
- ❖ mélanger régulièrement les plats à réchauffer ;
- ❖ maintenir les plats réchauffés à minimum 60°C ;
- ❖ ne pas conserver les restes.

8.3. Préparations froides

On entend entre autres par-là :

- le fait de beurrer et de garnir des petits pains,
- le fait de mélanger différents éléments d'une salade,
- la préparation de plats froids ou d'assiettes froides, etc.

L'hygiène personnelle – et tout particulièrement l'hygiène des mains – et le respect de la chaîne du froid sont ici primordiaux. Pour garantir ces conditions, on travaillera de préférence dans un environnement de travail frais (température ambiante de 12 à 14°C). Si un tel environnement n'est pas possible, on travaillera le plus rapidement possible.

Mesures de précaution:

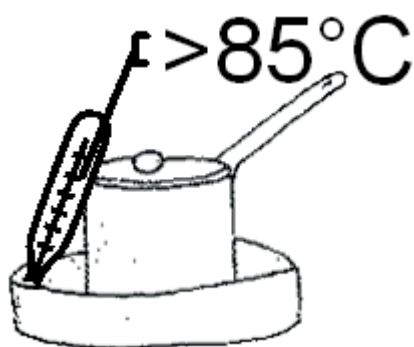
- ❖ ne pas préparer les plats en trop grande quantité à la fois ;
- ❖ travailler avec des petites quantités de matières premières refroidies et les renouveler régulièrement ;
- ❖ maintenir les produits le plus longtemps possible au réfrigérateur ;
- ❖ utiliser les produits les plus frais possible ;
- ❖ ne sortir du réfrigérateur que les quantités nécessaires ;
- ❖ remettre tous les produits au réfrigérateur à chaque interruption du travail ;
- ❖ toujours conserver les produits à une température inférieure à 7°C ;
- ❖ placer les plats parachevés directement au réfrigérateur ou servez-les immédiatement ;
- ❖ recouvrir les produits parachevés d'un film fraîcheur ;
- ❖ si les produits parachevés ne sont pas consommés le jour même, prévoir une étiquette avec la date de préparation et la date limite de consommation (à déterminer vous-même), en tenant compte de la date limite de consommation du produit le plus fragile et/ou le moins frais.

9. SERVICE

Le personnel chargé du service doit être très soigneux et doit respecter les règles d'hygiène du personnel décrite dans le chapitre 20. Il doit se laver les mains très régulièrement. Il ne doit pas porter ses doigts à l'intérieur des assiettes, ni des plats, ni des verres.

9.1. Service de plats chauds

Dans un comptoir de self-service, la température et le temps doivent être tout particulièrement bien contrôlés. Comme déjà mentionné, lorsque les circonstances sont idéales³¹, les bactéries se divisent toutes les 20 minutes. L'augmentation de leur nombre se fait donc de manière exponentielle³². On peut éviter les contaminations croisées en utilisant des ustensiles propres et en protégeant les plats autant que possible de l'air ambiant.



Mesures de précaution:

❖ **il est recommandé de régler la température des bains-marie au minimum sur 85°C (température des bains-marie) pour pouvoir garantir une température de service d'au moins 60°C.**

❖ ne pas se servir du bain-marie pour réchauffer les plats, sauf si la puissance de ce dernier est suffisante. Les plats qui sont mis dans le bain-marie doivent déjà être à température supérieure à 60°C

❖ l'eau du bain-marie doit être vidée et l'appareil nettoyé quotidiennement;

- ❖ vérifier régulièrement que la température à cœur des plats est d'au moins 60°C ;
- ❖ ne pas conserver de plats plus de quatre heures au chaud ;
- ❖ planifier le travail en cuisine de manière telle que des plats ne soient pas prêts en trop grande quantité en même temps ;
- ❖ toujours utiliser du matériel de service propre (pincettes, couverts) ;
- ❖ ne pas réapprovisionner les récipients dans le bain-marie s'ils ne sont pas vides et nettoyés ;
- ❖ prévoir une vitre de protection lorsque les clients peuvent se servir eux-mêmes ;
- ❖ éviter tout contact direct avec les mains; si ce contact est inévitable, utiliser des gants jetables qui doivent être remplacés très régulièrement ;
- ❖ éviter d'enchaîner des opérations propres et des opérations sales : par exemple encaisser de l'argent, débarrasser, manipuler la vaisselle sale, éliminer les déchets, ... et servir des repas ;
- ❖ nettoyer tous les jours (et si nécessaire désinfecter) les distributeurs de boissons chaudes (machine à café, etc.) ;
- ❖ entre les services, recouvrir la vaisselle (assiettes, couverts, verres, ...).

9.2. Service de plats froids

Assurer une réfrigération optimale (maximum 7°C sauf pour les viandes hachées et les poissons crus, maximum 4°C) des plats froids (bar à salades, assiettes froides, desserts froids, sandwiches, petits pains garnis...).

³¹ Suffisamment d'eau, aliments riches en protéines et une température corporelle

³² Leur nombre n'augmente pas de manière linéaire (2, 4, 6, 8, 10), mais double (2, 4, 8, 16, 32)

Mesures de précaution:



❖ mettre en place un dispositif permettant d'éviter que le client ne contamine les plats présentés (par exemple : prévoir une vitre de protection lorsque les clients peuvent directement accéder aux plats) ;

❖ régler le mécanisme de refroidissement des comptoirs frigo³³ sur une température maximale de 7°C (sauf pour les viandes hachées et les poissons crus maximum 4°C) ;

❖ vérifier quotidiennement la température des comptoirs frigos (température des comptoirs frigos) ;

❖ veiller à ce que, une fois ouverts, les conditionnements de condiments (ketchup, moutarde, dressings, câpres, ...)

restent propres et les ranger au frais entre les services ;

- ❖ conserver le lait, la crème, le pudding ou les autres plats à base de produits laitiers ou d'œufs à une température maximale de 7°C ;
- ❖ nettoyer régulièrement les vitrines d'exposition (si possible tous les jours) ;
- ❖ limiter l'utilisation de garnitures et décors et veiller à ce qu'ils puissent être nettoyés ;
- ❖ séparer les produits de nature différente (exemple : séparer les produits crus des produits cuits, séparer la viande du poisson) ;
- ❖ ne pas surcharger les meubles frigos et assurer un bon entretien de ceux-ci afin de garantir un bon fonctionnement et le respect de la chaîne du froid.



9.3. Buffet froid³⁴



La réalisation d'un buffet froid, a fortiori lorsqu'elle se fait "en déplacement", nécessite de prendre en considération des mesures de précaution strictes (buffet froid). Dans une installation de cuisine temporaire et mobile, les conditions de travail ne sont pas toujours optimales. En outre, le service et la préparation sont souvent assurés par du personnel qui n'est pas habitué à travailler en cuisine.



Mesures de précaution:

- ❖ veiller à une hygiène personnelle optimale de tous les collaborateurs ;
- ❖ vérifier que les garnitures et décorations ne peuvent être à l'origine d'aucune contamination ; les plantes naturelles sont à proscrire. Seules des garnitures et des décorations qui peuvent être nettoyées doivent être utilisées ;
- ❖ les tables du buffet doivent être garnies de nappes propres ; en cas d'exposition en vitrine, le meuble doit être propre et nettoyé avant usage ;
- ❖ ne déroger en aucun cas aux températures prescrites, soit une température inférieure ou égale à 7°C pour les plats froids (inférieure ou égale à 4°C pour les viandes hachées et poissons crus) et une température supérieure ou égale à 60°C pour les plats chauds. Si ces exigences ne peuvent être atteintes, il ne peut y être dérogé que pendant de courtes périodes ; éviter de

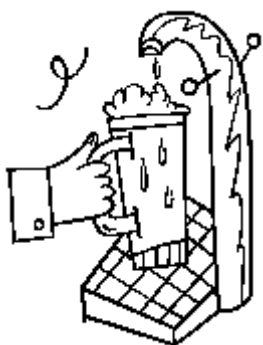
³³ Cellules de refroidissement, comptoirs frigo, vitrines frigo, saladières, ...

³⁴ Repris dans la législation sous la rubrique "lieux de travail mobiles et temporaires"

surcharger le buffet, il est préférable de le réapprovisionner régulièrement afin de garantir les températures ;

- ❖ séparer les produits de nature différente (exemple : séparer les produits crus des produits cuits);
- ❖ ne pas mettre de produits chauds dans des vitrines réfrigérées ;
- ❖ les produits de la mer non vivants doivent être stockés de préférence sur de la glace fondante ;
- ❖ veiller à ce que, pendant le transport, tout soit recouvert et que la température des plats froids ne dépasse pas 7°C ;
- ❖ là où cela s'avère nécessaire, utiliser des éléments de refroidissement;
- ❖ recouvrir autant que possible et le plus longtemps possible les denrées alimentaires ;
- ❖ parachever le buffet froid le plus tard possible ;
- ❖ pour le service, utiliser si possible des ustensiles attitrés à chaque type de produits ;
- ❖ si les contacts directs avec les mains sont inévitables, utiliser de préférence des gants jetables ou ayez une bonne hygiène des mains ;
- ❖ n'utiliser aucun reste de buffet froid ;
- ❖ ne pas nettoyer (avec des produits de nettoyage) après avoir dressé le buffet.

9.4. Installation de débit



Pour éviter l'altération de la bière qui stagnerait longtemps dans des conduites de bière ou la détérioration de **l'installation de débit de la bière**, cette installation **doit être entretenue régulièrement et certaines règles d'hygiène doivent être respectées (débit de bière)**.



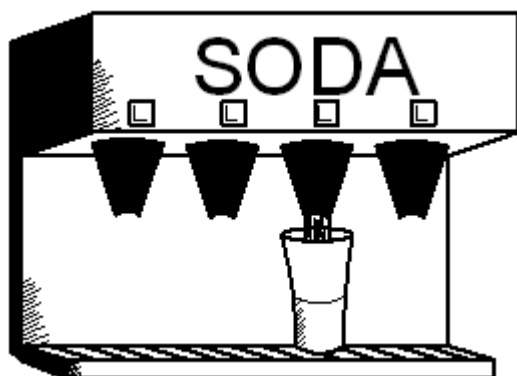
Mesures de précaution:

- ❖ doter la cave à bière d'une installation dans laquelle la tête de débit de la conduite de bière peut être raccordée à la conduite d'eau potable ;
- ❖ Les fûts de bière ne peuvent être soutirés qu'avec du gaz carbonique ou de l'azote comprimé ou encore avec un mélange de ces

deux gaz. Ces gaz inertes doivent répondre à certains critères de pureté (foodgrade) requis pour les gaz entrant en contact avec les aliments. Les fabricants de ces gaz doivent fournir les garanties nécessaires en la matière (foodgrade). Les bouteilles de gaz carbonique, d'azote ou d'un mélange des deux :

- température max. de stockage : 32°C ;
 - prévoir une protection contre les rayons solaires en cas de stockage à l'extérieur ;
 - les bouteilles doivent être fixées au mur.
- ❖ L'extérieur des robinets de débit (dont les égouttoirs et les grilles) doit être nettoyé à fond au moins une fois par jour. Ce nettoyage doit être suivi d'un rinçage à l'eau potable froide afin d'éliminer tous les résidus de détergent. L'installation de débit doit être entièrement désinfectée selon une périodicité déterminée par la fréquence d'utilisation mais en tout cas au moins une fois par trimestre. Cet entretien général doit être décrit dans un registre tenu à jour et présenté lors d'un contrôle occasionnel. La tête de plongeur doit être systématiquement rincée entre chaque fût.
 - ❖ Après un entretien général, l'installation doit être à nouveau rincée à l'eau potable jusqu'à ce que tous les résidus de détergent ou de désinfectant aient totalement disparu. Ensuite, les conduites de bière doivent être mises sous eau et le circuit de gaz doit être fermé.
 - ❖ Les conduites qui ne sont pas utilisées pendant plus de deux semaines, doivent être séchées après le nettoyage au gaz carbonique sous pression et sont à nouveau rincées avant la mise en service.
 - ❖ ne pas laisser les têtes de débit traîner dans la cave; elles doivent être soit raccordées à un fût, soit à la conduite d'eau potable;

- ❖ nettoyer régulièrement les têtes de débit;
- ❖ veiller à un entretien correct de l'installation de débit soit en concluant un contrat d'entretien avec une firme spécialisée, soit en développant une procédure interne d'entretien et en l'exécutant; les dates d'exécution doivent être enregistrées;
- ❖ laver les verres en machine ou à la main. Pour une vaisselle à la main, prévoir un double bac, l'un rempli d'eau froide avec du détergent et doté d'une brosse de lavage pour verres, l'autre rempli d'eau froide claire et équipé d'un trop-plein afin que de l'eau fraîche puisse être apportée en permanence lors du rinçage. Remplacer régulièrement l'eau des deux bacs ainsi que la brosse.
- ❖ Contrôler systématiquement la date de durabilité du fût de bière avant qu'il ne soit raccordé
- ❖ Appliquer une gestion correcte des stocks. Travailler selon le principe du first-in first-out (FIFO). Les fûts qui sont livrés en premier devraient être utilisés en premier.



Pour les unités d'exploitation disposant d'installation de débits de jus de fruits ou autres boissons (boissons fraîches, machine à café, ...) et de matériel de production de jus de fruits ou boissons (centrifugeuse,...), certaines règles d'hygiène doivent être respectées (débit de jus de fruits et autres boissons) :



- ❖ doter les installations d'une alimentation en eau potable;
- ❖ les fûts de boissons fraîches ne peuvent être soutirés qu'avec du gaz carbonique ou de l'azote comprimé ou encore un mélange de ces deux gaz (voir

plus haut au paragraphe installation de débit de bière)

- ❖ nettoyer régulièrement les têtes de débit (dont les égouttoirs et les grilles) ;
- ❖ rincer les conduites à l'eau potable à chaque changement de boisson et au moins une fois par jour à la fermeture de l'établissement (Suivre pour cela les instructions du fabricant) ;
- ❖ disposer d'un plan de maintenance du matériel;
- ❖ nettoyer et désinfecter le matériel de production usuel (centrifugeuse,...);
- ❖ laver les verres en machine ou à la main. Pour une vaisselle à la main, prévoir un double bac, l'un rempli d'eau froide avec du détergent et doté d'une brosse de lavage pour verres, l'autre rempli d'eau froide claire et équipé d'un trop-plein afin que de l'eau fraîche puisse être apportée en permanence lors du rinçage. Remplacer régulièrement l'eau des deux bacs ainsi que la brosse.
- ❖ si les jus de fruits sont préparés avec des fruits frais, contrôler toujours la fraîcheur des fruits utilisés (pas de pourriture ni de moisissure) et laver correctement les fruits au préalable.
- ❖ contrôler systématiquement la date de durabilité des produits utilisés (café, lait, crème, fût de boissons fraîches, ...) avant qu'ils ne soient raccordés ou remplis.
- ❖ Veiller à une gestion correcte du stock, travailler selon le principe du first-in first-out (FIFO).

10. TRAITEMENT DES EXCEDENTS

Même dans une cuisine bien organisée, il est inévitable qu'il y ait des restes de viande, de légumes, de sauce, de soupe, de sandwiches, de desserts, etc. Etant donné qu'ils ont été exposés à l'environnement, qu'il est fort probable qu'ils n'aient pas été maintenus de manière ininterrompue à une température suffisamment élevée ou suffisamment fraîche ou qu'ils aient été manipulés, le risque qu'ils soient contaminés bactériologiquement est relativement grand.

Les excédents de cuisine utilisables doivent être traités avec la prudence nécessaire (traitement des excédents).



Mesures de précaution:

- ❖ si des plats sont restés à une température inférieure à 55°C pendant plus de 30 minutes, ne les réutiliser en aucun cas;
- ❖ traiter les excédents utilisables directement après le service; les refroidir rapidement;
- ❖ ne jamais réutiliser des restes qui proviennent des tables, ainsi les snacks d'apéritifs comme les cacahuètes, les friandises salées ne peuvent pas non plus être resservies;
- ❖ ne jamais réutiliser des excédents qui sont restés plus longtemps que deux heures dans un comptoir de service chaud;
- ❖ ne réchauffer les excédents qu'au maximum une seule fois;
- ❖ conserver des excédents de plats froids – recouverts – au maximum 24 heures au réfrigérateur;
- ❖ veiller à ce que la chaîne du froid des excédents réfrigérés encore utilisables ne soit pas interrompue;
- ❖ afin de limiter les excédents, ne déstocker que les quantités jugées nécessaires pour le service.

11. TRANSPORT

Lors du transport tant en interne dans l'établissement que pour le transport extérieur (par exemple le transport par ses propres moyens des matières premières achetées, le transport vers les endroits où se déroulent des fêtes ou événements, les livraisons à d'autres implantations Horeca, les livraisons à des particuliers,...), il convient de veiller tout particulièrement au respect de la température adéquate aussi bien pour le transport de matières premières que de plats, aussi bien chauds que froids. Pour tout transport réalisé par un tiers, veuillez vous référer au guide sur le transport sinon veuillez respecter les points décrits ci-dessous. **Les matières premières et les plats doivent être transportés à une température soit inférieure ou égale à 7°C en liaison froide, soit supérieure ou égale à 60°C en liaison chaude (température lors du transport).**



Pour permettre de telles températures, il est conseillé que l'espace de chargement ou le matériel de transport soit équipé d'un système actif de réchauffement ou de refroidissement, programmé respectivement sur 85°C ou 4°C. Si un tel système fait défaut, des thermos seront utilisés.

Mesure de la température des véhicules de transport et/ou autre système de transport (thermos, chariot chauffant, bac isotherme,...) avant le chargement.

Nature	Température (°C)	Correction
Transport Chaud	Min. 70 à 75	Mettre le thermostat plus haut/ mettre les apports de chaleur plus tôt ; réchauffer plus
Transport réfrigéré	Max. 7	Régler le thermostat/ mettre les compartiments froids plus tôt; mettre un compartiment froid complémentaire

Il faut également faire attention à éviter toute contamination croisée lors du transport. Il est, dans ce cadre, d'une nécessité absolue de protéger les matières premières et les plats. Si possible, le matériel de transport ne sera utilisé que pour le transport de denrées alimentaires préparées ou finies. Si ce n'est pas possible, on veillera à établir une séparation physique entre le « food » et le « non-food ».

Le revêtement intérieur de l'espace de chargement où sont transportés des aliments doit être facilement lavable et sera nettoyé et désinfecté après chaque transport.

Les espaces de chargement servant au transport extérieur de denrées alimentaires sont dotés d'une mention indélébile: "exclusivement réservé à des denrées alimentaires".

Le revêtement intérieur des monte-charge et de leur cage, etc., doit se composer d'un matériau dur, étanche à l'eau et à la graisse et facile à entretenir. Les ascenseurs doivent être visuellement propres afin qu'ils ne représentent aucun danger de contamination pour les aliments.

Mesures de précaution pour le transport de repas :

- ❖ Prêter attention à l'hygiène corporelle et au soin des vêtements du personnel chargé du chargement des containers, des véhicules de transport et camions
- ❖ Etablir précisément l'itinéraire et le timing du transport des produits alimentaires;
- ❖ Planifier le transport chaud afin que le transport corresponde à la distribution et la consommation;
- ❖ Suivre régulièrement l'évolution de la température des repas ou des composants aussi bien chauds que froids depuis l'envoi jusqu'à la réception pour la consommation;
- ❖ Utiliser les repas aussi rapidement que possible après réception;
- ❖ Eventuellement placer au froid les composants froids directement depuis la réception jusqu'à l'utilisation;
- ❖ Prévoir des instructions précises en cas de régénération après transport.

12. DEBARRASSER

Lorsque l'on débarrasse, le danger de contamination croisée est réel. L'endroit où les plats à servir sont "transmis" (table, plan de travail, passe-plat, ...) est séparé physiquement de l'endroit où l'on dépose tout ce qui est desservi du restaurant.

Les restes alimentaires provenant d'assiettes et les autres déchets sont immédiatement enlevés des assiettes ou autre matériel de service. Si la plonge ne peut être faite immédiatement, la vaisselle sera rincée ou trempée dans de l'eau claire.

Les sets jetables sont éliminés. Les nappes imperméables ou tables nues sont nettoyées. Les nappes en tissu sont époussetées et régulièrement remplacées.

13. VAISSELLE DU PETIT MATERIEL

La vaisselle a pour but d'éliminer les souillures, déchets et microbes. C'est aussi un élément par lequel l'établissement sera jugé par la clientèle.

Il faut préférer le lave-vaisselle à la vaisselle à la main.

- ❖ La température de l'eau pour le lave-vaisselle peut être supérieure à la température de l'eau lors du lavage manuel.
- ❖ Des produits spécifiques de nettoyage et de rinçage peuvent être utilisés (des produits plus efficaces mais agressifs pour les mains).
- ❖ Aucun essuie, aucune éponge et aucune brosse ne sont nécessaires lors de l'utilisation du lave-vaisselle.
- ❖ Un prélavage est nécessaire.

- ❖ Le temps de contact du matériel avec l'eau est plus long. Les restes de détergents et de produits de rinçage sont véritablement balayés par le rinçage.

13.1. Vaisselle automatique

Mesures de précaution:

- ❖ laver les ustensiles de cuisine et le petit matériel (y compris assiette, couverts, ...) le plus rapidement possible après les avoir débarrassés;
- ❖ faire tremper les ustensiles de cuisine et le petit matériel qui ne peuvent plus être traités le jour même dans un bac de trempage;



- ❖ rincer les ustensiles sales;
- ❖ **si possible contrôler régulièrement () la température de l'eau de lavage et de l'eau de rinçage³⁵ dans l'appareil (température eau du lave-vaisselle). Si ceci n'est pas réalisable techniquement, effectuer un contrôle visuel de la qualité de lavage.** Une vaisselle qui ne serait pas assez propre pourrait, entre autre, être due à une température de pré-rinçage trop élevée, tandis qu'une vaisselle humide peut être la conséquence d'une température de rinçage trop basse.
- ❖ contrôler régulièrement (tous les mois) le système de dosage automatique des produits de lavage.
- ❖ régler si cela est possible la pression de l'eau en fonction



- de la nature des objets à laver;
- ❖ éviter que des objets sales n'entrent en contact avec des objets propres;
- ❖ veiller à ce que les ustensiles de cuisine et le petit matériel soient bien rincés³⁶;
- ❖ prévoir suffisamment de temps pour que les ustensiles de cuisine et le petit matériel puissent égoutter et que l'eau de rinçage se soit évaporée;
- ❖ vérifier régulièrement le bon fonctionnement des jets et éliminer régulièrement les traces de calcaire;
- ❖ enlever après chaque service la saleté présente sur le filtre et nettoyer celui-ci à l'eau chaude;
- ❖ limiter au strict minimum l'utilisation d'un essuie;
- ❖ si cela s'avère nécessaire, utiliser toujours des essuies propres et en changer après chaque service;
- ❖ de préférence éviter de réutiliser des essuies qui ont séché après utilisation;
- ❖ scinder les tâches propres et les tâches sales³⁷;
- ❖ toujours se laver les mains avant de traiter des ustensiles de cuisine et du petit matériel propres;
- ❖ limiter les manipulations des ustensiles de cuisine et du petit matériel propres au strict minimum;
- ❖ ranger immédiatement les ustensiles de cuisine et le petit matériel propres dans un endroit à l'abri des poussières et si possible au frais, à l'abri des vapeurs;
- ❖ à cette occasion, contrôler la propreté et l'état des ustensiles de cuisine et du petit matériel (contrôle visuel);
- ❖ jeter les ustensiles de cuisine et le petit matériel ébréchés ou endommagés;
- ❖ bien séparer les ustensiles de cuisine propres des ustensiles de cuisine et du petit matériel sales.

³⁵ Zone de pré-rinçage: 35 à 40°C; zone de lavage: 55 à 60°C; zone de rinçage: 85 à 90°C

³⁶ Afin d'éviter un danger chimique réel (des résidus de détergents)

³⁷ Trier la vaisselle sale et la mettre au lave-vaisselle, sortir la vaisselle propre et la ranger

13.2. Vaisselle manuelle

- ❖ utiliser une eau de lavage la plus chaude possible, soit à la température maximale supportable pour les mains;
- ❖ remplacer l'eau de lavage aussi souvent que nécessaire;
- ❖ doser correctement les détergents (ni trop, ni trop peu);
- ❖ attention au choix du détergent. Il doit être conçu pour un usage alimentaire, non corrosif pour la peau du personnel ni pour les ustensiles de cuisine et le petit matériel;
- ❖ utiliser de l'eau aussi chaude que possible pour le rinçage;
- ❖ utiliser de préférence une plonge munie de bacs différents pour le lavage et le rinçage;
- ❖ renouveler fréquemment les éponges et autres ustensiles utilisés pour la vaisselle;
- ❖ disposer les ustensiles de cuisine et le petit matériel de façon à faciliter son égouttage;
- ❖ si les ustensiles de cuisine et le petit matériel sont essuyés, utiliser du linge propre ou du papier à usage unique sinon cela facilite sa recontamination;
- ❖ de préférence éviter de réutiliser des essuies qui ont séché après utilisation;
- ❖ scinder les tâches propres et les tâches sales;
- ❖ toujours se laver les mains avant de traiter des ustensiles de cuisine et du petit matériel propres;
- ❖ limiter les manipulations des ustensiles de cuisine et du petit matériel propres au strict minimum;
- ❖ ranger immédiatement les ustensiles de cuisine et le petit matériel propres dans un endroit à l'abri des poussières et si possible au frais, à l'abri des vapeurs;
- ❖ à cette occasion, contrôler la propreté et l'état de la vaisselle (contrôle visuel);
- ❖ jeter les ustensiles de cuisine et le petit matériel ébréchés ou endommagés;
- ❖ bien séparer les ustensiles de cuisine et le petit matériel propres des ustensiles de cuisine et du petit matériel sales;

Actions en cas de bris de verre !

- éliminer les morceaux de verre et les ramasser dans un conteneur prévu pour cet usage,
- inspecter scrupuleusement les alentours du bris de verre. Contrôler les plans de travail, l'équipement, le sol, ...
- Si d'autres équipements aux alentours directs peuvent être contaminés par les éclats, ils doivent être inspectés scrupuleusement.
- Eloigner de la cuisine de manière sûre le matériel de nettoyage utilisé et le débarrasser de tout éclat de verre.

14. VAISSELLE DU GROS MATERIEL

Les recommandations s'appliquant au lavage du gros matériel sont en grande partie comparables à celles s'appliquant au lavage des ustensiles de cuisine et du petit matériel. La vaisselle du gros matériel peut se faire en machine ou à la main, les mêmes recommandations que celles faites ci-dessus étant d'usage.

Il convient d'accorder une attention toute particulière à la température et à la propreté de l'eau de lavage lorsqu'on lave le gros matériel (et en particulier les casseroles) à la main.

Lorsque c'est possible, démonter le gros matériel de cuisine (mixeur, mélangeur/batteur, machine à couper, ...) afin de le nettoyer et désinfecter de manière optimale. Le gros matériel de cuisine propre est rangé sec et l'on vérifiera qu'il ne contient plus de trace d'eau.

15. DECHETS ET EMBALLAGES CONSIGNES

Pour éviter toute contamination croisée, les déchets ne peuvent entrer en contact avec les produits alimentaires. Les alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible de l'endroit où se trouvent des denrées alimentaires³⁸. Le traitement des emballages consignés mérite également une attention particulière.

Mesures de précaution :

- ❖ Prévention des déchets. Plus vous éviterez les déchets, moins il vous en coûtera. Les charges environnementales vont diminuer, vos coûts de stockage vont baisser, comme ceux du transport et du traitement de vos déchets. De plus, vous épargnez probablement aussi sur les matières premières.
- ❖ **trier autant que possible les déchets à la source ; trier au mieux les différents types de déchets à la source** afin qu'ils puissent être collectés séparément. **Au plus le tri sera correct, au mieux se dérouleront le recyclage et le traitement.**
- ❖ utiliser des récipients à déchets facilement reconnaissables, ayant de préférence une couleur différente par type de déchets ;
- ❖ utiliser des poubelles faciles à laver et à désinfecter ou des sacs jetables étanches et solides ;
- ❖ équiper les supports pour sacs poubelles d'un couvercle facile à nettoyer s'ouvrant à l'aide d'une pédale ;
- ❖ utiliser des récipients séparés pour les déchets de différentes natures. Etiqueter ces récipients avec de simples pictogrammes ou des photos. Prévoir un récipient spécifique pour les différents déchets suivants :
 - le papier et les cartons (PC) ;
 - le verre ;
 - les restes alimentaires, les déchets de légumes, de fruits et autres produits du jardin (LFJ) ;
 - les bouteilles en plastique, les emballages métalliques et les cartons à boissons (PMC) ;
 - les petits déchets dangereux (PDD)³⁹ ;
 - les déchets résiduels ;
 - les graisses et huiles de friture.



❖ **ne pas laisser traîner les déchets plus longtemps que nécessaire en cuisine, certainement les évacuer chaque jour ou après chaque service (gestion des déchets) ;**

- ❖ veiller à ce que les déchets ne croisent pas les zones propres⁴⁰ ;
- ❖ nettoyer et désinfecter tous les jours les seaux à déchets ménagers et les couvercles ;
- ❖ nettoyer toutes les semaines les supports pour sacs poubelles ;
- ❖ prévoir un espace suffisamment éloigné de la cuisine pour



³⁸ Règlement n° 852 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Annexe II, chapitre VI

³⁹ Les piles, les aérosols, les restes de peinture, ...

⁴⁰ Lorsqu'une séparation physique n'est pas possible, les déchets peuvent être évacués de la cuisine pendant que l'on range et que l'on entretient celle-ci

- ❖ rassembler les poubelles;
- ❖ éviter que des odeurs désagréables ne passent du local à ordures vers la cuisine ou le restaurant;
- ❖ doter les containers à déchets d'un couvercle;
- ❖ prendre directement les mesures nécessaires lorsque l'on constate la présence d'insectes nuisibles en cuisine ou dans l'endroit où sont stockées les poubelles;
- ❖ stocker **les emballages consignés** dans un endroit séparé auquel les fournisseurs peuvent accéder sans devoir traverser la cuisine;
- ❖ rincer les emballages consignés afin qu'ils n'attirent pas les insectes nuisibles, qu'ils ne dégagent aucune mauvaise odeur ou qu'ils ne constituent pas un foyer où peuvent se développer bactéries et moisissures.

16. LINGE PROPRE ET LINGE SALE

Le linge de table, les essuie-mains, les essuies de travail, les vêtements de cuisine seront de préférence stockés en un endroit central, la lingerie doit être localisée dans un endroit séparé.

Les mesures nécessaires sont prises pour éviter que le linge propre n'entre en contact avec le linge sale. Il convient donc de respecter une séparation rigoureuse entre les deux courants.

Le linge propre, et tout particulièrement les vêtements de travail, sont présents en suffisance pour permettre leur remplacement immédiat dès qu'ils sont souillés.

17. LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Les insectes rampants ou volants peuvent contaminer les aliments sur le plan microbiologique. A toutes les étapes de la transformation, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropre à la consommation humaine⁴¹.



Les mesures nécessaires sont prises pour empêcher l'accès des insectes (volants et rampants) ainsi que des rongeurs⁴² à la cuisine et aux autres locaux (lutte contre les nuisibles). Mieux vaut prévenir que guérir. Il faut intervenir instantanément dès que l'on décèle des traces de passage ou des foyers de couvée, même si l'on n'a détecté aucun insecte nuisible. Tout membre du

personnel doit signaler toute trace d'infestation. Les animaux domestiques sont aussi considérés comme des nuisibles dans l'Horeca et en conséquence ils ne sont pas autorisés dans la cuisine et dans les autres locaux (à l'exception des locaux exclusivement destinés à la consommation, à condition que ces animaux ne comportent pas de risque de contamination des denrées alimentaires). Un plan de lutte contre les nuisibles doit être présent.

Mesures de précaution:

- ❖ veiller à avoir un plan de nettoyage bien pensé de manière à ce que les plus petits coins de la cuisine et les espaces attenants soient régulièrement nettoyés en profondeur;
- ❖ prendre des mesures préventives visant à éviter la présence des insectes nuisibles dans les locaux. Les portes ne doivent pas être inutilement ouvertes;
- ❖ lire avec attention l'emballage des insecticides;

⁴¹ Règlement n° 852 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Annexe II, chapitre IX

⁴² Mouches, fourmis, mites de la farine, cancrelats, rats, souris, ...

- ❖ éviter que des aliments ne soient présents en cuisine ou dans d'autres locaux en dehors des services;
- ❖ éviter que les aliments soient entreposés dans des conditionnements ouverts;
- ❖ doter les fenêtres qui s'ouvrent et portes extérieures de moustiquaires amovibles;
- ❖ éviter que les insecticides n'entrent en contact direct ou indirect avec les aliments;
- ❖ en cuisine, il est interdit d'utiliser des sachets de poison ou de mettre le poison directement au sol. Utiliser du matériel durable, de préférence des tubes de gel ;
- ❖ être prudent en utilisant des bombes aérosols et être attentif aux endroits où elles sont utilisées
- ❖ éviter que les insecticides n'entrent en contact direct ou indirect avec les aliments. Les biocides doivent être des biocides **autorisés**. La liste des biocides autorisés peut être consultée sur le site web du SPF Santé publique (<http://www.health.belgium.be/eportal/Environment/Chemicalsubstances/Biocids/ListofagreedProducts/index.htm>). Ils doivent être **stockés** séparément dans des locaux ou des armoires pouvant être fermés et doivent être utilisés suivant les consignes du fabricant. Toutes les notices d'utilisation des insecticides utilisés dans l'établissement doivent être disponibles.
- ❖ confier de préférence la lutte contre les nuisibles à des personnes formées. Dans le cas où les compétences sont externes il est préférable de rédiger un contrat en précisant bien les actions et responsabilités prises par ces personnes ou sociétés;
- ❖ certains nuisibles peuvent être introduits dans l'établissement via les matières premières (farine, végétaux, ...). Il est donc important de réaliser un contrôle visuel à la réception afin de s'assurer de l'absence de ces nuisibles et de vérifier l'étanchéité des emballages;
- ❖ éliminer rapidement les déchets et nettoyer régulièrement les poubelles ainsi que la zone d'entreposage des déchets;
- ❖ des appâts peuvent être utilisés pour la lutte contre les rongeurs et autres nuisibles rampants. Dans ce cas, les fiches techniques doivent être présentes dans l'établissement et les appâts doivent être agréés (inclus dans le plan de lutte contre les nuisibles);
- ❖ pour lutter contre les insectes volants il est recommandé d'utiliser des lampes UV. Il est à noter que les tubes ont une durée de vie limitée et doivent être remplacés dans les délais fixés par le constructeur. Ces lampes doivent être installées de manière adéquate et de telle manière à ne pas elles-mêmes causer de contamination ;
- ❖ les bris de verre des lampes UV doivent être gérés.
- ❖ avoir un plan de localisation des appâts et pièges contre les nuisibles (inclus dans le plan de lutte contre les nuisibles).

18. NETTOYAGE

L'ordre et la propreté ne sont pas seulement souhaitables pour la sécurité alimentaire, ils constituent une carte de visite de l'établissement. Un plan d'hygiène et de nettoyage réalisable et bien pensé offre une bonne garantie de contrôle des dangers physiques, chimiques et microbiologiques. Des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail.⁴³

Il n'est pas superflu de demander conseil à un spécialiste pour développer un plan de nettoyage. Aussi bon qu'il soit, il doit être réalisable dans la pratique et réellement appliqué.

Il est recommandé de pouvoir présenter un plan de nettoyage bien respecté lors d'un contrôle d'un fonctionnaire habilité à cet effet. Un exemple de plan de nettoyage et désinfection est proposé à l'annexe 2 « Exemple de plan de nettoyage et de désinfection ». L'exemple donné doit toujours être adapté à la situation de votre établissement Horeca.

⁴³ Règlement n° 852 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Annexe II, chapitre III

Mesures de précaution:



❖ **développer un plan de nettoyage réalisable et complet**⁴⁴ (**plan de nettoyage**);



❖ réalisable implique qu'il doit répondre aux questions « quoi, quand, qui et comment » ;

❖ pour élaborer un plan d'entretien, se faire assister de préférence par des firmes spécialisées qui peuvent délivrer des avis professionnels quant aux quatre facteurs prépondérants lors de l'entretien : le fonctionnement mécanique, le fonctionnement chimique, les conditions de température et les conditions de temps de

contact;

- ❖ le nettoyage consiste à éliminer les souillures visibles.
- ❖ évacuer les denrées alimentaires renversées et nettoyer immédiatement l'endroit où on a renversé;
- ❖ veiller à l'entretien des clinches de porte, des poignées d'armoires et de tiroirs, des interrupteurs, des cornets de téléphone, des ciseaux, des ouvre-boîtes, ...;
- ❖ dégager autant que possible le sol avant de le nettoyer;
- ❖ ne placer aucun objet qui se trouvait sur le sol sur des plans de travail propres;
- ❖ lire attentivement les instructions d'utilisation des produits d'entretien utilisés. Le mélange de différents produits de nettoyage et désinfection peut provoquer le dégagement de vapeurs toxiques ou anéantir l'action de nettoyage ou de désinfection du produit;
- ❖ ne pas broser les locaux⁴⁵ à sec;
- ❖ en fonction du type de saleté, utiliser les produits adéquats en respectant le mode d'emploi du fabricant;
- ❖ là où c'est possible, prévoir des appareils de dosage adaptés;
- ❖ ne pas nettoyer en présence de denrées alimentaires non protégées;
- ❖ **appliquer une bonne technique de nettoyage** : éliminer la saleté, rincer, nettoyer au détergent et à l'eau, prévoir le temps de pause et de contact nécessaire, rincer à nouveau à l'eau claire, éventuellement désinfecter à l'aide d'un produit autorisé et rincer à nouveau à l'eau claire, sécher de façon hygiénique;
- ❖ renouveler régulièrement l'eau de lavage;
- ❖ veiller à ce que le matériel de nettoyage ne soit pas lui-même source de contamination. Il doit être en bon état;
- ❖ acheter un matériel de nettoyage valable qui soit fabriqué en une matière synthétique résistante ou un matériau inoxydable. L'utilisation de bois doit être évitée autant que possible;
- ❖ rincer les éponges, les serpillières, les brosses, les chiffons, etc. après chaque utilisation et les désinfecter si nécessaire;
- ❖ ranger le matériel de nettoyage ainsi que les produits de nettoyage en dehors de la cuisine ou dans une armoire prévue tout spécialement à cet effet en cuisine;
- ❖ prévoir de préférence du matériel de nettoyage de couleur différente pour le nettoyage d'objets différents, par exemple pour le nettoyage des toilettes, pour le nettoyage des parties propres de la cuisine (plans de travail, comptoir de service, appareils, ...), pour le nettoyage des parties sales de la cuisine (rigoles d'écoulement, poubelles, sols, matériel de transport, ...);
- ❖ prévoir si possible un bac d'écoulement séparé – avec eau chaude et eau froide – suffisamment grand pour permettre au savon de se dissoudre et pour permettre le nettoyage du matériel d'entretien.

⁴⁴ Demander, si nécessaire, conseil à votre fournisseur de produits de nettoyage et désinfection

⁴⁵ Cela facilite la diffusion de la poussière et des microorganismes qu'elle contient

19. DESINFECTION

Un plan de travail ou un appareil présentant une propreté visuelle n'est pas forcément acceptable d'un point de vue d'une propreté microbiologique.

Il est recommandé de procéder à une désinfection :

- ❖ pour les plans de travail entrant en contact direct avec les denrées alimentaires (plans de travail, planches à découper),
- ❖ pour les appareils ne servant pas à un traitement par chaleur (machine à couper, moulin à viande, attendrisseur, mélangeur/batteur, matériel à faire des portions, balances, ...),
- ❖ pour le matériel contaminé microbiologiquement (grilles d'évacuation, poubelles, toilettes, ...).

Pour désinfecter, on peut soit procéder par traitement thermique, soit utiliser un désinfectant. Lorsque le contact est suffisamment long, l'eau bouillante ou la vapeur peuvent avoir un effet suffisant pour tuer les bactéries⁴⁶.

Si un traitement thermique n'est pas possible, on peut utiliser un désinfectant chimique⁴⁷ après le nettoyage et un premier rinçage.



L'efficacité des désinfectants est influencée par l'état de propreté des supports. **Il est donc très important de réaliser correctement les opérations de nettoyage avant d'effectuer la désinfection (opération de nettoyage et désinfection).**



Les opérations de nettoyage et de désinfection sont séparées par un rinçage abondant.

Certains produits combinent un effet détergent et un effet désinfectant mais il est préférable d'utiliser des produits séparés.

Les produits de désinfection doivent être autorisés par les autorités compétentes. Seuls les désinfectants cités sur le site internet suivant peuvent être utilisés :

<https://portal.health.fgov.be>>Environnement>produits chimiques>Biocides>Liste des produits autorisés. Dans le secteur Horeca, l'usage de la Javel est autorisé.

Ici aussi, il est recommandé de s'enquérir de l'avis d'une entreprise spécialisée.

Tout comme dans le cadre de l'utilisation de détergents, il convient de respecter le mode d'emploi du fabricant et de rincer abondamment après l'utilisation de désinfectants chimiques.

Après utilisation, le matériel est nettoyé et désinfecté si nécessaire. De même lorsqu'il est abîmé, il est remplacé.

Le matériel et les produits sont stockés en dehors de la cuisine ou dans une armoire prévue tout spécialement à cet effet en cuisine.

⁴⁶ Deux paramètres conditionnent l'efficacité de la désinfection par la chaleur, à savoir le temps et la température. Il s'agit d'un des agents les plus sûrs pour la destruction des micro-organismes à condition de respecter un couple temps-température suffisant.

⁴⁷ Afin d'éviter la tolérance des microorganismes, d'une part, on utilisera des désinfectants à large spectre d'action et d'autre part, on mettra de la variation dans le choix des désinfectants. Les désinfectants doivent être faciles à rincer, agir rapidement, ne pas endommager l'équipement ni les locaux.

Les produits chimiques utilisés pour le nettoyage et la désinfection ne doivent être nuisibles ni pour personnel et ni pour l'infrastructure.

Un exemple de plan de nettoyage et désinfection est proposé à l'annexe 2 « Exemple de plan de nettoyage et de désinfection ». L'exemple donné doit toujours être adapté à la situation de votre établissement Horeca.

20. HYGIENE PERSONNELLE

Compte tenu du caractère artisanal du travail en cuisine, les opérations humaines dans la préparation et la distribution d'aliments sont nombreuses et impossibles à exclure.

Or, les hommes représentent une source de contamination, un risque qui peut être réduit au minimum si l'on respecte **une bonne hygiène personnelle en général et une hygiène irréprochable des mains en particulier (hygiène personnelle)**.



Chacun doit être suffisamment informé et formé pour travailler dans le plus grand respect de l'hygiène. Il est nécessaire d'expliquer le comment et le pourquoi pour briser de mauvaises habitudes.

Chaque personne intervenant dans la transformation alimentaire doit se conformer à la législation en vigueur en matière de contrôle médical et d'hygiène alimentaire. (AR 28/05/2003, AR. 22/12/2005 voir chapitre 26 législation en vigueur). Tous les travailleurs doivent prouver au moyen d'un certificat médical que rien n'empêche leur activité dans ce secteur. Un exemple d'attestation médicale est disponible sur le site de l'AFSCA (<http://www.afsca.be>, page d'accueil > publications > publications thématiques > Hygiène du personnel au sein des établissements de la chaîne alimentaire).

20.1. Vêtements de travail

- ❖ n'autoriser dans les espaces où sont préparés des aliments que des personnes portant des vêtements et des chaussures adaptés;
- ❖ séparer les vêtements de travail et les vêtements civils;
- ❖ ranger les vêtements de travail et les vêtements civils dans un espace bien ventilé;
- ❖ prévoir des vêtements de travail autorisant un nettoyage stérile;
- ❖ remplacer les vêtements de travail dès que nécessaire, soit tous les jours pour les vestes et les tabliers;
- ❖ les cheveux du personnel qui prépare les plats sont bien entretenus et attachés si nécessaire ; ils sont au besoin recouverts d'un filet ou d'un couvre-chef propres. Pendant le service, il suffit que les cheveux soient bien soignés et/ou attachés au besoin.
- ❖ préférer les mouchoirs en papier à ceux en tissu;
- ❖ n'utiliser les essuies de cuisinier que pour protéger les mains contre la chaleur;
- ❖ utiliser de l'essuie-tout pour des opérations telles que nettoyer le bord des assiettes ou les plans de travail ou s'éponger.

20.2. Hygiène corporelle

Toutes les facettes de l'hygiène corporelle (cheveux, peau, ongles, dents, barbe et surtout mains), sont importantes dans le cadre de la préparation et du service de denrées alimentaires.

Mesures de précaution:

- ❖ exiger des collaborateurs qui entrent en contact avec les aliments qu'ils prennent un bain ou une douche tous les jours de manière à garantir une hygiène corporelle suffisante et à éviter, entre autres désagréments, des odeurs gênantes;
- ❖ veiller à une bonne hygiène dentaire et buccale;
- ❖ soigner les cheveux. Les cheveux longs sont relevés, attachés ou couverts;
- ❖ couper au plus court les barbes et les moustaches;
- ❖ couper au plus court les ongles. Ils ne sont pas vernis et sont propres;
- ❖ les ongles artificiels ne sont pas autorisés ;
- ❖ protéger d'éventuelles plaies aux mains, aux bras ou à la tête avec des pansements occlusifs et imperméables;
- ❖ protéger d'éventuelles plaies aux mains ou aux doigts⁴⁸ avec des pansements occlusifs et imperméables et, dans ce cas, éviter le contact avec de l'eau de rinçage ou de lavage;
- ❖ en cuisine ou au comptoir, proscrire montre, bague, bracelet et autres bijoux visibles qui peuvent constituer un risque de contamination ;
- ❖ éviter les opérations non hygiéniques⁴⁹;
- ❖ en cas de maladies transmissibles par les aliments, prendre les mesures de précaution nécessaire, par exemple en consultant éventuellement un médecin ;
- ❖ signaler toute maladie gastro-intestinale.

20.3. Hygiène des mains

Compte tenu du caractère artisanal des activités se déroulant en cuisine et en salle, il convient d'accorder une attention toute particulière à l'hygiène des mains. Des mains sales constituent une source importante, pour ne pas dire la plus importante, de contamination en cuisine et dans le restaurant.

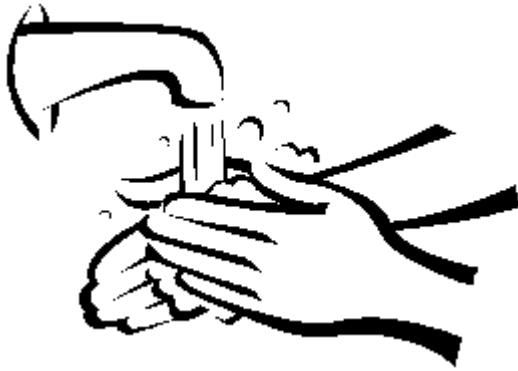
On peut réduire considérablement le risque de contamination des aliments en respectant une bonne hygiène des mains. Le port de gants jetables peut être souhaitable dans certains cas, bien que cela n'empêche en rien de respecter les règles d'hygiène dans le travail. Les gants doivent être changés dès qu'on a effectué une tâche qui a pu les contaminer (enlevez les gants avant d'aller aux toilettes et enfiler de nouveaux gants après nettoyage et désinfection des mains). Les gants jetables ne peuvent donner un sentiment de fausse sécurité (hygiénique). Dans certains cas, de fins gants synthétiques peuvent même représenter un danger, par exemple s'il y a contact avec une source de chaleur (plats au four, graisse de friture, ...).

Mesures de précaution:

- ❖ porter des gants lorsque la nourriture doit absolument être prise dans les mains et les changer régulièrement;
- ❖ ne pas prendre des aliments propres ou finis avec les mêmes gants que des aliments crus ou sales;
- ❖ enlever les gants pendant les pauses ou pour aller aux toilettes;

⁴⁸ De préférence avec des gants jetables en plastique

⁴⁹ Comme: éternuer ou tousser dans les mains ou au-dessus de la nourriture, fumer en présence d'aliments, se gratter le nez, se gratter les cheveux, se gratter le visage ou la région anale, se moucher dans un mouchoir en tissu déjà usagé, ...



❖ **se laver les mains, les avant-bras et les ongles chaque fois que c'est nécessaire (lavage des mains)** et obligatoirement :



- en début de travail;
- après chaque usage des toilettes;
- après chaque interruption du travail en cuisine;
- après avoir touché du matériel pouvant être contaminé⁵⁰;
- après avoir manipulé des produits

crus, œufs frais et avant de manipuler des produits cuits ;

- après avoir vidé les poubelles;
 - après avoir éternué ou toussé.
- ❖ ne se désinfecter les mains que lorsqu'il y a eu contact avec du matériel ou des personnes réellement contaminées;
- ❖ pour le lavage des mains, utiliser de l'eau et du savon.

20.4. Lavabos

- ❖ sont présents en suffisance et placés à des endroits stratégiques;
- ❖ ne sont utilisés que pour se laver les mains⁵¹;
- ❖ sont entretenus tous les jours;
- ❖ sont équipés:
 - d'eau chaude et froide potable ou un mélange d'eau chaude et froide;
 - de robinets conçus de manière à empêcher la diffusion des contaminations⁵²;
 - d'un distributeur de savon liquide, éventuellement désinfectant⁵³ que l'on n'actionne de préférence pas avec les mains;
 - d'un système hygiénique pour sécher les mains⁵⁴;

Il est conseillé de disposer d'une brosse à ongles qui est maintenue dans une solution désinfectante.

⁵⁰ ex.: viandes, poissons ou végétaux crus, viscères, déchets, saletés, matériel d'emballage, cornet de téléphone, ...

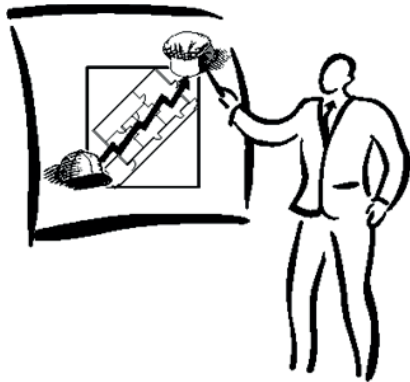
⁵¹ Et non pour laver les aliments, pour déverser de l'eau savonneuse, pour laver la vaisselle, etc.

⁵² Les lavabos en place qui ne sont pas équipés de robinets à la main, peuvent encore être utilisés. Lorsqu'on planifie des travaux, ces robinets doivent cependant être remplacés par des systèmes non actionnés avec la main (actionné avec le coude par exemple) de manière à empêcher la diffusion des contaminations

⁵³ Un bloc de savon est interdit

⁵⁴ ex.: des serviettes en papier ou en tissu à usage unique avec un bac ou un sac hygiénique pour les jeter, un rouleau de tissu avec une séparation entre la partie déjà utilisée et l'autre partie. Un essuie en tissu utilisé par tout le monde et un appareil à air chaud sont interdits.

21. FORMATION ET INSTRUCTIONS



Une connaissance élémentaire de l'hygiène et de la sécurité des aliments est nécessaire pour toutes les personnes qui préparent, servent ou traitent des aliments. La loi stipule qu'une **formation adéquate doit être donnée (formation du personnel).**



Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que d'une part, les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle et d'autre part, que les responsables de la mise en œuvre des guides aient reçu la formation appropriée

en ce qui concerne l'application des principes HACCP⁵⁵.

Les dangers possibles et leurs conséquences seront expliqués par des outils pédagogiques adaptés mis à la disposition des collaborateurs. La langue et le contenu seront adaptés au niveau du personnel. Former n'est pas une activité unique. Il est préférable de donner quelques conseils tous les jours plutôt que d'organiser un cours de recyclage de deux jours une fois par an.

Il est très important d'expliquer le pourquoi des prescriptions en matière de sécurité (se laver les mains, recouvrir les cheveux, ne pas fumer, veiller à une bonne hygiène personnelle, etc.). Cela motivera sans aucun doute les collaborateurs réticents à travailler de manière hygiénique.

Il est recommandé d'établir des instructions de travail strictes et de les mettre à disposition de manière à ce qu'elles puissent être consultées par tout un chacun à tout moment.

Les corrections verbales faites au quotidien constituent également une forme très efficace de formation. Des programmes de formation détaillés sont définis individuellement ou par groupe sur base des connaissances préalables et des tâches qui doivent être remplies.

Les formations, les instructions et les entraînements coûtent de l'argent et du temps. Ces efforts ne portent leurs fruits que lorsque la théorie est mise en pratique.

Il est indéniable qu'appliquer la législation en matière d'hygiène demande une grande motivation de tous les collaborateurs qui doivent se défaire de (mauvaises) habitudes profondément ancrées, ce qui, tout en étant possible, représente une des tâches les plus difficiles.

La volonté d'éviter tout "accident alimentaire" doit constituer un stimulant pour toujours afficher la même volonté de travailler de manière hygiénique.

22. ENTRETIEN TECHNIQUE

Comme cela a déjà été dit précédemment, tant les locaux que les équipements et le matériel doivent être maintenus dans un état d'entretien satisfaisant pour :

- éviter qu'il ne représentent une source de contamination pour les denrées alimentaires (particules de corrosion, particules de métal, écaillage des peintures, saletés, moisissures,...),

⁵⁵ Règlement n° 853 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Annexe II, chapitre XII

- fonctionner comme prévu, particulièrement aux étapes décisives
- faciliter toutes les procédures de nettoyage et désinfection tout en rappelant le respect des normes de sécurité.

