



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

EFE BSA 2

SESSION 2018

**CAPLP
CONCOURS EXTERNE
ET CAFEP**

**Section : BIOTECHNOLOGIES
Option : SANTÉ – ENVIRONNEMENT**

SECONDE ÉPREUVE

Durée : 5 heures

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout matériel électronique (y compris la calculatrice) est rigoureusement interdit.

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

Tournez la page S.V.P.

A

LES OBLIGATIONS DES PERSONNELS EN RESTAURATION COMMERCIALE

Gien - Un restaurant traditionnel « l'Escale », fermé suite à une intoxication alimentaire. Deux touristes ont été intoxiqués et ont dû être hospitalisés. La préfecture du Loiret a ordonné la fermeture administrative du restaurant en urgence.

"La république du centre" - Juillet 2016

Nantes - Un restaurant Mc Donald's fermé après l'intoxication de plusieurs clients. Et pour cause, la DDPP a inspecté le restaurant après avoir eu connaissance de plusieurs intoxications. « Le 1er février, neuf personnes qui ont pris un repas en commun dans cet établissement ont été victimes de troubles digestifs », nous a répondu l'agence régionale de santé, sans préciser la gravité de ces troubles. « Nous avons établi qu'ils étaient d'origine alimentaire ».

"Ouest-France" - Février 2016

Ces deux cas ne sont pas sans rappeler d'autres cas d'intoxications en restauration commerciale notamment celle récemment jugée ayant provoqué le décès d'un adolescent à Avignon. Les informations rapportées dans la presse faisaient état de manquements graves aux règles d'hygiène et de présence de staphylocoques dorés dans le liquide gastrique de la victime et sur cinq des huit salariés de l'établissement.

Pour la restauration commerciale, l'information et l'éducation sanitaire du personnel, la surveillance de la propreté des locaux et des installations de travail ainsi que de celles destinées à la conservation des aliments sont indispensables. Le règlement 852/2004, Chapitre XII Formation, prévoit que "Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller : à ce que 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...".

En appliquant les Bonnes Pratiques d'Hygiène, les restaurateurs ont un comportement professionnel avisé et respectent ainsi les obligations réglementaires.

Question 1 - Réaliser une synthèse des mesures relatives aux obligations des personnels de la restauration commerciale dans le cadre de la sécurité sanitaire.

Question 2 - Analyser et argumenter les solutions possibles à mettre en place suite à la réception du rapport d'analyses microbiologiques non conforme.

Question 3 - Dans le cadre d'un enseignement en Baccalauréat Professionnel Cuisine, en réinvestissant des données du dossier technique, proposer une démarche pédagogique traitant en sciences appliquées, l'une des deux compétences du référentiel C.3.1 "animer une équipe" ou C.5.1 "appliquer la démarche qualité".

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.

Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► **Concours externe du CAPLP de l'enseignement public :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFE	7200L	101	7387

