



Etapes	Dangers	Causes 5M	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives						
RECEPTION		DLC/DLUO dépassée	Contrôle : - Présence d'étiquetage réglementaire - DLC / DLUO	CONTROLE VISUEL DE CHAQUE CATEGORIE REMPLIR BL  CONTROLE VISUEL SYSTEMATIQUE CAMION	OUI	REFUS DE MARCHANDISE FICHE D'ANOMALIE P 121						
							Non-respect température de transport	Contrôle de températures produites à réception	CONTROLE VISUEL			
							Temps d'attente important à t° ambiante	Stockage en chambre froide en priorité denrées sensibles (viande, produits laitiers, surgelés)	THERMOMETRE A LASER	OUI	RAPPEL DES CONSIGNES RANGER PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE	
							Emballage ou conditionnement détérioré	Contrôler l'intégrité des emballages	CONTROLE VISUEL	NON	REFUS MARCHANDISES	
									Vérifier l'état de propreté du moyen de transport	CONTROLE VISUEL	NON	
							Contamination microbienne lors du déchargement	Utiliser un charriot MARON réservé aux livraisons, rien au sol	BPH	NON	RAPPEL DES CONSIGNES	
									Mettre une tenue spécifique	CONTROLE VISUEL	NON	
							Tenue de travail	Appliquer le plan de nettoyage	BPH	NON	RAPPEL DES CONSIGNES	
							Locaux et matériel sales			CONTROLE VISUEL	NON	RAPPEL DES CONSIGNES

Légende dangers microbiens :


Contamination :

Multiplication :

Survie :

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



Etapes	Dangers	Causes 5M	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives							
Stockage réfrigéré		Températures de stockage trop élevées	Contrôler les températures des chambres froides négatives et positive. Régler la température en fonction de la température qu'exige la conservation du produit le plus fragile. Adapter la fréquence et le volume des approvisionnements aux capacités de l'enceinte.	SYSTEME INFORMATIQUE AVEC APPEL TELEPHONIQUE EN CAS DE PANNE + ECRITURE MANUSCRITE	OUI	DESTRUCTION SI T° TROP ELEVE, FICHE D'ANOMALIE PAGE :121 FICHE DES T° page 124 CHANGEMENT DE STOCKAGE FRIGO SI PROBLEME PERSISTE APPEL POUR INTERVENTION TECHNIQUE							
							Dysfonctionnement de l'installation frigorifique	S'assurer régulièrement du bon fonctionnement (dégivrage, température, ...).	CONTROLE VISUEL MAINTENANCE 2 FOIS/ AN DES INSTALLATIONS	NON			
											Refermer les portes rapidement	EFFET SONORE	NON
											Limiter l'ouverture des portes	EFFETE SONORE	NON
DLC et DLUO dépassée	Rangement en respectant la rotation des stocks, « premier entré, premier sorti ».	Tous les produits présents dans la	CONTROLE VISUEL	NON	DESTRUCTION FICHE D'ANOMALIES PAGE :121								

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



Etapas	Dangers	Causes	Mesures préventives	Système de surveillance		CCP	Actions correctives		
				chambre froide doivent être étiquetés	Valeurs cibles Valeurs limites				
Stockage réfrigéré		Intérieur chambres froides sale  Mélange de produit de niveaux d'hygiène différents	Appliquer le plan de nettoyage B.P.H. : plan de nettoyage et désinfection	PLAN DE NETTOYAGE SIGNE PAR LES AGENTS	NON	RAPPTEL DES CONSIGNES			
			Rangement par famille de produit : - <b>Congélateur</b> : pas de décartonnage, laisser les sachets dans les cartons - <b>Viandes charcuteries et B.O.F</b> : rangements décartonnés - <b>Fruits et légumes</b> : les plus terreux sur les étagères les plus basses tous décartonné - <b>BOF</b> : Rangement décartonné <b>Pas de stockage au sol</b> - Tout conditionnement percé au moment du décartonnage doit être utilisé sous 24h				CONTROL VISUEL	NON	BPH
Stockage sec		Réserve sale (sol, étagères)  Mélange de produit de niveaux d'hygiène différents Présence de nuisibles, non intégrité des conditionnements Altération des produits dans le temps	Appliquer le plan de nettoyage. <b>Pas de stockage au sol</b>	BPH	NON				
			Laisser les conditionnements dans les emballages.				CONTROL VISUEL	NON	PLAN DE DERATISATION <u>CLASSEUR BLEU ECO LAB</u> BUREAU CUISINE BPH
			Contrôler l'état des conserves Maintenir le local de stockage sec et propre Respecter la règle du « premier entré, premier sorti » Contrôler les DLUO				CONTROL VISUEL	NON	

