

DÉMARCHE HACCP EN RESTAURATION

Guide pour l'analyse des dangers



- Restauration commerciale
- Restauration collective à caractère social

Ce livre a obtenu un prix dans la
catégorie ouvrages professionnels
- année 1998 -
de l'Académie Nationale de Cuisine

Soyons simple et pratique !

PRÉFACE

La prise en compte de l'hygiène dans la restauration collective ou commerciale constitue une exigence de tous les instants. Compte tenu de l'évolution technologique et de l'attente croissante des consommateurs dans ce domaine, les établissements de restauration doivent faire appel à des outils méthodologiques de plus en plus élaborés. Dans ce sens, la rénovation de la réglementation relative à l'hygiène alimentaire dans ce type d'établissement a permis aux professionnels d'utiliser au maximum leurs compétences acquises et leur esprit d'innovation. Ainsi, astreint initialement à des obligations de moyens, le professionnel est dorénavant soumis à une obligation de résultats.

Dans cette perspective, l'utilisation du système HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) ou de ses principes s'est imposée comme l'approche privilégiée dans le domaine alimentaire. En effet, la pertinence des moyens de maîtrise et de surveillance choisis par le professionnel détermine l'efficacité du système et permet d'assurer la salubrité des denrées.

La réglementation n'imposant plus l'ensemble des moyens à mettre en œuvre, chaque professionnel doit donc les définir lui-même. Cela revient donc à inviter chaque professionnel à se poser les bonnes questions. Un adage dit d'ailleurs qu'une fois bien posé, le problème est en grande partie résolu.

Cet ouvrage, «simple et pratique», est un recueil des questions que doit se poser toute personne œuvrant dans le domaine de la restauration et des différentes réponses qu'il peut y apporter. Mais surtout, cet ouvrage développe tout l'aspect pédagogique de la démarche de type HACCP. En abordant les problèmes que rencontrent régulièrement les professionnels, il apporte les éléments nécessaires à la mise en œuvre d'une réelle formation continue à l'hygiène alimentaire.

Celle-ci repose en grande partie sur les femmes et les hommes qui travaillent au quotidien dans les établissements de restauration. La formation à l'hygiène doit donc être considérée comme le socle indispensable à une vraie politique de «qualité» dans tout établissement, et cet ouvrage peut, très utilement, constituer un des éléments de cette formation.

Marion GUILLOU
Directeur Général de l'Alimentation
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

AVANT-PROPOS

En application des arrêtés du 9 mai 1995⁽¹⁾ et/ou du 29 septembre 1997⁽²⁾, vous souhaitez procéder sur votre établissement à une démarche de type HACCP*.

Cet ouvrage, qui présente une approche de la démarche HACCP sous une forme originale adaptée à la spécificité de la restauration commerciale et de la restauration à caractère social, vous y aidera. Il vous permettra par un jeu de 117 questions déroulantes sur 20 étapes :

- d'analyser vos méthodes de travail ;
- d'identifier les dangers qui y sont associés ;
- d'évaluer les risques d'apparition de ces dangers ;
- de définir les points déterminants et les points critiques de vos méthodes de travail ;
- de définir les mesures préventives, le système de surveillance, les actions correctives correspondantes.

Cet ouvrage est clairement distinct des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène élaborés par les professionnels, prochainement validés par les pouvoirs publics. Il va permettre une utilisation pédagogique de ces Guides.

Il ne couvre pas volontairement des types très spécifiques de préparations (Ex. : produits moulinsés) et les processus de fabrication particuliers (Ex. : cuisson sous vide). Dans ces cas, le professionnel devra réaliser une analyse des risques spécifiques afin de définir les dispositions de maîtrise spécifiques, les limites critiques pour les points critiques, le système de surveillance et les actions correctives associées.

Au sujet de la démarche HACCP :

La réglementation impose aujourd'hui de mettre en œuvre une démarche de type HACCP dans toutes les entreprises préparant des aliments, quelles qu'elles soient.

Il est donc important que tous les responsables de la restauration (gestionnaires, cuisiniers...) aient une bonne compréhension de cette démarche. Toutefois, avant d'en aborder les principes, il convient de rappeler certaines idées-forces qui doivent présider à sa mise en œuvre.

La démarche de type HACCP a pour objectif premier, d'améliorer la garantie de sécurité des aliments. Elle doit être une aide à une meilleure maîtrise de l'hygiène. Une démarche trop complexe dont les différents acteurs de la restauration ne verraient pas l'utilité et qui serait mal appliquée, parce que mal adaptée au travail

AVANT-PROPOS

(SUITE)

quotidien, irait à l'inverse du but recherché. La démarche retenue doit être adaptée au secteur d'activité concerné et sera très différente selon qu'elle s'applique à une industrie agro-alimentaire ou à un restaurant.

