

Chapitre 2.1 – Hygiène

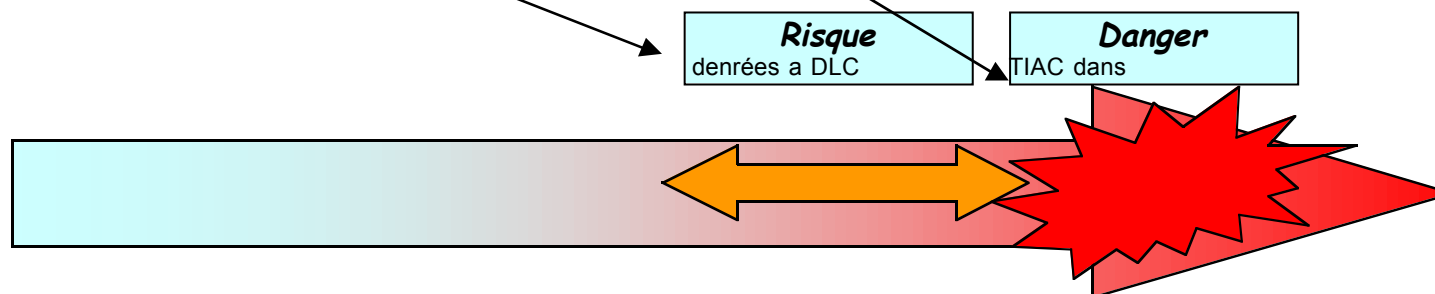
Sous chapitre 2.1.2.1

Sensibilisation

LES NOTIONS DE RISQUES ET DE DANGERS

Risque « Rentrer des denrées à DLC périmées »

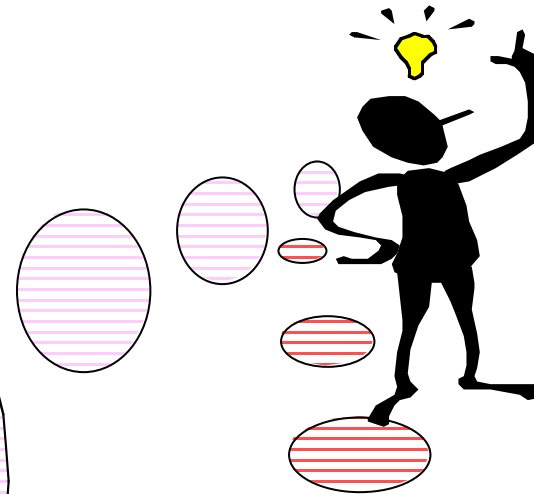
Danger « provoquer une TIAC dans notre clientèle »



action donnée « réception de marchandises »

