

GUIDES
DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Boucher

Guide
de bonnes pratiques d'hygiène
Boucherie

Edition mai 1999

Ouvrage édité par la DILA disponible à la commande sur

<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/>

Dans RECHERCHE, renseigner : 9782110769794



*Ce fichier PDF a fait l'objet d'une signature électronique,
toute modification invalide cette authentification.*







N° 5906

ISSN : en cours
ISBN : 978-2-11-077058-5

**Direction de l'information
légale et administrative**
Les éditions des **Journaux officiels**
tél. : 01 40 15 70 10
www.ladocumentationfrancaise.fr

SOMMAIRE

	Pages
PRÉAMBULE	1
AVIS DE VALIDATION	3
AVIS AUX PROFESSIONNELS	5
INTRODUCTION	7
1. Pourquoi un guide de bonnes pratiques d'hygiène ?	7
2. Champ d'application du Guide de bonnes pratiques d'hygiène	8
3. Méthode adoptée pour l'élaboration du Guide de bonnes pratiques d'hygiène	9
4. Architecture du Guide de bonnes pratiques d'hygiène ..	10
4.1. <i>Les points clefs</i>	10
4.2. <i>Les éléments de surveillance</i>	10
4.3. <i>Les fiches de bonnes pratiques</i>	11
5. Application du Guide de bonnes pratiques d'hygiène ...	12
5.1. <i>Première étape</i>	12
5.2. <i>Deuxième étape</i>	12
5.3. <i>Le cas particulier de la dispense d'agrément sanitaire</i>	12
5.4. <i>Les termes utilisés</i>	15
LES POINTS CLEFS À MAITRISER EN MATIÈRE D'HYGIÈNE	16
Hygiène des manipulateurs	18
Nettoyage et désinfection	20
Organisation du travail	22
Environnement de travail	24
Matières premières	26
Rangement rationnel	27
Maîtrise du froid	30
Gestion des stocks	32
Opérations spécifiques	33

LES ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE	35
Surveillance du nettoyage et de la désinfection 	36
Surveillance du lavage des mains 	37
Formation et savoir-faire professionnel 	38
Contrôles sensoriels 	39
Contrôles des températures 	40
Contrôles des durées 	42
 SOMMAIRE DES FICHES DE BONNES PRATIQUES	
FICHES DE BONNES PRATIQUES « OPÉRATION »	43
1. Transport des animaux vivants	45
2. Réception des viandes et abats	48
3. Déchargement	50
4. Stockage au froid positif	52
5. Stockage au froid négatif	56
6. Stockage en réserve sèche	59
7. Découpe, désossage, séparation	61
8. Parage	64
9. Préparation pour mise en vente	66
10. Hachage à la demande	68
11. Hachage des préparations assaisonnées	71
12. Attendrissage	75
13. Plumaison, dépouillement, éviscération du gibier	77
14. Saumurage	82
15. Marinade	85
16. Précuisson	87
17. Refroidissement	89
18. Mise sous vide des viandes et abats	91
19. Congélation des viandes et abats	95
20. Décongélation	99
21. Déconditionnement et traitement des emballages	102
22. Gestion des déchets et poubelles	104
23. Exposition	106
24. Remise au client	110
25. Vente sur les marchés	112
26. Vente ambulante	117
27. Commandes et livraisons au consommateur	120
28. Transport des produits	121

FICHES DE BONNES PRATIQUES « MATIÈRES PREMIÈRES »	127
1. Viandes bovines et ovines réfrigérées	130
2. Viande porcine réfrigérée	133
3. Viande de volailles réfrigérée	135
4. Viande de gibier réfrigérée	140
5. Viande de cheval réfrigérée	143
6. Abats réfrigérés	145
7. Crépine	151
8. Légumes, herbes et fruits frais	153
9. Produits de charcuterie et de salaisons	155
10. Œufs	156
11. Ovoproduits	158
12. Produits laitiers : lait, crème, fromage, beurre	159
13. Conserves et semi-conserves	162
14. Produits surgelés et congelés	164
15. Produits sous vide	165
16. Épicerie sèche	167
FICHES DE BONNES PRATIQUES « ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL »	169
1. Nettoyage et désinfection	171
2. Hygiène du personnel	188
3. Plans de travail et matériel	193
4. Locaux de préparation	198
5. Lutte contre les insectes et les rongeurs	203
6. Stockage et manipulations de produits chimiques	208
7. Eau	209
8. Locaux de vente	210
FICHES DE BONNES PRATIQUES « FABRICATION »	213
1. Carpaccio	216
2. Volaille rôtie	219
3. Paupiettes aux olives	224
4. Poitrine de bœuf farcie	228
5. Haché de veau façon parmesane	232
6. Chair porc et bœuf	236
7. Farce à tomate	240
8. Bœuf pressé cuit	243
9. Tête de veau roulée	247
ANNEXES	253
Annexe I : Cahier des charges fournisseur : exemple type ...	255
Annexe II : Hygiène et sécurité	257
Annexe III : Préconisations concernant les températures et les durées de vie des produits	260
LEXIQUE	263

Edité par la DILA

PRÉAMBULE

Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène en boucherie artisanale a été réalisé par la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs, sous l'égide de la Confédération générale de l'alimentation en détail, avec la participation de :

- la Confédération nationale des charcutiers-traiteurs et traiteurs ;
- la Confédération nationale de la triperie française ;
- la Fédération de la boucherie hippophagique de France ;
- l'Union fédérale des marchés ;
- l'École nationale supérieure des métiers de la viande (ENSMV) ;
- l'Institut de recherches appliquées au contrôle de la qualité.

Le ministère chargé des petites et moyennes entreprises, du commerce et de l'artisanat a contribué à l'élaboration de ce document.

Edité par

Edité par la DILA

AVIS DE VALIDATION D'UN GUIDE DE BONNES PRATIQUES HYGIÉNIQUES

Vu la directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu l'avis aux professionnels de l'alimentation relatif aux guides de bonnes pratiques hygiéniques publié au *Journal officiel* de la République française du 24 novembre 1993 ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France (section de l'alimentation) ;

Le Conseil national de la consommation (groupe agroalimentaire) entendu,

Le guide de bonnes pratiques hygiéniques de la boucherie, élaboré par la Confédération française de la boucherie, de la boucherie-charcuterie, traiteurs sous l'égide de la Confédération générale de l'alimentation en détail, est validé.

*Le directeur général de la concurrence,
de la consommation et de la répression des fraudes,*

J. GALLOT

Le directeur général de la santé,

PR. J. MÉNARD

La directrice générale de l'alimentation,

M. GUILLOU

Edité par la DILA

AVIS AUX PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION relatif à l'élaboration de guides de bonnes pratiques hygiéniques

NOR : ECOC9300177V

(Journal officiel du 24 novembre 1993)

Conformément aux dispositions de la directive du Conseil des communautés européennes (CEE) n° 93-43 du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, l'ensemble des organisations professionnelles de l'alimentation est encouragé par les ministres chargés de l'agriculture, de la consommation et de la santé à élaborer des guides de bonnes pratiques d'hygiène selon les lignes directrices suivantes.

1. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène sont des documents de référence, d'application volontaire, conçus par les branches professionnelles pour les professionnels. Ils doivent les aider à respecter les dispositions de l'article 3 de la directive (CEE) n° 93-43 et de son annexe. Ils sont réalisés en concertation avec les autres parties concernées (autres partenaires de la filière, consommateurs, administrations de contrôle).

2. Les guides sont élaborés au plan national :

- soit au sein des organisations professionnelles en liaison, le cas échéant, avec leur centre technique ;
- soit par la voie de la normalisation.

Pour leur élaboration, les éléments suivants doivent être pris en compte :

- les objectifs et les exigences essentielles de l'article 3 de la directive (CEE) n° 93-43 et de son annexe, au travers de leur transcription dans le droit national ;
- les réglementations connexes communautaires ou nationales ayant des répercussions sur l'hygiène des aliments ;
- le code d'usages international recommandé Principes généraux d'hygiène alimentaire du *Codex alimentarius* (1) ;
- la démarche HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise).

3. Chaque guide de bonnes pratiques hygiéniques rassemble les recommandations spécifiques au secteur alimentaire auquel il se réfère. Ces guides peuvent ne couvrir que certaines étapes de la chaîne alimentaire pour un groupe d'aliments donné.

(1) *Codex alimentarius* : code d'usages international recommandé Principes généraux d'hygiène alimentaire, seconde révision 1985, FAO, Rome 1988.

Ces documents recommandent des moyens, des méthodes adaptées, des procédures dont la mise en œuvre doit aboutir à la maîtrise des exigences sanitaires réglementaires.

4. Ces guides sont validés par les pouvoirs publics, après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France (section de l'alimentation et de la nutrition) ; ils sont présentés au Conseil national de la consommation (groupe agroalimentaire), pour l'information des acteurs économiques concernés.

La publicité de cette validation est assurée par un avis publié au *Journal officiel* de la République française. L'application effective des guides validés est un moyen de justification privilégiée du respect des obligations réglementaires de la directive (CEE) n° 93-43 et des réglementations nationales adoptées pour sa transposition.

5. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène validés sont adressés à la Commission des communautés européennes.

INTRODUCTION

1. Pourquoi un guide de bonnes pratiques d'hygiène ?

La réglementation sur l'hygiène alimentaire a évolué ces dernières années en raison de la mise en place des textes émanant de l'Union européenne. La directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires vise à harmoniser les règles générales d'hygiène. Elle développe le principe selon lequel chaque chef d'entreprise a une responsabilité active dans la maîtrise de la qualité hygiénique des aliments qu'il commercialise, et préconise la mise en œuvre d'une démarche fondée sur les principes utilisés pour le développement du système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise).

La directive 93/43 a été transposée notamment en droit français par l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. Il s'applique à tous les secteurs de la distribution et rend caduque de fait les dispositions équivalentes des règlements sanitaires départementaux.

Cet arrêté fixe les objectifs essentiels en matière d'hygiène. Il stipule que les professionnels ont la responsabilité, en se fondant sur les principes utilisés pour le développement du système HACCP :

- de déterminer les sources de dangers éventuels de leur activité ;
- d'identifier parmi les points qui ont été mis en évidence ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire ;
- de définir et mettre en œuvre des moyens de maîtriser ces points ;
- de définir et mettre en œuvre des procédures de suivi efficaces.