► **Concours externe du CAFEP/CAPLP de l'enseignement privé :**

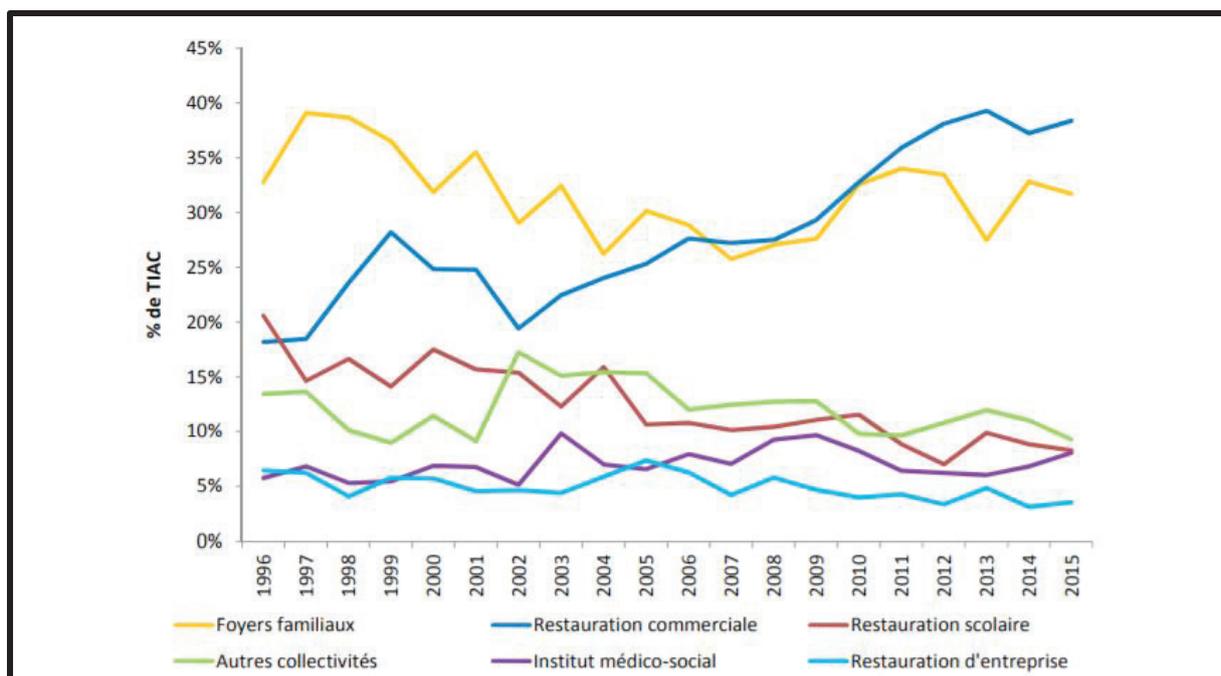
Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFF	7200L	101	7387

Dossier documentaire scientifique et technique

- **Annexe 1 - Proportion des TIAC déclarées selon le lieu de repas / Non-conformité relevées / Mesures correctives prises.**
Source : Données TIAC 2015 – Santé publique France.
- **Annexe 2 - Extraits du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.**
Source : Légifrance
- **Annexe 3 - Code rural et de la pêche maritime - Article L233-4**
Source : Légifrance
- **Annexe 4 - Rapport d'analyse microbiologique.**
Source : Laboratoire ACM.
- **Annexe 5 - Extrait du RÈGLEMENT (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.**
- **Annexe 6 - Fiche technique de produits.**
Sources : www.debgroupe.com / www.fichot-hygiene.fr.
- **Annexe 7 - Comparaison de procédures de lavage de mains.**
Source : C. CLIN Paris-Nord - Hygiène des mains - Guide des bonnes pratiques - 2001-3ème édition. Adapté de Simon A, Sauuvan V, Pitet D, l'hygiène des mains au cours des soins, Méd et Hyg 1999, p 57, 1021, 1025.
- **Annexe 8- Plan de nettoyage d'un restaurant.**
Source : Restaurant « Les Béchets" (45)
- **Annexe 9 - Extrait d'une brochure de formation du personnel.**
Source : www.adoca.fr
- **Annexe 10 - Extrait du référentiel Baccalauréat Professionnel Cuisine.**

Annexe 1 - Proportion des TIAC déclarées selon le lieu de repas / Non-conformité relevées / Mesures correctives prises

Source : Données TIAC. 2015 - Santé publique France.



Proportion des TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP selon le lieu du repas - France, 1996-2015.

Nb de foyers où au moins une non-conformité a été relevée	Restauration familiale nb ■ 73 ⁽¹⁾		Restauration commerciale nb ■ 312 ⁽¹⁾		Restauration collective nb ■ 212 ⁽¹⁾		Total nb ■ 597 ⁽¹⁾	
	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%
Équipement défectueux ou inadapté	17	23% ⁽²⁾	160	51% ⁽²⁾	108	51% ⁽²⁾	285	48% ⁽²⁾
Matières contaminées ⁽³⁾	49	67% ⁽²⁾	131	42% ⁽²⁾	52	25% ⁽²⁾	232	39% ⁽²⁾
Contamination par le personnel	12	16% ⁽²⁾	154	49% ⁽²⁾	78	37% ⁽²⁾	244	41% ⁽²⁾
Fonctionnement ⁽⁴⁾	2	3% ⁽²⁾	3	1% ⁽²⁾	7	3% ⁽²⁾	12	2% ⁽²⁾

(1) Nb de foyers de TIAC où au moins une non-conformité a été identifiée

(2) Proportion par rapport au nombre de foyers de la catégorie pour lesquels au moins une non-conformité a été identifiée

(3) Matières premières, produits intermédiaires ou produits finis

(4) Dysfonctionnement dans la chaîne du froid/chaud, erreur de préparation

Non-conformités relevées (foyers où au moins un type de non-conformité a été identifié) – TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP en France en 2015.

