



S'approprier les bonnes pratiques
concernant l'hygiène (et qualité, sécurité, environnement)



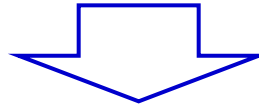
- Public concerné :
 - Tout public
 - Encadrement, Maîtrise, Employés
 - Etudiants
- Taille du groupe :
 - entre 6 et 12 personnes



- 1 jour
 - Fractionnable en plusieurs séances

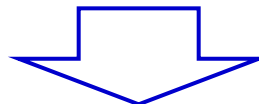
FORMATION THEORIQUE

≈ 1h30



PRATIQUE DU JEU

≈ 4h30



SYNTHESE

≈ 0h30

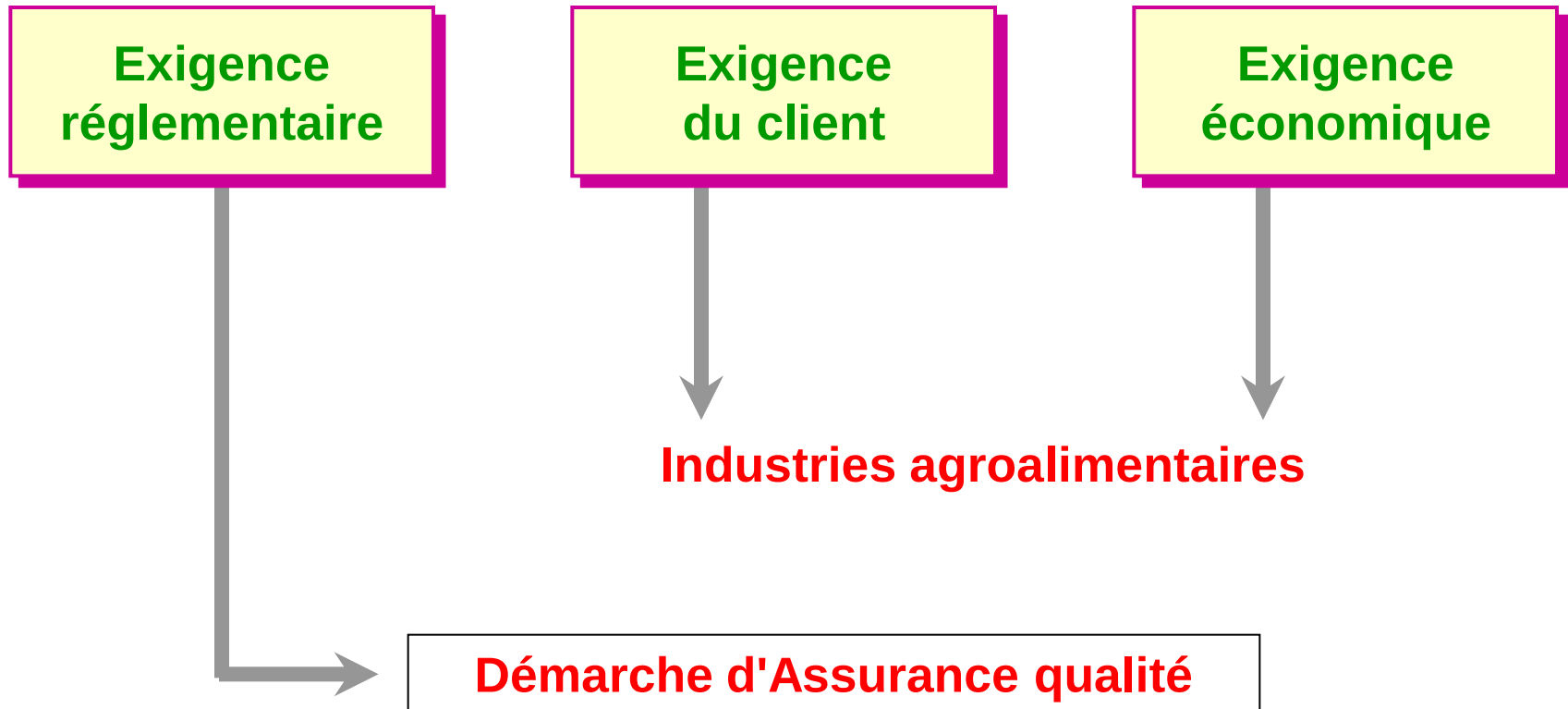
Un pré-requis indispensable à la pratique du jeu

- **Les exigences réglementaires**
- **Les notions de microbiologie alimentaire**
- **Les dangers physiques et chimiques**
- **Les bonnes pratiques d'hygiène**
- **La méthode HACCP**
- **Les outils de résolution de problèmes (outils qualité)**
- **Les outils de classification et/ou de questionnement pour l'analyse maîtrise des dangers (AMD)**

1. Pensez-vous que l'on tombe plus souvent malade aujourd'hui qu'autrefois ?	Non, les conditions d'hygiène se sont considérablement améliorées. La (sur) diffusion médiatique de l'information donne faussement l'impression que les incidents sont plus fréquents.
2. Pouvez-vous citer des bonnes pratiques d'hygiène à observer lorsque l'on manipule des aliments (3 minimum exigées).	Chez soi : • Garder au réfrigérateur les denrées alimentaires • Faire attention aux dates • Se laver les mains
3. Pourquoi faut-il impérativement se laver les mains après avoir fumé, s'être mouché, avoir toussé ?	Particulièrement pour empêcher la contamination des denrées alimentaires par le staphylocoque doré dont 40 % de la population mondiale est porteuse (salive → mégot de cigarette → doigts → aliments)
4. Qu'est-ce que la traçabilité ? Pouvez-vous citer des exemples ?	Il s'agit du suivi des aliments pratiquement de « la fourche à la fourchette ». Ex : n° de lot.
5. Une erreur d'étiquetage est-ce aussi grave qu'un danger microbiologique ?	Absolument ! Ex : substance allergisante pour certaines personnes, non mentionnée sur l'emballage

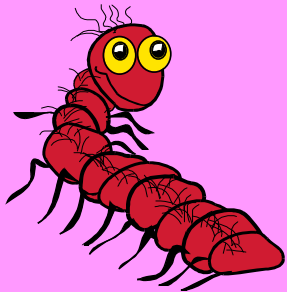
6. A quoi sert la réglementation ?	- Préserver la santé du consommateur - Garantir l'information de celui-ci - Assurer la loyauté des transactions commerciales à destination du consommateur et du client
7. Au regard des exigences des consommateurs, la qualité alimentaire est définie par 4 mots, chacun commençant par un « S ». Pouvez-vous dire lesquels ?	Satisfaction Santé (rapport qualité/prix) (préservation des vitamines) Qualité alimentaire Service Sécurité (facilité d'ouverture ...) (innocuité des aliments)
8. Qu'est-ce qui est plus important, la source de contamination ou le facteur de développement ?	La source de contamination est permanente (sol, air, main, semelles des chaussures ...) mais le facteur de développement, c'est-à-dire le non-respect des bonnes pratiques d'hygiène est le plus dangereux.
9. Qu'est-ce qu'un autocontrôle ? A quoi sert-il ?	À contrôler, à comparer à des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire sa propre activité afin d'assurer la prévention des risques alimentaires.
10. Nettoyez-vous plutôt ? - du haut vers le bas - du bas vers le haut - du plus propre au plus sale - du plus sale au plus propre	Du haut vers le bas Du plus propre au plus sale (ex : d'abord les machines, seulement après le sol).

Les denrées doivent répondre à des exigences multiples



À quelles catégories de dangers sont exposés les aliments lors de la transformation ?