Le présent Guide de bonnes pratiques d'hygiène a été réalisé en se fondant sur ces principes. Le professionnel qui applique les recommandations de ce Guide et s'en approprie le principe, répond ainsi aux exigences réglementaires imposant la mise en œuvre d'une démarche de type HACCP.

Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) est un document élaboré par des professionnels, pour des professionnels. Le GBPH permet de répondre aux exigences fixées par l'arrêté du 9 mai 1995 susvisé en proposant :

- des savoir-faire, des méthodes pour atteindre un niveau satisfaisant d'hygiène (appelés ici « moyens de maîtrise ») ;
- des contrôles et vérifications réguliers permettant de vérifier la conformité des aliments aux dispositions de l'arrêté susvisé (appelés ici « Éléments de surveillance »).

En appliquant les recommandations du Guide de bonnes pratiques d'hygiène, le professionnel respecte les exigences fixées par la réglementation en matière d'hygiène.

Le GBPH est d'application volontaire. Si le professionnel choisit d'agir autrement, il doit prouver lui-même la validité hygiénique de ses pratiques en réalisant sa propre démarche d'analyse des risques.

Lors de l'accès au marché de la vente à des intermédiaires dans le cadre d'une « dispense d'agrément » (cf. page 12), le présent Guide de bonnes pratiques d'hygiène devient une référence obligatoire.

Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène est validé par les Administrations et il constitue une référence quant à l'efficacité des moyens mis en œuvre pour atteindre les objectifs fixés par l'arrêté du 9 mai 1995. L'application du Guide de bonnes pratiques d'hygiène est prise en considération par les administrations lors des contrôles (direction des services vétérinaires, direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, direction départementale de l'action sanitaire et sociale).

2. Champ d'application du Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Le présent Guide de bonnes pratiques d'hygiène en boucherie artisanale s'adresse à l'ensemble des professionnels qui exercent une activité traditionnelle de boucherie (ensemble des produits carnés crus et des produits de rôtisserie).

Cette activité s'exerce dans le cadre :

- de la vente directe au consommateur, en boutique ou sur les marchés ;
- de la vente à un intermédiaire, dans les limites de l'arrêté fixant les conditions d'une « dispense d'agrément » (cf. page 12).

Ce document peut aussi être utilisé, en outil complémentaire, par les entreprises artisanales qui exercent une activité de découpe de viandes fraîches dans le cadre d'un agrément sanitaire.

Remarques :

La vente directe au consommateur, c'est la vente en magasin, attendant ou non au laboratoire, en camion boutique, en tournée, sur un marché, y compris les livraisons à domicile, les fêtes familiales (banquets et noces).

La vente à un intermédiaire, c'est la vente à des personnes qui ne consommeront pas personnellement les produits. C'est le cas des cantines scolaires ou d'entreprise, des collègues artisans, des hôpitaux, des restaurateurs, des maisons de retraites, des associations (banquet des pompiers, club de football...). Cette activité est soumise à agrément sanitaire. Cependant les établissements qui répondent aux exigences de l'arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (cf. page 12), peuvent accéder à ce marché s'ils mettent en œuvre les dispositions du présent Guide de bonnes pratiques d'hygiène.

3. Méthode adoptée pour l'élaboration du Guide de bonnes pratiques d'hygiène

L'élaboration du Guide de bonnes pratiques d'hygiène en boucherie artisanale se fonde sur les principes d'une démarche de type HACCP. Cette démarche vise à :

- identifier les grands types de produits et de procédés concernés par le guide ;
- analyser les dangers liés aux produits et les dangers liés aux procédés ;
- identifier les moyens simples et adaptés de maîtrise et de surveillance de ces dangers.

Tenant compte des spécificités des entreprises artisanales, la méthode retenue se résume à cinq étapes :

1° Former une équipe de travail et définir le champ d'application du guide.

L'équipe de travail est composée de professionnels en activité, entourés de techniciens et de scientifiques.

2° Identifier les produits et décrire les étapes de transformation.


Il s'agit de dresser la liste des viandes, volailles, abats... élaborés en vue de la vente, de les classer en familles et d'identifier un produit « phare » par famille. Un schéma de vie (ou diagramme de fabrication) est élaboré pour chaque produit phare. Le travail de l'équipe de professionnels complété par des visites d'entreprises a permis d'établir un recueil de quarante-deux schémas de vie.

3° Analyser les dangers identifiés, relatifs aux produits et aux procédés, sur chaque schéma de vie.

4° Déterminer les moyens de maîtrise de ces dangers.

Enumérer les moyens de maîtrise pour chaque danger identifié sur chaque schéma de vie aurait été fastidieux et répétitif. C'est pourquoi, il a été décidé de traiter les dangers et les moyens de maîtrise sous forme de fiches de bonnes pratiques (opérations, matières premières, fabrication, environnement).

5° Définir des éléments de surveillance.

Des éléments de surveillance ont été identifiés à l'aide de pictogrammes (...) sur les fiches de bonnes pratiques et sont décrits dans des fiches spécifiques.

A l'issue de l'élaboration des fiches de bonnes pratiques, l'analyse synthétique de l'ensemble de ces fiches a permis de déterminer les points clefs à maîtriser en matière d'hygiène dans le cadre d'une activité de boucherie.

4. Architecture du Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène se compose :

- de « points clefs » ;
- d'« éléments de surveillance » ;
- de « fiches de bonnes pratiques ».

4.1. Les points clefs (pages 16 à 34)

Les points clefs sont issus de l'analyse synthétique de l'ensemble des fiches de bonnes pratiques. Il s'agit des points essentiels à maîtriser en matière de qualité sanitaire et hygiénique dans le cadre d'une activité de boucherie. Cette synthèse représente le coeur du Guide de bonnes pratiques d'hygiène. Ces points clefs renvoient aux fiches de bonnes pratiques (FBP) que le professionnel consultera pour de plus amples informations. Les éléments de surveillance correspondants sont identifiés pour en assurer l'application efficace.

L'application de ces points clefs et des éléments de surveillance constitue la première étape de mise en oeuvre des recommandations du Guide de bonnes pratiques d'hygiène. Elle sera complétée par l'appropriation progressive de l'ensemble des fiches de bonnes pratiques.

4.2. Les éléments de surveillance (pages 35 à 42)

Les éléments de surveillance proposés dans le Guide de bonnes pratiques d'hygiène ont pour double objectif :

- d'apporter la preuve aux administrations de contrôle que le professionnel applique les recommandations du Guide de bonnes pratiques d'hygiène ;
- et de répondre aux exigences réglementaires de l'arrêté du 9 mai 1995 (art. 17) concernant la mise en oeuvre par le professionnel de contrôles et de vérifications, dont la nature et la périodicité doivent être établies en se fondant sur les principes de l'HACCP.

Les éléments de surveillance peuvent être complétés, si le professionnel le souhaite, par la réalisation raisonnée d'analyses microbiologiques. Dans ce cas, pour que cet outil de surveillance complémentaire soit efficace, un spécialiste devra aider le professionnel :

- à choisir les produits et/ou les surfaces à analyser, la nature et la fréquence des analyses (le choix des produits analysés sera effectué de préférence parmi les produits à risques : produits mis sous-vide, préparations hachées assaisonnées, produits liés à des activités complémentaires : traiteur, charcuterie...);
- à interpréter les résultats.

Le centre local d'action qualité (CLAQ) pourra orienter le professionnel vers les personnes compétentes.

4.3. Les fiches de bonnes pratiques (pages 43 à 251)

Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène comprend quatre types de fiches de bonnes pratiques :

- fiches de bonnes pratiques « opération » ;
- fiches de bonnes pratiques « matières premières » ;
- fiches de bonnes pratiques « environnement de travail » ;
- fiches de bonnes pratiques « fabrication ».

Les fiches de bonnes pratiques sont interdépendantes : des renvois indiquent entre parenthèses les fiches de bonnes pratiques pouvant être consultées pour complément d'information.

L'organisation schématique d'une fiche de bonnes pratiques est la suivante :

La colonne « DANGERS » présente les dangers microbiologiques et chimiques d'une opération, d'une matière première... Il existe trois catégories de dangers microbiologiques :

- danger de contamination : cette rubrique englobe la contamination initiale (présence de micro-organismes dans les matières premières à l'origine) ainsi que la contamination « secondaire » c'est-à-dire l'apport de micro-organismes au cours du stockage, des manipulations... ;
- danger de multiplication : il s'agit du danger d'augmentation du nombre de micro-organismes présents dans un produit, une matière première... dans certaines conditions d'environnement (température, humidité, durée...);
- danger de survie : il résulte d'un nettoyage et d'une désinfection inefficaces ou d'une cuisson insuffisante ou inadaptée, liée en général au non-respect des barèmes temps/température.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE

La colonne « MOYENS DE MAÎTRISE » présente les moyens proposés par les professionnels pour maîtriser les dangers identifiés dans la 1^{re} colonne et validés par les administrations.

Il s'agit de recommandations. Chaque professionnel peut mettre en œuvre d'autres moyens adaptés à sa structure, il devra alors prouver si nécessaire leur pertinence.

La colonne « ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE » : il s'agit d'éléments de surveillance simples, ils sont identifiés par des symboles dont la signification est précisée pages 35 à 42.

Remarque : les fiches de bonnes pratiques fabrication : il s'agit d'exemples d'analyse des risques, sur des préparations plus élaborées comme les spécialités bouchères, le carpaccio, le boeuf pressé cuit, ou une chair. Elles présentent une colonne supplémentaire, « Principales étapes à maîtriser ». Cette colonne permet de mettre l'accent sur les

étapes de la préparation où des dangers spécifiques peuvent apparaître. Ces étapes sont identifiées à l'aide d'un pictogramme @ sur le schéma de vie correspondant à la fiche de bonnes pratiques (FBP).

5. Application du Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Dans le cadre des centres locaux d'action qualité (CLAQ), les professionnels seront aidés dans la mise en oeuvre du Guide de bonnes pratiques d'hygiène par des formations spécifiques. Ils pourront en outre faire appel à un appui technique en entreprise.

L'application du Guide de bonnes pratiques se conçoit en deux étapes successives.

5.1. Première étape

L'application des recommandations des points clefs, associée à la mise en oeuvre des éléments de surveillance correspond à la 1^{re} étape de mise en oeuvre du Guide de bonnes pratiques d'hygiène.