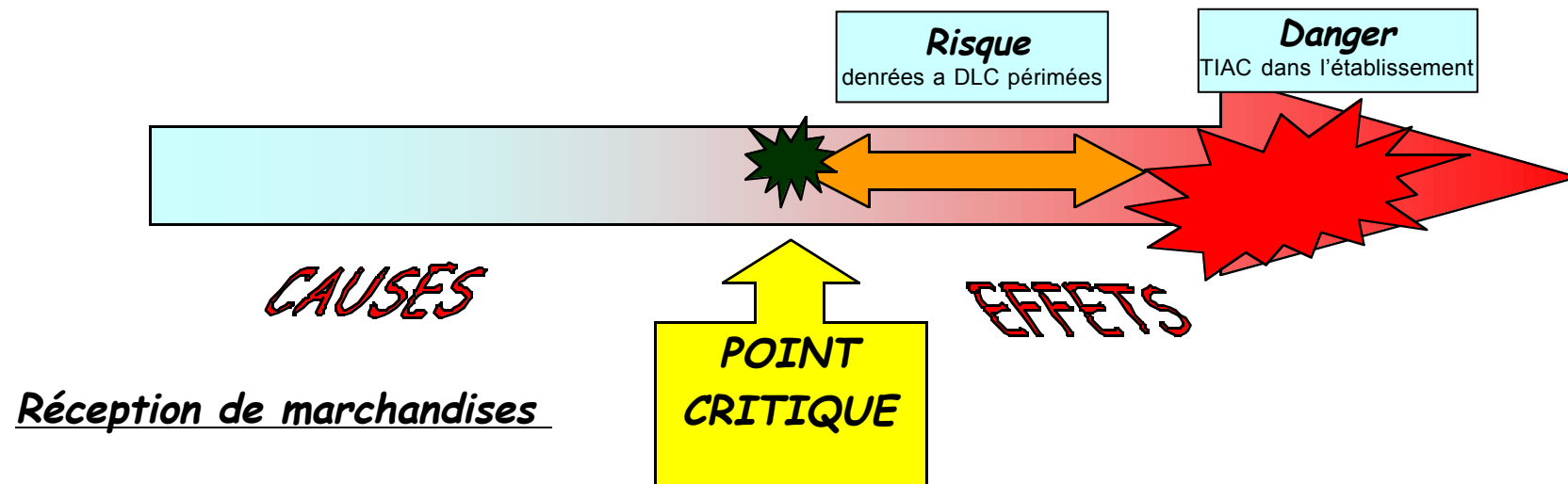
LES NOTIONS DE RISQUES ET DE DANGERS

Le DANGER peut être considéré comme une éventualité inacceptable dont les conséquences sont nocives ou gênantes pour le consommateur, l'environnement ou le personnel



