

11

Documents du PMS



Fiches des Bonnes Pratiques d'Hygiène

B.P.H

Appelées également prérequis

Tenue réglementaire exigée



On n'entre pas sans sa tenue

Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires **doit** respecter un niveau élevé de propreté personnelle et **porter une tenue adaptée et propre.**
(Annexe II chap. 8 de l'AE 852/2004)

SE LAVER LES MAINS.



Se mouiller les mains et les avant-bras.



Utiliser un savon liquide à usage fréquent. Mettre une dose dans le creux de la main.



Frotter. Insister entre les doigts.



Utiliser une brosse propre pour les ongles (s'assurer de la propreté de la brosse)



Rincer soigneusement.



S'essuyer avec un papier à usage unique.

Fréquences :

Idéalement toutes les 20 mns.

AVANT :

- Le début du travail.
- Chaque repas.
- ...




APRES :

- Le passage aux toilettes, s'être mouché, avoir éternué.
- Avoir serré des mains, touché des supports souillés (poignées de porte, rampe d'escalier...)



Lavage et désinfection des végétaux à l'eau de javel



Avec quoi ?	Comment ?				
<p data-bbox="79 429 305 515">Double bacs Eau froide</p>  <p data-bbox="69 801 316 929">Eau de javel à 2,6% de chlore actif</p> 	<p data-bbox="490 429 510 458">1</p> <p data-bbox="394 501 614 586">Éplucher les légumes</p>	<p data-bbox="799 429 819 458">2</p> <p data-bbox="697 494 935 743">Laver à l'eau froide une première fois les légumes terreux très sales</p>	<p data-bbox="1108 429 1128 458">3</p> <p data-bbox="987 494 1244 743">Laisser tremper 5 mns les légumes dans l'eau froide javellisée.</p> <p data-bbox="1035 801 1195 986">Dosage : 60ml (0.060L) pour 100L d'eau</p> 	<p data-bbox="1418 429 1437 458">4</p> <p data-bbox="1344 508 1537 579">Rincer à l'eau claire</p>	<p data-bbox="1727 429 1746 458">5</p> <p data-bbox="1669 501 1823 629">Égoutter les légumes</p>



Pas d'eau de javel sur les végétaux poreux ou à couches.

(utiliser du vinaigre, voir protocole)



Lavage et désinfection des végétaux au vinaigre blanc



Avec quoi ?	Comment ?				
<p data-bbox="79 548 305 634">Double bacs Eau froide</p>  <p data-bbox="63 919 320 958">Vinaigre blanc</p> 	<p data-bbox="490 548 513 579">1</p> <p data-bbox="428 619 591 748">Éplucher les légumes</p>	<p data-bbox="799 548 823 579">2</p> <p data-bbox="683 619 915 919">Laver à l'eau froide une première fois les légumes terreux très sales</p>	<p data-bbox="1108 548 1132 579">3</p> <p data-bbox="1023 619 1217 919">Laisser tremper 10 mns les légumes dans l'eau froide vinaigrée</p> <p data-bbox="1039 976 1201 1015">Dosage :</p> <p data-bbox="993 1062 1240 1176">6% (6L pour 100L d'eau)</p>	<p data-bbox="1418 548 1441 579">4</p> <p data-bbox="1302 619 1545 691">Rincer à l'eau claire</p>	<p data-bbox="1727 548 1750 579">5</p> <p data-bbox="1630 619 1854 691">Égoutter les légumes</p>

Protocole d'ouverture d'une boîte de conserve



Où ?	Zone de déconditionnement
Avec quoi ?	Lingette désinfectante alimentaire Ou désinfectant avec papier jetable
Comment ?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer la boîte de conserve à l'aide du produit. 2. Désinfecter également le couteau de l'ouvre boîte. 3. Ouvrir la boîte en retenant le couvercle. 4. Retirer entièrement le couvercle. 5. Déconditionner le contenu dans un récipient alimentaire, couvrir. 6. Indiquer le nom du produit et la date d'ouverture. 7. Nettoyer le couteau après utilisation. 8. Conserver le N° de lot et le nom du produit.



ou



Ne jamais entreposer une boîte de conserve dans une zone propre
Ne jamais conserver un aliment dans sa boîte de conserve ouverte




Désinfection de la sonde

Je désinfecte la sonde avant et après chaque utilisation.