5.2. Deuxième étape

La première étape d'application des points clefs et des éléments de surveillance doit être complétée par l'appropriation progressive de l'ensemble du Guide de bonnes pratiques d'hygiène. La seconde étape consiste donc à se référer progressivement aux fiches de bonnes pratiques. Il ne s'agit pas pour le professionnel de lire les fiches de bonnes pratiques de la première à la dernière page, mais de se reporter selon la problématique de son entreprise, à tel ou tel point du Guide.

Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène est conçu de manière à offrir plusieurs voies d'entrée, selon le sujet sur lequel le professionnel recherche une information : matière première, opération, fabrication particulière, ou environnement de travail.

Le sommaire des fiches de bonnes pratiques doit l'aider à trouver les fiches concernant l'information qu'il recherche. Il peut être amené à consulter plusieurs fiches, pour compléter ses informations.

Exemple : « A quelle température la crépine doit-elle être entreposée ? »

Réponse dans la fiche de bonnes pratiques matières premières « crépine » : « Transporter et stocker à une température au moins inférieure à + 4 °C ».

Pour plus d'informations, le professionnel peut aussi consulter les fiches de bonnes pratiques opérations « Stockage au froid positif », et « Approvisionnement en viandes et abats ».

5.3. Le cas particulier de la dispense d'agrément sanitaire

5.3.1. Les conditions réglementaires

La dispense d'agrément sanitaire est un droit pour ceux dont l'activité principale est la remise directe de denrées alimentaires au consommateur

mais dont une partie limitée de la production est remise à des intermédiaires (détaillants et établissements de restauration). Ce droit est soumis au respect de conditions fixées par la réglementation.

Les conditions réglementaires de cette dispense d'agrément sanitaire sont définies par l'arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire :

- condition d'activité : la part cédée à des intermédiaires doit être inférieure à 30 % en poids de l'activité globale de l'entreprise ;
- condition de volume : les volumes sont limités à 800 kg maximum par semaine dont :
 - 800 kg maximum de viandes fraîches de boucherie (à l'exclusion des viandes hachées) ;
 - 250 kg maximum pour l'ensemble des produits suivants : viandes fraîches des autres espèces (à l'exclusion des viandes hachées), produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées ;
- condition géographique : la remise à des intermédiaires ne peut se faire que dans un rayon de 80 km autour de l'établissement ;
- condition d'hygiène : le Guide de bonnes pratiques d'hygiène a une importance particulière dans le cadre de la dispense puisque le professionnel doit s'y référer.

Pour accéder à ce marché, le professionnel doit faire une déclaration au préfet qui lui délivre un récépissé. Il doit :

- conserver le récépissé de déclaration qui atteste de l'enregistrement de sa dispense. Le numéro d'enregistrement doit être reproduit sur les documents commerciaux (bons de livraison, factures...) ;
- conserver le double des factures transmises aux intermédiaires (portant le nom de l'intermédiaire, la nature des produits livrés, leur quantité).

Un modèle de fiche de déclaration pour dispense à l'agrément sanitaire est disponible auprès des organisations professionnelles.

5.3.2. Les dangers et recommandations spécifiques

La vente de denrées alimentaires à des intermédiaires constitue un circuit de vente particulier du fait :

- que le professionnel n'a pas la maîtrise complète du processus de fabrication puisqu'il remet un produit qui sera manipulé, et/ou retravaillé, et/ou transporté par un intermédiaire avant remise au consommateur final ;
- que certains consommateurs visés par ce marché représentent des populations dites « à risques » (enfants en bas âge, personnes âgées, personnes hospitalisées).

Il convient par conséquent de porter une attention toute particulière à la préparation et au transport des produits destinés à ce marché. Dans cette optique, le professionnel appliquera l'ensemble des recommandations du Guide de bonnes pratiques d'hygiène. En outre, il mettra en œuvre les éléments complémentaires suivants :

1° Formation :

L'application du Guide de bonnes pratiques d'hygiène doit être accompagnée d'une formation.

Le professionnel qui souhaite remettre à des intermédiaires des viandes et abats conditionnés sous-vide par ses soins doit avoir suivi au préalable une formation spécifique à cette pratique.

2° Eléments de surveillance :

Le professionnel doit mettre en œuvre des éléments de surveillance complémentaires, décrites dans la partie « Pour aller plus loin » des fiches « Eléments de surveillance », pages 35 à 42.

3° Etiquetage :

A l'occasion de la remise de produits à des intermédiaires, des mentions doivent être apposées :

- sur le document d'accompagnement (facture, bon de livraison...) pour les produits non conditionnés ;
- et/ou sur le conditionnement pour les produits conditionnés.

Il s'agit :

- du nom (ou raison sociale) et de l'adresse du fabricant ;
- de la dénomination du produit ;
- du poids net et de la quantité nette ;
- du lot de fabrication (date de fabrication ou de conditionnement par exemple) ;
- de la date limite de consommation (DLC) ou de la date limite d'utilisation optimale (DLUO) ;
- de la température de conservation le cas échéant ;
- du numéro d'enregistrement de la dispense.

4° Transport des produits :

Lorsque le professionnel effectue lui-même le transport, il veille particulièrement à sa maîtrise, tant au niveau du respect des températures des produits, qu'au niveau de la propreté des équipements (cf. FBP « Transport des produits »). Il est nécessaire d'utiliser un équipement qui consiste, au minimum, en caisses isothermes, munies, si les conditions de température extérieure, la durée de livraison... l'exigent, de plaques eutectiques. Lorsque le transport est effectué par le client lui-même, un conseil relatif au respect de la chaîne du froid et à la protection des produits doit être donné.

5.4. Les termes utilisés

Les durées de vie des produits

Afin d'aider au mieux les professionnels, des conseils ont été apportés dans le Guide de bonnes pratiques d'hygiène en ce qui concerne la durée et les conditions de conservation des produits. Ces durées bénéficient d'une validation réalisée en amont lors de la rédaction du Guide de bonnes pratiques d'hygiène (cf. annexe 3).

Le professionnel qui applique ces durées de vie et les recommandations associées n'a pas besoin de les valider par des analyses bactériologiques. Le respect de ces durées n'implique pas pour le professionnel la mise en place d'une gestion de la preuve (enregistrement...).

En revanche, le professionnel qui souhaite s'écarter des durées préconisées devra valider ses durées de vie par des analyses bactériologiques réalisées sur ses produits. Les centres locaux d'action qualité pourront l'orienter dans ses choix.

Termes tels que « de préférence », « rapidement »...

Le choix de ce type de formulation a pour objectif d'éviter de figer les pratiques et peut être complété par le renvoi à une fiche de bonnes pratiques.

Exemple n° 1 :

La formule « nettoyer régulièrement le véhicule de transport » renvoie à la fiche de bonnes pratiques « Nettoyage et désinfection » dans laquelle une méthode et des fréquences sont proposées au professionnel. Le professionnel adaptera si nécessaire ces fréquences selon l'usage fait du matériel et de l'équipement, afin de maintenir un bon état de propreté.

Exemple n° 2 :

La formule « rapidement » met l'accent sur le fait que la multiplication microbienne au sein d'un produit est d'autant plus faible que l'opérateur veille à intervenir vite. Dans le cas contraire, la charge microbienne pourrait s'élever à un niveau inacceptable pour la santé du consommateur. Dans le cas du refroidissement, le renvoi à la FBP « Refroidissement » permet de proposer différents moyens de refroidissement.

Exemple n° 3 :

Les termes « de préférence », « éviter »... signifient que le moyen de maîtrise proposé permet d'assurer une sécurité maximale par rapport au danger correspondant. Cependant, d'autres moyens de maîtrise peuvent être aussi bien adaptés.

Lexique

Certains termes utilisés tels que « spores », « TIAC », sont définis dans le lexique situé à la fin du Guide de bonnes pratiques d'hygiène.

LES POINTS CLEFS

La contamination microbienne et les viandes fraîches

Les muscles des animaux vivants en bonne santé sont stériles à cœur. Cependant, la surface de la viande est inévitablement contaminée à l'abattage, lors de l'arrachage du cuir ou de l'éviscération. Cette contamination est essentiellement de surface, le cœur des muscles étant protégé par les aponévroses, la peau ou la graisse. La viande est un produit commercialisé frais et cru, il en résulte que la charge microbienne ne diminue jamais car aucune étape décontaminante n'intervient. Trois grands principes sont à respecter pour assurer la sécurité microbiologique :

- limiter la contamination initiale des produits ;
- limiter l'apport de nouveaux germes ;
- limiter la multiplication des germes présents afin qu'ils n'atteignent pas un taux susceptible de provoquer une altération ou une intoxication.

Les points clefs

Il s'agit des points clefs à maîtriser en matière d'hygiène en boucherie artisanale, permettant de respecter ces grands principes. Ils sont tous d'importance égale. Notons qu'en améliorant la sécurité microbiologique des aliments, le professionnel contribue à améliorer la qualité commerciale des viandes (aspect, durée de vie, régularité).

La description de chaque point clef est complétée par :

- des extraits de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis aux consommateurs, fixant les objectifs essentiels en matière d'hygiène ;
- la référence de fiches de bonnes pratiques à consulter ;
- l'indication des surveillances correspondantes à l'aide de pictogrammes (cf. page 35 pour la signification des pictogrammes).

POINTS CLEFS
Hygiène des manipulateurs
Nettoyage et désinfection
Organisation du travail
Environnement de travail
Matières premières
Rangement rationnel
Maîtrise du froid
Gestion des stocks
Opérations spécifiques


Edité par la DILA


POINT CLEF : HYGIÈNE DES MANIPULATEURS

Objectif : limiter l'apport de germes provenant des manipulateurs (hygiène corporelle, mains, tenue, comportement...).

Art. 4 : « Afin d'assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, ces mêmes locaux doivent comporter (...) des vestiaires ou des penderies (...) un nombre suffisant de lave-mains (...) ».

Art. 7 : « (...) les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments » (AM du 9 mai 1995).

	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Former les manipulateurs à l'hygiène. Cette formation peut consister :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en une formation initiale (CAP) ; - et/ou en une formation continue (BP, BM, stages en écoles professionnelles) ; - et/ou en une information et une sensibilisation interne dispensée par un responsable lui-même formé. <p>Mettre à disposition un vestiaire (placard ou local), permettant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de revêtir une tenue propre, complète, et renouvelée, réservée aux périodes de travail ; - de déposer les vêtements de ville et les effets personnels. <p>Veiller à la propreté corporelle : ongles courts et propres, cheveux propres et retenus.</p> <p>Désinfecter et protéger les blessures.</p> <p>Assurer un lavage des mains efficace.</p> <p>Un point d'eau correctement équipé doit être disponible :</p> <ul style="list-style-type: none"> - eau chaude et froide (ou tiède) ; - savon liquide ; - brosse à ongles ; - système d'essuyage à usage unique (papier jetable, par exemple) ; - poubelle en cas d'essuyage au papier. 	<p>FBP « Hygiène du personnel »</p>	

	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Assurer un lavage des mains fréquent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - avant et en cours de travail ; - après toute opération contaminante (ex. : manipulations de volailles, d'œufs...) ; - avant la manipulation de produits sensibles (ex : hachage, tranchage...). 		

