

Module

Consommation sur place: production en liaison, service dans les unités et buffets





Table des matières

1.	Introduction	5
1.1	Champ d'application	5
1.2	Comment faut-il appliquer ce module ?	5
2.	Bonnes pratiques d'hygiène	6
3.	Organigrammes de processus	9
4.	Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)	10

1. Introduction

Ce module constitue un complément au manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C. Il doit obligatoirement, en plus du manuel pratique, être appliqué par les opérateurs qui relèvent du champ d'application de ce module et qui souhaitent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP.

1.1 Champ d'application

Ce module est d'application pour les opérateurs de l'horeca et pour les cuisines de collectivité:

- qui utilisent un système de liaison froide pour la préparation de repas et dont le portionnement ne se déroule donc pas directement après la préparation ;
- qui distribuent des repas dans les unités (comme dans un hôpital, une institution ...);
- qui distribuent des repas via des buffets avec service ou self-service.

1.2 Comment faut-il appliquer ce module ?



- ⇒ Appliquez correctement les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), telles que décrites dans ce module ;
- ⇒ Sélectionnez les diagrammes de processus utiles de manière à représenter avec précision tous vos processus de production. Il est possible qu'un diagramme ne corresponde pas à 100% à votre processus de production. Dans ce cas, vous devez adapter le diagramme (en ajoutant ou supprimant des étapes). Conservez bien les modifications (soit de manière électronique, soit sur papier) ;
- ⇒ Reprenez les dangers, points critiques (CCP et PA), seuils critiques et actions correctives pertinentes tels qu'ils figurent dans ce module. Ici aussi, il est possible qu'un certain danger ne soit pas d'application pour votre processus de production spécifique, que vous souhaitiez appliquer d'autres valeurs seuils ou modifier les actions correctives. Il est admis de déroger aux valeurs et actions proposées, mais uniquement à condition de motiver et d'étayer dûment votre décision : veillez à ce que vous disposiez de la documentation nécessaire (par ex. analyse des dangers, études scientifiques, données de la littérature, analyses de laboratoire...).

Dans les diagrammes, les étapes du processus auxquelles il faut consacrer une attention particulière à la sécurité alimentaire sont indiquées à l'aide de points critiques de contrôle (CCP) et de points d'attention (PA). Il s'agit des étapes lors desquelles il ne suffit pas d'appliquer les BPH. Un contrôle supplémentaire est nécessaire pour chaque PA et CCP repris dans les diagrammes, afin d'arriver à un produit final sûr à la fin du processus :



- ⇒ Contrôlez (vérifiez, mesurez, pesez...) selon la méthode de surveillance indiquée et la fréquence imposée si les normes et les valeurs seuils critiques sont bien respectées ;
- ⇒ Prenez les actions et mesures correctives nécessaires lorsque les normes ou les valeurs seuils ne sont pas respectées et enregistrez-les, en mentionnant également l'anomalie/la non-conformité. Les actions et mesures correctrices doivent être choisies en fonction de la non-conformité constatée.

N'oubliez pas de vérifier les CCP et les PA et de les adapter si vous avez modifié les étapes précédentes du diagramme de processus !

Dans le cas où vous ne pouvez pas bénéficier des assouplissements, vous devez enregistrer **tous** les contrôles et pas seulement les non-conformités.

2. Bonnes pratiques d'hygiène

Production en liaison froide ou chaude

Dans un système de liaison chaude, le portionnement se fait immédiatement après la préparation. La distribution se limite, après le transport interne, à la distribution au sens propre des repas aux consommateurs finaux (consommateurs, habitants, patients...).

Dans le système de liaison froide, le portionnement suit, ou non, la régénération des composants réfrigérés et stockés en vrac.