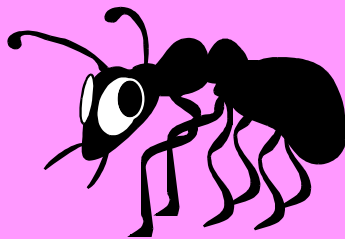
Les dangers selon leur nature, sont classés en 4 catégories :



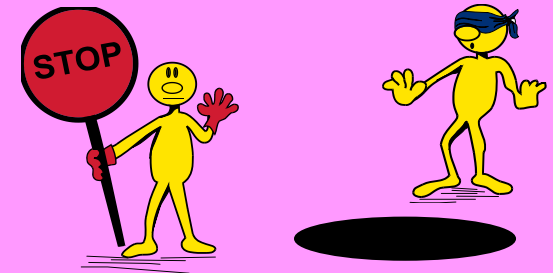
**DANGER
MICROBIOLOGIQUE**



**DANGER
CHIMIQUE**

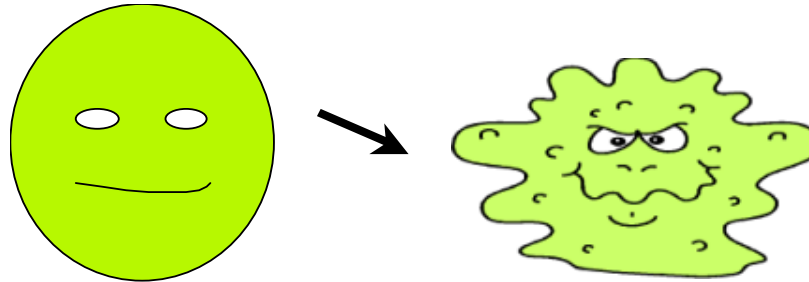


**DANGER
PHYSIQUE**

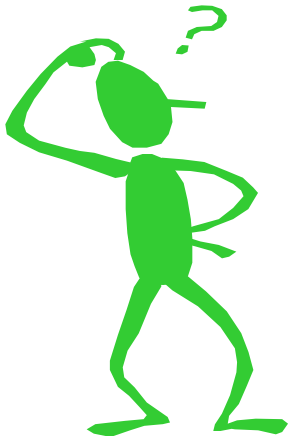


**DANGER
DIVERS**

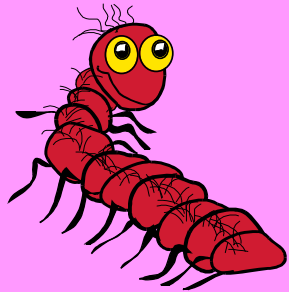
Toute action de transformation entraîne avec elle un risque de contamination



Comment maîtriser les risques ?



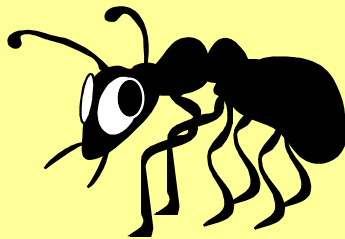
- **Par une hygiène adaptée aux produits transformés**
- **Par la maîtrise des risques :**
 - Identification
 - Contrôle
 - Actions correctives en cas de dérive



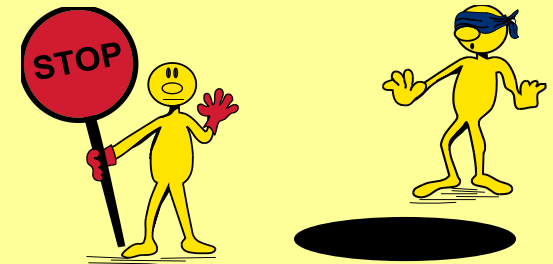
**DANGER
MICROBIOLOGIQUE**



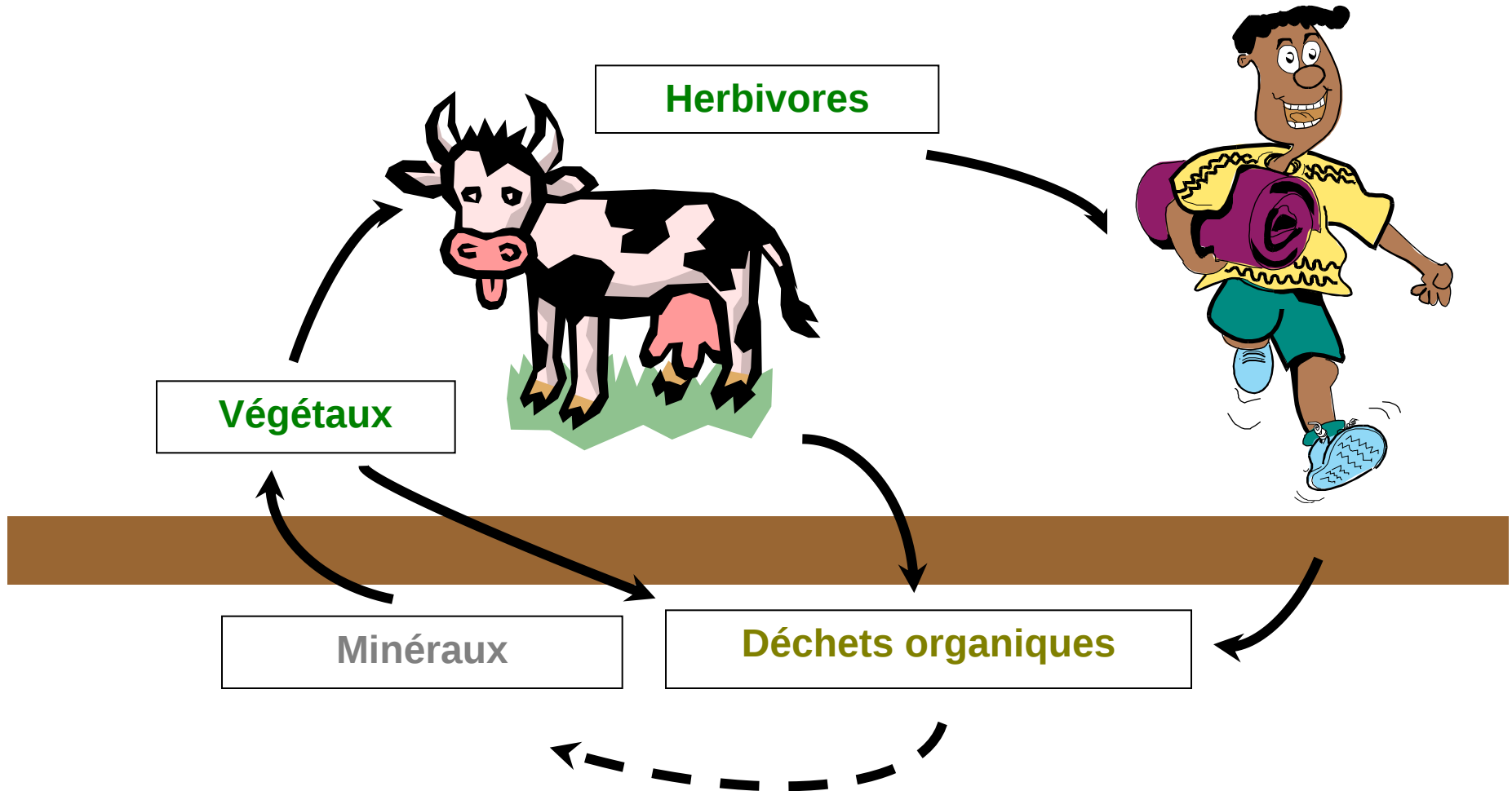
**DANGER
CHIMIQUE**



**DANGER
PHYSIQUE**



**DANGER
DIVERS**



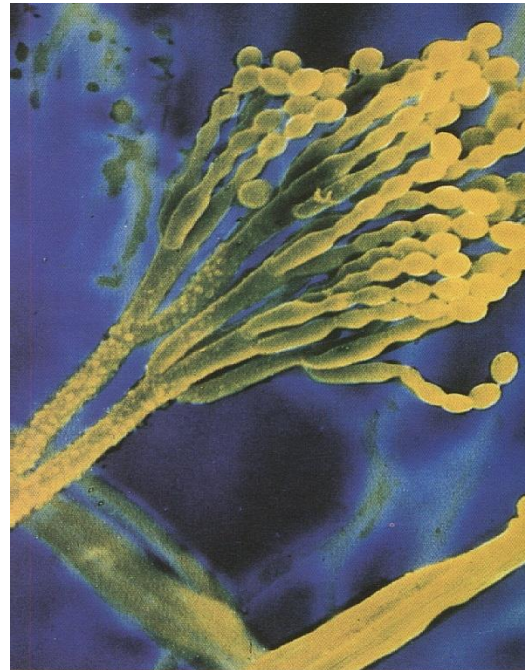
Décomposeurs = Microbes, ver de terre ...

- la Listéria est une B ... ?
- ils donnent par exemple la grippe, ce sont les ... ?
- qui permet la fabrication du bleu d'Auvergne ?
- avec quoi fabrique-t-on du pain ?