Mesures prises	Restauration commerciale (nb = 292)		Restauration collective (nb = 201)		Restauration familiale (nb = 20)	
	Nb	%*	Nb	%*	Nb	%*
Information auprès du personnel	164	56%	90	45%	-	-
Désinfection de l'établissement	175	60%	80	40%	-	-
Travaux dans l'établissement	123	42%	73	36%	-	-
Fermeture de l'établissement	18	6%	4	2%	-	-
Saisie de denrées**	9	3%	18	9%	20	-

* Proportion par rapport au nombre total de foyers de la catégorie où au moins une mesure corrective a été prise. Une TIAC ayant pu faire l'objet de plusieurs mesures correctrices, la somme des pourcentages peut excéder 100%

** Est présenté le nombre de foyers de TIAC où une saisie de denrées a été ordonnée : certaines saisies concernent plusieurs TIAC. Au total 29 saisies de denrées ont été effectivement mises en place suite à l'investigation de 47 TIAC.

Mesures correctives prises - TIAC déclarées aux ARS (Agence Régionale de Santé) et/ou aux DD(CS)PP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) en France, 2015 (n=513)

CHAPITRE PREMIER
DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article premier
Champ d'application

1. Le présent règlement établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire en tenant particulièrement compte des principes suivants :

- a) la responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire ;
- b) il est nécessaire de garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire depuis la production primaire ;
- c) il importe, pour les denrées alimentaires qui ne peuvent pas être entreposées à température ambiante de manière sûre, en particulier les produits alimentaires congelés, de maintenir la chaîne du froid ;
- d) l'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP, associés à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, devraient renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire ;
- e) les guides de bonnes pratiques constituent un outil précieux, qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP ;
- f) il est nécessaire de fixer des critères microbiologiques et des exigences en matière de contrôle de la température fondés sur une évaluation scientifique des risques ;
- g) il est nécessaire de garantir que les denrées alimentaires importées répondent au moins aux mêmes normes sanitaires que celles produites dans la Communauté, ou à des normes équivalentes.

Le présent règlement s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ainsi qu'aux exportations. Il s'applique sans préjudice d'exigences plus spécifiques en matière d'hygiène alimentaire.

CHAPITRE II
OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Article 3
Obligation générale

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène fixées par le présent règlement.

Article 4
Exigences générales et spécifiques d'hygiène

1. Les exploitants du secteur alimentaire effectuant une production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I se conforment aux règles générales d'hygiène contenues dans la partie A de l'annexe I et à toute exigence spécifique prévue par le règlement (CE) n°853/2004.

2. Les exploitants du secteur alimentaire opérant à n'importe quel stade de la chaîne de production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires après ceux auxquels s'applique le paragraphe 1 se conforment aux règles générales d'hygiène figurant à l'annexe II et à toute exigence spécifique prévue par le règlement (CE) n° 853/2004.
3. Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes :
 - a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
 - b) procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent règlement atteigne son but ;
 - c) respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires ;
 - d) maintien de la chaîne du froid ;
 - e) prélèvement d'échantillons et analyses. [...]
5. Si le présent règlement, le règlement (CE) n° 853/2004 et les mesures d'application ne précisent pas de méthodes d'échantillonnage ou d'analyse, les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser des méthodes appropriées prévues dans d'autres réglementations communautaires ou nationales ou, en l'absence de telles méthodes, des méthodes d'analyse qui offrent des résultats équivalents à ceux obtenus à l'aide de la méthode de référence, s'ils sont validés conformément à des règles ou protocoles reconnus à l'échelle internationale.
6. Les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser les guides prévus aux articles 7, 8 et 9 pour les aider à remplir les obligations qui leur incombent au titre du présent règlement.