POINT CLEF : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION



Objectif : limiter la contamination indirecte par les matériels ou les locaux.



Art. 3 : « 1. Les locaux (...) doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments (...) ».

Art. 5 : « (...) tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact (...) doivent être maintenus en permanence propres et (...) construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate, à l'exception des conteneurs et emballages perdus (...) ».

Art. 19 : « (...) Les surfaces (des locaux de préparation) (...) permettent, notamment en facilitant leur nettoyage et leur désinfection, de limiter les risques de contamination des aliments (...) ».

Art. 20 : « Dans ces locaux (de préparation des aliments), des dispositifs adéquats pour le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide. Le nettoyage des matières premières est assuré le cas échéant, au moyen d'un évier ou d'un dispositif semblable de lavage, alimenté en eau potable froide ou chaude selon les produits et nettoyé régulièrement ». (AM du 9 mai 1995.)




	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p style="text-align: center;">PROPRETÉ DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL</p> <p>Assurer un nettoyage et une désinfection efficaces en utilisant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des produits adaptés ; - une méthode adaptée (TACT : température, action mécanique, concentration du produit, temps de contact) ; - un matériel de nettoyage et désinfection adapté et en parfait état d'entretien (lavette, brosse, balai-brosse,...). <p>Assurer un nettoyage et une désinfection réguliers. Des fréquences sont proposées dans la FBP « Nettoyage et désinfection ».</p>	<p>FBP « Locaux de préparation »</p> <p>FBP « Plan de travail et matériel »</p>	<p style="text-align: center;">   </p>

	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p style="text-align: center;">CONCEPTION</p> <p>Veiller à ce que les surfaces en contact direct avec les aliments (couteaux, plans de travail, hachoirs, trancheurs, crochets ...) soient en bon état, faciles d'entretien, et que le matériau soit adapté au contact alimentaire.</p> <p><i>Remarque</i> : lors d'un achat, une déclaration d'attestation de conformité aux dispositions concernant les objets aptes au contact alimentaire accompagne l'équipement.</p> <p>Lors de l'achat de matériel, choisir des équipements facilement nettoyables (par exemple équipements démontables).</p> <p><i>Remarque</i> : certains équipements portent un marquage NF-HA (norme française hygiène alimentaire) et NF-HSA (hygiène sécurité aptitude à l'emploi) qui assurent l'utilisateur d'une construction adaptée à l'alimentaire (matériaux conformes, faciles à nettoyer...).</p>	<p>FBP « Nettoyage et désinfection »</p>	 

POINT CLEF : ORGANISATION DU TRAVAIL

Objectif : éviter les contaminations croisées, par les plans de travail, le matériel ou les mains, entre produits dont le niveau de contamination est différent.

Art. 9 : « Lorsque sont effectuées, dans une même structure, des opérations telles que l'épluchage, le tranchage, le paragage des matières premières et, le cas échéant, leur nettoyage, elles doivent s'effectuer de manière à éviter toute contamination croisée avec des aliments présentant un niveau d'hygiène différent. En particulier, dans les établissements préparant sur le lieu de vente ou de consommation des aliments, les opérations mentionnées ci-dessus et celles de préparation des aliments peuvent être réalisées en un même emplacement sous réserve d'être échelonnées dans le temps et séparées par des opérations de nettoyage et de désinfection des plans de travail. » (AM du 9 mai 1995).

	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Séparer les secteurs propres et les secteurs souillés et séparer les opérations de niveaux de contamination différents.</p> <p>Cette séparation est effectuée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit par une marche en avant dans l'espace, c'est-à-dire par l'utilisation de locaux et/ou d'emplacements spécifiques. <p>De manière idéale, les emplacements et/ou les locaux seront disposés de manière à assurer la progression des produits, de la réception à la vente, en évitant tout retour en arrière.</p> <p>Exemples :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Travailler les volailles sur un emplacement réservé, ou après préparation des volailles effilées, nettoyer et désinfecter le plan de travail du laboratoire avant d'y déposer des viandes, ou préparer les volailles en fin de travail. 2) Travailler le gibier sur un emplacement spécifique et éloigné des autres plans de travail, ou après éviscération et/ou dépouille de gibier, nettoyer et désinfecter le plan de travail et les locaux, avant de les utiliser à nouveau. 	<p>FBP « Locaux de préparation »</p> <p>FBP « Nettoyage et désinfection »</p> <p>FBP « Locaux de vente »</p>	  

	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>3) Travailler les légumes, oignons, persil... sur un emplacement réservé, ou après le travail des légumes, nettoyer et désinfecter le plan de travail avant de l'utiliser pour d'autres produits, ou travailler les légumes en fin de travail.</p> <p>4) Ne pas placer la plonge à proximité immédiate d'un plan de travail, ou utiliser la plonge en l'absence de produits travaillés à proximité.</p> <p>- soit par une marche en avant dans le temps, c'est-à-dire par une gestion de l'utilisation des locaux dans le temps.</p> <p>Les opérations de niveaux de contamination différents réalisées dans le même local et/ou sur un même emplacement seront :</p> <ul style="list-style-type: none"> - effectuées à des moments différents ; - et séparées par un nettoyage et une désinfection. <p>Il est recommandé de réaliser les opérations les moins contaminantes avant les opérations les plus contaminantes.</p>		


POINT CLEF : ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL


Objectif : éviter que l'environnement de travail ne soit une source de contamination indirecte (toilettes, fenêtres, tuyauteries, zone à l'aplomb des plans de travail, poubelles...).

Art. 3 : « 1. Les locaux (...) doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments. 2. Par leur conception, leur dimension, leur construction et leur agencement, ces locaux doivent permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène (...) ».

Art. 16 : « (...) les déchets alimentaires non susceptibles d'une récupération et les autres déchets non alimentaires : a) (...) ne doivent pas être stockés dans une zone où sont entreposés des denrées alimentaires. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage des déchets et autres matières.




b) Doivent être déposés dans des conteneurs étanches, dotés d'une fermeture, ou tout autre moyen satisfaisant au regard de l'hygiène. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, régulièrement entretenus, et faciles à nettoyer et à désinfecter. En aucun cas les déchets produits au cours des opérations sur les aliments ne doivent être jetés à même le sol. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour stocker et éliminer dans des conditions d'hygiène, les substances et déchets, alimentaires ou non, dangereux, qu'ils soient solides ou liquides. » (AM du 9 mai 1995).

	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>DÉCHETS ET POUBELLES</p> <p>Stocker les poubelles de voirie à l'extérieur de l'établissement, ou dans un local réservé à cet effet. Elles ne doivent pas entrer dans le laboratoire en cours de travail.</p> <p>Les poubelles présentes au laboratoire doivent être réservées à cet usage, et maintenues propres et fermées.</p> <p>Les bacs à suifs et os sont nettoyés et désinfectés à chaque vidange. Ils sont identifiés et maintenus fermés, et lorsqu'ils sont stockés en chambre froide avec des denrées alimentaires, ils ne doivent pas être en contact direct avec les denrées.</p> <p>En absence d'un local spécifique de stockage des produits emballés, éliminer dès que possible les emballages cartons et bois et transvaser les denrées alimentaires dans des récipients propres.</p>	<p>FBP « Gestion des déchets et des poubelles »</p> <p>FBP « Déconditionnement et traitement des emballages »</p>	

	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Éliminer au fur et à mesure les déchets du plan de travail, dans un récipient situé à proximité, ou dans les poubelles du laboratoire, ou dans les bacs à suif et os. Ces récipients peuvent ne pas comporter de couvercle à condition que l'évacuation des déchets vers les poubelles fermées ait lieu fréquemment.</p> <p style="text-align: center;">ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL</p> <p>Fermer les fenêtres situées à proximité des plans de travail, et veiller à l'entretien et la propreté des rebords éventuels.</p> <p>Entretien des zones à l'aplomb des postes de travail (état des peintures, des carrelages, des étagères, des joints...).</p> <p>Maintenir les tuyauteries en bon état d'entretien, et les isoler par un coffrage lorsqu'elles sont une source de contamination par condensation.</p> <p>Travailler les produits sensibles (préparations bouchères, produits préparés ou cuits, ...) à l'écart des zones de contamination, et/ou à des moments spécifiques.</p> <p>Disposer d'un système efficace d'évacuation des eaux.</p>	<p>FBP « Locaux de préparation »</p> <p>FBP « Lutte contre les insectes et les rongeurs »</p>	

POINT CLEF : MATIÈRES PREMIÈRES

Objectif : limiter la contamination des produits entrant dans l'entreprise.
 Art. 26 : « Les responsables des établissements (...) ne doivent accepter aucun ingrédient, matière première, produit intermédiaire ou produit fini dont ils savent ou auraient pu estimer (...) qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes, par des substances toxiques ou qu'ils contiennent des corps étrangers, de manière qu'ils resteraient impropres à la consommation même après le triage et les autres opérations de préparation ou de transformations hygiéniquement réalisées ». (AM du 9 mai 1995).


	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Vérifier <i>dès réception</i> que les conditions de livraison permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de transporter hygiéniquement les produits (propreté du camion ou de l'équipement, tenue du livreur, séparation des produits) ; - de maintenir les produits aux températures requises (vérifier la nature de l'équipement de transport, la température à cœur du produit et/ou la température du véhicule). <p>Vérifier <i>dès réception</i>, mais aussi lors de l'utilisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la provenance autorisée des produits (établissement agréé ou bénéficiant de la dispense d'agrément sanitaire pour les produits concernés par ce dispositif) ; - l'état des produits : aspect, couleur, odeur ; - l'état de leurs conditionnements et emballages ; - les dates limites éventuelles (DLC : date limite de consommation ; DLUO : date limite d'utilisation optimale). <p><i>En cas d'anomalies</i>, émettre des réserves sur le bon de livraison ou la facture, et/ou refuser la marchandise. Les fournisseurs et les abattoirs doivent être sensibilisés à ces démarches ; des Guides de bonnes pratiques d'hygiène adaptés à leur activité sont élaborés.</p>	<p>FBP « Matières premières »</p> <p>FBP « Réception des viandes et abats »</p> <p>FBP « Déchargement »</p>	  

POINT CLEF : RANGEMENT RATIONNEL

Objectif : limiter les contaminations croisées lors du stockage, de l'exposition, ou du transport des denrées, en assurant un rangement rationnel dans les enceintes, tenant compte des différents niveaux de contamination des produits.