Il est préférable de réaliser ces entretiens techniques en dehors des heures de travail afin d'éviter une contamination des produits.

Un entretien préventif de certains équipements peut être planifié.

23. PREVENTION DES CONTAMINATIONS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Les produits chimiques non alimentaires sont entreposés dans un endroit sec et bien ventilé, et dans une zone ne présentant pas de risque de contamination croisée des denrées alimentaires et des surfaces en contact avec les produits alimentaires.

Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être utilisés en l'absence de denrées alimentaires non protégées.

Il ne faut pas recycler pour un usage alimentaire d'anciens récipients de produits chimiques.

Tout additif alimentaire doit être utilisé en respectant les conditions d'utilisation.

Les lubrifiants des diverses machines et équipement ne peuvent à aucun moment être en contact avec les produits alimentaires ou doivent être agréés pour être en contact accidentel avec les produits alimentaires.

De plus, les produits alimentaires peuvent être contaminés par des corps étrangers. Comme il a été précisé précédemment, le personnel doit enlever ses bijoux, montre et tout autre objet susceptible de tomber dans les aliments. Les équipements et locaux doivent être entretenus régulièrement.

Une attention toute particulière doit être accordée au verre. Il faut éviter au maximum la présence de verre dans la cuisine, les lampes doivent être protégées par des caches plastiques et il convient de contrôler régulièrement l'intégrité des équipements en verre, des caches des lampes ainsi que des bords en verre.

En cas de bris de verre ou autres matériaux cassables, ceux-ci doivent être évacués en prenant toutes les précautions nécessaires. Les produits non protégés qui sont aux alentours doivent être éliminés, le sol, le plan de travail et les équipements inspectés afin d'éliminer tous les morceaux de verre. Les vêtements du personnel y compris les chaussures doivent être inspectés et si nécessaire remplacés.

En outre, il faut prêter suffisamment attention à la contamination par les allergènes. Les produits ne contenant pas d'allergènes dans leurs ingrédients peuvent tout de même contenir des allergènes suite à une contamination croisée. Le personnel doit en être informé et les mesures nécessaires doivent être prises afin d'éviter une contamination croisée (utiliser du matériel distinct pour transformer les produits, stocker les matières premières contenant des allergènes dans un local séparé ou en dessous des matières premières ne contenant pas d'allergènes, séparer la préparation dans l'espace,...).

24. LISTE DES POINTS D'HYGIENE DECRITS

Cette liste n'est pas exhaustive et est présentée de 2 manières différentes

24.1 Points d'hygiène selon la règle des 5M

La règle des 5M est une règle permettant une classification d'un critère (ici les points d'hygiène) en fonction de la Matière première, du Milieu, du Matériel, de la Main d'œuvre et de la Méthode.

Classification des points d'hygiène en fonction de la Matière première

- ❖ Matières premières (2.1)
- ❖ Etiquetage visible (5.1)
- ❖ Utilisation d'œuf frais (6.6)

Classification des points d'hygiène en fonction du Milieu

- ❖ Respect de la marche en avant (3.1)
- ❖ Température des réfrigérateurs et congélateurs (5.3)
- ❖ Gestion des déchets (15)
- ❖ Lutte contre les nuisibles (17)
- ❖ Plan de nettoyage (18)
- ❖ Opération de nettoyage et désinfection (19)

Classification des points d'hygiène en fonction du Matériel

- ❖ Plan de travail (3.4)
- ❖ Utilisation de planche à découper en bois (6.4)
- ❖ Poches à douille (7.3)

Classification des points d'hygiène en fonction de la Main d'œuvre

- ❖ Hygiène personnelle (20)
- ❖ Lavage des mains (20.3)
- ❖ Formation du personnel (21)

Classification des points d'hygiène en fonction de la Méthode

- ❖ Contrôle à la réception (4.2)
- ❖ Rinçage des denrées alimentaires (6.3)
- ❖ Décongélation (6.8)
- ❖ Température des préparations chaudes (7)
- ❖ Température de la graisse de friture (7.1)
- ❖ Cuisson sous vide (7.2)
- ❖ Conditionnement sous vide (7.2)
- ❖ Restes chauds (7.4)
- ❖ Régénération des plats (8.2)
- ❖ Température des bains-marie (9.1)
- ❖ Température des comptoirs frigos (9.2)
- ❖ Réalisation d'un buffet froid (9.3)
- ❖ Débit de bière (9.4)
- ❖ Débit de jus de fruits et autres boissons (9.4)
- ❖ Traitement des excédents (10)
- ❖ Température lors du transport (11)
- ❖ Température de l'eau du lave-vaisselle (13.1)

24.2 Tableau des points d'hygiène selon le type d'établissement

Les cases bleues donnent une indication des endroits où les points d'hygiène s'appliquent. Ce tableau n'est toutefois pas exhaustif et les points d'hygiène doivent être examinés spécifiquement en fonction de votre établissement Horeca.

Liste des points d'hygiène	Hôtel		Café		Restaurant	Catering
	Avec petit déjeuner	Avec restaurant	Sans restauration	Avec petite restauration		
<i>Denrées alimentaires de la catégorie 1 (2.1)</i>						
<i>Respect de la marche en avant (3.1)</i>						
<i>Plans de travail (3.4)</i>						
<i>Contrôle à la réception (4.2)</i>						
<i>Étiquetage visible (5.1)</i>						
<i>Température des réfrigérateurs et congélateurs (5.3)</i>						
<i>Rinçage des denrées alimentaires (6.3)</i>						
<i>Utilisation de planches à découper en bois (6.4)</i>						
<i>Utilisation d'œufs frais (6.6)</i>						
<i>Décongélation (6.8)</i>						
<i>Température des préparations chaudes (7)</i>						
<i>Température de la graisse de friture (7.1)</i>						
<i>Cuisson sous vide (7.2)</i>						
<i>Conditionnement sous vide (7.2)</i>						
<i>Poche à douille (7.3)</i>						

Liste des points d'hygiène	Hôtel		Café		Restaurant	Catering
	Avec petit déjeuner	Avec restaurant	Sans restauration	Avec petite restauration		
Restes chauds (7.4)						
Régénération des plats (8.2)						
Température des bains-maries (9.1)						
Température des comptoirs frigos (9.2)						
Réalisation d'un buffet froid (9.3)						
Débit de bière (9.4)						
Débit de jus de fruits et autres boissons (9.4)						
Traitement des excédents (10)						
Température lors du transport (11)						
Température eau du lave-vaisselle (13.1)						
Gestion des déchets (15)						
Lutte contre les nuisibles (17)						
Plan de nettoyage (18)						
Opération de nettoyage et désinfection (19)						
Hygiène personnelle (20)						
Lavage des mains (20.3)						
Formation du personnel (21)						

25. LISTE DE CONTROLE INTERNE – EVALUATION DU SYSTEME D'AUTOCONTROLE

Celui qui veut avoir une idée de l'état d'hygiène dans son établissement et savoir dans quelle mesure celui-ci répond à la réglementation en vigueur peut remplir la liste de questions reprise à l'annexe 1 « Liste de contrôle interne- évaluation du système d'autocontrôle ».

Il s'agit de questions divisées en 7 parties :

- 1^{ère} partie: exigences en matière de conformité des locaux et de l'environnement de travail;
- 2^{ème} partie: exigences en matière d'hygiène pendant la confection et le service;
- 3^{ème} partie: exigences générales en matière d'hygiène.
- 4^{ème} partie : exigences générales en matière de traçabilité
- 5^{ème} partie : exigences générales en matière d'HACCP
- 6^{ème} partie : exigences générales en matière de management
- 7^{ème} partie : exigences relatives à la notification obligatoire à l'AFSCA

Après avoir répondu à toutes les questions, vous pouvez établir où se situent les manquements et où peuvent être apportées des améliorations en matière d'hygiène et de sécurité lors de la préparation des repas.

Partie 2

L'HACCP

L'HACCP	1
1.INTRODUCTION : mon établissement peut-il bénéficier des assouplissements?	2
1.1.Etablissements qui peuvent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP	2
1.2.Etablissements qui ne peuvent pas bénéficier des assouplissements en matière de HACCP	3
2.LA MÉTHODOLOGIE HACCP	4
2.1. Les préalables à l'étude	5
2.2. L'étude proprement dite	7
3.SUGGESTION DE FICHES D'AIDE POUR RÉALISER L'ANALYSE DES DANGERS	20
4.APPROCHE POUR LES ETABLISSEMENTS QUI PEUVENT BÉNÉFICIER DES ASSOUPLISSMENTS EN MATIÈRE DE HACCP	49
4.1. Liste des limites critiques, des surveillances et des actions correctives pour les Points critiques (CCP)	50
4.2. Liste des limites, des surveillances et des actions correctives pour les Points d'Attention (PA).....	55

1.INTRODUCTION : mon établissement peut-il bénéficier des assouplissements?

Cette seconde partie fait partie intégrante du guide. Il s'agit d'exemples pratiques et de fiches pratiques pouvant servir de suggestions et outils pour réaliser vos propres procédures et/ou votre manuel HACCP.

1.1.Etablissements qui peuvent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP

Un établissement Horeca qui ne prépare ni ne transforme de denrées alimentaires peut toujours bénéficier des assouplissements.

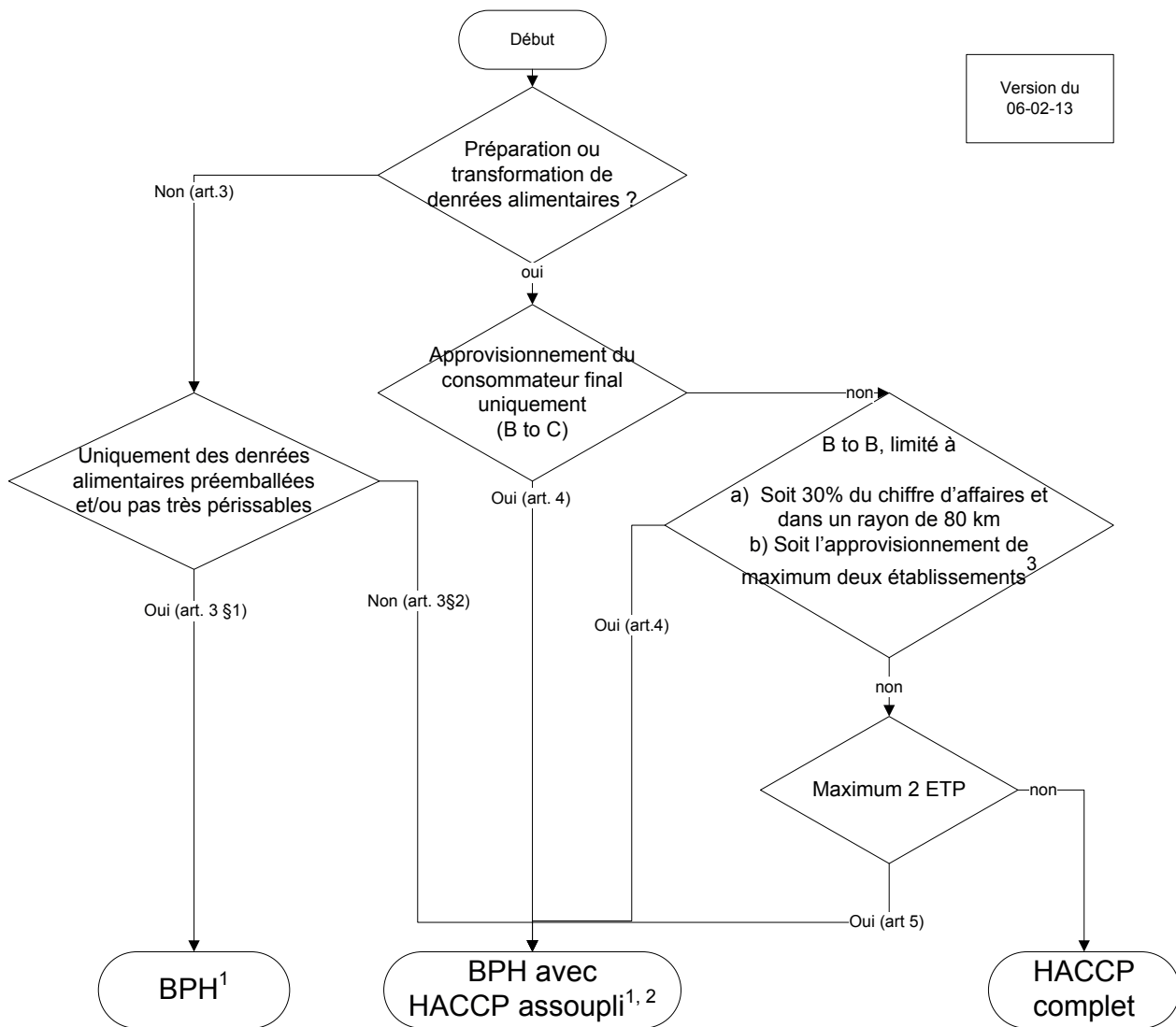
Un établissement Horeca qui prépare ou transforme des denrées alimentaires peut bénéficier des assouplissements s'il remplit l'une des conditions suivantes :

- (1) s'il approvisionne uniquement **le consommateur final** (B to C), ou
- (2) si, en plus d'approvisionner le consommateur final, il approvisionne également **d'autres établissements** B to B, mais ces livraisons B to B sont limitées, à savoir :
 - a) maximum 30 % de son chiffre d'affaires dans un rayon de 80 km, ou
 - b) il approvisionne maximum deux établissements qui répondent aux conditions spécifiées aux points (1) et (2) a) et qui appartiennent au même opérateur que l'établissement en charge de la livraison,
- (3) si, en plus d'approvisionner le consommateur final, il approvisionne également **d'autres établissements** B to B sans répondre aux conditions spécifiées au point (2), mais en n'employant que 2 équivalents temps plein.

Si un établissement peut bénéficier des assouplissements, ceux-ci restent également valables si, en plus des denrées alimentaires, l'établissement approvisionne également le consommateur final en aliments préemballés pour animaux.

Les établissements Horeca qui remplissent ces critères ne doivent appliquer, dans la Partie 2 de ce guide, que le chapitre 4.

Les assouplissements en matière de HACCP sont reproduits de manière schématique dans la figure ci-dessous.



¹ Reste également d'application si l'établissement, en plus des denrées alimentaires, approvisionne également le consommateur final en aliments préemballés pour animaux (art 6, §1)
² HACCP assoupli : possible uniquement si un guide validé est appliqué pour toutes les activités exercées par l'établissement (art 2, §2)
³ Les établissements approvisionnés doivent appartenir au même opérateur que l'établissement en charge de la livraison, et à leur tour ils peuvent (a) soit approvisionner uniquement le consommateur final, (b) soit approvisionner d'autres établissements à hauteur de maximum 30% de leur chiffre d'affaires et dans un rayon de 80 km.

1.2.Établissements qui ne peuvent pas bénéficier des assouplissements en matière de HACCP

Globalement, une bonne approche HACCP peut être résumée comme suit:

1. Partir d'une bonne base.

Ceci signifie que la cuisine doit satisfaire aux exigences générales en matière d'hygiène et mesures de précaution décrites dans la première partie du guide¹.

¹ Voir 1^{ère} partie : les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, chapitre 3 – Exigences et recommandations générales

2. Répartir et grouper les produits (cf. les catégories de produits définies dans la 1^{ère} partie point 2); décrire les grandes étapes de travail.
3. Etablir par écrit un plan de maîtrise global HACCP pour les différents groupes de produits en respectant les 7 principes de l'HACCP à savoir:
 - a. Analyser et identifier tous les dangers possibles qui peuvent survenir;
 - b. Déterminer les points de la fabrication ou de la mise dans le commerce qui sont déterminants pour la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Il s'agit de la détermination des points critiques de contrôle (CCP)
 - c. Définir des limites critiques qui ne doivent pas être dépassées pour chaque point critique.
 - d. Définir et mettre en œuvre des mesures de contrôle et de surveillance efficaces au niveau de chaque point critique ;
 - e. Déterminer les mesures correctives à mettre en œuvre si la surveillance révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé.
 - f. Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
 - g. Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

En outre, il faut revoir périodiquement, et à chaque modification de la fabrication ou de la mise dans le commerce des denrées alimentaires, l'analyse et l'identification des dangers, la détermination des points critiques et les mesures de contrôle et de surveillance.

4. Développer concrètement et mettre en pratique les mesures de maîtrise et le système de surveillance des points critiques de contrôle.

Chaque unité d'exploitation doit constituer son propre manuel de sécurité alimentaire.

2.LA MÉTHODOLOGIE HACCP

Les exigences légales en vigueur (l'Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire et le règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires) obligent les responsables des unités d'exploitation à mettre en place un système d'autocontrôle basé sur les 7 principes de l'HACCP (préconisés par le *Codex Alimentarius*).

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points ou analyse des Risques, Points Critiques pour leur maîtrise) est un système préventif de maîtrise des risques qui vise à garantir la sécurité des aliments.

Pratiquement, l'étude HACCP est menée en suivant le plan de travail détaillé ci-après. Ce plan de travail repose sur les 7 principes.

En réalisant une étude HACCP, nous cherchons à répondre à un certain nombre de questions que nous allons parcourir à travers l'approche méthodologique décrite ci-dessous :

- ❖ Quels sont les dangers susceptibles d'affecter l'innocuité des produits que nous manipulons, traitons ou fabriquons ?

❖ Comment allons-nous maîtriser ces dangers ?

Chaque étude HACCP doit porter sur un domaine d'application bien défini qui doit être spécifique à un produit, un groupe de produits ou à un processus donné. Avant de commencer l'étude HACCP proprement dite un certain nombre de préalables doivent être réalisés.

2.1. Les préalables à l'étude

Les divers préalables à réaliser suite à la définition du produit ou du groupe de produits et à la définition du domaine d'application sont :

a. La constitution d'une équipe de travail

Les objectifs :

- Regrouper au sein d'une même équipe (groupe de travail) les personnes qui pourront être à même d'identifier et de décrire les divers processus à prendre en compte, d'identifier les dangers potentiels, d'analyser lesdits dangers et d'aider à la mise en place de mesures préventives.
-

Il est recommandé de faire appel à diverses compétences au sein de l'entreprise afin d'avoir une équipe pluridisciplinaire

b. La description du produit ou du groupe de produits

Les objectifs :

Décrire les caractéristiques du produit ou du groupe de produits, en tenant compte des exigences légales en vigueur, afin d'aider l'équipe de travail à comprendre l'influence de certaines caractéristiques dans l'origine de certains dangers.

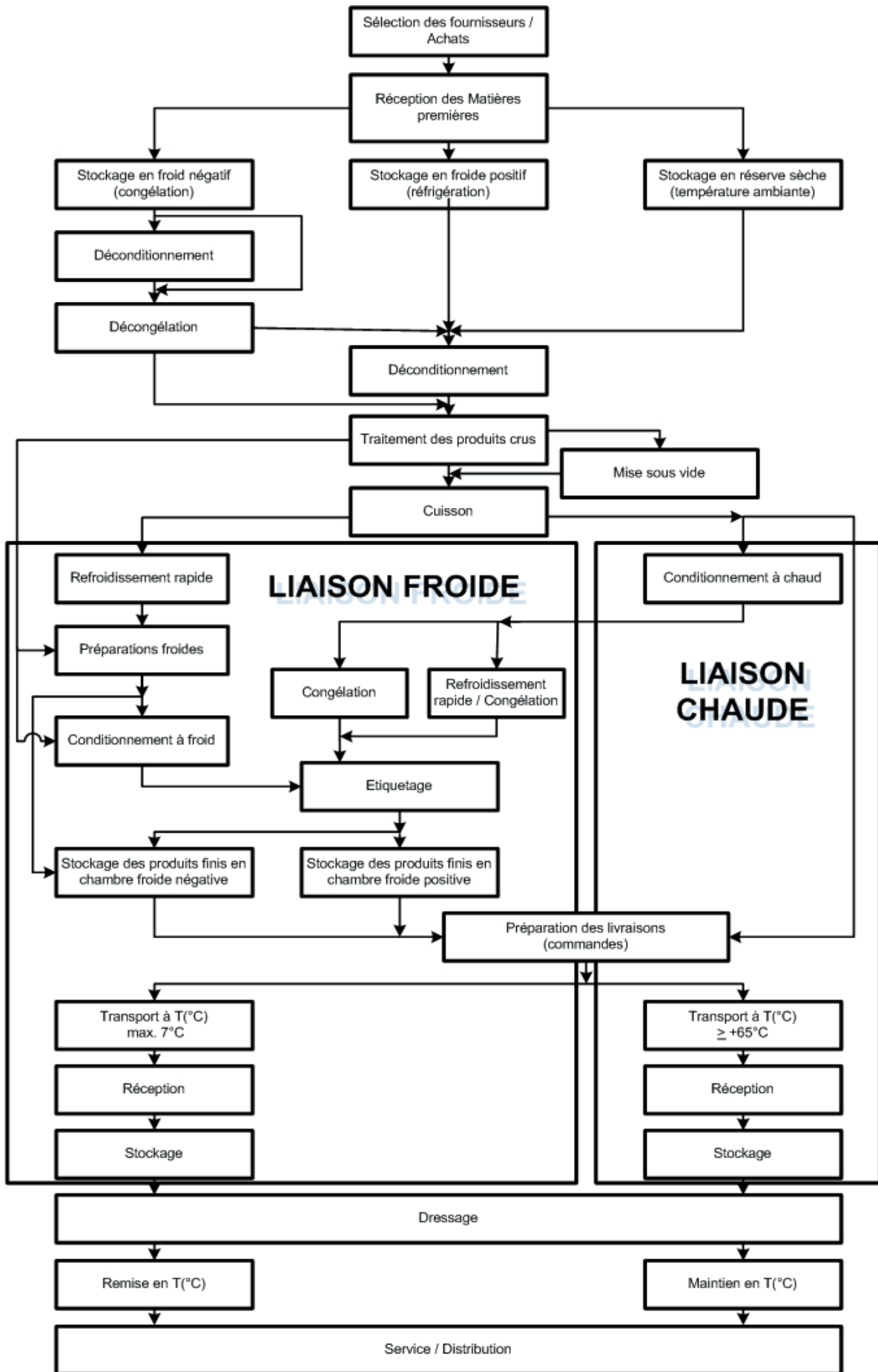
- Préciser la durabilité, les conditions d'utilisation, de conservation, la population cible ainsi que les instructions à fournir à cette dernière (données d'étiquetage, données d'utilisation).

c. La description des grandes étapes du processus de fabrication, de manipulation du produit ou du groupe de produits

Les objectifs :

Décrire les grandes étapes du processus qui seront validées par l'équipe de travail sur le terrain et qui serviront de base à l'évaluation de l'influence des méthodes de travail, du matériel de travail, de l'environnement de travail ainsi que du personnel dans l'origine des dangers.

A titre d'exemple, voici un schéma représentant les grandes étapes de travail.



2.2. L'étude proprement dite

1. La réalisation d'une analyse des dangers (Principe 1)

L'équipe de travail listera tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes et entrants, elle effectuera une analyse des dangers et définira des mesures permettant de les prévenir.

Les objectifs :

Pouvoir identifier les dangers et leurs causes et mettre en place les mesures préventives (soit en adaptant ou en améliorant les règles de bonnes pratiques qui sont d'application, soit en établissant un plan d'amélioration avec un échéancier à suivre) qui permettront d'empêcher l'apparition desdits dangers.

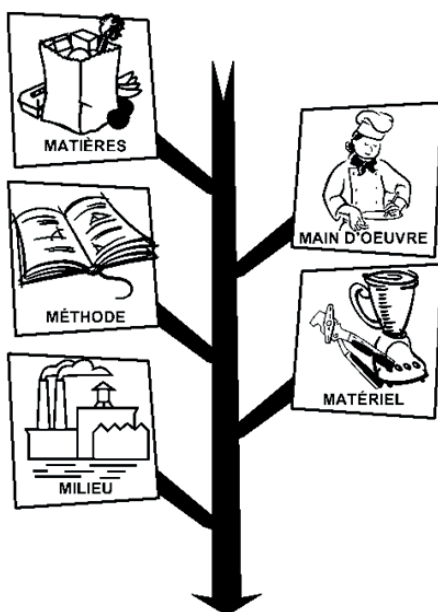
Par « danger », on entend tout agent (micro)biologique, chimique ou physique ou tout état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.

Comment faire ?

A partir des diagrammes représentant les grandes étapes des processus il faut d'une part envisager les problèmes de :

- **Recontamination** par apport de microorganismes,
- **Multiplication** par accroissement du nombre de microorganismes présents dans un produit,
- **Survie** du contaminant suite à un traitement insuffisant ou inadapté du produit,
- **La production de toxines** par certains microorganismes,
- **Contamination** par des corps étrangers ou des substances chimiques.

D'autre part, énoncer les causes, responsables de la présence d'un danger ; pour cela, penser à l'utilisation de la règle des 5 M. Cette méthode, simple et rigoureuse, permet de se poser les questions suivantes par rapport aux 5M :



- **Le Milieu** : les dangers peuvent-ils provenir de mon environnement de travail ? (l'infrastructure des locaux, l'entretien de ces locaux, la lutte contre les nuisibles...)
- **La Matière première** : les dangers peuvent-ils provenir d'une contamination initiale, d'une recontamination, d'une multiplication ou d'une survie ?
- **La Méthode de travail** : les dangers peuvent-ils provenir de ma façon de travailler ? (gestuelle non adaptée du personnel, mauvais nettoyage et désinfection, non respect de la marche en avant, contaminations croisées...)
- **Le Matériel** : les dangers peuvent-ils provenir des équipements ou des ustensiles que j'utilise ?
- **La Main d'œuvre** : les dangers peuvent-ils provenir du personnel ? (hygiène, état de santé, à la formation,...)

Il s'agit de considérer les conditions de

fonctionnement « normales » ainsi que toutes les anomalies de fonctionnement, dérives de procédés, opérations fautives, défaillances,..., toutes déviations raisonnablement prévisibles.

- **Apprécier les risques associés aux dangers :**

Un danger potentiel devient un risque à partir du moment où sa probabilité d'occurrence et/ou sa gravité sont significatives.

Dans la pratique, la notion de probabilité peut être remplacée (ou complétée) par celle de fréquence.

Les limites d'acceptabilité d'un danger en fonction de la probabilité (la fréquence) et de la gravité décelées peuvent être fixées à l'aide d'un tableau matriciel (Cf. un exemple de tableau plus bas).

Cela permet:

- d'établir des priorités en focalisant l'attention sur les moyens à mettre en œuvre prioritairement pour la prévention des risques majeurs : causes fréquentes et conséquences graves ;
- de faciliter la détermination des points critiques.

Exemple de méthode d'appréciation des dangers

La graduation au niveau de la fréquence et de la gravité peut, par exemple être définie comme dans les paragraphes ci-dessous

Fréquence:

1 = Pratiquement impossible

- Le danger ne s'est encore jamais présenté (fréquence inférieure à une fois tous les 10 ans).

2 = Improbable

- La fréquence d'apparition est inférieure à une fois tous les 3 ans
- Il est peu probable, si les mesures de maîtrise ne sont pas assurées, que le danger sera toujours présent dans le produit final ;

3 = Rare

- La fréquence d'apparition est inférieure à une fois par an

4 = Occasionnel

- La fréquence d'apparition est d'une fois tous les 6 mois
- Le fait que les mesures de maîtrise ne soient pas assurées ne mène pas à une présence systématique du danger dans le produit final mais le danger sera présent dans un certain pourcentage de produits finaux.

5 = Fréquent

- La fréquence d'apparition est d'une fois tous les mois
- Le fait que les mesures de maîtrise ne soient pas assurées mène à un problème systématique ; le danger sera souvent présent dans le produit.

6 = Très fréquent

- La fréquence d'apparition est d'une fois par semaine
- Le danger se produit de façon répétée
- Le fait que les mesures de maîtrise ne soient pas assurées mène à un problème systématique ; le danger sera présent dans le produit.

Gravité :

1 = Négligeable

- Il n'y a pas de danger pour la santé publique ;
- Le danger n'est plus présent au moment de la consommation ou est décelé avant la consommation

Exemples : corps étrangers visibles, moisissures visibles, altération de la couleur, présence d'odeur

2 = Marginal

- Cas isolés, pas de séquelles durables
- Apparition de blessures ou maladies limitées et peu sérieuses, qui se manifestent rarement ou uniquement par exposition à une dose exceptionnellement élevée ou sur une longue durée ;
- Dommage corporel évident mais de courte durée ou dommage permanent mais peu important.

Exemples : une dent cassée par un corps étranger, les maladies causées par certains microorganismes (*Bacillus spp*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, ...), la plupart des parasites et substances assimilées et les métaux lourds qui causent des maladies peu aiguës, de faibles résidus de pesticides.

3 = Grave

- Grande probabilité d'avoir un dommage corporel évident qui se manifeste de suite ou sur le long terme;
- Apparition de maladies sérieuses sur le long terme par exposition à des doses élevées et/ou des doses prolongées dans le temps (ex : mycotoxines, dioxines).

Exemples : les maladies causées par certains microorganismes (*Brucella spp*, *Campylobacter spp*, *Salmonella spp*, *Streptococcus type A*, *Yersinia enterocolitica*, le virus de l'hépatite A, les mycotoxines, ...)

4 = Critique

- Nombreuses personnes touchées, grande probabilité d'avoir un dommage corporel évident qui se manifeste de suite ou sur le long terme;

Exemples : les effets cancérogènes de substances, l'encéphalopathie spongiforme

5 = Catastrophique

- Le groupe de consommateurs est un groupe à risque et le danger est susceptible d'entraîner le décès ;
- Met en danger la survie du consommateur
- Cicatrice restante, séquelles durables ou dommage irréparable.

Exemple : les maladies causées par certains microorganismes (*Clostridium botulinum*, *Salmonella typhi*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157/H17, *Vibrio cholerae*, *Vibrio vulnificus*, ...), empoisonnement à syndrome paralytique, à syndrome amnésique

Le résultat n'est pas donné ici par la multiplication des 2 paramètres mais se lit sur le tableau suivant, à l'intersection des perpendiculaires.

Exemple de tableau de lecture des résultats

Probabilité	6					
	5					
	4					
	3					
	2					
	1					
		1	2	3	4	5
		GRAVITE				

	Acceptable
	Mineur (mais sérieux)
	Inacceptable

Exemples de microorganismes les plus souvent incriminés ainsi que les aliments et les conditions dans lesquels on peut potentiellement les retrouver.
(Modern Food Microbiology. James M. Jay. Chapman & Hall New-York. ISBN 0-442-00733-7.)

Organisme	Habitat naturel	Aliments concernés (liste non limitative)	Température de croissance			Mesures de gestion à prendre	Symptômes
			Min	Optim	Max		
<i>Salmonella</i> spp (Les <i>Salmonella</i> Enteritidis et Typhimurium sont les plus rencontrées lors des Toxi-infections alimentaires)	Leur habitat naturel est le tractus intestinal de l'homme et des animaux (volaille, grands et petits animaux domestiques, animaux et oiseaux sauvages) Eau, sol, insectes. Se rencontrent régulièrement au niveau des organes génitaux des poules pondeuses.	Œufs, coquilles d'œufs, Viande de volaille, de bœuf et de porc cru Lait cru	5,1	37	45-47	Respect de règles d'hygiène strictes (fabrication, personnel). Recours plus systématique à la réfrigération des aliments. Délai court entre la préparation et la consommation.	La toxi-infection alimentaire exige l'absorption d'un nombre élevé de bactéries. Diarrhées, vomissements, douleurs abdominales, céphalées, fièvres et myalgies. Ces symptômes apparaissent 12 à 48 heures après l'ingestion des aliments et durent quelques jours. La mortalité est faible chez les sujets par ailleurs sains, mais l'hospitalisation pour réhydratation est parfois nécessaire. Ces infections sont graves chez les vieux, nourrissons et sujets immunodéprimés.
<i>Campylobacter jejuni</i>	Terre, eau, fumier, fèces	Lait cru, eau potable, volaille, viande crue	32	42-45	47	Hygiène générale Lavage des mains Cuisson soigneuse des aliments : pasteurisation	Période d'incubation : 48 h à 1 semaine. Diarrhées infectieuses qui peuvent être sanglantes, muqueuses et purulentes, douleurs abdominales. Germe reconnu comme étant l'une des causes de la diarrhée du voyageur. L'entérite provoquée par ce germe atteint essentiellement les enfants de moins de 5 ans.
<i>Listéria monocytogenes</i>	Terre, plantes, légumes, eaux usées, animaux aquatiques, excréments humains et des animaux Germe omniprésent, présent dans la plupart des lieux de production (humides et froids)	Lait cru, fromage à pâte molle, viande cru, charcuterie, pâtés, crème glacée, salades, salade de chou, autres légumes crus, saumon fumé	0	25-30	45	Laver soigneusement les crudités. Cuisson correcte de la viande. Conservé les aliments crus séparément des aliments cuits ou prêts à être consommés. Nettoyer fréquemment et désinfecter frigo. Les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées éviteront les aliments susceptibles d'avoir été contaminés comme le lait cru, pâtés, viande crue...	Le plus souvent, chez les personnes en bonne santé, ne résistent pas aux mécanismes de défense de l'organisme. Avortement chez les femmes enceintes. Méningites, endocardites et septicémies chez des personnes âgées ou immunodéprimées. Période d'incubation : 8 jours à 3 mois.

Organisme	Habitat naturel	Aliments concernés (liste non limitative)	Température de croissance			Mesures de gestion à prendre	Symptômes
			Min	Optim	Max		
<i>Staphylococcus aureus</i>	Animaux et homme (peau, nez, gorge, plaies ou blessures infectées, furoncles,...) Il est transmis dans la nourriture lors de manipulations non hygiéniques par des personnes porteuses du germe. Mammites	Jambon, dinde, viande de poulet, bœuf et porc, poisson, lait, fromage, crème, pâtes, produits à base d'œuf, pâtisseries, crèmes, pâtisseries, glace, sauces, mayonnaise, salades de pomme de terre, autres produits fortement manipulés	7-11	37	48	Hygiène personnelle stricte (lavage des mains, port de masque, etc.) lors de manipulations des aliments. Techniques correctes de réfrigération et de stockage : la prévention dépend essentiellement des conditions de conservation (surtout la température). Eviter de laisser les aliments à température ambiante. Hygiène lors du traitement des produits laitiers, fromagers et à base de crème	Vomissements, diarrhées ainsi que des crampes abdominales apparaissent après une courte période d'incubation (2 à 6 heures).
<i>Escherichia coli</i> <i>O157:H7</i>	Environnement: terre, eau, fèces, fumier	Lait et produits laitiers, viande crue, eau potable, jus de pomme non pasteurisé	2,5	30-37	45,5	Hygiène générale et hygiène personnelle (lavage très soigneux des mains). Cuisson suffisante de la viande.	Symptômes bénins analogues à ceux de la grippe. Mais aussi maux de ventre, diarrhée aqueuse au départ, très sanglante par la suite, peut se compliquer d'un syndrome hémolytique et urémique avec insuffisance rénale et mort. La bactérie est pathogène chez les sujets de tous âges mais les jeunes enfants et les sujets âgés sont plus menacés par un décès éventuel.
<i>Bacillus cereus</i> (<i>sporulant</i>)	Terre, poussière, eau	Riz cuit, sauce à base de farine de maïs, autres aliments riches en amidon, épices, viande cuite, lait cru et pasteurisé, produits végétaux, légumes, potages, noix	(4-) 10	30	49	Techniques correctes de cuisson, réfrigération et stockage Nettoyage et désinfection corrects <i>Bacillus cereus</i> produit des toxines et est capable de former des spores pouvant ainsi survivre dans des conditions extrêmes, y compris de température. La maîtrise de ce groupe exige soit un chauffage puissant comme la stérilisation ou des circonstances empêchant la germination et le développement des spores (par exemple un bon refroidissement)	Deux types de toxines peuvent être rencontrés. Pour le premier type de toxine, la durée d'incubation va de 6 à 16 heures avant l'apparition des symptômes à savoir diarrhée aiguë parfois associée à des vomissements. Pour le second type de toxine, la durée d'incubation n'est que de 1 à 6 heures avant l'apparition de nausées et de vomissements
<i>Clostridium perfringens</i> (<i>sporulant</i>)	Terre, sédiment d'eau marine, poussière, fèces.	Viande de bœuf moulue, volaille (poulet, dinde), porc, produits laitiers, produits séchés, préparations culinaires refroidies	12	43-45	50	Techniques correctes de cuisson, réfrigération et stockage : éviter le refroidissement lent des viandes à	Diarrhée et douleurs abdominales après une courte période d'incubation (6 à 12 heures)

Organisme	Habitat naturel	Aliments concernés (liste non limitative)	Température de croissance			Mesures de gestion à prendre	Symptômes
			Min	Optim	Max		
		insuffisamment ou trop lentement				température ambiante. Nettoyage et désinfection corrects <i>Clostridium perfringens</i> produit des toxines et est capable de former des spores pouvant ainsi survivre dans des conditions extrêmes, y compris de température. La maîtrise de ce groupe exige soit un chauffage puissant comme la stérilisation ou des circonstances empêchant la germination et le développement des spores (par exemple un bon refroidissement)	apparaissant le plus souvent après ingestion de viandes conservées à température ambiante après cuisson. Maladie rarement grave qui guérit le plus souvent spontanément et qui dure rarement plus de 24 heures. Maladie qui peut entraîner le décès chez les vieillards et les personnes fragiles.
<i>Clostridium botulinum (sporulant)</i>	Terre, sédiment d'eau douce, plantes. Germe ubiquiste	Conserves artisanales mal stérilisées (légumes, viandes, volailles et poissons) Jambons de préparation familiale Poissons fumés conditionnés sous vide Conserves mal stérilisées (NP : nonprotéolytique P : Protéolytique)	3,3 (NP) 10 (P)	30-37	48	Stérilisation correcte <i>Clostridium botulinum</i> produit des toxines et est capable de former des spores pouvant ainsi survivre dans des conditions extrêmes, y compris de température. La maîtrise de ce groupe exige soit un chauffage puissant comme la stérilisation ou des circonstances empêchant la germination et le développement des spores (par exemple un bon refroidissement)	La période d'incubation est de 18 à 96 heures. Les symptômes débütent par des maux de tête, une sécheresse des muqueuses et une certaine fatigue. Les toxines atteignent les nerfs cérébraux et provoquent une paralysie descendante et symétrique qui se généralise progressivement. L'issue est souvent fatale. Dans les formes légères, des troubles oculaires sont observés, on parle de diplopie.
<i>Virus de l'hépatite A</i>	Eau de mer infectée par des effluents, personne infectée (contact direct ou indirect). Le réservoir est à peu près exclusivement humain.	Fruits de mer et crustacés crus, végétaux crus, aliments manipulés par personne infectée				Le respect des bonnes pratiques d'hygiène (une bonne hygiène personnelle, un lavage régulier des mains). La vaccination contre l'hépatite A pour les personnes à risque.	Mal de gorge et gonflement des ganglions lymphatiques. L'urine devient foncée et le blanc des yeux jaunit. Dans le cas d'infection aiguë, il y a apparition de douleurs musculaires, de fatigue et parfois de douleurs articulaires
<i>Norovirus</i>	Selles et vomissures des personnes infectées et surfaces infectées par les porteurs du virus.	Crustacés, salades, eau				Hygiène personnelle, en particulier hygiène des mains, et comportement hygrénique.	Symptômes fréquents : vomissements, diarrhée et parfois crampes d'estomac Symptômes moins fréquents : fièvre modérée, frissons, maux de tête, douleur musculaire, nausées et fatigue. Durée de la maladie : 1 ou 2 jours

2. La détermination des points critiques (CCP) pour la maîtrise et des points d'attention (PA) (Principe 2)

Les objectifs :

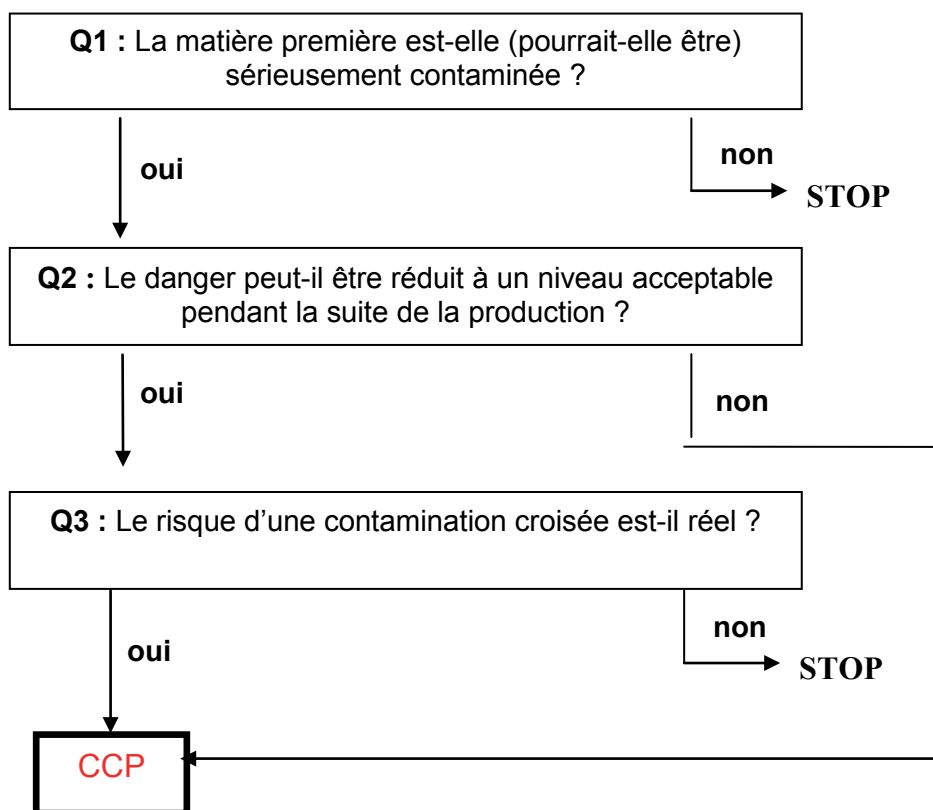
Déterminer les points critiques, c'est-à-dire les stades auxquels une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la salubrité de l'aliment ou le ramener à un niveau acceptable.

Déterminer les points d'attention. Les **points d'attention** sont des points présentant un risque plus limité en matière de santé publique. Les risques peuvent être couverts par le biais d'un contrôle pointu et d'un enregistrement des mesures de gestion de nature générale (BPH-BPF) Lorsque l'on s'assure régulièrement de la bonne application de ces mesures et qu'elles sont modifiées lorsque cela est nécessaire, on peut considérer que les risques sont suffisamment sous contrôle

Comment faire ?

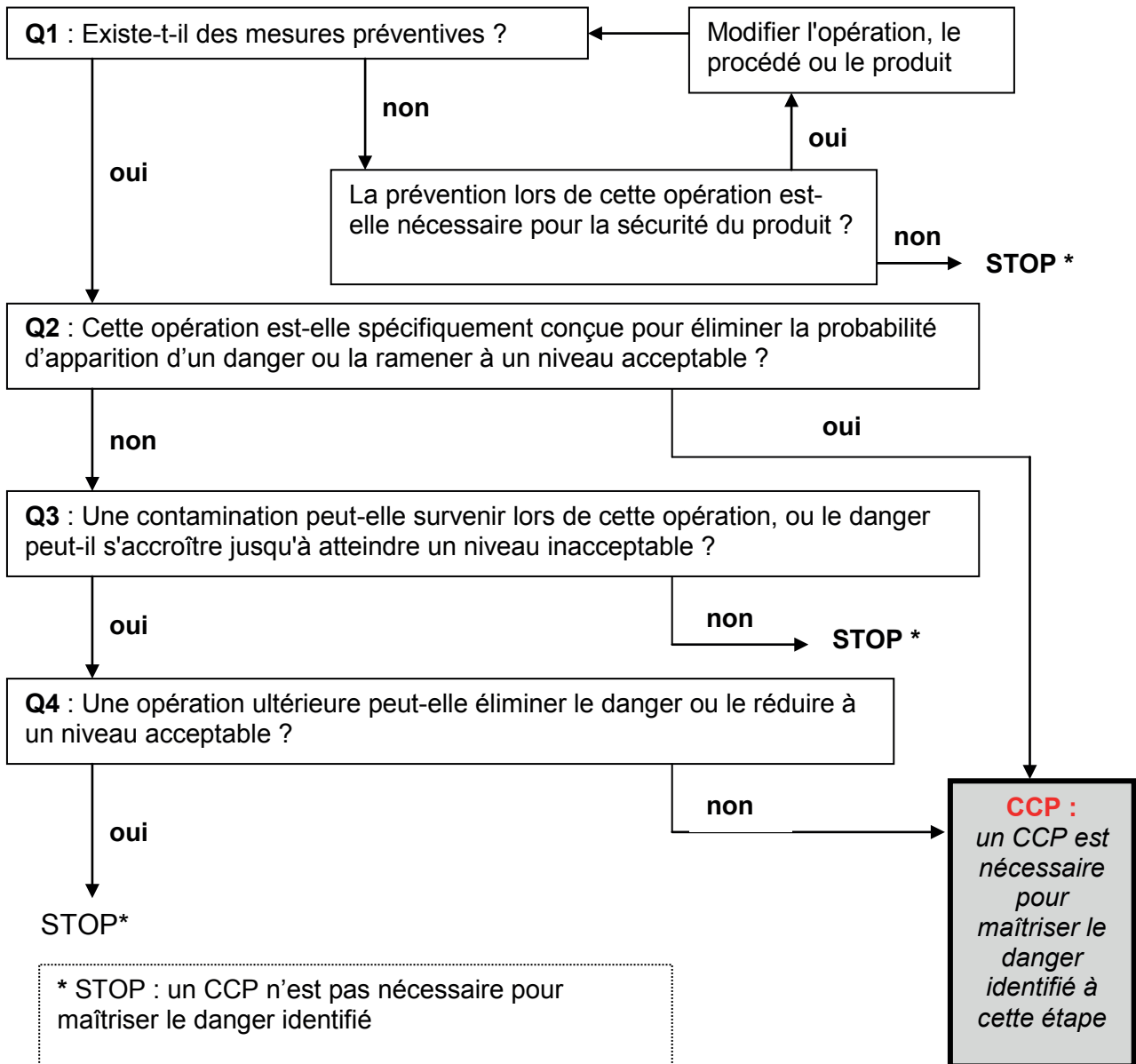
L'identification des CCP est réalisée à l'aide d'un arbre de décision qui indique une approche de raisonnement logique. Deux arbres de décisions sont proposés, l'un pour l'étude des matières premières, l'autre pour l'étude des étapes de fabrication.

Arbre de décision à utiliser pour les matières premières



Arbre de décision à utiliser à chaque étape

Q0 (implicite) : Existe-t-il des dangers ?



3. La détermination des limites critique et l'établissement d'un système de surveillance pour chaque point critique (Principes 3 et 4)

Les objectifs :

Déterminer les paramètres à surveiller pour chaque point critique et définir les limites critiques (en se référant parfois aux exigences légales en vigueur). Définir la méthode ou la technique de surveillance à mettre en œuvre pour chaque CCP (mode opératoire, fréquence, responsabilité de l'exécution, responsabilité de décision, enregistrement des résultats).

4. La détermination des mesures correctives en cas de dépassement des limites critiques des paramètres à surveiller pour chaque point critique (Principes 5)

Les objectifs :

Prévoir les actions correctives en cas de dépassement éventuel des limites critiques de certains paramètres à surveiller. Identifier les actions correctives éventuelles et les formaliser (nature et cause de la déviation, méthode ou technique prise en compte pour mener l'action corrective, mode opératoire, responsabilité de l'exécution, responsabilité de décision, enregistrement des résultats).

Exemple de formulaire que l'on peut utiliser pour l'analyse des dangers et la détermination des points critiques (principes 1 et 2) ,

REDACTION		VERIFICATION		VALIDATION	
Nom :		Nom :		Nom :	
Fonction :		Fonction :		Fonction :	
Visa :		Visa :		Visa :	

ETAPE	DANGER	CAUSES	DESCRIPTION	MESURES PREVENTIVES	Q1	Q2	Q3	Q4	N° CCP
Réception	B	Milieu	Contamination par des nuisibles (insectes volants ...) au moment du déchargement par l'ouverture des portes du bâtiment	Environnement extérieur tenu propre Arrêt du moteur du camion. Respect de la procédure de réception					
		Méthode	Livraison(s) non conforme(s) réceptionnée(s) Multiplication microbiologique en raison d'un temps d'attente trop long entre la réception et la mise en stock	Présence systématique d'un réceptionnaire formé lors de la réception des livraisons Une fois le contrôle interne réalisé, les marchandises sont mises en stock en limitant au maximum le délai d'attente.					
		Matériel	Pour les denrées fraîches et congelées, mauvaise évaluation des dangers microbiologiques en raison : - d'un contrôle de température impossible car thermomètre non présent - d'un contrôle de température mauvais car thermomètre non étalonné - d'une contamination croisée des produits non emballés par un thermomètre	Le réceptionnaire n'acceptera aucune marchandise tant que la température n'aura pas été contrôlée. Thermomètres utilisés à la réception sont régulièrement contrôlés et étalonnés par le service qualité Nettoyage et désinfection de la sonde du thermomètre avec un désinfectant agréé avant chaque mesure					
		Main d'œuvre	Contamination des denrées non emballées par le personnel	Mise en place des BPH et formation du personnel au respect des BPH à la réception					
		Matières	Contamination initiale des matières premières :	Les fournisseurs sont qualifiés et évalués par					

ETAPE	DANGER	CAUSES	DESCRIPTION	MESURES PREVENTIVES	Q1	Q2	Q3	Q4	N° CCP
				le service qualité Contrôle de l'étiquetage fournisseur ; enregistrement des DLC, numéro de lot et des températures					
	C	Milieu	S.O						
		Méthode	S.O						
		Matériel	S.O						
		Main d'œuvre	S.O						
		Matières	Contamination initiale des matières premières par des résidus chimiques	Cf. supra					
	P	Milieu	S.O						
		Méthode	S.O						
		Matériel	Contamination par les palettes et conditionnements en bois	Contrôle visuel à la réception					
		Main d'œuvre	S.O						
		Matières	Contamination initiale des matières premières	Cf. supra. Contrôle visuel lors des prélèvements diverses étapes					

5. La vérification de la mise en œuvre effective des mesures de surveillance et leur efficacité (Principe 6)

Les objectifs :

Valider les limites critiques. S'assurer que les procédures mises en place sont bien appliquées (par exemple en réalisant des audits ou des inspections à des fréquences préalablement définies) et que le système est efficace (en réalisant par exemple des tests microbiologiques et/ou analytiques sur les produits finis). Enregistrer les actions de vérification et toutes les révisions du système HACCP suite à cette vérification.

6. La constitution du manuel HACCP (Principe 7)

Les objectifs :

Constituer un dossier qui sera conservé et qui comportera les traces écrites des réflexions menées, des procédures, des registres, des plans d'actions et des divers enregistrements

Une formation relative au système élaboré dans l'entreprise doit être faite afin que le système soit compris et appliqué par l'ensemble du personnel. Cette formation doit être enregistrée.

Le système HACCP qui a été établi doit être régulièrement revu.

Des exemples de CCP's et points d'attention proposés au point 4 peuvent servir de base et être adaptés à la situation dans l'entreprise.

3.SUGGESTION DE FICHES D'AIDE POUR RÉALISER L'ANALYSE DES DANGERS

Les entreprises qui peuvent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP² doivent assurer un monitoring uniquement des CCP et des PA indiqués au point 4. Elles peuvent toutefois faire usage des fiches proposées ci-dessous pour évaluer leur niveau de maîtrise et décider des actions à mettre en œuvre.

Afin de vous aider à identifier et évaluer les risques encourus spécifiquement dans votre établissement, différentes fiches vous sont proposées.

Chaque fiche correspond à un stade du procédé.

Chaque fiche propose des questions fermées qui vous permettront d'évaluer les risques encourus en fonction du type de danger identifié et précisé en début de fiche.

Une colonne nommée « ce que je dois faire ou remarque » vous permettra de décider les actions à mettre en œuvre.

Le verso est parfois utilisé pour apporter des précisions complémentaires.

² Critères : voir Partie 2, chapitre 1

Fiche 1. Le choix des fournisseurs de produits alimentaires



Le principal danger est :

La contamination initiale des produits alimentaires (qui peut être une contamination soit physique, soit chimique, soit biologique)

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Les fournisseurs de produits alimentaires sont sélectionnés ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination initiale est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir un système de sélection des fournisseurs de produits alimentaires (cf. questions 2 et 3)
2. Les produits alimentaires font l'objet de spécifications (description de mes exigences) ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Les dispositions suivantes doivent être appliquées : <ul style="list-style-type: none"> • Contrôle et enregistrement par sondage à la réception (cf. exemple de fiche de contrôles à l'annexe 7.1 'Registre d'entrée') • Mise en œuvre des actions correctives en cas d'écarts : <ul style="list-style-type: none"> ○ Informer le fournisseur des écarts ○ Demander au fournisseur la mise en place d'une action corrective ○ Vérifier l'efficacité de l'action corrective
	Non	<input type="checkbox"/>	Mettre en place des spécifications pour les produits alimentaires
3. Les fournisseurs sont évalués ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Risque limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Se reporter à la question 4
4. Est-il possible d'évaluer les fournisseurs ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Mettre en place un système d'évaluation des fournisseurs relatif à leurs produits et leurs prestations
	Non	<input type="checkbox"/>	Renforcer les dispositions de contrôle à la réception, augmenter la fréquence des contrôles, enregistrer les contrôles (en utilisant par exemple les modèles de fiche présents en annexe). En cas d'écarts constatés, informer le fournisseur des écarts, lui demander de mettre en place un plan d'action corrective et vérifier l'efficacité dudit plan d'action

La sélection des fournisseurs peut être réalisée sur base des critères suivants :

- le fournisseur est agréé ou le fournisseur dispose d'une autorisation d'exploiter.
- le fournisseur répond aux exigences légales spécifiques à son activité.
- le fournisseur respecte les bonnes pratiques en matière de transport.