La probabilité d'apparition de ce danger est appelé RISQUE

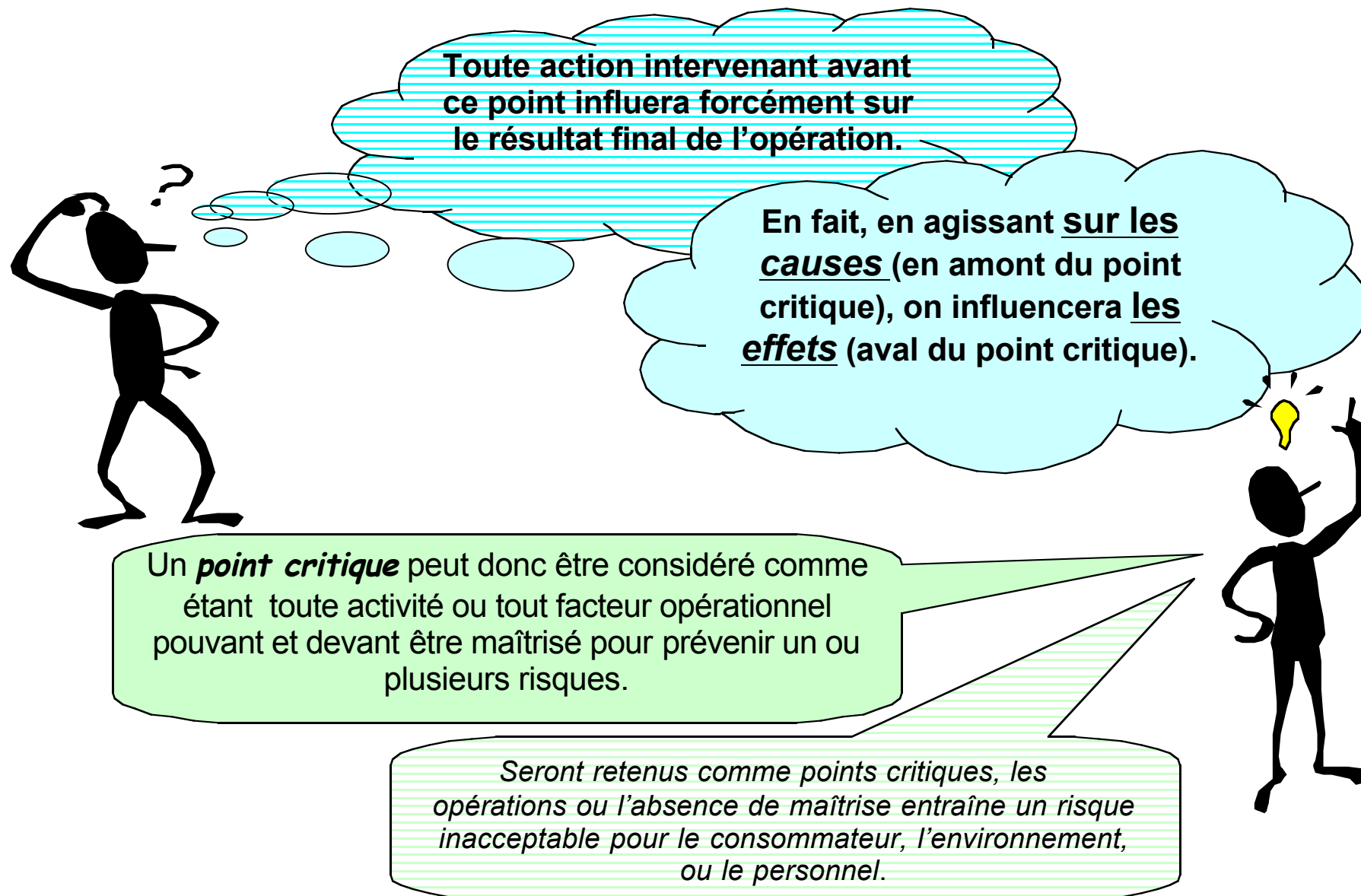
LA NOTION DE POINTS CRITIQUES



Exemple :

Dans notre action de réception de marchandises

le point critique se situera au moment où l'employé chargé de la réception acceptera de la matière première.

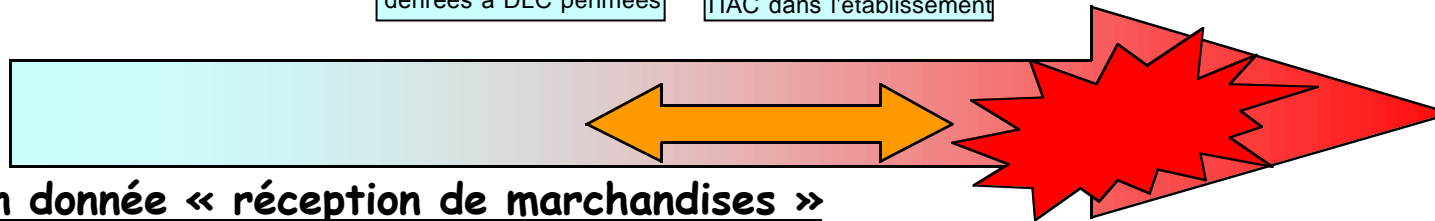


Risque « Rentrer des denrées à DLC périmées »

Danger « provoquer une TIAC dans notre clientèle »