Portionnement à chaud :

Tenez compte lors du portionnement à chaud dans un système de liaison chaude des points suivants :

- **Début** : Faites attention à ce que le portionnement des repas se fasse le plus tard possible avant le chargement des chariots ;
- Veillez à employer une **méthode de portionnement** efficace, tenant compte de la rapidité de la réalisation (éviter le refroidissement!) et de l'hygiène ;
- **Surveillance de la température** : il existe un risque de perte de température lors du transport (interne) et lors de la distribution ultérieure des repas ;
 - Veillez à ce que la température des repas soit supérieure d'une dizaine de degrés à celle utilisée pour la distribution au buffet ;
 - Travaillez toujours avec des assiettes préchauffées.
- **Recouvrez** rapidement les composants et les repas avec un couvercle ou un plateau afin d'éviter toute contamination et tout refroidissement.

Portionnement à froid :

Tenez compte lors du portionnement à froid dans un système de liaison froide des points suivants :

- **Début** : sortez, par lot, les produits de la chambre froide ;
-  Surveillez si les plats continuent à maintenir une **température** inférieure à 7°C lors du portionnement à froid ;
- La régénération des plats portionnés froids peut immédiatement commencer dans la cuisine centrale après le portionnement ou lors du transport dans les chariots, ou se faire à l'arrivée dans une "cuisine d'unité". Dans ce dernier cas, faites attention à ce que le portionnement ne se fasse pas sur un service qui vient juste de sortir du lave-vaisselle. Ce service pourrait encore être chaud et pourrait provoquer un réchauffement du plat ;
- Si les plats froids proportionnés ne sont pas directement régénérés mais sont entreposés encore quelque temps dans la cuisine centrale ou dans la cuisine d'unité, il est conseillé de faire le portionnement sur des assiettes/récipients à 2°- 3°C, 7°C maximum.



Service dans les unités (de soins) et restaurants d'entreprise

La cuisine d'unité dans un hôpital, une institution ou un restaurant d'entreprise doit, tout comme la cuisine centrale, satisfaire à toutes les exigences légales. Il doit être possible de régénérer de manière hygiénique et efficace les denrées alimentaires, ainsi que de les distribuer et éventuellement, de les entreposer.

Séparez toujours l'exécution des tâches relatives aux soins (dans un hôpital ou une institution par ex.) et la distribution des repas.

Recouvrez toujours les aliments jusqu'à leur arrivée chez le consommateur. Si le consommateur ne peut pas consommer tout de suite le repas, veillez alors à une conservation correcte du repas jusqu'au moment de consommation.

Buffets

Lors de l'approvisionnement d'un buffet (self-service), surtout lorsque celui-ci a lieu "en déplacement", vous devez respecter des mesures de précaution strictes. Dans une cuisine temporaire ou mobile, les conditions de travail ne sont pas toujours optimales. De plus, on emploie souvent du personnel supplémentaire, aussi bien pour la préparation que pour le service, qui n'est pas habitué à travailler dans la cuisine.

Prenez les mesures de précaution supplémentaires suivantes en cas de (self-)service via des buffets :

- Contrôlez si les garnitures et/ou les décorations ne peuvent pas provoquer une quelconque contamination. Les plantes naturelles doivent être écartées. Seule une **décoration lavable** peut être utilisée ;
- Les tables de buffet doivent être propres. Lors de l'exposition des aliments sur un comptoir, ce comptoir doit être nettoyé avant utilisation ;
- Les normes de **température** prescrites (voir Tableau du manuel pratique) doivent être respectées. Évitez dès lors de surcharger les buffets. Complétez de préférence régulièrement le buffet afin de pouvoir respecter les températures prescrites ;
- Ne mettez jamais des plats chauds dans un buffet froid ou sur un comptoir réfrigéré ;
- Séparez les denrées alimentaires avec une nature et une composition différentes (par ex. : séparez les produits crus et les produits réchauffés) ;
- Mettez toujours les fruits de mer froids non vivants sur de la glace ;
- Veillez à ce que durant le transport jusqu'au buffet, tout soit couvert et que la température des plats soit assurée ;
- Utilisez toujours là où c'est nécessaire des éléments réfrigérants ;
- **Recouvrez** au maximum et le plus longtemps possible les denrées alimentaires ;
- Achevez le buffet le plus tard possible ;
- Ne réutilisez jamais les restes d'un buffet ;
- Ne réalisez jamais un nettoyage intermédiaire (avec des produits de nettoyage) lorsque le buffet est rempli ;
- Les denrées alimentaires ne peuvent pas être conservées indéfiniment dans un buffet. Il est donc conseillé de déterminer une **durée maximale** ;
- Prévoyez toujours pour le (self-)service du matériel distinct pour les différentes parties du buffet ;
- Veillez, en cas de self-service par le client, à avoir suffisamment de matériel de service hygiénique (pincettes, cuillères ...) et veillez aussi à une protection maximale des plats par des vitrines.