Art. 8 : « 1. Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être stockés, emballés, exposés et remis au consommateur dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé. En particulier, sont interdits dans les locaux où s'exercent les activités l'entreposage des denrées à même le sol et la présence d'animaux familiers. 2. Toutes précautions sont prises pour que les aliments présentés non protégés soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part ». (AM du 9 mai 1995).

SÉPARER LES...	DES...
Produits crus	Produits cuits
Gibiers en plumes ou en poils	Autres produits alimentaires
Volailles	Autres viandes
Abats	Autres viandes
Porcs (couennes)	Autres viandes
Légumes frais	Autres produits alimentaires
Œufs	Autres produits alimentaires
Cartons	Produits nus
Produits conditionnés	Produits nus

	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Ne pas surcharger les installations :</p> <ul style="list-style-type: none"> - adapter la capacité du matériel à l'activité de l'entreprise ; - ou adapter la fréquence et le volume des approvisionnement à la capacité en froid. <p>Stocker, exposer ou transporter les produits de niveaux de contamination différents (cf. tableau ci-dessus) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dans des enceintes différentes ; - ou dans une même enceinte, à condition de ranger les produits avec soin et/ou de protéger les produits (films, caisses plastiques munies de couvercle...). <p>Remarque : les produits filmés ou fermés seront préalablement bien refroidis. En cas de filmage des viandes fraîches, le film sera renouvelé tous les deux jours environ.</p> <p>Assurer une spécialisation des zones de rangement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - c'est-à-dire ranger toujours aux mêmes endroits les mêmes produits. En particulier, avoir des zones réservées pour le rangement des carcasses, des volailles, des abats, des légumes... En attente du déballeage, les cartons seront rangés dans une zone qui leur est réservée. <p>Choisir des emplacements afin d'éviter toute contamination par égouttage ou par contact :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ne pas placer un produit contaminant au dessus d'un produit plus sensible. Par exemple : placer les volailles crues en dessous des autres produits. Placer les légumes en dessous des autres produits alimentaires, dans des bacs propres fermés. Ne pas stocker de produits nus sous les carcasses ou les viandes qui sont susceptibles de s'égoutter : utiliser au besoin des plats à bords suffisamment hauts avec des grilles quand les produits s'égouttent ; - ne pas mettre en contact direct des produits de niveaux de contamination différents ; - au besoin, filmer ou disposer les produits dans un bac en plastique fermé. Par exemple, filmer les produits finis (chairs, rôtis farcis..., produits cuits...). Les légumes, les gibiers en poils ou en plumes doivent être disposés dans des bacs fermés, éloignés des produits nus. <p>Lors du transport, des linges ou des papiers parfaitement propres peuvent par exemple permettre de séparer les carcasses d'espèces différentes ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - fermer les bacs à saumure ou les bacs d'eau de stockage pour éviter d'augmenter l'humidité de la chambre froide. 	<p>FBP « Stockage au froid positif », « Stockage au froid négatif »</p> <p>FBP « Exposition »</p> <p>FBP « Transport des produits »</p>	



	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Choisir des emplacements selon les caractéristiques de l'installation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - choisir de préférence les endroits les plus froids pour les produits sensibles (préparations hachées, abats, sous-vidé...); - éloigner les volailles, les oeufs, les abats, du ventilateur. Les cartons fermés, en attente du déballage, peuvent par exemple, être provisoirement placés près du sol, à l'entrée. Ils sont éliminés le plus rapidement possible, dès que l'organisation du travail le permet. 		

POINT CLEF : MAÎTRISE DU FROID

Objectif : éviter que les germes présents ne puissent se multiplier jusqu'à des niveaux inacceptables pour la santé du consommateur, lors du stockage, de l'exposition ou du transport, en maintenant les viandes fraîches et les autres produits aux températures requises.

Art. 10 : « (...) les produits (...) doivent être conservés à des températures limitant leur altération et, plus particulièrement, le développement des micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé. (...) ». (AM du 9 mai 1995).



PRODUITS	TEMPÉRATURES À CŒUR
Produits surgelés	≤ - 18 °C
Produits congelés	≤ - 15 °C
Produits très périssables : volailles, petits gibiers, abats, découpe de viandes, produits cuits ou précuits, prêts à l'emploi, non stables à température ambiante	≤ + 4 °C
Carcasses, demi-carcasses, quartiers de viandes de boucherie, de cheval, ou de gros gibier	≤ + 7 °C
Produits périssables : charcuterie stable tranchée, produits laitiers frais	≤ + 8 °C
Produits préemballés	≤ Températures fixées par le conditionneur
Remarque : les informations concernant l'identification du produit doivent être conservées durant toute la durée de sa détention, même après ouverture du conditionnement	

	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Maintenir les installations de froid en bon état de fonctionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôler l'état des joints, le givrage, la température, l'humidité... ; - entretien, réglages... <p>En cas d'intervention sur les installations, conserver les fiches d'intervention remises par le frigoriste.</p> <p><i>Remarque</i> : le frigoriste doit être inscrit auprès de la préfecture.</p> <p>Maintenir la chaîne du froid sur les produits, pendant le transport, le stockage et l'exposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réduire toute attente hors du froid : disposer les produits au froid immédiatement après réception ou après découpe ; - utiliser un équipement de transport des denrées en parfait état de propreté, et permettant de maintenir les produits aux températures requises. <p>Si le produit, lors de la mise en vente, est exposé à des températures supérieures aux températures requises :</p> <ul style="list-style-type: none"> - limiter la quantité exposée ; - limiter la durée totale d'exposition à ces températures (des valeurs indicatives sont données dans le présent guide) ; - remettre les produits à la température requise à chaque coupure. <p>Assurer un bon fonctionnement des vitrines : mise en route des équipements dans un délai suffisant avant chargement, protection par rapport à l'ensoleillement, disposition et densité de chargement des produits.</p>	<p>FBP « Stockage en froid positif »</p> <p>FBP « Stockage en froid négatif »</p> <p>FBP « Exposition »</p> <p>FBP « Transport des produits »</p> <p>FBP de Fabrication</p>	 

POINT CLEF : GESTION DES STOCKS

Objectif : éviter que la durée et les conditions de stockage ne permettent un développement trop important des germes dans les produits périssables.

Art. 10 : « (...) les produits (...) doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement des micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé (...) ». (AM du 9 mai 1995)


	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Assurer une bonne rotation des stocks des produits périssables, en suivant la règle du premier entré, premier sorti. Par exemple, ranger les derniers produits livrés derrière les produits déjà en stock, étiquette en vue.</p> <p>Organiser le travail selon les ventes et les besoins, afin d'éviter une mise à nu (découpe et parage) des viandes fraîches trop précoce.</p> <p>Assurer la maturation des viandes dans une zone limitant les manipulations excessives.</p> <p>Adapter les volumes et la fréquence d'approvisionnement à l'activité et aux capacités de stockage de l'entreprise.</p> <p>Vérifier, à réception et avant utilisation, les dates limites et les conditions de stockage des produits périssables conditionnés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - stocker à la température requise par le produit ; - éliminer les produits dont la DLC est dépassée ; - ne pas commercialiser les produits dont la DLUO est dépassée ; - conserver l'étiquetage sur lequel figure les dates et origines des produits même après déconditionnement, jusqu'à la vente. <p>Déconditionner la quantité nécessaire au fur et à mesure des besoins, et stocker la partie non utilisée aux températures requises.</p>	<p>FBP « Stockage au froid positif »</p> <p>« Stockage au froid négatif »</p> <p>« Stockage en réserve sèche »</p> <p>« Déconditionnement et traitement des emballages »</p> <p>« Découpage-désossage-séparation »</p> <p>« Parage »</p>	 

POINT CLEF : OPÉRATIONS SPÉCIFIQUES

Objectif : des opérations telles que la congélation, la décongélation, la mise sous vide, la cuisson et le refroidissement, nécessitent des précautions particulières afin de garantir la qualité hygiénique des produits.

Art. 11 : « Lorsque les denrées doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées aussitôt après le dernier stade du traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade d'élaboration. Les produits sont ensuite immédiatement maintenus aux températures de réfrigération mentionnées (...). Le réchauffement des denrées réfrigérées en vue de leur consommation doit s'effectuer rapidement en vue d'assurer la sécurité alimentaire.







Art. 12 : « La décongélation des aliments congelés doit être effectuée à l'abri des contaminations : à l'occasion de la cuisson ou du réchauffage du produit prêt à consommer ; dans une enceinte réfrigérée à une température comprise entre 0°C et + 4°C ou par tout autre méthode conforme (...) ». (AM du 9 mai 1995)

	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Pour les activités de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - congélation des viandes et abats ; - décongélation ; - refroidissement ; - mise sous vide des viandes et abats ; - plumaison, dépouillement, éviscération du gibier ; - transport ; <p>se reporter aux fiches de bonnes pratiques correspondantes.</p>	<p>FBP « Congélation des viandes et abats »</p> <p>« Décongélation »</p> <p>« Refroidissement »</p>	

	POUR PLUS D'INFORMATIONS	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>La pratique de la mise sous vide des viandes et abats en vue d'une vente à un consommateur ou à un intermédiaire nécessite une formation spécifique.</p>	<p>« Mise sous vide des viandes et abats »</p> <p>« Plumaison, dépouillement, éviscération du gibier »</p> <p>« Transport des produits »</p>	

ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE

Chaque élément de surveillance proposé dans les Fiches de Bonnes Pratiques est illustré par un symbole présenté dans le tableau suivant :

SIGNIFICATION	SYMBOLE
Surveillance du nettoyage et de la désinfection	
Surveillance du lavage des mains	
Formation et savoir-faire professionnel	
Contrôle sensoriel	
Contrôle des températures	
Contrôle des durées	

Lorsque le nombre de personnes travaillant dans l'entreprise le nécessite, le nom des différents responsables des contrôles sera précisé dans les fiches suivantes (ou affichés dans l'entreprise par exemple).