Cette démarche ne doit pas augmenter les coûts de manière inconsidérée (les coûts comprennent les investissements directs tels que l'achat de système de contrôle de la température mais surtout le temps nécessaire à la vérification et à l'enregistrement du respect des procédures mises en place). Il est souhaitable de toujours mettre en balance l'amélioration de la sécurité des aliments recherchée et l'augmentation de coût induite, pour obtenir un juste équilibre entre ces deux facteurs sans jamais sacrifier à la sécurité du consommateur.

Par ailleurs, la démarche de type HACCP doit permettre de conserver nos traditions culinaires tout en maîtrisant mieux la sécurité et la qualité sanitaire des plats préparés. L'idée que la méthode HACCP puisse conduire à un abandon de nos traditions n'est pas, à notre avis, acceptable.

Enfin, il faut bien noter que cette démarche s'inscrit dans le cadre de la nouvelle approche réglementaire qui à bien des égards, constitue une véritable révolution culturelle pour la plupart des acteurs de la restauration. Les entreprises avaient auparavant comme seul impératif, le respect de la réglementation. Les mesures d'hygiène étaient précisées dans les textes réglementaires et leur application vérifiée par les services de contrôle.

Désormais, le professionnel est responsable des mesures qu'il met en œuvre et doit justifier qu'elles répondent aux objectifs fixés par la réglementation.

La volonté du groupe technique du CPRC est d'aborder cette démarche selon une approche originale qui permette aux gestionnaires et aux cuisiniers de la restauration de la conduire avec pragmatisme dans leur établissement.

Daniel EUSTACHE
Président du CPRC

(*) HACCP : Hazard Analysis Critical Control point.
Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise.

(1) Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs (Journal Officiel du 18 mai 1995)

(2) Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (Journal Officiel du 23 octobre 1997)

SOMMAIRE

La présence d'un astérisque (*) renvoie aux définitions, annexe 1, page 60.

Préface	P 2
Avant-propos	P 3
Objectif de la démarche HACCP	P 6
Rappel de notions fondamentales	P 7
Notion de dangers.....	P 7
Evaluation des risques.....	P 7
Notion de mesures préventives	P 8
Notion de points critiques et de points déterminants.....	P 8
Conduite de la démarche HACCP	P 9
Questions déroulantes sur les 20 étapes	P 13
Etape 1 : Sélection des couples matières premières/fournisseurs	P 14
Etape 2 : Livraison - Réception des matières premières.....	P 16
Etape 3 : Déballage - Décartonnage.....	P 18
Etape 4 : Stockage au froid positif et négatif.....	P 20
Etape 5 : Déconditionnement	P 23
Etape 6 : Décongélation.....	P 25
Etape 7 : Epluchage - Lavage - Décontamination des légumes.....	P 27
Etape 8 : Tranchage - Portionnement : cas des denrées à consommer en l'état	P 29
Etape 9 : Tranchage - Portionnement : cas des denrées devant subir un traitement thermique	P 31
Etape 10 : Autres traitements à froid (réhydratation, foisonnement, mélange) : cas des denrées à consommer en l'état.....	P 33
Etape 11 : Traitement thermique - Cuisson.....	P 35
Etape 12 : Assemblage - Dressage : cas des denrées à consommer en l'état	P 36
Etape 13 : Conditionnement : cas d'une restauration différée	P 38
Etape 14 : Refroidissement.....	P 40
Etape 15 : Remise en température.....	P 42
Etape 16 : Stockage en attente de service et distribution des préparations froides	P 44
Etape 17 : Stockage en attente de service et distribution des préparations destinées à être consommées chaudes	P 46
Etape 18 : Transport : cas d'une restauration différée	P 49
Etape 19 : Traitement des préparations non remises aux consommateurs.....	P 52
Etape 20 : Nettoyage et désinfection.....	P 57
Annexes	P 59
Annexe 1 : Définitions	P 60
Annexe 2 : Problématique soulevée par certaines dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997.....	P 65
Annexe 3 : Fiches techniques.....	P 66
Annexe 4 : Matériels de restauration et HACCP.....	P 69
Annexe 5 : Températures maximales de conservation des denrées alimentaires.....	P 70

OBJECTIF DE LA DÉMARCHE HACCP*

L'objectif de la démarche HACCP est de garantir la mise en place et l'application de mesures d'hygiène qui permettent d'assurer une bonne sécurité des aliments.