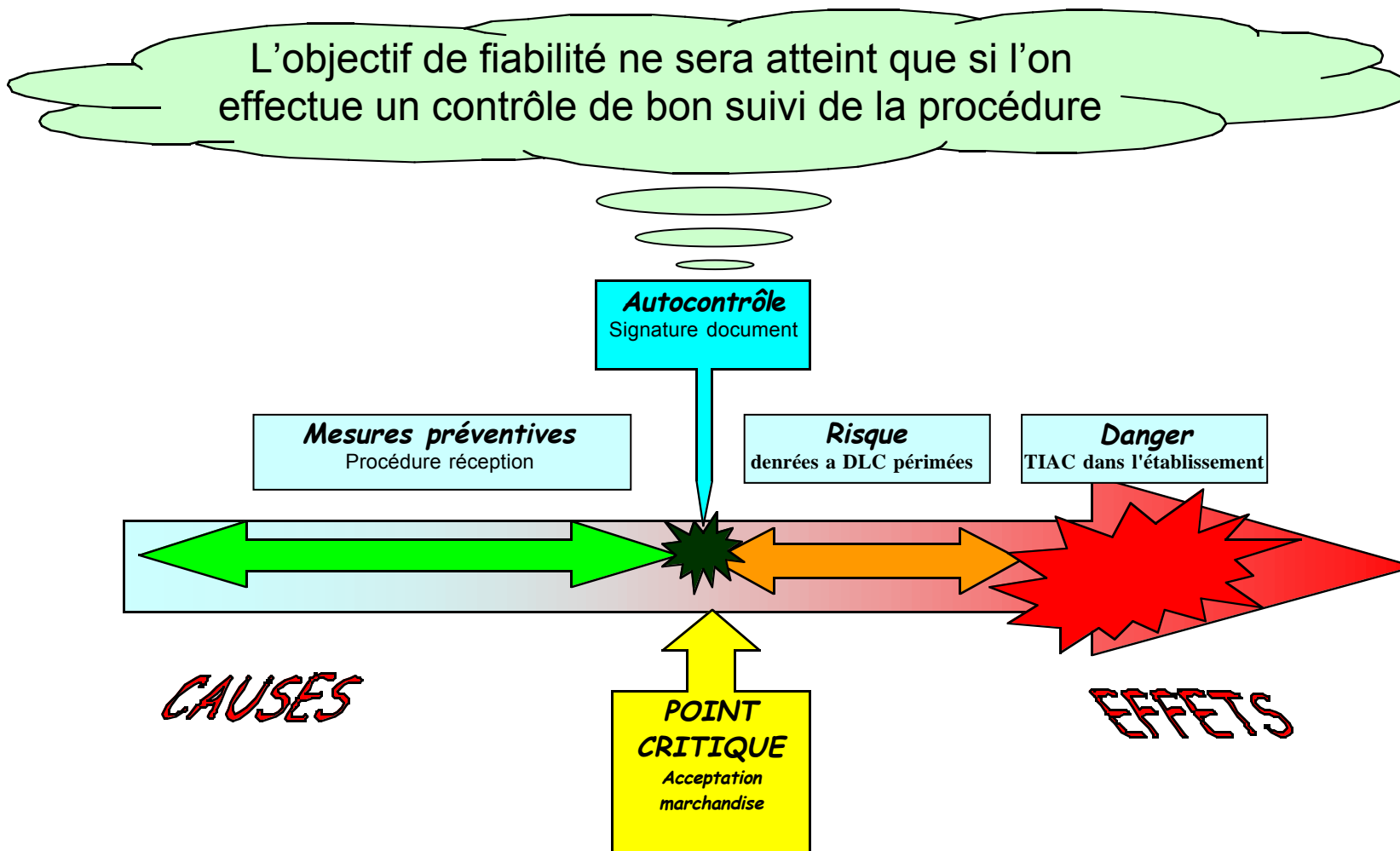
Risque
denrées a DLC périmées

Danger
TIAC dans l'établissement



action donnée « réception de marchandises »

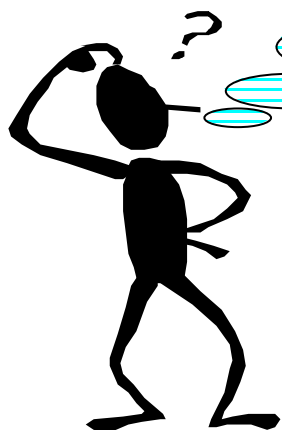
La notion d'autocontrôles



La notion d'autocontrôles

Il ne pourrait en effet n'y avoir d'HACCP sans qu'un contrôle de ce " **qui a été écrit a bien été fait** " soit effectué.

En fait cette vérification nommée **Autocontrôle** permettra de s'assurer de la bonne application de la méthode préconisée.



Ces autocontrôles pourront prendre différentes formes. La plupart du temps visuels,

ils devront cependant pour les risques les plus lourds **être enregistrés manuellement.**



La notion de mesures correctives

Malgré les différents contrôles effectués il arrive parfois que des points critiques soient dépassés générant la naissance d'un point à risques . Un dispositif appelé **mesures correctives** sera alors mis en œuvre pour translater l'action de la zone de risque vers la zone sécurisée.