Des éléments de surveillance complémentaires sont décrits dans le paragraphe « Pour aller plus loin » sur quelques fiches. Ils seront mis en oeuvre pour les établissements souhaitant accéder au marché de vente à des intermédiaires, dans le cadre d'une dispense d'agrément sanitaire.



SURVEILLANCE DU NETTOYAGE ET DE LA DÉSINFECTION

La surveillance du nettoyage et de la désinfection est assurée par l'application des éléments suivants :

Désigner un responsable de l'exécution du nettoyage et de la désinfection :

Ce responsable veille à la bonne réalisation du nettoyage et de la désinfection, à l'état et à la disponibilité de l'équipement de nettoyage et désinfection. Il contrôle la propreté des matériels avant la reprise du travail. Il signale toute anomalie au chef d'entreprise.

Mettre en place une affiche expliquant :

- les étapes d'un nettoyage et d'une désinfection efficace ;
- le mode d'emploi des produits utilisés (TACT : température, action mécanique, concentration, temps de contact) ;
- le type de surfaces à nettoyer et désinfecter ;
- les fréquences à respecter.

Effectuer un contrôle visuel du nettoyage et de la désinfection : rangement correct, absence de souillures

Responsable : le chef d'entreprise ou une personne désignée :

Fréquence : quotidienne.

Pour aller plus loin

Des contrôles microbiologiques de surface sont effectués.

Responsable : le chef d'entreprise (ou une personne désignée

Fréquence : l'efficacité du nettoyage et de la désinfection est testée :

- lors de la mise en œuvre initiale du Guide de bonnes pratiques d'hygiène, pour valider la méthode de nettoyage et désinfection utilisée ;
- ou lors de la modification de la méthode de nettoyage et désinfection (changement de produits...);
- ou lorsqu'un premier contrôle a donné un mauvais résultat.

Méthode : ces contrôles peuvent être réalisés par un laboratoire d'analyse, ou par l'artisan lui-même à l'aide d'un kit adapté de lames de surfaces, disponible auprès de son organisation professionnelle.

L'obtention de mauvais résultats doit conduire à rechercher une amélioration de la méthode de nettoyage et désinfection.

Conserver les résultats des contrôles de surface, ainsi que les éventuelles analyses microbiologiques réalisées sur les produits.

Conserver les modes d'emploi et/ou les fiches techniques des produits de nettoyage et de désinfection (ils sont à demander aux fournisseurs).

Conserver les éventuels contrats de nettoyage du linge, de dératisation ou désinsectisation, et/ou les fiches d'intervention ou factures.



SURVEILLANCE DU LAVAGE DES MAINS

La surveillance du lavage des mains est assurée par l'application des éléments suivants :

Mettre en place une affiche rappelant :

- les étapes essentielles d'un lavage des mains efficace ;
- les « fréquences » (à la reprise du travail, à la sortie des toilettes, après épluchage des légumes, après manipulations des œufs, des volailles...).

Mettre en place une affiche à la sortie des toilettes pour rappeler l'importance du lavage des mains.

Surveiller l'approvisionnement correct des points de lavage des mains :

Fréquence : tous les matins et en cours de journée.

Responsable : désigner un responsable de la surveillance et de l'approvisionnement

Il avertira le chef d'entreprise en cas d'anomalies constatées.

Les points de lavage des mains doivent être équipés de : savon liquide, brosse propre, système d'essuyage à usage unique (comme du papier à usage unique, et une poubelle pour recevoir les papiers).

Edité par



Rappel : l'arrêté du 9 mai 1995 précise dans son article 7 : « (...) les personnes qui manipulent (...) les aliments (...) disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments ». Cette formation initiale et continue, ainsi que la pratique quotidienne de tout professionnel lui permettent d'acquérir un savoir-faire, garant de la maîtrise de certaines opérations.

Mettre à disposition des manipulateurs :

- le Guide de bonnes pratiques d'hygiène ;
- et éventuellement des livrets, ou fiches, ou affiches d'information sur l'hygiène.

Conservé toutes les attestations des stages suivis par le chef d'entreprise ou son personnel. Des copies pourront éventuellement faire l'objet d'un affichage.

Remarque : le chef d'entreprise doit s'assurer de la qualité de la formation dispensée en se renseignant auprès du centre local d'action qualité ou de son organisation professionnelle.

Le chef d'entreprise ou des personnes désignées suivent une formation spécialisée pour la pratique du conditionnement sous vide des viandes et abats remis aux consommateurs ou aux intermédiaires. Le chef d'entreprise conserve l'attestation de stage.

Le professionnel est capable d'expliquer :

- comment l'organisation du travail dans le temps ou dans l'espace permet d'éviter la contamination croisée entre les produits, entre les produits et leur environnement... : par exemple, expliquer la répartition des tâches sur une semaine ou un jour, selon les postes de travail ou les manipulateurs ;
- comment l'organisation du stockage permet de respecter la règle du premier entré, premier sorti (rangement des dernières denrées livrées étiquette en vue, derrière les produits déjà en stock) ;
- comment le rangement de la chambre froide permet d'éviter les contaminations croisées (spécialisation des zones, protection des produits...);
- comment l'organisation de la vente, du transport, permet d'éviter les contaminations croisées, de maintenir les produits à température requise ;
- comment il apprécie la bonne réalisation de certaines opérations (appréciation de la cuisson...) ou la qualité des produits (matières premières, produits finis) : état, couleur...

Pour aller plus loin

Mettre en place un programme de travail écrit (fiche, agenda...), sur la semaine ou la journée, permettant de préciser les grands types de tâches effectuées régulièrement.

Conservé les notices d'emploi (entretien, nettoyage...) des matériels et équipements achetés neufs (congélateurs, machine sous vide...).



CONTRÔLES SENSORIELS

La surveillance de certaines opérations est assurée par la mise en œuvre de contrôles faisant appel aux quatre sens : vue, odorat, toucher, goût

Contrôles à chaque réception :

Désigner un responsable des contrôles à réception :

Il prendra les dispositions nécessaires en cas d'anomalies :

- contrôler la présence d'une estampille sanitaire sur les denrées d'origine animale, ou du n° de dispense d'agrément sanitaire sur les documents d'accompagnement ;
- contrôler l'aspect des carcasses et viandes nues : aspect, odeur, couleur, humidité, (température du véhicule) ;
- contrôler l'intégrité des conditionnements des pièces sous-vide, l'aspect des emballages (propreté, intégrité) ;
- contrôler les dates (DLC et DLUO) et les indications de l'étiquetage ;
- contrôler l'absence de signes de décongélation ;
- contrôler visuellement la propreté du camion et de la tenue du livreur.

Contrôles systématiques en cours de travail :

Les manipulateurs sont responsables des contrôles effectués sur les produits qu'ils travaillent :

- contrôler le rangement et la propreté des chambres froides, du laboratoire, des lieux de stockage ;
- contrôler que les viandes et produits réfrigérés ne restent pas inutilement à température ambiante ;
- contrôler les DLC et DLUO des produits avant utilisation ;
- contrôler l'aspect (coupe, couleur...) des produits avant utilisation ;
- contrôler l'aspect des produits en fin de cuisson (changement de texture et/ou de couleur).

Pour aller plus loin

Conserver les bons de livraison et/ou les factures prouvant l'origine des produits.

Conserver les copies des factures des produits vendus aux intermédiaires.

Conserver les traces des refus ou anomalies de livraison, en l'indiquant par exemple sur le bon de livraison, ou en tenant à jour un « cahier d'anomalies ».

CONTRÔLES DES TEMPÉRATURES

La surveillance de la bonne maîtrise du froid est assurée par le contrôle des températures

Responsable :

Désigner un responsable des contrôles des températures :

- à réception
- de stockage
- d'exposition
- en cours de travail : les manipulateurs sont responsables des contrôles de températures effectuées sur les produits qu'ils travaillent.

En cas d'anomalies, ils préviennent le chef d'entreprise ou un responsable désigné

Matériel :

- mettre à la disposition des manipulateurs un thermomètre et/ou une sonde thermique ;
- disposer des thermomètres dans les vitrines et les chambres froides, de manière à ce qu'ils soient aisément visibles. *Remarque* : il est possible de choisir un thermomètre minima-maxima, afin de permettre d'observer des éventuels écarts de températures en cours de fonctionnement ;
- les chambres froides négatives de plus de 10 m³ doivent comporter un thermomètre enregistreur.

Fréquence :

- les contrôles de températures sont effectués aux étapes suivantes :
 - réception : ponctuellement, et en particulier en cas de doute ou dans le cas d'une livraison par un nouveau fournisseur, contrôler la température à cœur des quartiers et pièces (par exemple au pli de l'épaule ou entre deux paquets), et contrôler la température du véhicule lorsqu'il est muni d'un thermomètre ;
 - stockage : contrôler quotidiennement la température des chambres froides positives et négatives ;
 - exposition : contrôler quotidiennement la température des vitrines (thermomètre de l'installation ou thermomètre standard) ;
 - découpe/préparation des viandes : contrôler quotidiennement la température des salles de travail lorsqu'elles sont climatisées ;
 - déterminer les zones les plus froides des chambres froides et des vitrines. Pour cela, placer un thermomètre dans un pot avec de l'eau ou dans une denrée pendant au moins quinze à vingt minutes aux endroits à tester (attendre que la température se stabilise).

Pour aller plus loin

Installer un thermomètre dans les véhicules réfrigérés de l'entreprise afin de vérifier les températures de transport.

Remarque : lors de l'utilisation d'un équipement isotherme, il est conseillé, pour répondre à toute demande du client, de disposer lors du transport d'un thermomètre mobile.

Contrôler les températures des livraisons effectuées par l'artisan.

Déterminer la température des produits à l'arrivée chez le client, et vérifier ainsi le maintien aux températures requises. En cas de difficultés apporter une source de froid supplémentaire (plaques eutectiques...) ou mieux refroidir les produits au départ. *Fréquence* : pour toute nouvelle livraison, jusqu'à l'obtention de bons résultats, et en cas de changements importants dans les conditions de livraison.

Conserver la trace des anomalies de fonctionnement en conservant les fiches d'intervention des frigoristes et/ou les factures des interventions de maintenance réalisées sur les équipements, ou en les consignnant dans un « cahier d'anomalies », ou en conservant les fiches d'intervention des frigoristes et/ou les factures des interventions de maintenance réalisées sur les équipements...

Conserver les éventuels contrats de maintenance.