Plats témoins

Dans les hôpitaux en Flandre, il est obligatoire de conserver un **plat témoin ou un échantillon de repas**. Dans les autres maisons de soins ou cuisines de collectivités, il est aussi fortement recommandé de le faire. Les échantillons de repas peuvent être très importants en cas de suspicion d'une toxoinfection alimentaire, pour l'autocontrôle, la traçabilité interne et la notification obligatoire.

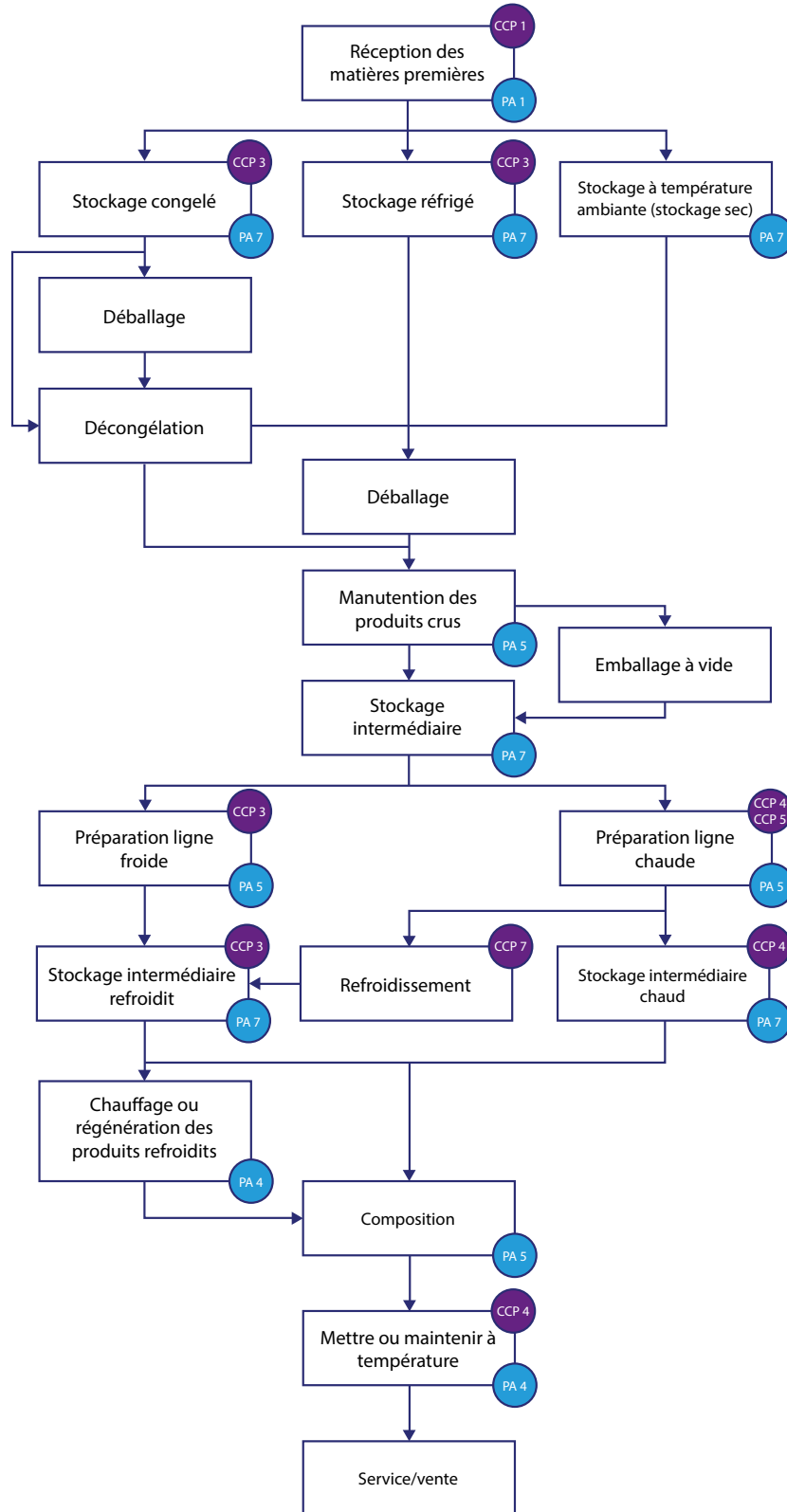
Procédez comme suit :