Bactéries



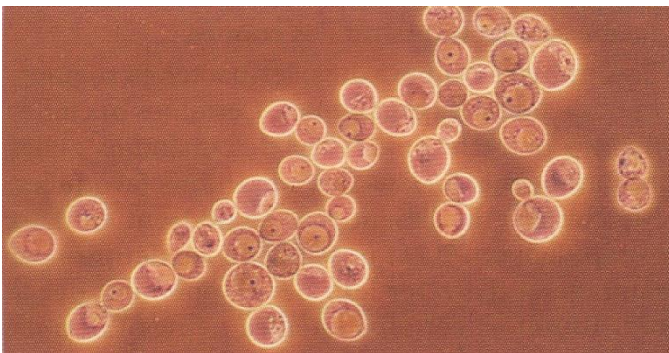
Moisissures



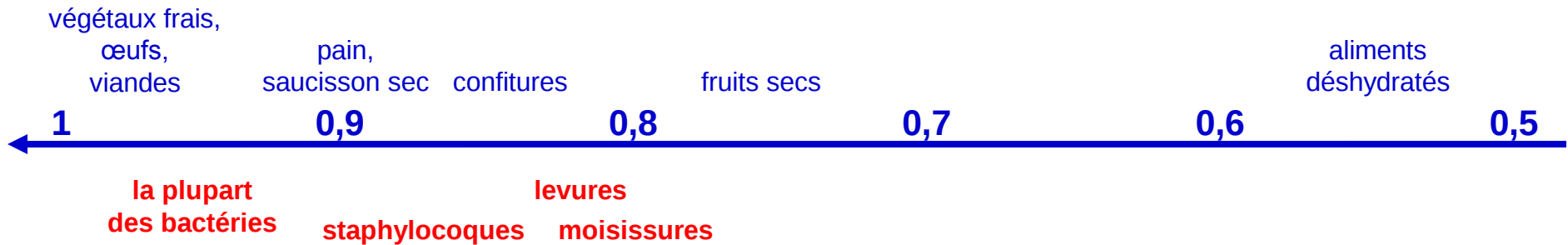
Virus



Levures



➤ de l'eau



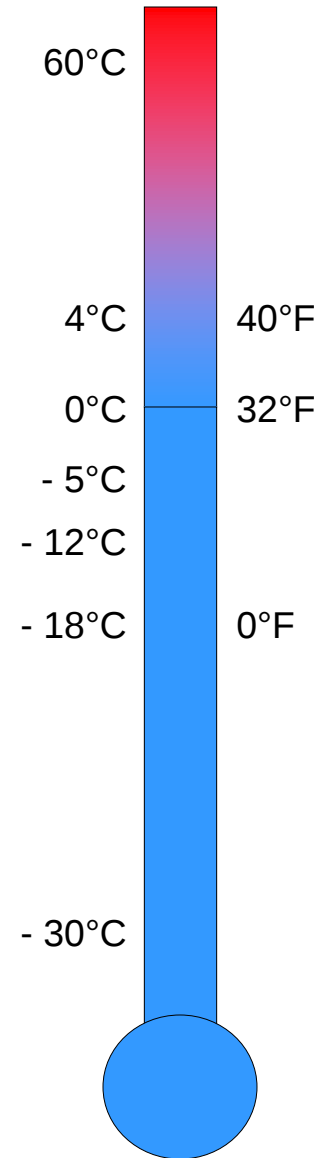
Le manque d'eau ralentit ou stoppe la multiplication des bactéries, mais ne les tue pas. Elles sont seulement "inhibées".

Les microbes : de quoi ont-ils besoin pour vivre ?

- de l'eau
- une certaine température

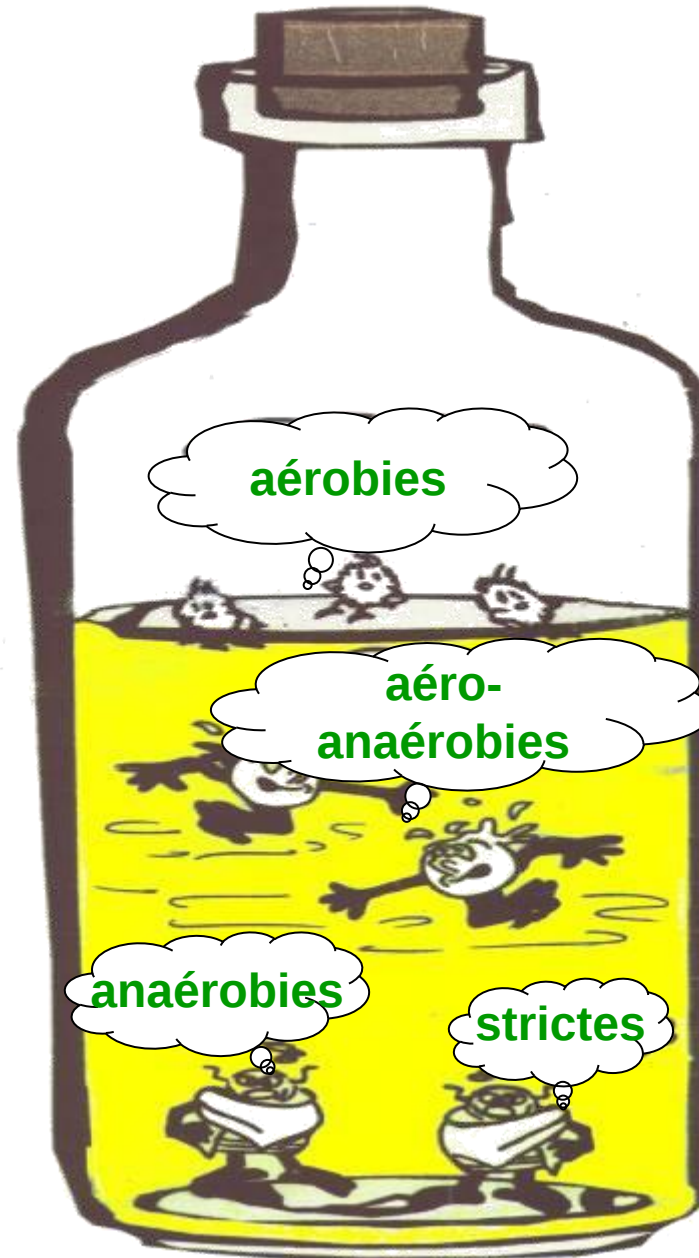
développement
des salmonelles
($T^{\circ} > 6,7^{\circ} \text{C}$)

staphylocoques
($T^{\circ} > 5,6^{\circ} \text{C}$)



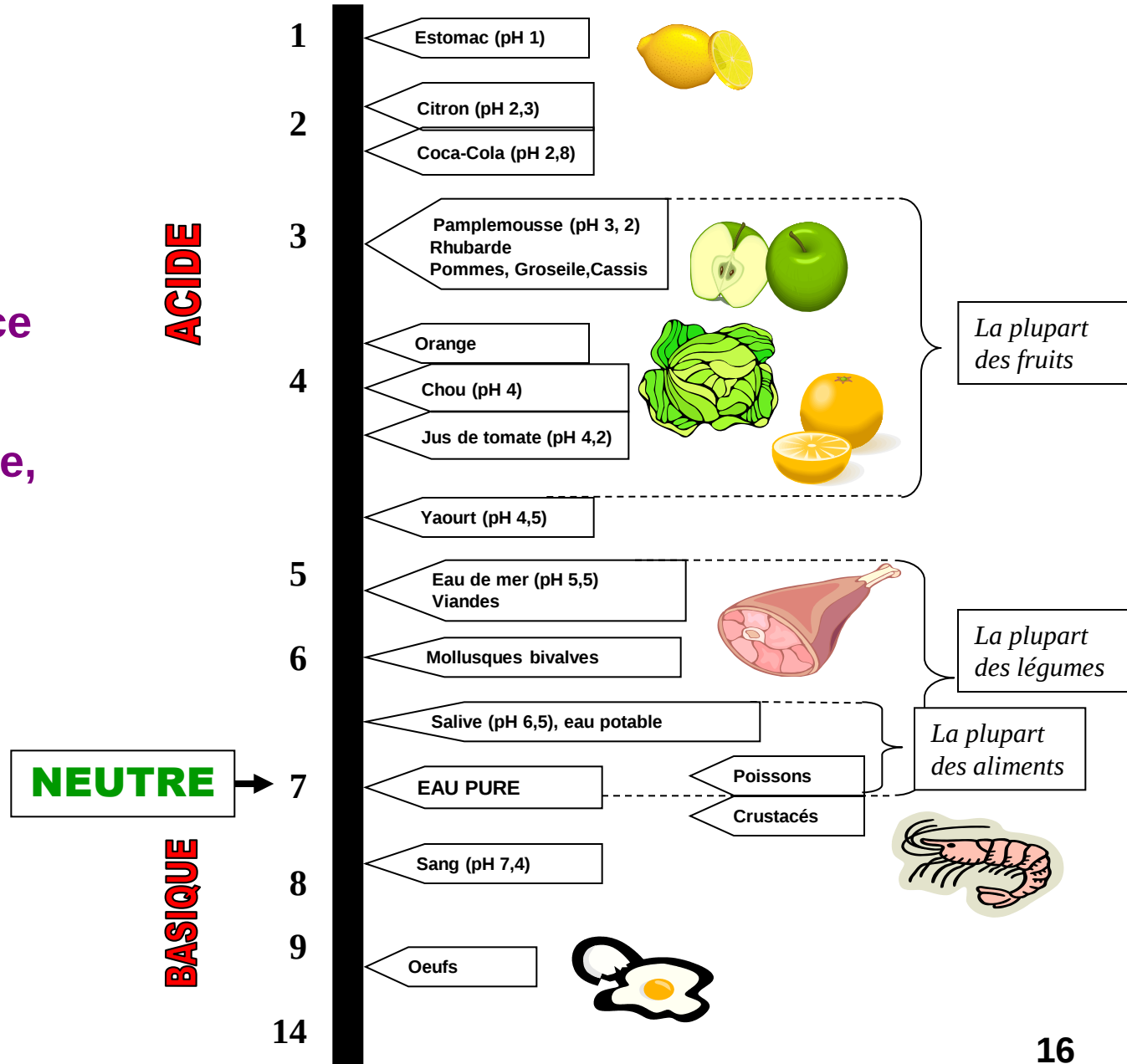
Les microbes : de quoi ont-ils besoin pour vivre ?