Cette démarche a largement été décrite par de nombreux spécialistes sur la base des principes édictés par le Codex Alimentarius.

Les 7 principes de la démarche HACCP

1. Procéder à l'analyse des dangers* :
 - identifier les dangers associés à une production alimentaire, à tous les stades de celle-ci ;
 - évaluer la probabilité d'apparition de ces dangers ;
 - identifier les mesures de maîtrise* nécessaires.
2. Déterminer les points critiques* pour la maîtrise de ces dangers (= CCP* ou Critical Control Points).
3. Etablir les limites critiques* dont le respect atteste de la maîtrise effective des CCP.
4. Etablir un système de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise effective des CCP.
5. Etablir les actions correctives* à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est plus maîtrisé.
6. Etablir des procédures* spécifiques pour la vérification, destinée à confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
7. Etablir un système documentaire (procédures et enregistrements*) approprié couvrant l'application des 6 principes précédents.

Les 12 phases de la réalisation de la démarche HACCP

1. Réunir une équipe pluridisciplinaire.
2. Décrire le produit.*
3. Identifier l'utilisation attendue.
4. Construire un diagramme de fabrication (description des conditions de fabrication).
5. Confirmer sur place le diagramme de fabrication.
6. Dresser la liste des dangers associés à chaque étape, conduire une analyse de ces dangers et considérer toute mesure permettant de les maîtriser.*
7. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).
8. Etablir des limites critiques à chaque CCP.
9. Etablir un système de surveillance.
10. Etablir un plan d'actions correctives.
11. Etablir des procédures pour la vérification.
12. Etablir la documentation.

Auparavant, il paraît utile d'explicitier les notions de dangers, de risques, de mesures préventives, de points déterminants et de points critiques.

RAPPEL DE NOTIONS FONDAMENTALES

Notion de dangers

- Ces dangers peuvent être classés en 4 types :
 - contamination initiale*,
 - recontamination*,
 - contamination rémanente* (survie des micro-organismes, persistance de corps étrangers...),
 - multiplication microbienne (développement de la contamination) ;
- et ces 4 types peuvent être de plusieurs natures :
 - nature microbiologique,
 - nature chimique,
 - nature physique.

Ainsi, lorsque l'on évoque

- une contamination initiale :
 - de nature microbiologique, il faut entendre la présence initiale de micro-organismes dans une matière première.
Exemple : présence de salmonelle dans un produit* carné.
 - de nature chimique, il faut entendre la présence initiale dans la matière première de résidus de produits chimiques susceptibles d'avoir une incidence sur la santé du consommateur.
Exemples : présence de résidus d'antibiotiques ou d'hormones dans les produits carnés, de pesticides dans les produits végétaux...
 - de nature physique, il faut entendre la présence dans la matière première de corps étrangers.
Exemples : débris de verre, corps métallique...

De même, lorsque l'on évoque

- une recontamination
 - de nature microbiologique, il faut entendre l'introduction de micro-organismes provenant entre autres de l'environnement, des manipulations, des matériels dans la denrée alimentaire* lors des différentes étapes de sa préparation ;
 - de nature chimique, cela concerne l'introduction de substances chimiques dans la denrée alimentaire lors des différentes étapes de sa préparation.

Exemple : pollution par des résidus de produits de nettoyage* et de désinfection* par le fait d'un matériel insuffisamment rincé ;

- de nature physique (introduction de substances physiques).
Exemple : débris de verre ou tout corps étranger.
- La contamination rémanente quant à elle, peut être la conséquence :
 - d'un défaut de traitement thermique lorsque celui-ci est utilisé pour assainir une matière première, c'est-à-dire pour éliminer les principaux micro-organismes pathogènes (contamination rémanente en micro-organismes) ;
 - d'un défaut de nettoyage lorsque celui-ci est utilisé pour éliminer les résidus de pesticides, les corps étrangers (terre, débris...).
Exemple : lavage* des produits végétaux.
- Le développement de la contamination concerne essentiellement les micro-organismes dont la multiplication est liée à deux facteurs déterminants : le temps et la température.

C'est un danger* particulièrement important, car il peut amplifier les autres dangers :

- contamination initiale en micro-organismes,
- recontamination de nature microbiologique,
- contamination rémanente de nature microbiologique.
Exemple : une matière première initialement peu contaminée ou une préparation alimentaire faiblement recontaminée en micro-organismes pathogènes au cours de son élaboration, peut présenter un risque important pour le consommateur par suite d'une exposition trop longue à une température favorable au développement microbien.