- Prélevez immédiatement après la préparation du repas ou à la fin de la distribution des repas, une petite quantité (au min. 50g) de tous les plats préparés. Utilisez toujours à cet effet des couverts propres et un récipient propre pouvant être fermé correctement (par ex. : bacs ou sacs en plastique) !
- Notez le nom du plat ou d'un code qui y renvoie et la date de consommation sur le récipient.
- Conservez les plats témoins durant 72 heures dans le réfrigérateur ;
- Si vous choisissez vous-même de conserver plus longtemps les plats témoins (ce n'est pas une obligation), vous pouvez les congeler après une période de 72 heures dans le réfrigérateur ;
- N'oubliez pas d'enlever et de détruire les plats témoins après 72 heures ou une période plus longue.



3. Organigrammes de processus

Ligne froide et chaude





4. Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)

Consommation sur place: production en liaison, service dans les unités et buffets

CCP 1 – Réception

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Réception	x M: température trop élevée	<p>T° maximale définie dans le Tableau 1 du manuel pratique; une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée</p> <p>T° à cœur indiquée par le fabriquant et mentionnée sur l'étiquette</p> <p>Produits surgelés : t° maximale -18°C ; une brève fluctuation ascendante jusque -15°C est autorisée</p>	<p>Contrôle aléatoire de la température des marchandises à la réception</p>	<p>Enregistrer les non-conformités</p> <p>Refuser les produits à la livraison</p> <p>Communiquer les non-conformités au fournisseur</p> <p>Demander au fournisseur quelles actions il a entreprises afin d'éviter que le problème ne se répète</p> <p>Contrôler l'efficacité des actions proposées par le fournisseur, en augmentant par exemple le contrôle à l'entrée chez le fournisseur concerné</p> <p>Entreposer plus vite les produits en un lieu adapté et à une température appropriée</p> <p>Transformer les produits le plus vite possible pour éliminer le risque ou les détruire de manière appropriée</p> <p>Former le personnel de sorte que le temps d'attente maximal soit respecté</p>

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique

CCP 3 – Température des denrées alimentaires réfrigérées et surgelées lors de l'entreposage et le service

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température des denrées alimentaires réfrigérées (espace frigorifique, meubles frigorifiques, buffets)	x M: température trop élevée	Normes : T° maximale définie dans le Tableau 1 du manuel pratique; une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée T° à cœur indiquée par le fabriquant et mentionnée sur l'étiquette	Contrôle quotidien de la température des espaces frigorifiques et en cas de non-conformité, régler la température Contrôle du bon fonctionnement des meubles frigorifiques (t°, niveau d'eau, ...) au début du service Contrôle de la température à cœur des produits pendant et en fin de service via par ex. les buffets, par échantillonnage	Identifier et isoler les produits concernés Enregistrer les non-conformités Entreposage : transformer les produits pour éliminer le risque ou les détruire de manière appropriée Distribution des repas et service froid : <ul style="list-style-type: none"> • produits dont la température est trop élevée doivent être retirés • meilleure gestion de la température pour le service des produits • préparer les produits moins longtemps avant le début du service En cas de panne, avertir le frigoriste Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance
Température des denrées alimentaires surgelées (surgélateur)	x M: température trop élevée	Norme : t° maximum -18°C	Contrôle quotidien de la température des surgélateurs et en cas de non-conformité, régler la température	Identifier et isoler les produits concernés Enregistrer les non-conformités Préparer ou détruire immédiatement les produits décongelés, et ce certainement dans les 24 heures ¹ . Ne surtout pas les congeler à nouveau ! En cas de panne, avertir le frigoriste Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique

¹ On peut déroger à ce temps s'il est prouvé dans l'analyse des dangers qu'il n'y a pas de risque pour le consommateur.