Article 5

Analyse des risques et maîtrise des points critiques

1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.
 2. Les principes HACCP sont les suivants :
 - a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
 - b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
 - c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
 - d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;
 - e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
 - f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ;
 - g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).
- Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants du secteur alimentaire revoient la procédure et y apportent les changements requis.
1. Le paragraphe 1 s'applique exclusivement aux exploitants du secteur alimentaire qui exercent des activités se rapportant à une étape de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I.

4. Les exploitants du secteur alimentaire :

- a) démontrent aux autorités compétentes qu'ils se conforment au paragraphe 1 en respectant les exigences de l'autorité compétente, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise ;
- b) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent article soit à jour à tout moment ;
- c) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

5. Les modalités d'application du présent article peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 14, paragraphe 2. Ces modalités peuvent faciliter la mise en œuvre du présent article pour certains exploitants du secteur alimentaire, notamment en prévoyant l'utilisation des procédures fixées dans les guides d'application des principes HACCP, en vue de respecter le paragraphe 1. Ces modalités peuvent également préciser la durée pendant laquelle les exploitants du secteur alimentaire conservent les documents et dossiers en vertu du paragraphe 4, point c).

CHAPITRE III

GUIDES DE BONNES PRATIQUES

Article 7

Élaboration, diffusion et utilisation des guides

Les États membres encouragent l'élaboration et la diffusion de guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, conformément à l'article 8. Des guides communautaires sont élaborés conformément à l'article 9.

La diffusion et l'utilisation des guides tant nationaux que communautaires sont encouragées. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser ces guides sur une base facultative.

ANNEXE II

DISPOSITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE POUR TOUS LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

CHAPITRE I

Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires

1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.
2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :
 - a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;
 - b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;
 - c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles ;
 - d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.

3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

4. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains. [...]

CHAPITRE V

Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :

- a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
- b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination [...]

CHAPITRE VIII

Hygiène personnelle

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

CHAPITRE XII

Formation

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

1) à ce que 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 ;

2) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ;

3) au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

Annexe 3 - Code rural et de la pêche maritime - Article L233-4

Source : Légifrance

Section 3 : Dispositions relatives à la formation

Article L233-4

Créé par LOI n°2010-874 du 27 juillet 2010 - art. 8

Le fonctionnement des établissements de production, de transformation, de préparation, de vente et de distribution de produits alimentaires peut être subordonné à la présence dans les effectifs de ces établissements d'une personne pouvant justifier d'une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de l'établissement concerné.

Sans préjudice des dispositions prévues à l'article L. 233-1, les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant sont réputées avoir satisfait à l'obligation de formation mentionnée au premier alinéa du présent article.

Un décret précise la liste des établissements concernés par l'obligation mentionnée au premier alinéa et précise les conditions que doivent respecter les organismes délivrant cette formation.

Le contenu et la durée de la formation mentionnée au premier alinéa sont définis par arrêté du ministre chargé de l'alimentation.

Annexe 4 – Rapport d'analyse microbiologique.

Source : Laboratoire ACM.

ACM

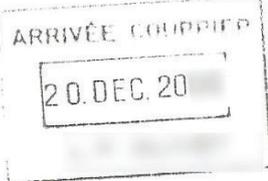
ANALYSES ET CONSEILS MICROBIOLOGIQUES

LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE SPECIALISEE ET D'HYGIENE

B.P. 27 - 30/32 avenue du 21 Août 1944 - 45270 Bellegarde

Tél : 02 38 90 25 13

Fax : 02 38 90 25 92



A Bellegarde, le 18/12/20

RAPPORT D'ESSAIS N° 001212-36669

Désignation produit : SALADE EBLY
Date de prélèvement : 12/12/20
Date de réception : 12/12/20
Date d'analyse : 13/12/20
N° Labo : 001212-36669
N° de dossier : DOCTO-001212-9820
N° de prélèvement : 74146
Nom du préleveur : C. PARENT/PARC
Date de fabrication : 12/12/20
DLC/DLUO :
Fourn./Origine/N° lot : tomates fraîches/maïs/oeufs sous vide/
Lieu de prélèvement : Réfrigérateur - 12h30
T°C du produit :
Mode de conservation : REFRIGERE
Code prod. : PL1

