

# Travaux dirigés HACCP 1

Introduction à la maîtrise des  
dangers en IAA  
Conception et équipement des  
locaux de fabrication



HACCP1 2009-2010

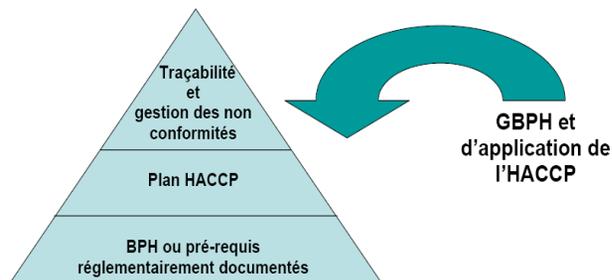
1

## Le plan de maîtrise sanitaire



Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :



HACCP1 2009-2010

2

## Le plan de maîtrise sanitaire

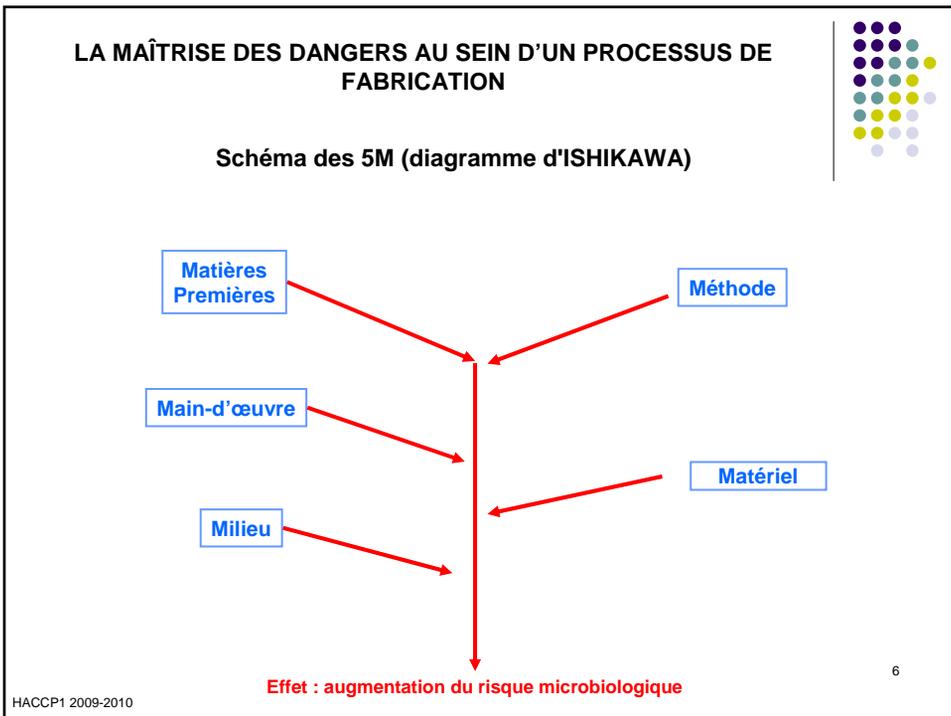
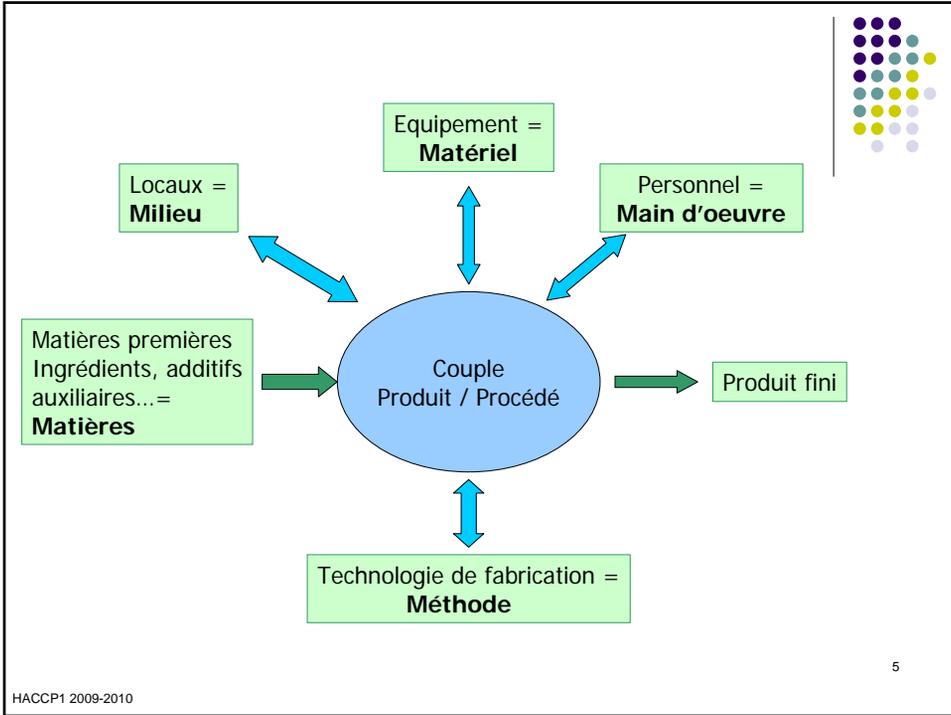