L'évaluation consiste en une cotation du fournisseur sur base de critères définis. L'évaluation peut être réalisée par exemple une fois par an sur base des résultats des contrôles par sondage effectués à la réception et des non-conformités constatées.

Fiche 2. La réception des produits alimentaires



Les principaux dangers sont :

- La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les produits alimentaires
- La contamination (biologique, chimique, physique) des produits alimentaires non conditionnés

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Les véhicules de livraison permettent-ils d'assurer la maîtrise des températures réglementaires ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve de la question 3
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application des spécifications relatives aux conditions de livraison applicables par les fournisseurs. Contrôler par sondage les températures des produits à la réception ; en cas d'écart notifier au fournisseur et refuser la livraison
2. Existe-t-il une organisation de la réception qui permette d'assurer le stockage des produits alimentaires périssables sous la protection du froid (chaîne du froid) en moins de 15 minutes ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve de la question 3
	Non	<input type="checkbox"/>	Etablir et mettre en application une organisation permettant d'assurer le stockage sous la protection du froid en moins de 15 minutes. Sensibiliser et former le personnel à son application
3. Existe-t-il des dispositions écrites concernant le devenir des produits alimentaires en cas de défaillance de la maîtrise de la chaîne du froid lors de la réception ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Risque de multiplication limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Etablir et mettre en application des dispositions relatives au devenir des denrées concernées. Sensibiliser et former le personnel à leur application
4. Les produits alimentaires sont-ils tous conditionnés et/ou emballés ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Risque de contamination limité sous réserve de la question 5

	Non	<input type="checkbox"/>	Ne pas mélanger dans la même enceinte de transport des produits alimentaires de catégories différentes. Prêter une attention particulière aux points suivants : <ul style="list-style-type: none"> • l'hygiène du véhicule de livraison • l'hygiène des locaux et/ou des zones de réception • l'hygiène du personnel
5. Existe-t-il des dispositions écrites concernant le devenir des produits alimentaires dans le cas d'un défaut d'intégrité du conditionnement ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Risque de contamination limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Etablir et mettre en application des dispositions relatives au devenir des denrées concernées. Sensibiliser et former le personnel à leur application

Contrôle de la température

Il est recommandé de disposer d'un thermomètre digital. Pour la prise de température à cœur des produits, il est recommandé d'utiliser des lingettes désinfectantes pour désinfecter la sonde du thermomètre entre 2 prises de mesures.

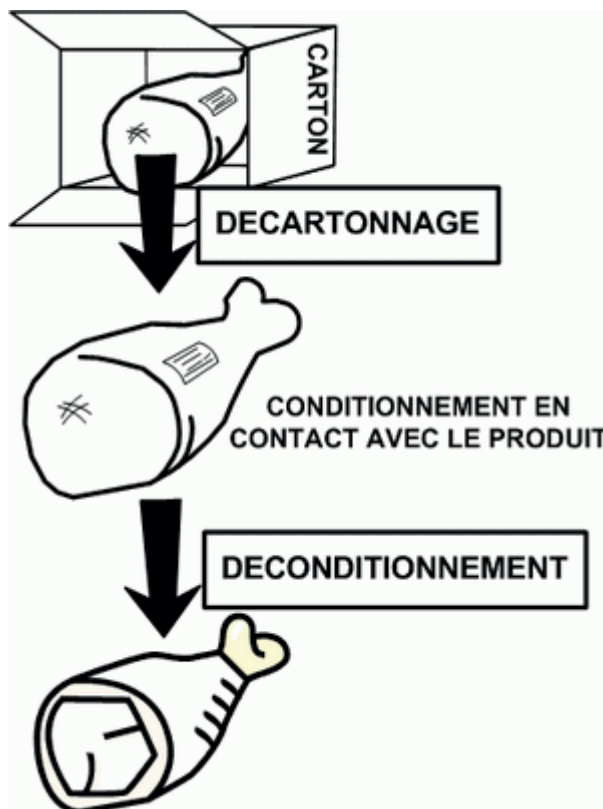
Fiche 3. Le décartonnage et déballage des produits alimentaires



Les principaux dangers sont :

- La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les produits alimentaires
- La contamination (biologique, chimique, physique) des produits alimentaires non conditionnés ou dont l'intégralité du conditionnement n'est plus assurée

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. L'organisation du travail permet-elle de réaliser pour les produits périssables les opérations de déballage, décartonnage en moins de 15 minutes?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en place une organisation du travail permettant de réaliser les opérations de déballage et de décartonnage des produits alimentaires en moins de 15 minutes dans une zone dédiée à cette opération. Former et sensibiliser le personnel à son application.
2. Les produits alimentaires déballés ou décartonnés disposent-ils d'une protection ou d'un conditionnement ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité sous réserve de la question 3
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application des dispositions en matière d'hygiène de la zone de déballage, d'hygiène des manipulations et d'hygiène du personnel. Former et sensibiliser le personnel à leur application
3. Existe-t-il des dispositions définies concernant le devenir des produits alimentaires dont le conditionnement est altéré ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Risque de contamination limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application des dispositions relatives au devenir des produits alimentaires dont le conditionnement est altéré. Former et sensibiliser le personnel à leur application. Les denrées alimentaires contenues dans des récipients métalliques sont nuisibles et doivent être détruites : a) lorsque la boîte est rouillée ou présente des fuites; b) lorsque la boîte présente des bosses ou est abîmée autrement de telle sorte que des gaz, des substances liquides ou des micro-organismes puissent y pénétrer ; c) lorsque les parois lisses de la boîte sont gonflées.



Fiche 4. Le stockage au froid des produits alimentaires



Les principaux dangers sont :

La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les produits alimentaires

La contamination (biologique, chimique, physique) des produits alimentaires

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Les capacités de stockage sont-elles adaptées aux fréquences de livraisons?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve de la question 2
	Non	<input type="checkbox"/>	Organiser les livraisons afin de les adapter aux capacités de stockage existantes ou prévoir l'investissement dans de nouveaux dispositifs de stockage
2. Les chambres froides, les frigos et les surgélateurs sont-ils équipés d'un système de contrôle de la température éventuellement avec un système d'alarme ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le stockage au froid constituant un point critique, un contrôle et une surveillance des températures doivent être appliqués et des actions correctives doivent être mises en œuvre en cas de défaillance (cf. question 3)
	Non	<input type="checkbox"/>	Mettre en place un système de surveillance des températures au moins deux fois par jour
3. Les chambres froides, les frigos et les surgélateurs font-ils l'objet de mesures de maintenance préventive ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Risque de multiplication limité sous réserve de la question 4
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir des mesures de maintenance préventive (service interne ou par un prestataire)
4. Existe-t-il des dispositions définies concernant le devenir des denrées alimentaires en cas de défaillance ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Risque de multiplication limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application des dispositions relatives au devenir des produits alimentaires : <ul style="list-style-type: none"> • isoler, identifier les produits concernés, • décision du responsable de l'établissement sur le devenir des denrées • enregistrer, si possible, les denrées alimentaires éliminées Sensibiliser le personnel aux mesures préventives.
5. Existe-t-il des dispositions permettant d'assurer une localisation et un	Oui	<input type="checkbox"/>	Risque de contamination limité sous réserve de la question 6

rangement des produits alimentaires par catégorie ?	Non	<input type="checkbox"/>	Etablir et mettre en application un plan de rangement rigoureux et un système de protection des denrées. Former et sensibiliser le personnel à son application
6. L'intérieur des chambres froides, frigo et surgélateur est-il régulièrement et correctement nettoyé et désinfecté ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Risque de contamination limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection des chambres froides, des frigos et surgélateurs.
7. Toutes les denrées périssables font-elles l'objet d'une protection ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Risque de contamination limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application des dispositions de protection efficace des produits périssables. Former et sensibiliser le personnel à leur application.

Méthode préconisée pour la vérification des températures affichées dans les espaces de stockage au froid.

1° Vérification du thermomètre digital.

- a. Contrôle de la température à 0°C : mettre dans un récipient des glaçons et compléter avec de l'eau, y plonger la sonde du thermomètre. Si le thermomètre fonctionne normalement, l'affichage doit être de 0°C après quelques secondes.
- a. Contrôle de la température à +100°C : mettre de l'eau à bouillir et y plonger la sonde du thermomètre. Si le thermomètre fonctionne normalement, l'affichage doit être de +100°C après quelques secondes.

2° Vérification de la température affichée dans l'espace de stockage au froid

- a. Mettre le thermomètre digital dans l'espace en question.
- b. Après un certain temps, comparer la température indiquée au niveau du thermomètre digital avec celle de l'affichage de l'espace de stockage au froid.
 - I. Si les 2 températures sont les mêmes et conformes aux exigences légales en vigueur, alors enregistrer la valeur indiquée
 - II. sinon regarder les limites critiques conformément au tableau des limites critiques (voir tableaux de suggestion des CCP et PA au point 4 de la partie relative à l'HACCP). Si les limites critiques sont dépassées, mettre en place une mesure corrective en s'inspirant par exemple du tableau du point 4 de la partie relative à l'HACCP.

Fiche 5. Le déconditionnement des produits alimentaires



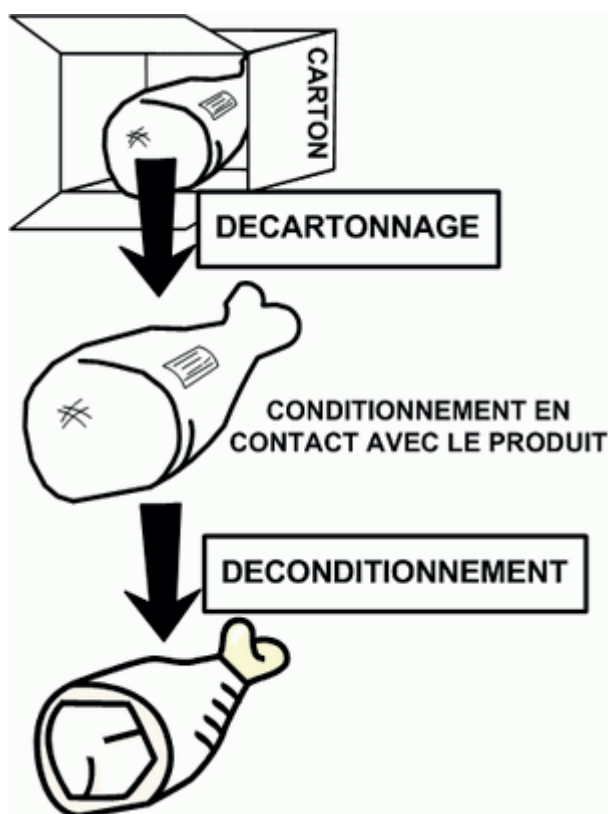
Les principaux dangers sont :

La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les produits alimentaires

La contamination (biologique, chimique, physique) des produits alimentaires

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Existe-t-il une organisation du travail permettant de limiter à moins d'une heure le temps de séjour de produits alimentaires à température ambiante lors de cette opération (cas des unités d'exploitation ne disposant pas de local réfrigéré)?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve de la question 2
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une organisation du travail qui permette la réalisation du déconditionnement en moins d'une heure. Former et sensibiliser le personnel à son application
2. Existe-t-il une règle relative à la durée de vie des produits déconditionnés ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une règle relative à la durée de vie des produits déconditionnés. Former et sensibiliser le personnel. Vérifier le respect de cette règle et éventuellement éliminer les produits ayant un temps de conservation supérieur à la durée de vie définie
3. Le déconditionnement est-il réalisé dans un local ou un emplacement réservé à cet effet ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Risque de contamination limité sous réserve des questions 4 et 5
	Non	<input type="checkbox"/>	S'enquérir des risques de recontamination des produits à déconditionner et des autres produits à consommer en l'état. S'il y a risque, définir et mettre en application une organisation permettant de maîtriser le risque
4. Existe-t-il une organisation du travail permettant de séparer dans le temps	Oui	<input type="checkbox"/>	Risque de contamination limité sous réserve de la question 5

ou dans l'espace les opérations de déconditionnement des produits à consommer en l'état des opérations de déconditionnement des produits à cuire?	Non	<input type="checkbox"/>	<p>Définir et mettre en application une organisation du travail permettant de séparer :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ soit dans le temps, ➤ soit dans l'espace <p>le déconditionnement des produits à consommer en l'état du déconditionnement des produits à cuire. Former et sensibiliser le personnel à son application.</p>
5. Les plans de travail et les matériels utilisés pour le déconditionnement sont-ils correctement nettoyés et désinfectés ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Risque de contamination limité
	Non	<input type="checkbox"/>	<p>Définir et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection des plans de travail et du matériel. Former et sensibiliser le personnel à son application</p>



Fiche 6. La décongélation des produits alimentaires



Les principaux dangers sont :

- La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les produits alimentaires
- La contamination (biologique, chimique, physique) des produits alimentaires non conditionnés ou dont le conditionnement est défectueux

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. La décongélation peut-elle être réalisée selon les dispositions décrites dans le présent guide (décongélation au réfrigérateur, au four à micro-ondes, ... cf point 6.8 de la première partie) ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une organisation du travail qui permette la réalisation de la décongélation conformément aux dispositions décrites. Former et sensibiliser le personnel à son application
2. Existe-t-il une règle relative aux conditions de protection des produits alimentaires durant la décongélation ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une règle relative aux conditions de protection des produits alimentaires durant la décongélation. Former et sensibiliser le personnel à son application.
3. Le matériel utilisé pour la décongélation a-t-il préalablement été correctement nettoyé et désinfecté ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection du matériel. Former et sensibiliser le personnel à son application

Fiche 7. L'épluchage, le lavage des légumes



Les principaux dangers sont :

La contamination (physique, chimique, biologique) qui est la conséquence d'un défaut de nettoyage des produits alimentaires

La contamination (biologique, chimique, physique) des produits alimentaires traités par des produits qui doivent être épluchés et lavés

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Existe-t-il des règles et dispositions sur l'épluchage et le lavage des légumes?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application des dispositions relatives au lavage et à l'épluchage des légumes Former et sensibiliser le personnel à son application
2. Existe-t-il une organisation du travail permettant de séparer dans le temps ou dans l'espace les opérations d'épluchage, du lavage, d'une part, du traitement des produits alimentaires destinés à être consommés en l'état d'autre part ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une organisation du travail permettant de séparer dans l'espace ou dans le temps les opérations de lavage et d'épluchage (opérations dites sale) des opérations de traitement des autres produits alimentaires destinés à être consommés en l'état. Former et sensibiliser le personnel à son application
3. Existe-t-il un emplacement (bac de lavage des légumes) ou un local dédié spécifiquement au lavage des légumes ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application un emplacement ou un local spécifique destiné au lavage des légumes et mettre en place un plan de nettoyage et de désinfection du lieu. Former et sensibiliser le personnel à son application

Fiche 8. Le tranchage et le portionnement des produits alimentaires prêts à consommer en l'état



Les principaux dangers sont :

- La contamination (physique, chimique, biologique) qui peut provenir de l'environnement (le milieu, le personnel, le matériel utilisé) et/ou des autres produits alimentaires
- La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les produits alimentaires

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Existe-t-il une organisation du travail permettant de séparer dans l'espace ou dans le temps, les opérations de découpe, tranchage et portionnement des denrées à consommer en l'état des opérations potentiellement contaminantes (par exemple : déballage, découpe des produits crus) ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité sous réserve de la question 2
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application la séparation dans l'espace ou dans le temps, les opérations de découpe, tranchage et portionnement des produits à consommer en l'état des opérations potentiellement contaminantes. Former et sensibiliser le personnel à son application
2. Le matériel utilisé a-t-il préalablement été correctement nettoyé et désinfecté ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection du matériel. Former et sensibiliser le personnel à son application
3. L'unité d'exploitation dispose-t-elle, pour les préparations froides, d'un local réfrigéré (+12°C) réservé à cet usage pendant la durée de l'opération ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une organisation du travail permettant de limiter (maximum 1 heure) le temps de séjour des produits alimentaires à température ambiante. Former et sensibiliser le personnel à son application
4. Le tranchage ou le portionnement des préparations chaudes est-il réalisé à une température supérieure ou égale à +60°C ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une organisation du travail qui permette le maintien des produits alimentaires à au moins 60°C. Former et sensibiliser le personnel à son application

Fiche 9. Le tranchage et le portionnement des produits alimentaires devant subir un traitement thermique



Les principaux dangers sont :

- La contamination (physique, chimique, biologique) qui peut provenir de l'environnement (le milieu, le personnel, le matériel utilisé) et/ou des autres produits alimentaires
- La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les produits alimentaires

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Existe-t-il une organisation du travail permettant de séparer dans l'espace ou dans le temps, les opérations de découpe, tranchage et portionnement des denrées des opérations potentiellement contaminantes (par exemple : déballage, traitement des végétaux terreux) ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité sous réserve de la question 2
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application de séparer dans l'espace ou dans le temps, les opérations de découpe, tranchage et portionnement des produits des opérations potentiellement contaminantes. Former et sensibiliser le personnel à son application
2. Le matériel utilisé a-t-il préalablement été correctement nettoyé et désinfecté ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection du matériel. Former et sensibiliser le personnel à son application
3. L'unité d'exploitation dispose-t-elle, pour les préparations froides même s'ils doivent subir ultérieurement un traitement thermique, d'un local réfrigéré (+12°C) réservé à cet usage pendant la durée de l'opération ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une organisation du travail permettant de limiter (maximum 1 heure) le temps de séjour des produits alimentaires à température ambiante. Former et sensibiliser le personnel à son application



Les principaux dangers sont :

- La survie et la multiplication des microorganismes qui peuvent être la conséquence d'un défaut de traitement thermique
- Formation de produits chimiques nocifs (friture)

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Le traitement thermique (cuire, rôti, griller,...) lors de la cuisson permet-il d'atteindre une température à cœur de +60°C?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de survie et de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une organisation du travail qui permette d'atteindre une température à cœur de +65°C (en utilisant par exemple une température de préparation plus élevée). Former et sensibiliser le personnel à son application
2. Existe-t-il des mesures d'hygiène strictes pour les denrées alimentaires devant subir des traitements thermiques ne permettant pas d'atteindre une température à cœur de +60°C (viande bleue, saignante ou à point, rosbif rosé,...) ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application des mesures de précaution très strictes en matière d'hygiène et utiliser des matières premières de première fraîcheur et de bonne qualité microbiologique. Former et sensibiliser le personnel.
3. Le traitement thermique lors de la friture permet-il de ne pas dépasser une température de +175°C pour la graisse de friture utilisée ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Risque limité de formation de produits chimiques nocifs
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une organisation du travail qui permette de ne pas dépasser une température de +175°C pour les graisses de friture. Former et sensibiliser le personnel à son application

Fiche 11. L'assemblage et le dressage des produits alimentaires



Les principaux dangers sont :

La contamination (physique, chimique, biologique) qui peut provenir de l'environnement (le milieu, le personnel, le matériel de contact) et/ou des autres produits alimentaires

La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les préparations alimentaires

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Existe-t-il une organisation du travail permettant de séparer dans l'espace ou dans le temps, les opérations d'assemblage et de dressage des produits à consommer en l'état des opérations potentiellement contaminantes (par exemple : déballage, découpe de produits crus) ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité sous réserve des questions 2 et 3
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une organisation du travail permettant de séparer dans le temps ou dans l'espace les opérations de conditionnement des produits à consommer en état des opérations potentiellement contaminantes. Former et sensibiliser le personnel à son application
2. Le matériel utilisé a-t-il préalablement été correctement nettoyé et désinfecté ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection du matériel. Former et sensibiliser le personnel à son application
3. L'unité d'exploitation dispose-t-elle, pour les préparations froides, d'un local réfrigéré (+12°C) réservé à cet usage pendant la durée de l'opération ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une organisation du travail permettant de limiter (maximum 1 heure) le temps de séjour des produits alimentaires à température ambiante. Former et sensibiliser le personnel à son application
4. L'assemblage et le dressage des préparations chaudes est-il réalisé à une température supérieure à +60°C ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une organisation du travail permettant de maintenir les produits à une température d'au moins +60°C. Former et sensibiliser le personnel à son application

Fiche 12. Le conditionnement en cas de restauration différée



Les principaux dangers sont :

La contamination (physique, chimique, biologique) qui peut provenir de l'environnement (le milieu, le personnel, le matériel de contact) et/ou des autres produits alimentaires

La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les préparations alimentaires

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Existe-t-il une organisation du travail permettant de séparer dans l'espace ou dans le temps, les opérations de conditionnement des produits à consommer en l'état des opérations potentiellement contaminantes (par exemple : déballage, découpe de produits crus) ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité sous réserve de la question 2
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une organisation du travail permettant de séparer dans le temps ou dans l'espace les opérations de dressage des produits à consommer en état des opérations potentiellement contaminantes. Former et sensibiliser le personnel à son application
2. Les conditionnements réutilisables ainsi que le matériel utilisé ont-ils préalablement été correctement nettoyé et désinfecté ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection du matériel. Former et sensibiliser le personnel à son application
3. Les conditionnements à usage unique sont-ils stockés à l'abri des contaminations ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application des conditions de stockage des conditionnements à l'abri des contaminations. Utiliser des conditionnements à usage alimentaire. Former et sensibiliser le personnel à son application
3. L'unité d'exploitation dispose-t-elle, d'un local réfrigéré (+12°C) réservé au conditionnement des préparations froides ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une organisation du travail permettant de limiter (maximum 1 heure) le temps de séjour des produits alimentaires à température ambiante. Former et sensibiliser le personnel à son application
4. les préparations chaudes sont-elles conditionnées à une température supérieure à + 60°C ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application une organisation du travail permettant de maintenir les produits à une température d'au moins +60°C. Former et sensibiliser le personnel à son application

Fiche 13. Le refroidissement des produits alimentaires



Les principaux dangers sont :

La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les préparations alimentaires

La contamination (physique, chimique, biologique) qui peut provenir de l'environnement (le milieu, le personnel, le matériel de contact) et/ou des autres produits alimentaires

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Les préparations culinaires sont-elles refroidies à +10°C en moins de 2 heures (cas de la liaison froide) ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve de la question 3
	Non	<input type="checkbox"/>	Ne pas pratiquer la liaison froide et se reporter à la question 2
2. La durée de refroidissement de vos préparations à +10°C est-elle supérieure à 2 heures et inférieure à 4 heures ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité, contrôler et surveiller les couples temps/température
	Non	<input type="checkbox"/>	Ne pas pratiquer la liaison froide sur les préparations ou faire valider la sécurité des préparations refroidies à +10°C en plus de 4 heures et faire éventuellement l'investissement dans une cellule de refroidissement
3. L'établissement dispose-t-il de capacités de stockage adaptée et permettant le maintien des denrées à +3°C ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité, contrôler et surveiller les températures
	Non	<input type="checkbox"/>	Ne pas pratiquer la liaison froide sur les préparations ou faire l'investissement dans une nouvelle chambre froide ou un nouveau frigo
4. Lors du refroidissement, les préparations culinaires sont-elles protégées des contaminations ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en place une protection des préparations lors du refroidissement. Former et sensibiliser le personnel à son application

Fiche 14. La remise en température des produits alimentaires



Le principal danger est :

La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les préparations alimentaires

Les questions à se poser	La réponse	Ce que je dois faire ou remarques
1. La remise en température des préparations destinées à être consommées chaudes s'opère-t-elle de façon à ce que leur température ne demeure pas plus d'une heure en dessous de +60°C ?	Oui <input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non <input type="checkbox"/>	Etablir et mettre en application des dispositions (matériels, méthode de travail) permettant d'assurer la remise à une température supérieure à +60°C en moins d'une heure. Former et sensibiliser le personnel à son application
2. Avez-vous validé que les préparations remises en température sont bien maintenues à minimum +60°C ?	Oui <input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non <input type="checkbox"/>	Contrôler la température des préparations. Si possible réaliser un relevé des températures. Former et sensibiliser le personnel à son application

**Fiche 15. Le stockage en attente de service et de distribution :
cas des préparations froides**



Les principaux dangers sont :

La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les préparations alimentaires

La contamination (physique, chimique, biologique) qui peut provenir de l'environnement, du personnel, du matériel de contact, des consommateurs

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. La remise au consommateur s'opère-t-elle moins de 3 heures après la fin de préparation des produits alimentaires ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve de la question 2
	Non	<input type="checkbox"/>	Se reporter à la question 2 de la fiche relative au transport en cas de restauration différée en liaison froide (fiche 17)
2. Dans l'attente de la présentation aux consommateurs, les préparations sont-elles maintenues dans une enceinte à la température réglementaire ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve de la question 3
	Non	<input type="checkbox"/>	Prévoir des équipements de maintien au froid adaptés (maintien des préparations froides à une température inférieure à +7°C) ou assurer la distribution sitôt la préparation terminée (en moins d'une heure). Former et sensibiliser le personnel à cette disposition
3. Les récipients de stockage ont-ils préalablement été correctement nettoyés et désinfectés?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité sous réserve de la question 4
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection des récipients de stockage. Former et sensibiliser le personnel à son application
4. Les préparations sont-elles protégées dans l'attente de leur consommation ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en place un système de protection des préparations dans l'attente de la consommation. Former et sensibiliser le personnel à son application

**Fiche 16. Le stockage en attente de service et de distribution :
cas des préparations chaudes**



Les principaux dangers sont :

La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les préparations alimentaires

La contamination (physique, chimique, biologique) qui peut provenir de l'environnement, du personnel, du matériel de contact, des consommateurs

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. La remise au consommateur s'opère-t-elle moins d'une heure après la fin de préparation des produits alimentaires ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Se reporter à la question 2
2. Les préparations sont-elles maintenues à une température d'au moins +60°C ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve de la question 3
	Non	<input type="checkbox"/>	Mettre en place des moyens (matériel, méthode) de maintien des préparations à une température d'au moins + 60°C. Former et sensibiliser le personnel à son application
3. En cas de liaison différée chaude, les préparations sont-elles conditionnées dans des contenants permettant de maintenir leur température au moins à + 60°C?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve des questions 4 et 5
	Non	<input type="checkbox"/>	Ne pas pratiquer la liaison chaude
4. Les préparations sont-elles protégées dans l'attente de leur consommation ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité sous réserve de la question 5
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en place un système de protection des préparations dans l'attente de la consommation. Former et sensibiliser le personnel à son application
5. Les récipients de stockage ont-ils préalablement été correctement nettoyés et désinfectés ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection des récipients de stockage. Former et sensibiliser le personnel à son application

Fiche 17. Le transport en cas de restauration différée :
Cas de la liaison froide



Les principaux dangers sont :

La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les préparations alimentaires

La contamination (physique, chimique, biologique) qui peut provenir de l'environnement, du personnel, du matériel de contact

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Les véhicules de transport permettent-ils d'assurer la maîtrise des températures réglementaires ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve des questions 2 et 3
	Non	<input type="checkbox"/>	Ne pas pratiquer la liaison froide ou prévoir l'investissement pour un véhicule de transport adapté
2. Existe-t-il des dispositions écrites concernant le devenir des préparations en cas de défaillance de la maîtrise du froid lors du transport ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Etablir et mettre en application des dispositions relatives au devenir des préparations concernées. Former et sensibiliser le personnel à son application
3. L'unité d'exploitation d'accueil dispose-t-elle de capacités de stockage et d'une organisation permettant le maintien des produits à +7°C en moins de 15 minutes?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve des questions 4 et 5
	Non	<input type="checkbox"/>	Ne pas pratiquer la liaison froide ou prévoir l'investissement dans une enceinte réfrigérée ou dans un frigo
4. Les préparations sont-elles toutes hermétiquement conditionnées?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Etablir et mettre en application des dispositions afin que toutes les préparations soient protégées. Former et sensibiliser le personnel à son application
5. Les véhicules et récipients de transport ont-ils préalablement été correctement nettoyés et désinfectés ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection des véhicules et récipients de transport. Former et sensibiliser le personnel à son application

Fiche 18. Le transport en cas de restauration différée :
Cas de la liaison chaude



Les principaux dangers sont :

La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les préparations alimentaires

La contamination (physique, chimique, biologique) qui peut provenir de l'environnement, du personnel, du matériel de contact

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Les véhicules ou les containers de transport permettent-ils d'assurer la maîtrise des températures réglementaires ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve des questions 2 et 3
	Non	<input type="checkbox"/>	Ne pas pratiquer la liaison chaude ou prévoir l'investissement pour un véhicule ou des containers de transport adapté
2. Existe-t-il des dispositions écrites concernant le devenir des préparations en cas de défaillance de la maîtrise du chaud lors du transport ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Etablir et mettre en application des dispositions relatives au devenir des préparations concernées. Former et sensibiliser le personnel à son application
3. L'unité d'exploitation d'accueil dispose-t-elle de capacités de stockage et d'une organisation permettant le maintien des produits au moins à +60°C ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve des questions 4 et 5
	Non	<input type="checkbox"/>	Ne pas pratiquer la liaison chaude ou prévoir l'investissement de mise en place d'une infrastructure adaptée
4. Les préparations sont-elles toutes hermétiquement conditionnées ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Etablir et mettre en application des dispositions afin que toutes les préparations soient protégées. Former et sensibiliser le personnel à son application
5. Les véhicules et récipients de transport ont-ils préalablement été correctement nettoyés et désinfectés ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection des véhicules et récipients de transport. Former et sensibiliser le personnel à son application

Fiche 19. Le traitement des préparations destinées à être présentées aux consommateurs : cas des préparations froides



Les principaux dangers sont :

La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les préparations alimentaires

La contamination (physique, chimique, biologique) qui peut provenir de l'environnement, du personnel, du matériel de contact, du consommateur

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Les préparations alimentaires présentées à la consommation et non servies aux consommateurs sont-elles maintenues à une température inférieure ou égale à +7°C ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve de la question 2
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en place une organisation permettant de conserver les préparations alimentaires destinées à être présentées à la consommation à une température \leq +7°C . Former et sensibiliser le personnel à son application
2. Les préparations alimentaires destinées à être représentées à la consommation font-elles l'objet d'une identification (date de préparation, ...) ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve de la question 3
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en place un système d'identification des préparations destinées à être présentées à la consommation. Former et sensibiliser le personnel à son application
3. La durée de vie des préparations destinées à être représentées est-elle limitée à 24 heures ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Eliminer les préparations qui ne respectent pas la durée de vie définie. Former et sensibiliser le personnel à son application
4. Les préparations exposées à la vente sont-elles protégées du consommateur ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en place un système de protection des préparations. Former et sensibiliser le personnel à son application
5. Les récipients de présentation ont-ils préalablement été correctement nettoyés et désinfectés ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection des récipients de stockage. Former et sensibiliser le personnel à son application

Fiche 20. Le traitement des préparations destinées à être présentées aux consommateurs : cas des préparations chaudes



Les principaux dangers sont :

- La multiplication des microorganismes éventuellement présents dans les préparations alimentaires
- La contamination (physique, chimique, biologique) qui peut provenir de l'environnement, du personnel, du matériel de contact, du consommateur

Les questions à se poser	La réponse		Ce que je dois faire ou remarques
1. Les préparations ont-elles été maintenues à une température supérieure à +60°C pendant la durée de la présentation à la consommation ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité sous réserve de la question 2
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en place une organisation permettant de conserver les préparations alimentaires destinées à être présentées à la consommation à une température \geq +60°C. Former et sensibiliser le personnel à son application
2. La durée de conservation des préparations chaudes destinées à être représentées est-elle inférieure à 4 heures?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de multiplication est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Eliminer les préparations qui ne respectent pas la durée de conservation définie. Former et sensibiliser le personnel à son application
3. Les préparations exposées à la vente sont-elles protégées du consommateur ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en place un système de protection des préparations. Former et sensibiliser le personnel à son application
4. Les récipients de présentation ont-ils préalablement été correctement nettoyés et désinfectés ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Le risque de contamination est limité
	Non	<input type="checkbox"/>	Définir et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection des récipients de stockage. Former et sensibiliser le personnel à son application

4. APPROCHE POUR LES ETABLISSEMENTS QUI PEUVENT BÉNÉFICIER DES ASSOUPPLISSEMENTS EN MATIÈRE DE HACCP

Les établissements Horeca qui satisfont aux critères spécifiés au point 1.1 de la Partie 2 et qui souhaitent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP, doivent appliquer le ou les guides qui couvrent les activités exercées par l'établissement. Le tableau ci-dessous indique ce qu'impliquent exactement ces assouplissements :

ETABLISSEMENT QUI BÉNÉFICIE DES ASSOUPPLISSEMENTS HACCP

- Vous respectez les bonnes pratiques d'hygiène.
- Vous ne faites pas une analyse des dangers, mais vous surveillez les points critiques (CCP) et points d'attention (PA) prescrits et décrits dans les tableaux ci-dessous. Vous utilisez à cet effet les limites critiques et les actions correctives mentionnées dans le guide. Chacun des CCP et PA est par ailleurs détaillé dans une fiche. Ces fiches peuvent être affichées en guise de mémo dans votre cuisine. Ces fiches CCP et PA sont disponibles en annexe 4.
- Si vous constatez une non-conformité, vous enregistrez cette non-conformité ainsi que les actions et mesures correctives prises, en utilisant le formulaire 5.1. en annexe
- Vous enregistrez quotidiennement les températures des chambres froides, frigos et congélateurs ; pour cela, utilisez les formulaires 5.2 et 5.3.

Vous conservez les documents d'enregistrement pendant 6 mois après la date limite de conservation des produits.

Vous ne bénéficiez pas de assouplissements ?

Pour les entreprises qui ne bénéficient pas des assouplissements, les Points critiques et Points d'attention listés ci-dessous sont purement informatifs et doivent être adaptés à la situation de l'entreprise.

N'oubliez pas que dans votre cas, les surveillances des CCP doivent systématiquement être enregistrées (donc pas uniquement en cas de non-conformité). Pour vous aider à développer votre documentation, des exemples de formulaires vous sont proposés en annexe 6.

4.1. Liste des limites critiques, des surveillances et des actions correctives pour les Points critiques (CCP)

CCP	Intitulé	Méthode de surveillance	Limites critiques	Mesures correctives
CCP 01	<p>Réception denrées alimentaires périssables à conserver au frais</p>	<p>A chaque livraison, la personne qui réceptionne doit contrôler la température du groupe de produits le plus sensible (<i>établissement non assoupli : enregistrer systématiquement par écrit la température relevée</i>)</p> <p>Les produits dont la température a été contrôlée et approuvée doivent être immédiatement stockés en zone réfrigérée / surgelée (maximum 15 minutes). Si la durée avant stockage excède 15 minutes, la température des produits doit être à nouveau contrôlée</p>	<p>Températures définies dans l'annexe 3, « Mémo Températures »</p>	<p>Que faire en cas de dépassement de température :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Que faire des produits ? <ul style="list-style-type: none"> ➢ Si la température est en zone rouge : refuser les produits en accord avec le responsable de l'établissement. ➢ Si la température est en zone orange : stocker immédiatement les produits en enceinte réfrigérée/surgelée et les utiliser sans tarder ▪ Que faire pour éviter que le problème se reproduise ? <ul style="list-style-type: none"> ➢ Transmettre par écrit les faits observés au fournisseur ➢ Lui demander les actions mises en œuvre pour éviter que le problème se reproduise. ➢ Contrôler l'efficacité des actions mises en œuvre par le fournisseur. ➢ Au besoin, revoir l'organisation de la réception de façon à permettre le stockage des produits dans les plus brefs délais. Former le personnel pour garantir le respect de la procédure. ▪ <i>Enregistrer par écrit toute non-conformité constatée lors de la réception, ainsi que les actions prises</i>

CCP	Intitulé	Méthode de surveillance	Limites critiques	Mesures correctives
CCP 02	Température espace de stockage froid positif et négatif (réfrigérateur et congélateur)	Chaque jour, contrôler et enregistrer par écrit la température des enceintes réfrigérées / surgelées	Températures définies dans l'annexe 3, « Mémo Températures »	<p>Que faire en cas de dépassement de la température ambiante :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluer si ceci est dû à une cause ponctuelle telle que la mise en route du cycle de dégivrage, l'ouverture de la porte, l'entrée de marchandises... Si c'est le cas, contrôler à nouveau la température ambiante une heure plus tard, de manière à vérifier le retour aux normes ▪ Contrôler la température à cœur des produits : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas des produits réfrigérés avec une température hors tolérance (zone rouge), isoler les produits concernés et les identifier clairement. Prise de décision sur le devenir des produits par le responsable de l'établissement. ➤ Si la température est encore acceptable (zone orange ou verte), transférez les produits dans une autre enceinte réfrigérée ; contrôlez leur température 2 heures plus tard de manière à vérifier le retour à une température inférieure à la limite légale ➤ Dans le cas des produits surgelés, utilisez directement les produits qui sont décongelés. Si leur utilisation immédiate n'est pas possible, jetez-les. Ne les recongelez en aucun cas. ▪ Faire appel à un service de dépannage ; en cas d'intervention technique, procédez à un nettoyage et une désinfection après l'intervention et avant la remise en service. ▪ <i>Enregistrer par écrit toute non-conformité constatée ainsi que les actions prises</i>

CCP	Intitulé	Méthode de surveillance	Limites critiques	Mesures correctives
CCP 03	<p>Service des produits chauds et froids</p>	<p>En début de service : contrôler le bon fonctionnement des éléments de chauffe (t°, niveau d'eau, ...) et des meubles réfrigérés.</p> <p>En milieu et en fin de service : contrôler la température à cœur des produits <i>(établissement non assoupli : enregistrer systématiquement par écrit la température relevée)</i></p>	<p>Température éléments de chauffe : minimum +85°C</p> <p><u>Température à cœur des produits en service :</u></p> <p>Produits chauds : Norme : min. +60°C Limite critique : min + 55°C</p> <p>Produits froids : 2°C, 4°C ou 7°C en fonction de la sensibilité des produits (voir annexe 3, « Mémo Températures »)</p>	<p>Service chaud :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contrôler la température à cœur des produits : : <ul style="list-style-type: none"> ➢ Si le produit est resté plus de 30 minutes en dessous de 55°C → éliminer le produit comme un déchet ➢ Si la température du produit est entre 55°C et 60°C, le réchauffer à nouveau. Ce produit ne pourra en aucun cas être conservé par la suite. ➢ Si la température du produit est entre 60°C et 70°C : régler les éléments de chauffe pour obtenir une plus haute température à cœur. ➢ Les produits décrits dans la partie 1 point 7 qui ne peuvent pas être chauffés jusqu'à 60°C doivent être servis le plus rapidement possible et ensuite être refroidis jusqu'à 7°C. <p>Evaluer la cause du problème et prendre les actions nécessaires pour éviter que ceci se reproduise (contrôler le matériel de maintien au chaud, veiller à atteindre une température des produits suffisamment élevée lors du réchauffement avant service, mettre les produits en service peu de temps avant l'ouverture du service, former le personnel...)</p> <p>Service froid :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les produits dont la température se trouve dans la zone rouge (hors tolérance), devront être évacués. Prise de décision quant au devenir des produits par le responsable de l'établissement.

CCP	Intitulé	Méthode de surveillance	Limites critiques	Mesures correctives
				<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluer la cause du problème et prendre les actions nécessaires pour éviter que ceci se reproduise (contrôler le matériel de maintien au froid, veiller à que les produits placés en comptoirs réfrigérés soient à la température la plus basse possible, mettre les produits en service peu de temps avant l'ouverture du service, former le personnel...) <p><i>Enregistrer par écrit toute non-conformité constatée ainsi que les actions prises</i></p>
CCP 04	<p align="center">Transport des produits chauds et froids</p>	<p>Avant de charger la marchandise, contrôler la température du véhicule de transport</p> <p>En fin de transport, contrôler la température des produits (ceci vous permettra de vérifier que de bonnes conditions de température ont été respectées durant tout le transport)</p> <p><i>(établissement non assoupli : enregistrer systématiquement par écrit la température relevée)</i></p>	<p><u>Température à cœur des produits :</u></p> <p>Produits chauds : Norme : min. +60°C Limite critique : min + 55°C</p> <p>Produits froids : 2°C, 4°C ou 7°C en fonction de la sensibilité des produits (voir annexe 3, « Mémo Températures »)</p>	<p>Produits chauds :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contrôler la température à cœur des produits : ▪ - Si le produit est resté plus de 30 minutes en dessous de 55°C → éliminer le produit comme un déchet ▪ - Si la température du produit est entre 55 et 60°C, le réchauffer à nouveau. Ce produit ne pourra en aucun cas être conservé par la suite. ➤ Au besoin, réchauffer à nouveau le produit avant de le mettre en service de manière à garantir une température à cœur minimale de 60°C durant tout le service <p>▪ Evaluer la cause du problème et prendre les actions nécessaires pour éviter que ceci se reproduise (contrôler le matériel de transport, veiller à atteindre une température des produits suffisamment élevée avant le transport, chargement des produits juste avant le transport, former le personnel...)</p> <p>Produits froids :</p>

CCP	Intitulé	Méthode de surveillance	Limites critiques	Mesures correctives
CCP 05	Qualité et température de l'huile ou de la graisse de friture	<p>Contrôle journalier de la température de l'huile de friture (<i>établissement non assoupli : enregistrer systématiquement par écrit la température relevée</i>)</p> <p>Surveillance du remplacement de l'huile de friture</p>	<p>Norme : Max. 175°C</p> <p>Respect de la fréquence requise de remplacement de l'huile</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les produits dont la température est dans la zone rouge (hors tolérance), devront être éliminés. Prise de décision quant au devenir des produits par le responsable de l'établissement. ▪ Evaluer la cause du problème et prendre les actions nécessaires pour éviter que ceci se reproduise (contrôler le matériel de transport, veiller à atteindre une température des produits suffisamment basse avant le transport, chargement des produits juste avant le transport, former le personnel...) <p><i>Enregistrer par écrit toute non-conformité constatée ainsi que les actions prises</i></p> <p>Si la friteuse n'est pas défectueuse : <ul style="list-style-type: none"> - Régler la température et si possible tester l'huile de friture à l'aide d'un test rapide. Si la teneur en composés polaires est trop élevée, l'huile doit être remplacée (PFT > 25%) - Remplacer l'huile. - Les produits qui ont été cuits dans de la mauvaise huile doivent être jetés. </p> <p>Si la friteuse est défectueuse, faire appel à un service de dépannage, et réaliser un nettoyage après la réparation et avant la remise en service de la friteuse. Apprendre au personnel comment respecter les procédures de surveillance.</p> <p><i>Enregistrer par écrit toute non-conformité constatée ainsi que les actions prises</i></p>

4.2. Liste des limites, des surveillances et des actions correctives pour les Points d'Attention (PA)

PA	Intitulé	Méthode de surveillance	Limites critiques	Mesures correctives
PA 01	Température des produits chauds pendant la confection	Par sondage, contrôler en fin de cuisson la température à cœur du produit Accorder une attention toute particulière à la température à cœur des farces	Limite critique : au minimum +60°C à cœur du produit parfois ³ ≤ +55 °C autorisé	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si la température à cœur n'est pas suffisamment élevée, changer la procédure de confection pour que la température requise puisse être atteinte. ▪ Former le personnel de manière à ce qu'il adopte les bonnes méthodes <p><i>Enregistrer par écrit toute non-conformité constatée ainsi que les actions prises</i></p>
PA 02	Temps et température lors du refroidissement des produits	Contrôler par sondage le temps nécessaire pour refroidir les produits Cibler en particulier les produits à risque ou plus difficiles à refroidir (produits fabriqués en gros volume...).	Refroidissement de 60°C à 10°C en maximum 2 heures (température à cœur du produit) Après 24 heures: maximum 2°C, 4°C ou 7°C en fonction de la sensibilité des produits (voir annexe 3, « Mémo Températures »)	<p>En cas de refroidissement trop lent :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adapter votre méthode de façon à refroidir vos produits plus rapidement : <ul style="list-style-type: none"> ➢ En fonction du type de produits, placer sous de l'eau froide, dans de la glace, répartir en plus petites portions, bien mélanger ➢ Songer éventuellement à investir dans une cellule de refroidissement ➢ Former le personnel de manière à ce qu'il adopte les bonnes méthodes ▪ Réduisez la durée de conservation du produit, par exemple en utilisant plus rapidement les produits concernés. <p><i>Enregistrer par écrit toute non-conformité constatée ainsi que les actions prises</i></p>
PA 03	Temps et	Contrôler par sondage le	Limite critique : min. +60°C	En cas de température insuffisante ou de temps de

³ Viande rosée ou bleue, saignante ou à point, certaines préparations à base de jaune d'oeuf (sauce hollandaise, sabayon, ...)

PA	Intitulé	Méthode de surveillance	Limites critiques	Mesures correctives
	température pour réchauffer ou régénérer des produits	<p>temps nécessaire pour réchauffer les produits ; mesurer la température à cœur après régénération</p> <p>Cibler en particulier les produits à risque ou plus difficiles à réchauffer</p>	<p>à cœur du produit en maximum. une heure</p>	<p>réchauffement trop long :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Augmenter la température de l'appareil utilisé pour réchauffer le produit, ou prolonger le temps de remise en température ou réduire la quantité ▪ Former le personnel de manière à ce qu'il adopte les bonnes méthodes ▪ En cas de défaillance technique du matériel, vérifier ou faire réparer le matériel de remise en température <p><i>Enregistrer par écrit toute non-conformité constatée ainsi que les actions prises</i></p>
PA 04	Lave-vaisselle	<p>Contrôle visuel de la vaisselle à la sortie du lave-vaisselle</p> <p>Si un affichage de la température est présent sur le lave-vaisselle, contrôler la température de l'eau lors du pré-lavage, lavage et rinçage.</p>	<p>Vaisselle propre et sèche</p> <p>Température si affichage présent :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pré-lavage : 35°C à 40°C ▪ Lavage : 55°C à 60°C ▪ Rinçage : 85°C à 90°C 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procéder, si c'est possible, à un lavage manuel, une désinfection manuelle et un rinçage manuel ▪ Stopper le processus de lavage, et laver à nouveau le matériel après réparation ▪ En cas de défaillance du matériel, faire appel à un service de dépannage <p><i>Enregistrer par écrit toute non-conformité constatée ainsi que les actions prises</i></p>

Partie 3

LA TRACABILITE

LA TRACABILITE	1
1. UTILISER LES REGISTRES	2
2. LE REGISTRE D'ENTREE	3
3. LE REGISTRE DE SORTIE	4
4. TRACABILITE INTERNE	5
5. LA DUREE DE CONSERVATION DES REGISTRES	5

La mise en œuvre de la traçabilité est une obligation légale depuis le 1^{er} janvier 2005 (cf. AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire). Le présent chapitre précise les exigences minimales en matière de traçabilité dans le secteur Horeca.

La traçabilité correspond au fait d'être capable de tracer et de surveiller un produit à tous les stades de la production, la transformation et la distribution. Tous les opérateurs belges actifs dans la chaîne alimentaire doivent être connus par l'AFSCA et donc enregistrés. L'exercice de certaines activités nécessite en outre une autorisation ou un agrément (AR du 16/01/2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.). Par le biais de cet enregistrement, cet agrément ou cette autorisation l'entrepreneur informe l'AFSCA de toutes ses activités (la liste des activités principales se retrouve sur le site de l'AFSCA : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements. Une entreprise peut disposer de diverses unités d'exploitation. Dans ce cas ce sont les unités d'exploitation qui doivent être connues par l'AFSCA.

La mise en œuvre d'un système de traçabilité cohérent dans votre entreprise nécessite des accords clairs avec vos fournisseurs. Finalement leur produit fini est votre matière première. Le fait que votre fournisseur soit connu par l'AFSCA est une première étape de la traçabilité.

1. UTILISER LES REGISTRES

La législation (AR du 14 novembre 2003) stipule que toutes les unités d'exploitation doivent disposer d'un registre d'entrée. Pour les unités d'exploitation ne livrant pas directement leurs produits au consommateur final, ils doivent en plus disposer d'un registre de sortie. Au niveau de chaque registre un certain nombre d'informations doivent être présentes. Ces informations doivent pouvoir être mises à la disposition de l'AFSCA, suite à sa demande, dans un délai très rapide afin de faciliter le retraçage. Outre ces deux registres, le lien entre les produits entrants et sortants doit pouvoir être démontré (traçabilité interne).

Certains assouplissements sont également prévus en matière de traçabilité. Les établissements qui mettent des denrées alimentaires sur le marché et qui

- *Soit approvisionnent uniquement le consommateur final (B to C)*
- *Soit approvisionnent d'autres établissements à hauteur de maximum 30% de leur chiffre d'affaires et dans un rayon de 80 km,*

peuvent bénéficier des assouplissements en matière de traçabilité, comme indiqué dans le cadre ci-dessous :

ETABLISSEMENT QUI BENEFICIE DES ASSOUPPLISSEMENTS EN MATIERE DE TRACABILITE

- l'obligation d'identification et d'enregistrement des produits peut être limitée à la tenue chronologique des bons de livraison ou autres documents d'accompagnement, avec les données obligatoires et informations complémentaires. Si des données essentielles ne figurent pas sur les bons de livraison ou sur les autres documents d'accompagnement, elles peuvent être ajoutées à la main ;
- l'enregistrement des données se rapportant aux produits entrants qui ne sont pas transformés ou vendus immédiatement doit être fait dans les 7 jours et au plus tard au moment de la préparation, de la transformation ou de la mise dans le commerce ;

- la durée de conservation des documents est réduite à 6 mois après la date minimale de conservabilité ou la date limite de consommation ou à défaut la durée standard de 6 mois.

En outre, pour tous les établissements (même ceux qui ne peuvent pas bénéficier des assouplissements précités), en cas de livraisons à des associations caritatives et à des banques alimentaires, l'enregistrement des produits sortants peut simplement se faire au moyen de la liste des unités d'établissement des associations caritatives et des banques alimentaires bénéficiaires.

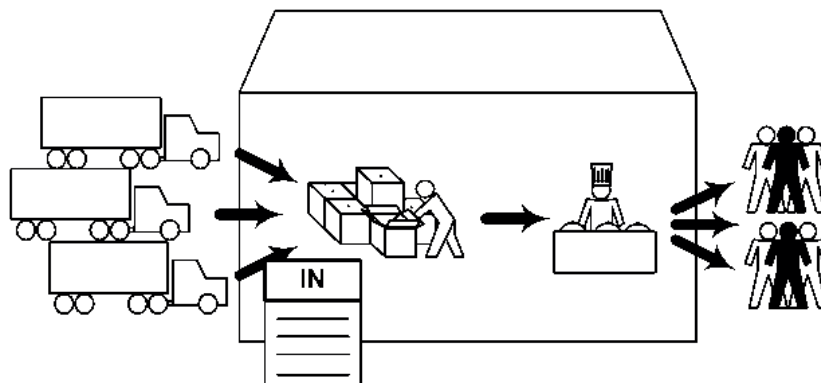
2. LE REGISTRE D'ENTREE

Le registre d'entrée permet d'enregistrer une série de données relatives aux produits entrants dans l'unité d'exploitation.

Les données minimales présentes dans le registre d'entrée sont les suivantes :

- **La nature du produit** : il peut s'agir du nom qui est attribué par le fournisseur au produit ou toute autre dénomination ou code qui y fait référence sans équivoque. Ce produit peut être une denrée alimentaire mais aussi les matériaux de conditionnement entrant en contact direct avec cette denrée, les épices, additifs, et tout ingrédient pouvant entrer dans la composition d'une denrée alimentaire.
- **L'identification du produit** : est la dénomination et/ou le code qui fait clairement référence à des informations complémentaires figurant sur l'emballage par exemple. Le but étant de pouvoir distinguer des produits de même nature mais dont l'historique est différent. La méthode d'identification la plus appropriée est le numéro de lot, il est conseillé d'inscrire le numéro de lot dans le registre d'entrée pour tous les produits. Les alternatives possibles au numéro de lot sont la date de durabilité, la date de production, la référence d'un document d'accompagnement....
- **La quantité** : le choix des unités utilisées pour quantifier les entrées est important car il doit permettre de faire le lien entre ce qui est prélevé d'une part et ce qui est livré au client d'autre part (dans le cas où un registre de sortie est obligatoire).
- **La date de réception** : dans la majorité des cas l'indication du jour, du mois et de l'année suffit. Mais si plusieurs livraisons d'un produit ont lieu le même jour et qu'une autre distinction ne peut être faite entre ces livraisons alors qu'elle est nécessaire, il peut être utile d'enregistrer aussi l'heure.
- **L'unité d'exploitation de provenance** : c'est le lieu d'où vient le produit qui n'est pas forcément le lieu d'où provient la facture (en général l'entreprise). La règle est d'identifier l'unité d'exploitation qui a fourni le produit. Les divers cas possibles sont :
 - L'unité d'exploitation est identique à l'entreprise où j'ai passé ma commande et elle réalise le transport : l'acheteur enregistre l'entreprise.
 - Le transport et la livraison sont assurés par une société de transport mais pour le compte du fournisseur : l'acheteur enregistre l'identification du fournisseur (numéro d'entreprise) et si possible l'identification du véhicule de livraison.
 - Le transport est assuré par l'acheteur ou sous son contrôle, il dispose donc des données relatives à l'unité d'exploitation de provenance du produit.