Tous les dangers répertoriés ci-dessus existent potentiellement

Evaluation des risques

lors de la préparation d'une denrée alimentaire, mais :

- Ils ne se traduisent pas tous par un risque.

Ainsi la présence initiale de micro-organismes pathogènes sensibles à la chaleur, dans une viande destinée à la préparation d'un bœuf bourguignon, ne constitue pas un risque puisque la viande va subir un important traitement thermique.

En revanche, cette même présence dans une viande destinée à être consommée crue à cœur constitue un risque majeur.

- Ils n'ont pas tous la même gravité pour la santé du consommateur.

Ainsi :

- la présence de *Clostridium botulinum* dans une denrée alimentaire présente pour la santé du consommateur, un danger beaucoup plus grave que la présence de *Staphylococcus aureus* ;
- la présence de *Listeria monocytogenes* n'aura pas la même conséquence sur la santé d'une femme enceinte ou d'un adulte bien portant.

Notion de mesures préventives

Les mesures préventives* constituent les dispositions (bonnes pratiques) qui permettent de maîtriser* les dangers.

Ces mesures préventives peuvent être réparties en 3 groupes :

- celles que l'on peut qualifier de fondamentales et qui découlent de la réglementation et des pratiques usuelles du métier de la restauration.
Exemple : toutes les mesures qui concernent les fondamentaux en matière d'hygiène du personnel ou qui découlent des principes culinaires et d'une manière générale du bon sens du professionnel ;
- celles qui sont liées spécifiquement à la maîtrise de «points déterminants*».
Exemple : les opérations* de nettoyage et de désinfection, de décontamination* des légumes crus, où la réduction du danger qu'elles engendrent n'est pas toujours quantifiable et/ou la quantification n'est pas aisée à mettre en œuvre de façon simple ;
- celles qui sont liées spécifiquement à la maîtrise des «points critiques*».

Notion de «points critiques» (CCP) et de points «déterminants»

En matière de «points critiques», le groupe technique du CPRC a retenu la définition qui découle de la conception du HACCP s'appuyant sur l'appréciation quantitative du risque, à savoir :

Point critique : «une étape (modalité opératoire, procédure*, procédé...) dont la maîtrise assure une réduction QUANTIFIABLE du danger (ou sa stabilisation) conduisant à un niveau de sécurité des denrées acceptable.»

Cette conception conduit à exclure en tant que points cri-

tiques :

- les points permettant de maîtriser des dangers peu ou pas significatifs ;
- les dispositions de bonnes pratiques d'hygiène.
Exemple : lavage des mains ;
- les procédés dont la maîtrise ne peut être traduite par une réduction quantifiable et vérifiable du danger.
Exemple : décontamination des légumes crus.

Dans ce dernier cas, nous parlerons de «points déterminants» dont la définition retenue est la suivante :

Point déterminant : «une étape (modalité opératoire, procédure, procédé...) dont la maîtrise est nécessaire pour assurer une réduction ou une stabilisation du danger sans que pour autant, il puisse être apporté sur le champ la preuve de la réduction quantitative ou de la stabilisation du danger.»

La maîtrise d'un «point déterminant» nécessite d'apporter la preuve qu'une action a été entreprise en cas d'écart. Les enregistrements relatifs aux contrôles sont facultatifs selon les conditions d'exploitation.

Les «points critiques» doivent nécessairement être caractérisés par deux types de valeurs quantifiables :

- la limite critique* : critère (valeur numérique ou d'exécution) exprimée pour chaque mesure préventive identifiée séparant l'acceptabilité de la non acceptabilité. Il s'agit en fait de la limite au-delà de laquelle il n'y a plus de garantie pour la salubrité de l'aliment et donc pour la sécurité du consommateur ;
- la valeur cible* : critère utilisé par un opérateur dans le but de réduire le risque de dépasser une limite critique. Ce critère est plus contraignant que la limite critique.

La maîtrise de ces valeurs doit être contrôlée et enregistrée dans le cadre d'un système de surveillance défini.

Des actions correctives* doivent être définies et mises en œuvre dès qu'il y a dépassement des limites critiques. Elles concernent :

- le(s) facteur(s) à l'origine du dépassement de ces limites critiques.
Exemple : réparation du groupe réfrigérant d'une chambre froide ;
- le devenir des denrées alimentaires qui sont concernées par le dépassement de ces limites critiques.
Exemple : élimination, retraitement...

Enfin, un examen périodique des procédures existantes et de l'efficacité du système HACCP doit être réalisé.