- HACCP 1
  - Bonnes pratiques hygiéniques = Pré-requis
  - Lecture de plan
- HACCP 2
  - Les procédés de fabrication
- HACCP 3
  - Analyse des dangers et CCP

## Pré requis ou Processus préalables à la fabrication

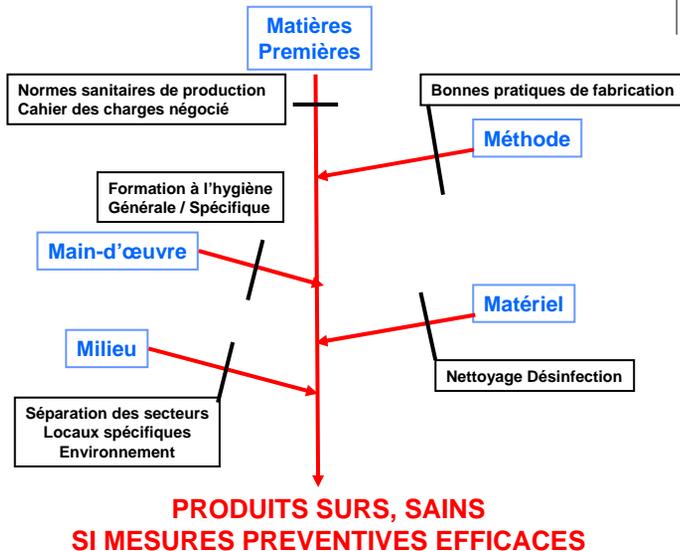


- Personnel :
  - plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;
  - tenue vestimentaire : descriptif, entretien
  - organisation du suivi médical.
- Locaux, équipements et matériels
  - Conception et maintenance
- Approvisionnement en eau.
- Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :
  - plan de nettoyage-désinfection ;
  - instructions relatives à l'hygiène.
- Plan de lutte contre les nuisibles.
- Maîtrise des températures.
- Contrôle à réception et à expédition



## LA MAÎTRISE DES DANGERS AU SEIN D'UN PROCESSUS DE FABRICATION

### Mise en place de mesures préventives



HACCP1 2009-2010

7

## Milieu = Locaux de fabrication

- Environnement
  - les abords
  - les accès
- Locaux proprement dit
  - Plan
  - conception
- Approvisionnement en eau potable
- Evacuation des eaux usées
- Déchets
- Ambiance

HACCP1 2009-2010

8

# Abords et Accès



Pourquoi faut-il s'en préoccuper ?

# Réception des marchandises



Quai de livraison



Couloir de réception

## Abords et Accès



- Sources de pollution et de contamination au voisinage ?
- Revêtements appropriés des abords et accès
  - boue, eaux stagnantes, ...
  - nuisibles

11

HACCP1 2009-2010

## Conception des locaux = plans



- Principe de la marche en avant
- Séparation des secteurs de statut sanitaire différent
- Locaux spécifiques / certaines activités



Locaux et surfaces adaptés à l'importance de l'activité/ conditions d'hygiène

12

HACCP1 2009-2010

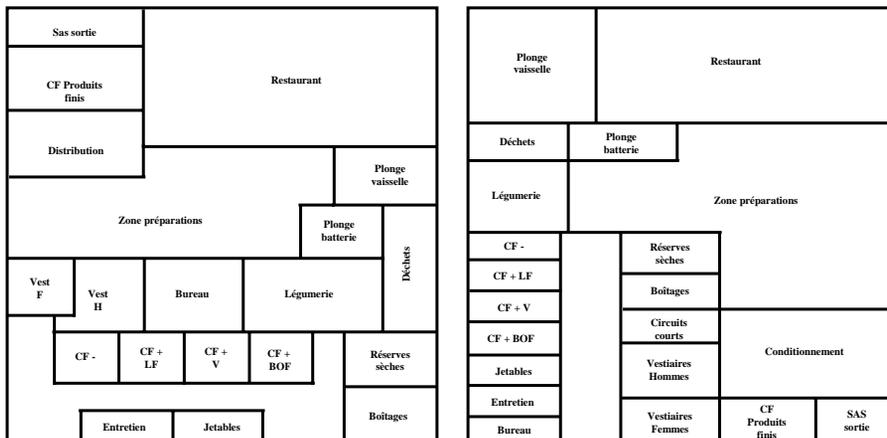
# Plans



- Principe de la marche en avant
- Séparation des secteurs de statut sanitaire différent
- Locaux spécifiques / certaines activités