Paramètres	Unités	Méthodes d'essais	Résultats (n)	Critères
Microbiologie				
*Flore Aérobie Mésophile	n/g	NF V 08-100 - 10/87	16000	300000
*Coliformes totaux (30°C)	n/g	NF V 08-050 - 02/99	245	1000
*Coliformes fécaux (44°C)	n/g	NF V 08-060 - 03/96	110	10
*Staphylocoques à coagulase +	n/g	XPV 08-057-1 - 11/94	< 100	100
*Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (37°C)	n/g	XP V 08-061 - 10/96	< 10	30
Recherche de Salmonelles	/25g	MA 108.3	Absence	Absence

Conclusion : Coliformes dépassant les critères, surveiller l'hygiène des mains et des manipulations, ainsi que le nettoyage et la désinfection du matériel et des surfaces (plans de travail).

Eric A. METAT
Directeur Scientifique

"L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, qui sont identifiés par le symbole *."

Nombre estimé Les normes précisent que pour les petits nombres (<15 colonies/boîte) le résultat doit être rendu en nombre estimé de microorganismes.

"La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale." Ce document comporte 1 page(s) et 0 annexe(s).

Standard - Version 02

Page : 1

MICROBIOLOGIE ET ANALYSES SPECIALISEES - ASSURANCE QUALITE - FORMATION ET CONSEIL - RECHERCHE APPLIQUEE
SARL au capital de 22 400 € - RCS 90B262 Montargis - SIRET 379 836 711 00026 - APE 731 Z

Article 2 Définitions

- a) « micro-organismes » les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires parasites, les helminthes parasites microscopiques, ainsi que leurs toxines et métabolites ;
- b) « critère microbiologique » un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot ;
- c) « critère de sécurité des denrées alimentaires » un critère définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires, applicable aux produits mis sur le marché ;
- d) « critère d'hygiène du procédé » un critère indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires.

Article 3 Exigences générales

1. Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les denrées alimentaires respectent les critères microbiologiques [...]. À cette fin, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires, [...], ils prennent des mesures, dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ainsi que de leurs bonnes pratiques d'hygiène, afin que: a) la fourniture, la manipulation et la transformation de matières premières et de denrées alimentaires relevant de leur contrôle s'effectuent de façon à ce que les critères d'hygiène des procédés soient respectés; b) les critères de sécurité des denrées alimentaires applicables pendant toute la durée de conservation des produits soient respectés dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles.
2. Le cas échéant, les exploitants du secteur alimentaire responsables de la fabrication du produit conduisent des études [...] afin d'examiner si les critères sont respectés pendant toute la durée de conservation. Cette disposition s'applique notamment aux denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *Listeria monocytogenes* et susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria monocytogenes*.

Article 7 Résultats insatisfaisants

1. Lorsque les essais [...] donnent des résultats insatisfaisants, les exploitants du secteur alimentaire prennent [...] les mesures correctives définies dans leurs procédures HACCP et les autres mesures nécessaires pour protéger la santé des consommateurs. Ils prennent en outre des mesures qui leur permettront de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la réapparition de la contamination microbiologique inacceptable. Ces mesures peuvent comporter des modifications des procédures fondées sur les principes HACCP ou des autres mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires en vigueur.
2. Lorsque les essais fondés sur les critères de sécurité des denrées alimentaires [...] donnent des résultats insatisfaisants, le produit ou le lot de denrées alimentaires est retiré ou rappelé conformément à l'article 19 du règlement (CE) no 178/2002. Cependant, les produits mis sur le marché, qui n'en sont pas encore au stade de la vente au détail et ne remplissent pas les critères de sécurité applicables aux denrées alimentaires, peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le risque en question. Ce traitement ne peut être effectué que par des exploitants du secteur alimentaire autres que ceux du commerce de détail.

Annexe 6 – Fiche technique de produits.