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



Etapes	Dangers	Causes 5M	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives
Décongélation		Reprise de l'activité microbienne par une remontée en température. Altération des produits dans le temps et absence d'étiquetage	Décongélation, après déconditionnement, sous protection, en armoire froide de jour. Décongélation de certains produits dans leur conditionnement d'origine	VISUEL	NON	RAPPEL DES CONSIGNES
			Si possible, mise en cuisson directe du produit (petites pièces). Sinon, décongeler les produits au frigo jour (jour décongélation +3 jours jusqu'à consommation ou cuisson). Étiqueter, avec la date de mise en décongélation, afin de maîtriser la durée de décongélation. <b>Ne jamais recongeler en l'état un produit décongelé</b>		NON	RAPPEL DES CONSIGNES
Déconditionnement et déboîtage avant introduction en zones de fabrication		température tiède avant déconditionnement	Mettre la boîte de conserve la veille en chambre froide.	CONTROLE VISUEL BPH	NON	
			<b>Produits réfrigérés: disposer au fur et à mesure</b>		Élévation de la température après déconditionnement	NON
			Déconditionnement et rangement couvert chambre froide jour.	ETIQUETAGE PRODUIT		



LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



Etapes	Dangers	Causes 5M	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives
Déconditionnement et déboîtage avant introduction en zones de fabrication		Recontamination des produits en conserve	Nettoyer les couvercles des conserves avant ouverture et la pointe ouvre boîte	BPH	NON	VOIR FICHE DE DECONDITIONNEMENT PAGE 56
		Recontamination des produits par les emballages et conditionnements	Organiser le travail selon les principes de la « marche en avant ». Ouverture des produits les plus sensibles, produits ne subissant pas de cuisson puis les moins sensibles, produits destinés à la cuisson. Éliminer les emballages et acheminer les sacs avant de rentrer en zones de fabrication. Évacuer les emballages au fur et à mesure Ne pas mettre en contact le conditionnement (le sac) et la denrée (la viande). <b>Ne pas poser le conditionnement sur la planche</b>	BPH	NON	
		Contamination croisée par le Personnel : mains - produits déconditionnés	Port de la tenue, lavage et désinfection des mains après déballage et/ou déconditionnement, port des gants pour les manipulations directes de denrées ne subissant pas ou plus de cuisson : changer les gants à chaque changement d'activité, jeter les gants avant de sortir du local.	BPH	NON	
		Contamination du produit par défaut d'emballage	Contrôler odeur, aspect, consistance après Déconditionnement.	NON		
		Tracabilité	Conservé ou numériser toutes les étiquettes	CONTROLE VISUEL		
		État de propreté des locaux et du matériel	Appliquer le plan de nettoyage. Lavage désinfection du matériel	P DE NETTOYAGE	NON	

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



Etapas	Dangers	Causes 5M	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives
Lavage et parage légumes et fruits		Élévation de la température après traitement	Rangement rapide et couvert en chambre froide de jour (température entre 0 et +3°C) Prise des T° en cour de traitement pages83 bis	THERMOMETRE BPH	OUI	RAPPEL DES BONNES PRATIQUES
		Contamination de la pulpe lors du tranchage et râpage Peau consommable contaminée	Décontamination des légumes à l'eau chlorée avant épluchage, râpage, tranchage. Voir fiche pages 57 Lavage des fruits dont on peut manger la peau	BPH	NON	RAPPEL DES BONNES PRATIQUES
		Matériel contaminé après contact avec produits bruts	Nettoyage - désinfection des planches à découper Exemple : planches réservées à la légumerie (couleur verte) Voir fiche page 36	BPH		BPH
		Zone de travail souillée	Appliquer le plan de nettoyage, laver et désinfecter entre les traitements des légumes Voir fiche 33 bis, Prélèvement de surface	BPH	NON	BPH
		Contamination croisée par le personnel	Port de la tenue, lavage et désinfection des mains après manipulation de légumes bruts, port des gants ou matériels pour manipuler directement les produits lavés et désinfectés	BPH	NON	
		État de propreté des locaux et du matériel	Appliquer le plan de nettoyage : lavage désinfection du matériel	BPH	NON	PLANING DE NETTOYAGE