13

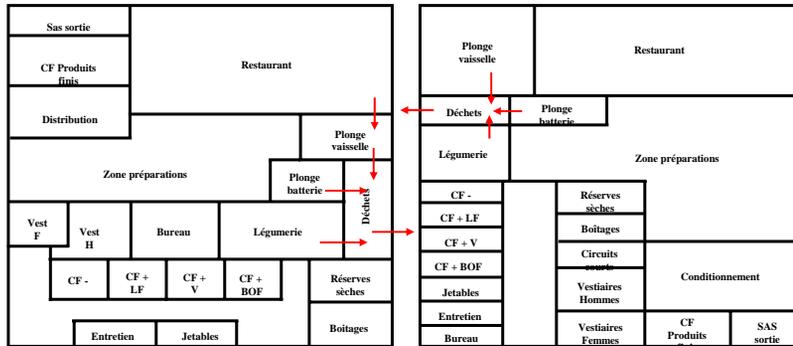
## IMPLANTATION/ AGENCEMENT/PLAN d'un atelier de plats cuisinés



14

### Plans types

## IMPLANTATION/ AGENCEMENT/PLAN d'un atelier de plats cuisinés

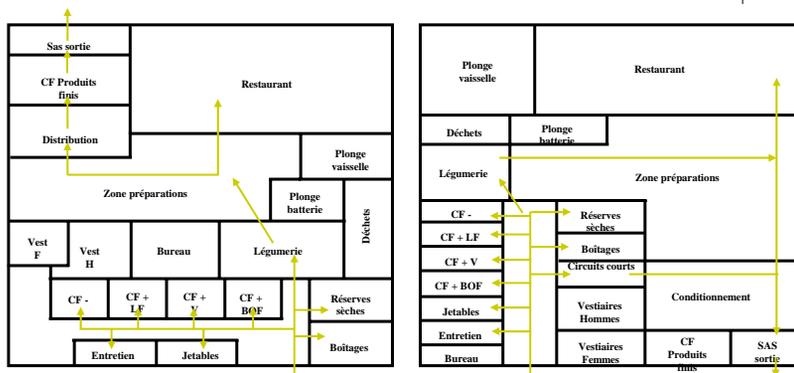


### Circuits déchets

15

HACCP1 2009-2010

## IMPLANTATION/ AGENCEMENT/PLAN d'un atelier de plats cuisinés

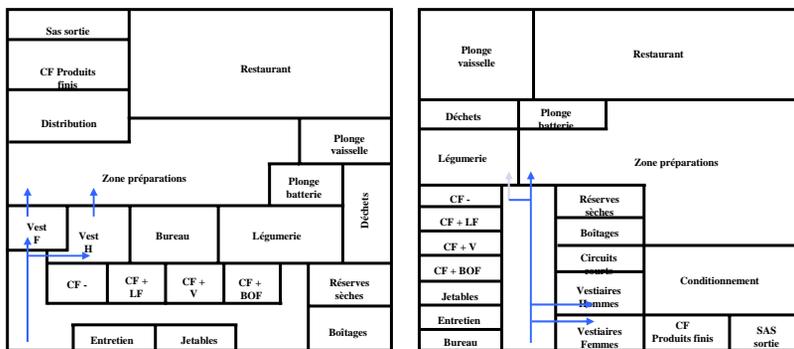


### Circuits approvisionnement / denrées

16

HACCP1 2009-2010

## IMPLANTATION/ AGENCEMENT/PLAN d'un atelier de plats cuisinés

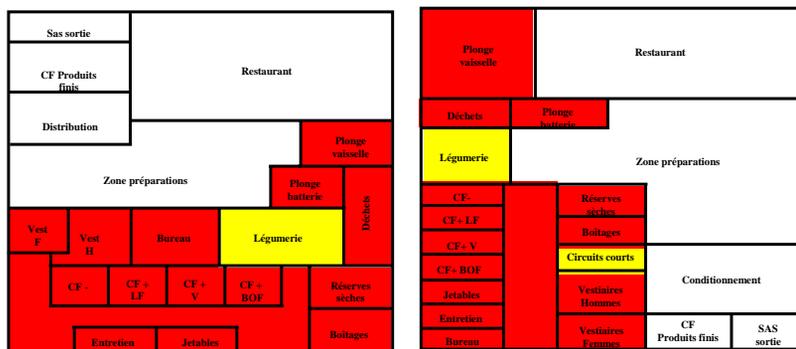


### Circuits personnel

17

HACCP1 2009-2010

## IMPLANTATION/ AGENCEMENT/PLAN d'un atelier de plats cuisinés



Zones souillées

Zones intermédiaires

Zones propres

18

HACCP1 2009-2010



## Cf base réglementaire

- R 852/2004 annexe II  
chapitre I Dispositions générales applicables  
aux locaux utilisés pour les denrées  
alimentaires  
chapitre II Dispositions spécifiques pour les  
locaux où les denrées alimentaires sont  
préparées, traitées ou transformées
- R 853/2004 annexe III Exigences spécifiques  
par type de filière et de produit