Source : <http://www.debgroupe.com>



Caractéristiques & Avantages

- Formule au pH neutre.
Contient des APG, nouvelle génération de tensio-actifs, non ioniques sur base totalement naturelle et végétale
- Bactéricide (conforme aux normes EN 1499, EN 1040 : *Listeria monocytogenes* et *Salmonella enterica*, Pr EN 12054), fongicide (EN 1275) et virucide (NF T 72-180)
- Synergie de deux agents biocides à large spectre : chlorhexidine (CAS 7173-51-5) 1,52% m/m et ammonium quaternaire (CAS 18472-51-0) 0,60% p/p
- Sans parfum ni colorant
- Cartouche rétractable avec pompe intégrée à usage unique
Système breveté depuis 1997
- Tolérance cutanée accrue, limite les risques d'allergies
Respect de l'environnement (APG, ingrédient végétal 100% biodégradable)
- Testé sur souches spécifiques au secteur agro-alimentaire. Produit efficace pour lutter contre les contaminations croisées et les T.I.A.C.
- Efficacité bactéricide élargie
Idéal pour les zones très sensibles
- N'altère pas le goût des aliments
- Produit utilisé jusqu'à la dernière dose
Optimisation du volume des déchets
Hygiène garantie

La Lotion bactéricide fait partie du programme d'hygiène pour l'Agroalimentaire en 3 étapes :

1 LAVAGE - 2 DESINFECTION - 3 HYDRATATION

REFERENCE	CONDITIONNEMENT	COMPATIBLE AVEC
LOB405	4 bidons de 5 L	Pompe APP10ML4



Ce produit commercialisé par DEB ARMA est conforme à la Directive Biocide 98/8/CE.

Utiliser les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
Deb est une entreprise certifiée ISO 9001: 2008 et ISO 14001: 2004.

DEB ARMA S.A.S. - Bâtiment A - Hall 2 - 3/5 rue du Pont des Halles - 94656 RUNGIS Cedex

Tél. : 01.41.80.11.30. - Fax : 01.45.12.97.26. - www.debgroupe.com - Fiche de données de sécurité disponible sur www.quickfds.com

La référence mondiale en solutions d'hygiène cutanée pour les professionnels

Annexe 7 – Comparaison de procédures de lavage de mains.

Source : C. CLIN Paris-Nord – Hygiène des mains - Guide des bonnes pratiques - 3ème édition - 2001.

Procédure de lavage et/ ou désinfection	Décroissance du nb de germes sur les mains de 32 sujets		Commentaires
	Après 1 cycle * (Log 10)	Après 10 cycles* (Log 10)	
Savon non antiseptique	2	2	L'efficacité d'un savon non antiseptique est faible mais se prolonge dans le temps au fur et à mesure des cycles de contamination/lavage en raison de l'effet mécanique de rinçage de l'eau .
Savon antiseptique	2.5	2.5	L'efficacité d'un savon antiseptique est moyennement importante mais se prolonge dans le temps au fur et à mesure des cycles de contamination/lavage en raison de l'effet mécanique de rinçage de l'eau .
Gel hydroalcoolique	4	2	L'efficacité d'un gel hydroalcoolique est très importante et rapide mais son action est limitée dans le temps au fur et à mesure des cycles de contamination/désinfection en raison de l'accumulation des germes microbiens . L'auteur suggère de ne pas dépasser 3 à 5 frictions et d'intercaler des lavages au savon antiseptique ou non antiseptique.
Savon non antiseptique + gel hydroalcoolique	3.25	3.25	L'efficacité d'un savon non antiseptique + gel hydroalcoolique est importante et se prolonge dans le temps au fur et à mesure des cycles de contamination/lavage/désinfection en raison de l'effet mécanique de l'eau .
Savon antiseptique + gel hydroalcoolique	3.25	3.5	L'efficacité d'un savon antiseptique + gel hydroalcoolique est importante et se prolonge dans le temps au fur et à mesure des cycles de contamination/lavage/désinfection en raison de l'effet mécanique de l'eau .