- de l'eau
- une certaine température
- présence / absence d'oxygène

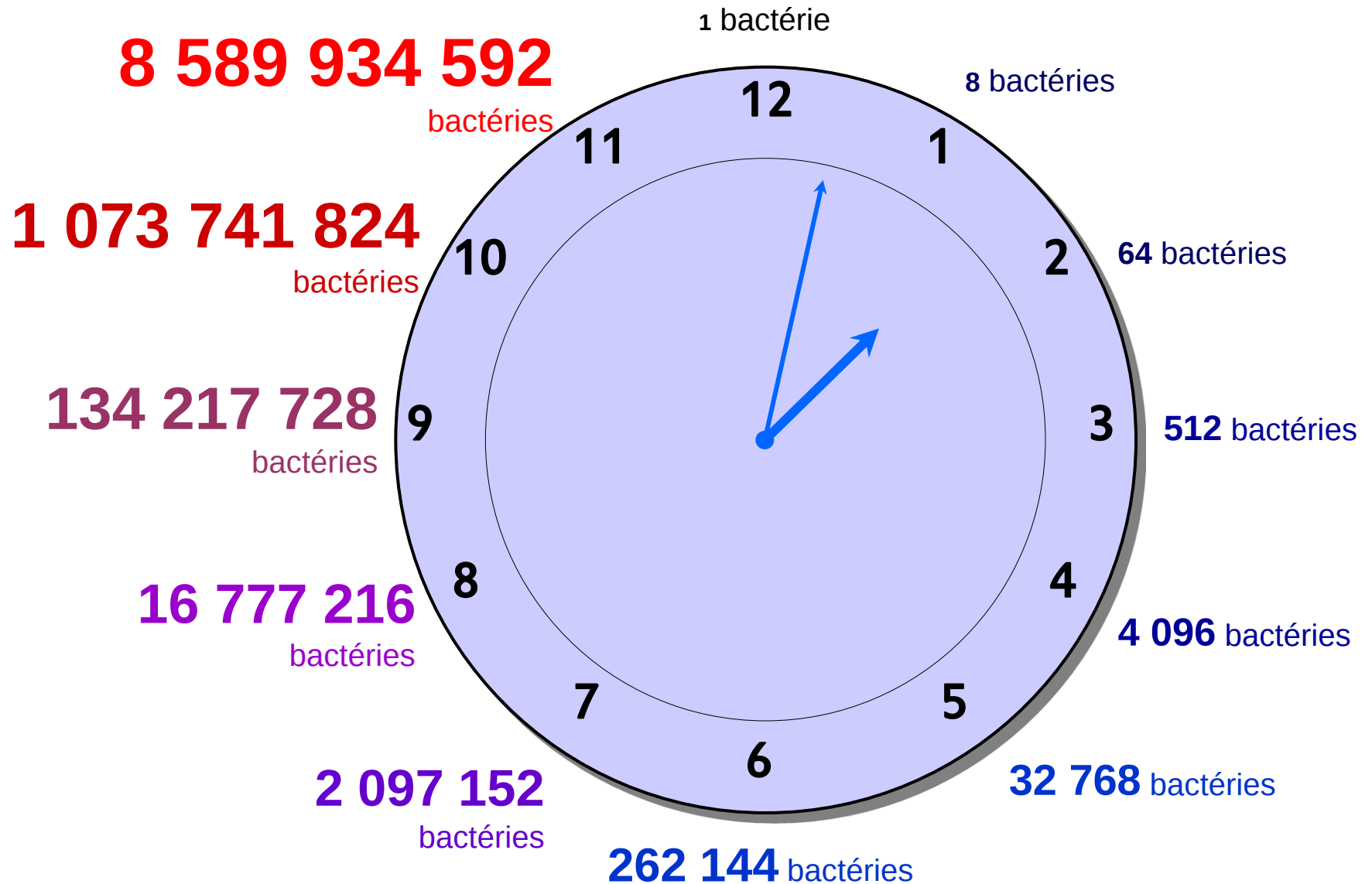


Les microbes : de quoi ont-ils besoin pour vivre ?

- de l'eau
- une certaine température
- présence / absence d'oxygène
- un pH ni trop acide, ni trop basique



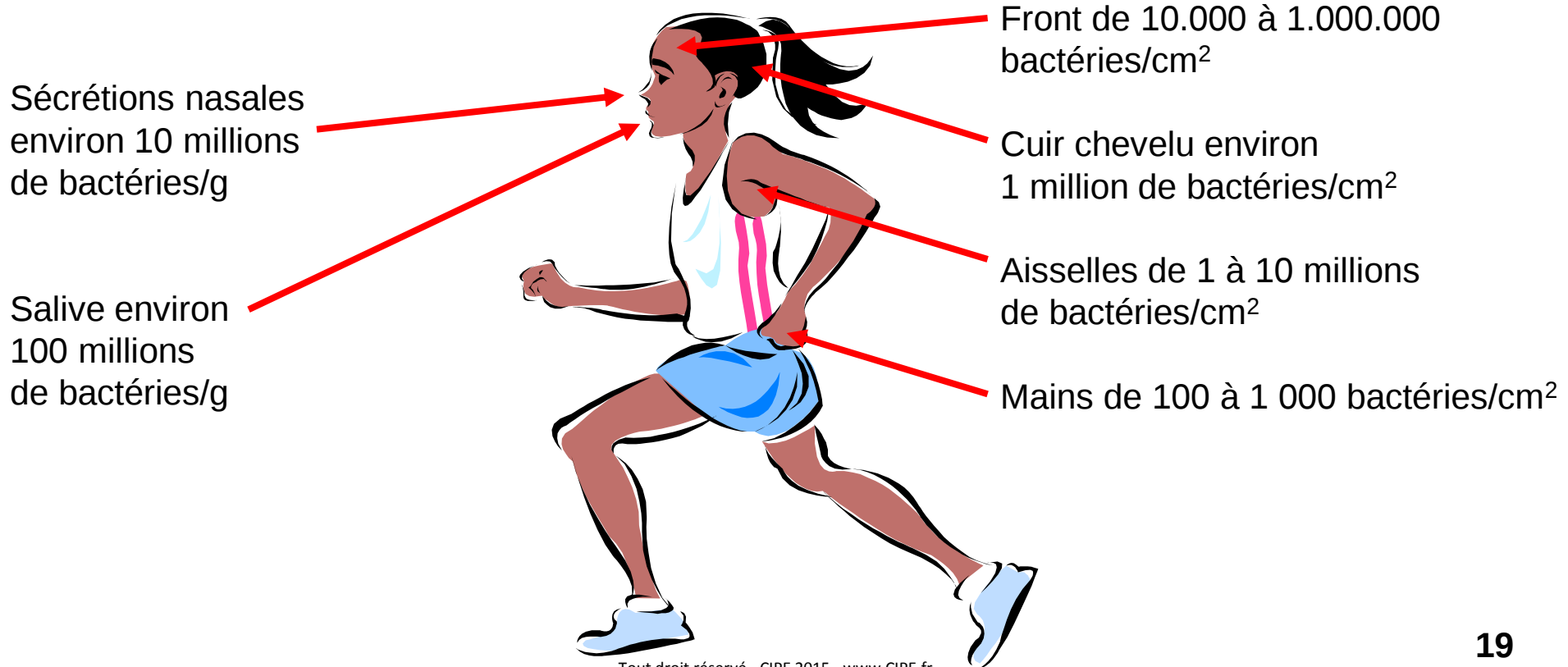
- de l'eau
- une certaine température
- présence / absence d'oxygène
- un pH ni trop acide, ni trop basique
- de substances nutritives



PARTOUT !