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



Etapes	Dangers	Causes 5M	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives
Préparations des entrées et desserts froids		Température des denrées	Placer au froid, la veille de leur utilisation, les ingrédients entrant dans la composition de préparations froides. En fin de fabrication, mesurer la température (inf. à + 10°C)	T° DU PRODUIT EN COUR D'ELABORATION ANALYSE VETO	NON	RAPPEL DES CONSIGNES
		Attente des produits après fabrication	Planifier le travail pour éviter toute attente inutile. Attente des bacs couverts ou contenants individuels en chambre froide produits finis, banque sous self, vitrines réfrigérées. Pendant la pause, ranger les produits au froid	T° DU PRODUIT FILME AVEC SONDE BPH	NON	
	Température du local	Le temps de dressage ne doit pas excéder 30 minutes par série (exemple : diviser les carottes râpées en plusieurs bacs et sortir du froid bac par bac)	TRAVAILLE SUR TABLE FLUX LAMINAIRE +2°	NON		
	Contamination croisée mains, tenue et produits propres	Porter la tenue, lavage des mains, port des gants pour certaines manipulations (changer les gants lors d'un changement d'activité, jeter les gants avant de sortir du local) Goûter avec une cuillère à usage unique.	BPH	NON		
		Matériel de préparation (plan de travail, trancheur, ...) et conditionnement contaminant	Débarrasser les plans de travail de tout matériel inutile, laver et désinfecter le plan de travail entre les traitements. Matériel (bacs et couvercle) et petit matériel doivent être parfaitement propres. Protéger le matériel de tranchage et le ranger dans un endroit propre.	BPH ET PLAN DE NETTOYAGE	NON	
		État de propreté des locaux et du matériel	Appliquer le plan de nettoyage. Lavage désinfection du matériel	P DE NETTOYAGE BPH	NON	

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES





Etapes	Dangers	Causes 5M	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives
Eminçage crudité		Élévation de la température après râpage	Traitement immédiat ou stockage couvert en chambre froide jour.	BPH	NON	STOCKAGE AU FROID LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE
			Finition légumes faite en légumerie	Finition des légumes en préparations froides	BPH COUPLE TEMPS ET T°	NON
Tranchage		Élévation de la température après tranchage	Le temps de tranchage et dressage ne doit pas excéder 30 minutes par série (ex : diviser le jambon en plusieurs bacs et sortir du froid bac par bac). Stockage en vue de dressage en chambre froide jour	BPH TRAVAILLER SUR TABLE A FLUX LAMINAIRE	NON	STOCKAGE AU FROID LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE STOCKAGE DU MATERIEL EN CHAMBRE FROIDE FILME

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES





Etapes	Dangers	Causes SM	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives
Préparation pâtisserie	 	LOCAL NON REFRIGERE	Les produits ne doivent pas transiter plus de 30mn dans le local	BPH	NON	STOCKAGE AU FROID LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE
		Contamination du matériel (poches, douilles, cornes, pinceaux, batteurs : support, fouet et cuve).	Privilegier l'utilisation des poches jetables. Planifier les préparations à base d'œufs coquille en fin de production ou séparer les activités de niveau de contamination différent par le nettoyage et la désinfection. Voir fiche deconditionnement des œufs page57	BPH	NON	RAPPEL DES CONSIGNES
		Contamination par certaines matières premières souvent contaminées (coquille des œufs ...)	Stocker le petit matériel à l'abri de toute contamination. Éliminer les coquilles des œufs au fur et à mesure.	BPH	NON	APRES DECONDITIONNEMENT STOCKAGE AU FRIGO FILME
		Mauvaise hygiène du personnel	Surveiller l'hygiène des mains. Porter une tenue propre et adaptée. Port du masque si plusieurs personne en préparation pour fabrication sensible tel que mousse au chocolat, chou à la crème	NON	RAPPEL DES BPH	