CCP 4 – Température des denrées alimentaires chaudes lors de la préparation, le réchauffage, la conservation, la distribution des repas et le service

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température produits chauds	x M: température trop basse	Norme relative aux denrées alimentaires : température à cœur minimum 60°C ² Produits de la boulangerie et snacks épicés : produit cuit complètement Produits à risques (par ex. hamburgers, viande de poulet) : chauffage suffisant jusqu'au cœur	Contrôle quotidien de la température des produits chauds Contrôle du bon fonctionnement du four au minimum une fois par an et après un entretien technique (par ex. via l'aiguille ou les programmes temps/température) Contrôle du bon fonctionnement des éléments de chauffage (par ex. buffets, chariots pour garder les produits chauds ...) par échantillonnage Contrôle de la température à cœur des produits pendant et en fin de service via par ex. les buffets, par échantillonnage	Identifier les produits concernés Enregistrer les non-conformités Chauffer à nouveau les produits avec une température entre 55°C et 60°C. Ces produits ne peuvent en aucun cas être conservés Abréger le temps d'attente pour servir ou vendre les produits chauds Service chaud : <ul style="list-style-type: none"> • Régler les éléments de chauffage en cas de températures à cœur aberrantes. • Produits qui ne peuvent pas être réchauffés jusqu'à 60°C doivent être servis aussi vite que possible et refroidis par la suite jusqu'à 7°C. En cas de défaut aux éléments de chauffage, avertir un technicien Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique

² Une dérogation prévoit que le boudin noir et les poulets à la broche peuvent être proposés à température ambiante durant maximum 2 heures après la production. Ensuite, ils doivent être réfrigérés le plus rapidement possible (<7°C).



CCP 5 – Température et qualité de la graisse ou l'huile de friture

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température et qualité de la graisse ou l'huile de friture	+ C: température trop élevée + C: période trop longue entre le renouvellement de l'huile ou de la graisse	Température de la graisse ou de l'huile de friture : maximum légal 180°C maximum recommandé 175°C Respecter la fréquence prévue pour le renouvellement de la graisse ou de l'huile de friture	Contrôle régulier de la température de la graisse ou de l'huile de friture Contrôle de la température de la graisse ou de l'huile de friture à chaque utilisation si la friteuse n'est pas quotidiennement utilisée Suivi de la fréquence prévue pour le renouvellement de la graisse ou de l'huile de friture	Si la friteuse n'est pas défectueuse : réglage de la température et si disponible, tester l'huile/la graisse avec un test rapide. Si une teneur trop élevée en composés polaires est constatée (FPT (fraction polaire totale) > 25%), l'huile/la graisse doit être renouvelée. renouveler l'huile/la graisse retirer les produits qui ont été cuits dans une mauvaise huile/graisse En cas de panne de la friteuse : avertir un technicien. Après la réparation, la friteuse doit être nettoyée avant qu'elle soit à nouveau utilisée. Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



CCP 7 – Refroidissement des denrées alimentaires chaudes devant être conservées de manière réfrigérée