**SUR NOUS, DANS L'EAU,
L'AIR, LES REVÊTEMENTS ...**

**Les micro-organismes et les nuisibles
affectonnent particulièrement
le désordre, la saleté, les poubelles**



OUI & NON

Moisissures

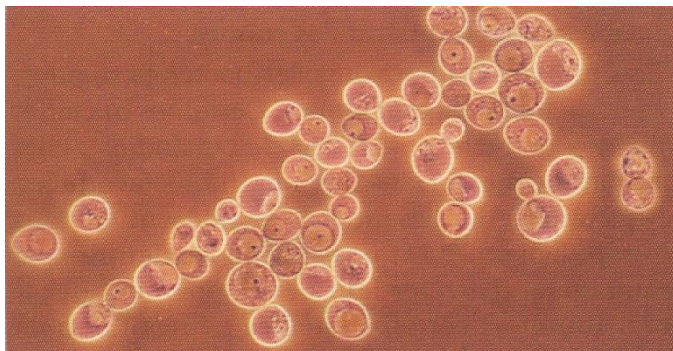


- Certains sont indispensables
- D'autres sont des contaminants et responsables d'altération
- Malheureusement, certains sont pathogènes

Bactéries

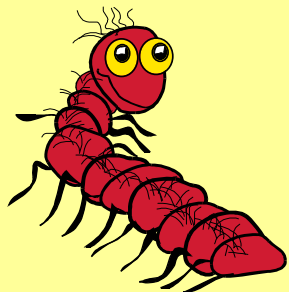


Levures



Virus

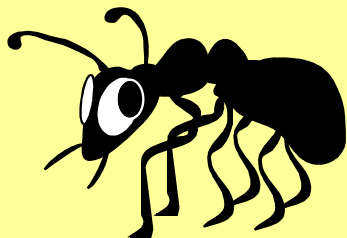




**DANGER
MICROBIOLOGIQUE**



**DANGER
CHIMIQUE**



**DANGER
PHYSIQUE**

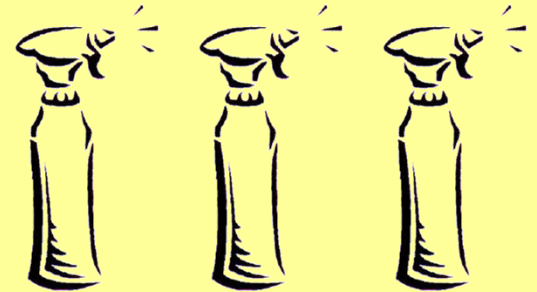


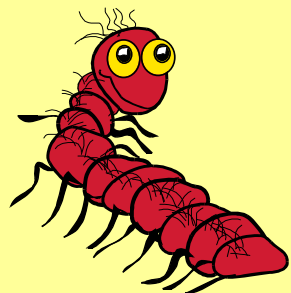
**DANGER
DIVERS**



- pouvez-vous citer des exemples ?
- quelle est la gravité de chacun d'eux ?
- quelles sont les conséquences ?

- les dangers chimiques existent
- il faut rester vigilant
- les conséquences peuvent être très graves en cas de contamination des produits

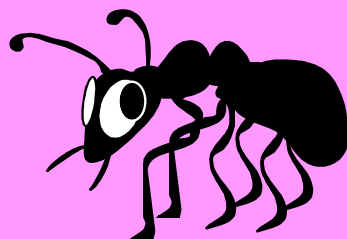




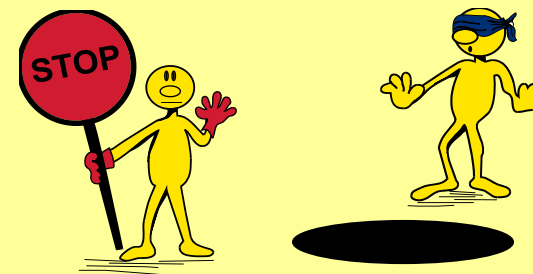
**DANGER
MICROBIOLOGIQUE**



**DANGER
CHIMIQUE**



**DANGER
PHYSIQUE**

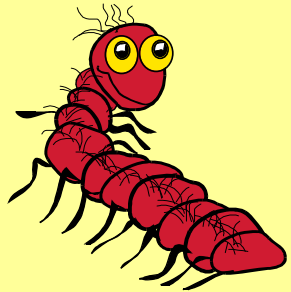


**DANGER
DIVERS**

- pouvez-vous citer des exemples ?
- quelle est la gravité de chacun d'eux ?
- quelles sont les conséquences ?

- les dangers physiques existent
- il faut rester vigilant
- les conséquences peuvent être très graves en cas d'introduction d'un corps étranger dans un produit

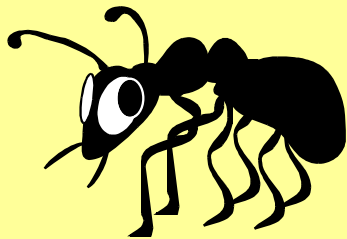




**DANGER
MICROBIOLOGIQUE**

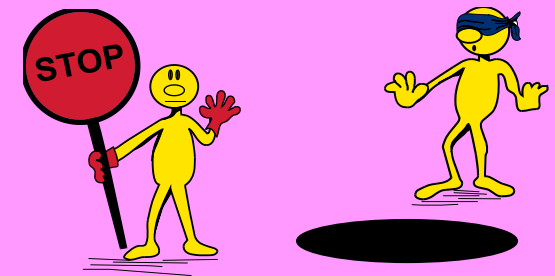


**DANGER
CHIMIQUE**



**DANGER
PHYSIQUE**

**DANGER
DIVERS**



- **pouvez-vous citer des exemples ?**
- **quelle est la gravité de chacun d'eux ?**
- **quelles sont les conséquences ?**

- **les dangers divers existent**
- **il faut rester vigilant**
- **les conséquences peuvent être très graves**

Un souci permanent :

- Avant
- Pendant la PRODUCTION et le CONDITIONNEMENT
- Après

L'hygiène est celle :

- du personnel
- de son produit
- de son matériel
- de son travail
- de l'environnement de travail



➤ Luttons contre les nuisibles

Insectes



Rongeurs

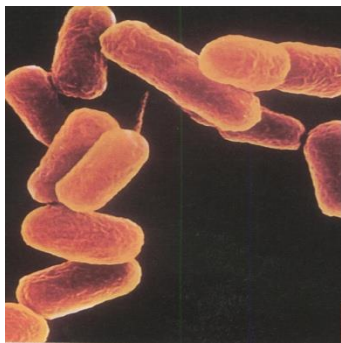


Oiseaux

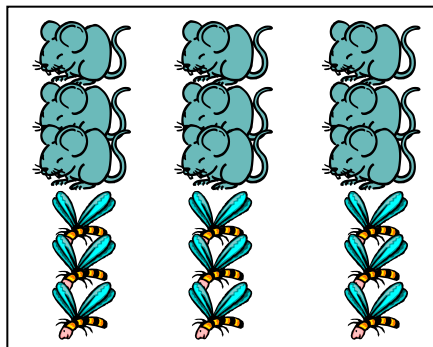


- prolifèrent rapidement
- ravageurs
- difficiles à éradiquer

➤ Particularités inquiétantes de certains nuisibles



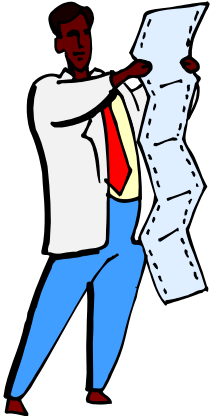
Porteurs de bactéries pathogènes



Se reproduisent rapidement



Matières premières et produits avariés



Évolution de la Réglementation relative à l'hygiène des aliments

Ancienne Approche = maîtrise corrective de la qualité
les professionnels devaient respecter des obligations de MOYENS

Inconvénients :

- Approche trop générale, pas forcément adaptée à la spécificité de chaque entreprise : petite, moyenne, grosse structure
- Freinait l'innovation
- Les contrôles se faisaient essentiellement sur produits finis
- Les contrôles étaient destructifs
- Les contrôles ponctuels ne garantissent pas totalement la sécurité alimentaire

Il faut intervenir avant qu'il y ait un problème

ÊTRE PRÉVENTIF

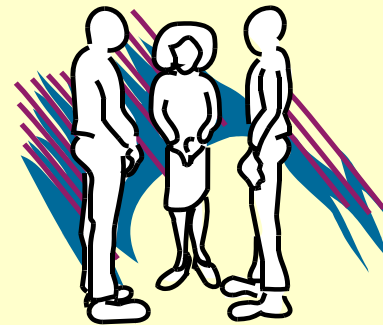
Aujourd'hui, les professionnels ont le choix des **MOYENS** pour répondre aux obligations de **RÉSULTAT** qui est :

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DES CONSOMMATEURS

Pour y parvenir, les professionnels peuvent se référer aux principes du système HACCP pour construire et assurer la sécurité à tous les stades de transformation des produits

- L'ensemble du personnel est impliqué
- Chacun est correctement formé et informé
- Les autocontrôles sont obligatoires
- Un système de traçabilité est mis en place

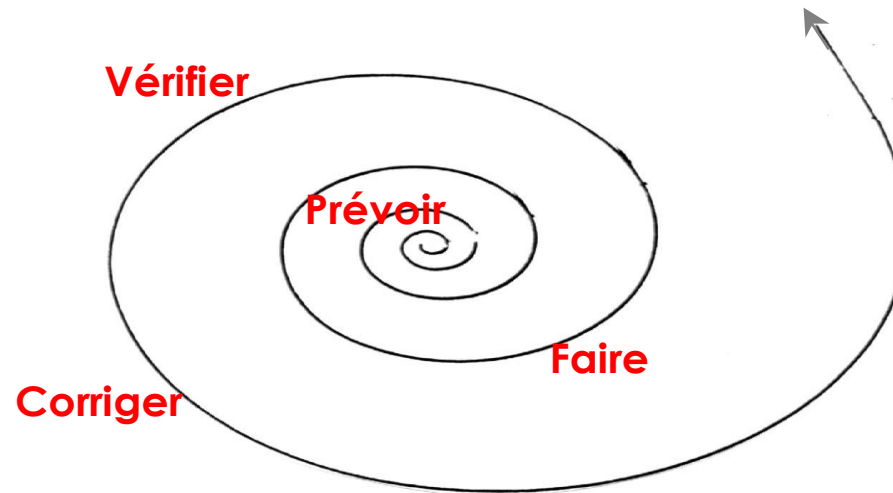
C'est un travail
d'équipe !



HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

Ou

Système des Points de Contrôle Critiques pour l'Analyses des Risques
qui permet de :



CCP ?

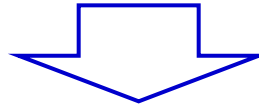
Point de Contrôle Critique

étape du processus qu'il est nécessaire de maîtriser pour prévenir, réduire ou éliminer un danger pour l'alimentarité des produits = garantir leur salubrité.

La confiance dans la sécurité du produit est accrue

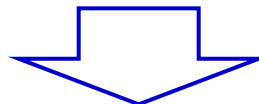
FORMATION THEORIQUE

≈ 1h30



PRATIQUE DU JEU

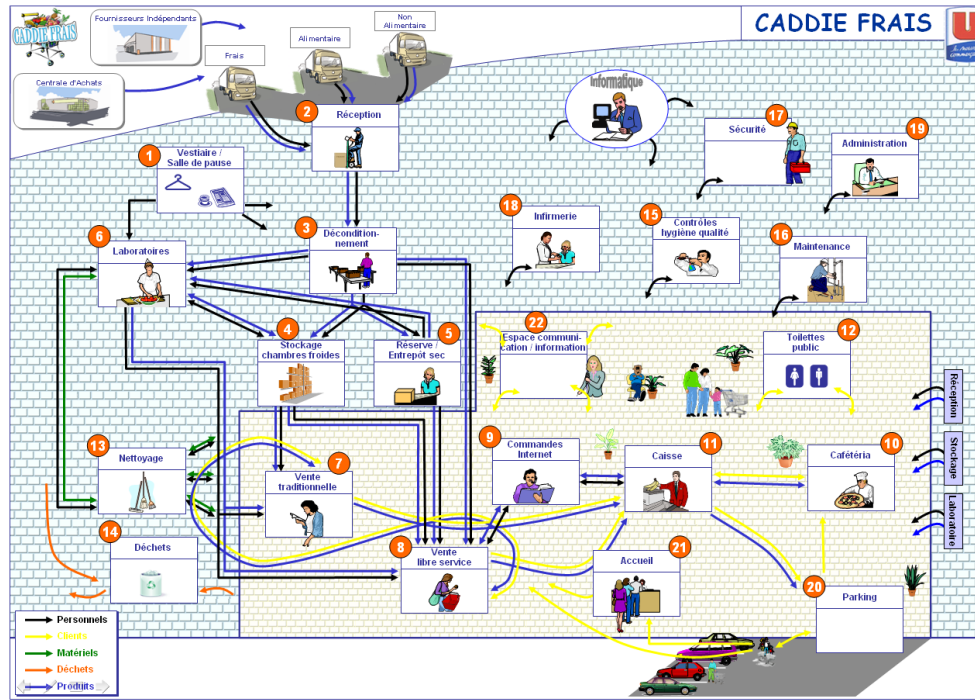
≈ 4h30



SYNTHESE

≈ 0h30

2 équipes en compétition



x 10



x 15



x 4



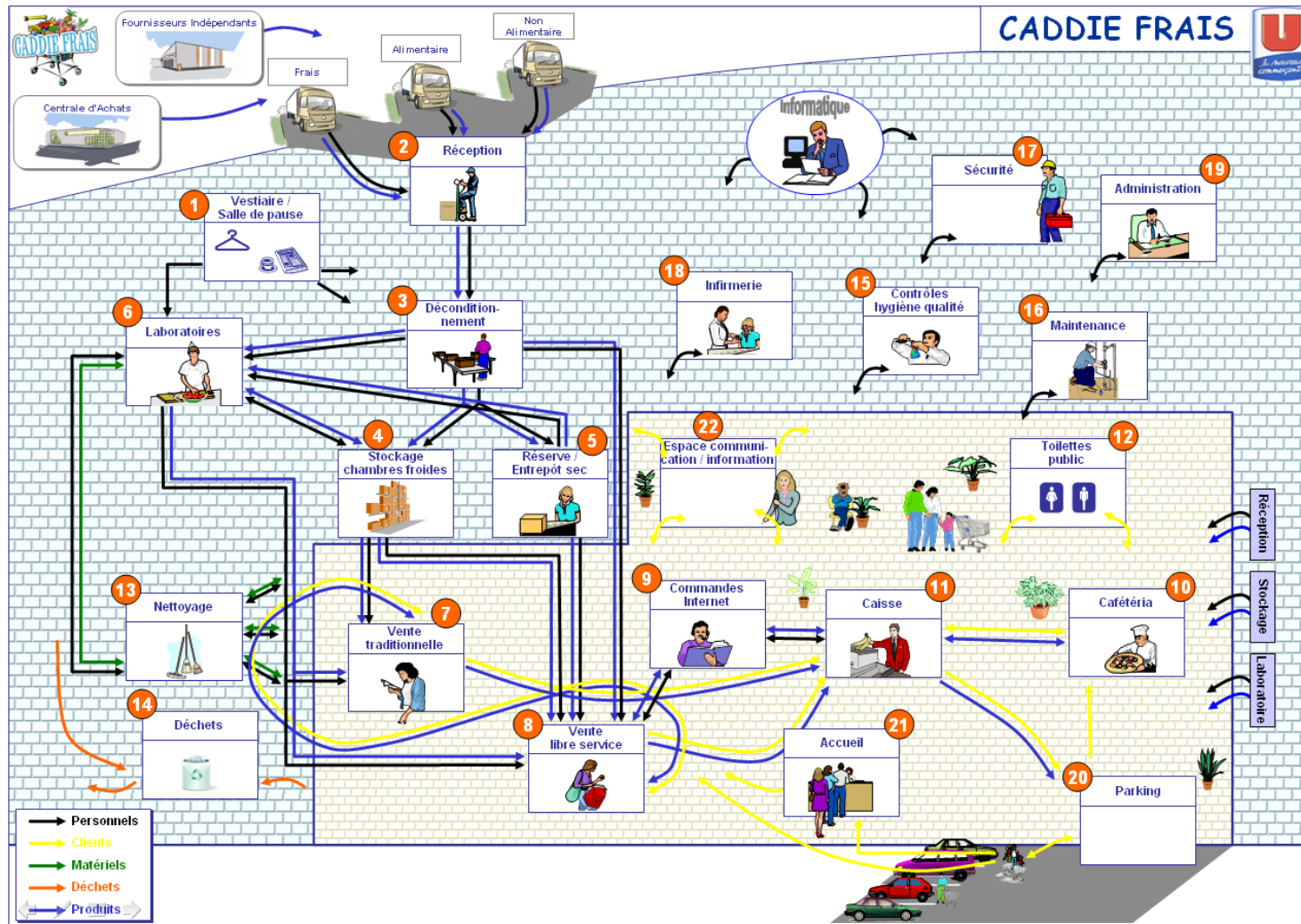
x 6

= 1000

but du jeu

développer le capital le plus important

étape 1 : Aménagement des locaux



➤ positionner les photos

Laboratoires



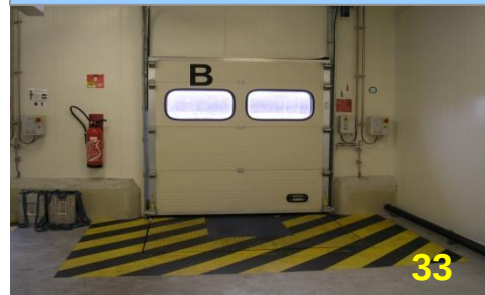
55

Laboratoires



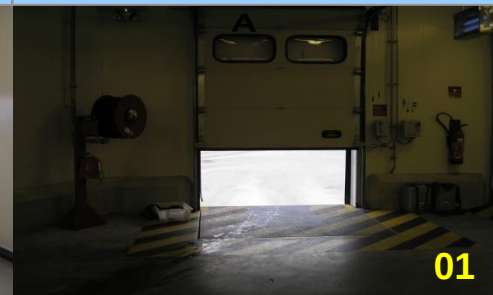
36

Réception



33

Réception



01

Vente libre service



10

Vente libre service



69

Stockage chambre froide



19

Stockage chambre froide



75

Vente libre service



88

Vente libre service



58

Vente traditionnelle



37

Vente traditionnelle



77

Extrait du guide de l'animateur (book photos)

5- Réception emballages et consommables



Porte écluse ouverte hors
période de déchargement

6- Stockage à température dirigée



Rangement anarchique
des caisses sur la palette
+ fromage sur palette

7- Stockage à température ambiante



Portes quai +
intermédiaire ouvertes +
rangement

8- Traitement du lait/ standardisation Pasteurisation



Absence de disques
d'enregistrements

- chaque local mal placé "coûte"





QUESTIONS



Y a-t-il risque d'incidence sur le produit ?
Niveau de gravité pour la santé du consommateur : 0, 1 ou 2
Justifiez ...