- **Éventuellement d'autres données si la loi le prescrit.**



Le formulaire d'enregistrement à la réception est proposé à l'annexe 7.1 « Registre d'entrée ». Ce registre est complété avec les paramètres contrôlés à la réception. De cette façon, ce formulaire peut être utilisé tant pour la traçabilité que pour le contrôle réalisé à l'entrée.

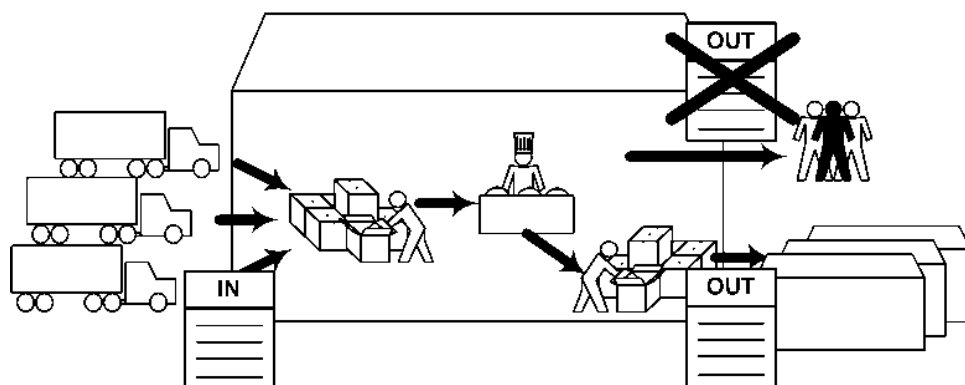
3. LE REGISTRE DE SORTIE

Il n'est pas requis pour la vente au consommateur final (le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire). Les unités d'exploitation qui livrent aussi bien au consommateur final qu'à d'autres unités d'exploitation doivent veiller à ce que les livraisons aux unités d'exploitation soient inscrites dans le registre de sortie.

Les données minimales présentes dans le registre de sortie sont les suivantes :

- **La nature du produit** : il peut s'agir du nom qui est attribué au produit ou toute autre dénomination qui y fait référence sans équivoque. Ce produit peut être une denrée alimentaire mais aussi les matériaux de conditionnement entrant en contact direct avec cette denrée, les épices, additifs, et tout ingrédient pouvant entrer dans la composition d'une denrée alimentaire.
- **L'identification du produit** : est la dénomination et/ou le code qui fait clairement référence à des informations complémentaires figurant sur l'emballage par exemple. Le but étant de pouvoir distinguer des produits de même nature mais dont l'historique est différent. La méthode d'identification la plus appropriée est le numéro de lot, il est conseillé d'inscrire le numéro de lot dans le registre de sortie pour tous les produits. Les alternatives possibles au numéro de lot sont la date limite d'utilisation, la date de production, la référence d'un document d'accompagnement...
- **La quantité** : le choix des unités utilisées pour quantifier les sorties est importante car il doit permettre de faire le lien entre d'une part ce qui est réceptionné et d'autre part ce qui est livré au client.
- **La date de livraison** : dans la majorité des cas l'indication du jour, du mois et de l'année suffit. Mais si plusieurs livraisons d'un produit ont lieu le même jour et qu'une autre distinction ne peut être faite entre ces livraisons alors qu'elle est nécessaire, il peut être utile d'enregistrer aussi l'heure.

- **L'unité d'exploitation de destination** : c'est le lieu où va le produit.
- **Éventuellement d'autres données si la loi le prescrit.**



Un exemple de registre de sortie est proposé à l'annexe 7.2 « Registre de sortie ».

4. TRACABILITE INTERNE

Pour les unités d'exploitation devant disposer d'un registre de sortie, un système de traçabilité interne doit être mis en place afin d'établir une relation entre le registre des entrées et le registre des sorties.

La forme du système de traçabilité interne est à l'appréciation de l'unité d'exploitation. Cependant quelques règles sont à respecter :

- Avoir une cohérence dans les unités utilisées (kg, l, ...).
- Etablir une bonne relation entre les entrées et les sorties.
- Etre en mesure d'identifier les différents produits (par exemple les numéros de lot) tout au long du processus allant de la réception à la livraison.

5. LA DUREE DE CONSERVATION DES REGISTRES

Les données relatives à la traçabilité doivent être conservées durant deux années suivant l'expiration de la période de validité du produit concerné ou à défaut minimum deux ans.

Comme décrit ci-dessus, une exception est faite pour les entreprises qui peuvent bénéficier des assouplissements (voir Partie 3, point 1) : elles ne doivent conserver les informations que durant 6 mois suivant la date minimale de conservabilité ou la date limite de consommation ou, à défaut, minimum 6 mois.

Partie 4

OBLIGATION DE MANAGEMENT

OBLIGATION DE MANAGEMENT	1
1. MESURES PREVENTIVES ET ACTIONS CORRECTIVES	2
2. PLAINTES	2
3. RETRAIT DU COMMERCE ET RAPPEL (RECALL) DES PRODUITS	2
4. MANAGEMENT DE CRISE ET NOTIFICATION	3
4.1. Introduction	3
4.2. Quand notifier ?	3
4.3. Les limites de notification	5
4.4. Quelques exemples de notification	6
4.5. Comment et où notifier ?	7

1. MESURES PREVENTIVES ET ACTIONS CORRECTIVES

Une mesure préventive est une action ou une activité qui peut être utilisée pour prévenir un danger identifié, l'éliminer ou le réduire à un niveau acceptable. C'est ainsi que pour le respect des bonnes pratiques d'hygiène, une série de mesures préventives telles que le contrôle des températures des produits conformément à la législation en vigueur est proposée.

Une action corrective est une action à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP n'est plus maîtrisé.

Deux phases peuvent être distinguées :

- l'une, immédiate, sur le produit en question
- l'autre, à plus long terme, sur le procédé, afin d'éviter de dépasser les valeurs limites définies.

Par exemple, lorsque la température d'une zone de conservation au froid (chambre froide, frigo) dépasse la valeur cible, les questions à se poser dans l'immédiat sont :

- que doit-on faire des produits présents dans la zone ?
- que se passe-t-il si la limite critique est dépassée ?

Les réponses à ces questions doivent être prévues (exemple : contrôler la température à cœur des produits. Si la température limite à cœur est dépassée alors éliminer le produit sinon le transférer dans une autre zone de conservation au froid permettant de garantir la température) et si possible décrites dans une ou plusieurs procédures ou instructions

Pour le long terme, les raisons du dysfonctionnement de la zone de conservation au froid doivent être étudiées afin de mettre en œuvre des actions ou prévoir les mesures permettant d'éviter que l'incident se reproduise (exemple : prévoir un entretien préventif des groupes frigos afin de prévenir les problèmes, prévoir l'installation d'un système d'alarme en cas de dépassement des températures ou de non fermeture des portes).

2. PLAINTES

Une plainte est en général la manifestation d'un client par rapport à une non satisfaction.

Cette non satisfaction peut être due soit à la non conformité de toutes ou partie des produits livrés, soit à un service déficient ou inadapté. Les plaintes doivent être enregistrées (en utilisant par exemple l'annexe 8, Registre des plaintes) et analysées. Des actions et des mesures doivent être prises afin de pallier les manquements constatés lors de l'analyse.

3. RETRAIT DU COMMERCE ET RAPPEL (RECALL) DES PRODUITS

Lorsque vous livrez à d'autres entreprises (activité B2B – business to business), c'est le cas par exemple pour les traiteurs, un lot de produits peut être retiré du commerce à la demande des autorités compétentes, le fournisseur d'un produit ou par vous-même.

On parle d'un retrait du commerce lorsque le lot du produit concerné se trouve encore dans l'unité d'établissement et peut être bloqué par le responsable, de sa propre initiative, ou à la demande du fournisseur et/ou de l'autorité compétente, en attente de la décision finale.

Lorsque le produit est déjà en possession du consommateur final et doit être rappelé, on parle d'un rappel (recall).

Lorsque le lot ou une partie du lot ne se trouve plus dans l'unité d'établissement un avertissement par le biais d'affichage et/ou un rappel par l'établissement par le biais des médias peut s'avérer nécessaire pour avertir le consommateur final ou pour lui donner des instructions.

Pour assurer l'efficacité d'un tel retrait du commerce et/ou d'un tel rappel, vous devez établir une procédure écrite et détaillée.

La procédure doit décrire la marche à suivre et contenir les coordonnées des personnes responsables (numéro de téléphone et de fax, adresse courriel).

L'exploitant tient à jour un dossier dans lequel sont enregistrés tous les cas de retrait du commerce et de rappel (identification du produit, quantité et destination).

Les produits retournés doivent être clairement identifiés lors de leur stockage interne et éliminés comme déchets de manière adéquate.

4. MANAGEMENT DE CRISE ET NOTIFICATION

4.1. Introduction

L'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire prévoit que tout exploitant informe immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, transformé, fabriqué ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine.

Si un exploitant considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a acheté, transformé ou distribué ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire, le produit en question doit être immédiatement retiré du commerce et l'unité provinciale (UPC) de l'AFSCA dont dépend l'entreprise, doit être avertie par téléphone et au moyen du formulaire de notification. Il faut par ailleurs essayer d'avertir tous les consommateurs qui ont mangé ou bu le produit en question.

Les modalités de notification sont définies dans l'arrêté ministériel du 22 janvier 2004¹.

Dans ce contexte, une collaboration étroite entre l'exploitant concerné et l'AFSCA est importante afin de permettre de circonscrire au plus vite le problème rencontré.

4.2. Quand notifier ?

Toute notification devrait résulter d'une évaluation préalable du risque pour la santé humaine.

Par ailleurs, si une limite de notification est dépassée mais que d'une part, le produit n'est pas encore consommé et que le stock est sous contrôle, et d'autre part, que des mesures correctives peuvent être prises afin d'éliminer ou réduire le danger, aucune notification n'est requise.

¹ Arrêté ministériel relatif aux modalités de notification dans la chaîne alimentaire

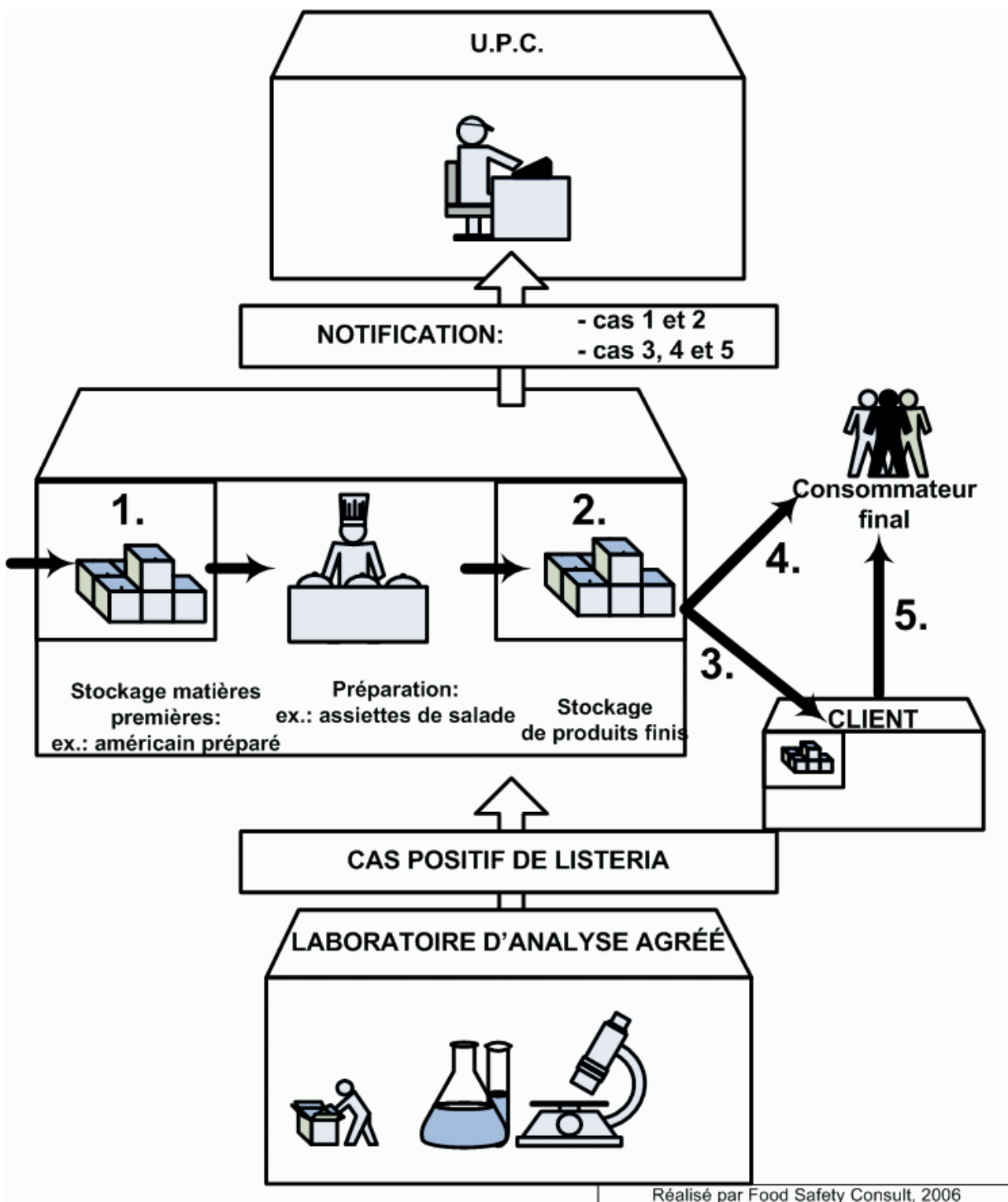
Toutefois, si les limites de notification sont dépassées pour une matière première venant des fournisseurs, il y a lieu de notifier (le lot contaminé peut avoir été livré à d'autres clients).

Dans l'exemple repris ci-après l'exploitant Horeca reçoit de la viande hachée du boucher et il l'utilise pour la préparation d'une salade du chef qui est stockée (cas 1 et 2).

L'exploitant Horeca reçoit alors un avis du laboratoire, lui signalant que la viande hachée provenant du boucher contient de la *Listeria*.

Si, à ce moment, la viande hachée est encore sous la gestion de l'exploitant Horeca (aucune livraison à des clients ni consommateurs), l'exploitant devra notifier ce problème de contamination à l'Unité provinciale de Contrôle (UPC) dont il dépend. D'autres clients du boucher ont en effet peut-être également réceptionné cette viande hachée contaminée.

Si la viande hachée est déjà vendue (les cas 3, 4 et 5), l'exploitant Horeca devra non seulement contacter son UPC, mais également tous les clients et consommateurs, ce qui peut être réalisé par exemple par le biais d'un affichage interne dans le restaurant.



4.3. Les limites de notification

Une limite de notification est la valeur à partir de laquelle un exploitant / laboratoire / organisme de certification ou d'inspection doit obligatoirement notifier à l'AFSCA pour un paramètre / matrice déterminé suivant les modalités décrites dans l'A.M. du 22/01/04 relatif à la notification obligatoire.

Trois catégories de limites doivent être prises en compte :

- 1 La catégorie des contaminants microbiologiques et des toxines
- 2 La catégorie des contaminants chimiques et OGM
- 3 La catégorie des contaminants physiques

Les contaminants microbiologiques et les toxines

Lorsque des critères microbiologiques réglementaires existent, ces critères obligatoires pour les germes pathogènes sont d'application.

En cas d'absence de critères réglementaires, veuillez vous référer au document notification obligatoire et limite de notification disponible sur le site internet de l'AFSCA (<http://www.afsca.be> secteurs professionnels – rubrique notification obligatoire).

Les contaminants chimiques et OGM²

Les principales substances interdites sont : les hormones, les additifs interdits, et les pesticides interdits, les PCB, les dioxines, les métaux lourds, les mycotoxines...

Les OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) non autorisés sont considérés comme des substances interdites, la détection de ces derniers entraîne une notification auprès de l'AFSCA.

Les contaminants physiques

Toute présence de corps étrangers dans une denrée alimentaire et qui représente un risque pour la santé humaine (exemple : présence de particules métalliques dans des biscuits)

4.4. Quelques exemples de notification

Mon fournisseur de matières premières m'avertit que les denrées alimentaires qu'il m'a fournies ne sont pas conformes aux exigences en matière de sécurité alimentaire [par exemples : présence de *listeria* dans le saumon fumé, présence de dioxine dans le poulet, présence de limailles de fer dans les biscuits...].

Les denrées en question ont été utilisées pour la préparation de plats et de dessert. [par exemple salade de saumon, poulet à l'estragon, tiramisu,...].

Les matières premières utilisées ne sont pas conformes aux exigences en matière de sécurité alimentaire

→ TOUJOURS NOTIFICATION OBLIGATOIRE

Destruction des denrées alimentaires qui sont encore en stock, uniquement après accord de l'AFSCA qui peut si nécessaire effectuer des analyses complémentaires

² Organisme génétiquement modifié

4.5. Comment et où notifier ?

La notification se fait via un formulaire qui doit être complété et envoyé (par fax et/ou par mail à l'UPC en question). Vous trouverez un exemple de ce formulaire sur le site internet de l'AFSCA (<http://www.afsca.be> secteur professionnel – rubrique notification obligatoire).

En fonction de la localisation géographique de l'unité d'exploitation voici la liste et les coordonnées des UPC (unités provinciales centralisées) que l'on pourra contacter. Ce tableau est aussi disponible sur le site internet de l'afsca (<http://www.afsca.be> secteur professionnel – rubrique notification obligatoire). Il est susceptible d'être modifié. Veuillez donc consulter le site internet afin d'avoir les dernières données actualisées.

PCE / UPC	GSM	E-mail voor de meldingen / E-mail pour les notifications	E-mail voor info / E-mail pour les infos	Faxnummers / Numéro de fax
LIEGE LUIK	0478/87.62.13	notif.LIE@afsca.be	info.LIE@afsca.be	04/224.59.01
LUXEMBOURG LUXEMBURG	0478/87.62.12	notif.LUX@afsca.be	info.LUX@afsca.be	061/21.00.79
NAMUR NAMEN	0478/87.62.14	notif.NAM@afsca.be	info.NAM@afsca.be	081/20.62.01
HAINAUT HENEGOUWEN	0478/87.62.15	notif.HAI@afsca.be	info.HAI@afsca.be	065/40.62.10
BRABANT WALLON WAALS-BRABANT	0478/87.62.16	notif.BRW@afsca.be	info.BRW@afsca.be	010/42.13.80
BRUXELLES BRUSSEL	0478/87.62.22	notif.BRU@afsca.be	info.BRU@afsca.be	02/211.91.85
VLAAMS-BRABANT BRABANT FLAMAND	0478/87.62.17	notif.VBR@favv.be	info.VBR@favv.be	016/39.01.05
LIMBURG LIMBOURG	0478/87.62.18	notif.LIM@favv.be	info.LIM@favv.be	011/26.39.85
ANTWERPEN ANVERS	0478/87.62.19	notif.ANT@favv.be	info.ANT@favv.be	03/20.22.811
OOST-VLAANDEREN FLANDRES ORIENTALE	0478/87.62.20	notif.OVL@favv.be	info.OVL@favv.be	09/210.13.13
WEST-VLAANDEREN FLANDRE OCCIDENTALE	0478/87.62.21	notif.WVL@favv.be	info.WVL@favv.be	050/30.37.12

Partie 5

VALIDATION DE SYSTEME D'AUTOCONTRÔLE

VALIDATION DE SYSTEME D'AUTOCONTRÔLE	1
1. INTRODUCTION	2
2. EXIGENCES POUR LES OCI	2

1. INTRODUCTION

Ce guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca a été rédigé dans le cadre de l'A.R. du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Une fois approuvé par l'AFSCA, ce guide servira de référence dans le secteur Horeca.

Afin de contrôler le respect des prescriptions présentes dans ce guide, l'unité d'exploitation peut soit faire appel à un OCI de son choix à condition que celui-ci réponde aux conditions définies ci-dessous et aux instructions complémentaires éventuelles de l'AFSCA, soit faire appel à l'AFSCA.

Mesure transitoire:

La nouvelle version du guide entre en vigueur trois mois après la date de publication de l'approbation de cette nouvelle version dans le Moniteur belge. Les audits qui sont effectués avant la date d'entrée en vigueur, peuvent déjà être effectués sur base de la nouvelle version du guide, pour autant que toutes les parties concernées aient pu suffisamment se préparer. Tout audit effectué après cette date, doit être effectué sur base de la nouvelle version du guide.

2. EXIGENCES POUR LES OCI

1° Agrément

L'OCI doit être agréé par l'AFSCA

2° Accréditation

L'OCI doit être accrédité pour le guide en question selon la norme ISO 17020.

Dans le cadre de la norme ISO 17020, l'organisme doit développer et appliquer les aspects suivants :

- une méthode d'inspection détaillée doit être élaborée et respectée. Elle doit être documentée et son adéquation doit être évaluée régulièrement. Cette méthode comporte entre autres des informations sur les outils d'évaluation utilisés, les critères d'audit, les non-conformités possibles, l'échantillon à prélever (concernant les documents à évaluer, le matériel présent,...), la durée d'audit,... ;
- il doit être garanti que tous les aspects du guide sont abordés au cours de l'audit, et cela doit pouvoir être démontré.

3° Contrôles réalisés par l'OCI

OCI réalise le contrôle sur base du contenu du guide, des aspects légaux relatifs à la sécurité alimentaire et à la traçabilité, de la check liste et du fil conducteur rédigés par l'AFSCA pour les activités exercées dans l'unité d'exploitation. Les auditeurs doivent toujours tenir compte des rapports de contrôles présents, et impérativement des contrôles et analyses réalisés par l'AFSCA.

4° Qualification des auditeurs

Les qualifications des auditeurs doivent satisfaire aux exigences de l'article 10 de l'A.R. du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire et des normes d'accrédiation concernées

5° Echantillonnage

Le guide ne prévoit pas de plans d'échantillonnage par les OCI. Ils ne doivent donc pas prélever d'échantillons.

6° Durée et fréquence des audits de validation

La durée minimale de l'audit de validation est indiquée dans les tableaux ci-dessous. Cette durée minimale ne comprend pas le temps de la préparation, de l'évaluation des documents, le rapportage, les visites préalables et le traitement administratif qui s'y rajoutent éventuellement.

L'audit doit être réalisé au moins une fois tous les 3 ans sauf si l'AFSCA sur base des informations récoltées estime que les audits doivent être réalisés à une fréquence différente.

Tableau 1 Durée minimale d'audit – *Boissons et/ou denrées alimentaires préemballées qui se conservent au moins trois mois à température ambiante*

Nombre d'ETP	Durée de l'audit
1-9 ETP	2 heures
≥ 10 ETP	3 heures

Tableau 2 Durée minimale d'audit – *Autres entreprises*

Nombre d'ETP	Durée de l'audit
1-2 ETP	2 heures
3-4 ETP	3 heures
5-9 ETP	4 heures
10-19 ETP	5 heures
≥ 20 ETP	6 heures

Partie 6

LEGISLATION EN VIGEUR

LEGISLATION EN VIGEUR

1

De nombreux textes légaux belges et européens s'appliquent au secteur Horeca.

Les textes légaux étant régulièrement adaptés, vous devez toujours vous assurer que vous disposez de la dernière version du texte de loi. Selon leur objet et leur portée (texte belge ou européen) les textes de lois peuvent être obtenus des manières suivantes :

- site web du moniteur belge pour les exigences légales nationales (depuis 1996) par le biais du lien suivant : <http://www.ejustice.fgov.be/cgi/welcome.pl>
- site web de l'AFSCA par le biais du lien suivant : <http://www.afsca.be/legislation/>
- site web du SPF santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement (<http://www.health.fgov.be>) sous la rubrique 'Sécurité alimentaire'
- site web du Journal officiel de l'Union européenne (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>) pour les exigences légales européennes

Législation de base et cadre général.

- ❖ Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles.
- ❖ Loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.
- ❖ Loi du 25 février 1991 relative à la responsabilité du fait de produit défectueux.
- ❖ Règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- ❖ Arrêté royal du 28 mai 2003 relatif à la surveillance de la santé des travailleurs.
- ❖ Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.
- ❖ Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.
- ❖ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- ❖ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- ❖ Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements du secteur des denrées alimentaires.
- ❖ Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale.
- ❖ Arrêté royal du 13 décembre 2005 portant interdiction de fumer dans les lieux publics.
- ❖ Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- ❖ Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.
- ❖ Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- ❖ Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- ❖ Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la sécurité de la Chaîne alimentaire.
- ❖ Arrêté ministériel du 8 août 2008 fixant les modalités particulières pour une notification en vue d'un enregistrement ou une demande d'autorisation et/ou d'agrément auprès de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.

- ❖ Arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Eaux

- ❖ Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.
- ❖ Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 24 janvier 2002 relatif à la qualité de l'eau distribuée par le réseau.
- ❖ Arrêté du Gouvernement flamand du 13 décembre 2002 portant réglementation relative à la qualité et la fourniture des eaux destinées à la consommation humaine.
- ❖ Arrêté du Gouvernement wallon du 15 janvier 2004 relatif aux valeurs paramétriques applicables aux eaux destinées à la consommation humaine.

Conservation et traitement des denrées alimentaires

- ❖ Arrêté royal du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer.
- ❖ Arrêté royal du 22 janvier 1988 relatif à l'utilisation d'huiles et de graisses comestibles lors de la friture de denrées alimentaires.
- ❖ Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés.
- ❖ Arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif aux contrôles de la température des produits surgelés.
- ❖ Règlement (CE) N° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

Produits en contact avec les denrées alimentaires

- ❖ Arrêté royal du 10 décembre 1890 contenant le règlement relatif aux ustensiles, vases, etc employés dans l'industrie et le commerce des denrées alimentaires.
- ❖ Règlement CE n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.
- ❖ Règlement (UE) N° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Etiquetage

- ❖ Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- ❖ Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20/12/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.
- ❖ Règlement (CE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission. (d'application seulement à partir du 13/12/2014)

Additifs alimentaires

- ❖ Arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif au commerce et à l'étiquetage des additifs.
- ❖ Arrêté royal du 24 janvier 1990 relatif aux arômes destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires.

- ❖ Arrêté royal du 12 mars 1991 concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées alimentaires.
- ❖ Arrêté royal du 9 octobre 1996 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.
- ❖ Règlement CE n°2232/96 du Parlement européen et du Conseil du 28 octobre 1996 fixant une procédure communautaire dans le domaine des substances aromatisantes utilisées ou destinées à être utilisées dans ou sur les denrées alimentaires.
- ❖ Arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.
- ❖ Arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires.
- ❖ Arrêté royal du 1er mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants.
- ❖ Décision n°1999/217/CE de la Commission du 23 février 1999 portant adoption d'un répertoire de substances aromatisantes utilisées dans ou sur les denrées alimentaires établi en application du règlement CE n°2232/96 du Parlement européen et du Conseil.

Lexique

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Aliment sûr: aliment qui ne présente aucun danger de contamination

AM : arrêté ministériel

AR : arrêté royal

B2B / B to B : Business to Business (approvisionnement d'autres entreprises)

B2C / B to C : Business to Consumer (commerce de détail ; approvisionnement du consommateur final)

Bactéries aérobies: bactéries qui ne peuvent survivre qu'en présence d'oxygène

Bactéries anaérobies: bactéries qui ne peuvent survivre qu'en l'absence d'oxygène

BCE : Banque-Carrefour des Entreprises

BPF : bonnes pratiques de fabrication

BPH : bonnes pratiques d'hygiène

CCP: point critique de contrôle. Stade auquel une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la salubrité de l'aliment ou le ramener à un niveau acceptable. Cette surveillance est systématique et enregistrée.

Chaîne du chaud ou cuisson simultanée: confectionner les matières premières à chaud et les servir immédiatement

Chaîne du froid ou cuisson dissociée: confectionner, réfrigérer, conserver quelques jours, réchauffer et servir

CIP : Cleaning in Place

Confection: on entend par là également préparer, rincer, couper, etc.

Contamination: pollution microbiologique, chimique ou physique d'une denrée alimentaire qui représente un danger pour la santé des clients

Contamination croisée: situation au cours de laquelle l'entrée en contact de produits sales et des produits propres peut provoquer une contamination. Peut également se rapporter à la migration potentielle d'allergènes.

CPT : composés polaires totaux

Cuisine: locaux où de la nourriture est préparée, confectionnée, traitée, séparée en portions, stockée ou régénérée

Cuisson sous vide: nettoyer des matières premières, éventuellement les préparer, les emballer, les mettre sous vide, les cuire dans leur emballage, les refroidir, les stocker au frais, les régénérer et les servir

Danger: agent biologique, biochimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.

DDM : date de durabilité minimale

Déchets de cuisine: partie d'aliment non utilisée lors de la préparation (ex. épiluchures, têtes de poisson)

Désinfection : Opération visant la destruction des microorganismes présents sur les équipements et les surfaces des locaux.

Désinfecter : tuer les microorganismes. Ceci peut être fait par la chaleur (eau bouillante) ou à l'aide de produits chimiques (produits de désinfection)

DLC : date limite de consommation

Espace de réception: endroit où les marchandises sont livrées et contrôlées afin d'être emmenées au dépôt ou en chambre froide

Entreprise : toute entreprise publique ou privée, assurant dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution d'un produit.

Établissement : le lieu ou l'ensemble de lieux où sont exercées, de manière principale ou accessoire, des activités de fabrication, de mise dans le commerce ou d'exportation de denrées alimentaires

Étiqueter: le but est ici de pouvoir identifier le produit en inscrivant éventuellement à la main la nature du plat, la date de préparation, la date de réception, la date limite d'utilisation, les prescriptions spécifiques de conservation et de confection.

ETP : équivalents temps plein

Excédents de cuisine: aliments qui n'ont pas été proposés aux clients et qui peuvent être utilisés plus tard dans une préparation chaude ou froide

FFA : Free Fatty Acids (acides gras libres)

FIFO: First In First Out. Les premiers produits fournis sont les premiers utilisés

FEFO : First Expired First Out. Les premiers produits dont la date limite d'utilisation est dépassée sont les premiers utilisés

FPT : fraction polaire totale

GBPH: Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points = système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise.

Hygiène corporelle: soin accordé au corps (cheveux, barbe, moustache, mains, ongles, dents, peau, vêtements, ...)

Lavabo: évier ne servant qu'à se laver les mains

LFJ: déchets de légumes, de fruits et de jardin, soit les déchets qui peuvent être compostés

Local: espace utilisé directement ou indirectement lors de la confection ou de la mise dans le commerce de repas ou de composants de repas

Locaux pour le personnel: espace pour se changer, salles d'eau, toilettes, endroit pour manger, pour se reposer destinés au personnel de cuisine ou de service, au personnel d'entretien et aux plongeurs

MB : Moniteur belge

Mettre sous vide: éliminer l'air (et l'oxygène) d'un emballage

MPT : matières polaires totales

N&D : nettoyage et désinfection

Nettoyage : opération visant à éliminer d'un support (équipement, surface des locaux, ...) les souillures visibles ou microscopiques.

OCI : organisme d'inspection

OGM : organisme(s) génétiquement modifié(s)

Organooleptique: sensoriel, en ce qui concerne la couleur, l'odeur, le goût, l'arôme, l'apparence, la texture

PA : point d'attention. Les **points d'attention** sont des points présentant un risque plus limité que les points critiques en matière de santé publique. Les risques peuvent être couverts par le biais d'un

contrôle pointu et d'un enregistrement des mesures de gestion de nature générale (BPH-BPF)
Lorsque l'on s'assure régulièrement de la bonne application de ces mesures et qu'elles sont modifiées lorsque cela est nécessaire, on peut considérer que les risques sont suffisamment sous contrôle.

PCB : polychlorobiphényles

PDD: petits déchets dangereux. Déchets pouvant libérer des substances toxiques lors de leur combustion

PH: point hygiène. Stade ou situation pendant la confection, le service ou le transport où un danger microbiologique, chimique ou physique peut se présenter et auquel il convient d'accorder une attention toute particulière.

Physique: * qui a trait à une situation ou un corps

* qui a trait à la physique

Plan de lutte contre les nuisibles: Description écrite, détaillée et opérationnelle des méthodes utilisées pour lutter contre les insectes volants et rampants ainsi que contre les rongeurs.

Plan de nettoyage: Description écrite, détaillée et opérationnelle des étapes de nettoyage reprenant les éléments nettoyés, la procédure de nettoyage, y compris les produits utilisés, leur concentration, les modalités d'utilisation et les temps de contact à respecter ainsi que les moyens de contrôles à mettre en œuvre.

Plan de stockage: Description écrite, détaillée et opérationnelle des modalités et des localisations de stockage des produits.

Plan de travail: surface qui entre en contact direct avec les denrées alimentaires

PMC: bouteilles en plastique, emballages en métal et cartons à boissons; les déchets qui ne peuvent pas être compostés

Portionner: réemballer des denrées alimentaires fraîchement coupées en petites portions (viande, poisson, légumes, fruits) ou emballer des denrées alimentaires préparées en portion

Produit : tout produit ou substance relevant de la compétence de l'Agence aux termes de la loi du 4 février 2000.

RE : règlement

Régénérer: réchauffer des plats préparés réfrigérés

Restes alimentaires: restes d'aliments qui ont été servis aux clients

Risque: fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger.

Service: fait de servir des repas, que cela se fasse à table, à un comptoir ou par le système de self-service pour le client

SPF : Service public fédéral

Stériliser: tuer des microorganismes, généralement en utilisant la chaleur

Température à cœur: la température mesurée au centre d'un produit, d'un liquide ou d'une préparation

Traçabilité : la capacité de retracer le cheminement d'un produit à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Traitement des restes: traitement des aliments qui n'ont pas été servis au client et qui peuvent être utilisés plus tard dans des préparations chaudes ou froides

Transport: déplacement interne ou externe de matières premières, de repas ou de composants de repas

UHT : ultra haute température

Unité d'exploitation : une entreprise ou une partie d'une entreprise située en un lieu fixe géographiquement déterminé et identifiable par une adresse, où un ou plusieurs exploitants exercent des activités liées aux activités de la production, de la transformation ou de la distribution d'un produit

UPC : Unité provinciale de Contrôle

VTEC : Escherichia Coli producteurs de vérotoxines

Annexes

ANNEXES	1
ANNEXE 1 : LISTE DE CONTRÔLE INTERNE – EVALUATION DU SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE	2
ANNEXE 2 : EXEMPLE DE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION	11
ANNEXE 3 : MÉMO TEMPÉRATURE DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES, SURGELÉES, ET MAINTENUES AU CHAUD	18
ANNEXE 4 : FICHES CCP ET PA POUR LES ÉTABLISSEMENTS QUI PEUVENT BÉNÉFICIER DES ASSOUPPLISSEMENTS EN MATIÈRE DE HACCP	19
ANNEXE 5 : FORMULAIRES POUR LES ÉTABLISSEMENTS QUI PEUVENT BÉNÉFICIER DES ASSOUPPLISSEMENTS EN MATIÈRE DE HACCP	32
5.1. Formulaire d'enregistrement des non-conformités	32
5.2. Formulaire surveillance de la température dans les espaces de stockage réfrigérés	33
5.3. Formulaire surveillance de la température du surgélateur	34
5.4. Formulaire surveillance de la température de la friteuse	35
ANNEXE 6 : FORMULAIRES POUR LES ÉTABLISSEMENTS NON ASSOUPLIS	36
6.1. Formulaire surveillance de la température de service.....	36
6.2. Formulaire surveillance de la température durant le transport	37
6.3. Formulaire surveillance de la cuisson et du réchauffement des produits.....	38
6.4. Formulaire surveillance du refroidissement des plats.....	39
6.5. Formulaire surveillance de la vaisselle du petit et du grand matériel	40
ANNEXE 7 : FORMULAIRES TRAÇABILITÉ	41
7.1. Registre d'entrée.....	41
7.2. Registre de sortie	42
ANNEXE 8 : REGISTRE DES PLAINTES	43

ANNEXE 1 : LISTE DE CONTRÔLE INTERNE – EVALUATION DU SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE

Il est expliqué au point 25 de la première partie comment ce document doit être utilisé. Ce document est présent sur le CD Rom qui accompagne le guide

Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle

I. Exigences en matière de conformité des locaux et de l'environnement de travail

	Environnement de travail et aménagement des locaux	Chapitre	O	N	NA
1	Un courant unidirectionnel est suivi par les denrées alimentaires : des zones sales aux zones propres (respect de la marche en avant)	3.1			
2	Aucune autre activité que la préparation, la division en portions et la distribution d'aliments n'a lieu dans les locaux de transformation	3.1			
3	L'accès à la cuisine est strictement limité aux personnes compétentes	3.1			
4	Aucun animal domestique, aucune plante et aucune fleur ne sont présents dans les locaux de transformation (cuisine par exemple)	3.1			
5	Les locaux sont régulièrement nettoyés et au besoin désinfectés	3.1			
6	Les conditions d'humidité et de température dans les locaux où les produits sont manipulés ou stockés sont adéquates	3.1 et 5.3			
7	La température des locaux de transformation peut être vérifiée, et si nécessaire, enregistrée	3.1 et 5.3			
8	Le système de ventilation (naturel ou mécanique) est adéquat et suffisant (absence de condensation ou de vapeur)	3.5			
9	Le flux d'air se déplace des zones propres vers les zones sales	3.5			
10	Les filtres et autres pièces du système d'aération sont régulièrement nettoyés (au minimum une fois par an)	3.5			
11	Il y a suffisamment de lumière naturelle ou de lumière artificielle dans les locaux de transformation	3.5			
12	Les ampoules et néons sont protégés par des caches imperméables en plastique incassable	3.5			
	Vestiaires, salles d'eau, toilettes	Chapitre	O	N	NA
13	Il y a un lavabo, un système de distribution de savon et un système hygiénique pour sécher les mains (papier à usage unique ou autre essuie à usage unique) directement à la sortie des toilettes	3.2, 3.6 et 20.4			
14	Les toilettes sont propres, convenablement équipées et bien aérées	3.2			
15	Les toilettes sont physiquement séparées de la cuisine et de l'espace de service	3.2			
16	Un avis affiché de manière indélébile "se laver les mains après usage des toilettes" est clairement visible dans chaque toilette	3.2			

Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle

	Sols, murs, plafonds, portes, fenêtres	Chapitre	O	N	NA
17	Les revêtements de sol sont en bon état et bien entretenus	3.3			
18	Les revêtements de sols sont fabriqués en matériaux imperméables et supportent un nettoyage et une désinfection répétés	3.3			
19	Les surfaces murales sont en bon état et bien entretenues	3.3			
20	Les surfaces murales sont fabriquées en matériaux lisses imperméables à l'eau et à la graisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations et supportent un nettoyage et une désinfection répétés	3.3			
21	Les plafonds et autres équipements suspendus sont en bon état et bien entretenus (pas de traces d'encrassement)	3.3			
22	Au niveau des plafonds, la condensation, la formation de moisissure et l'accumulation de particules sont limitées	3.3			
23	Les fenêtres et autres ouvertures sont en bon état et bien entretenues (pas de traces d'encrassement)	3.3			
24	Les fenêtres qui s'ouvrent vers l'extérieur sont dotées de moustiquaires amovibles	3.3			
25	En cas d'absence de moustiquaires, les fenêtres restent fermées durant la fabrication des denrées alimentaires. Si des moustiquaires sont présents, les fenêtres ne doivent pas être fermées pendant la production (à moins qu'une autre contamination puisse survenir).	3.3			
26	Les portes sont en bon état et bien entretenues	3.3			
27	Les portes sont en matériaux adaptés aux opérations de nettoyage et de désinfection	3.3			
28	Les clinches et poignées de porte sont propres et bien entretenues	3.3			
29	Un système d'évacuation des eaux usées suffisant et sans reflux ni odeurs est présent	3.3			
30	Les jonctions entre le sol et les parois, les parois et le plafond sont de préférence à angle arrondi (ceci n'est pas une exigence légale mais est fortement recommandé)	3.3			
	Plans de travail, ustensiles de cuisine, appareils de cuisine	Chapitre	O	N	NA
31	Les plans de travail sont fabriqués en matériaux, lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques	3.4			
32	Les plans de travail sont en bon état	3.4			
33	Les appareils de cuisine sont en bon état et bien entretenus	3.4			
34	Les ustensiles et appareils de cuisine sont propres avant utilisation	3.4			
35	Il existe des dispositifs spécifiques pour le nettoyage et la désinfection des ustensiles et appareils de cuisine	3.4			
36	Il y a une alimentation suffisante en eau potable chaude et froide	3.6			
37	Un plan de maintenance et d'entretien des équipements est prévu	22			
38	Les appareils sont placés de manière à faciliter l'entretien de l'espace environnant	3.1 et 3.3			
39	L'utilisation de graisses ou autres additifs chimiques pour empêcher la corrosion ou pour lubrifier les équipements est conforme aux bonnes pratiques d'hygiène	23			
40	Les ustensiles et appareils de cuisine qui ne sont pas utilisés sont protégés de la poussière	3.4			

Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle

II. Exigences en matière d'hygiène pendant la confection et le service

	Réception et stockage des marchandises	Chapitre	O	N	NA
41	Toutes les marchandises entrantes sont systématiquement contrôlées (de manière visuelle et/ou par des mesures)	4.2			
42	Les marchandises non-conformes aux spécifications sont refusées	4.2			
43	Un enregistrement des contrôles est réalisé	4.2			
44	La température des produits réfrigérés et/ou surgelés est mesurée à la réception en respectant le plan de contrôles défini	4.2			
45	Une date limite de consommation (ou la mention « à utiliser de préférence avant XXX ») est indiquée sur les produits entrants ou, dans le cas contraire, y est apposée	4.2			
46	Des produits, même s'ils sont bien emballés, ne sont jamais disposés à même le sol	4.2			
47	Les denrées à réfrigérer et les produits surgelés sont amenés le plus rapidement possible (en moins de 15 minutes) dans l'endroit où ils doivent être stockés	4.2			
48	Dans le lieu de stockage, la date de fabrication et la durée de conservation et/ou la date limite d'utilisation sont clairement visibles (étiquetage visible)	5.1			
49	Les étagères au niveau du stockage sont fabriquées en matériaux faciles à nettoyer et si nécessaire à désinfecter	5.1			
50	Les produits d'entretien et autres produits chimiques (déboucheurs, produits de nettoyage, etc.) sont stockés dans un local séparé (en dehors de la cuisine) et bien ventilé	5.1 et 19			
51	Les chambres froides sont bien entretenues et dans un état de propreté visuelle acceptable	5.2			
52	Au niveau du stockage, une séparation stricte est faite entre les denrées alimentaires « sales » (légumes et fruits non lavés, volaille non déplumée, gibier non déplumé...) et celles nettoyées. De même qu'entre les produits emballés et ceux qui ne sont pas protégés, ainsi qu'entre également entre les produits cuits et les produits crus.	5.2			
53	Les denrées alimentaires présentes dans les chambres froides sont conditionnées ou recouvertes et datées	5.2			
54	Les surgélateurs d'une capacité > à 10 m ³ sont équipés d'un système d'enregistrement automatique de la température	5.2			
55	La température des réfrigérateurs et surgélateurs est contrôlée et enregistrée régulièrement (de préférence une fois par jour)	5.3			
56	Le frigo pour les viandes est réglé sur une température inférieure ou égale à +4°C	5.3			
57	Le frigo pour les fruits et légumes est réglé sur une température de +5 à +14°C	5.3			
58	L'espace de surgélation est réglé sur une température inférieure à -18°C	5.3			
	Préparation	Chapitre	O	N	NA
59	Les déchets sont triés et directement évacués, surtout si le traitement concerne les entrailles de poissons, de gibiers ou de volailles	6.2			
60	Les denrées alimentaires sont rincées si possible dans un évier spécifique qui n'est pas utilisé pour se laver les mains ou pour la « plonge » (si il y a un seul évier, soit il est nettoyé à fond avant utilisation soit un bac ou un seau réservé pour le rinçage est utilisé)	6.3			

Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle

61	Les planches à découper en bois utilisées ne présentent aucune fissure ou sont fabriquées en un bois dur, non absorbant et sont faciles à nettoyer et à désinfecter	6.4			
62	Des planches à découper différentes sont utilisées pour découper des produits crus et pour découper des produits préparés	6.4			
63	Les produits préparés ou portionnés dans l'établissement et conservés pour être transformés ultérieurement, portent une étiquette reprenant au moins les données suivantes : nom du produit, date de production, date limite d'utilisation	6.5			
64	Les dates de ponte et d'emballage des œufs sont contrôlées et conformes	6.6			
65	Les coquilles des œufs cassés sont éliminées directement	6.6			
66	Les préparations à base d'œufs qui ne subissent plus de traitement thermique par la suite sont immédiatement conservées au réfrigérateur	6.6			
67	Les produits sont décongelés en petites portions au réfrigérateur, au four à micro-ondes ou en les passant sous un jet d'eau froide après avoir été emballés	6.8			
68	Le liquide de décongélation est récolté dans un récipient et immédiatement évacué, et n'est jamais utilisé dans des préparations	6.8			
Confection à chaud et à froid					
		Chapitre	O	N	NA
69	La température à cœur lors d'une préparation chaude est d'au moins +60°C	7			
70	La température de la graisse de friture ne dépasse jamais +175°C	7.1			
71	Le personnel qui réalise la cuisson sous vide a été formé à cette technique	7.2			
72	Les sacs utilisés pour la cuisson sous vide sont des sacs conçus spécifiquement à cette fin	7.2			
73	La cuisson sous vide et le conditionnement sous vide se font dans des conditions d'hygiène rigoureuses	7.2			
74	Les restes chauds qui peuvent être réutilisés sont immédiatement refroidis, emballés et étiquetés	7.4			
75	Les poches à douille réutilisables sont d'une propreté irréprochable	7.3			
76	Les plats qui sont conservés chauds sont autant que possible recouverts	7.4			
Service, refroidissement, régénération, traitement des restes					
		Chapitre	O	N	NA
77	La température des produits à refroidir est amenée le plus rapidement possible (au maximum dans les 2 heures) à une température à cœur inférieure à +10°C	8.1			
78	La température des bains-marie est réglée au minimum sur +85°C	7.4 et 9.1			
79	Un contrôle régulier de la température des plats chauds est réalisé	9.1			
80	La température à cœur des plats chauds est d'au moins +60°C (pour des raisons pratiques liées aux produits (grosses pièces de viande, impossible de consommer car trop chaud,...) il est admis que la température soit inférieure à +55°C seulement durant l'étape de service ou de distribution et ce pendant le moins de temps possible : maximum 30 minutes)	9.1			
81	Les plats réfrigérés sont réchauffés le plus rapidement possible (de +10 à +60°C en moins d'une heure)	8.2			
82	Les préparations froides sont toujours conservées à une température inférieure à +7°C	8.3			

Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle

83	La température des comptoirs frigos est quotidiennement vérifiée (surtout aux endroits les plus défavorables)	9.2		
84	Les produits de nature différente sont séparés (produits crus, produits non transformés, produits transformés)	9.2 et 9.3		
85	Lors du service une vitre de protection est prévue si les clients peuvent directement accéder aux plats	9.2		
86	L'installation de débit de la bière et l'installation de débit de jus de fruits ou autres boissons et de matériel de production de jus de fruits ou boissons sont régulièrement entretenues	9.4		
87	Les restes qui proviennent des tables, ainsi que les snacks d'apéritifs ne sont jamais réutilisés	10		
88	Les excédents de cuisine utilisables sont traités directement après le service (refroidissement rapide des plats chauds, mise au frigo le plus rapidement possible des plats froids,...)	10		

Débarrasser, vaisselle, eau, transport

		Chapitre	O	N	NA
89	La vaisselle propre est immédiatement rangée à l'abri des poussières	13			
90	La vaisselle propre est physiquement séparée de la vaisselle sale	13			
91	Seule de l'eau potable est utilisée pour la préparation des aliments, nettoyage – désinfection et le lavage des mains	3.6			
92	En cas de non utilisation de l'eau de distribution robinet, les résultats d'analyse doivent être présents.	3.6			
93	En cas d'utilisation d'eau non potable, une mention "eau non potable" est clairement visible et inscrite de manière indélébile sur les robinets d'eau concernés	3.6			
94	Toute la glace qui entre en contact avec des aliments est exclusivement faite à partir d'eau potable	3.6			
95	Toute vapeur entrant en contact avec des aliments est exclusivement faite à partir d'eau potable	3.6			
96	Les plats sont transportés à une température soit inférieure ou égale à +7°C (liaison froide), soit supérieure ou égale à +60°C (liaison chaude)	11			
97	Lors du transport, les mesures de précaution nécessaires sont prises pour éviter toute contamination des denrées qui sont toujours protégées (contamination croisée)	11			

III. Exigences générales en matière d'hygiène

	Déchets, consignes et linge, lutte contre les nuisibles, entretien, désinfection	Chapitre	O	N	NA
98	Il n'y a pas d'accumulation de déchets	15			
99	Les déchets sont rassemblés dans des conteneurs facilement reconnaissables et ne constituent pas une source de contamination	15			
100	Les conteneurs à déchets sont équipés d'un couvercle facile à nettoyer à commande non manuelle	15			
101	Les conteneurs à déchets sont propres et en bon état d'entretien	15			
102	Les déchets sont évacués de la cuisine chaque jour ou après chaque service	15			
103	Les déchets ne croisent pas les zones propres et sont éliminés de façon hygiénique	15			

Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle

104	Les emballages consignés sont stockés dans un endroit séparé	15			
105	Les mesures nécessaires sont prises pour éviter que le linge propre n'entre en contact avec le linge sale	16			
106	Les mesures nécessaires sont prises pour empêcher l'accès des insectes (volants et rampants) et des rongeurs à la cuisine et aux autres locaux. Un plan de lutte contre les nuisibles doit être présent.	17			
107	Il existe un plan de nettoyage et de désinfection réaliste et complet pour les différents locaux, l'équipement et les ustensiles	18 et 19			
108	Les opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées en respectant le mode d'emploi du fabricant	18 et 19			
109	Les opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées en l'absence de denrées non protégées	18 et 19			
110	Le matériel de nettoyage et de désinfection est propre et en bon état	18 et 19			
111	Le matériel de nettoyage et de désinfection est stocké en dehors de la cuisine ou de tout autre local de préparation	19			
112	Les opérations de nettoyage sont réalisées correctement avant d'effectuer la désinfection	19			
113	Les produits de désinfection utilisés sont des produits autorisés par l'Autorité compétente	19			
	Hygiène personnelle	Chapitre	O	N	NA
114	Tous les travailleurs peuvent prouver au moyen d'un certificat médical leur aptitude à manipuler des denrées alimentaires	20			
115	L'hygiène personnelle en général, et en particulier celle des mains des collaborateurs, est respectée	20			
116	Une formation adéquate est donnée à toutes les personnes qui préparent, servent ou traitent des aliments	21			
117	Le personnel porte des vêtements de travail et des chaussures adaptés et propres	20.1			
118	Les cheveux sont propres, les cheveux longs sont entièrement attachés ou coiffés en chignon.	20.1			
119	Les éventuelles plaies aux mains, aux bras ou à la tête sont protégées avec des pansements occlusifs et imperméables	20.2			
120	Le personnel prend ses repas dans un réfectoire, ou dans la salle à manger du restaurant ou dans la cuisine (lorsque la préparation des repas est terminée et que la cuisine n'est plus utilisée ; la cuisine est ensuite nettoyée et désinfectée).	3.7			
121	Le personnel ne fume pas dans les espaces où sont préparés, manipulés et stockés des aliments. La mention « interdiction de fumer » est clairement affichée dans les locaux	3.7			
122	Le personnel se lave les mains en début du travail	20.3			
123	Le personnel se lave les mains après chaque passage aux toilettes	20.3			
124	Le personnel se lave les mains après avoir touché du matériel pouvant être contaminé	20.3			
125	Le personnel se lave les mains après avoir manipulé des produits crus ou des œufs frais et avant de manipuler des produits cuits	20.3			
126	Le personnel se lave les mains après avoir vidé les poubelles	20.3			
127	Le personnel se lave les mains avec de l'eau et du savon	20.3			
128	Les mains, avant-bras et ongles du personnel de cuisine et de service sont propres et soignés	20.2 et 20.3			
129	Les lave-mains sont présents en suffisance et sont placés à des endroits stratégiques	20.4			

Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle

130	Les lave-mains sont entretenus tous les jours	20.4		
131	Les lave-mains sont équipés d'eau chaude et froide potable	20.4		
132	Les lave-mains sont équipés d'un distributeur de savon liquide, éventuellement désinfectant	20.4		
133	Les lave-mains sont équipés d'un distributeur de papier à usage unique ou d'un système hygiénique pour sécher les mains	20.4		
134	Les lave-mains ne sont utilisés qu'à cette fin (sauf si on dispose d'un seul évier)	6.3 et 20.4		

IV. Exigences générales en matière de traçabilité

Exigences de traçabilité des entrées					
		Chapitre	O	N	NA
135	L'unité d'exploitation est enregistrée au niveau de l'AFSCA (en complétant et en envoyant le formulaire d'enregistrement)	3 ^{ème} Partie			
136	L'unité d'exploitation dispose d'une liste de ses fournisseurs	3 ^{ème} Partie			
137	La nature des produits entrants est enregistrée	3 ^{ème} Partie			
138	L'identification des produits entrants est enregistrée	3 ^{ème} Partie			
139	La quantité des produits entrants est enregistrée	3 ^{ème} Partie			
140	Le fournisseur est enregistré	3 ^{ème} Partie			
141	La date de réception des produits entrants est enregistrée	3 ^{ème} Partie			
142	Les produits enregistrés sont identifiés au moyen de la même identification que celle donnée par l'unité d'exploitation qui les a fournis	3 ^{ème} Partie			
143	Les enregistrements des données de traçabilité sont conservés minimum 2 ans (minimum 6 mois pour les unités d'exploitation qui peuvent bénéficier des assouplissements en matière de traçabilité ¹)	3 ^{ème} Partie			