Remarque : pour les professionnels qui le souhaitent, une surveillance hebdomadaire de l'hygrométrie à l'aide d'un hygromètre peut être effectuée afin de compléter les contrôles de température dans les chambres froides de stockage des viandes fraîches.

Edité par

○ CONTRÔLES DES DURÉES

*L'efficacité de certaines opérations est assurée
par un contrôle de leur durée*

Mettre à disposition des manipulateurs un minuteur et/ou une horloge.
Contrôler la durée des opérations signalées dans les fiches de bonnes pratiques :

- *responsable* : désigner les responsables des contrôles de durées. Chaque manipulateur est responsable des contrôles effectués sur les produits qu'il travaille ;
- *fréquences* :
 - cuisson : pour chaque cuisson, lorsque le contrôle sensoriel s'avère insuffisant ;
 - désinfection : à chaque désinfection, contrôler le temps de contact.

FICHES DE BONNES PRATIQUES
« OPÉRATIONS »


Edité par la DILA


Edité par la DILA


1. – TRANSPORT DES ANIMAUX VIVANTS

Cette opération concerne plus particulièrement les bouchers abatteurs, acheteurs en vif. Il s'agit le plus souvent du transport sur de courtes distances, d'un nombre limité d'animaux, jusqu'à un abattoir de proximité (un ou deux bovins, ou quelques ovins ou porcins). Le transport des animaux vivants est réglementé au niveau européen et français, tant au niveau des conditions de transport que sur l'identification des animaux. Cette réglementation doit être respectée par les professionnels. De plus, les recommandations suivantes permettent de réduire le stress des animaux et de veiller à leur bien-être.

La phase préalable à l'abattage a une incidence sur les qualités de la viande. Le stress des animaux peut ainsi être à l'origine d'agitations, de blessures et de lésions. Il peut entraîner une acidification anormale après abattage : la qualité marchande baisse (couleur), les qualités technologiques sont amoindries (viande collante), la durée de conservation de la viande est diminuée.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Stress des animaux</i></p> <p>Le stress peut apparaître notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lors du chargement des animaux à l'exploitation, lors du déchargement à l'abattoir. - lors du transport des animaux. 	<p>Pour réduire le stress des animaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faciliter l'accès de l'animal au camion : - Réduire la longueur du parcours. - Agir avec calme. Toute brutalité est à proscrire : <p><i>Par exemple</i> : repérer l'animal dominant chez les ovins, mettre en place un pont stable et peu incliné (recouvert de paille si les animaux sont élevés en itinère), mettre le camion en oblique par rapport à l'axe d'arrivée des animaux.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conduire avec douceur, en évitant secousses et changements brusques de direction. Proscrire toute halte prolongée. - choisir un abattoir proche, limitant le temps de transport ; - en été, transporter en dehors des périodes de fortes chaleurs : <p><i>Par exemple</i>, prévoir les transports en matinée...</p>	




DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Stress des animaux (suite)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dans la boueerie à l'abattoir <p><i>Contamination</i></p> <p>Les camions mal entretenus sont une source de contamination des animaux (cuir...). Lors de l'abattage et du dépouillement, il y aura passage d'une partie des germes du cuir sur les muscles mis à nus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réduire le délai d'attente des animaux à l'abattoir : si possible, organiser l'arrivée des animaux en fonction du déroulement des abattages. - Eviter le mélange d'animaux de provenances différentes. <p>Veillez à la propreté de la bétailière au départ de l'élevage :</p> <p>Après chaque transport d'animaux, le camion doit être vidé de la paille et nettoyé et désinfecté. Utiliser les installations prévues à cet effet dans les abattoirs. Une étiquette placée à l'intérieur du véhicule devant le pare-brise indique la dernière date du nettoyage-désinfection (exemple : panneau blanc effaçable).</p> <p>Choisir des véhicules spécialement aménagés pour le transport des animaux, faciles à nettoyer et à désinfecter. Par exemple : bétailière, ou véhicule particulier aménagé, garantissant le bien-être des animaux (aération, espace...).</p>	


DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Le chauffeur mis en contact avec les animaux peut contaminer des denrées, les locaux de fabrication, s'il ne change pas de vêtements après avoir manipulé les animaux.</p>	<p>Prévoir une tenue spécifique (blouse et bottes) pour le transport des animaux. (De préférence de couleur sombre pour éviter le stress des animaux).</p> <p>Ne jamais entrer avec cette tenue dans les locaux où se trouvent des aliments.</p> <p>Se laver efficacement les mains au retour.</p>	

Lors du transport des animaux, le chauffeur doit être en possession des papiers accompagnant les animaux : document sanitaire d'accompagnement pour les bovins de plus de 4 mois (composé du DAB et de la carte verte ou du laissez-passer sanitaire), du document d'accompagnement fiscal (Carnet de transport des animaux)...

2. – RÉCEPTION DES VIANDES ET ABATS

Cette fiche concerne la réception des viandes et des abats, reçus à l'état frais (nus, conditionnés sous-vide ou en bacs), à l'état congelé ou surgelé. Le transport peut être effectué par le professionnel (dans ce cas, se reporter à la Fiche de bonnes pratiques « Transport des produits ») ou par son fournisseur. D'autres denrées peuvent être transportées simultanément, à condition de les protéger de toute contamination.




DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination :</i></p> <p>Les denrées animales ou d'origine animales (viandes, abats, charcuteries...) provenant d'établissements non agréés ou ne bénéficiant pas de la dispense d'agrément sanitaire sont non conformes à la réglementation.</p>	<p>Vérifier l'origine autorisée des denrées animales ou d'origine animale : présence d'une estampille, sur les produits ou les documents d'accompagnement, ou présence du n° de dispense sur les documents d'accompagnement.</p> <p>Refuser tout produit dont l'origine n'est pas autorisée.</p>	
<p>Les matières premières peuvent être contaminées et contaminer les produits déjà présents dans l'entreprise ou les locaux.</p>	<p>Examiner l'état de fraîcheur des différents produits (dates limites, état des conditionnements et emballages, aspect, couleur, souillures éventuelles...).</p> <p>Emettre si nécessaire des réserves sur le bon de livraison. Refuser tout produit dont l'état de fraîcheur n'est pas satisfaisant : conditionnement sous vide rompu, DLUO ou DLC dépassée...</p> <p><i>Remarque :</i> il est utile de vérifier la conformité de la livraison par rapport à la commande (quantité, nature).</p>	
<p>Les viandes et les abats nus peuvent être contaminés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par le véhicule et son matériel de transport s'ils sont mal entretenus (état, propreté..., débris au sol, eau stagnante...); 	<p>Vérifier la propreté apparente et le rangement correct de l'équipement de transport.</p>	

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination (suite)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - S'ils sont en contact avec des zones contaminées (plancher, cartons...). Cela peut être le cas des carcasses touchant le plancher... - Par les produits transportés en même temps. Par exemple : <ul style="list-style-type: none"> - contacts inter-carcasses, contacts entre produits ; - contacts produits nus avec des conditionnements ou des emballages. <p><i>Multiplication :</i></p> <p>De mauvaises conditions de transport peuvent permettre aux germes de se multiplier si les températures réglementaires des produits sont dépassées, et ce d'autant plus que la durée de transport est longue.</p>	<p>Parer ou émettre des réserves sur le bon de livraison et contacter son fournisseur. Refuser les produits dont la qualité n'est pas satisfaisante.</p> <p>Vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la température de l'équipement de transport ; - et/ou la température à cœur des produits (selon les matières premières, ou l'étiquetage : $\leq 7^{\circ}\text{C}$ pour les carcasses, $\leq 4^{\circ}\text{C}$ pour les découpes, $\leq -12^{\circ}\text{C}$ pour les viandes congelées) ; - et l'état des emballages des produits congelés ou surgelés. <p>En cas de défaut majeur (dépassement de plus de 3°C, signes de rupture de la chaîne du froid), contacter son fournisseur et/ou émettre des réserves sur le bon de livraison. Refuser les produits dont la qualité n'est pas satisfaisante.</p>	

Pour plus d'informations : FBP-Matières premières, FBP-Opération « Transport des produits ».

3. – DÉCHARGEMENT

Cette fiche concerne le déchargement après réception des viandes et des abats. Le déchargement peut être effectué par le livreur ou par le professionnel.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>Au déchargement, il peut y avoir contamination des viandes et abats :</p> <ul style="list-style-type: none"> - par le personnel : manipulation de produits nus avec des mains ou des vêtements sales, absence de vêtements adaptés (contact avec les cheveux ...); - par contact avec les portes, le sol - par les moyens de manutention. <p>Les viandes et abats déchargés peuvent contaminer des produits en cours de préparation dans le laboratoire ou dans le magasin. En particulier, les emballages peuvent contaminer les plans de travail s'ils sont posés directement dessus.</p>	<p>Hygiène des manipulateurs ou du livreur : port d'un vêtement propre couvrant la chevelure lors de la manipulation des carcasses (exemple : bourgeron), lavage efficace des mains.</p> <p>Décharger avec précaution (rapidité, hygiène des manipulations), en prenant soin de ne pas mettre en contact les viandes avec les portes ou le sol.</p> <p>Nettoyage et désinfection réguliers des crochets, bacs, rails...</p> <p>Ne pas déposer les emballages (cartons, bacs...) sur le plan de travail. Utiliser par exemple une table, un chariot, une clayette, une étagère réservés à cet effet.</p>	  

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination (suite)</i></p> <p><i>Multiplication</i></p> <p>Si les viandes et abats ne sont pas remis rapidement à une température appropriée, il y a multiplication des germes.</p>	<p>Stocker les produits emballés (cartons...), réfrigérés, dans une chambre froide réservée aux produits emballés,</p> <p>Ou</p> <p>Lorsqu'il n'y a qu'une chambre froide, déballer dès réception et transvaser dans des récipients propres avant introduction en chambre froide.</p> <p>Si l'organisation du travail ne permet pas un déballage immédiat, stocker les cartons en attente de déballage, dans une zone spécifique de la chambre froide.</p> <p>Après vérification de l'état des produits, stocker immédiatement à la température appropriée.</p>	<p>!</p>

Remarque : les clients, éventuellement présents lors de la livraison, sont extrêmement sensibles à la propreté extérieure du véhicule et à la propreté du livreur (tenue).

Pour plus d'informations : FBP- Déconditionnement et traitement des emballages.