Déterminez les causes de l'aléa : 1 ou plusieurs (cf. les 5M)
Précisez ...
Anticipez les conséquences



Préconisez une ou des mesures préventives
Justifiez ... (qu'il y en ait ou non)



Préconisez une ou des mesures correctives
Justifiez ... (qu'il y en ait ou non)



Y a-t-il un CCP ? : Point de maîtrise essentiel, existant ou à mettre en place
Justifiez ... (qu'il y en ait ou non)



Surprise !!
Les indicateurs hygiène/qualité sont excellents ce jour !
Vous bénéficiez d'une prime de 30 €

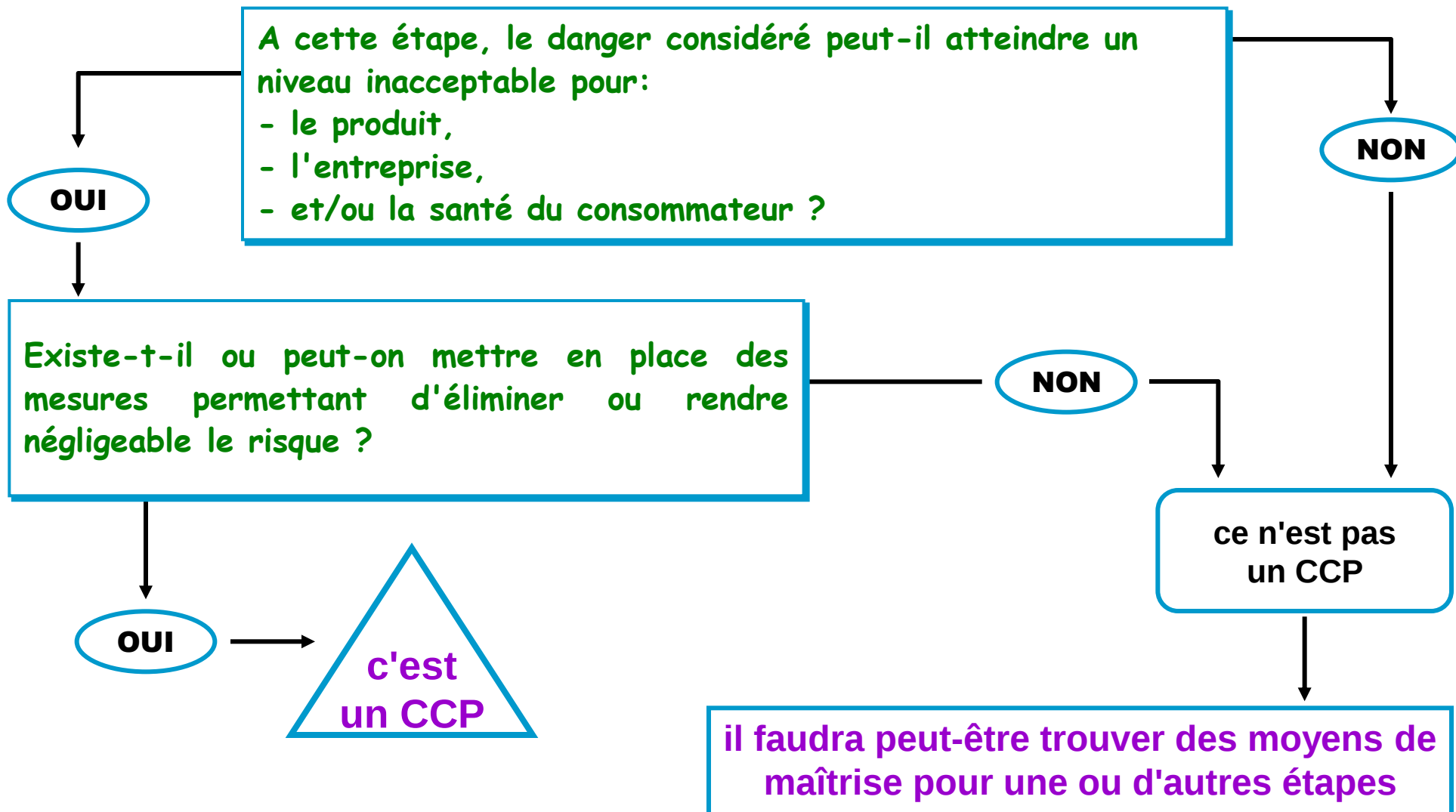
FO 5

 ANALYSE ET MAITRISE DES DANGERS	
GRILLE D'EVALUATION des dangers pour la santé du consommateur	
0	le défaut n'a aucune incidence sur la santé du consommateur
1	le défaut peut entraîner des incidents sans gravité pour la santé du consommateur
2	le défaut peut entraîner des incidents très graves pour la santé du consommateur

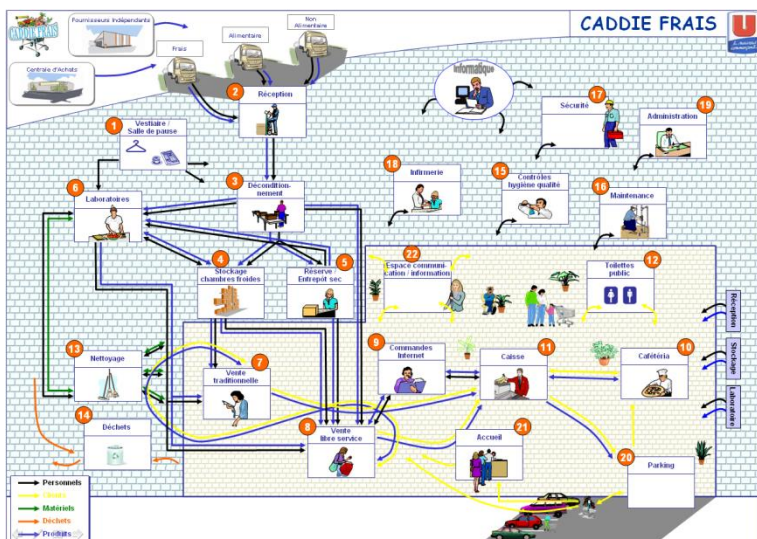
DéliHygiène® Version Restauration - copyright CIPE 2004

- **Types de dangers**
- **QQOQCP**
- **Diagramme Causes-Effets**
- **Remue-meninges**
- **Analyse et diagramme de Pareto**
- **Matrice de compatibilité**
- **Feuille de relevé ou de pointage**

Questionnement pour déterminer un Point Critique de Contrôle (CCP)



Remarque : Cet arbre n'est pas conforme à la réglementation HACCP. Il est simplifié pour des publics bas niveau de qualification et utilisé à des fins pédagogiques par le formateur. On ne le retrouve pas dans les outils du responsable qualité.



13 – NETTOYAGE

N° 05



Tiens ! Octave prend des initiatives aujourd'hui. Il balaye le sol pendant qu'on termine la fabrication. C'est toujours ça de fait ! C'est pour toutes les fois où il fait semblant de ne pas voir que c'est sale.

x 430



QUESTIONS



Y a-t-il risque d'incidence sur le produit ?
Niveau de gravité pour la santé du consommateur : 0, 1 ou 2
Justifiez ...



Déterminez les causes de l'aléa : 1 ou plusieurs (cf. les 5M)
Précisez ...
Anticipez les conséquences



Préconisez une ou des mesures préventives
Justifiez ... (qu'il y en ait ou non)



Préconisez une ou des mesures correctives
Justifiez ... (qu'il y en ait ou non)



Y a-t-il un CCP ? : Point de maîtrise essentiel, existant ou à mettre en place
Justifiez ... (qu'il y en ait ou non)



Surprise !!
Les indicateurs hygiène/qualité sont excellents ce jour !
Vous bénéficiez d'une prime de 30 €

1 - VESTIAIRES / LOCAUX SOCIAUX

N° 21



En stockant mon casse-croûte dans mon vestiaire, je suis sûr de le retrouver.