Exigences de traçabilité des sorties					
		Chapitre	O	N	NA
144	En cas de vente à une autre unité d'exploitation, la nature des produits sortants est enregistrée	3 ^{ème} Partie			
145	En cas de vente à une autre unité d'exploitation, l'identification des produits sortants est enregistrée	3 ^{ème} Partie			
146	En cas de vente à une autre unité d'exploitation, la quantité des produits sortants est enregistrée	3 ^{ème} Partie			
147	En cas de vente à une autre unité d'exploitation, la date d'expédition des produits sortants est enregistrée	3 ^{ème} Partie			
148	En cas de vente à une autre unité d'exploitation, l'identification de l'unité d'exploitation qui reçoit les produits est enregistrée	3 ^{ème} Partie			
149	En cas de vente à une autre unité d'exploitation, l'unité d'exploitation dispose d'une liste de ses clients (autres unités d'exploitation)	3 ^{ème} Partie			
150	Les enregistrements des données de traçabilité sont conservés minimum 2 ans (minimum 6 mois pour les unités d'exploitation qui peuvent bénéficier des assouplissements en matière de traçabilité ²)	3 ^{ème} Partie			

¹ Critères : voir Partie 3

Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle

Exigences de traçabilité interne		Chapitre	O	N	NA
151	En cas de vente à une autre unité d'exploitation, l'exploitant dispose d'un système ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrant dans son unité d'exploitation et les produits sortants de son unité d'exploitation (système de traçabilité interne)	3 ^{ème} Partie			
152	Les enregistrements des données de traçabilité sont conservés minimum 2 ans (minimum 6 mois pour les unités d'exploitation qui peuvent bénéficier des assouplissements en matière de traçabilité ³)	3 ^{ème} Partie			
V. Exigences générales en matière d'HACCP					
Les principes du HACCP					
153	L'unité d'exploitation dispose de diagrammes des opérations de fabrication validés	2 ^{ème} Partie			NA.
154	L'identification et l'analyse de tous les dangers potentiels ont été réalisées	2 ^{ème} Partie			
155	L'identification des points critiques de contrôle a été réalisée (pour les unités d'exploitation qui peuvent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP ⁴ , les points critiques proposés dans le guide ont été repris)	2 ^{ème} Partie			
156	Des limites critiques valides sont définies pour chaque CCP identifié (pour les unités d'exploitation qui peuvent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP ⁵ , les limites critiques proposées dans le guide ont été repris)	2 ^{ème} Partie			
157	Des procédures de surveillance efficaces ont été établies et appliquées (pour les unités d'exploitation qui peuvent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP ⁶ , les procédures proposées dans le guide ont été repris)	2 ^{ème} Partie			
158	Des actions correctives prédéfinies ont été établies (pour les unités d'exploitation qui peuvent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP ⁷ , les actions correctives proposées dans le guide ont été repris)	2 ^{ème} Partie			
159	Des procédures de vérifications sont établies et respectées	2 ^{ème} Partie			
160	Un système documentaire et des enregistrements sont mis en place et appliqués (pour les unités d'exploitation qui peuvent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP, les formulaires proposés dans le guide ont été établis)	2 ^{ème} Partie			
VI. Exigences générales en matière de management					

² Critères : voir Partie 3

³ Critères : voir Partie 3

⁴ Critères : voir Partie 2, chapitre 1

⁵ Critères : voir Partie 2, chapitre 1

⁶ Critères : voir Partie 2, chapitre 1

⁷ Critères : voir Partie 2, chapitre 1



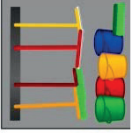
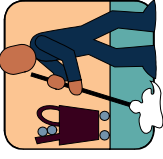
Liste de contrôle interne - Evaluation du système d'autocontrôle


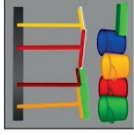
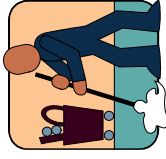
161	L'unité d'exploitation dispose d'un système ou de procédures de gestion des plaintes	4 ^{ème} Partie		
162	L'unité d'exploitation dispose d'un système ou de procédures de rappel des produits non conformes	4 ^{ème} Partie		
163	Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'unité d'exploitation sont révisés régulièrement	4 ^{ème} Partie		
VII. Exigences relatives à la notification obligatoire à l'AFSCA				
164	L'unité d'exploitation a intégré une procédure de notification obligatoire dans son système d'autocontrôle	4 ^{ème} Partie		



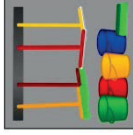
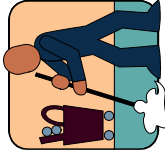
Résumé des déviations suite à l'audit interne



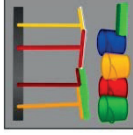
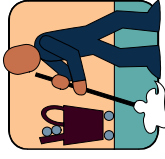
Cause possible de la déviance	Action entreprise



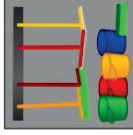
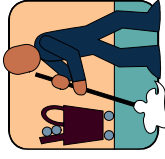
ANNEXE 2 : EXEMPLE DE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION



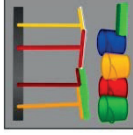
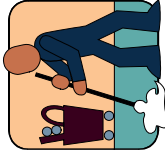
QUOI	QUAND	COMMENT				QUI
		Produit 	Temps / T°C /  Concentration	Matériel 	Description 	
Ustensiles / petit matériel	Après usage	Produit de nettoyage	Selon les instructions du fabricant	Gants, brosse, éponge, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> Laisser d'abord tremper dans l'eau afin de décoller les salissures et rincer avec de l'eau tiède de 35 à 40°C max. Nettoyer avec un produit de nettoyage et rincer avec de l'eau chaude voire bouillante ou utiliser le lave-vaisselle. <p><i>Nettoyer et rincer la lame de l'ouvre-boîte après usage et faire sécher.</i></p>	Personnel de cuisine
Appareillage : - Coupe-jambon - Cutter - Fouet/mélangeur - Hachoir - Plaque de cuisson - Ouvre-boîte de table - ...	Tous les jours ou après usage	Produit de nettoyage Produit de désinfection	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> Débrancher les appareils électriques Enlever les salissures visibles Nettoyer l'appareillage et les différentes pièces avec un produit de nettoyage Rincer à l'eau claire Désinfecter, Rincer à nouveau avec de l'eau et laisser sécher. <p><i>Attention au montage sûr et hygiénique des pièces après N&D</i></p>	Personnel de cuisine



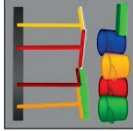
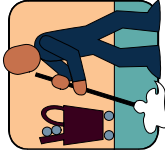
QUOI	QUAND	COMMENT				QUI
		Produit 	Temps / T°C / 	Matériel 	Description 	
Appareils de cuisine: - Cuisinière - Four - Combi-steamer - Salamandre - Bain-marie - ...	Après le service, au moins toutes les semaines (en fonction de l'emploi)	Produit de nettoyage Produits d'entretien pour fours	Concentration Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlever les salissures visibles. 2. pulvériser le produit de nettoyage sur l'appareil et laisser agir, 3. frotter, 4. rincer avec de l'eau et faire sécher <i>Nettoyer régulièrement l'intérieur du four avec un produit spécifique (nettoyeur pour fours)</i> <i>Eviter les éponges trop dures, entre autres pour les bains-marie</i> <i>Porter des vêtements adéquats</i>	Personnel de cuisine
Friteuse	Tous les jours En remplaçant la graisse	Produit de nettoyage	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer, rincer et laisser sécher l'extérieur et les paniers. Enlever l'huile, nettoyer les réservoirs et paniers ou, au besoin, laisser agir le produit de nettoyage, rincer et laisser sécher 2. Nettoyer le panneau de commande au moyen de lingettes jetables. <i>Porter des vêtements adéquats</i> <i>Attention aux éponges trop dures</i> 	Personnel de cuisine
Hotte et filtres	Toutes les semaines	Produits de nettoyage Produits	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> 1. Démontez les filtres, pulvériser un produit de nettoyage ou un dégraisseur et laisser agir, frotter, rincer avec de l'eau, laisser sécher ou nettoyer au lave-vaisselle 	Personnel de cuisine

QUOI	QUAND	COMMENT					QUI
		Produit 	Temps / T°C /  Concentration	Materiel 	Description 		
		d'entretien pour filtres et hotte				2. Nettoyer la hotte avec un détergent <i>Nettoyer l'extérieur de la hotte avec un produit d'entretien spécifique</i>	
Etal et planches à découper	Après usage	Produit de nettoyage Produit d'entretien	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlever les salissures visibles, 2. racleur la planche, 3. nettoyer les surfaces avec un produit de nettoyage et une brosse ou une éponge, 4. rincer à l'eau claire 5. désinfecter, 6. rincer à l'eau claire, et laisser sécher <i>Utiliser le lave-vaisselle pour les planches à découper en matière plastique.</i> <i>Ranger les planches à découper de préférence debout et les laisser sécher librement (ne pas les entasser!).</i>	Personnel de cuisine	
Plan de travail	Après le service	Produit de nettoyage Produit de désinfection	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlever les salissures, 2. nettoyer avec un produit de nettoyage, 3. rincer à l'eau claire, 4. désinfecter, 5. rincer à l'eau claire et laisser sécher 	Personnel de cuisine	
Trancheuse	Tous les jours Toutes les semaines	/ Produit de nettoyage	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon	Enlever tous les jours les miettes avec un matériel spécifique (par exemple une petite brosse) Nettoyer toutes les semaines (voir appareillage)	Personnel de cuisine	

QUOI	QUAND	COMMENT				QUI
		Produit 	Temps / T°C /  Concentration	Materiel 	Description 	
Appareils pour café/thé	Après le service ou au moins tous les jours	Eau, produit de nettoyage	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rincer l'intérieur et les pompes avec de l'eau, 2. Nettoyer l'extérieur <i>Départir en respectant la fréquence prescrite par le mode d'emploi de l'appareil</i>	Personnel de cuisine
Débit de boissons (pompes, têtes et tuyaux)	Tous les jours Toutes les 6 à 8 semaines	Eau Produit de nettoyage Désinfectant	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer avec un produit de nettoyage, rincer à l'eau, et laisser sécher 2. Désinfecter les tuyaux toutes les 6 à 8 semaines, rincer à l'eau claire et laisser sécher Mettre les tuyaux sous eau quotidiennement. <i>Attention aux tuyaux inutilisés pendant une longue période !</i>	Personnel de cuisine
Lave-vaisselle	Après le service ou au moins tous les jours	Produit recommandé	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlever les salissures, nettoyer l'intérieur du lave-vaisselle 2. Eliminer les salissures sur les bras d'aspersion 3. Démontez les filtres, 4. Nettoyer et désinfecter les filtres, 5. Rincer à l'eau claire 6. Remonter 	Personnel de cuisine
Eviers/lavabos	Tous les jours	Produit de nettoyage	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlever les salissures, 2. nettoyer avec un produit de nettoyage, rincer à l'eau claire et laisser sécher 3. Désinfecter à fréquence régulière (chaque 	Personnel de cuisine

QUOI	QUAND	COMMENT				QUI
		Produit 	Temps / T°C / 	Materiel 	Description 	
	Toutes les semaines	produit de désinfection		jetable	<p>5. Rincer et laisser sécher <i>Ne pas oublier les robinets, les distributeurs de serviettes et de savon et les évacuations!</i> Pour une utilisation mixte des éviers (légumes / vaisselle / main) un nettoyage intermédiaire et la désinfection sont très importants!</p>	
Poubelles	Tous les jours Toutes les semaines	Produit de nettoyage et/ou produit de désinfection	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon jetable	<p>1. Vider au moins une fois par jour les poubelles, nettoyer le couvercle et l'extérieur, 2. Nettoyage complet toutes les semaines, rincer et laisser sécher 3. A fréquence régulière, désinfecter après le nettoyage, rincer et laisser sécher</p> <p>Si l'on ne place pas des sacs en plastique dans la poubelle, celle-ci doit être nettoyée complètement au moins une fois par jour.</p>	Personnel de cuisine
Sol (y compris les évacuations)	Tous les jours	Produit de nettoyage, Désinfection	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon jetable	<p>1. Enlever les grosses salissures, 2. Nettoyer avec un produit de nettoyage, 3. Rincer à l'eau et évacuer les eaux</p> <p><i>Désinfection des évacuations toutes les semaines !</i></p>	Personnel de cuisine
Murs et plafond Interrupteurs et	Tous les mois à tous les	Produit de nettoyage	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge,	<p>1. Nettoyer avec un produit de nettoyage, 2. Rincer à l'eau ou avec un chiffon humide et</p>	Personnel de cuisine

QUOI	QUAND	COMMENT				QUI
		Produit 	Temps / T°C / 	Materiel 	Description 	
prises de courant Câbles suspendus (goulotte à câbles, etc)	semestres		Concentration fabricant	essuie, chiffon jetable	évacuer l'eau Les murs qui touchent le plan de travail doivent être nettoyés et désinfectés tous les jours. <i>Couvrir les produits non emballés, les emballages et autres matériaux</i>	
Portes et clinches (y compris celles des armoires)	Toutes les semaines	Produit de nettoyage	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon jetable	1. Nettoyer avec un produit de nettoyage, 2. Rincer à l'eau ou avec un chiffon humide	Personnel de cuisine
Frigo/congélateur Portes (joints en caoutchouc inclus), sol, étagères, murs et plafond	Toutes les semaines Tous les mois, au moins tous les semestres	Produit de nettoyage, produit de désinfection	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon jetable	1. Enlever les salissures, 2. nettoyer avec un produit de nettoyage, 3. rincer à l'eau et évacuer les eaux <i>Désinfecter les étagères régulièrement après le nettoyage</i> <i>Enlever ou couvrir les produits non emballés, les emballages et autres matériaux</i> <i>Nettoyer le congélateur après dégivrage</i>	Personnel de cuisine
Matériel de nettoyage (éponge, chiffon, brosse, ...)	Tous les jours	Produit de nettoyage	Selon les instructions du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, essuie, chiffon	1. Enlever les salissures, 2. nettoyer avec un produit de nettoyage, 3. rincer avec de l'eau et sécher	Personnel de cuisine

QUOI	QUAND	COMMENT				QUI
		Produit 	Temps / T°C / 	Matériel 	Description 	
		Produit de désinfection		jetable	4. ranger le matériel à un endroit ou dans une armoire propre prévu(e) à cet effet <i>Laver les essuies dans la machine à laver à haute température</i>	

ANNEXE 3 : MÉMO TEMPÉRATURE DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES, SURGELÉES, ET MAINTENUES AU CHAUD

Nature	Denrées alimentaires	Température à cœur (légale ou recommandée)	Tolérance pendant courte période
Produits surgelés	Produits surgelés	≤ -18°C	De -18°C à -15°C
	Glace de consommation vendue au comptoir	-9°C (max 1 semaine)	Aucune
	Glace soft	Température la plus basse possible ; max -5°C	Aucune
Produits réfrigérés	Poisson frais (préemballé ou non)	0 à 4°C ⁸	de 4 à 7°C
	Huîtres et moules (crués)	Recommandé : de +7 à +10°C	
	Autres mollusques et crustacés (vivants)	Recommandé : de +4 à +7°C ⁹	
	Poisson transformé (fumé ...)	4°C ¹⁰	de 4 à 7°C
	Mollusques, coquillages et crustacés cuits	4°C	de 4 à 7°C
	Abats frais	3°C	de 3 à 6°C
	Viande hachée et préparations de viande à base de viandes hachées	0 à 4°C	de 4 à 7°C
	Viande fraîche de volaille, de lapin et de petit gibier sauvage	4°C	de 4 à 7°C
	Viande fraîche d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage	≤ 7°C ¹¹	de 7 à 10°C
	Pâtisseries avec crème ou pudding	≤ 7°C ¹²	de 7 à 10°C
	Produits laitiers	≤ 7°C ¹³	de 7 à 10°C
	Fruits et légumes	5 à 14°C	
	Fruits et légumes coupés (4 ^{ème} gamme)	Recommandé : de +4 à +7°C	de 7 à 10°C
	Œufs	≤ 7°C	de 7 à 10°C
Produits cuits réfrigérés, sandwichs garnis	≤ 7°C	de 7 à 10°C	
Produits chauds	Service produits chauds	>60°C	de 55°C à 60°C

Remarque : à l'exclusion des cas décrits en notes de bas de page, en cas de différence entre la température légale et la température mentionnée par le fabricant, c'est toujours la température la plus basse qui prime.

⁸ Le poisson frais sera de préférence entouré de glace à la livraison

⁹ Température qui ne doit pas avoir d'effets nocifs sur la sécurité alimentaire (la température conseillée doit être inférieure à +7°C) et leur viabilité

¹⁰ Sauf si le fournisseur exploite un établissement agréé et mentionne une température plus élevée sur l'emballage et sauf s'il s'agit de produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante ou s'il s'agit de conserves dans ces deux derniers cas, la température ambiante est acceptée.

¹¹ Sauf si le fournisseur exploite un établissement agréé et mentionne une température plus élevée sur l'emballage et sauf s'il s'agit de produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante (par exemple saucisson sec) ; sauf s'il s'agit de conserve.

¹² La viennoiserie à base de crème pâtissière cuite (couques suisses, nœuds, huit à la crème, choco-twists, ...) peut être conservée au maximum 12 heures à température ambiante (Avis n° 49/2006 du Comité scientifique de l'AFSCA).

¹³ Sauf si aucune température de conservation conseillée n'est mentionnée par le fabricant (exemple lait UHT)



Point critique n°1 Contrôle à la réception des produits alimentaires réfrigérés et surgelés

Comment surveiller les produits à la réception ?

- **Contrôlez** à chaque réception **l'aspect** des denrées alimentaires ainsi que **l'intégrité des emballages**. Écartez les produits non conformes. Le contrôle de toute la livraison est souvent difficile au moment même de la réception, c'est pourquoi il est nécessaire, au moment du stockage, d'écartier les produits non conformes qui n'auraient pas été vus à la réception. Les produits non conformes peuvent également être détectés au moment de leur utilisation.

Il peut y avoir différent type de non-conformités :

- emballage ouvert ou endommagé (déchiré, perforé, sous-vide abîmé...),
- aspect, couleur ou odeur anormal,
- produit surgelés qui montrent des signes de décongélation/re-congélation (givre, cristaux colorés, déformation du produit...),
- présence d'un morceau de verre dans le produit,
- ...

CCP 1

- **Contrôlez** à chaque réception **la température** de produits frais et congelés :
 - **Prenez à l'aide d'un thermomètre la température entre deux emballages (sans endommager l'emballage).**
 - **Mesurez** une température par livraison, en ciblant le groupe de produits le plus sensible.
 - Si la valeur mesurée est au-dessus de la température légale/recommandée (selon l'annexe 3 « Mémo température ») → faites une mesure à cœur du produit.

! N'oubliez pas de **désinfecter la sonde du thermomètre** avant chaque utilisation.

- Les produits dont la température a été contrôlée et approuvée doivent être immédiatement réfrigérés ou congelés (maximum dans les 15 minutes). Si le temps avant la mise en stock dépasse 15 minutes, contrôlez à nouveau la température des produits.

Que faire en cas d'écart ?

- Que faire des produits si vous constatez des écarts lors du contrôle visuel réalisé à la réception ?
 - Refusez les produits et les rendre en retour.
- Que faire avec les produits si vous constatez que la température ne satisfait pas à

¹⁴ Critères : voir Partie 2, chapitre 1

celle définie à l'annexe 3 « Mémo Température » ?

- Refusez les produits dont la température à cœur se trouve dans la zone rouge en accord avec le responsable de l'établissement.
- Si la température à cœur se trouve dans la zone orange, réfrigérez/congelez les produits le plus rapidement possible et utilisez-les au plus vite.
- Que faire afin que le problème ne se reproduise plus ?
 - Prévenez le fournisseur par écrit des faits constatés.
 - Demandez-lui quelles actions il a entreprises afin d'éviter que le problème se reproduise.
 - Contrôlez l'efficacité des actions proposées par le fournisseur.
 - Si nécessaire, revoyez l'organisation à la réception afin que le stockage puisse se faire le plus rapidement possible. Formez le personnel afin d'assurer le respect de la procédure.

Que faut-il enregistrer?

- Enregistrez la température à la réception. L'annotation directe sur le bon de livraison est suffisante (par exemple : à l'aide d'un cachet de contrôle à l'entrée),...
- En cas de non-conformités, complétez le registre « Non-conformité » (annexe 5.1 « Formulaire d'enregistrement des non-conformités »). Notez l'écart, ce que vous avez fait des produits, ce que vous avez fait pour résoudre le problème et quelles actions vous avez entreprises afin d'éviter que le problème se reproduise.



Point critique n°2

Surveillez la température des enceintes de stockage réfrigérées et surgelées !

Comment surveiller la température ?

- **Un thermomètre** doit être présent en permanence dans chaque enceinte réfrigérée et surgelée. Ceci vous permettra de contrôler à tout moment la température ambiante, et vous assurer que vos produits sont bien conservés aux températures prescrites.
- **La température maximale** à ne pas dépasser dépend du produit, certains produits sont en effet plus sensibles que d'autres. Les limites à ne pas dépasser sont indiquées à l'annexe 3 « Mémo température ». Si des produits de sensibilités différentes sont stockés dans une même enceinte réfrigérée, il y a lieu de respecter la température exigée pour le produit le plus sensible.
- **Le contrôle et l'enregistrement** de la température des enceintes de stockage froides peuvent être réalisés de différentes manières :

CCP 2

- Soit par un enregistrement automatisé continu (ceci est obligatoire dans les chambres de congélation de plus de 10m³). Attention, dans le cas d'un enregistrement automatisé, n'oubliez pas d'imprimer régulièrement les relevés de température. Si possible, optez pour une représentation graphique qui facilite le jugement et donne un bon aperçu. Si le système d'enregistrement de la température n'est pas relié à une alarme, contrôlez par ailleurs quotidiennement l'afficheur.
- Soit par la lecture et l'enregistrement de ce contrôle manuel quotidien de la température ambiante.

Dans ce cas, la température ambiante peut-être mesurée de 2 manières différentes :

- soit par une sonde permanente placée dans l'enceinte et reliée à un affichage digital externe (cas le plus fréquent dans les chambres froides).
- soit par un simple thermomètre que vous placez vous-même dans l'enceinte (cas à mettre en œuvre si vous utilisez un frigo ou congélateur qui n'est pas équipé d'une sonde reliée à un afficheur externe).

Attention :

- La température ambiante du réfrigérateur ou du congélateur n'est pas toujours égale à la température à cœur des produits stockés. Différentes raisons sont possibles : un cycle de dégivrage est en cours, la porte est restée ouverte pendant un certain temps, entrée d'une quantité importante de produits... **Il est donc important de comparer régulièrement la température ambiante et la température produit.**
- Par ailleurs, la température peut être différentes d'un endroit à l'autre de la chambre froide (avant –arrière, en haut-en bas). Il est donc recommandé dans un premier temps de **mesurer la température à différents endroits** de manière à localiser les éventuelles zones plus chaudes. Tenez compte de ces variations lorsque vous contrôlez la température.

Que faire en cas d'écart?

Que faire si vous constatez que la température ambiante du réfrigérateur / congélateur est supérieure à celle prescrite dans l'annexe 3 « Mémo température » ?

- **Évaluez** si ceci est dû à une **cause** ponctuelle telle que la mise en route du cycle de dégivrage, l'ouverture de la porte, la rentrée de marchandise... Si c'est le cas, contrôlez à nouveau la température ambiante une heure plus tard, de manière à vérifier le retour aux normes
- Contrôlez la **température à cœur des produits** :
 - Dans le cas des produits réfrigérés avec une température hors tolérance (zone rouge), isolez et identifiez clairement les produits concernés. Le responsable de l'établissement décide alors du devenir des produits.
 - Si la température est encore acceptable (zone orange ou verte), transférez si nécessaire les produits dans une autre enceinte réfrigérée ; contrôlez leur température 2 heures plus tard de manière à vérifier le retour à une température inférieure à la limite légale
 - Dans le cas des produits surgelés, utilisez directement les produits qui sont décongelés. Si leur utilisation immédiate n'est pas possible, jetez-les. Ne les recongelez en aucun cas.
- Faites appel à un service de dépannage ; en cas d'intervention technique, procédez à un nettoyage et une désinfection après l'intervention et avant la remise en service.

Que faut-il enregistrer?

- Notez quotidiennement les températures relevées dans les formulaires proposés en annexe 5.2 « Formulaire surveillance de la température dans les espaces de stockage réfrigéré » et 5.3 « Formulaire surveillance de la température du surgélateur ».
- En cas de température non conforme, compléter une fiche de non-conformité (annexe 5.1 « Formulaire d'enregistrement des non-conformités »), en notant la température relevée, ce que vous avez fait des produits, ce que vous avez fait pour solutionner le problème et les actions prises pour éviter que le problème se reproduise.



Point critique n°3 Surveillez le service des plats chauds et froids !



Comment surveiller la température ?

- **Contrôlez la température des plats chauds** pendant le service:
 - Réglez le bain-marie à une température minimale de 85°C, de manière à pouvoir maintenir le produit à une température à cœur d'au moins 60°C (cible 65°C) pendant le service. Contrôlez la température du bain-marie avant le démarrage du service.
 - Introduisez uniquement les plats ayant une température au dessus de 60°C dans le bain-marie.
 - **En milieu et fin de chaque service, contrôlez à l'aide d'un thermomètre**, la température à cœur du plat. Vérifiez si celle-ci est supérieure à la température légale de 60°C (voir aussi annexe 3 « Mémo Température »).
 - **Contrôlez la température des plats froids** pendant le service:
 - Réglez la température des présentoirs et meubles réfrigés suffisamment bas, de manière à pouvoir garantir pendant le service le respect des températures légales/recommandées (voir annexe 3 « MémoTempérature »). Contrôlez tous les jours la température des meubles réfrigérés (pour plus d'info voir fiche 2 températures stockage réfrigéré).
 - **En milieu et à la fin de chaque service, contrôlez à l'aide d'un thermomètre**, la température à cœur d'un produit et vérifiez si celle-ci satisfait à la température légale/recommandée (voir annexe 3 « Mémo Température »). Si le contrôle de la température à cœur n'est pas possible (dégradation emballage...), alors **contrôlez la température indiquée au display**
- Attention** : vous devez toutefois vous assurer que la température indiquée par l'affichage correspond à la température du comptoir dans lequel les produits ont été placés. La température dans un comptoir peut varier d'un endroit à l'autre. Ceci peut être contrôlé facilement en faisant une mesure de température entre 2 produits, et en comparant cette température à celle indiquée sur le display.
- ! N'oubliez pas de **désinfecter la sonde du thermomètre** avant chaque utilisation.

CCP 3

CCP 3

Que faire en cas d'écart ?

Que faire si vous constatez que la température des produits chauds est inférieure à 55°C ?

- Si le produit est resté à une température plus basse que 55°C pendant 30 minutes, vous devez éliminer le produit comme un déchet.
Si la température des produits est entre 55°C et 60°C, réchauffez-le à nouveau. Ce produit ne pourra en aucun cas être conservés par la suite.
Si la température du produit est entre 60°C et 70°C, vous devez régler l'élément de chauffe.
- Evaluer la cause du problème et prendre les actions nécessaires pour éviter que ceci se reproduise (contrôler le matériel de maintien au chaud, veiller à ce que les produits soient suffisamment réchauffés avant le service, mettre les produits en service peu de temps avant l'ouverture du service, former le personnel...)

Que faire si la température des produits réfrigérés est au dessus de celle décrite en annexe 3

« Mémo Température » ?

- Les produits dont la température se trouve dans la zone rouge (hors tolérance) doivent être éliminés. Le responsable de l'établissement décide alors du devenir des produits.
- Evaluer la cause du problème et prendre les actions nécessaires pour éviter que ceci se reproduise (contrôler le matériel de maintien au froid, veiller à ce que les produits placés en comptoirs réfrigérés soient à la température la plus basse possible, mettre les produits en service peu de temps avant l'ouverture du service, former le personnel...)

Que faut-il enregistrer?

- En cas de température non-conforme, complétez le registre non-conformité (annexe 5.1 « Formulaire d'enregistrement des non-conformités »). Notez la température relevée, ce que vous avez fait des produits, ce que vous avez fait pour solutionner le problème et les actions entreprises pour éviter que le problème se reproduise.



Point critique n°4

Surveillez le transport des plats chauds et froids !



Comment surveillez la température?

- **Contrôlez la température des plats chauds** pendant le transport :
 - Assurez-vous que la température de l'équipement de maintien au chaud utilisé pour le transport soit suffisamment élevée (85°C), afin qu'une température minimum de 60°C (cible 65°C) puisse être garantie à cœur du produit pendant le transport. Contrôlez la température du véhicule de transport avant de charger.
 - Ne chargez dans le véhicule de transport que des plats ayant une température à cœur au dessus de 60°C
 - **Contrôlez à la fin de chaque transport, à l'aide d'un thermomètre**, la température à cœur du plat et vérifiez si celle-ci est supérieure à la température légale de 60°C (voir aussi annexe 3 « Mémo Température »).
 - **Contrôlez la température des plats froids** pendant le transport :
 - Assurez-vous que la température des récipients froids/compartiments froids soit réglée assez basse, afin que la température légale/recommandée pour les produits les plus sensibles puisse être garantie pendant le transport (voir annexe 3 « Mémo Température »). Contrôlez la température du récipient froid avant chaque utilisation.
 - **Contrôlez à la fin de chaque transport, à l'aide d'un thermomètre**, la température à cœur du produit et vérifiez si celle-ci satisfait à la température légale/recommandée (voir aussi annexe 3 « Mémo Température »). Si le contrôle à cœur du produit n'est pas possible (dégradation emballage,...), **contrôlez la température du récipient ou celle du display**. Ce contrôle vous donne l'occasion de vérifier si les prescriptions de température ont été respectées pendant tout le transport.
- Attention** : vous devez toutefois vous assurez que la température indiquée au display correspond avec la température de l'équipement dans lequel ont été placés ont été placé les produits. Ceci peut être contrôlé facilement en faisant une mesure de température entre 2 produits, et en comparant cette température à celle indiquée sur le display.
- ! N'oubliez pas de **désinfecter la sonde du thermomètre** avant chaque utilisation.

CCP 4

CCP 4

Que faire en cas d'écart?

Que faire si à l'arrivée la température à cœur des produits est juste au-dessus de 60°C ?

- Si nécessaire réchauffer les produits avant de les servir, afin d'assurer une température à cœur minimale de 60°C pendant tout le service.

Que faire si la température des produits chauds est en-dessous de la température décrite à l'annexe 3 « Mémo température » ?

- Si le produit a été maintenu à une température inférieure à 55°C pendant plus de 30 minutes, éliminez le produit comme un déchet.
- Si la température du produit est entre 55°C et 60°C, réchauffez-le à nouveau. Ce produit ne pourra en aucun cas être conservés par la suite.
- Identifiez la cause du problème et prenez les actions nécessaires afin d'éviter que le problème se reproduise (contrôle du matériel de transport utilisé, veiller à ce que la température des produits soit assez élevée avant le transport, charger les produits juste avant le transport, former le personnel,...)

Que faire si la température des produits réfrigérés est au-dessus de celle décrite en annexe 3 « Mémo Température » ?

- Les produits dont la température se trouve dans la zone rouge (hors tolérance) doivent être éliminés. Le responsable de l'établissement décide alors du devenir des produits.
- Evaluer la cause du problème et prendre les actions nécessaires pour éviter que ceci se reproduise (contrôler le matériel de transport utilisé, veiller à ce que les produits soient réfrigérés à la température la plus basse possible avant le transport, charger les produits juste avant le transport, former le personnel...)

Que faut-il enregistrer?

- En cas de température non-conforme, complétez le registre non-conformité (annexe 5.1 « Formulaire d'enregistrement des non-conformités »). Notez la température relevée, ce que vous avez fait des produits, ce que vous avez fait pour solutionner le problème et les actions entreprises pour éviter que le problème se reproduise.



Point critique n°5

Surveillez la température et la qualité de l'huile de vos friteuses !

Pourquoi surveiller la température et la qualité de l'huile des friteuses ?

Une température trop élevée peut engendrer la formation de produits chimiques nocifs tels que l'acrylamide supposé cancérigène. **La température de la graisse de friture ne doit dès lors pas dépasser 175°C.**

Par ailleurs, la qualité de l'huile/graisse de friture baissera en fonction du temps et de la température d'utilisation, mais également en fonction de la quantité et du type de produits frits. Il est donc important de la contrôler.

Comment surveiller la température et la qualité de l'huile ?

- Pour pouvoir respecter cette norme de température (maximum 175°C), la friteuse doit être équipée d'un thermostat fiable et calibré.
- En contrôle supplémentaire, mesurer régulièrement la température de la graisse avec un thermomètre manuel digital calibré.
- Etablir et respecter une fréquence de renouvellement de l'huile/graisse, en tenant compte des prescriptions données par le fournisseur et de l'usage qui est fait de l'huile.
- Si la graisse/huile n'est pas changée quotidiennement, la filtrer chaque soir et contrôler sa qualité. Ce contrôle peut se faire de différentes manières :
 - contrôle visuel (présence de mousse, fumée, mauvaise odeur, mauvais goût, couleur plus foncée ou épaississement)
 - contrôle de qualité réalisé par un test rapide

Que faire en cas d'écart ?

- En cas de température supérieure à 175°C, réduire le thermostat et changer l'huile en fin de service. Adapter par la suite vos normes de cuisson et en informer le personnel.
- Changer l'huile en respectant la fréquence minimale que vous aurez définie, mais également dès que vous constatez un défaut de qualité.
 - Remplacer le contenu complet de la friteuse
 - Nettoyer la friteuse en profondeur lors de ce changement d'huile

Que faut-il enregistrer ?

- En cas de température supérieure à 175°C, noter la température mesurée (utiliser l'annexe 5.1 « Formulaire d'enregistrement des non-conformités ») ; penser à noter la valeur correspondante du thermostat ;
- Noter ce que vous avez fait pour éviter que le problème se pose à nouveau (exemple : noter sur quelles valeurs il faudra à l'avenir régler le thermostat).



Point d'attention n°1

Surveillez la température à cœur des produits en cuisson !

Pourquoi surveiller la température de cuisson ?

La chaleur tue les bactéries à condition que la température soit suffisamment élevée et qu'elle soit maintenue pendant suffisamment longtemps.

Par exemple, chauffer les produits à une température de 80°C à cœur pendant 10 minutes permet de tuer la plupart des bactéries nocives mais pas toutes.

Plus la température de préparation est élevée (cuire, rôtir, griller, frire, glacer, ...), plus la température à cœur requise, à savoir 60°C, sera atteinte rapidement.

Comment surveiller la température de cuisson ?

- Vérifiez l'état de cuisson en contrôlant idéalement la température à cœur du produit à l'aide d'un thermomètre digital. A défaut, faites un contrôle visuel de l'aspect du produit ou du liquide de cuisson (bouillonnement par exemple).
- **La température à cœur minimale requise est de 60°C.**
- Prêtez une attention particulière aux produits suivants :
 - La viande de volaille et ses préparations : de toutes les viandes, la volaille s'avère être celle qui est le plus souvent contaminée par des bactéries pathogènes (telles que Salmonella et Campylobacter). De ce fait, cette viande doit toujours être suffisamment cuite ou frite ;
 - Les produits farcis ;
 - Les produits volumineux (gros rôtis par exemple) ;
 - Les nouvelles recettes mises en œuvre.
- Tolérance : certaines préparations (viande saignante ou à point, rosbif rosé, sauce hollandaise, sauce béarnaise, sabayon, ...) ne permettant pas d'atteindre 60°C à cœur, la température minimale visée est de 55°C. Ces préparations ne peuvent être réalisées que dans le respect de conditions d'hygiène très strictes (hygiène pendant le stockage et la préparation, confection réalisée au dernier moment, utilisation de produits de première fraîcheur et de qualité...).

PA 1

Que faire en cas d'écart ?

- Prolongez la cuisson autant que nécessaire de manière à atteindre minimum 60°C à cœur
- Au besoin, adaptez par la suite les barèmes de cuisson.

Que faut-il enregistrer en cas d'écart ?

- Notez la température relevée dans le formulaire d'enregistrement « Non-conformité » (annexe 5.1);
- Pensez également à noter le barème de cuisson qui avait été mis en œuvre, et qui est à adapter ;
- Enregistrez ce que vous avez fait pour corriger le problème (exemple : « cuisson prolongée ») et notez le nouveau barème de cuisson défini (exemple : un poulet cuit au

four à 200°C pendant 45min atteint une température à cœur en fin de cuisson de 100°C).



Point d'attention n°2

Surveillez le refroidissement des produits !

Pourquoi surveiller le refroidissement des produits ?

C'est entre 10°C et 45°C que la plupart des bactéries se développent le plus rapidement. A cette température, elles se divisent en deux cellules sœurs toutes les 20 minutes. Cette zone de température doit donc être dépassée aussi vite que possible.

Comment surveiller le refroidissement ?

- Contrôler par sondage le temps nécessaire pour refroidir les produits
- Cibler en particulier :
 - les produits à risque
 - les produits fabriqués en gros volume (et donc plus difficile à refroidir)
 - les nouvelles recettes mises en oeuvre.
- Respecter les normes suivantes :
 - Refroidissement de 60°C à 10°C en maximum 2 heures (température à cœur du produit)
 - Après 24 heures: maximum 2°C, 4°C ou 7°C en fonction de la sensibilité des produits (voir annexe 3 « Mémo température »)

Que faire en cas d'écart ?

En cas de refroidissement trop lent :

- Adapter votre méthode de façon à refroidir vos produits plus rapidement :
 - En fonction du type de produits, placer vos produits sous de l'eau froide, dans de la glace, répartir en plus petites portions, bien mélanger...
 - Songer éventuellement à investir dans une cellule de refroidissement
 - Former le personnel de manière à ce qu'il adopte les bonnes méthodes
- Réduire la durée de conservation du produit, par exemple en utilisant plus rapidement les produits concernés.

Que faut-il enregistrer en cas d'écart ?

- Noter les température et durée de refroidissement relevées dans le formulaire « Non-conformité » (annexe 5.1) ;
- Noter dans quelles conditions le produit a été refroidi (méthode, volume...) ;
- Noter ce que vous avez fait pour solutionner le problème et éviter qu'il se répète (exemple : noter l'usage qui a été fait des produits, la nouvelle technique de refroidissement à mettre en oeuvre)...



Point d'attention n°3

Surveillez le réchauffement des produits !

Pourquoi surveiller le réchauffement des produits ?

C'est entre 10°C et 45°C que la plupart des bactéries se développent le plus rapidement. A cette température, elles se divisent en deux cellules sœurs toutes les 20 minutes. Cette zone de température doit donc être dépassée aussi vite que possible.

Comment surveiller le réchauffement des produits?

- Contrôler par sondage le temps nécessaire pour réchauffer les produits
- Pour cela , mesurer la température à coeur du produit en fin de régénération et déterminer le temps mis pour ce réchauffement
- Contrôler en particulier :
 - les produits à risque
 - les produits réchauffés en gros volume
 - les nouveaux produits mis en oeuvre
- Respecter la norme suivante : la température en fin de réchauffement doit être au minimum de 60°C, et le réchauffement doit être réalisé en maximum 1 heure. Remarque : il est généralement nécessaire de viser une température supérieure en fin de régénération de manière à garantir une température suffisante pendant le service.

Que faire en cas d'écart?

En cas de réchauffement insuffisant ou trop lent :

- Adapter votre méthode de manière à réchauffer vos produits plus rapidement :
 - Augmenter la température de l'appareil utilisé pour réchauffer le produit, ou prolonger le temps de remise en température ou réduire la quantité
 - Former le personnel de manière à ce qu'il adopte les bonnes méthodes
- En cas de défaillance technique du matériel, vérifier ou faire réparer le matériel de remise en température.

Que faut-il enregistrer en cas d'écart?

- Noter la température atteinte en fin de régénération et la durée de réchauffement (utiliser le formulaire « Non-conformité », annexe 5.1.)
- Noter dans quelles conditions le produit a été réchauffé (méthode, barème, portionnement...);
- Noter ce que vous avez fait pour solutionner le problème et éviter qu'il se répète (exemple : noter l'usage qui a été fait des produits, la nouvelle technique de réchauffement à mettre en oeuvre)...



Point d'attention n° 4

Surveillez le nettoyage du petit et grand matériel (lave-vaisselle)

Comment surveillez le bon fonctionnement du lave-vaisselle?

- **Contrôlez** toujours la bonne exécution du lave-vaisselle pour éliminer la saleté, déchets et bactéries:

- **Contrôlez au moins une fois par semaine** la température de l'eau de prélavage, lavage et rinçage (si affichage température présent) :

Étape de lavage	Température recommandée
Prélavage	35°C à 40°C
Lavage	55°C à 65°C
Rinçage	85°C à 90°C

- Si ceci n'est pas possible (pas d'affichage de température présent) ou si la vaisselle ne se fait pas en machine, **contrôlez visuellement la qualité de lavage**. De la vaisselle sale peut par exemple être due à une température de prélavage trop élevée, une vaisselle insuffisamment sèche peut être due à une température de rinçage trop basse.
- **Respectez les règles d'hygiène personnelle et de travail**, décrites dans la partie 1 point 13 du guide pour qu'une vaisselle conforme soit réalisée.
- **Tous les membres du personnel** impliqués dans la vaisselle, doivent être formés sur les points mentionnés ci-dessus.

Attention: La vaisselle mécanique est préférable à une vaisselle faite à la main. En cas de vaisselle mécanique, la température de l'eau est plus élevée, des produits spécifiques de lavage ou de rinçage sont utilisés, le temps de contact est plus long, le rinçage est plus approfondi,...

Que faire en cas de non-conformités?

- Procéder, si possible, à un lavage, une désinfection et un rinçage manuels
- Stopper le processus de lavage, chercher et traiter la cause et relaver la matériel après réparation
- En cas de défaillance du matériel, faire appel à un service de dépannage.

Que faut-il enregistrer en cas d'écart ?

- En cas d'écart, complétez le registre non-conformité (annexe 5.1 « Formulaire d'enregistrement des non-conformités »). Notez l'écart, ce que vous avez fait, ce que vous avez fait pour résoudre le problème et les actions que vous avez entreprises afin d'éviter que le problème se reproduise

ANNEXE 5 : FORMULAIRES POUR LES ÉTABLISSEMENTS QUI PEUVENT BÉNÉFICIER DES ASSOUPPLISSEMENTS EN MATIÈRE DE HACCP

5.1. Formulaire d'enregistrement des non-conformités

Date : Problème détecté par : Signature :

Description du problème (cocher les cases et compléter les informations nécessaires)
<input type="checkbox"/> Réception : température produit trop élevée Nom et T° produit : Fournisseur : Autre problème ? (DLC, conditionnement, fraîcheur....) :
<input type="checkbox"/> Stockage : température trop élevée Frigo / congélateur concerné : T° frigo : Nom et T° produit :
<input type="checkbox"/> Friture : température huile/graisse trop élevée Friteuse : T° huile : Thermostat :
<input type="checkbox"/> Service : température produit trop élevée (service froid) ou trop basse (service chaud) Comptoir frigo / bain-marie : Nom et T° produit :
<input type="checkbox"/> Transport : température produit trop élevée ou trop basse Nom et T° produit :
<input type="checkbox"/> Pasteurisation glace : insuffisante Nom et T° produit :
<input type="checkbox"/> Cuisson : température à cœur du produit insuffisante Nom et T° produit : Barème appliqué :
<input type="checkbox"/> Refroidissement : trop lent et/ou insuffisant Nom produit : Temps mis pour refroidir.....
<input type="checkbox"/> Régénération : trop lente ou insuffisante Nom produit : T° fin de régénération Temps mis pour réchauffer
<input type="checkbox"/> Lave-vaisselle : température de prélavage, lavage ou rinçage incorrecte : ou propreté vaisselle insuffisante
Actions prises : Qu'avez-vous fait des produits ? Qu'avez-vous fait pour résoudre le problème et éviter qu'il se reproduise ?

5.2. Formulaire surveillance de la température dans les espaces de stockage réfrigérés

Identification du frigo ou de la chambre froide :		Mesurée par :												Initiales :																							
		Mesurée par :												Initiales :																							
Mois :		Année :												<i>Utiliser les initiales dans le tableau</i>																							
°C		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					
-1																																					
0																																					
1																																					
2																																					
3																																					
4																																					
5																																					
6																																					
7																																					
8																																					
9																																					

Attention : la limite de température à ne pas dépasser dépend de la sensibilité des produits (voir annexe 3 – Mémo température)

ANNEXE 6 : FORMULAIRES POUR LES ÉTABLISSEMENTS NON ASSOUPPLIS

6.1.1. Formulaire surveillance de la température de service

Date	Identification Bain-marie Frigo ou Comptoir	Nom du plat (C pour chaud ou F pour froid)	C/F	Place dans le meuble	Température produit (°C)	Température display (°C)	Contrôlé par (Initiales)

7.2.Registre de sortie

Date (éventuellement heure)	Client (unité d'exploitation de destination)	Nature du produit (dénomination)	Identification (N° de lot, DLC, date de fabrication, référence du doc. d'accompagnement)	Quantité	Contrôlé par	Remarques

ANNEXE 8 : REGISTRE DES PLAINTES

Date :

N° d'enregistrement :

Réceptionnaire de la plainte :

Origine de la plainte (adresse complète et personne de contact) :

Classement de la plainte :

Description de la plainte :

Annexes (référence et/ou liste des documents par exemple ; courrier, résultats d'analyse...)

Les actions prises :

Le responsable d'exécution des actions

Date de mise en œuvre :

Paraphe :

**GUIDE POUR L'INSTAURATION D'UN
SYTEME D'AUTOCONTROLE DANS LE
SECTEUR HORECA**

Complément : PREPARATIONS FRITES

Complément

PREPARATIONS FRITES

PREPARATIONS FRITES	2
INTRODUCTION	3
1.CHAMP D'APPLICATION DU COMPLEMENT	3
2.STRUCTURE DU COMPLEMENT	3
PARTIE 1 : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE FABRICATION	3
1.POURQUOI LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION SONT-ELLES NECESSAIRES ?	3
1.1.Dangers liés à une huile/graisse de friture chauffée trop fort	4
1.2.Dangers liés à l'Acrylamide	6
1.3.Dangers liés aux Allergènes	8
2.EXEMPLES DE PRODUITS A RISQUES DU POINT DE VUE MICROBIOLOGIQUE	9
2.1.Produits qui à la réception sont préparés crus ou sont insuffisamment chauffés – catégorie 1.....	9
2.2.Produits qui sont suffisamment chauffés – catégorie 2.....	9
2.3.Des produits qui ont été suffisamment chauffés avant réception – catégorie 3	9
2.4.Produits qui ont été ou sont suffisamment chauffés tant avant la réception qu'au friture – catégorie 4.....	9
3.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS GENERALES	10
4.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS SPECIFIQUES A L'ACTIVITE FRITERIE	10
4.1.Friteries ambulantes.....	11
4.2.Stockage des pommes de terre et des frites	11
4.3.Confection, chaîne du chaud et service.....	13
4.4.Déchets et vidanges	16
4.5.Nettoyage des friteuses.....	16
4.6.Entretien technique	17
PARTIE 2 : HACCP	17
PARTIE 3 : LA TRAÇABILITÉ	17
PARTIE 4 : OBLIGATION DE MANAGEMENT	17
PARTIE 5 : VALIDATION DU SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE	17
PARTIE 6 : LÉGISLATION EN VIGUEUR PARTICULIÈRE	17

Introduction

Les opérateurs exerçant leur activité dans une friterie doivent mettre en place un système d'autocontrôle conformément aux exigences légales en vigueur. L'objectif principal d'un tel système est, d'une part de pouvoir garantir la salubrité des denrées alimentaires vendues au consommateur et d'autre part de pouvoir démontrer aux autorités compétentes que le système mis en oeuvre est efficace. Dans ce cadre, les trois fédérations Horeca, en collaboration avec la fédération des frituristes, Navefri/Unafri, ont décidé d'élargir le champ d'application du Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca aux activités de fritures afin d'aider ainsi les différents acteurs concernés et de disposer d'un outil de référence.

Ce complément met l'accent sur les exigences et recommandations spécifiques liées aux activités dans une friterie et dans les établissements horeca qui servent des préparations frites, qu'elle soit fixe ou ambulante, et constitue un complément aux exigences générales présentes dans le guide.

1.CHAMP D'APPLICATION DU COMPLEMENT

Ce complément est d'application pour tous les opérateurs actifs dans une friterie ainsi que les établissements Horeca qui servent des préparations frites, au consommateur final.

2.STRUCTURE DU COMPLEMENT

Tout comme le guide, ce complément est scindé en deux grandes parties :

La première partie met l'accent sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, complétant les recommandations et les exigences du guide existant. Ainsi qu'une attention spéciale sur les points d'hygiène qui sont propres aux activités de fritures.

La deuxième partie met l'accent sur l'analyse des dangers et la détermination des points critiques (étude HACCP).

Les exigences relatives à la traçabilité, la notification obligatoire, le management et la validation sont identiques à celles décrites aux parties 3 à 5 du Guide.

Partie 1 : Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication

1.POURQUOI LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION SONT-ELLES NECESSAIRES ?

Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication sont nécessaires pour pouvoir proposer à vos clients des aliments qui ne présentent aucun risque pour leur santé. Et ce, en permettant d'éviter la présence de dangers potentiels.

On peut trouver trois types de dangers dans les denrées alimentaires: les dangers physiques, chimiques et (micro-)biologiques. Ces dangers dépendent de la manière dont sont préparées et commercialisées ces denrées.

Dans une friterie ou dans un établissement horeca qui sert des préparations frites une attention particulière doit être portée aux différents dangers chimiques comme :

- les dangers liés au développement et à la présence de substances cancérigènes dans l'huile/graisse de friture chauffée trop fort et/ou oxydée,

- les dangers liés au développement de substances cancérigènes, comme l'acrylamide, qui peuvent apparaître dans les produits pendant la friture et
- les dangers liés à la présence d'allergènes dans certaines préparations.

Les paragraphes ci-dessous mettent l'accent sur les dangers spécifiques liés aux activités de fritures. Pour une description plus détaillée des dangers physiques, chimiques et biologiques voyez les chapitres 1.1 à 1.3 de la première partie du Guide.

1.1.Dangers liés à une huile/graisse de friture chauffée trop fort

La qualité de l'huile/graisse de friture baissera en fonction du temps d'utilisation, de la quantité de produits frits et du type de produits frits et de la température d'utilisation. Il y a trois processus chimiques responsables de la baisse de la qualité de l'huile : l'oxydation des lipides, l'hydrolyse ou la dégradation des lipides et la polymérisation des lipides.

La réaction de l'huile/graisse de friture avec l'air, appelée **oxydation des lipides**, se produit à toutes les températures (donc aussi à température ambiante !) mais est accélérée à mesure que la température augmente. Sous l'influence de l'air, les acides gras se modifient, certains arômes et des changements de couleur (non souhaités) apparaissent. Différents facteurs accélèrent cette oxydation des lipides comme la présence de restes de produits, de sel et d'huile de friteuse ancienne déjà utilisée.

La réaction de l'huile/graisse de friture avec l'eau va souvent de pair avec l'oxydation des lipides et conduit à la dégradation des lipides ou **hydrolyse des lipides**. Cette réaction se produit seulement à des hautes températures, mais est accélérée, comme l'oxydation des lipides, à mesure que la température augmente. Au cours de cette réaction d'hydrolyse, des acides gras libres vont se former et vont donner un goût rance typique ou un goût de savon ainsi qu'une odeur. A cause de cette réaction, l'huile va fumer à basse température et de la mousse va se former.

La cause principale de cette forme de dégradation des lipides est la présence d'eau (ou de glace venant des produits surgelés). La présence de résidu de détergent provenant du nettoyage de l'équipement accélère également l'hydrolyse des lipides.

La troisième réaction de dégradation se produit quand la graisse réagit avec elle-même. Elle est appelée « **polymérisation des lipides** ». Cette réaction se produit seulement à hautes températures, mais est accélérée comme l'oxydation et l'hydrolyse à mesure que la température augmente. Au cours de cette réaction, des triglycérides (ou lipides) dimères, trimères et polymères se forment et rendent la graisse sirupeuse et plus visqueuse. La cause principale de cette forme de dégradation des lipides est une température trop élevée de l'huile.

La qualité de l'huile ou de la graisse de friture peut être contrôlée de différentes manières. Le tableau repris ci-après donne un résumé des méthodes disponibles pour chaque réaction de dégradation. Comme décrit précédemment, les différentes réactions de dégradation provoquent certaines altérations perceptibles (visuellement) sans analyse. En outre les composants chimiques formés peuvent aussi être mesurés. Il existe d'une part des testeurs rapides qualitatifs simples mesurant la qualité de la graisse de friture. D'autre part, des méthodes d'analyse officielles sont disponibles et réalisées par les laboratoires d'analyse accrédités.

Actuellement la détermination de la fraction polaire totale (FPT) est considérée comme la méthode la plus exacte pour déterminer l'état de dégradation de l'huile de friture. Pour ce paramètre d'analyse, la gamme de tests rapides est la plus large.