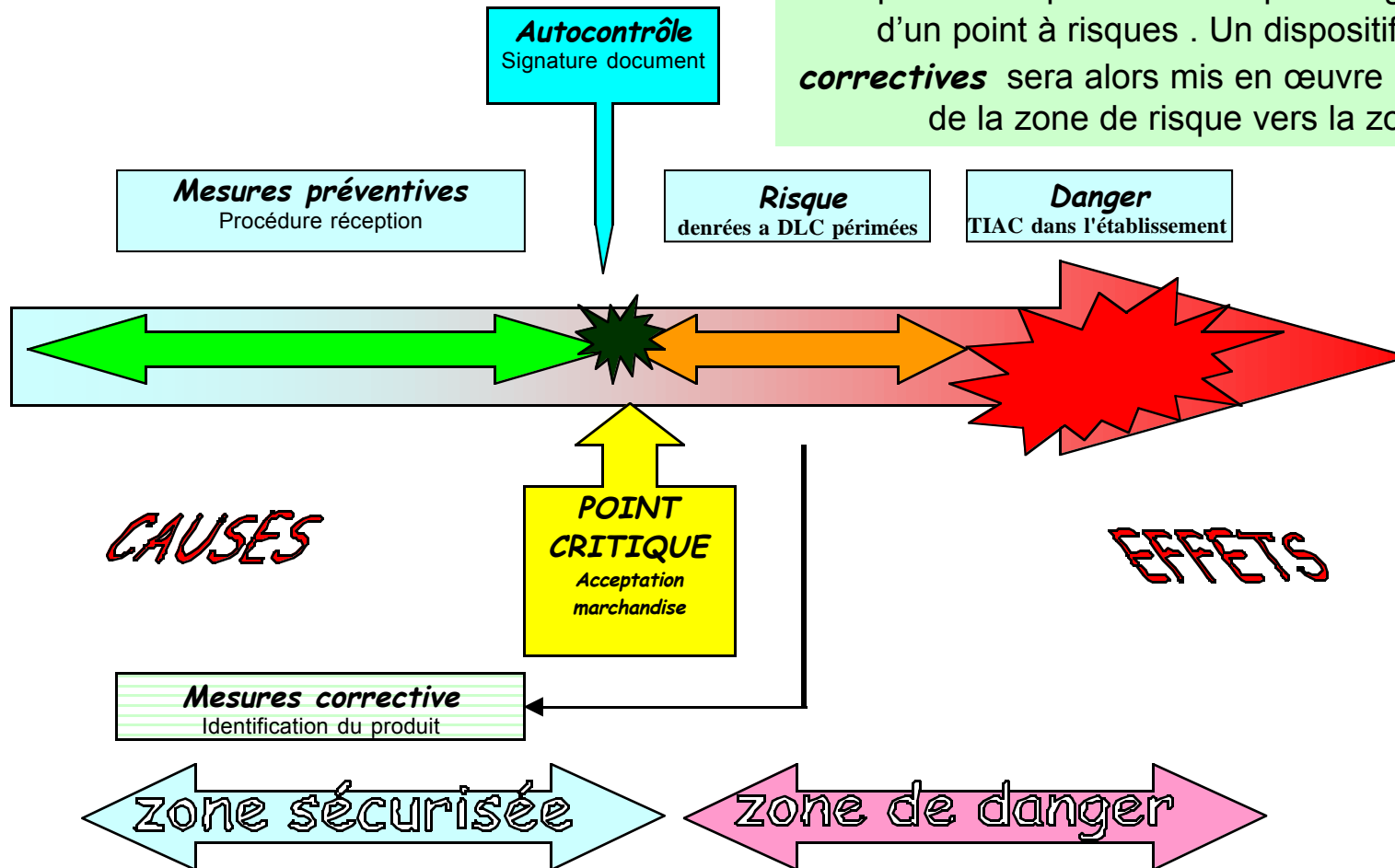