2 – RÉCEPTION

N° 08



Que fait la maintenance ? Je vais devoir intervenir moi-même dans l'armoire électrique. Je n'ai pas de temps à perdre moi ...
Et puis je le fais bien à la maison.

4 – STOCKAGE CHAMBRES FROIDES

N° 18



Dans la chambre froide poissonnerie, les caisses de poissons ouvertes sont stockées sur des étagères.

5 – RÉSERVE/ENTREPÔT SEC

N° 06



Des palettes de lait U.H.T. sont stockées à l'extérieur, derrière le magasin.

6 - LABORATOIRES

N° 39



Il nous manque une poubelle au labo. Prends donc les sacs de farine vides ça pourra nous dépanner !

8 – VENTE LIBRE SERVICE

N° 41



De la condensation est visible au niveau des barquettes de viennoiseries.

les réponses formulées sont bonnes

Règle de base

1 bonne réponse = + 15 Euros maximum

- 5 euros attribués par l'équipe adverse
- 10 euros attribués par l'animateur

Félicitation à l'équipe, elle augmente son capital !

les réponses formulées sont mauvaises



QUESTIONS



Y a-t-il risque d'incidence sur le produit ?
Niveau de gravité pour la santé du consommateur : 0, 1 ou 2
Justifiez ...



Déterminez les causes de l'aléa : 1 ou plusieurs (cf. les 5M)
Précisez ...
Anticipez les conséquences



Préconisez une ou des mesures préventives
Justifiez ... (qu'il y en ait ou non)



Préconisez une ou des mesures correctives
Justifiez ... (qu'il y en ait ou non)



Y a-t-il un CCP ? : Point de maîtrise essentiel, existant ou à mettre en place
Justifiez ... (qu'il y en ait ou non)



Surprise !!
Les indicateurs hygiène/qualité sont excellents ce jour !
Vous bénéficiez d'une prime de 30 €

DEFI Hygiène® - copyright CIPE 2004

verser 5 Euros



ÉVALUATION DES STAGIAIRES LORS DE LA FORMATION DEFI HYGIENE



Grille collective d'exigences professionnelles liées à la gestion des risques utilisée par le formateur au cours du déroulement du jeu (les résultats de cette grille sont reportés sur les grilles individuelles)

Date de la formation : Nom et Prénom du formateur : VISA :

Exigences professionnelles	Équipe 1 (noms des stagiaires)						Équipe 2 (noms des stagiaires)					
1. Connaître les contraintes sécuritaires et réglementaires												
2. Identifier les dangers et peser les risques												
3. Savoir évaluer l'incidence sur la santé du consommateur												
4. Comprendre et justifier la procédure mise en place												
5. Être capable de préconiser des mesures préventives												
6. Être capable de préconiser des mesures correctives												
7. Identifier un CCP												
8. Comprendre et respecter un système de traçabilité incluant les opérations de contrôle												

CIPE

le changement en jeu

ÉVALUATION DES STAGIAIRES LORS DE LA FORMATION DEFI HYGIENE



Grille collective d'exigences professionnelles liées à la gestion des risques utilisée par le formateur
au cours du déroulement du jeu (les résultats de cette grille sont reportés sur les grilles individuelles)

Date de la formation : Nom et Prénom du formateur : VISA :

Exigences professionnelles	Equipe 1 (noms des stagiaires)				Equipe 2 (noms des stagiaires)			
1. Connaître les contraintes sécuritaires et réglementaires								
2. Identifier les dangers et peser les risques								
3. Savoir évaluer l'incidence sur la santé du consommateur								
4. Comprendre et justifier la procédure mise en place								
5. Être capable de préconiser des mesures préventives								
6. Être capable de préconiser des mesures correctives								
7. Identifier un CCP								
8. Comprendre et respecter un système de traçabilité incluant les opérations de contrôle								

CIPE

le changement en jeu

ÉVALUATION DU STAGIAIRE A L'ISSUE DE LA FORMATION DEFI HYGIENE



Grille individuelle d'exigences professionnelles
liées à la gestion des risques

NOM DU STAGIAIRE :

PRENOM :

DATE DU STAGE :

Capacité du stagiaire
à y satisfaire

OUI NON

EXIGENCES PROFESSIONNELLES	1. Connaître les contraintes sécuritaires et réglementaires		
	2. Identifier les dangers et peser les risques		
	3. Savoir évaluer l'incidence sur la santé du consommateur		
	4. Comprendre et justifier la procédure mise en place		
	5. Être capable de préconiser des mesures préventives		
	6. Être capable de préconiser des mesures correctives		
	7. Identifier un CCP		
	8. Comprendre et respecter un système de traçabilité incluant les opérations de contrôle		

Cachet de l'organisme

Visa du formateur

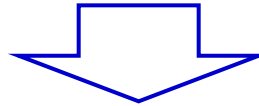
Nom :

Prénom :

SIGNATURE

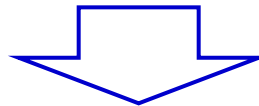
FORMATION THEORIQUE

≈ 1h30



PRATIQUE DU JEU

≈ 4h30



SYNTHESE

≈ 0h30



Questionnaire de fin de formation

Affirmations	VRAI	FAUX
1. Le lavage des mains sert à éliminer les germes contaminants. On peut et on doit (sans danger pour la santé de la peau) se laver les mains dès que nécessaire.		
2. Les portes peuvent rester ouvertes. La pollution de l'air, il est vrai, est négligeable.		
3. Les siphons d'évacuation doivent impérativement être nettoyés. On évite ainsi un risque important de pollution microbienne des produits		
4. Le rangement compte autant que la propreté.		
5. Une défaillance à mon niveau peut mettre en cause la qualité du produit.		
6. Le gel désinfectant liquide sert uniquement à la désinfection finale des mains et pas à leur nettoyage.		
7. La marque de salubrité ou agrément des services vétérinaires doit être obligatoirement présent sur les produits animaux (viandes, poissons, ...) et d'origine animale (œufs, lait, ...).		
8. En France, si les mentions figurant sur les emballages ne sont pas en français, cela n'est pas considéré comme une faute grave.		
9. Pour nos clients, la méthode HACCP permet de donner davantage confiance en nos produits.		
10. Le personnel du nettoyage doit observer les mêmes règles d'hygiène que le personnel de cuisine.		

4. Le rangement compte autant que la propreté.	☒		Le rangement va de paire avec la propreté. Il compte autant que le nettoyage. Un ustensile de nettoyage mal rangé est un ustensile qui se salit ou salira la surface sensée être nettoyée et désinfectée.
5. Une défaillance à mon niveau peut mettre en cause la qualité du produit.	☒		La relation client-fournisseur n'est pas exclusive aux relations avec nos interlocuteurs extérieurs à notre établissement. À votre poste de travail si vous recevez une ou des matières premières défectueuses du poste amont, vous ne serez pas forcément en mesure de pouvoir les transformer en produit de qualité attendue ; et ainsi de suite pour les postes suivants. C'est le principe de la chaîne qualité.
6. Le gel désinfectant liquide sert uniquement à la désinfection finale des mains et pas à leur nettoyage.	☒		Un désinfectant par définition, désinfecte mais ne nettoie pas. Sans lavage soigné et préalable des mains, la désinfection est moins efficace.
7. La marque de salubrité ou agrément des services publics de contrôle doit être obligatoirement présent sur les produits animaux (viandes, poissons, ...) et d'origine animale (œufs, lait, ...).	☒		Absolument !

8. En France, si les mentions figurant sur les emballages ne sont pas en français, cela n'est pas considéré comme une faute grave.		☒	Non, le consommateur doit être informé de la composition et du mode d'utilisation des produits. C'est une obligation réglementaire.
9. Pour nos clients, la méthode HACCP permet de donner davantage confiance en nos produits.	☒		Oui, l'HACCP est une méthode d'assurance qualité adaptée à la sécurité alimentaire.
10. Le personnel du nettoyage doit observer les mêmes règles d'hygiène que le personnel de cuisine.		☒	Comme toute autre personne d'ailleurs qui pénètre dans les cuisines.

Diverses formules de mise en œuvre du jeu sont possibles : *n'hésitez pas à nous contacter*

Contact : **Nadia GHARBI**

Tél. : 01 40 64 59 18

Mail : info@cipe.fr

- **Acquisition** du jeu :

- Matériel
- Licence d'utilisation
- Option de formation de mise en main (formation des futurs formateurs à l'utilisation du jeu)
- Option de customisation du jeu à votre problématique

- Achat d'une **animation** du jeu :

- Réalisée par un animateur du CIPE
- Incluant le matériel mis en œuvre
- Option de customisation de l'animation à votre problématique

- Le jeu peut être **customisé**, à divers niveaux :

- Vocabulaire utilisé
- Choix de chapitres spécifiques du jeu existant
- Ajout de concepts / chapitres
- Adaptation du jeu à un nombre de stagiaires important
- Etc.