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Temps et température lors du refroidissement des denrées alimentaires chaudes devant être conservées de manière réfrigérée	x M: refroidissement trop lent x M: température trop élevée	Refroidissement de 60°C à 10°C (température à cœur) en maximum 2 heures Après 24 heures : t° maximale définie dans le tableau 1 du manuel	Contrôle aléatoire du temps nécessaire pour refroidir suffisamment les produits, en particulier pour les produits à risque ou les produits plus difficiles à refroidir (par ex. gros volumes)	Identifier les produits concernés Enregistrer les non-conformités Adapter la méthode de refroidissement de sorte que les produits puissent être refroidis plus rapidement : par ex. en fonction de la nature des produits, les placer sous de l'eau froide courante ou dans l'eau glacée, répartir en plus petites portions, bien remuer... Installer une cellule de refroidissement rapide Réduire la durée de conservation des produits (par ex. utiliser plus rapidement les produits concernés) Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne l'application des mesures de production adéquates

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 1 – Réception				
Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Réception	+ CPM: emballage abîmé + M: contamination croisée x M: dépassement de la durée de conservation	Emballage propre et non endommagé Produits frais Produits n'ayant pas dépassé leur date de conservation	Contrôle aléatoire visuel de l'emballage à la réception Contrôle aléatoire de la fraîcheur des produits à la réception Contrôle aléatoire des dates de conservation des produits à la réception	Refuser les produits à la livraison Communiquer les non-conformités au fournisseur Demander au fournisseur quelles actions il a entreprises afin d'éviter que le problème ne se répète Contrôle de l'efficacité des actions proposées par le fournisseur, en augmentant par exemple le contrôle à l'entrée chez le fournisseur concerné

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 4 – Réchauffer ou régénérer des produits

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Temps et température lors du réchauffement ou de la régénération des produits	x M: réchauffement trop lent x M: température trop basse	Réchauffer au minimum à 60°C pendant 1 heure maximum	Contrôle aléatoire du temps nécessaire pour réchauffer suffisamment les produits, en particulier pour des produits à risque ou des produits qui sont difficiles à réchauffer	Augmenter la température de l'appareil qui est utilisé pour le réchauffement, prolonger la durée de réchauffement ou diminuer les quantités En cas de panne de l'appareil qui est utilisé pour le réchauffement : avertir un technicien Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne l'application des méthodes de production adéquates.

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 5 – Contamination des matières premières par des allergènes lors du stockage ou de la production

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Contamination des matières premières par des allergènes lors du stockage ou de la production	+ C: contamination croisée allergènes	Absence d'allergènes qui ne sont pas des ingrédients	Attention continue pour une possible contamination croisée des allergènes durant le stockage ou la production	<p>Si une contamination croisée ne peut pas être évitée, identifier les produits potentiellement contaminés et informer le consommateur à ce sujet</p> <p>Éviter la contamination croisée par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revoir les procédures relatives au nettoyage du matériel de travail • Revoir l'ordre de production afin que la contamination par les allergènes restants soit évitée • ... <p>Formation complémentaire du personnel sur les instructions de travail (pondérer, ordre des produits) et sur la procédure de nettoyage</p>

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique/ P : Danger physique/M : Danger microbiologique



PA 7 – Durée de conservation des produits périssables pendant l'entreposage et la vente

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Dépassement de la durée de conservation des produits périssables	x M: dépassement de la durée de conservation	<p>Produits qui n'ont pas dépassé leur date limite de consommation</p> <p>Pâtisserie froide : utilisation pour les pâtisseries "fraîches", le plus possible les produits semi-finis qui sont préparés le jour même de la production (par ex. crème fraîche)</p> <p>Entreposage réfrigéré du lait cru à 6°C : Pour la préparation des produits à base de lait cru : maximum 48 heures Pour la préparation des produits traités par la chaleur : maximum 72 heures</p> <p>Entreposage des œufs frais de votre propre production: utiliser jusqu'à maximum 28 jours après la date de ponte</p> <p>Viande hachée : Transformer les parures dans les 24h Viande emballée sous vide, transformer dans les 10 jours ou dans les 24h dès que l'emballage est ouvert: vendre dans les 48 heures après la fabrication</p>	<p>Contrôle quotidien des dates limites de consommation ou des dates de durabilité minimale des produits</p>	<p>Évacuer avec les déchets les produits dont la date limite de consommation (est dépassée)</p> <p>Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance</p>

Signification des symboles utilisés :

+ : Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique