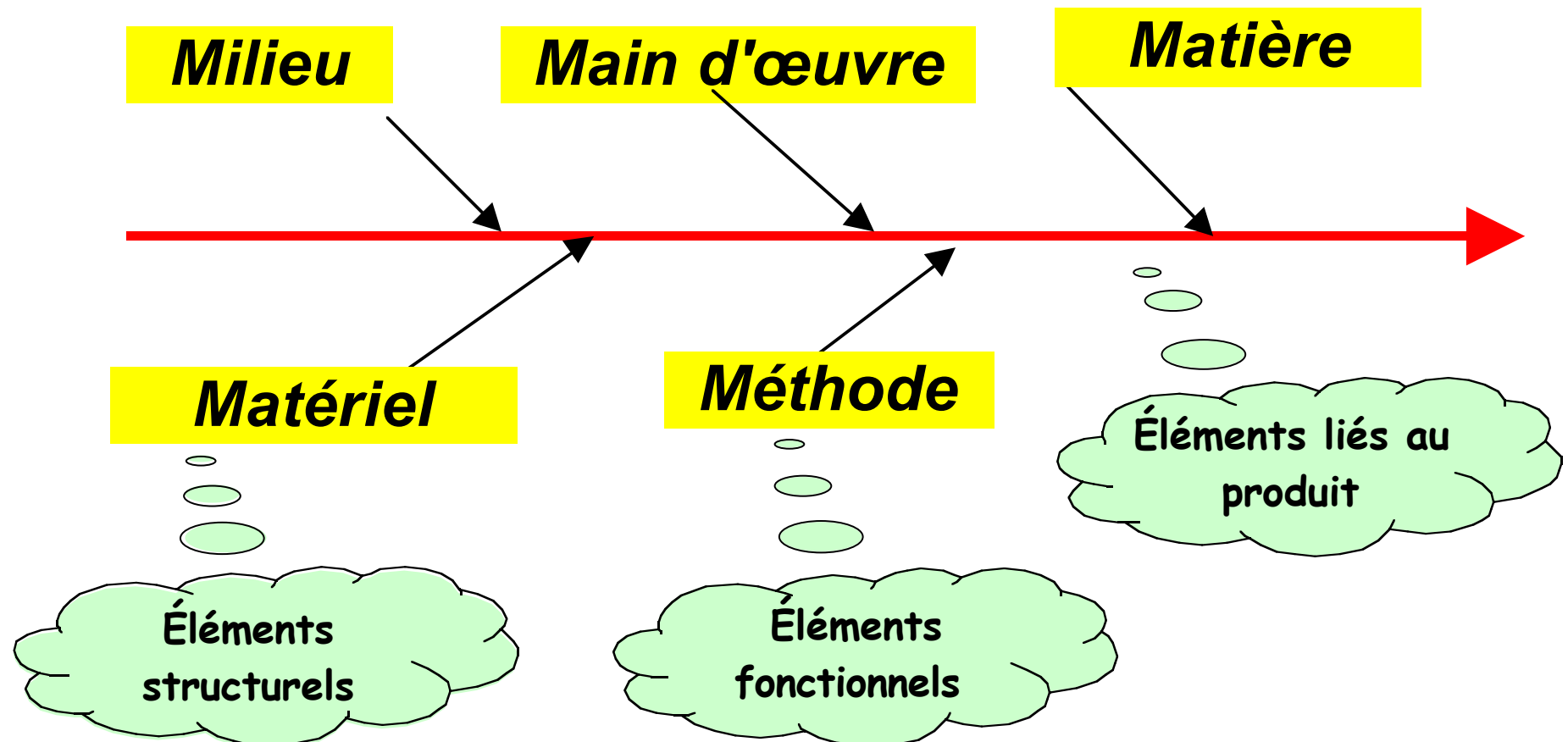