Mécanisme de dégradation	Composants formés	Observations	Analyse	Test rapide	
Oxydation	Composants oxydés, p.ex. peroxydes	Changement de couleur (foncée)	Couleur	n/d	
			Taux de peroxydes	n/d	
			Composants oxydés	Policontrol Oil test	
				Merck Oxifrit test	
Hydrolyse	Lipides gras libres	Goût ou odeur de savon ou de rance Fumée à basse température Formation de mousse	pH	Papier pH	
			Lipides gras libres	Veri-Fry FFA kit	
			Point de fumée	n/d	
Polymérisation	Triglycérides dimères, trimères et polymères	Huile sirupeuse ou plus visqueuse	Triglycérides dimères et trimères	n/d	
			Composants polaires totaux (CPT)	Veri-Fry TPM (Total Polar Matter) kit	
				Testeur d'huile de friture Testo 270	
				Testeur de graisse de friture Ebro FOM 310	
			Testeur de graisse de friture 3M PTC 120		
			Viscosité	n/d	
Constante diélectrique	n/d				

n/d : pas de testeur rapide disponible

En raison de la dégradation de l'huile de friture, les produits doivent être cuits plus longtemps pour obtenir la même qualité (couleur, croustillant, ...). De ce fait, les produits fris absorbent plus de graisse, leur valeur nutritionnelle diminue (à cause entre autres de la dégradation supplémentaire des vitamines) et des substances toxiques, qui sont potentiellement cancérigènes ou qui peuvent provoquer des irritations du système digestif, se forment dans l'huile.

La **législation belge** comporte des exigences claires quant à la quantité maximale de produits de dégradation formés dans l'huile de friture. L'arrêté royal du 22 janvier 1988 relatif à l'utilisation d'huiles et de graisses comestibles lors de la friture de denrées alimentaires indique qu'il est interdit de préparer ou de fabriquer des aliments frits dans ou avec des huiles ou des graisses comestibles lorsque :

- ces huiles ou graisses, lors de leur première mise en œuvre, ne satisfont pas aux exigences légales en vigueur¹

¹ Selon le cas, soit les exigences légales de l'AR du 23 avril 1974 relatif aux huiles comestibles, soit les exigences légales de l'AR du 2 octobre 1980 relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce de margarine et de graisses comestibles.

- la température est supérieure ou a été à un certain moment supérieure à 180°C ; afin de limiter la création de acrylamides la température recommandée est de 175°C (voir le point 1.2 de cette partie)
- la teneur en acides gras libres est supérieure à 2,5 g/100 g, exprimée en acide oléique
- la teneur en composés polaires est supérieure à 25 g/100 g
- le point de fumée (température à laquelle l'huile commence à fumer) est inférieur à 170°C
- la teneur en triglycérides dimères et polymères est supérieure à 10g/100g
- la viscosité est supérieure à 37 millipascal.seconde à une température de 50°C

POUR EVITER CES DANGERS :

Afin d'éviter autant que possible la formation des différents produits de dégradation, les recommandations suivantes doivent être respectées :

- ⇒ Cuire les frites à basse température : maximum 175°C, (voir aussi le point 1.2 de la première partie de ce complément).
- ⇒ Filtrer l'huile chaque soir après la friture pour enlever les restes de produits frits.
- ⇒ Utiliser de préférence de l'huile de friture ou de la graisse de friture qui se dégrade moins vite et/ou qui permet de cuire à basse température. En général, l'huile de friture riche en acides gras insaturés se dégrade plus vite que la graisse de friture riche en acides gras saturés.
- ⇒ Remplacer régulièrement l'huile/la graisse de friture. La fréquence de renouvellement doit être choisie au moins en fonction de l'utilisation réelle de l'huile/graisse de friture et doit respecter les prescriptions du fournisseur de l'huile/graisse de friture ou celles présentes sur l'étiquette de l'huile.
- ⇒ Remplacer toujours le contenu complet de la friteuse et ne jamais compléter l'huile/graisse ancienne avec de la nouvelle huile/graisse.
- ⇒ A chaque remplacement de l'huile/graisse, éliminer aussi les restes de produits. Autrement dit, nettoyer la friteuse entièrement à chaque remplacement de l'huile.
- ⇒ Si l'huile n'est pas remplacée chaque jour, il faut s'assurer que la qualité de l'huile est encore satisfaisante. Cela peut se faire en utilisant des testeurs de graisse.
- ⇒ Eviter autant que possible la présence de glace sur les produits surgelés mis dans la friteuse.
- ⇒ S'assurer que la friteuse est entièrement sèche et qu'il n'y a plus de résidus de détergents.

1.2.Dangers liés à l'Acrylamide

L'acrylamide est une substance chimique qui ne provient pas d'une contamination extérieure mais qui se développe dans le produit lors d'un échauffement au-delà de 100°C (lors de cuissons, fritures, grillades, rôtisseries, ...). La substance est présumée cancérigène. Elle apparaît pendant le brunissement de produits chauffés qui contiennent aussi bien des hydrates de carbone (amidon et/ou sucre) que des protéines. Des exemples de tels produits sont les crackers, chips et biscuits apéritifs, frites, biscuits, café, corn flakes, toast, etc.

L'acrylamide se forme déjà à une température de graisse de 120 °C. Cependant la formation d'acrylamide augmente fortement lorsque la température de graisse est supérieure à 175°C. L'humidité des produits pendant la préparation a une influence sur la formation d'acrylamide. Plus le taux d'humidité est haut, moins d'acrylamide se forme. Ainsi, il n'y a pas d'acrylamide qui apparaîtra pendant la cuisson à l'eau, à l'étouffée, à la vapeur.

Les pommes de terre utilisées ont aussi clairement une influence sur la formation d'acrylamide (voir entre autres aussi 4.2 de la première partie de ce complément). Plus les pommes de terre sont conservées dans des conditions de stockage défavorables (sous 6°C), plus il y a d'acrylamide qui apparaît pendant la friture. C'est pourquoi, les pommes de terre qui ont été stockées longtemps dans des conditions défavorables ou qui ont germé, doivent préférentiellement être cuites à l'eau vu que l'acrylamide n'apparaît pas en utilisant ce mode de préparation. Après l'épluchage et la découpe, il faut laisser de préférence les pommes de terre une heure dans l'eau froide, ainsi, une partie des sucres qui sont en partie responsables de la formation d'acrylamide vont passer dans l'eau. Il faut choisir de préférence des pommes de terre avec une basse teneur en sucre. L'acrylamide apparaît principalement à la surface des produits et plus les produits sont gros, plus le taux d'acrylamide sera relativement bas dans les produits.

Des informations complémentaires relatives à l'acrylamide sont disponibles sur les sites internet suivants :

- <http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/acrylamide/crips-FR-final.pdf>
- (site internet avec information sur la réduction d'acrylamide lors de la préparation de frites)

POUR EVITER CE DANGER :

Pour éviter autant que possible la formation d'acrylamide, les recommandations suivantes doivent être respectées :

- ⇒ Cuire les frites à basse température Maximum **175°C**
- ⇒ Vu que les thermostats des friteuses ne fonctionnent pas toujours correctement (des déviations de plus de 10% sont possibles), vous devez disposer d'un instrument de mesure adéquat, comme un thermomètre de qualité vérifié (contrôler dans l'eau glacée à 0°C et dans l'eau bouillante à 100°C) et qui fonctionne correctement.
- ⇒ Utiliser de l'huile de friture ou de la graisse de friture qui permet de frire plus vite et à plus basse température.
- ⇒ Filtrer l'huile/graisse chaque soir après la friture pour éliminer les restes de produits (ceci permet d'éviter la formation d'acrylamide et d'autres composés toxiques).
- ⇒ Utiliser de préférence des pommes de terre nouvelles.
- ⇒ Après l'épluchage et la découpe, laisser de préférence les pommes de terre une heure dans l'eau froide.
- ⇒ Choisir de préférence des pommes de terre avec une basse teneur en sucre.
- ⇒ Suivre la règle : « plus clair est le produit cuit, mieux c'est ». En effet, plus les produits cuits au four, frits ou grillés sont foncés, plus ils contiennent de l'acrylamide.
- ⇒ Frire préférentiellement des produits grands et de gros calibre de manière à limiter la teneur en acrylamide des produits.

1.3.Dangers liés aux Allergènes

Les allergènes sont des composés alimentaires qui peuvent, après ingestion, provoquer des dommages chez certains consommateurs sensibles (réactions allergiques ou intolérances) (cf. point 1.4 de la première partie du Guide). Face à la diversité de symptômes plus ou moins graves qui peuvent survenir, la seule prévention possible est de pouvoir bien informer le consommateur sensible sur la présence d'allergène s'il en fait la demande et/ou d'éviter de contaminer les aliments par des allergènes qui ne sont normalement pas présents (on parle alors de contamination croisée). Des contaminations croisées peuvent également se produire lorsqu'on frit différents produits dans une même friteuse. Comme il est pratiquement impossible de l'éviter, vous devez être en mesure d'informer le consommateur s'il en fait la demande (voir ci-dessous).

Il faut tenir compte des allergènes suivants :

- gluten de céréale (présent par exemple dans les pains de hamburger),
- crustacés (ex : dans les snacks frits),
- œufs (ex : dans les sauces et produits panés),
- poisson (ex : dans les snacks panés),
- cacahuètes (ex : dans les sauces à base d'huile d'arachide),
- soja (ex : dans les hamburgers végétariens ou les sauces),
- lait et produits laitiers (dont le lactose ; ex. : dans les sauces),
- (traces de) noix (amandes, noisettes, ...; ex. : dans les petits pains),
- céleri (ex. : dans les épices, marinades et sauces),
- moutarde (ex. : dans les marinades et sauces),
- sésame (ex. : dans les petits pains),
- mollusques, (ex. : moules marinées),
- lupin (ex. : dans les petits pains),
- sulfites (ex. : dans le vin blanc).

Il est donc important de prendre certaines précautions lors de la manipulation des denrées alimentaires, notamment quand les données fournisseurs (informations sur l'étiquette) permettent de soupçonner la présence d'allergènes.

POUR EVITER CES DANGERS :

Afin d'éviter de contaminer les produits sans allergènes avec des allergènes (contamination croisée), les consignes suivantes doivent être respectées :

- ⇒ Lire attentivement les données présentes sur les étiquettes et/ou solliciter vos fournisseurs afin d'identifier les produits pouvant contenir des allergènes.
- ⇒ Réaliser, si possible, une séparation nette entre les denrées contenant des allergènes et les autres denrées alimentaires ; par exemple entre les snacks qui contiennent des allergènes de poisson et les autres (récipients et/ou ustensiles de services et de préparation différents).
- ⇒ Veiller à une bonne hygiène des mains pour éviter la contamination croisée par ce biais.
- ⇒ Sensibiliser le personnel à respecter l'ensemble des instructions mises en place.
- ⇒ Toujours être en mesure d'informer le consommateur de la présence éventuelle de certains allergènes dans l'aliment vendu s'il en fait la demande (par exemple soja dans certaines snacks végétariens ou des allergènes divers dans certaines sauces).

2.EXEMPLES DE PRODUITS A RISQUES DU POINT DE VUE MICROBIOLOGIQUE

Dans une friterie, différentes matières premières et/ou denrées alimentaires peuvent être utilisées. Etant donné qu'elles ne représentent pas toutes le même niveau de « risque », elles ont été regroupées en 4 catégories, allant des produits présentant de gros risques aux produits en présentant peu. Le critère majeur pour établir cette répartition est de savoir si le produit a été chauffé ou pas. En effet, les produits chauffés à plusieurs reprises sont bien moins dangereux que les produits qui sont consommés crus.

2.1.Produits qui à la réception sont préparés crus ou sont insuffisamment chauffés – catégorie 1

Dans la catégorie 1 se retrouvent les denrées alimentaires représentant le plus grand risque pour la santé et nécessitant de bonnes conditions de manipulation.

Exemples : des œufs crus, des légumes servant de crudités ou de garniture, , certaines herbes et épices, , certaines sauces, ...

2.2.Produits qui sont suffisamment chauffés – catégorie 2

A la réception, ces denrées alimentaires sont crues ou n'ont pas été suffisamment chauffées. Ils le sont par contre suffisamment longtemps à la friterie. Le risque éventuel de contamination est dès lors réduit, voire éliminé. Les produits qui relèvent de ce groupe doivent être réfrigérés ou servis immédiatement après la cuisson, sans quoi le traitement thermique n'aura eu que peu, voire pas du tout, d'effet.

- Exemples : certains légumes, de la volaille, de la viande à cuire ou à rôtir, des épices, de la sauce en poudre, des produits de boulangerie (pains précuits à cuire au four ~~non-cuits~~, ...), ...

2.3.Des produits qui ont été suffisamment chauffés avant réception – catégorie 3

Ces denrées alimentaires sont préalablement à la livraison suffisamment chauffées, mais ne le sont plus dans la friterie ou insuffisamment.

- Exemples : des sauces prêtes à l'emploi, des matières grasses, ...

2.4.Produits qui ont été ou sont suffisamment chauffés tant avant la réception qu'au friture – catégorie 4

Il s'agit des denrées alimentaires qui sont préalablement à la livraison suffisamment chauffées et le sont à nouveau pendant la préparation dans la friterie. Les produits qui relèvent de cette catégorie doivent être réfrigérés ou servis immédiatement après cuisson sans quoi le traitement thermique a peu ou pas d'effet.

Exemples : les brochettes et boulettes -précuites, les sauces en boîte, les plats chauds préparés, , ...

3.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS GENERALES

L'ensemble des exigences et recommandations générales en matière d'hygiène est décrit au chapitre 3 de la première partie du Guide. Elles restent d'application pour les opérateurs qui ont une activité friterie.

4.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS SPECIFIQUES A L'ACTIVITE FRITERIE

Dans le tableau ci-dessous est repris l'ensemble des points d'hygiène applicables à une friterie. Un renvoi au chapitre concerné du complément ou du Guide est fait pour chaque point d'hygiène, même si le point d'hygiène n'est pas spécifique pour l'activité friterie.

Liste des points hygiène	Localisation de l'information
Denrées alimentaires de la catégorie 1	Chapitre 2.1 de la première partie du Guide
Respect de la marche en avant	Chapitre 3.1 de la première partie du Guide
Plans de travail	Chapitre 3.4 de la première partie du Guide
Contrôle à la réception	Chapitre 4.2 de la première partie du Guide
Etiquetage visible	Chapitre 5.1 de la première partie du Guide
Température des réfrigérateurs et congélateurs	Chapitre 5.3 de la première partie du Guide
Rinçage des denrées alimentaires	Chapitre 6.3 de la première partie du Guide Spécifique : Chapitre 4.3 du complément
Utilisation de planches à découper en bois	Chapitre 6.4 de la première partie du Guide
Utilisation d'œufs frais	Chapitre 6.6 de la première partie du Guide
Décongélation	Chapitre 6.8 de la première partie du Guide
Températures des préparations chaudes	Chapitre 7 de la première partie du Guide
Température de la graisse de friture	Chapitre 7.1 de la première partie du Guide Spécifique : Chapitre 4.3 du complément
Restes chauds	Chapitre 7.4 de la première partie du Guide
Régénération des plats	Chapitre 8.2 de la première partie du Guide
Température des bains-marie	Chapitre 9.1 de la première partie du Guide
Température des comptoirs-frigo	Chapitre 9.2 de la première partie du Guide
Débit de jus de fruits et autres boissons	Chapitre 9.4 de la première partie du Guide
Traitement des excédents	Chapitre 10 de la première partie du Guide
Température eau du lave-vaisselle	Chapitre 13.1 de la première partie du Guide
Gestion des déchets	Chapitre 15 de la première partie du Guide Spécifique : Chapitre 4.4 du complément
Lutte contre les nuisibles	Chapitre 17 de la première partie du Guide
Plan de nettoyage	Chapitre 18 de la première partie du Guide Spécifique : Chapitre 4.5 du complément
Opérations de nettoyage et désinfection	Chapitre 19 de la première partie du Guide
Hygiène personnelle	Chapitre 20 de la première partie du Guide
Lavage des mains	Chapitre 20.3 de la première partie du Guide
Formation du personnel	Chapitre 21 de la première partie du Guide

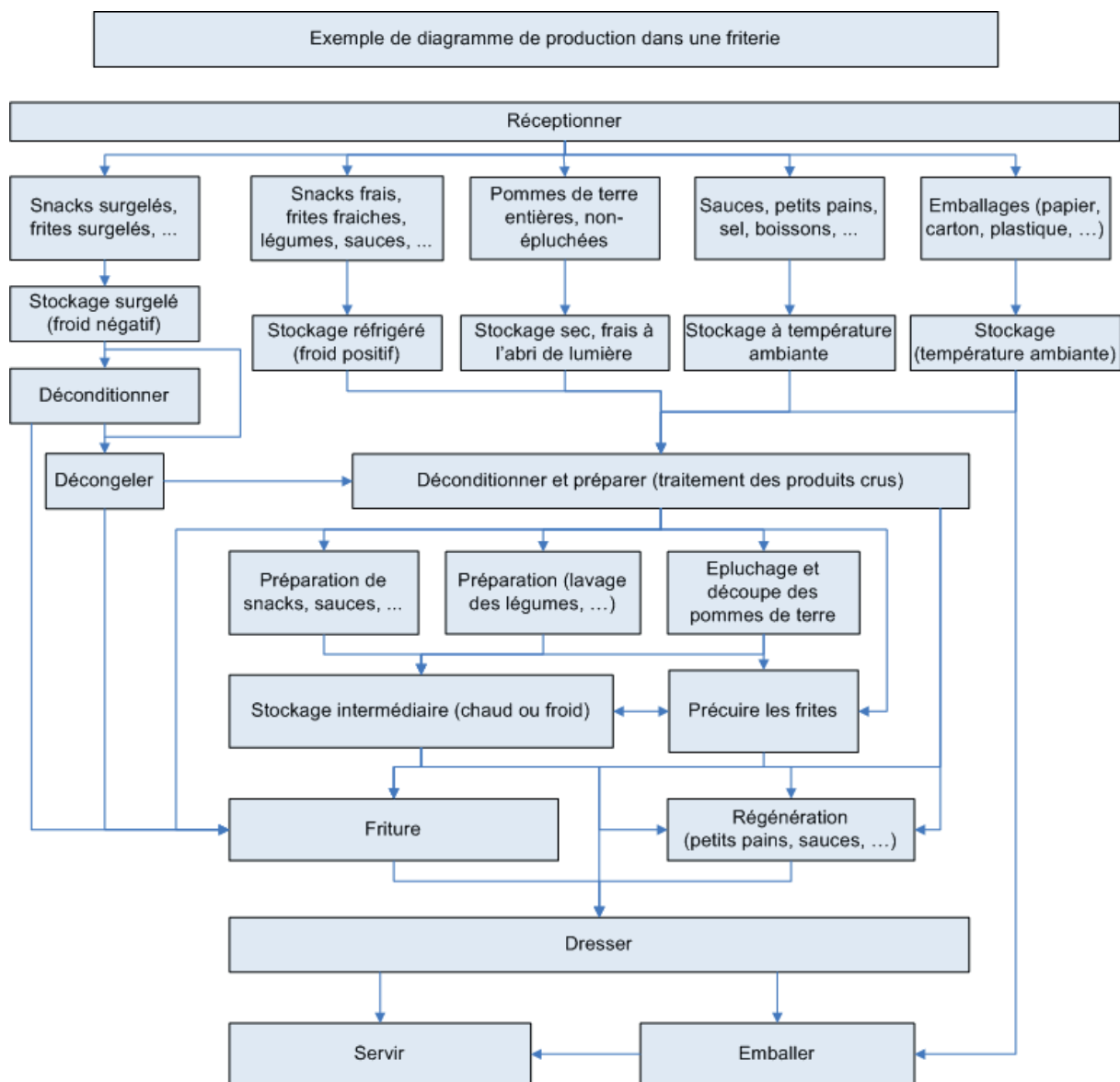


Figure 1 Exemple de diagramme de production dans une friterie

4.1.Friteries ambulantes

Pour les opérateurs de friteries ambulantes, on réfère, en plus des exigences reprises dans ce complément, à celle du complément du commerce ambulante. Ce complément traite les exigences et recommandations spécifiques liées aux activités d’une structure ambulante.

4.2.Storage des pommes de terre et des frites

En complément aux recommandations et exigences générales du Guide (point 5 de la première partie du Guide), les recommandations suivantes, spécifiques aux pommes de terre et aux frites, sont d’application :

Pour les pommes de terre **entières, non épluchées** :

- Les pommes de terre fraîches doivent être conservées au sec, au frais et à l'abri de la lumière. Dans des conditions de conservation trop humides, des moisissures vont se former. Dans des conditions de conservation à une température trop élevée, les pommes de terre vont se dessécher trop vite et des jets vont se former. Si elles sont conservées à la lumière, les pommes de terre vont verdir et il va y avoir la formation de solanine qui est toxique et résiste à la cuisson.
- Les pommes de terre entières, non épluchées, ne seront pas conservées trop longtemps, puisque des pousses ou des jets peuvent se former. En outre, il a été démontré que plus les pommes de terre sont conservées longtemps, plus de l'acrylamide apparaîtra pendant la friture.
- Les pommes de terre conservées ne doivent pas être utilisées si on constate la présence de moisissures, pourriture, dessèchement, verdissement, pousses/jets.

Pour les **frites fraîches** épluchées/découpées soi-même

- Conservation : soit maximum 12 heures dans l'eau entre 0 et 7°C (c'est-à-dire dans un seau dans le frigo ou la chambre froide), soit précuites durant maximum 12 heures entre 0 et 7°C.
- Les frites fraîches ou précuites doivent toujours être recouvertes lors de leur conservation afin d'éviter autant que possible une contamination par des moisissures (pouvant entraîner la formation de substances toxiques comme les mycotoxines).
- Les frites fraîches ne peuvent être utilisées si l'on constate de l'écume ou des moisissures.

Pour les **frites fraîches prédécoupées et les pommes de terre épluchées préemballées**

- Conservation : entre 0 et 7°C jusqu'à la date de durabilité minimale (sauf autre mention sur l'emballage : la température mentionnée sur l'emballage doit toujours être respectée)
- Lorsque le conditionnement est ouvert, les frites fraîches sont conservées soit maximum 12 heures dans de l'eau entre 0 et 7°C, soit précuites, durant maximum 12 heures entre 0 et 7°C. Si le stockage des frites précuites dans le réfrigérateur ne peut être garanti (par exemple lors de l'entreposage sur le rebord au-dessus de la friteuse pendant les pics d'affluence), il faut les cuire endéans les 4 heures (voir aussi 4.3 pour les règles de stockage pendant le service).
- Les frites ne peuvent être utilisées si l'on constate de l'écume ou des moisissures.

Pour les **frites précuites réfrigérées préemballées**

- Conservation : entre 0 et 7°C jusqu'à la date de durabilité minimale (sauf autre mention sur l'emballage : la température mentionnée sur l'emballage doit toujours être respectée)
- Lorsque le conditionnement est ouvert, les frites sont conservées maximum 12 heures entre 0 et 7°C.
- Les frites ne peuvent pas être utilisées si on constate des moisissures.

Pour les **frites surgelées, préemballées** dans un emballage commercial

- Conservation : à -18°C ou plus froid, jusqu'à la date de durabilité minimale.
- Lorsque le conditionnement est ouvert, elles peuvent être conservées jusqu'à 2 mois après ouverture à -18°C ou plus froid.

Ne pas oublier de couvrir les denrées alimentaires pendant le stockage afin de les protéger contre les contaminations éventuelles.

4.3.Confection, chaîne du chaud et service

Pendant les différentes étapes de la manipulation, de la confection et du service des produits de friterie, comme les pommes de terre, les frites, les snacks, les sauces etc., des mesures adaptées doivent toujours être respectées pour éviter toute contamination potentielle et/ou la multiplication des micro-organismes.

En complément aux recommandations générales des points 6, 7, 8 et 9 de la première partie du Guide, une attention particulière doit être portée sur le traitement des frites et de l'huile/graisse de friture, c'est pourquoi les mesures de préventions décrites ci-dessous doivent être respectées.

Rien ne peut être cuit dans une friteuse sans thermostat.

Pendant la **préparation des produits**, les mesures de précaution suivantes doivent être appliquées pour éviter autant que possible la formation de contaminants :

- Puisque l'acrylamide apparaît surtout sur la surface, il est préférable de travailler avec des produits grands et de gros calibre.
- Pour extraire le maximum de sucres responsables de la formation d'acrylamide des frites fraîches prédécoupées, plongez ces frites après la découpe au moins une heure dans l'eau froide. Ainsi, moins d'acrylamide apparaîtra ensuite. Pour limiter encore plus la teneur en acrylamide, les frites peuvent être rincées dans l'eau chaude, et séchées avant d'être cuites dans la friteuse.
- Le préchauffage de la graisse ou de l'huile de friture doit avoir lieu pendant les heures d'ouverture. La graisse ne doit donc pas être réchauffée trop tôt et trop longtemps à l'avance, ni trop vite/brusquement (pour éviter de brûler la graisse).

Lors de la **précuisson des frites**, les mesures de prévention suivantes doivent être respectées :

- La graisse ou l'huile de friture est chauffée jusqu'à environ 150°C dans une friteuse spécialement conçue pour la précuisson des frites.
- Des portions égales de frites crues sont ensuite précuites dans la graisse de friture jusqu'à un très léger changement de couleur. Le but de la précuisson est de cuire les frites crues mais pas encore de les rendre croquantes..
- Les frites précuites doivent être suffisamment égouttées et refroidies. Si les frites précuites ne sont pas cuites dans les 4 heures après la précuisson, les conditions de conservation décrites au point 4.2 de cet complément doivent être respectées.

Pendant la **friture**, les mesures de précaution suivantes doivent être prises :

- Utiliser de préférence de l'huile de friture ou de la graisse de friture qui se dégrade moins vite et/ou qui permet de cuire à de plus basses températures. Généralement, l'huile de friture riche en acides gras insaturés se dégrade plus vite que la graisse de friture riche en acides gras saturés.
- Cuire les frites à la température la plus basse possible. maximum 175°C). C'est pourquoi il faut utiliser seulement des friteuses pourvues d'un thermostat fiable et régler ce thermostat de façon à ce que la température de la graisse ou de l'huile de friture ne puisse dépasser 175 °C. A cet effet, surveiller le display du thermostat. Dans le cas d'une friterie ou d'un établissement Horeca qui sert des préparations frites et qui ne bénéficie pas des assouplissements, ces contrôles quotidiens doivent être enregistrés (voir deuxième partie

HACCP de ce complément). Contrôler également régulièrement (au moins 2 fois par an) le bon fonctionnement du thermostat à l'aide d'un thermomètre portable digital vérifié. Faire ajuster ou remplacer le thermostat si nécessaire.

- Utiliser toujours un thermomètre de bonne qualité – de préférence digital – et contrôler régulièrement son exactitude. Pour de plus amples informations relatives aux mesurages de température exactes il est référé au point 5.3 de la première partie du guide.
- Ne jamais cuire des produits surgelés avec de la glace attachée. Si c'est le cas, le produit doit d'abord être décongelé, l'eau de décongélation doit être séparée et immédiatement jetée (cf. point 6.8 de la première partie du guide).
- Cuire les frites dans une friteuse spécialement conçue jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur brun-doré et soient croustillantes. En cuisant, ne pas oublier la règle selon laquelle les produits cuits les plus clairs contiennent moins d'acrylamide nocif. Ne jamais cuire une trop grande quantité en une fois :
 - o Pour les frites fraîches, un remplissage du panier de maximum 3-4 couches est recommandé.
 - o Pour les frites surgelées, un remplissage du panier de maximum 2-3 couches est recommandé.
 - o Les snacks sont cuits dans une friteuse spécifique sur maximum 2 couches.
 - o Les gros produits sont cuits sur 1 couche.
- Lorsqu'une durée de cuisson suffisante est atteinte, les frites sont bien secouées dans le panier ou avec une cuillère à frites pour les sécher.

Après la friture (juste avant la fermeture ou une pause, ...), il convient de suivre les mesures de précaution suivantes :

- Les friteuses doivent être complètement couvertes pour éviter les contaminations de la graisse ou de l'huile de friture.
- La graisse ou l'huile de friture doit être remplacée chaque jour de préférence. La fréquence de remplacement peut aussi être déterminée en fonction de l'intensité et de la durée de la friture, des produits cuits et du type de graisse/huile de friture. La fréquence doit au moins correspondre aux prescriptions du fournisseur de la graisse/huile de friture (souvent mentionnées sur l'étiquette). Le contenu complet de la friteuse est toujours remplacé ; l'ancienne graisse/huile de friture n'est jamais complétée par de la nouvelle graisse/huile. Lors du remplacement de la graisse ou de l'huile, la friteuse doit toujours être nettoyée en profondeur.

Si la graisse ou l'huile de friture n'est pas renouvelée chaque jour, il faut appliquer les mesures de précaution complémentaires suivantes :

- La graisse ou l'huile de friture doit être filtrée chaque soir pour éliminer les restes de produits. La graisse ou l'huile est filtrée et le filtre est ensuite nettoyé. Ensuite, il est recommandé de filtrer une seconde fois la graisse ou l'huile au travers d'un fin filtre ou d'un papier-filtre spécial. Les friteuses doivent toujours être nettoyées (essuyées) avant que la graisse ou l'huile de friture n'y soit reversée.

- Remplacer la graisse ou l'huile de friture de préférence à la mi-journée ou le soir, juste avant le début de pics d'affluence connus (par exemple juste avant le vendredi soir). Suivre les règles décrites ci-dessus lors du remplacement.
- Il faut s'assurer que la qualité de la graisse ou de l'huile de friture soit encore satisfaisante et qu'elle respecte les exigences légales décrites précédemment (première partie, 1.1). Le contrôle de la qualité de la graisse ou de l'huile de friture peut se faire de différentes manières (cf. tableau point 1.1 de la première partie de ce complément) :
 - o Par un contrôle visuel sur la présence de mousse, fumées, développement de fumée, une mauvaise odeur ou un mauvais goût, une couleur plus foncée et/ou un épaississement ;
 - o En utilisant des tests rapides qui mesurent la qualité de la graisse ou de l'huile de friture ;
 - o Par un contrôle externe dans un laboratoire accrédité.

Les sauces chaudes et les plats chauds tels que les carbonnades et le vol-au-vent sont souvent conservés chauds dans une friterie. Cette conservation chaude dans la friterie doit se faire au moyen d'un appareil thermique: un four, un four à vapeur, une armoire chauffée, un bain-marie ou des récipients isolés. Les mesures de précaution suivantes doivent être respectées :

- Veiller à ce qu'une température au moins égale à 85°C règne dans l'appareil thermique ;
- Vérifier régulièrement que les bains-marie contiennent suffisamment d'eau ;
- Maintenir la température à coeur des plats la plus élevée possible (la température doit être de minimum 60°C), compte tenu de leurs propriétés culinaires et organoleptiques ;
- Veiller à une bonne répartition de la chaleur en remuant régulièrement les plats ;
- Recouvrir autant que possible les plats ;
- Servir les plats parachevés à une température la plus élevée possible (à minimum 60°C) ;
- Eviter tout contact direct avec les mains ;
- Ne laisser aucun produit parachevé à température ambiante ;
- Utiliser le jour même les produits conservés au bain-marie. Ne conserver au bain-marie que les quantités jugées nécessaires pour la vente. Les bains-maries ne sont pas conçus pour réchauffer les plats. Le réchauffement des produits se fait dans un micro-onde ou dans une poêle sur le feu, assez longtemps et ce jusqu'à atteindre au minimum 60°C à coeur du produit.

4.4.Déchets et vidanges

Pour éviter la contamination croisée, les déchets ne peuvent jamais entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les déchets ne doivent donc pas s'accumuler et doivent être évacués aussi vite que possible en dehors des locaux dans lesquels les denrées alimentaires sont préparées ou stockées. En complément aux recommandations générales du point 15 de la première partie du Guide, il faut apporter une attention particulière à la gestion des déchets aussi bien dans les frateries fixes qu'ambulantes. Principalement en ce qui concerne la gestion de la **graisse ou de l'huile de friture usagée**, les mesures de précaution suivantes doivent être respectées :

- La graisse ou l'huile de friture usagée, doit être stockée séparément dans un conteneur fermé, étanche, pourvu d'un couvercle.
- La graisse ou l'huile de friture usagée doit être collectée par un collecteur reconnu. Pour de plus amples informations relatives à la collecte des graisses de friture usagées, voyez le site Internet de Valorfrit : www.valorfrit.be
- Les bordereaux de collecte remplis doivent être conservés dans un registre de sortie.
- Après chaque collecte, les conteneurs doivent être remplacés par des conteneurs vides et bien nettoyés.

4.5.Nettoyage des friteuses

En complément aux recommandations générales des points 18 et 19 de la première partie du Guide, dans les frateries, une attention spéciale doit être portée au nettoyage des friteuses et du matériel spécifique à l'activité fraterie :

Les mesures de précaution complémentaires sont :

- Nettoyage quotidien de l'extérieur des friteuses et des filtres d'aération.
- Nettoyage des friteuses à chaque remplissage (c'est-à-dire lors du renouvellement ou après la filtration de la graisse ou de l'huile de friture).
- Prévoir au moins une fois par an et en supplément du nettoyage quotidien de la friteuse, un nettoyage approfondi de l'équipement de fraterie. Lors de ce nettoyage approfondi, les friteuses sont « stérilisées » avec un produit de nettoyage spécialement conçu, comme dans l'exemple suivant :
 - o Les friteuses sont remplies avec de l'eau et un liquide visqueux alcalin (une substance qui élimine les graisses attachées sans action mécanique).
 - o Ce mélange est porté à ébullition dans la friteuse.
 - o Selon le degré de saleté, ce mélange doit reposer jusqu'à 24 heures après quoi il doit être rincé plusieurs fois de façon approfondie avec de l'eau potable. L'eau de rinçage peut être chauffée si nécessaire.
 - o Pour la sécurité contre l'incendie, toute l'eau doit ensuite être éliminée **entièrement** des friteuses et des seaux utilisés. Finalement, ces récipients doivent être séchés complètement.

- Après que les friteuses vides aient été correctement séchées, on peut les enduire avec une huile liquide (par exemple de l'huile d'olive) et puis verser la graisse ou de l'huile de friture.
- Pour prévenir la contamination des denrées alimentaires, les accidents et/ou les dégâts du matériel ou de l'équipement, il est très important de suivre les instructions du fournisseur en utilisant les produits de nettoyage chimiques. En outre, ces produits chimiques doivent être stockés à part.

4.6. Entretien technique

Veiller au bon entretien général des friteuses et d'autres appareils électriques, en respectant les prescriptions du fabricant.

Pour cet élément, voir aussi dans la première partie du Guide, point 22, entretien technique.

Partie 2 : HACCP

Pour cette partie, voyez la deuxième partie du Guide : "HACCP".

Partie 3 : La traçabilité

Pour cette partie, voyez la troisième partie du Guide : « Traçabilité ».

Partie 4 : Obligation de management

Pour cette partie, voyez la quatrième partie du Guide : « Obligation de management ».

Partie 5 : Validation du système d'autocontrôle

Pour cette partie, voyez la cinquième partie du Guide : « Validation du système d'autocontrôle ».

Partie 6 : Législation en vigueur particulière

Pour cette partie, voyez la sixième partie du Guide : « Législation en vigueur »

Il faut mentionner spécifiquement le texte de loi suivant :

- Arrêté Royal du 22 janvier 1988 relatif à l'utilisation d'huiles et de graisses comestibles lors de la friture de denrées alimentaires

GUIDE POUR L'INSTAURATION
D'UN SYSTEME D'AUTOCONTROLE
DANS LE SECTEUR HORECA



Complément : PITAS

Complément

PITAS

PITAS	2
INTRODUCTION	3
1.CHAMP D'APPLICATION DU COMPLÉMENT	3
2.STRUCTURE DU COMPLEMENT	3
PARTIE 1 : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE FABRICATION	3
1.POURQUOI FAUT-IL DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION ?	3
1.1.Les dangers physiques	4
1.2.Dangers chimiques	4
1.3.Dangers (micro)biologiques	4
1.4.Allergènes	5
2.EXEMPLES DE PRODUITS A RISQUE D'UN POINT DE VUE MICROBIOLOGIQUE	6
2.1.Produits qui à la réception sont préparés crus ou sont insuffisamment chauffés – catégorie 1.....	6
2.2.Produits qui sont suffisamment chauffés – catégorie 2.....	6
2.3.Produits qui ont été suffisamment chauffés avant réception – catégorie 3	6
2.4.Produits qui ont été ou sont suffisamment chauffés tant avant la réception qu'au pitas house, pitas bar – catégorie 4.....	6
3.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS GENERALES	7
4.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS SPECIFIQUES	7
4.1.Préparation.....	9
4.2.Service	10
4.3.Traitement des excédents.....	10
4.4.Entretien technique	11
PARTIE 2 : HACCP	11
PARTIE 3 : LA TRAÇABILITÉ	11
PARTIE 4 : OBLIGATION DE MANAGEMENT	11
PARTIE 5 : VALIDATION DU SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE	11
PARTIE 6 : LÉGISLATION EN VIGUEUR PARTICULIÈRE	12

Introduction

Les opérateurs exerçant leur activité dans le domaine des pitas house, pitas bar, doivent mettre en place un système d'autocontrôle conformément aux exigences légales en vigueur, dont l'objectif principal est d'une part de garantir la salubrité des denrées livrées au consommateur final et d'autre part de prouver aux autorités compétentes la mise en œuvre effective dudit système. C'est dans ce cadre que les trois fédérations HoReCa ont décidé d'élargir le champ d'application du Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur HoReCa afin d'aider les divers acteurs et de disposer d'un outil de référence.

Le présent complément met l'accent sur les exigences et recommandations spécifiques à l'activité de fabrication de pitas et constitue un complément aux exigences générales présentes dans ce guide.

1.CHAMP D'APPLICATION DU COMPLÉMENT

Sont concernés par ce complément, les opérateurs exerçant leur activité dans le domaine des pitas house et pitas bar, et plus généralement aux opérateurs préparant et vendant des pitas au consommateur final.

2.STRUCTURE DU COMPLEMENT

Tout comme le Guide, ce complément comprend deux grandes parties :

La première partie met l'accent sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, complétant les recommandations et exigences du présent guide. Ainsi qu'une mise en évidence des points hygiène propres aux activités de préparation et de vente de pitas.

La seconde partie met l'accent sur l'analyse des dangers et la détermination des points critiques (étude HACCP).

Les exigences en matière de traçabilité, de notification obligatoire, de management et de validation sont identiques à celles décrites aux parties 3 à 5 du Guide.

Partie 1 : Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

1.POURQUOI FAUT-IL DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION ?

Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication sont indispensables pour pouvoir proposer au client des aliments ne présentant aucun risque pour leur santé. Et cela en évitant la présence de dangers potentiels.

On peut trouver trois types de dangers dans les denrées alimentaires (physique, chimique et (micro)biologique), qui dépendent de la manière dont sont préparées et commercialisées ces denrées. Au sein des pitas house, pitas bar, une attention particulière doit être apportée aux dangers de type microbiologique et chimique liés à la présence d'allergènes dans les préparations. Les paragraphes ci-dessous mettent l'accent sur les différents dangers liés aux activités de préparation et de vente des pitas.

1.1. Les dangers physiques

Pour une description plus détaillée de ces corps étrangers, reportez vous au point 1.1 de la première partie du Guide.

Pour éviter que les produits soient contaminés par des corps étrangers les recommandations suivantes doivent être respectées :

- N'acheter que des produits chez des fournisseurs connus.
- N'accepter que des produits dont le conditionnement est intact.
- N'utiliser que des matériaux de conditionnement, des équipements et des ustensiles conformes pour un usage dans le secteur des denrées alimentaires.
- Veiller à ce que les produits et préparations stockés soient toujours bien recouverts
- Eviter pendant la cuisson toute autre activité éventuellement polluante telle que le nettoyage, l'entretien technique des équipements et de l'infrastructure, ...
- Prendre les précautions adéquates en cas de bris de verre ou de service pour que les éclats ne puissent être contaminés les aliments et jeter les aliments éventuellement contaminés.
- Veiller à ce que le personnel respecte les instructions élaborées.

1.2. Dangers chimiques

Pour une description plus détaillée de ces éléments chimiques indésirables, reportez vous au point 1.2 de la première partie du Guide.

Pour éviter la contamination des produits par des substances chimiques et/ou que certaines substances chimiques indésirables apparaissent dans les aliments, les recommandations suivantes doivent être respectées :

- Acheter et accepter uniquement des produits en règle.
- N'utiliser que des lubrifiants, matériaux d'emballage, équipements et ustensiles conformes pour un usage dans le secteur des denrées alimentaires.
- Veiller à ce que les produits stockés soient toujours bien recouverts et bien séparés des produits chimiques tels que les produits de nettoyage et de désinfection.
- Eviter pendant la cuisson toute autre activité éventuellement polluante telle que le nettoyage, l'entretien technique des équipements et de l'infrastructure, ...
- Respecter toujours les prescriptions en vigueur (légales ou recommandées par le fournisseur) en matière de température (l'huile de friture par exemple) ou de concentration (pour les additifs par exemple).
- Veiller à ce que votre personnel connaisse et respecte les instructions élaborées.

1.3. Dangers (micro)biologiques

Au sein des pitas house et pitas bar, les dangers (micro)biologiques, , sont les dangers les plus importants à maîtriser.

Une bactérie pathogène importante présente dans la viande pita est la Salmonelle. Cette bactérie peut être présente dans les intestins des animaux à sang chaud mais aussi dans l'eau de surface ou dans le sol. De ce fait, les denrées alimentaires telle que la viande pita, peuvent contenir cette bactérie. En conservant la viande réfrigéré, la multiplication de la bactérie sera ralentie. L'élimination se fera uniquement si la viande est assez réchauffée. Les produits crus ou pas assez réchauffés et la contamination croisée (par exemple quand les produits cuits sont en contact avec des produits crus, ou la mauvaise utilisation du matériel comme une planche de découpe ou couteaux avec lesquels on coupe la viande) sont les causes les plus importantes des infections par la

Salmonelle. Bien réchauffer et travailler de manière hygiénique peut, en grande partie, prévenir ces problèmes.

D'autres bactéries pathogènes (comme *Listeria Monocytogènes*, *E.Coli*) peuvent être présentes.

POUR EVITER CES DANGERS :

Pour éviter la contamination des produits par des microorganismes (contamination croisée) et/ou le développement des microorganismes, les recommandations suivantes doivent être respectées :

→ Acheter et accepter uniquement des produits de qualité.

→ Veiller à ce que les produits stockés soient bien recouverts et stockés à la température correcte (cf. l'étiquette ou point 5.3 de la première partie du Guide).

→ Maintenir une séparation nette entre les denrées alimentaires crues et cuites, ainsi qu'entre les différents groupes de produits tels que les légumes et la viande, pour éviter une contamination croisée.

→ Veiller à une bonne hygiène des mains et porter des vêtements de travail propres pour éviter une contamination croisée par ce biais.

→ Veiller à ce que votre personnel signale toute maladie ; le personnel souffrant de troubles digestifs ou intestinaux ne peut pas travailler.

→ Veiller à ce que votre personnel connaisse et respecte les instructions élaborées.

1.4.Allergènes

Les allergènes sont des composés alimentaires pouvant, après ingestion, provoquer des dommages (réponses allergiques ou des intolérances) chez certains consommateurs sensibles. (cf. point 1.4 de la première partie du Guide). Face à la diversité de symptômes plus ou moins graves qui peuvent survenir, la seule prévention possible est de pouvoir bien informer le consommateur sensible sur la présence d'allergène s'il en fait la demande et/ou d'éviter de contaminer les aliments par des allergènes normalement pas présents (on parle de contamination croisée).

Il faut tenir compte des allergènes suivants :

Le gluten (présent par exemple dans le pain pita), les œufs (présents dans les sauces), les arachides (dans les sauces à base d'huile d'arachide par exemple), le soja (dans les sauces), le lait et les autres produits laitiers (y compris lactose) (dans les sauces), des traces de noix (amandes, noisettes) dans les pains, le céleri (dans les marinades et sauces), la moutarde (dans les marinades et sauces), les graines de sésame et/ou de lupin (sous forme de traces dans les pains).

Il est donc important de prendre certaines précautions lors de la manipulation des denrées alimentaires, notamment quand les données fournisseurs (informations sur l'étiquette) permettent de soupçonner la présence d'allergènes.

POUR EVITER CES DANGERS :

Afin d'éviter de contaminer les produits sans allergènes avec des allergènes (contamination croisée), veuillez respecter les recommandations ci-dessous :

→ Lire attentivement les données présentes sur les étiquettes et/ou en solliciter vos fournisseurs afin d'identifier les produits pouvant contenir les allergènes.

→ Réaliser, si possible, une séparation nette des denrées contenant des allergènes des autres denrées alimentaires, par exemple en séparant les sauces contenant des allergènes des autres ingrédients composant les pitas (différents récipients, ustensiles de service et de préparations).

→ Veiller à une bonne hygiène des mains pour éviter la contamination croisée par ce biais.

→ Sensibiliser le personnel à respecter l'ensemble des instructions mises en place.

→ Etre en mesure d'informer le consommateur de la présence éventuelle de certains allergènes dans la denrée achetée s'il en fait la demande (Par exemple le céleri dans la marinade ou les épices utilisées pour aromatiser la viande).

2.EXEMPLES DE PRODUITS A RISQUE D'UN POINT DE VUE MICROBIOLOGIQUE

Dans une cuisine, différentes matières premières et/ou denrées alimentaires peuvent être utilisées. Etant donné qu'elles ne représentent pas toutes le même niveau de « dangerosité », elles ont été regroupées en 4 catégories, allant des produits présentant de gros risques aux produits en présentant peu. Le critère majeur pour établir cette répartition est de savoir si le produit est chauffé ou non. En effet, les produits chauffés à plusieurs reprises sont bien moins dangereux que les produits qui sont consommés crus.

2.1.Produits qui à la réception sont préparés crus ou sont insuffisamment chauffés – catégorie 1

Dans la catégorie 1 se retrouvent les denrées alimentaires représentant le plus grand risque pour la santé et nécessitant de bonnes conditions de manipulation.

Exemples : des œufs crus, des légumes servant de crudités ou de garniture, , certaines herbes et épices, , certaines sauces, ...

2.2.Produits qui sont suffisamment chauffés – catégorie 2

A la réception, ces denrées alimentaires sont crues ou n'ont pas été suffisamment chauffées. Ils le sont par contre suffisamment longtemps aux pitas house ou pitas bar. Le risque éventuel de contamination est dès lors réduit, voire éliminé. Les produits qui relèvent de ce groupe doivent être réfrigérés ou servis immédiatement après la cuisson, sans quoi le traitement thermique n'aura eu que peu, voire pas, d'effet.

- Exemples : certaines légumes, de la volaille, de la viande à cuire ou à rôtir, des épices, de la soupe ou de la sauce en poudre, , ...

2.3.Produits qui ont été suffisamment chauffés avant réception – catégorie 3

Ces denrées alimentaires sont préalablement à leur livraison suffisamment chauffées, mais ne le sont plus dans les pitas house ou pitas bar ou insuffisamment.

- Exemples : des fruits en conserve, , , du lait stérilisé, UHT ou pasteurisé, des sauces prêtes à l'emploi, des matières grasses, ...

2.4.Produits qui ont été ou sont suffisamment chauffés tant avant la réception qu'au pitas house, pitas bar – catégorie 4.

Il s'agit des denrées alimentaires qui sont préalablement suffisamment chauffées et le sont à nouveau pendant la préparation. Les produits qui relèvent de cette catégorie doivent être réfrigérés ou servis immédiatement après cuisson, sans quoi le traitement thermique a peu ou pas d'effet.

Exemples : les produits précuits, sauces en boîte, les plats chauds préparés, les légumes en boîte servant pour des préparations chaudes, les pâtes,...

3.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS GENERALES

L'ensemble des exigences et recommandations générales en matière d'hygiène est décrit au chapitre 3 de la première partie du Guide. Elles restent d'application dans l'activité pitas.

4.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS SPECIFIQUES

Dans le tableau ci-dessous est repris l'ensemble des points hygiène à respecter pour l'Horeca. Un renvoi aux chapitres concernés du complément ou du guide est fait, selon que les points d'hygiène sont spécifiques ou non à l'activité pitas.

Liste des points hygiène	Localisation de l'information
Denrées alimentaires de la catégorie 1	Chapitre 2.1 de la première partie du Guide
Respect de la marche en avant	Chapitre 3.1 de la première partie du Guide
Plans de travail	Chapitre 3.4 de la première partie du Guide
Contrôle à la réception	Chapitre 4.2 de la première partie du Guide
Etiquetage visible	Chapitre 5.1 de la première partie du Guide
Température des réfrigérateurs et congélateurs	Chapitre 5.3 de la première partie du Guide
Rinçage des denrées alimentaires	Chapitre 6.3 de la première partie du Guide
Utilisation de planches à découper en bois	Chapitre 6.4 de la première partie du Guide
Utilisation d'œufs frais	Chapitre 6.6 de la première partie du Guide
Décongélation	Chapitre 6.8 de la première partie du Guide
Températures des préparations chaudes	Chapitre 7 de la première partie du Guide
Restes chauds	Chapitre 7.4 de la première partie du Guide
Régénération des plats	Chapitre 8.2 de la première partie du Guide
Température des bains-marie	Chapitre 9.1 de la première partie du Guide Spécifique : Chapitre 5.2 du complément
Température des comptoirs-frigo	Chapitre 9.2 de la première partie du Guide Spécifique : Chapitre 5.2 du complément
Débit de bière	Chapitre 9.4 de la première partie du Guide
Débit de jus de fruits et autres boissons	Chapitre 9.4 de la première partie du Guide
Traitement des excédents	Chapitre 10 de la première partie du Guide Spécifique : Chapitre 5.3 du complément
Température eau du lave-vaisselle	Chapitre 13.1 de la première partie du Guide
Gestion des déchets	Chapitre 15 de la première partie du Guide
Lutte contre les nuisibles	Chapitre 17 de la première partie du Guide
Plan de nettoyage	Chapitre 18 de la première partie du Guide
Opération de nettoyage et désinfection	Chapitre 19 de la première partie du Guide
Hygiène personnelle	Chapitre 20 de la première partie du Guide
Lavage des mains	Chapitre 20.3 de la première partie du Guide
Formation du personnel	Chapitre 21 de la première partie du Guide

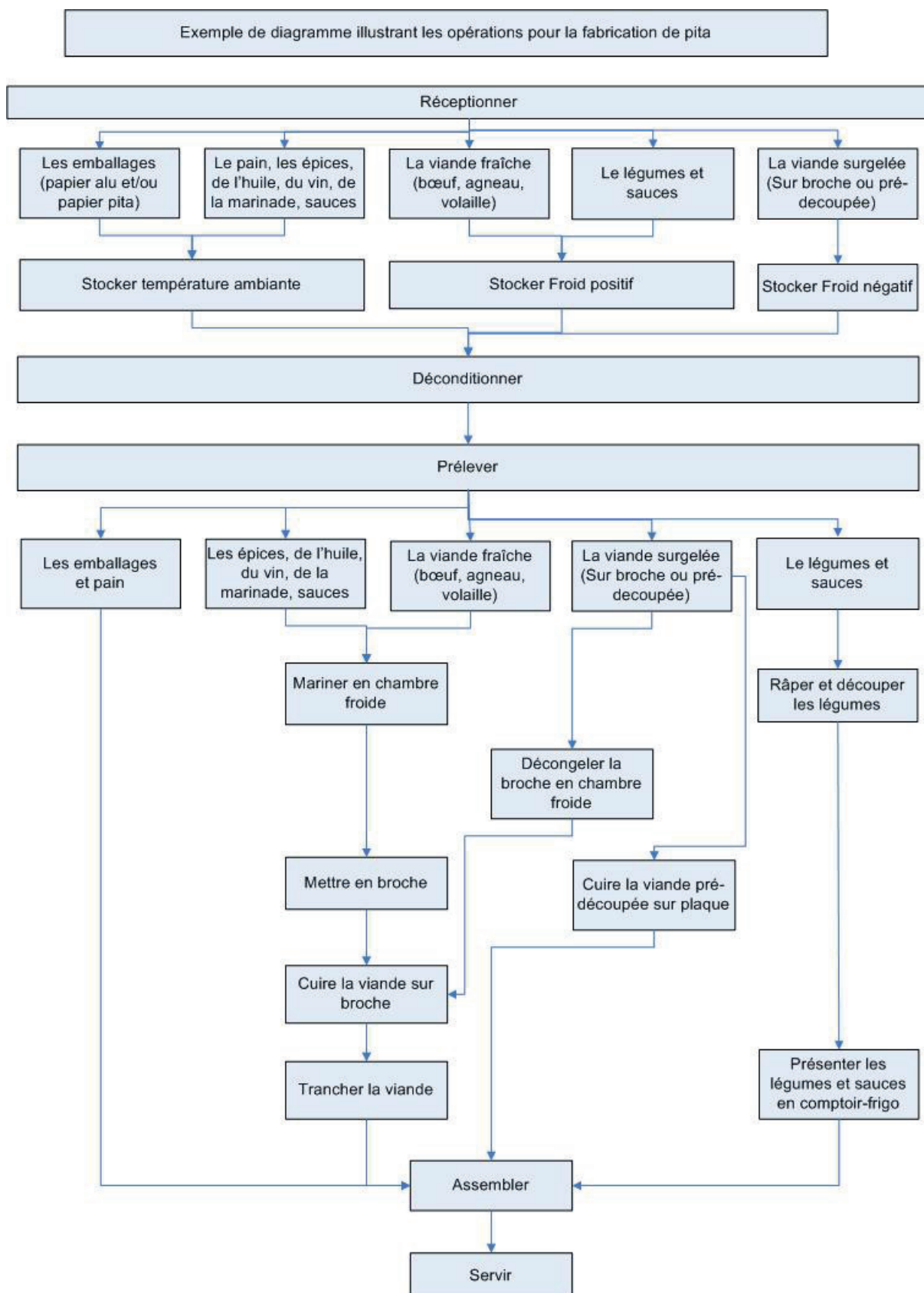


Figure 1 Schéma illustratif du diagramme des opérations

4.1.Préparation

Lors des différentes opérations de manipulation et de préparation des viandes, des légumes et des sauces, il convient de prendre des mesures adéquates pour éviter les contaminations et/ou la multiplication de micro-organismes.