19

HACCP1 2009-2010



## Exemple:

- Section I Viande d'ongulés domestiques  
Chapitre III ateliers de découpe  
Les exploitants du secteur alimentaire doivent faire  
en sorte que les ateliers de découpe manipulant la  
viande d'ongulés domestiques:  
1) soient construits de manière à éviter la  
contamination de la viande, notamment :  
a) en permettant un **déroulement continu** des  
opérations  
ou  
b) en veillant à séparer les différents lots de  
production....

20

HACCP1 2009-2010

## Plans

- Principe de la marche en avant
- Séparation des secteurs de statut sanitaire différent
- Locaux spécifiques / certaines activités



## Exemple 1 : restauration collective



# Stockage produits secs



23

HACCP1 2009-2010

# Préparations



Légumerie



Cuissons

24

HACCP1 2009-2010

# Lignes de conditionnement



25

HACCP1 2009-2010

# Conditionnement - Expédition



26

HACCP1 2009-2010

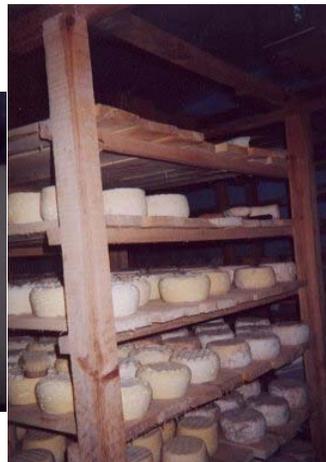
# Exemple 2 : fromagerie fermière





29

HACCP1 2009-2010



30

HACCP1 2009-2010

## Conception des locaux = matériaux



- Sols, murs : matériaux clairs, lisses, lavables et faciles à nettoyer
- Huisseries idem
- Angles arrondis +/-

NB : flexibilité / productions traditionnelles ou petits établissements

31

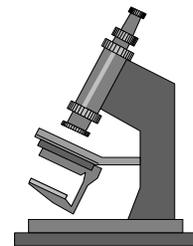
HACCP1 2009-2010

## Potabilité de l'eau



Le dossier doit comporter :

1. Plan d'ensemble de l'établissement avec mention des points d'eau numérotés et schématisation des canalisations
2. Résultats d'analyses physico-chimiques et bactériologiques
  - des contrôles effectués par le distributeur d'eau (rythme, nature des contrôles...)
  - des contrôles effectués par l'établissement (plan de contrôle)
  - actions correctives en cas de problème ?



32

HACCP1 2009-2010

## Evacuation des eaux usées



- Circuits et canalisations / locaux de travail des denrées ?
- Devenir des eaux usées ?

NB: problématique environnementale

33

HACCP1 2009-2010

## Matériel



- Aptitude au contact avec les denrées
- Lisse, lavable, facile à nettoyer
- Matériel spécifique disponible à proximité des postes de travail, en nombre suffisant

34

HACCP1 2009-2010

# Matériel d'hygiène



HACCP1 2009-2010

35

# Nettoyage & Désinfection



Direction de l'activité	Processus simplifié et schématisé		Actions Et effets
	Surface de travail		
		Evacuation	Sale Risques d'infection
↑			Nettoyer Décoller les salissures
→			Rincer Optiquement propre
↓			Désinfecter Supprimer les risques d'infection
→			Rincer Bactériologiquement propre

Légende : Souillures Microbes Détergent Désinfectant

- Vérification : contrôle visuel et examen bactériologique des surfaces
- Enregistrement des résultats

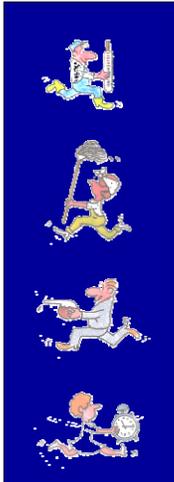
HACCP1 2009-2010

36

# Nettoyage désinfection



## Pour chaque produit



- T: Température
- A: Action mécanique
- C: Concentration
- T: Temps, la durée

HACCP1 2009-2010

37

# Luttes contre les nuisibles



- Insectes rongeurs et autres
- Eviter de les attirer
- Limiter leur entrée
  - Moustiquaires, bondes siphonées...
- Les détruire quand ils sont présents
  - Lampes UV, appâts, papiers attrape-mouches...

HACCP1 2009-2010

38