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



Etapas	Dangers	Causes 5M	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives
Cuisson		Attente des produits avant fabrication	En cas d'attente, stocker en chambre froide jour.	NON	BPH	
						Attente du produit avant consommation
Contamination mains, tenue, produits propres, salive	Porter tenue. Lavage et désinfection des mains, port de gants pour les denrées ne subissant pas ou plus de cuisson ou utilisation d'un matériel. Goûter avec une cuillère à usage unique.	Contamination l'environnement	Dès la sortie de cuisson, couvrir le plat cuisiné.	NON		
Matériel conditionnement Contaminant	Débarasser les plans de travail de tout matériel inutilisé, laver et désinfecter plan travail entre les traitements. Protéger et ranger le matériel de tranchage dans l'armoire à UV ou sur un support aimanté. Contrôle conformément à la procédure et changement de l'huile si nécessaire.	FILMER LES PLATS CONTROLE HUILE FRITURE		NON	CHANGER L'HUILE PROTOCOLE DES BAINS DE FRITURE PAGE 61 ET SON EXEMPLE PAGE 61 BIS	
État de propreté des locaux et du matériel	Appliquer le plan de nettoyage. Lavage désinfection du matériel.	T° A COEUR + 63°		NON		
	Mauvaise cuisson, cuisson trop courte	Respecter barème de cuisson des fiches techniques. Cuisson des viandes saignantes au maximum 1h30 avant Distribution.		OUI	CUIRE PLUS LONGTEMPS	
	Non-respect des couples temps/température	Cuisson steaks hachés en flux tendu.	Porter les préparations chaudes au-dessus de 63°C à cœur en moins d'une heure.	OUI	VERIFIER T° SINON DESTRUCTION DU PRODUIT	

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



Etapes	Dangers	Causes 5M	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives
Refroidissement		Mauvaise hygiène du personnel	Respecter les règles d'hygiène.	BPH PLAN DE NETTOYAGE BPH	NON	
		Cellule de refroidissement non fiable	Assurer la maintenance de la cellule de refroidissement.	TECNITIEN	NON	
		Refroidissement trop lent	Après cuisson, refroidir rapidement les produits en cellule de refroidissement, à 10°C en moins de 2 heures. Réduire les quantités à refroidir. Contrôler et enregistrer le couple temps/température de refroidissement.	FEUILLE DE TRACABILITE PAGE 127 T° A CŒUR	OUI	DESTRUCTION DES DENRHS ET RAPPEL DES BONNES PRATIQUES DE REFRROIDISSEMENT PAGE 45
		Tragabilité	Étiqueter les préparations culinaires élaborées à l'avance.	ETIQUETTE DE TRACABILITE	NON	
		Absence d'étiquetage			NON	

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



Etapes	Dangers	Causes 5M	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives
Lavage « grosse plonge »		Contamination croisée mains - produits propres	Lavage simple des mains régulièrement	PLAN DE NETTOYAGE	NON	BPH
		Eau de lavage saturée en souillures	Changer le bain de lavage aussi souvent que nécessaire :		NON	
	Locaux et matériels contaminés	Appliquer le plan de nettoyage et désinfection. Lavage désinfection du matériel.	PLAN DE NETTOYAGE	NON		
	Essuyage avec torchon	Égouttage sans essuyage (si essuyage utiliser du papier usage unique). Réservir un bac pour le lavage et un bac pour le ringage. Dosage dégraissant pré-réglé si possible. Tout passer à la machine Hobard		BPH	NON	RAPPEL DES CONSIGNES BPH
Rangement		Développement sur matériel sensible	Rangement des couteaux non humides dans l'armoire UV ou sur support aimanté. Rangement des matériels sensibles en chambre froide jour (bol et lame mixeur, douilles, pièces du hachoir, lame coupe légumes etc.) ou filmés.	TEST DE SURFACE LABO VETO VISUEL	NON	BRANCHER L'ARMOIRE A UV TOUTS LES SOIR APRES LE SERVICE FILMER ET STOCKER AU FRIGO
		Contamination l'environnement	Rangement à l'envers sans essuyage de la batterie cuisine. Planches à ranger verticalement.	TEST DE SURFACE LABO VETO	NON	BPH
		Étagères et locaux contaminés	Appliquer le plan de nettoyage. Lavage désinfection du matériel.	PLAN DE NETTOYAGE	NON	BPH