DIAGRAMME d'ISHIKAWA ou en arête de poisson "méthode des 5M"



LES PRINCIPAUX RISQUES

PHYSIQUES

Corps étrangers extrinsèques

- Limaille de fer
- Éclats de métal
- Verres (récipients ébréchés)
- Terre (végétaux)
- Insectes (végétaux)

Corps étrangers intrinsèques

- Arêtes de poissons (selon convives)
- Éclats d'os

CHIMIQUES

Produits chimiques extrinsèques

- Poisons
- Produits lessiviels
- Produits pesticides
- Médicaments

Produits chimiques intrinsèques

- Histamines (allergènes)
- Pesticides

BIOLOGIQUES

Les parasites

- Protozoaires (toxoplasme)
- Les vers (ténia, douve, trichine)

Les champignons

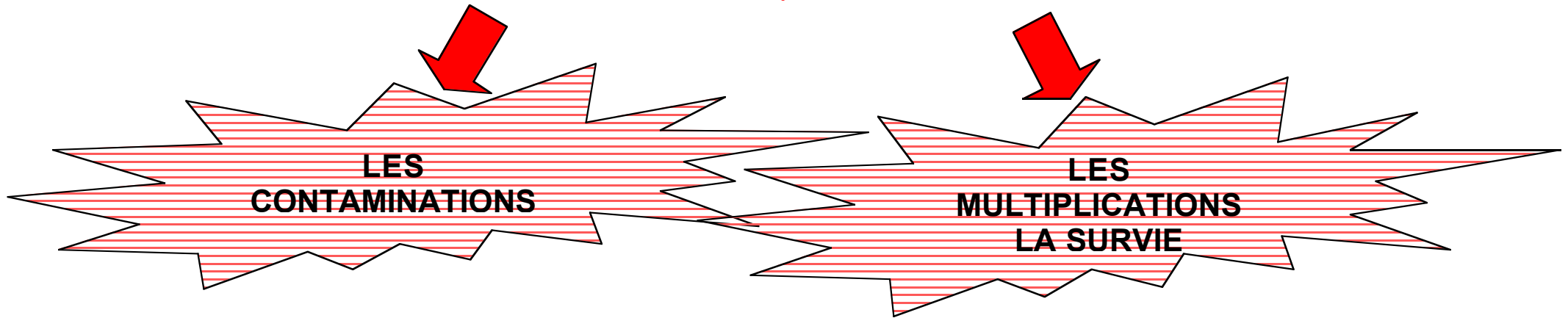
Les bactéries

- Germes d'altérations
- Germes pathogènes

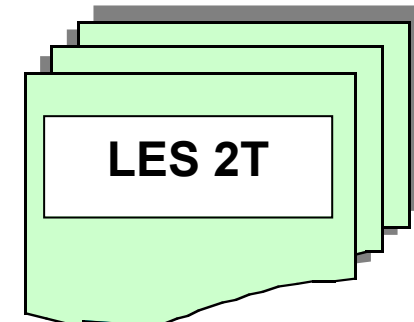
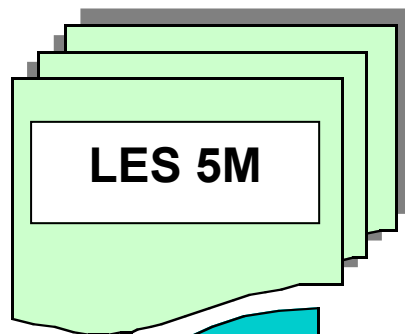
Les virus

Les prions

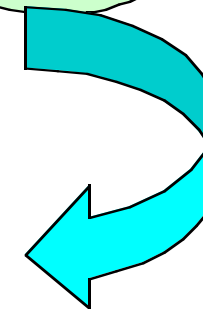
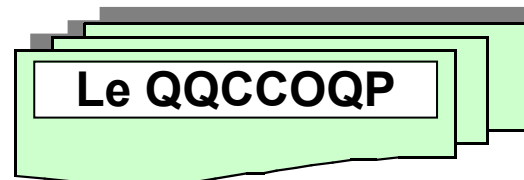
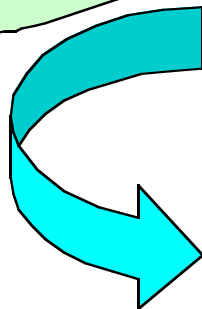
Deux familles de risques liés aux bactéries



Deux outils de réponses adaptés



Une méthode d'investigation transversale



Une méthode d'investigation transversale