Activité comparée de cinq procédures de lavage et de désinfection des mains. Paulso, et al

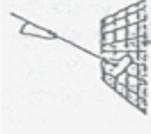
	Lavage	Désinfection	
	Savon simple	Savon antiseptique	Solution hydro alcoolique
Élimination de la flore transitoire	90%	99,900%	99,999%
Élimination de la flore résidente	Aucune action	50%	99%
Élimination des souillures	+	+	-
Durée du traitement	30 secondes	Minimum 30 secondes	10 à 15 secondes
Durée de la procédure	60 à 90 secondes	60 à 90 secondes	20 à 30 secondes
Irritations des mains	+	++	(+)

Adapté de Simon A, Sauuvan V, Pitet D, l'hygiène des mains au cours des soins, Méd et Hyg 1999, p 57, 1021, 1025

* 1 cycle = contamination artificielle des mains suivie d'une procédure de lavage et/ou désinfection.

Annexe 8 - Plan de nettoyage d'un restaurant

Source : restaurant "Les Béchets"

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION : CUISINE									
		COMMENT				QUI			
QUOI	AVEC	QUAND	Se protéger	Pulvériser Ou Laver	Brosser ou Frotter	Laisser agir 5mn	Rincer	Évacuer Laisser sécher	CUI SINIERS PLONGEURS
Murs Protocole n°1	Dégraissant Désinfectant Lire notice d'utilisation Eau tiède Gants Brosse, éponge Chiffon jetable	Une fois par jour (avant le sol)							
Plafond Protocole n°2	Dégraissant Désinfectant Lire notice d'utilisation Eau tiède Gants Brosse, éponge Chiffon jetable	Une fois par mois (avant le sol)	Se protéger	Laver 		Rincer (lavette humide)	Laisser sécher		
Sol Protocole n°3	Dégraissant Désinfectant Lire notice d'utilisation Eau tiède Balais brosse raclette	Après le service	 Éliminer les déchets	Pulvériser Ou Laver		Brosser 	Rincer	Évacuer avec la raclette Laisser sécher  Nettoyer le siphon	
Plan de travail Table inox Protection inox Étagères inox Marbre Protocole n°6	Dégraissant Désinfectant Lire notice d'utilisation Eau tiède Gants Brosse, éponge Raclette Chiffon jetable	Après le service	Se protéger	 Éliminer les déchets	Pulvériser Ou Laver		Rincer	Raclar Essuyer laisser Sécher 	
Poubelle Protocole n°7	Dégraissant Désinfectant Lire notice d'utilisation Eau tiède Gants Brosse, éponge Chiffon jetable	Après le service	Enlever le sac	 Éliminer les déchets	Pulvériser Ou Laver		 Brosser ou frotter	Rincer Remplacer un sac propre	

Annexe 9 - Extrait d'une brochure de formation du personnel.

Source : www.adoca.fr.



adoca

FORMATION

REALISER SON ETUDE HACCP / FORMALISER SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Plan HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire, Gestion des non-conformités, Actions correctives, Actions préventives, Mesures de maîtrise, ... autant de termes qu'il est indispensable de connaître et parfaitement maîtriser pour assurer la sécurité des consommateurs.

Cette formation simple et pratique permettra aux stagiaires de réaliser l'étude HACCP complète de votre établissement, élément indispensable pour constituer votre Plan de Maîtrise Sanitaire.

Mettre en place et faire vivre son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

PERSONNES CONCERNÉES

- Encadrement
- Responsable Qualité
- Membre ou futur membre d'une équipe HACCP.
- Personnel souhaitant être formé à la méthode HACCP

PRÉ-REQUIS

- Connaissance de base en microbiologie alimentaire.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Comprendre et être capable de mener une étude HACCP.
- Mettre en place les procédures et enregistrements nécessaires.
- Savoir gérer les non-conformités et les dysfonctionnements.
- Répondre à la législation en vigueur en terme de formation du personnel.

ORGANISATION

- Formation intra-entreprise.
- L'organisation est définie selon les attentes du client.
- Durée : 2 jours.
- Formateur : Consultant ADOCA.

DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'employeur.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque participant.
- Livret de formation spécifique remis à chaque participant.
- Questionnaire de satisfaction.

FF005A

Annexe 10 - Extrait du référentiel de Baccaauréat Professionnel Cuisine.