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



Etapes	Dangers	Causes 5M	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives	
Mise en place		Attente des produits avant mise en place	Plats cuisinés : Attente des denrées alimentaires en armoires de maintien en température et/ou bain marie à + 63°C minimum.	CONTROLE DES T° AVANT INSTALLATION DANS LE SELF	OUI	REMONTER LA T° DU PRODUIT POUR ATTEINDRE +63° A CCEUR SI ATTENTE TROP IMPORTANTE DESTRUCTION	
			Préparations froides : Attente en chambre froide, banque sous self, jusqu'au chargement des vitrines réfrigérées. Préchauffage, réglage des bains maries et armoires de maintien en températures pour permettre un maintien à 63°C minimum (exception des produits servis saignants fabriqués au dernier moment).				Le produit froid peut être maintenu entre 3 et 10°C pendant une durée maximale de 2h.
			Contamination mains/produits propres				Porter une tenue travail propre / Lavage et désinfection des mains. Porter les gants pour les manipulations directes des denrées. Utiliser du matériel pour conditionner.
		Contamination par l'environnement	Approvisionnement bain marie et vitrines réfrigérées au fur et à mesure des besoins.	BPH PRELEVEMENT DENREE PAR LABO	NON	NE PAS ENLEVER LE FILM DES PLATS TROP A L'AVANCE	

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



Etapes	Dangers	Causes SM	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives					
Service		Attente des produits pendant le service prolifération microbienne	<p><b>Plats cuisinés :</b> Approvisionner le bain marie ou plat de service sur chariot roulant au fur et à mesure des besoins, cuire au fur et à mesure de la demande clients (steaks et frites).</p> <p><b>Préparations froides :</b> Approvisionnement des vitrines ou plats de service sur chariot roulant au fur et à mesure des besoins (frigo partie basse de chaque vitrine).</p> <p>En fin de service réduire les surfaces de présentation.</p> <p>Réutilisation des invendus conformément à la procédure.</p> <p>Les plats ayant subi un refroidissement pour une réutilisation le lendemain doivent être étiquetés.</p> <p>Enlever le film des plats le plus tard possible</p>	<p>BPH</p> <p>PROTOCOLE DES INVENDUS J+1 PAGE 58</p>	NON	<p>ETIQUETE ET PREPARER AU PLUS JUSTE (PAS DE RESTE POSSIBLE)</p>					
							Contamination croisée tenue/mains/produits propres	<p>Porter une tenue travail propre.</p> <p>Lavage et désinfection des mains.</p> <p>Porter les gants pour le service.</p> <p>Utiliser du matériel pour servir.</p>	BPH	NON	RAPPEL DES CONSIGNES
							Matériel de service contaminant	Débarrasser les plans de travail de tout matériel inutilisé, utiliser du matériel de service parfaitement propre	BPH PLAN DE NETTOYAGE	NON	
							État de propreté des locaux et du matériel	Appliquer le plan de nettoyage. Lavage désinfection du matériel en laverie	NETTOYAGE CONTROLE SURFACE LABO	NON	

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



Etapes	Dangers	Causes SM	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives
Débarassage Lavage		Contamination croisée par le personnel	Port de la tenue, lavage des mains.	BPH	NON	
		Contamination croisée secteurs propres et sales	Respect du secteur propre et secteur sale (la personne affectée au propre reste au propre la personne affectée au sale reste au sale). Lavage et désinfection des mains avant manipulations du propre. Porter une tenue de travail.	BPH CONTROLE VISUEL DES L'ENTREE EN PLONGE	NON	
		État de propreté des porte-assiettes, chariots	Ces matériels mobiles sont lavés, désinfectés avant chargement de la vaisselle propre.	BPH	NON	
Rangement		Température de lavage et ringage	Réglage de la température de lavage entre 55° et 60°C Réglage de la température de ringage entre 80° et 90°C	CONTROLE ANNUEL PAR HORRIS	NON	VOIR PLAN DE NETTOYAGE PAGE 33 BIS 3
		Lave-vaisselle matériels et locaux contaminés	Appliquer le plan de nettoyage Lavage désinfection du lave-vaisselle Lavage et désinfection du matériel	BPH PLAN DE NETTOYAGE	NON	
		Contamination par l'environnement	Rangement de la vaisselle (plateaux, assiettes, verres, couverts) à la fin des opérations de lavage sans essuyage (laisser sécher en sortie machine avant de ranger). Sortir les sacs poubelle de la zone de dérochage quand la vaisselle propre a été rangée.	PLAN DE NETTOYAGE	NON	
		État de propreté des étagères et locaux	Appliquer le plan de nettoyage	BPH		