Désinfection des planches à découper



Avec quoi ?	Comment ?				
<p data-bbox="79 548 305 634">Double bacs Eau froide</p>  <p data-bbox="69 919 316 1053">Eau de javel à 2,6% de chlore actif</p> 	<p data-bbox="490 548 510 576">1</p> <p data-bbox="369 625 625 876">Laver les planches au détergeant vaisselle puis les rincer correctement</p>	<p data-bbox="799 548 819 576">2</p> <p data-bbox="716 625 896 925">Laisser tremper 5 mns les planches dans l'eau froide javellisée.</p> <p data-bbox="736 976 877 1019">Dosage</p> <p data-bbox="691 1062 935 1182">3% (3L pour 100L d'eau froide)</p>	<p data-bbox="1108 548 1128 576">3</p> <p data-bbox="1025 625 1224 705">Rincer à l'eau claire</p>	<p data-bbox="1418 548 1437 576">4</p> <p data-bbox="1315 625 1553 705">Essuyer au papier jetable</p>	<p data-bbox="1727 548 1746 576">5</p> <p data-bbox="1644 611 1862 776">Stocker les planches en chambre froide</p> 



Archivage des étiquettes.

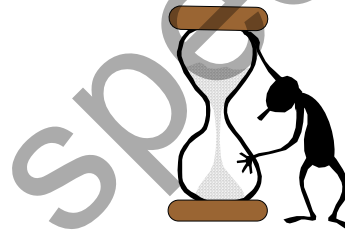
Le responsable doit être en mesure de présenter lors d'un contrôle les documents prouvant la traçabilité de ses produits. *Règlement (CE) n° 178/2002*

Quoi ?



- Origine du produit
- Coordonnées du fournisseur
- Estampille sanitaire
- Dénomination du produit
- Date de fabrication
- Date limite de consommation
- Numéro de lot

Quand ?



- 6 mois après la DLC
- 5 ans après DLUO

Comment ?



- Aux choix :
- Décoller l'étiquette.
 - Scanner.
 - Photographier.

chalphil-docs de travail

Conserver également les factures et bons de livraison.

Contrôle de l'huile de friture.

Après chaque utilisation



Chauffer l'huile à +180°C



Plonger le testeur dans l'huile 10 secondes



Voyant vert



L'huile est bonne



Voyant jaune



A surveiller...
(TPM* inf à 24)



Voyant rouge



Changer l'huile
(TPM sup à 24)



Vidanger et nettoyer
la friteuse



Compléter la fiche de suivi

*TPM : Total Polar Matériaux. (Pourcentage de composés polaires)

Lavage et désinfection / plonge batterie



<p>Comment ?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poser la vaisselle sale sur la table réservée. 2. Retirer (racler) les déchets. 3. Laver manuellement une première fois avec le détergent. 4. Rincer. 5. Disposer la vaisselle dans le lave batterie. 6. Effectuer un cycle de lavage complet. 7. Égoutter et laisser sécher. 8. Ranger la vaisselle retournée sur les échelles.
<p>Points à contrôler</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Propreté et T°C des bains (lavage +65°C, rinçage +85°C). - Dosage du produit détergent. <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Lavage + 65°C Rinçage + 85°C</p> </div>







Les lavettes et tampons verts sont lavés et désinfectés après chaque fin de service

Ne pas utiliser d'éponge ni de grattoir métallique.

Faire procéder régulièrement un prélèvement de surface

Plan de nettoyage et de désinfection

Exemple...

PLAN DE NETTOYAGE LEGUMERIE								
QUOI ?	QUAND ?	COMMENT ?					QUI ?	
Tables	 Chaque Fin de service	 Evacuer les déchets	 Asperger de produit dégraissant et désinfectant	 Frotter	 Laisser Agir 5 minutes	 Rincer à l'eau claire	Raclar	Opérateur du secteur
Étagères							Raclar	
Portes et poignées							Laisser sécher	
Parmentière							Laisser sécher	
Essoreuse							Laisser sécher	
Sol	Raclar							
Murs et Plafond	1 fois par mois	Laisser sécher						

Le plan de nettoyage doit être lisible et affiché dans la zone ou local à nettoyer.
Un exemplaire est archivé dans le classeur PMS (plan de maîtrise sanitaire)

Code couleur des lavettes / service restauration

Pour éviter les contaminations croisées



Blanc Cuisine



Bleu Plonge plateaux



Jaune Salle de restaurant



Rose Lavabo



Rouge WC

- Les lavettes sont changées à chaque service.
- Elles sont lavées au lave-linge à +90°C



Prélèvement des plats témoins

Quand ? => - Au passe et en fin de service.
- Les PCEA doivent avoir subi l'étape de remise en température.

Quoi ? => 80 à 100g de toutes les denrées que le consommateur a été susceptible de manger.
Sauf :
- Aliments préemballés (fromages en portion, yaourts, biscuits secs...), pain, fuits,...
- Régimes mineurs (repas sans sel, ...),
- Produits préparés à la vue du consommateur (grillades, frites, etc.)

Dans et avec quoi ? => Dans un réceptacle hermétique et avec un ustensile (propres et adaptés)

Comment ? => - Se laver les mains
- Utiliser un ustensile pour chaque prélèvement
- Fermer le réceptacle
- Identifier et dater le prélèvement
- Réfrigérer entre 0 et +3° C
- Compléter la fiche de relevés des plats témoins

T° C et durée ? => À +3° C durant 5 jours après la dernière présentation au consommateur.