En plus des recommandations générales du Guide, il convient de respecter les prescriptions ci-dessous :

- Si vous préparez vous-même votre bloc de viande (bœuf, agneau et volaille), utilisez uniquement de la viande livrée par des fournisseurs enregistrés (consultez sur le site internet de l'AFSCA, la liste des fournisseurs enregistrés grâce à l'outil Foodweb).. Préparez la marinade juste avant son utilisation. Puis confectionnez la broche dans un endroit hygiéniquement propre (par exemple un plan de travail nettoyé et désinfecté). Lors de la marinade de la viande, identifiez les différents contenants (seaux en plastique, bols,...) par exemple en y apposant une étiquette mentionnant la date de fabrication.
- Si vous achetez des broches surgelées ou de la viande prédécoupée surgelée, assurez-vous que cette dernière a été transportée dans les bonnes conditions (contrôle de la température à la réception : chapitre 4.2 de la première partie du Guide). N'acceptez jamais de viande partiellement décongelée. Ne décongelez pas à température ambiante, ni dans un bain d'eau chaude, préférez la décongélation en chambre froide. Durant la décongélation, évitez tout contact entre le jus de décongélation et la viande, (par exemple en récupérant le jus de décongélation dans un récipient). Ce jus de décongélation ne peut plus être utilisé et doit être éliminé comme déchet.
- Durant les opérations de déballage, nettoyage et préparation des légumes et de la viande il faut accorder une attention particulière à l'hygiène de travail et hygiène du personnel afin d'éviter des contaminations croisées. A tout moment, veillez à garder une bonne hygiène des mains. Pour les activités de préparations spécifiques (couper les légumes, déballer la viande) utilisez des planches et matériels de découpe séparés et clairement reconnaissables. Rangez directement le matériel et planches de découpe utilisés, lavez tout et éventuellement désinfecter. Les recommandations détaillées aux points 6.1 à 6.4 de la première partie du Guide doivent aussi être respectées.

Pour la cuisson de la viande, mettez l'appareil en chauffe avant de commencer la cuisson proprement dite et prélevez de la chambre froide le volume de viande correspondant aux besoins (volume de viande nécessaire à cuire sur plaque, grille ou dans une poêle ou nombre de broches nécessaires). Evitez de trop charger la broche, afin de permettre une bonne rotation de celle-ci et une cuisson homogène (en respectant les recommandations du fabricant du matériel de cuisson).

- La température choisie pour la cuisson, doit être suffisante pour permettre d'atteindre le plus rapidement possible la température à cœur de 60°C. La viande doit être décongelée entièrement avant la cuisson. En effet, la viande de pita non entièrement décongelée peut mener au développement et la multiplication de micro-organismes au coeur de la broche, où la température ne peut augmenter assez rapidement.
- Respecter la chaîne du chaud durant toute la cuisson.
- En ce qui concerne la cuisson sur plaque, grille ou dans une poêle veillez à éliminer régulièrement les résidus caramélisés de cuisson (grattage de la plaque) entre les cuissons

successives. Les résidus caramélisés de cuisson représentent en effet un danger chimique (composés cancérigènes).

4.2.Service

Si vous utilisez des bains-marie pour conserver des portions de viande cuites à l'avance, veuillez respecter les recommandations suivantes :

La viande doit avoir atteint une température suffisante (minimum 60°C) à cœur avant d'être placée dans le bain- marie, dont la température sera réglée au minimum sur 85°C (le bain-marie ne sert pas à réchauffer la viande). La température minimale de 60°C doit être garantie tout au long du service.

Evitez de surcharger le bain-marie, afin que la chaleur puisse se répartir. Il est recommandé de couvrir la viande afin d'éviter tout risque de contamination. Pensez à nettoyer et désinfecter les récipients du bain-marie avant d'y introduire une autre catégorie de viande (par exemple après avoir servi de la viande de bœuf, veillez à nettoyer et désinfecter le récipient avant d'y introduire la viande de volaille).

Afin de limiter les risques de multiplication microbienne et de garantir la fraîcheur des légumes préparés et des sauces « maison » à conserver sous chaîne du froid, veillez à tenir compte des recommandations suivantes :

- Régler le mécanisme de refroidissement des comptoirs frigos sur une température suffisamment basse pour respecter les prescriptions légales de température des produits tels que légumes et sauces, à savoir 7°C.
- Vérifier quotidiennement cette température (utiliser à cet effet le formulaire d'enregistrement annexé au Guide). Utiliser toujours un thermomètre de bonne qualité – de préférence digital – et contrôler régulièrement son exactitude. Pour de plus amples informations relatives aux mesures de température exactes, voyez le point 5.3 de la première partie du guide.
- Les produits « maison » doivent être étiquetés clairement dans les stocks (le nom des produits emballés + la date de production).

4.3.Traitement des excédents

Pour éviter tout gaspillage, il est recommandé d'acheter ou de confectionner des blocs de viande en conformité avec les volumes de vente espérés.

Lorsqu'en fin de service, il reste de la viande sur la broche et/ou des légumes découpés dans les présentoirs, les excédents doivent être traités avec une attention particulière, en respectant les consignes suivantes :

- Découper entièrement le reste du bloc et le refroidir rapidement (passer de la température du produit à 10°C en moins de 2 heures et à 7°C en moins de 4 heures). Mettre les morceaux découpés dans un récipient hygiéniquement propre et l'identifier (nom + date de fabrication) et conserver les restes en chambre froide ou frigo à bonne température (< 7°C). Maintenir sous chaîne du froid !

- Conserver les restes de légumes découpés dans un récipient hygiéniquement propre et identifié (nom + date de production) en chambre froide ou frigo à la bonne température ($< 7^{\circ}\text{C}$).
- Les restes conservés ne pourront être utilisés que maximum pendant 24 heures.
- Le lendemain, réchauffer le plus rapidement possible la viande (cette pratique est indispensable pour dépasser le plus rapidement possible la zone de température à risque d'un point de vue microbiologique, cette zone se situant entre 10 et 45°C), par exemple sur une plaque chauffante, et atteindre la température à cœur suffisante ($>60^{\circ}\text{C}$) avant de servir. Et ne réchauffer qu'une seule fois.

Les plaques, appareils de chauffe et autre matériel utilisés doivent être repris au plan de nettoyage et de désinfection comme décrit aux points 18 et 19 de la première partie du Guide. Après leur utilisation, ces équipements doivent toujours être nettoyés au moins une fois par jour.

4.4. Entretien technique

Veiller au bon entretien des brûleurs et de l'appareil de chauffe en général, en respectant les prescriptions du fabricant.

Partie 2 : HACCP

Pour cette partie, voyez la deuxième partie du Guide : "HACCP".

Partie 3 : La traçabilité

Pour cette partie, voyez la troisième partie du Guide « Traçabilité ».

Partie 4 : Obligation de management

Pour cette partie, voyez la quatrième partie du Guide « Obligation de management ».

Partie 5 : Validation du système d'autocontrôle

Pour cette partie, voyez la cinquième partie du Guide « Validation du système d'autocontrôle ».

Partie 6 : Législation en vigueur particulière

Pour cette partie, voyez la sixième partie du Guide « Législation en vigueur ».

**GUIDE POUR L'INSTALLATION D'UN
SYTEME D'AUTOCONTROLE DANS LE
SECTEUR HORECA**

Complément : ACTIVITES AMBULANTES

Complément

ACTIVITES AMBULANTES

ACTIVITES AMBULANTES	2
INTRODUCTION	4
1.CHAMP D'APPLICATION DU COMPLÉMENT	4
2.STRUCTURE DU COMPLEMENT	4
3.QU'EST-CE LE COMMERCE AMBULANT ?	5
4.DESCRPTION DES ACTIVITES DU COMMERCE AMBULANT	5
PARTIE 1 : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE FABRICATION	5
1.POURQUOI LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION SONT-ELLES NECESSAIRES ?	5
1.1.Dangers liés aux contaminations croisées	6
1.2.Dangers liés aux allergènes.....	6
2.EXEMPLES DE PRODUITS A RISQUES DU POINT DE VUE MICROBIOLOGIQUE	8
3.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS GENERALES	8
4.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS SPECIFIQUES	8
4.1.Préparation d'une vente ambulante et chargement du véhicule	10
4.2.Transport.....	12
4.3.La vente ambulante	12
4.4.Rangement et retour	16
4.5.Entretien technique	17
5.LISTE DE CONTROLE INTERNE POUR LES ACTIVITES AMBULANTES	17
PARTIE 2 : HACCP	18
PARTIE 3 : LA TRAÇABILITÉ	18
PARTIE 4 : OBLIGATION DE MANAGEMENT	19
PARTIE 5 : VALIDATION DU SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE	19
PARTIE 6: LÉGISLATION EN VIGUEUR PARTICULIÈRE	19

ANNEXES	20
ANNEXE 1 : LISTE DE CONTROLE INTERNE – EVALUATION DU SYSTEME D’AUTOCONTROLE DANS LE COMMERCE AMBULANT	20
ANNEXE 2 : PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION – COMPLEMENT POUR LES ACTIVITES HORECA AMBULANTES	24

Introduction

Les opérateurs exerçant des activités Horeca ambulantes doivent aussi mettre en place un système d'autocontrôle conformément aux exigences légales en vigueur. L'objectif principal d'un tel système est, d'une part de pouvoir garantir la salubrité des denrées alimentaires vendues au consommateur et d'autre part de pouvoir démontrer aux autorités compétentes que le système mis en œuvre est efficace. Dans ce cadre les trois fédérations Horeca ont décidé d'élargir le champ d'application du Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca afin d'aider les différents acteurs concernés et de disposer d'un outil de référence.

Ce document met l'accent sur les exigences et recommandations spécifiques liées aux activités ambulantes et constitue un complément aux exigences générales présentes dans le Guide.

1. CHAMP D'APPLICATION DU COMPLÉMENT

Ce complément est d'application pour tous les opérateurs actifs dans le secteur Horeca qui exploitent un commerce ambulant, c'est-à-dire les opérateurs qui vendent, offrent à la vente ou exposent des denrées alimentaires destinées au consommateur final dans une structure ambulante (étal, voiture marchande, baraque foraine, ...). Ces denrées alimentaires ont été préparées à un endroit fixe ou qui ont subi un traitement simple dans la structure ambulante et qui ne sont pas consommées sur place.

Le traitement simple sous-entend :

1. une préparation, un traitement, un emballage ou une conservation de denrées alimentaires
2. qui ne peuvent être réalisés d'avance à un endroit fixe sans modifications organoleptiques et/ou sensorielles des denrées alimentaires concernées.

Pour les activités spécifiques au secteur Horeca, voyez le champ d'application du Guide.

2. STRUCTURE DU COMPLÉMENT

Tout comme le Guide, ce complément est scindé en deux grandes parties :

La première partie met l'accent sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, complétant les recommandations et les exigences du guide existant. Ainsi qu'une attention spéciale sur les points d'hygiène qui sont propres aux activités ambulantes parce que la situation pratique d'un commerçant ambulant diffère souvent d'une situation normale. Pensons par exemple aux conditions atmosphériques qui changent, l'espace limité, ...

La deuxième partie met l'accent sur l'analyse des dangers et la détermination des points critiques (étude HACCP).

Les exigences relatives à la traçabilité, la notification obligatoire, le management et la validation sont décrites dans le Guide Horeca. Par ailleurs, nous vous référons à la partie 3 Traçabilité du présent complément.

3. QU'EST-CE LE COMMERCE AMBULANT ?

Est considérée comme activité ambulante, toute vente, offre en vente ou exposition en vue de la vente de produits et accessoirement de services se rapportant à ces produits, au consommateur, effectuée par un commerçant en dehors des établissements mentionnés dans son immatriculation à la Banque Carrefour des Entreprises (BCE) ou par une personne ne disposant pas d'un établissement du genre (Article 2 de la loi du 25 juin 1993 sur l'exercice et l'organisation des activités ambulantes et foraines).

La législation détermine, entre autres, les lieux d'exercice d'une activité ambulante, à savoir sur les marchés publics et privés, la voie publique, en d'autres endroits du domaine public, sur les lieux jouxtant la voie publique et sur les parkings commerciaux, les galeries commerciales, les halls de gare, de métro, d'aéroport et les lieux sur lesquels se déroulent les fêtes foraines.

Tous les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire doivent être enregistrés auprès de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (l'AFSCA) (AR du 16/01/2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire). La vente ambulante professionnelle de denrées alimentaires par une entreprise Horeca nécessite une autorisation délivrée par l'AFSCA et qui doit pouvoir être montrée lors des contrôles. Dans certains cas l'enregistrement suffit. C'est le cas pour la vente de produits pré-emballés qui se conservent au moins 3 mois à température ambiante. Pour la liste des activités et d'autres informations nous référons au site web de l'AFSCA (<http://www.afsca.be> Secteurs professionnels > Agréments, autorisations et enregistrement).

4. DESCRIPTION DES ACTIVITES DU COMMERCE AMBULANT

Ce complément est basé sur les activités les plus courantes exercées dans une structure ambulante. Ces activités peuvent être regroupées dans les étapes suivantes :

- Préparation et chargement
- Transport
- Préparation et vente
- Retour après la vente

Le point 4 Exigences et recommandations spécifiques de la première partie reprend en détail ces étapes de processus.

Partie 1 : Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication

1. POURQUOI LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION SONT-ELLES NECESSAIRES ?

Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication sont nécessaires pour pouvoir proposer à vos clients des aliments qui ne présentent aucun risque pour leur santé. Et ce, en permettant d'éviter la présence de dangers potentiels.

On peut trouver trois types de dangers dans les denrées alimentaires: les dangers physiques, chimiques et (micro-)biologiques. Ces dangers dépendent de la manière dont sont préparées et

commercialisées ces denrées. Pour la description des dangers physiques, chimiques et biologiques, voyez les chapitres 1.1 à 1.3 de la première partie du Guide.

Les paragraphes ci-dessous mettent l'accent sur les dangers spécifiques liés aux activités du commerce ambulants.

1.1.Dangers liés aux contaminations croisées

Souvent la situation pratique d'un opérateur ambulants diffère fortement de celle d'un commerce Horeca ordinaire et le risque de contaminations croisées pendant la préparation, le service et la vente est réel :

- Les activités ont lieu dans un espace restreint qui ne permet pas de suivre la marche en avant. En prévoyant une zone propre pour les préparations et une zone sale pour le matériel sale et les déchets les contaminations croisées peuvent être diminuées.
- Les conditions atmosphériques qui changent, peuvent être une source de contamination lorsque les pratiques hygiéniques ne sont pas suffisamment élaborées. Une infrastructure adaptée doit être prévue.
- La vente ambulante a souvent lieu à l'extérieur, rendant possible une contamination par les nuisibles. La lutte contre les nuisibles doit être appliquée en fonction de l'activité ambulante (échoppe de marché, baraque au festival, friture ambulante sur la place de l'église). Souvent les mesures contre les insectes volants suffisent, mais dans certains cas (p.ex. friterie « fixe » installée sur une place), il faut établir un plan de lutte contre les nuisibles incluant les insectes rampants et les rongeurs.
- Le nombre limité de membres de personnel lors d'une vente ambulante fait que tant la préparation, le service, la vente, que le rangement sont souvent réalisés par les mêmes personnes. Le non-respect des règles en matière d'hygiène personnelle et de travail fait augmenter le risque de contamination.

Les contaminations croisées peuvent provoquer la présence de tous types de dangers (physiques, chimiques et biologiques) dans les denrées alimentaires offertes en vente. Le point 4 exigences et recommandations spécifiques de cette partie du complément décrit les mesures de précaution spécifiques complémentaires pour le commerce ambulants.

1.2.Dangers liés aux allergènes

Les allergènes sont des composés alimentaires qui peuvent, après ingestion, provoquer des dommages à certains consommateurs sensibles (réactions allergiques ou intolérances ; cf. point 1.4 de la première partie du Guide).

Face à la diversité de symptômes plus ou moins graves qui peuvent survenir, la seule prévention possible est de pouvoir bien informer le consommateur sensible sur la présence d'allergène s'il en fait la demande . Il faut également éviter de contaminer les aliments par des allergènes qui ne sont normalement pas présents (on parle alors de contamination croisée). Des contaminations croisées peuvent également se produire lorsqu'on frit différents produits dans une même friteuse ou s'il y a une séparation insuffisante des récipients ou du matériel de

de service. Comme il est pratiquement impossible de l'éviter, vous devez être en mesure d'informer le consommateur s'il en fait la demande. Une mention sur la carte des menus « Si vous êtes allergiques, dites-le nous » est à indiquer.

Les allergènes suivants doivent être pris en compte:

- gluten de céréales (présent par exemple dans les pains de hamburger, les hot-dog et les petits pains garnis),
- crustacés (ex : dans les snacks frits, les salades fraîches),
- œufs (ex : dans les sauces, produits panés, quiches, petits pains garnis),
- poisson (ex : dans les snacks panés, salades fraîches, petits pains garnis),
- cacahuètes (ex : dans les sauces à base d'huile d'arachide),
- soja (ex : dans les hamburgers végétariens ou les sauces),
- lait et produits laitiers (y compris lactose ; ex. : dans les sauces),
- noix (amandes, noisettes, ...; ex. : dans les petits pains),
- céleri (ex. : dans les épices, marinades, soupes et sauces),
- moutarde (ex. : dans les marinades et sauces),
- sésame (ex. : dans les petits pains),
- mollusques, (ex. : moules marinées),
- lupin (ex. : dans les petits pains),
- sulfites (ex. : dans le vin blanc).

Certaines précautions doivent donc être prises lors de la manipulation des denrées alimentaires, notamment quand les données fournisseurs (informations sur l'étiquette) permettent de soupçonner la présence d'allergènes. Une séparation dans le temps lors des préparations (d'abord les préparations sans allergènes et ensuite les préparations avec allergènes) peut éviter qu'il y ait des contaminations croisées avec des allergènes.

POUR EVITER CES DANGERS

Afin d'éviter de contaminer les produits sans allergènes avec des allergènes (contamination croisée), les consignes suivantes doivent être respectées :

- ⇒ Lire attentivement les données présentes sur les étiquettes et/ou solliciter vos fournisseurs afin d'identifier les produits pouvant contenir des allergènes.
- ⇒ Réaliser une séparation nette entre les denrées contenant des allergènes et d'autres produits (récipients et/ou instruments de service différents).
- ⇒ Veiller à une bonne hygiène des mains pour éviter la contamination croisée par ce biais.
- ⇒ Sensibiliser le personnel à respecter l'ensemble des instructions mises en place.
- ⇒ Toujours être en mesure d'informer le consommateur de la présence éventuelle de certains allergènes dans l'aliment vendu s'il en fait la demande (par exemple différents allergènes dans certaines sauces, présence de gluten dans les petits pains, allergènes dans les salades fraîches).

2.EXEMPLES DE PRODUITS A RISQUES DU POINT DE VUE MICROBIOLOGIQUE

Dans une structure ambulante, différentes matières premières et/ou denrées alimentaires sont utilisées et commercialisées. Etant donné qu'elles ne représentent pas toutes le même niveau de « dangerosité », elles ont été regroupées en 4 catégories, allant des produits présentant de gros risques aux produits en présentant peu. Pour le vendeur ambulant il importe d'être au courant des catégories de produits offerts en vente.

Ces groupes de denrées alimentaires sont décrits au chapitre 2 de la première partie du Guide.

3.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS GENERALES

L'ensemble des exigences et recommandations générales en matière d'hygiène de la première partie du Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca reste d'application pour les opérateurs ambulants.

En complément à ces exigences et recommandations générales la partie suivante de ce complément traite les exigences et recommandations spécifiques d'application aux opérateurs ambulants.

4.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS SPECIFIQUES

Dans le tableau ci-dessous est repris l'ensemble des points d'hygiène applicables au Horeca. Un renvoi au chapitre concerné du complément ou du Guide est fait pour chaque point d'hygiène. Pour la plupart des points d'hygiène, les mesures de précaution décrites dans le Guide suffisent. Dans certains cas, des prescriptions complémentaires sont reprises. Pour les glaciers, les fritures et les pitas bar ambulants nous référons également aux compléments respectifs.

Liste des points hygiène	Localisation de l'information
Denrées alimentaires de la catégorie 1	Chapitre 2.1 de la première partie du Guide
Respect de la marche en avant	Chapitre 3.1 de la première partie du Guide <i>Spécifique : Chapitre 4.3 du complément</i>
Plans de travail	Chapitre 3.4 de la première partie du Guide
Contrôle à la réception	Chapitre 4.2 de la première partie du Guide <i>Spécifique : Chapitre 4.1 du complément</i>
Etiquetage visible	Chapitre 5.1 de la première partie du Guide <i>Spécifique : Chapitre 4.3 du complément</i>
Température des réfrigérateurs et congélateurs	Chapitre 5.3 de la première partie du Guide <i>Spécifique : Chapitre 4.3 du complément</i>
Rinçage des denrées alimentaires	Chapitre 6.3 de la première partie du Guide
Utilisation de planches à découper en bois	Chapitre 6.4 de la première partie du Guide
Décongélation	Chapitre 6.8 de la première partie du Guide
Températures des préparations chaudes	Chapitre 7 de la première partie du Guide
Température de la graisse de friture	Chapitre 7.1 de la première partie du Guide
Restes chauds	Chapitre 7.4 de la première partie du Guide

Liste des points hygiène	Localisation de l'information
Régénération des plats	Chapitre 8.2 de la première partie du Guide
Température des bains-marie	Chapitre 9.1 de la première partie du Guide
Température des comptoirs-frigo	Chapitre 9.2 de la première partie du Guide
Débit de jus de fruits et autres boissons	Chapitre 9.4 de la première partie du Guide
Traitement des excédents	Chapitre 10 de la première partie du Guide <i>Spécifique : Chapitre 4.4 du complément</i>
Température pendant le transport	Chapitre 11 de la première partie du Guide <i>Spécifique : Chapitre 4.2 du complément</i>
Gestion des déchets	Chapitre 15 de la première partie du Guide <i>Spécifique : Chapitre 4.4 du complément</i>
Lutte contre les nuisibles	Chapitre 17 de la première partie du Guide <i>Spécifique : Chapitre 4.3 du complément</i>
Plan de nettoyage	Chapitre 18 de la première partie du Guide <i>Spécifique : Chapitre 4.4 du complément</i>
Opérations de nettoyage et désinfection	Chapitre 19 de la première partie du Guide
Hygiène personnelle	Chapitre 20 de la première partie du Guide
Lavage des mains	Chapitre 20.3 de la première partie du Guide
Formation du personnel	Chapitre 21 de la première partie du Guide

Vous pouvez, en tant qu'opérateur ambulant, contrôler si les points d'hygiène proposés dans le tableau, sont correctement suivis dans votre établissement. Pour ce faire, complétez la liste de contrôle interne de l'annexe 1 de ce complément. Sur base des résultats obtenus vous pouvez, par exemple pour les parties où vous n'avez pas un bon score, revenir au tableau ci-dessus pour rechercher des informations supplémentaires dans le guide général ou ce complément.

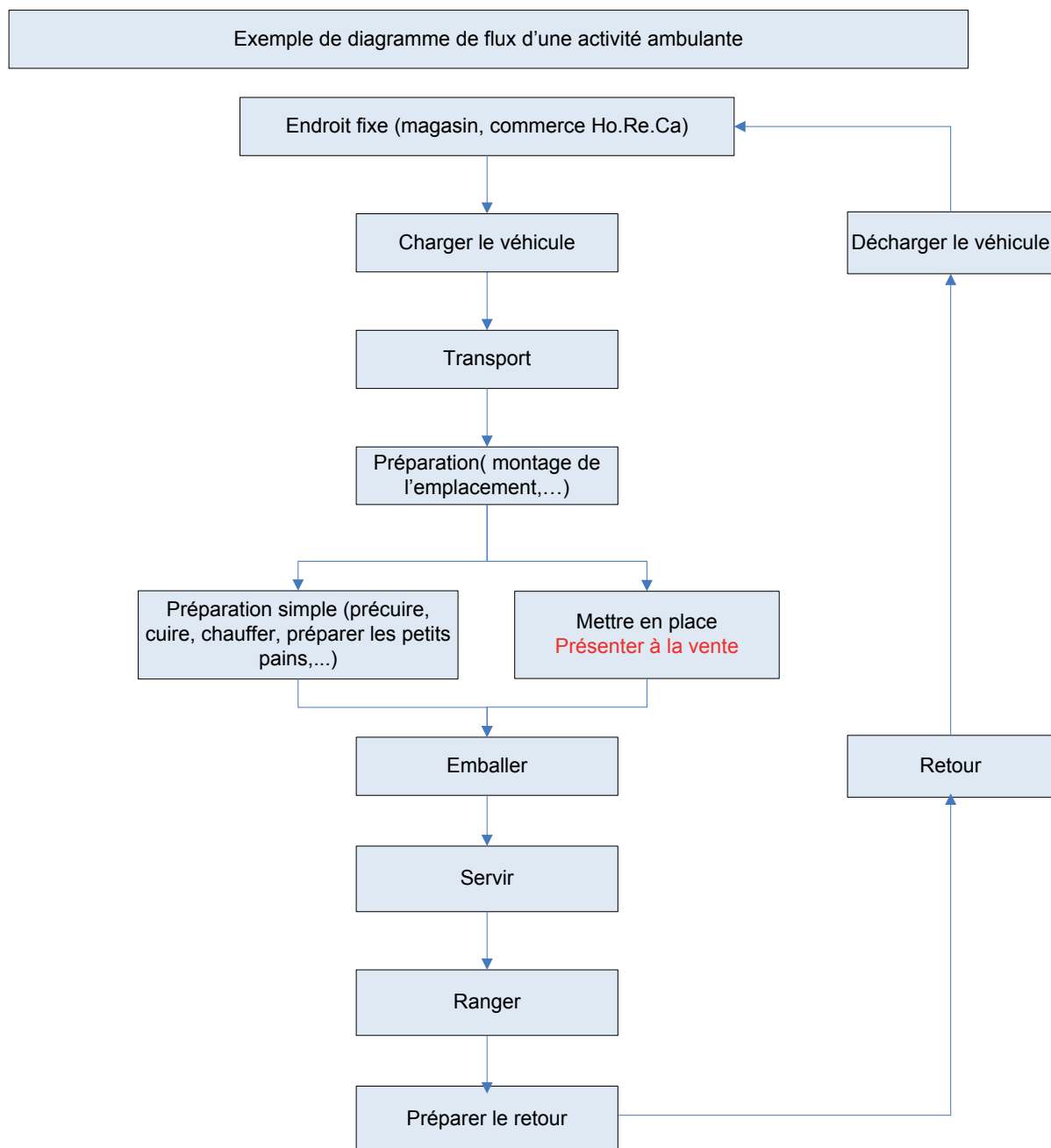


Figure 1 Exemple de diagramme de flux d'une activité ambulante

4.1. Préparation d'une vente ambulante et chargement du véhicule

Les activités préparatoires d'une vente ambulante sont souvent réalisées à un endroit fixe. Parfois, cet endroit ne sert que d'espace de stockage des matières premières, des produits semi-finis, des préparations parachevées ou d'autres produits tels que les produits de nettoyage et de désinfection, les emballages, ... Dans d'autres cas, cet endroit est un commerce Horeca. Les exigences et recommandations d'hygiène générales de la première partie du Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle sont d'application à cet endroit fixe.

Quelques mesures de précaution lors de la préparation :

- En fonction de la localisation et de l'environnement, il peut être nécessaire de s'informer sur la gestion des déchets, les dispositions complémentaires pour éviter les contaminations des denrées alimentaires, la disponibilité d'eau potable, les équipements pour l'évacuation des eaux polluées, ...
- Prévoir suffisamment de vêtements de travail propres et adaptés à l'étal.
- Se munir de pansements imperméables pour recouvrir hygiéniquement les plaies
- Se pourvoir de suffisamment de glacières portatives, récipients isothermes, meubles de réfrigération, bains-marie, ... permettant de transporter, conserver et vendre tous les produits à la température légalement prescrite et de manière hygiénique. Il faut un thermomètre pour contrôler les températures pendant la journée ainsi qu'un produit de désinfection pour la désinfection intermédiaire du thermomètre. Contrôler toujours le bon état de ces matériels et les incorporer au plan de nettoyage.
- Un thermomètre avec lequel les températures peuvent être contrôlées en journée. Vérifier à intervalles réguliers l'exactitude du thermomètre (l'eau glacée a une température de 0°C et l'eau bouillante a une température de 100°C). Prévoyez aussi un désinfectant pour désinfecter la sonde du thermomètre entre chaque utilisation.
- En cas de préparation de produits de friture, la qualité de la graisse de friture doit être contrôlée avant le départ. Il faut s'assurer que la qualité de la graisse ou de l'huile de friture est encore satisfaisante et répond aux exigences légales. Le contrôle peut être effectué soit visuellement (fumée, changement de couleur (foncé) et odeur ou goût fort), soit en utilisant des testeurs rapides, soit par le biais d'un contrôle externe. Pour plus d'informations nous référons au complément 'fritures'.
- Prévoir assez de matériel d'emballage et d'objets aptes à entrer en contact avec les denrées alimentaires (plats, emballage, cuillères, couteaux, ...) et les ranger hygiéniquement. Vous reconnaissez le matériel à l'aide de ce symbole:



Soyez attentifs au fait que vous devez demander une déclaration écrite aux fournisseurs démontrant que les matériaux d'emballage sont conformes aux exigences légales (règlement (CE) 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires), et conserver ces attestations (éventuellement à un endroit fixe).

- Prévoir à l'étal au moins un produit de nettoyage et de désinfection et suffisamment de matériaux de nettoyage (brosse, seau, éponge, ...).

- Organiser l'activité ambulante de manière à ne pas emporter plus de denrées alimentaires périssables que la quantité pouvant être stockée correctement et vendue.
- Effectuer un contrôle visuel de la fraîcheur et contrôler la date limite de consommation avant le chargement. La durabilité des denrées alimentaires doit être suffisante. Les denrées alimentaires sont emballées correctement et aucune contamination croisée entre les produits ne peut survenir.
- Veiller, lors du chargement de l'étal/du véhicule, à ce que les produits dont la date de péremption arrive le plus vite, soient utilisés/vendus les premiers (FEFO) en tenant compte des retours de produits de la vente précédente. Ces derniers produits sont toujours utilisés/vendus les premiers !

4.2.Transport

Des mesures de précaution adéquates doivent être prises pour un transport hygiénique des denrées alimentaires et pour garantir les températures de conservation légales des denrées alimentaires réfrigérées, des produits surgelés ou des préparations chaudes. L'interruption de la chaîne du froid ou du chaud pendant le transport peut provoquer une croissance microbiologique non contrôlée et une altération prématurée des denrées alimentaires. La température doit être contrôlée au départ et à l'arrivée.

- Les températures légales et les délais de conservation recommandés des produits réfrigérés et surgelés sont repris en annexe 3 du guide. En cas de transport de repas chauds, la température à coeur des repas doit rester supérieure à 60°C. Il faut tenir compte de ces valeurs en réglant l'appareillage de transport.

Les prescriptions et mesures de précaution relatives au transport sont décrites au chapitre 11 de la première partie du Guide.

Prévoir une séparation nette entre les produits non vendus qui retournent et qui peuvent encore être vendus plus tard et les déchets.

4.3.La vente ambulante

Veillez à garantir une préparation et une vente hygiéniques des denrées alimentaires. L'aménagement et l'équipement de l'étal (sols, murs, éléments de chauffe, ...) ne peuvent constituer une source de contamination.

L'infrastructure

Les plans de travail et les autres matériaux entrant en contact direct avec les denrées alimentaires sont conçus en matériaux lisses, lavables, non corrosifs et non toxiques. Les sols doivent pouvoir être nettoyés. Tentez, dans la mesure du possible, de trouver un emplacement pour l'étal où aucune contamination (poussière, ...) ne peut survenir et où la température est bien maîtrisable. Il est recommandé, pour les fritures ambulantes et les ventes de glaces ambulantes, de consulter les compléments respectifs pour de plus amples informations.

Au moins un lavabo avec un robinet non actionné avec la main¹ doit être prévu dans l'espace de production de la structure mobile, ainsi que de l'eau courante (un jerrycan avec un robinet peut suffire à condition de l'utiliser hygiéniquement). Du savon liquide et un système pour sécher les mains hygiéniquement (papier) doivent être disponibles. L'eau utilisée dans la structure mobile doit être de qualité potable (cf. chapitre 3.6 de la première partie du Guide). En cas d'utilisation de l'eau de distribution sans stockage intermédiaire dans un réservoir/une cuve, on peut considérer que cette eau est de qualité potable.

En cas de stockage intermédiaire dans un réservoir, respecter les règles suivantes :

- Le réservoir ou la cuve doit être fermé(e) (à l'exception des trous d'aération pour équilibrer les pressions)
- Dans le cas idéal, l'arrivée et l'évacuation du réservoir se trouvent à différentes hauteurs (l'arrivée en haut et l'évacuation en bas) et l'eau est évacuée par un système de siphon afin d'empêcher que l'eau stagne.
- Les parois du réservoir sont conçues en un matériel adapté à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Une déclaration de conformité doit être demandée au fournisseur.
- La qualité de l'eau dans les réservoirs et les tuyaux peut rapidement s'altérer. La multiplication de bactéries et le développement d'algues s'amplifient en particulier en cas de températures élevées. La température de l'eau ne peut donc être supérieure à 25°C.
- L'eau du réservoir doit être renouvelée tous les jours (ne jamais compléter). Le réservoir ou la cuve d'eau est repris au plan de nettoyage. Si vous utilisez un jerrycan comme réservoir, celui doit être nettoyé en éventuellement désinfecté avant de le remplir.
- En cas de stockage ou d'utilisation d'eau du robinet pour les préparations, le respect des prescriptions de base de la note explicative de l'AFSCA (<http://www.afsca.be>, secteurs professionnels > Denrées alimentaires > Qualité de l'eau dans le secteur alimentaire) est obligatoire.

Selon l'AR. du 10 novembre 2005 (commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale), le commerce ambulant des denrées alimentaires d'origine animale ne peut être effectué qu'au moyen d'un véhicule uniquement réservé et spécialement aménagé à cet effet. Ce véhicule, dont la grandeur doit être proportionnée aux besoins, doit présenter les caractéristiques suivantes:

- les parois et le toit doivent être rigides; la face interne du plancher, des parois et du toit doit être constituée ou revêtue de matériaux durs, lisses, étanches, lavables et non toxiques;

¹ Les lavabos qui sont équipés de robinets actionnables à la main peuvent encore être utilisés. En cas de planification de travaux, ces robinets doivent être remplacés par des systèmes qui ne sont pas actionnés avec les mains (par exemple actionnés avec le coude) pour éviter la diffusion des souillures.

- les côtés ouverts au public doivent être pourvus d'un dispositif mettant les marchandises à l'abri des manipulations du public, des poussières, du soleil et des souillures extérieures. La partie supérieure de ce dispositif doit être placée à 1,50 m au moins du sol, celle-ci ne peut servir d'étal;
- le véhicule doit être équipé de dispositifs susceptibles de conserver les denrées alimentaires d'origine animale aux températures prévues ;
- les barres et crochets de suspension ne peuvent être placés le long des parties ouvertes au public.

Lutte contre les nuisibles

Prenez les mesures nécessaires pour prévenir une contamination des denrées alimentaires par des nuisibles. Les étals ou tentes ouverts sont facilement accessibles aux mouches, oiseaux, animaux (domestiques) et autres nuisibles. Souvent les mesures contre les insectes volants suffisent ; cependant, dans certains cas, par exemple pour les structures mobiles qui restent en certain temps au même endroit, il est nécessaire d'accorder une attention particulière aux insectes rampants (fourmis...) et aux rongeurs (souris). Dans ce dernier cas, le plan de lutte contre les nuisibles est d'application. (voir aussi point 17, partie 1 du Guide)

Voici les précautions à ce sujet :

- Veillez à avoir un plan de nettoyage et désinfection bien pensé et prévoyez un revêtement de sol nettoyable.
- Recouvrez les denrées alimentaires sensibles (e.a. avec beaucoup de sucres) avec un gaze, cloche de verre...
- Retirez les déchets le plus rapidement possible et nettoyez les poubelles régulièrement.
- Evitez que les appâts entrent en contact direct ou indirect avec la nourriture. Lisez attentivement l'emballage des appâts.

Hygiène du personnel

Les règles d'hygiène personnelle sont décrites en détail au point 20 de la première partie du Guide.

Les points suivants nécessitent une attention particulière :

- Le personnel qui entre en contact avec les denrées alimentaires dans une structure mobile doit porter des vêtements propres et adaptés. Les bijoux aux mains et avant-bras sont interdits. Les cheveux sont bien soignés, ils sont courts ou attachés.
- L'hygiène des mains est très importante. Les ongles sont propres, courts et non vernis. Les ongles gel ne sont pas autorisés. Les plaies sont couvertes à l'aide d'un pansement occlusif et imperméable (éviter la contamination des denrées alimentaires). Les mains sont lavées chaque fois que c'est nécessaire.

- Il est interdit de fumer, mâcher du chewing-gum et manger pendant la préparation et la vente des denrées alimentaires.

Conditions spécifiques pour les denrées alimentaires offertes en vente

- Les matières premières et les préparations doivent satisfaire aux prescriptions de température légales. La décongélation des denrées alimentaires a lieu dans une chambre froide. L'opérateur contrôle régulièrement la température des chambres froides et des appareils de conservation (lire la valeur affichée sur le display présent) . En cas de doute ou en l'absence de display, une mesure à cœur doit être effectuée (thermomètre présent dans chaque structure ambulante). L'annexe 3 du guide (Mémo température), indique la température à cœur à respecter dans différentes denrées alimentaires.
- La contamination des denrées alimentaires doit être évitée en appliquant quelques règles relatives à l'hygiène du travail :
 - Les produits offerts sont protégés pour les clients. Ceci peut se faire par exemple en mettant des vitres en plastiques, en prévoyant assez de distance entre le client et le produit, éventuellement en combinaison avec des vitres, en protégeant les produits avec un film plastique, ...
 - Les récipients contenant les denrées alimentaires ne sont pas posés à même le sol.
 - Les produits préparés sont séparés des produits crus. Ils sont manipulés à l'aide d'un matériel distinct (spatules, pinces, couteaux, ...) L'utilisation de matériels de différentes couleurs est une bonne solution.
 - Les récipients, caisses, bacs et matériaux sales sont stockés dans une "zone sale" suffisamment séparée de la zone de préparation ou de service.
 - La propositions de dégustations doit se faire de façon hygiénique.
- Les denrées alimentaires préemballées offertes en vente doivent être munies d'une étiquette conforme à la législation en vigueur (arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées). Une denrée alimentaire préemballée est une unité de vente constituée par la denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente. On considère donc que la denrée alimentaire est « préemballée » si elle n'a pas été emballée en présence du client, et si le contenu ne peut être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification. Toutes les mentions doivent être visibles, clairement lisibles et indélébiles sur le conditionnement ou l'étiquette. Cette étiquette doit reprendre :
 1. la dénomination de vente ;
 2. la liste des ingrédients en ordre décroissant du poids utilisé ;
 3. la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients ;

4. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation pour les produits très périssables;
5. les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
6. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne;
7. éventuellement le mode d'emploi ;
8. éventuellement la teneur en alcool ;
9. la quantité nette ;
10. éventuellement le lieu d'origine ou de provenance (si son omission est susceptible d'induire le consommateur en erreur).

4.4.Rangement et retour

Attention au délai de conservation de denrées alimentaires déballées non vendues à la fin de la journée et reprises en retour.

- Pour les produits frais (viande ou poisson frais) tenir compte de la date limite de consommation (DLC).
- Pour les emballages sous vide et/ou sous atmosphère modifiée ouverts, le délai de conservation ne peut être la DLC de l'emballage (<DLC). Le délai de conservation doit être fixé en fonction du genre de produit (gamme IV, hamburgers, ...). Ces nouveaux délais de conservation doivent être indiqués sur les nouvel emballage.
- Les produits décongelés (p.ex. snacks congelés) ne peuvent pas être congelés et sont conservés au frais.

Tous ces produits en retour sont utilisés les premiers (dans les 24 heures). Conserver les excédents dans un récipient hygiéniquement propre et clairement identifié dans la chambre froide ou le réfrigérateur à la température exacte. La surveillance de ces règles nécessite une identification claire des produits (cf. chapitre 5 Stockage des marchandises de la première partie du Guide). Les excédents conservés doivent toujours être utilisés dans les 24 heures

Déchets

Pour éviter les contaminations croisées, les déchets ne peuvent jamais entrer en contact avec les aliments. Utilisez des poubelles fermées et de préférence munies d'une pédale pour ouvrir le couvercle hygiéniquement. Les déchets ne peuvent s'entasser et doivent être éliminés le plus vite possible.

En cas de retour des déchets, s'assurer que ceux-ci ne constituent pas une source de contamination des marchandises transportées.

Nettoyage et désinfection

En complément aux recommandations générales des points 18 et 19 de la première partie du Guide, le commerce ambulancier doit prêter une attention particulière au nettoyage du véhicule et des installations. Pour démontrer le nettoyage correct, l'opérateur doit établir un plan de

nettoyage. En annexe de ce complément figure un exemple de plan de nettoyage reprenant les parties spécifiques d'une structure ambulante. Un plan de nettoyage et désinfection général est repris en annexe du Guide.

4.5. Entretien technique

Prévoyez un bon entretien général des équipements et machines utilisés et ne pas oublier l'entretien du véhicule. Mettez en place des mesures correctives efficaces pour les produits transportés en cas de panne (que faire avec les marchandises, qui contacter,...).

5. LISTE DE CONTROLE INTERNE POUR LES ACTIVITES AMBULANTES

Pour évaluer l'état hygiénique de votre structure ambulante et savoir dans quelle mesure elle répond à la législation en vigueur, compléter le questionnaire repris aux annexes sous la rubrique « Liste de contrôle interne – Evaluation du système d'autocontrôle dans une structure ambulante ». Ce questionnaire est également disponible sur le CD-rom, offert avec le Guide.

Cette liste comprend sept parties de questions :

Partie 1 : Exigences d'hygiène relatives à la préparation de la vente ambulante et au chargement du véhicule ;

Partie 2 : Exigences d'hygiène pendant le transport et la vente ;

Partie 3 : Exigences d'hygiène relatives au rangement et le retour ;

Partie 4 : Exigences d'hygiène générales relatives à la traçabilité ;

Partie 5 : Exigences d'hygiène générales relatives à l'HACCP ;

Partie 6 : Exigences d'hygiène générales relatives au management ;

Partie 7 : Exigences relatives à la notification à l'AFSCA.

Après avoir répondu aux questions, vous identifierez clairement les manquements éventuels, où l'hygiène et la sécurité des produits/repas proposés à la en vente peuvent être améliorées.

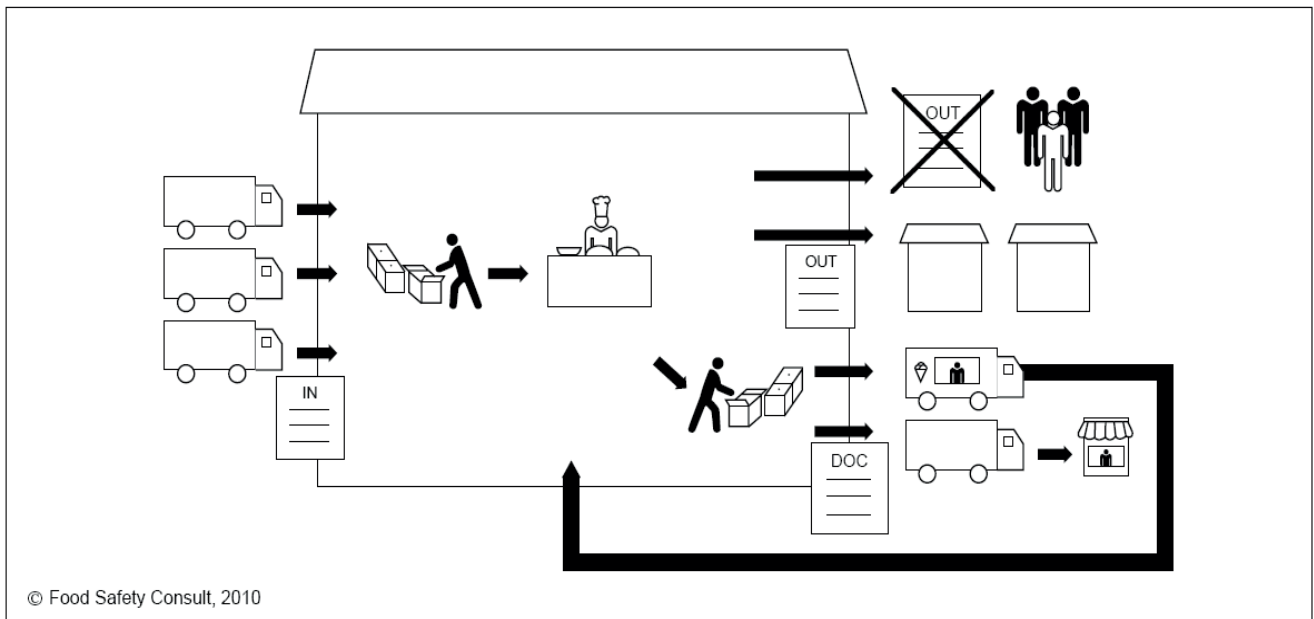
Partie 2 : HACCP

Pour cette partie, voyez la deuxième partie du Guide : “HACCP”.

Partie 3 : La traçabilité

Pour garantir la traçabilité, différentes données relatives aux produits doivent être enregistrées. Chaque opérateur ambulant doit tenir à jour un ou plusieurs registres comme décrit en détail dans la troisième partie du Guide, Traçabilité.

L’enregistrement des produits entrants et sortants sera généralement géré à un endroit fixe, mais que faire avec les produits chargés sur un ou plusieurs véhicules et comment surveiller la traçabilité des produits en retour ?



Il est également nécessaire de définir des règles de gestion complémentaires, relatives au stockage des denrées alimentaires qui reviennent à l’endroit fixe. Il faut naturellement distinguer les retours qui peuvent encore être vendus et les retours destinés aux déchets. Pour les premiers, un endroit ou une zone spécifique pour le stockage des retours peut être une solution. Ainsi on peut s’assurer que les produits ou denrées alimentaires encore utilisables sont utilisés/vendus les premiers (voir les directives décrites ci-dessus pour le chargement des véhicules (point 4.1)). Les déchets en retour doivent être éliminés immédiatement à l’endroit fixe.

Pour le délai de conservation des données en matière de traçabilité, voyez le Guide (Troisième partie: Traçabilité).

Partie 4 : Obligation de management

Pour cette partie, voyez la quatrième partie du Guide : « Obligation de management ».

Partie 5 : Validation du système d'autocontrôle

Pour cette partie, voyez la cinquième partie du Guide : « Validation du système d'autocontrôle ».

Partie 6: Législation en vigueur particulière

Pour cette partie, voyez la sixième partie du Guide : « Législation en vigueur »

Les textes de loi suivants peuvent encore être cités pour le commerce ambulant :

- Loi du 25 juin 1993 sur l'exercice et l'organisation des activités ambulantes et foraines.
- AR du 24 septembre 2006 relatif à l'exercice et à l'organisation des activités ambulantes.
- AR du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animalee

Annexes

ANNEXE 1 : LISTE DE CONTROLE INTERNE – EVALUATION DU SYSTEME D'AUTOCONTROLE DANS LE COMMERCE AMBULANT

L'utilisation de ce document est expliquée au point 5 de la première partie de ce complément. Cette liste n'est destinée qu'à l'activité ambulante. Pour les activités dans un endroit fixe, voyez la liste de contrôle interne du Guide.