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



Etapes	Dangers	Causes 5M	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives			
Habillage Rangement des tenues Vestiaires		Mains, port de bijoux ou montre et matériels souillés	Nettoyage systématique des mains avant d'entrer en cuisine, et à chaque passage au vestiaire et au sanitaire. Interdiction de porter montre et bijoux à même la peau (tolérance pour alliance). Pour le matériel, application du plan de nettoyage et désinfection.	BPH CONTROLE VISUEL DES L'ENTREE	NON	DOIT ETRE CHANGEE TOUTS LES JOURS			
					Tenue de travail contaminée par la tenue de ville		Veiller à séparer, dans les casiers, les tenues de ville portées de germes et les tenues propres de travail	BPH	NON
					Absence de savon ou de papier pour le lavage des mains		Assurer un approvisionnement continu des lavemains : savon bactéricide et papier à usage unique Faire le plein tous les vendredis	BPH	NON
					Douche non utilisée : eau stagnante dans les canalisations (risque légionnelles)		En cas d'une utilisation peu fréquente de la douche, ne pas utiliser celle-ci comme lieu de stockage et faire couler l'eau régulièrement (purger 10l à chaque retour de vacances).	PLAN DE NETTOYAGE	NON
Lavage des tenues		Tenue souillée et tenue propre	Bien séparer le linge sale et le linge propre. Vestiaire à double emplacement	VOIR LINGERE	NON	2 TENUES ACHETTES PAR AN			
					Stock insuffisant de tenues propres		Veiller au renouvellement régulier des tenues propres.	VOIR LINGERE	NON
					Tenues sales entreposées à même le sol		Entreposer le linge sale en attente dans un contenant clos. Sac bleu au vestiaire	Récupère tous les matins VOIR LINGERIE ET ENTRETIEN	NON
					Température de lavage insuffisante		Assurer un lavage assainissant du linge (poudre de lavage désinfectante) à une température ≥ 70°C.	ANNUEL	NON

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES





Etapes	Dangers	Causes 5M	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives
Stockage des produits d'entretien		Mains mal rincées après lavage	Nettoyage systématique des mains après manipulation des produits. Jeter les gants utilisés.	BPH	NON	
		Contact avec denrées alimentaires dans la réserve sèche	Ne pas entreposer les produits d'entretien au contact des denrées alimentaires. Stockage en réserve spécifique	BPH	NON	
		Produits non conformes au contact alimentaire	S'assurer que les produits utilisés sont d'usage alimentaire, c'est-à-dire adaptés au nettoyage et à la désinfection du matériel destiné à entrer en contact avec les denrées alimentaires (vaisselle, plan de travail... Voir fiche donnée de sécurité classeur bleu dans bureau cuisine	FICHES TECHNIQUE PRODUITS	NON	
		Produits mal refermés	Veiller à bien refermer les produits après utilisation. Si problème sur flacon le transvaser ou bien le détruire	BPH	NON	
		Produits reconditionnés sans mention de leur nature	Ne jamais recycler pour un usage alimentaire les anciens contenants de produits chimiques. <b>CHAQUE FLACON DOIT ETRE ETIQUETE DU PRODUIT UTILISE</b>	BPH	NON	

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



Etapes	Dangers	Causes SM	Mesures préventives	Système de surveillance Valeurs cibles Valeurs limites	CCP	Actions correctives
Utilisation du palox enterrer		Mains et couvercles souillés	Nettoyage systématique des mains après manipulation des déchets Pas de local poubelle Le nettoyage des palox est fait par une entreprise spécialisée	BPH	NON	PAS DE CARTON EN CUISINE
			Dans les différents secteurs par les emballages d'origine		Pour le traitement des <b>emballages et cartons</b> : les éliminer le plus en amont possible et éviter tant que possible de les introduire en secteur fabrication. Pour le traitement des <b>déchets de préparation</b> : les éliminer le plus rapidement possible après préparation. Ne pas réaliser ces opérations à proximité ou simultanément à la préparation des produits finis. Pour le traitement des <b>retours de réfectoire</b> : jeter systématiquement les restes de repas, même non consommés.	
		Non-respect de la marche en avant pendant l'acheminement des poubelles	Acheminer les poubelles en respectant la marche en avant (dans l'espace ou dans le temps) et les stocker de préférence dans un local spécifique.		NON	PAS DE LOCAL POUBELLE PALOX ENTERRE
		Aération et ventilation insuffisantes	Aérer et ventiler autant que nécessaire.			PAS DE LOCAL FERME

LA METHODE HACCP : ANALYSES DES DANGERS ET MAITRISE DES POINTS CRITIQUES