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°3 : ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION		
C3-1. ANIMER une équipe		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	Tenues professionnelles Procédures, consignes Fiche de poste Fiche de fonction Livret d'accueil Règlement intérieur Plan de maîtrise sanitaire Organigramme de l'entreprise Plannings	Conformité de la tenue professionnelle Respect des horaires de travail (ponctualité), du règlement intérieur Respect de l'application du principe de la marche en avant Capacité à travailler en équipe (solidarité, entraide) Aptitude à prendre et à assumer des responsabilités, des tâches, des fonctions ... Autonomie dans le travail Maîtrise de soi et qualité de médiation Capacité d'adaptation et de réactivité Implication, motivation, épanouissement personnel, curiosité professionnelle, Information à la hiérarchie
SAVOIRS ASSOCIÉS	<i>Connaissances</i>	
Les règles de vie au sein de l'entreprise : le règlement intérieur (<i>Gestion appliquée</i>)	<i>Les notions de culture d'entreprise et d'éthique L'analyse d'un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel L'identification des principaux thèmes abordés et des objectifs Le repérage des droits et des obligations du salarié La hiérarchisation des différentes sanctions applicables en cas de non respect par le salarié des dispositions du règlement intérieur La caractérisation du pouvoir disciplinaire du chef d'entreprise : conditions d'application et limites</i>	
Les attitudes et comportements professionnels (<i>Technologie</i>)	<i>La caractérisation des attitudes et des comportements spécifiques au secteur professionnel : similitudes et différenciations en fonction des concepts de restauration L'identification des différentes règles de préséance les plus usuelles : femmes/hommes, V.I.P., âge, hiérarchie ou titre, ...</i>	
Hygiène et santé de la main d'œuvre (<i>Sciences appliquées</i>)	<i>La justification de l'hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle La description des différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leurs justifications La fréquence et la justification des visites médicales obligatoires au regard de la réglementation</i>	

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION

C5-1. APPLIQUER la démarche qualité

COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Plan de maîtrise sanitaire Guides des bonnes pratiques Réglementation (paquet hygiène ...) Livret « synergie » Document unique (plan et consignes de sécurité, plan d'évacuation, fiche d'entreprise ...) Cahier de maintenance Protocoles, consignes (règles de tri sélectif ...) Fiches de poste Étiquetages des denrées alimentaires Étiquetages des produits d'entretien Équipements de protection individuelle et collective Produits, matériels et équipements de nettoyage et de désinfection Produits d'entretien, fluides, énergies	Identification précise des risques et des mesures de prévention Conformité de l'utilisation et de l'entretien des matériels et des équipements Qualité de la vérification effective du bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité Respect des procédures en matière de renseignement systématique du cahier de maintenance Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, de la réglementation, des protocoles et consignes : Lavage régulier des mains Hygiène corporelle et vestimentaire conforme Tenue professionnelle complète Utilisation adaptée des équipements de protection individuelle et collective (gants à usage unique, gants – tablier de protection, masque papier ...) Gestes et postures adaptées, ergonomie du poste de travail Respect de la procédure de traçabilité des denrées alimentaires Respect des protocoles de nettoyage et de désinfection Respect du principe de la marche en avant dans le temps et /ou dans l'espace
SAVOIRS ASSOCIÉS	<i>Connaissances</i>	
L'environnement juridique de l'entreprise (Gestion appliquée)	<i>La caractérisation et la hiérarchisation des différentes sources du droit national : constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence</i> <i>La caractérisation et la hiérarchisation des différentes sources du droit Européen et international : droit communautaire, directive européenne, traités et accords internationaux</i> <i>La hiérarchisation des sources du droit national et international</i> <i>La définition de la convention collective</i> <i>L'identification des différentes conventions collectives en restauration</i> <i>L'identification des principaux droits et obligations des employeurs et des salariés de la restauration</i> <i>La définition de la responsabilité</i> <i>La différenciation des différents domaines de la responsabilité : civile contractuelle, civile délictuelle, pénale</i>	
Hygiène des méthodes (Sciences appliquées)	<i>L'identification du plan de maîtrise sanitaire fixé par la réglementation dite du « paquet hygiène » : « bonnes pratiques d'hygiène », HACCP, systèmes de traçabilité, gestion des produits non conformes (à partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques)</i> <i>La caractérisation des outils et méthodes d'analyse des risques : méthode des 5M, diagramme de « causes à effets », maîtrise des points critiques (à partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques)</i>	