Liste de contrôle interne – Evaluation du système d'autocontrôle (commerce ambulant)					
	I. Exigences en matière d'hygiène relatives à la préparation de la vente ambulante et du chargement du véhicule	Chapitre complément	O	N	NA
1	Les informations nécessaires (organisation des déchets, disponibilité de l'eau de qualité potable, équipements d'évacuation des eaux usées sur la location, protection contre la contamination, environnement, ...) sont recueillies.	4.1			
2	Suffisamment de vêtements propres et adaptés présents dans l'étal/le véhicule.	4.1			
3	Présence de pansements imperméables pour recouvrir hygiéniquement les plaies	4.1			
4	Tous les produits doivent être transportés, conservés et vendus à la température légalement prescrite (voir annexe 3 du guide). Suffisamment de glacières portatives, bacs isothermes, réfrigérateurs, bains-marie, ... sont disponibles.	4.1			
5	Tous les produits peuvent être transportés, conservés et vendus de manière hygiénique. Suffisamment de glacières portatives, bacs isothermes, réfrigérateurs, bains-marie, ... sont disponibles.	4.1			
6	Un thermomètre pour contrôler la température des produits est disponible.	4.1			
7	Un produit de désinfection pour la désinfection intermédiaire du thermomètre est disponible.	4.1			
8	La qualité de la graisse de friture est satisfaisante et conforme aux exigences légales.	4.1			
9	Des matériaux d'emballage et d'autres objets adaptés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (plats, emballage, cuillères, couteaux, ...) présents en suffisance.	4.1			
10	A l'étal il y a au moins un produit de nettoyage et un produit de désinfection et des matériaux de nettoyage en suffisance (brosse, seau, éponge,)	4.1			
11	Contrôle visuel des denrées alimentaires avant le chargement sur un emballage intact et la fraîcheur.	4.1			
12	Contrôle de la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation avant le chargement.	4.1			
13	Respect de la chaîne du froid et du chaud pendant le chargement.	4.1			
14	Pendant le chargement de l'étal/du véhicule, surveiller que les produits qui périment les premiers soient utilisés/vendus les premiers (respect FEFO).	4.1			
15	Pendant le chargement on tient compte des produits retour de la vente précédente. Ils sont toujours utilisés/vendus les premiers.	4.1			

Liste de contrôle interne – Evaluation du système d’autocontrôle (commerce ambulants)

II. Exigences en matière d’hygiène pendant le transport et la vente		Chapitre complément	O	N	NA
16	Les préparations sont transportées soit à une température inférieure ou égale à +7 °C (chaîne du froid), soit supérieure à +60°C (chaîne du chaud).	4.2			
17	Pendant le transport une attention particulière est accordée à la prévention de toute contamination des préparations qui sont toujours protégées (contamination croisée).	4.2			
18	Il n’y a pas de contamination entre les produits non vendus qui retournent et les produits déchets.	4.2			
19	L’aménagement et l’équipement de l’étal (sols, murs, éléments de chauffe, ...) ne constituent aucune source de contamination.	4.3			
20	Le revêtement du sol est imperméable et peut être nettoyé et désinfecté à plusieurs reprises.	4.3			
21	Les plans de travail et les autres matériaux entrant en contact direct avec les denrées alimentaires sont lisses, lavables, non corrosifs et non toxiques.	4.3			
22	Les salissures (poussière, ...) et les contaminations par l’environnement sont évitées.	4.3			
23	Les salissures par une température trop élevée sont évitées.	4.3			
24	Il y a au moins 1 lavabo muni d’un robinet conçu de manière à éviter la diffusion de contaminations et de l’eau coulante (jerrycan avec robinet peut suffire). Du savon liquide et un système pour sécher les mains de manière hygiénique sont en place (papier).	4.3			
25	L’eau utilisée est de qualité potable.	4.3			
26	Le stockage intermédiaire de l’eau potable dans un réservoir ou une cuve s’effectue de manière hygiénique.	4.3			
27	Des mesures pour prévenir la contamination des denrées alimentaires par les nuisibles (animaux) sont prises.	4.3			
28	Le personnel porte des vêtements propres et adaptés.	4.3			
29	Les bijoux aux mains et aux avant-bras sont interdits.	4.3			
30	Les cheveux sont bien soignés, courts ou attachés.	4.3			
31	Les ongles sont propres, courts est non vernis. Les mains sont lavées chaque fois que ceci s’avère nécessaire.	4.3			
32	Les plaies sont couvertes par un pansement occlusif et imperméable.	4.3			
33	Les mains sont lavées chaque fois que ceci s’avère nécessaire (après visite aux sanitaires, après avoir été en contact avec des matériaux contaminés,...).	4.3			
34	Il est interdit de fumer pendant la préparation et la vente de denrées alimentaires.	4.3			
35	Les produits présents et commercialisés sont conformes aux prescriptions de température légales.	4.3			
36	La température des produits est contrôlée.	4.3			
37	La décongélation des denrées alimentaires se réalise dans une chambre froide.	4.3			
38	La température des chambres froides et des appareils de conservation munis d’un thermomètre lisible est contrôlée	4.3			
39	La température des produits à réfrigérer doit être réduite le plus vite possible (maximum en 2 heures) à une température à coeur inférieure à 10°C.	4.3			
40	La température des bains-marie est réglée à minimum +85 °C	4.3			
41	Les préparations réfrigérées sont chauffées le plus vite possible (de +10 à +60°C en moins d’une heure).	4.3			

Liste de contrôle interne – Evaluation du système d’autocontrôle (commerce ambulants)

42	Les produits commercialisés se sont pas accessibles librement et sont suffisamment protégés.	4.3			
43	Les récipients contenant des denrées alimentaires ne sont pas disposés à même le sol.	4.3			
44	Les produits préparés sont séparés des produits crus.	4.3			
45	Le matériel (spatules, pinces, couteaux, ...) pour les produits crus et préparés est différent.	4.3			
46	Les récipients sales, les caisses, bacs et matériaux sont placés dans une “zone sale” séparée suffisamment de la zone de service ou de préparation.	4.3			
47	Les denrées alimentaires préemballées commercialisées sont munies d’une étiquette conforme à la législation en vigueur.	4.3			

III. Exigences relatives au rangement et le retour					
		Chapitre complément	O	N	NA
48	Les excédents de préparations sont conservés dans un récipient hygiéniquement propre et clairement identifié à la température correcte.	4.4			
49	Présence de poubelles fermées de préférence équipées d’une pédale pour ouvrir le couvercle hygiéniquement pour stocker les déchets.	4.4			
50	Les déchets sont évacués le plus vite possible.	4.4			
51	Les déchets pris en retour ne constituent pas de source de contamination pour les autres produits transportés.	4.4			
52	Un plan de nettoyage et de désinfection est prévu pour les matériaux et l’équipement.	4.4			
53	Le véhicule est repris au plan de nettoyage et il est entretenu.	4.4			

IV. Exigences relatives à la traçabilité					
		Chapitres complément	O	N	NA
54	Il y a une zone ou un endroit spécifique pour le stockage des retours à l’endroit fixe de sorte que ces produits seront utilisés/vendus les premiers.	Partie 3			

V. Exigences relatives à l’HACCP					
		Chapitre Guide	O	N	NA
55	L’unité d’exploitation dispose de diagrammes de production vérifiés.	Partie 2			
56	Tous les dangers possibles ont été identifiés et une analyse de ces dangers a été effectuée.	Partie 2			
57	Les points critiques de contrôle (CCP) ont été identifiés (pour les petites entreprises les points critiques de contrôle du guide sont repris). (sur base du guide)	Partie 2			
58	Pour chaque CCP identifié les limites critiques valables ont été identifiés (pour les petites entreprises les limites critiques du Guide sont repris).	Partie 2			
59	Des procédures de surveillance efficaces ont été déterminées et appliquées (pour les petites entreprises les procédures du Guide sont reprises).	Partie 2			
60	Des actions correctives définies au préalable ont été déterminées (pour les petites entreprises les actions correctives du Guide sont reprises).	Partie 2			

Liste de contrôle interne – Evaluation du système d’autocontrôle (commerce ambulants)



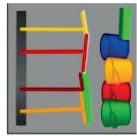
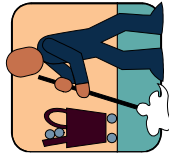
	reprises).				
61	Des procédures de contrôle ont été établies et elles sont respectées.	Partie 2			
62	Un système de documentation et d’enregistrement a été mis en place et est appliqué (pour les petites entreprises les formulaires du Guide ou les formulaires adaptés établis).	Partie 2			



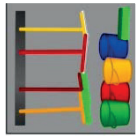
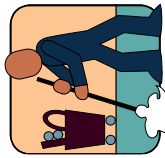
VI. Exigences relatives au management					
	Un système ou une procédure de traitement de plainte est mis en place dans l’unité d’exploitation.	Chapitre Guide	O	N	NA
63	L’unité d’exploitation dispose d’un système ou d’une procédure de rappel des produits non-conformes.	Partie 4			
64	Les parties du système de maîtrise de la sécurité alimentaire de l’unité d’exploitation sont revues régulièrement.	Partie 4			



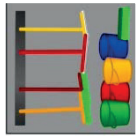
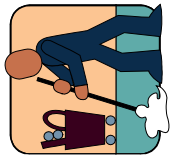
VII. Exigences relatives à la notification obligatoire à l’AFSCA					
66	L’unité d’exploitation a incorporé dans son système d’autocontrôle une procédure de notification obligatoire.	Chapitre Guide	O	N	NA
		Partie 4			

Date	Cause possible de la déviance	Action prise

ANNEXE 2 : PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION – COMPLEMENT POUR LES ACTIVITES HORECA AMBULANTES

QUOI	QUAND	COMMENT					QUI
		Produit 	Temps / T°C / Concentration 	Matériel 	Description 		
Présentoir	Tous les jours à la fin de l'activité mobile	Produit de nettoyage	Selon les instructions du producteur	Gants, seau, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> Nettoyer avec un produit de nettoyage, Rincer à l'eau claire et laisser sécher. 	Le personnel	
Surfaces en contact avec les denrées alimentaires	Tous les jours à la fin de l'activité mobile	Produit de nettoyage et/ou produit d'entretien	Selon les instructions du producteur	Gants, seau, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> Enlever les salissures visibles, nettoyer avec un produit de nettoyage, rincer à l'eau, désinfecter, rincer et laisser sécher. 	Le personnel	
Ustensiles, petit matériel, bols, récipients, ...	Tous les jours à la fin de l'activité mobile	Produit de nettoyage	Selon les instructions du producteur	Gants, seau, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> Nettoyer avec un produit de nettoyage, rincer avec de l'eau chaude, voire bouillante et laisser sécher. <p><i>Laisser tremper d'abord les salissures collées et rincer avec de l'eau tiède de 35 à 40°C max.</i></p>	Le personnel	
Équipement de lavage des mains (y compris les distributeurs de papier et de savon)	Tous les jours à la fin de l'activité mobile	Produit de nettoyage	Selon les instructions du producteur	Gants, seau, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> Nettoyer avec un produit de nettoyage, rincer à l'eau et laisser sécher. 	Le personnel	

QUOI	QUAND	COMMENT					QUI
		Produit 	Temps / T°C / Concentration 	Matériel 	Description 		
Plaques de cuisson, bains-marie, friteuse, hotte, filtres, ...	cf. le Guide						Le personnel
Poubelles	Tous les jours Toutes les semaines	Produit de nettoyage et/ou produit d'entretien	Selon les instructions du producteur	Gants, seau, éponge, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> 1. Au moins à la fin de la journée du marché vider les poubelles, nettoyer le couvercle et l'extérieur. 2. Toutes les semaines nettoyage complet, rinçage et laisser sécher 3. Régulièrement utiliser un produit de désinfection supplémentaire après le nettoyage ; rinçage et laisser sécher.. Si on n'utilise pas de sac plastique dans la poubelle il faut nettoyer la poubelle au minimum une fois par jour.	Le personnel	
Espace de chargement, réfrigérateurs, ...	Tous les jours à la fin de l'activité mobile	Produit d'entretien	Selon les instructions du producteur	Gants, seau, essuie, chiffon jetable	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlever les salissures visibles, 2. nettoyer avec un produit de nettoyage, 3. rincer à l'eau et laisser sécher. (y compris les éléments de refroidissement)	Le personnel	
Bâches de	Toutes les	Produit	Selon les	Gants, seau,	1. Nettoyer avec un produit de nettoyage,	Le personnel	

QUOI	QUAND	COMMENT					QUI
		Produit 	Temps / T°C / Concentration 	Matériel 	Description 		
l'étal/Parois	semaines (selon les besoins)	d'entretien adapté	instructions du producteur	éponge, brosse	2. rincer avec de l'eau et laisser sécher		
Extérieur du camion	Toutes les semaines (selon les besoins)	Produit adapté	Selon les instructions du producteur	Gants, seau, nettoyage à haute pression,...	1. Nettoyer, 2. rincer avec de l'eau et laisser sécher.	Le personnel	
Réservoir ou cuve d'eau (y compris les robinets)	Minimum toutes les semaines	Produit de nettoyage et/ou produit d'entretien adaptés	Selon les instructions du producteur	Gants, seau, nettoyage à haute pression,...	1. Enlever les salissures visibles, 2. nettoyer avec un produit de nettoyage, 3. rincer abondamment à l'eau claire, 4. désinfecter 5. rincer plusieurs fois à l'eau et laisser sécher <i>Suivre scrupuleusement les instructions du fournisseur des produits!</i>	Le personnel	

**GUIDE POUR L'INSTALLATION D'UN
SYTEME D'AUTOCONTROLE DANS LE
SECTEUR HORECA**



Complément : GLACES ALIMENTAIRES

Complément

GLACES ALIMENTAIRES

GLACES ALIMENTAIRES	2
INTRODUCTION	3
1.CHAMP D'APPLICATION DU COMPLÉMENT	3
2.STRUCTURE DU COMPLÉMENT	3
2.1.Termes et définitions.....	3
2.2. Description des étapes de fabrication de la glace et du soft-ice	4
PARTIE 1 : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE FABRICATION	5
1.POURQUOI FAUT-IL DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE FABRICATION ?	5
1.1.Dangers physiques	5
1.2.Dangers chimiques	6
1.3.Dangers (micro)biologiques.....	6
1.4.Allergènes	7
2.EXEMPLE DE PRODUITS À RISQUE D'UN POINT DE VUE MICROBIOLOGIQUE	8
3.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES	8
4.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS SPÉCIFIQUES	8
4.1. Contrôle à la réception	12
4.2. Stockage des marchandises	13
4.3. La préparation	14
4.4. La pasteurisation	14
4.5. Chaîne du froid	15
4.6. Service	15
4.7. Traitement des excédents	16
4.8. Nettoyage et désinfection.....	16
1.LISTES DES POINTS CRITIQUES DE CONTRÔLE (CCP) ET DES POINTS D'ATTENTION (PA)	17
1.1. Liste de limites critiques, des méthodes de surveillance et des actions correctives pour les CCP	17
1.2. Liste de limites critiques, des méthodes de surveillance et des actions correctives pour les PA	18
ANNEXE 1 : FORMULAIRE D'ENREGISTREMENT CCP PASTEURISATION - SURVEILLANCE DE LA DURÉE ET DE LA TEMPÉRATURE DU MIX LORS DE LA PASTEURISATION	20
ANNEXE 2: COLORANTS AUTORISÉS ET TENEURS MAXIMALES AUTORISÉES	21

Introduction

Les opérateurs de l'Horeca exerçant leur activité dans le domaine des glaces alimentaires, doivent mettre en place un système d'autocontrôle conformément aux exigences légales en vigueur, dont l'objectif principal est d'une part de garantir la salubrité des denrées livrées au consommateur final et d'autre part de prouver aux autorités compétentes la mise en œuvre effective dudit système. C'est dans ce cadre que les trois fédérations Horeca ont décidé d'élargir le champ d'application du Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle afin d'aider les divers acteurs et de disposer d'un outil de référence.

Le présent complément met l'accent sur les exigences et recommandations spécifiques à l'activité de fabrication de glaces et de soft-ice et constitue un complément aux exigences générales présentes dans ce Guide.

1.CHAMP D'APPLICATION DU COMPLÉMENT

Sont concernés par ce complément, les opérateurs ressortant du champ d'application du guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca, et exerçant leur activité dans le domaine de la fabrication, le stockage et la vente de glaces artisanales, dans le stockage et la vente de glaces au comptoir ou en coupes et de la préparation et la vente directe de soft-ice.

2.STRUCTURE DU COMPLÉMENT

Tout comme le Guide, ce complément comprend deux grandes parties :

La première partie met l'accent sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, complétant les recommandations et exigences du Guide. Ainsi qu'une mise en évidence des points hygiène propres à l'activité glaces.

La seconde partie met l'accent sur l'analyse des dangers et la détermination des points critiques (étude HACCP).

Les exigences en matière de traçabilité, de notification obligatoire, de management et de validation sont identiques à celles décrites aux parties 3 à 5 du Guide.

2.1.Termes et définitions

- ❖ **Glace** : la denrée dont la consistance solide ou pâteuse a été obtenue par congélation, qui est destinée à la consommation à l'état congelé et qui est composée en ordre principal d'eau potable et/ou de lait écrémé, de sucres, d'huiles comestibles, de graisses comestibles et à laquelle d'autres denrées alimentaires peuvent être ajoutées à titre d'ingrédients subsidiaires. Dans le cadre de ce complément la définition « glace » comprend **d'une part la glace de consommation et d'autre part le soft-ice**. Ce complément mentionne toujours clairement à quel type de glace une exigence ou recommandation s'applique.
- ❖ **Glace de consommation** : l'ensemble de denrées suivantes :
 - **Crème glacée** : la denrée dont la consistance solide ou pâteuse a été obtenue par congélation, qui est destinée à la consommation à l'état congelé et qui est composée en ordre principal d'extrait sec dégraissé du lait, de matière grasse du lait, de sucres et

d'eau potable et qui peut contenir d'autres denrées alimentaires ajoutées à titre d'ingrédients subsidiaires à l'exclusion des matières grasses non-butyriques ;

- **Glace au lait** : la crème glacée avec une teneur moins élevée en matière grasse provenant du lait ;
 - **Glace à l'eau** : la denrée dont la consistance solide ou pâteuse a été obtenue par congélation, qui est destinée à la consommation à l'état congelé et qui est composée en ordre principal d'eau potable et de sucres, et à laquelle d'autres denrées alimentaires peuvent être ajoutées à titre d'ingrédients subsidiaires ;
 - **Sorbet** : la glace à l'eau additionnée de fruits ou de vin ou de vin aromatisé ou de boissons spiritueuses et caractérisée par :
 - a) pour le **sorbet aux fruits** : un minimum de 25 % de fruits; le fruit étant les parties comestibles ou leur équivalent en jus, extrait, concentré ou produit séché. Par dérogation, la teneur minimale peut être abaissée à 15 % pour les agrumes, les fruits dits acides dont le jus a une acidité titrable exprimée en acide citrique égale ou supérieure à 2,5 % et les fruits exotiques ou spéciaux à saveur très forte ou à consistance pâteuse;
 - b) pour le **sorbet de vin ou de vin aromatisé ou de boissons spiritueuses** : une addition d'une quantité suffisante de vin, de vin aromatisé ou de boissons spiritueuses auquel il est fait référence qui confère au produit les caractéristiques organoleptiques attribuées à cet ajout.
- ❖ **Les soft-ice** : ce terme désigne un produit qui est livrée au détaillant à température ambiante sous forme d'une poudre ou sous forme d'un mix à refroidir prêt à utiliser. Le détaillant doit ensuite ajouter d'autres ingrédients à ce mélange de base et utiliser un équipement de distribution spécial qui le transforme en un produit à faible température, qui est servi au client. Cette glace est généralement servie sur un cône en gaufre ou dans un pot.

2.2. Description des étapes de fabrication de la glace et du soft-ice

Pour la fabrication de la **glace de consommation** selon la recette choisie, les divers ingrédients prélevés seront mélangés dans des contenants propres. Le mélange sera traité thermiquement (par exemple chauffage à une température de 75°C durant 15 secondes). Le mélange traité thermiquement sera refroidi jusqu'à une température cible de 7°C. La durée de refroidissement doit être la plus courte possible afin de limiter les risques de multiplication des micro-organismes et dans tout les cas elle ne pourra excéder les 2 heures. Une fois la bonne température atteinte, le mélange sera mis en maturation durant 12 à 24 heures. Durant cette phase de maturation la température du mélange ne doit pas dépasser +7°C. Des ingrédients seront ensuite éventuellement ajoutés au mélange. L'ajout d'ingrédients après le traitement thermique exige une attention spéciale. Des règles d'hygiène et des pratiques de fabrication spécifiques doivent être respectées de manière à éviter les contaminations (voir ci-dessous partie 1). Ensuite, le mélange sera surgelé afin de devenir glace et cette dernière sera conservée à une température au plus de -18°C. Le

produit final ainsi obtenu sera ensuite mis en vente et/ou dans un comptoir de vente. La température de la glace mise en vente ne doit pas dépasser les -9°C.

En ce qui concerne la fabrication de **soft-ice**, on utilisera un mélange d'ingrédients prêt à l'emploi sous forme de poudre auquel sera ajouté un liquide (en général de l'eau potable ou du lait UHT ou pasteurisé, mais en aucun cas du lait cru). La fabrication de soft-ice nécessite l'utilisation d'une machine. L'absence de traitement thermique du mélange nécessitera de l'utilisateur une mise en œuvre rigoureuse des règles d'hygiène, en particulier un bon nettoyage et une bonne désinfection des installations et le respect des bonnes conditions de température tant des divers composants de la machine que du produit.

Partie 1 : Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

1.POURQUOI FAUT-IL DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE FABRICATION ?

Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication sont indispensables pour pouvoir proposer au client des aliments ne présentant aucun risque pour leur santé. Et cela, en permettant d'éviter la présence de dangers potentiels.

On peut trouver trois types de dangers dans les denrées alimentaires (physiques, chimiques et (micro)biologiques), qui dépendent de la manière dont sont préparées et commercialisées ces denrées.

Lors de la production de la glace de consommation et de soft-ice, une attention particulière doit être prêtée aux dangers microbiologiques ainsi qu'aux dangers chimiques liés à la présence d'allergènes.

Les points suivants mettent l'accent sur les dangers spécifiques liés aux activités de préparation et de vente de la glace de consommation et du soft-ice.

1.1.Dangers physiques

Pour une description plus détaillée de ces corps étrangers, voyez le point 1.1 de la première partie du Guide.

POUR EVITER LES DANGERS PHYSIQUES :

Pour éviter que la glace ou la soft-ice soit contaminée par des corps étrangers au produit, les recommandations suivantes doivent être respectées :

- N'acheter que des produits en règle chez des fournisseurs connus.
- N'accepter que des produits avec un conditionnement intact.
- N'utiliser que des matériaux de conditionnement, d'équipement et des ustensiles conformes pour un usage dans le secteur des denrées alimentaires.
- Veiller à ce que les produits et préparations stockés soient toujours bien recouverts.
- Eviter pendant la préparation toute autre activité éventuellement contaminante telle que le nettoyage, l'entretien technique des équipements et de l'infrastructure, ...
- Prendre les précautions adéquates en cas de bris de verre ou de service pour éviter que les éclats se retrouvent dans les préparations et jeter les préparations éventuellement contaminées.
- Veiller à ce que le personnel respecte les instructions élaborées.

1.2.Dangers chimiques

Pour une description plus détaillée de ces éléments chimiques indésirables, voyez le point 1.2 de la première partie du Guide.

POUR EVITER LES DANGERS CHIMIQUES

Pour éviter que la glace ou le soft-ice soit contaminé(e) par des substances chimiques, les recommandations suivantes doivent être respectées :

- Acheter et accepter uniquement des produits en règle.
- N'utiliser que des lubrifiants, matériaux d'emballage, équipements et ustensiles conformes pour un usage dans le secteur des denrées alimentaires.
- Veiller à ce que les produits stockés soient toujours bien recouverts et séparés clairement des produits chimiques tels que les produits de nettoyage et de désinfection.
- Eviter pendant la préparation toute autre activité éventuellement contaminante comme le nettoyage, l'entretien technique des équipements et de l'infrastructure, ...
- Respecter toujours les prescriptions en vigueur (légales ou recommandées par le fournisseur) en matière de température (pour le soft-ice par exemple) ou de concentration (par exemple pour les additifs tels que les colorants).
- Veiller à ce que votre personnel connaisse et respecte les instructions élaborées.

1.3.Dangers (micro)biologiques

Lors de la préparation de la glace et du soft-ice, les dangers (micro)biologiques sont les dangers les plus importants à maîtriser. Pour une description plus détaillée de ce genre de dangers, voyez le point 1.3 de la première partie du Guide.

Les micro-organismes sources de toxi-infections alimentaires et que l'on peut retrouver dans les glaces ou les soft-ice sont généralement : *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Shigella flexneri*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli* produisant la vérotoxine ou VTEC et *Listeria monocytogenes*.

La basse température des produits est peu favorable au développement des micro-organismes. Elle peut toutefois masquer longtemps les conséquences possibles des contaminations microbiologiques comme par exemple :

- le risque de reprise de l'activité microbienne ;
- le risque de détérioration de la qualité microbiologique des produits, au cours de phases de refroidissement mal conduites (attentes trop longues, recyclage non autorisé des matières premières,...) ;
- le risque de détérioration de la qualité microbiologique en cas de fluctuations importantes de la température de garde pendant le stockage

Il y a un risque pour la santé publique si l'importance de la contamination ou la reprise de l'activité microbienne permet à des germes pathogènes d'atteindre un niveau dangereux pour le consommateur. En 2006 l'AFSCA a retrouvé trop de bactéries (nombre élevé de germes aérobies ou nombre élevé de coliformes) dans presque la moitié des échantillons de glace. Les causes éventuelles sont le mauvais entretien des machines à glace et/ou une température de conservation trop élevée et/ou un temps de conservation trop long.

POUR EVITER CES DANGERS

Pour éviter que la glace de consommation ou le soft-ice soit contaminé(e) par des micro-organismes (contamination croisée) et/ou que les micro-organismes se multiplient, les recommandations suivantes doivent être respectées :

→ Acheter et accepter uniquement des produits en règle.

→ Veiller à ce que les produits stockés soient bien recouverts et conservés à la température correcte.

→ Respecter les délais d'attente et les températures nécessaires. Ne jamais recongeler les produits décongelés.

→ Veiller à ce que les denrées alimentaires crues et cuites soient bien séparées, de même que les différents groupes de produits, pour éviter une contamination croisée.

→ Faire attention à l'utilisation d'œufs frais ! Voyez le point 6,6, du guide.

→ Veiller à la propreté et à l'entretien des installations

→ Veiller à une bonne hygiène personnelle et environnementale pour éviter des contaminations (croisées).

→ Veiller à ce que votre personnel signale toute maladie ; le personnel souffrant de troubles digestifs doit être écarté du travail.

→ Veiller à ce que votre personnel connaisse et respecte les instructions élaborées.

1.4.Allergènes

Les allergènes sont des composés alimentaires pouvant après ingestion, provoquer des dommages (réponses allergiques ou des intolérances cf. point 1.4 de la première partie du Guide) chez certains consommateurs sensibles. Face à la diversité de symptômes plus ou moins graves qui peuvent survenir, la seule prévention possible est de pouvoir bien informer le consommateur sensible sur la présence d'allergène s'il en fait la demande et/ou d'éviter de contaminer les aliments par des allergènes normalement pas présents (on parle de contamination croisée).

Pour les préparations de glaces et de soft-ice il faut tenir compte des allergènes suivants :

- gluten provenant de céréales (exemple : dans certains mix pour soft-ice)
- œufs (exemple : dans la glace alimentaire préparée à base de crème pâtissière)
- arachides (exemple : dans certaines lipides ou dans la garniture contenant des noix)
- soja (exemple : dans certains mix pour soft-ice et dans certaines genres de glace de consommation)
- lait et produits laitiers (y compris le lactose)
- noix (amandes, noisettes, noix de noyer, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ; par exemple dans la garniture ou la glace à la pistache)
- sésame (par exemple dans la garniture)

Il est donc important de prendre certaines précautions, notamment quand les données fournisseurs (informations sur l'étiquette) permettent de soupçonner la présence d'allergènes.

POUR EVITER CES DANGERS

Afin d'éviter de contaminer les produits sans allergènes avec des allergènes (contamination croisée), veuillez respecter les recommandations ci-dessous :

→ Lire attentivement les données présentes sur les étiquettes et/ou en solliciter vos fournisseurs afin d'identifier les produits pouvant contenir des allergènes (mix pour soft-ice, substances aromatisantes,...).

- Réaliser une séparation nette entre les produits contenant des allergènes et les autres produits (une solution éventuelle serait par exemple de prévoir une cuillère à glace pour chaque variété).
- Veiller à une bonne hygiène des mains pour éviter la contamination croisée par ce biais.
- Sensibiliser le personnel à respecter l'ensemble des instructions mises en place.
- Etre en mesure d'informer le consommateur de la présence éventuelle de certains allergènes dans la denrée achetée s'il en fait la demande (exemple : œufs, des noix,...).

2.EXEMPLE DE PRODUITS À RISQUE D'UN POINT DE VUE MICROBIOLOGIQUE

Dans une cuisine, différentes matières premières et/ou denrées alimentaires peuvent être utilisées. Etant donné qu'elles ne représentent pas toutes le même niveau de « dangerosité », elles ont été regroupées en 4 catégories, allant des produits présentant de gros risques aux produits en présentant peu. Ces catégories sont développées au chapitre 2 de la première partie du Guide. Les glaces et soft-ice font partie de la **catégorie 1**, des produits qui représentent un risque pour la santé et nécessitent de bonnes conditions de manipulation.

3.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

L'ensemble des exigences et recommandations générales en matière d'hygiène est décrit au chapitre 3 de la première partie du Guide. Elles restent d'application dans les activités glace.

4.EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS SPÉCIFIQUES

Dans le tableau ci-dessous est repris l'ensemble des points hygiène à respecter pour l'activité Horeca. Un renvoi aux chapitres concernés du complément ou du Guide est fait, selon que les points hygiène sont spécifiques ou non à l'activité Glace.

Liste des points hygiène	Localisation de l'information
Denrées alimentaires de la catégorie 1	Chapitre 2.1 de la première partie du Guide
Respect de la marche en avant	Chapitre 3.1 de la première partie du Guide
Plans de travail	Chapitre 3.4 de la première partie du Guide
Contrôle à la réception	Chapitre 4.2 de la première partie du Guide Spécifique : chapitre 4.1 du complément
Etiquetage visible	Chapitre 5.1 de la première partie du Guide
Température des réfrigérateurs et congélateurs	Chapitre 5.3 de la première partie du Guide Spécifique : chapitre 4.2 du complément
Rinçage des denrées alimentaires	Chapitre 6.3 de la première partie du Guide Spécifique : chapitre 4.3 du complément
Utilisation de planches à découper en bois	Chapitre 6.4 de la première partie du Guide
Utilisation d'œufs frais	Chapitre 6.6 de la première partie du Guide
Décongélation	Chapitre 6.8 de la première partie du Guide
Températures des préparations chaudes	Chapitre 7 de la première partie du Guide Spécifique : chapitre 4.4 du complément
Poche à douille	Chapitre 7.3 de la première partie du Guide
Température des comptoirs-frigo	Chapitre 9.2 de la première partie du Guide Spécifique : chapitre 4.5 du complément

Liste des points hygiène	Localisation de l'information
	Spécifique : chapitre 4.6 du complément
Débit de bière	Chapitre 9.4 de la première partie du Guide
Débit de jus de fruits et autres boissons	Chapitre 9.4 de la première partie du Guide
Traitement des excédents	Chapitre 10 de la première partie du Guide Spécifique : chapitre 4.7 du complément
Température eau du lave-vaisselle	Chapitre 13.1 de la première partie du Guide
Gestion des déchets	Chapitre 15 de la première partie du Guide
Lutte contre les nuisibles	Chapitre 17 de la première partie du Guide
Plan de nettoyage	Chapitre 18 de la première partie du Guide
Opération de nettoyage et désinfection	Chapitre 19 de la première partie du Guide Spécifique : chapitre 4.8 du complément
Hygiène personnelle	Chapitre 20 de la première partie du Guide
Lavage des mains	Chapitre 20.3 de la première partie du Guide
Formation du personnel	Chapitre 21 de la première partie du Guide

Ci-dessous, les schémas représentent de manière non exhaustive, les différentes étapes de fabrication de la glace artisanale et de la soft-ice. En raison de la grande variété de produits glacés, les schémas présentés ne représentent que des schémas-type, à partir desquels, de nombreuses variations sont possibles.

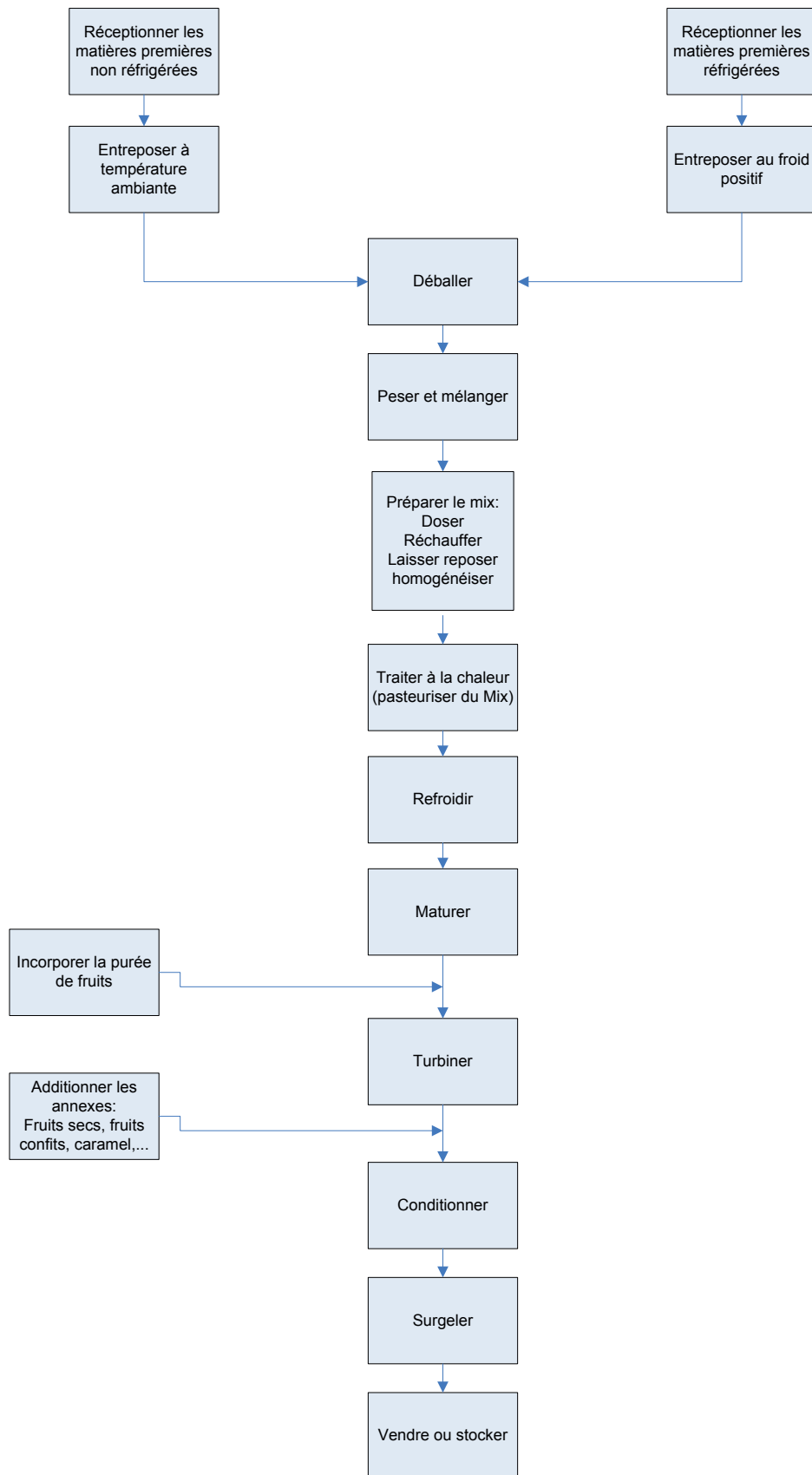


Figure 1 : Exemple de diagramme de fabrication de glaces

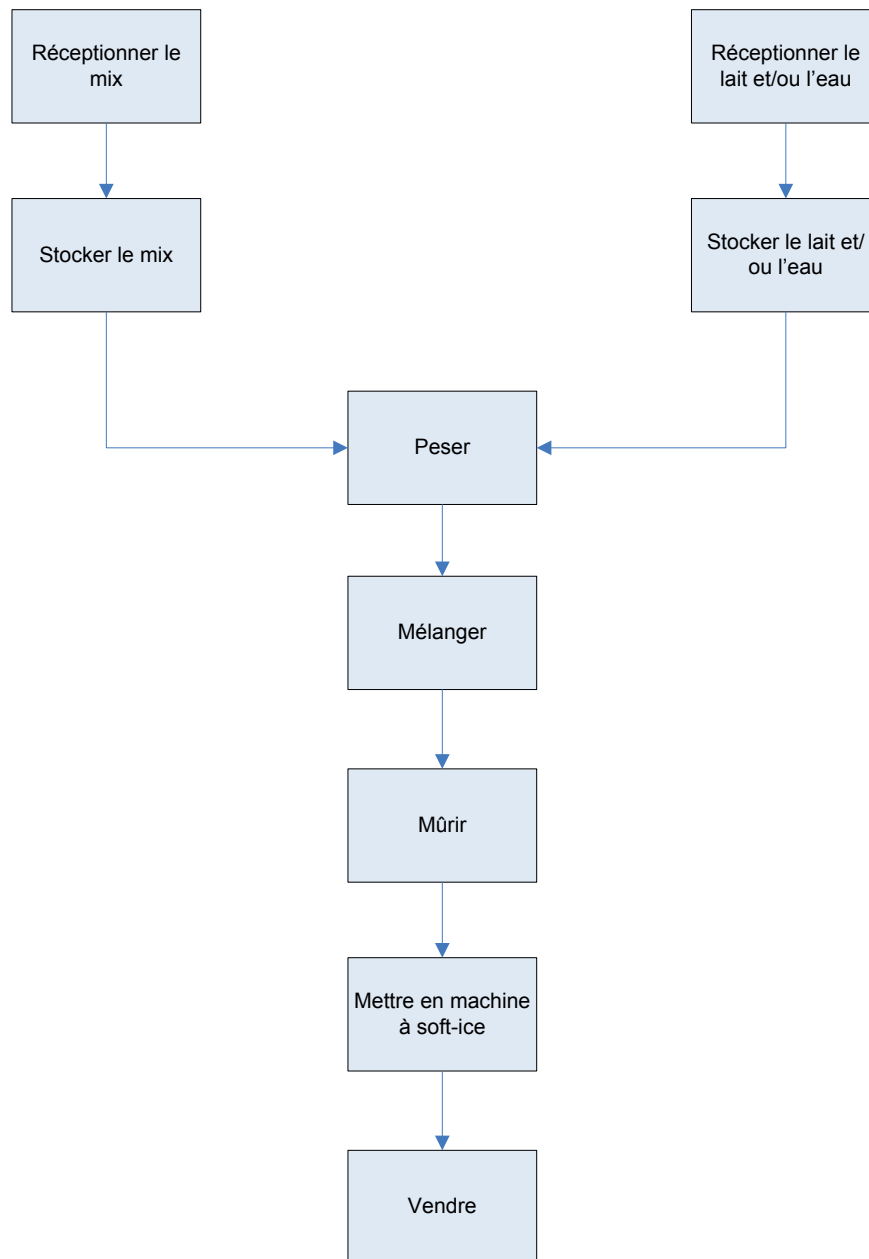


Figure 2 : Exemple de diagramme de fabrication "soft-ice"

4.1. Contrôle à la réception

Les matières premières principalement utilisées pour la fabrication de glaces sont les suivantes :

- La crème pasteurisée ou beurre
- Le lait entier ou écrémé, pasteurisé, concentré ou en poudre (ou lait cru pour la glace artisanale)
- Les sucres, sirops de sucre et arômes
- Les fruits sous forme de pulpe stérilisée, de concentrés ou de sirops
- Les œufs (liquides pasteurisés et/ou frais)
- La garniture

Les matières premières principalement utilisées pour la fabrication de soft-ice sont les suivantes :

- Le mix pour soft-ice
- Le lait pasteurisé ou UHT
- L'eau potable
- La garniture

Choisir les fournisseurs enregistrés auprès de l'AFSCA (ces fournisseurs sont sensés avoir mis en place un système d'autocontrôle, garantissant la qualité de leurs matières premières). Pour ce faire, consulter le site internet de l'AFSCA, et trouver la liste des fournisseurs identifiés par l'AFSCA, grâce à l'outil Foodweb. A défaut demander la preuve d'enregistrement à votre fournisseur.

Chacune de ces matières premières doit être contrôlée à la réception :

- Pour le cas particulier de réception de mix, une spécification de matière première doit être présente avec la mention des ingrédients, des allergènes et des valeurs limites concernant les dangers microbiologiques, physiques ou chimiques. Demander ces spécifications aux fournisseurs.
- Si du lait cru est utilisé pour la préparation de glace, il faut accorder une attention particulière à la qualité du lait. Comme le lait cru n'a pas (encore) subi de traitement thermique, il est un foyer idéal pour les bactéries pathogènes (*Salmonelle*, *Staphylococcus Aureus*, *Listeria Monocytogenes*). Il est conseillé de demander régulièrement des rapports d'analyse au fournisseur. Une analyse sur le nombre de germes donne un aperçu du nombre total des germes présents dans le lait. Le nombre total de germes est un bon indicateur de la fraîcheur du lait (et du lait utilisé pour faire de la glace) ainsi qu'un indicateur des bonnes pratiques de fabrication (stockage réfrigéré propre) du lait cru. Il faut répondre aux critères suivants ¹:

Lait de vache cru : nombre de germes à 30°C (par ml) – max. 100.000

Lait cru d'origine animale : nombre de germes à 30°C (par ml) – max. 1.500.000

¹ REGLEMENT (CE) n° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 AVRIL 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

- Refusez les produits décongelés à la réception, même partiellement.
- Contrôlez toujours la température des denrées alimentaires réfrigérées et surgelées entrantes. Pour mesurer la température, utiliser toujours un thermomètre de bonne qualité – et de préférence digital – et contrôler régulièrement l’exactitude de ce thermomètre. Pour de plus amples informations concernant la mesure de températures, voyez le point 5.3 de la première partie du Guide.

4.2. Stockage des marchandises

Les matières premières ont également des conditions particulières de stockage à respecter, suivant la famille auxquelles elles appartiennent:

- L’ensemble des produits surgelés doivent être maintenus à une température à cœur inférieure à -18°C et jusqu’à la fin de la durée de conservation ou, à défaut de durée de conservation, 6 mois.
- Les mix stérilisés (pour crème glacée ou pour soft-ice) pourront être maintenus à température ambiante s’il s’agit de produits stérilisés non ouverts. Une fois ouverts, ils devront être conservés sous chaîne du froid en respectant les prescriptions du fabricant (ou à <7°C à défaut d’indication).
- Les poudres (mix, émulsifiants, ...) pourront être maintenues à température ambiante, à l’abri de la chaleur et de l’humidité, bien recouvertes, dans un endroit hygiéniquement propre.
- Les produits pasteurisés (œufs liquides, crème fraîche, lait, mix pour soft-ice,...) devront être maintenus sous chaîne du froid en respectant les prescriptions du fabricant (ou à < 7°C à défaut d’indication).
- Les aliments secs tels que cônes biscuités, galettes, ..., pourront être maintenus à température ambiante à l’abri de la chaleur et de l’humidité, bien recouverts, dans un endroit propre.
- Garder les produits contenant des allergènes séparés des autres ingrédients.
- La date de fabrication et la durée de conservation et/ou la date limite d’utilisation doivent être clairement visible sur les emballages des produits.
- La température des réfrigérateurs et congélateurs est contrôlée tous les jours (cf. CCP2 de la deuxième partie – HACCP). Les espaces de stockage des produits surgelés doivent être équipés d’un appareil d’enregistrement mesurant régulièrement la température auquel sont exposés les produits surgelés. Les instruments utilisés doivent répondre aux normes EN 12830, EN 13485 et EN 13486 et vous devez pouvoir le démontrer à l’aide d’une documentation. Les enregistrements doivent être datés et conservés 2 ans ou 6 mois pour les entreprises qui bénéficient des assouplissements, après la période limite de conservation des produits. La température des chambres de surgélation inférieures à 10m³ peut être lue à l’aide d’un thermomètre visible.
- Pour mesurer la température, utiliser toujours un thermomètre de bonne qualité – et de préférence digital – et contrôler régulièrement son exactitude (cf. 5.3 de la première partie du Guide).

4.3.La préparation

Lors des différentes opérations de préparation de glaces ou soft-ice, il convient de prendre des mesures adéquates pour éviter les contaminations et/ou la multiplication de micro-organismes.

Durant les opérations de déballage, nettoyage et préparation des fruits, respecter les recommandations détaillées aux points 6.1 à 6.4 de la première partie du Guide.

Une attention particulière doit être apportée lors de l'utilisation d'œufs frais. Les mesures de précaution indispensables au traitement des œufs frais sont décrites au chapitre 6.6 de la première partie du Guide, mais il est conseillé d'utiliser de préférence des œufs pasteurisés.

Lors d'utilisation d'additifs ou d'arômes (colorants, exhausteurs de goût, ...) veillez à n'utiliser que des produits autorisés et respecter les doses légales. Informez vous aussi auprès du fournisseur.

Un additif est défini comme : (Règlement (CE) N° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires) « toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant des denrées alimentaires »

L'utilisation autorisée des additifs alimentaires se trouve décrite dans le Règlement (CE) N° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires, et tous ses amendements. Dans ce règlement, la "glace de consommation et la glace soft" relèvent de la catégorie "03. Glaces de consommation". Dans la législation actuelle, les autorisations sont indiquées pour chaque catégorie alimentaire.

Quand vous ajoutez des arômes vous devez faire attention à ce que certaines substances indésirables, qui se trouvent dans l'arôme, ne dépassent pas les valeurs maximales dans le produit fini. Les valeurs maximales sont déterminées par l'annexe III du Règlement (CE) N° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires. Aussi bien les additifs que les arômes doivent porter une mention précisant qu'ils peuvent être utilisés dans des denrées alimentaires.

Veillez à utiliser du matériel propre pour le mélange des ingrédients. Pour éviter le mélange non intentionnel avec des ingrédients contenant des allergènes, utilisez du matériel réservé à ceux-ci ou séparez les opérations dans le temps en combinaison avec un nettoyage intermédiaire (par exemple, préparation du parfum « vanille » avant la préparation du parfum « noisette »).

4.4.La pasteurisation

L'une des étapes de la fabrication de glace est la pasteurisation du mélange d'ingrédients. Gérez le couple temps/température de cette pasteurisation, afin que le mélange soit réchauffé à une température de minimum 75°C pendant 15 secondes (ou 85°C pendant 10 secondes ou une combinaison équivalente). Le barème de pasteurisation doit être vérifié en tenant compte du matériel et des ingrédients que vous utilisez. Certaines matières premières sont plus contaminées que d'autres (lait cru ou lait pasteurisé) ou susceptibles d'amener des contaminants particuliers

(exemple : les moisissures sur les noix), Informez-vous auprès d'une firme spécialisée ou auprès du fabricant de la machine.

Lorsqu'il s'agit de fabrication de soft-ice, on utilise des mélanges (mix) prêts à l'emploi à base de poudre ou des mix liquides prêts à l'emploi. Pour les mélanges de poudres on ajoute par la suite de l'eau ou du lait avant de mélanger. Par contre le mix liquide est un produit prêt à l'emploi qui peut être mis directement dans le réservoir. Utilisez pour les soft-ice des matières premières (mix) pasteurisées, car la glace est produite directement dans la machine et ne subit pas de pasteurisation supplémentaire.

4.5. Chaîne du froid

Après cette étape de pasteurisation, le mélange d'ingrédients **de la glace de consommation** doit être immédiatement refroidi à 7°C. Cette température de 7°C maximum doit être maintenue pendant toute la période de maturation du mélange. Ensuite, le mélange doit être turbiné le plus rapidement possible et réfrigéré suivant l'utilisation (pour la conservation : -18°C pendant maximum 6 mois et pour la vente au comptoir : -9°C pendant maximum 1 semaine). La glace de consommation 'maison' doit au moins être étiquetée en mentionnant le nom de la préparation et la date de surgélation. Dans le comptoir la date de congélation doit aussi toujours être présente (coller étiquette) ou doit pouvoir être retrouvée (remplir registre...).

Lorsqu'il s'agit de **soft-ice**, le mélange (mix + eau ou lait ou mix liquide prêt à l'emploi) réalisé comme décrit ci-dessus, est mis en maturation à 7°C, puis, selon le modèle de machine, directement versé dans la machine à soft-ice, laquelle effectuera le refroidissement de la « glace » formée jusqu'à la température négative la plus basse que le modèle de machine l'autorise. La température maximale autorisée du soft-ice est de -5°C. Dans le cas du soft-ice, on peut considérer que, techniquement, il n'y a pas de stockage de la glace produite car la glace fabriquée sera tout de suite vendue au consommateur final qui la mangera sans tarder.

4.6. Service

Durant le service au consommateur final des **glaces** servies en boules, il convient de respecter les recommandations suivantes :

- Avant toute chose, veillez au contrôle quotidien de la température des présentoirs et protégez ces derniers des rayons du soleil et des contaminations. Vérifiez qu'il n'y ait aucun signe de décongélation/ recongélation (cristaux de glace) du produit avant de le servir. Et enfin, veillez à ne pas mélanger le contenu de différentes boîtes de glace.
- Tous les présentoirs de produits surgelés doivent être équipés d'au moins un thermomètre facilement visible permettant de mesurer la température à laquelle les produits surgelés sont exposés. Dans le cas d'un présentoir ouvert, la hauteur de remplissage maximale doit être indiquée clairement et le thermomètre doit indiquer la température de l'air au niveau de cette marque.
- Avant le service, vérifiez la propreté des ustensiles qui seront utilisés pour le service. Nettoyez et désinfectez les cuillères à glace avant leur utilisation et évitez les mélanges de glace et la contamination croisée avec des allergènes. Suggestion : pour éviter les contaminations croisées par des allergènes, utilisez une cuillère à glace pour chaque variété de glace de consommation.

Avant le service des **soft-ice**, vidangez complètement la machine (fût et conduites) et nettoyez et désinfectez (cf. 4.8) avant le remplissage et l'utilisation. N'utilisez jamais de mix dont la DLC est dépassée et évitez le mélange de 2 mix avec des numéros de lot différents. Remplissez la machine d'une petite quantité de mix et jeter le premier jet de soft-ice. Maintenir la température négative la plus basse que la machine l'autorise. Les contraintes technologiques ne permettent pas pour certaines machines de dépasser la température de -7°C, mais l'idéal est d'avoir des équipements qui permettent d'atteindre une température inférieure à -9°C.

4.7. Traitement des excédents

Il est recommandé de limiter la période de conservation de la glace à 6 mois, à une température de stockage de -18°C en cas de défaut d'indication claire relative à la durée de conservation et de conserver les produits couverts (pour éviter non seulement la détérioration du produit, mais également les contaminations).

Ne pas réutiliser des mélanges pour soft-ice qui ont déjà subi un passage en machine. Ces préparations utilisées doivent être éliminées comme déchets lors du nettoyage de la machine.

4.8. Nettoyage et désinfection

Pour le nettoyage et la désinfection de l'équipement et du matériel utilisés pour la préparation de la **glace de consommation et du soft-ice** (surfaces de travail, cuillères à glace, bacs d'eau, présentoir, ...), voyez les points 18 et 19 de la première partie du Guide.

Dans le cas particulier de fabrication de **soft-ice**, veillez à acheter une machine dont le mode d'emploi contient des procédures claires en matière de nettoyage et de désinfection. Nettoyez et désinfectez selon les instructions du fabricant. A défaut d'instruction du fabricant, nettoyez le matériel au moins une fois par jour, après utilisation. Lors du démontage du matériel réalisez (au moins une fois par semaine) une désinfection des pièces et des surfaces qui entrent en contact avec le soft-ice. Il est souvent nécessaire de mettre en œuvre une procédure de nettoyage en place (NEP). Dans ce cas, il faudra sensibiliser et former le personnel au respect de cette procédure. Ne pas oublier de nettoyer l'extérieur de la machine. Pour la désinfection, utiliser des désinfectants autorisés par le SPF Santé Publique.

Partie 2 : HACCP

Pour l'introduction, les CCP et AP généraux, voyez la deuxième partie du Guide : "HACCP"

1. LISTES DES POINTS CRITIQUES DE CONTRÔLE (CCP) ET DES POINTS D'ATTENTION (PA)

1.1. Liste de limites critiques, des méthodes de surveillance et des actions correctives pour les CCP

CCP	Intitulé	Méthode de surveillance	Limites critiques	Mesures correctives
CCP 06	Température de la glace (comptoir à glace, machine à soft) pendant le service	Contrôler quotidiennement la température à cœur des produits <i>(établissement non assoupli : enregistrer systématiquement par écrit la température relevée)</i>	<u>Température à cœur des produits :</u> Glaces : Limite critique : -9°C Soft-ice : Norme : température la plus basse permise par la machine, Limite critique : -5°C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les produits dont la température se trouve dans la zone rouge (hors tolérance), doivent être éliminés. Le responsable de l'établissement décide alors du devenir des produits. ➤ Evaluer la cause du problème et prendre les actions nécessaires pour éviter que ceci se reproduise (contrôler le matériel de maintien au froid, veiller à que les produits placés en comptoirs réfrigérés soient à la température la plus basse possible, former le personnel...) <p><i>Enregistrer par écrit toute non-conformité constatée ainsi que les actions prises</i></p>
CCP 07	Température et durée de pasteurisation du mix	Contrôle du couple temps/température. <i>(établissement non assoupli : enregistrer systématiquement par écrit les valeurs relevées)</i>	Respect du barème de pasteurisation déterminé en fonction du produit (valeurs indicatives ; 75°C pendant 15 sec ou 85°C pendant 10 sec)	<p>Procéder à une nouvelle pasteurisation en respectant le couple temps/ température. <i>Enregistrer par écrit toute non-conformité constatée ainsi que les actions prises</i></p>

1.2. Liste de limites critiques, des méthodes de surveillance et des actions correctives pour les PA

PA	Intitulé	Méthode de surveillance	Limites critiques	Mesures correctives
PA 05	Temps et température lors du refroidissement et de la maturation du mix pasteurisé	Contrôler par sondage le temps nécessaire pour refroidir les produits	Refroidissement à 7°C immédiatement après la pasteurisation (en maximum 4 heures) Maintien à 7°C maximum pendant la maturation du mélange	En cas de refroidissement trop lent : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Adapter votre méthode de façon à refroidir vos produits plus rapidement, répartir en plus petites portions, bien mélanger ➤ Former le personnel de manière à ce qu'il adopte les bonnes méthodes <p><i>Enregistrer par écrit toute non-conformité constatée ainsi que les actions prises</i></p>

Partie 3 : La traçabilité

Pour cette partie, voyez la troisième partie du Guide « Traçabilité »

Partie 4 : Obligation de management

Pour cette partie, voyez la quatrième partie du Guide « Obligation de management »

Partie 5 : Validation du système d'autocontrôle

Pour cette partie, voyez la cinquième partie du Guide « Validation du système d'autocontrôle »

Partie 6 : Législation en vigueur particulière à l'activité

Pour les opérateurs fabriquant des glaces (de consommation ou soft-ice) les textes de loi suivants peuvent être cités en complément à la sixième partie du Guide:

- Arrêté royal du 9 octobre 1996 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaire.
- Arrêté royal du 17 février 1997 relatif aux édulcorants qui peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires
- Arrêté royal du 1 mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants
- Arrêté royal du 24 janvier 1990 relatif aux arômes destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires
- Règlement (CE) 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires
- Arrêté Royal du 11 juin 2004 relatif aux glaces de consommation.
- Règlement (CE) 37/2005 de la commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à la consommation humaine.

- Règlement (CE) 2232/96 du Parlement européen et du Conseil du 28 octobre 1996 fixant une procédure communautaire dans le domaine des substances aromatisantes utilisées ou destinées à être utilisées dans ou sur les denrées alimentaires.

Annexes

ANNEXE 1 : FORMULAIRE D'ENREGISTREMENT CCP PASTEURISATION - SURVEILLANCE DE LA DURÉE ET DE LA TEMPÉRATURE DU MIX LORS DE LA PASTEURISATION

Date	Nom du mix à pasteuriser	Température (°C)	Durée		Qui (initiales)
			Heure de début	Heure de fin	
Date	Cause possible de la déviance	Action prise			

ANNEXE 2: COLORANTS AUTORISÉS ET TENEURS MAXIMALES AUTORISÉES

Colorants (AR du 09/10/1996)			
Couleur	EG-nr.	Nom	Teneur maximale mg/kg ou mg/l
BLANC	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	20
JAUNE	E 100	Curcumine	150
	E 101	i) Riboflavine ii) Phosphate-5' de riboflavine	<i>quantum satis*</i>
	E 102	Tartrazine	150
	E 104	Jaune de quinoléinel	150
	E 110	Jaune orangé S	50
ORANGE	E 120	Cochenille, acide carminique, carmin	150
ROUGE	E 122	Azorubine, carmoisine	50
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	50
	E 129	Rouge Allura AC	150
	E 131	Bleu Patent V	150
BLEU	E 132	Indigotine, carmin d'indigo	150
	E 133	Bleu brillant FCF	150
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines	<i>quantum satis</i>
VERT	E 141	Complexes cuivres Chlorophylles et chlorophyllines	<i>quantum satis</i>
	E 142	Vert S	150
	E 150a	Caramel (1)	<i>quantum satis</i>
BRUN	E 150b	Caramel de sulfite caustique-	<i>quantum satis</i>
	E 150c	Caramel ammoniacal	<i>quantum satis</i>
	E 150d	Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
	E 151	Briljantzwart BN, zwart PN	150
NOIR	E 153	Charbon végétal médicinal	<i>quantum satis</i>
	E 155	Brun HT	50
BRUIN	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>
AUTRES	E 160c	Extraits de Paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>
	E 160d	Lycopéen	150
	E 160e	Beta-apo-8'-caroténal (C30)	150
	E 160f	Ester éthylique de l'acide beta- apo-caroténal 8'- (C 30)	150

Colorants (AR du 09/10/1996)			
Couleur	EG-nr.	Nom	Teneur maximale mg/kg ou mg/l
	E 161b	Luteïne	150
	E 162	Rouge de betterave, betanine	<i>quantum satis</i>
	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>
	E 170	Carbonates de Calcium	<i>quantum satis</i>
	E 171	Dioxyde de Titane	<i>quantum satis</i>
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	<i>quantum satis</i>

* **Quantum satis** signifie que aucune teneur maximale n'est fixée. Dans ce cas, les colorants doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, en quantité ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré et à condition de ne pas induire le consommateur en erreur..