4. – STOCKAGE AU FROID POSITIF

Il s'agit du stockage dans une enceinte permettant de conserver les demrées sous le régime du froid positif. L'étape de stockage permet d'assurer la maturation des viandes le nécessitant. Selon la capacité de stockage, on parle de chambre froide ou d'armoire frigorifique.


Une même installation peut être utilisée pour le stockage de produits :

- de nature différente (viandes, abats, autres produits alimentaires) ;
- et de degré d'élaboration différent (de la réception à l'exposition),




lorsque les recommandations qui permettent d'éviter les contaminations croisées sont suivies.




Rappel : une température basse stoppe la multiplication de la plus grande part des germes, mais ne les détruit pas : une fois remis à température ambiante, ils se développent à nouveau.

D'autre part, certains germes peuvent se multiplier lentement à basse température, comme par exemple certaines moisissures ou germes responsables du poissage. Cependant, plus la température est basse, plus cette multiplication est lente, et meilleure est la conservation des produits (qualité et durée de vie).

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>La viande et les produits stockés peuvent être contaminés :</p> <ul style="list-style-type: none"> – par contact avec les parois de la chambre froide et du matériel de stockage (clayettes, étagères (montants et plaques), rails, crochets, caisses, bacs...) quand ils sont mal entretenus ; – s'il existe des recoins difficiles à nettoyer-désinfecter en raison du mauvais état des surfaces, de la nature des matériaux, de la conception de l'installation ; 	<p>Pour éviter ce danger :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Nettoyage-désinfection régulier des chambres froides, du matériel de stockage, des grilles d'évaporateurs. – Lors de la conception, choisir des installations et des matériaux permettant un nettoyage et une désinfection efficaces et faciles (clayettes de préférence amovibles, équipements mobiles...). 	

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination (suite)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - au moment du nettoyage et de la désinfection, en cas de projections d'eau sur les produits, ou si l'eau est mal évacuée, ou par la condensation (l'eau stagnante favorise le développement des germes, en particulier ceux responsables des altérations). <p>Lors du stockage, il peut y avoir contamination croisée (exsudat, contacts directs ou indirects...) en cas de présence dans une même chambre froide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de produits de nature différente (viandes, charcuteries, légumes, crus, cuits, conditionnés ou non...); - de produits de degrés d'élaboration différents (bruts, semi-parés, parés...). <p>Les emballages, cartons..., parfois entreposés à l'extérieur et/ou posés à terre, sont porteurs de germes. Ils peuvent contaminer les produits et les locaux de stockage.</p>	<p>Réparation en cas de dégradations. Lors du nettoyage et de la désinfection, insister particulièrement aux recoins difficiles d'accès.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les nettoyeurs haute pression ou les jets d'eau uniquement en l'absence de denrées dans la chambre froide. - Bien évacuer l'eau après le nettoyage et la désinfection (raclette, siphon, aspirateur à eau...). <p>Stocker les produits d'origine ou de nature différente :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dans des enceintes différentes; - ou dans une même enceinte en assurant une séparation suffisante des produits grâce à un rangement rationnel de la chambre froide. <p>Exemples: zones de stockage affectées à un même type de denrées, rangement de la chambre en fonction de la nature des produits, protéger les charcuteries, les produits cuits (film, couvercle...), disposer les végétaux dans des caisses fermées sur les étagères du bas...</p> <p>Adapter la fréquence et les volumes des approvisionnements à la capacité de stockage.</p> <p>Stocker les produits réfrigérés et emballés dans une chambre froide spécifique aux produits emballés, ou lorsqu'il n'y a qu'une chambre froide, déballez dès réception et transvasez dans des récipients propres avant introduction en chambre froide. Si l'organisation du travail ne permet pas un déballage immédiat, stocker les cartons en attente de déballage dans une zone spécifique de la chambre froide.</p>	

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination (suite)</i></p> <p>Les produits s'égouttant peuvent contaminer les produits ou les matériaux situés en dessous.</p>	<p>Rangement de la chambre froide afin que les produits suspendus ne s'égouttent pas sur d'autres denrées, Ou stocker les produits s'égouttant dans des plats suffisamment profonds avec des grilles.</p>	
<p>Les bacs au sol peuvent contaminer d'autres bacs lors d'un gerbage, ou les plans de travail.</p>	<p>Ne pas déposer directement au sol les bacs. Les déposer sur des clayettes ou sur des étagères basses... Si non, identifier les bacs entreposés au sol (couleur, marquage...) et ne jamais les gerber, ni les déposer sur un plan de travail. Fermer les bacs au sol (couvercle, film...)</p>	 
<p><i>Multiplication</i></p> <p>Si la température de stockage est supérieure aux températures réglementaires (réglage, mauvais fonctionnement...) ou s'il y a une mauvaise circulation du froid (surcharge...), les germes présents sur les viandes et abats se multiplient.</p>	<p>Maintenir les produits aux températures indiquées éventuellement sur les produits conditionnés, ou à celles imposées par la réglementation (exemples: carcasses $\leq 7^{\circ}\text{C}$, découpes $\leq 4^{\circ}\text{C}$):</p> <ul style="list-style-type: none"> - ne pas gêner la circulation de l'air. Adapter la fréquence des approvisionnements à la capacité de stockage, - régler la température en fonction du produit le plus fragile. <p>A titre indicatif: régler le thermostat entre 0 et 2 °C. Vérifier quotidiennement la température des chambres froides. En cas de défaut, chercher la cause et effectuer les réglages ou faire intervenir un frigoriste qualifié.</p>	




DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Multiplication (suite)</i></p> <p>L'humidité favorise le développement des germes et réduit donc la durée de vie des viandes.</p> <p>Ainsi, un juste compromis est à trouver entre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une hygrométrie faible, qui dessèche la viande, limite le développement des germes, augmente les pertes par parage ; - une hygrométrie importante, qui favorise le développement des germes, augmente les défauts d'aspects, augmente les pertes par parage. 	<p>Surveiller l'aspect des viandes (dessèchement ou poissage...).</p> <p>Ne filmer ou ne couvrir les viandes fraîches en muscles qu'une fois bien refroidies et pour de courtes périodes (2 jours) afin d'éviter tout poissage.</p> <p>En cas de défauts importants, chercher la cause et effectuer les réglages ou faire intervenir un frigoriste qualifié.</p> <p>En cas de poissage ou d'odeurs suspectes sur les viandes, parer largement. A titre indicatif, pour les viandes : réglage de l'hygrométrie vers 90 % (limitations des Pseudomonas).</p> <p>Prévoir l'évacuation des eaux de refroidissement par un raccordement direct au système des eaux usées, ou vers l'extérieur de la chambre froide. Ne pas utiliser cette eau.</p> <p>Vérifier le fonctionnement des installations (en particulier givrage).</p> <p>En cas de besoin, maintenance par un frigoriste qualifié (fréquence des dégivrages, confinement, réglage ventilation, hygrométrie...).</p> <p>Il est intéressant d'avoir un contrat de maintenance ou de prévoir une visite préventive avant la période chaude.</p> <p>Assurer une bonne gestion de ses stocks : suivre la règle du premier entré, premier sorti... Vérifier régulièrement les DLC des produits en stock.</p> <p>Éliminer impérativement les produits dont la DLC est dépassée.</p>	
<p>Un dysfonctionnement de l'installation peut entraîner des remontées en température (joints défectueux, évaporateurs givrés, fuites de fluides frigorigènes...).</p> <p>Les produits dont la DLC est dépassée n'offrent plus de garanties au niveau microbiologique. Leur utilisation est interdite.</p>		

Pour plus d'informations : FBP-Matières premières, FBP-Opération « Déconditionnement et traitement des emballages ».

5. – STOCKAGE AU FROID NÉGATIF

Cette fiche ne concerne que le stockage des produits déjà congelés (viandes, légumes...). Pour la pratique de la congélation, se référer à la FBP « Congélation des viandes et abats ».

Le stockage à une température négative permet d'augmenter la durée de conservation. Le développement des germes est stoppé, mais ils ne sont pas détruits. D'autre part, certaines réactions biochimiques ont lieu, comme l'oxydation des graisses, qui limitent les durées de conservation. Il existe deux types de matériel de stockage : à froid ventilé ou à froid statique.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>Les produits non conditionnés ou non emballés peuvent être contaminés par l'installation ou par d'autres produits.</p>	<p>Ne stocker que des produits conditionnés ou emballés. Si nécessaire, conditionner les produits avant stockage (sac de congélation, barquettes...) et indiquer ou reporter toute indication utile : date, nature et origine autorisée du produit (par exemple, conserver l'étiquette d'origine).</p> <p>Nettoyage et désinfection réguliers de l'installation et du matériel de stockage.</p>	
<p><i>Altération</i></p> <p>Lorsque la durée de stockage est trop longue, les denrées sont susceptibles de s'altérer (oxydation des graisses, modification de couleurs...).</p>	<p>Assurer une bonne gestion des stocks en suivant la règle du « premier entré, premier sorti ».</p> <p>Les produits dont la DLUO est dépassée ne doivent pas être utilisés ou mis en vente, sauf si le professionnel apporte la preuve aux administrations de la qualité hygiénique du produit.</p>	 

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Multiplication</i></p> <p>Toute augmentation de la température de stockage fragilise l'aliment et l'expose à un développement des germes lors de la décongélation. Elle peut résulter :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'un mauvais fonctionnement de l'installation ; 	<p>Maintenir les produits à une température $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ (ou à celle imposée par l'étiquetage).</p> <p>Vérifier régulièrement la température des installations.</p> <p><i>Remarque</i> : pour les installations de froid négatif supérieures à 10 m³, l'enregistrement automatique de la température est obligatoire.</p> <p>En cas de besoin :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dégivrer. Eliminer directement les eaux de dégivrage ; - maintenance par un frigoriste qualifié (joints, thermostat, réglages...). <p>En cas de panne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - faire intervenir un frigoriste. En attendant son intervention, ne pas ouvrir les portes, et si nécessaire, prévoir le transfert des produits vers un autre équipement de froid négatif. Les denrées ne courent pas de risque majeur si la panne est inférieure à la durée d'autonomie indiquée par le matériel. <p>Vérifier la température des denrées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les aliments décongelés totalement ou partiellement, dont la température est $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$, sont utilisés ou transformés dans les quarante-huit heures ; - les produits dont la température est $>$ à $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ sont éliminés ; - ne pas recongeler les produits décongelés. 	

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<i>Multiplication (suite)</i> - d'une surcharge en produits ; - de l'ouverture intempestive ou durable des portes des enceintes.	Adapter la fréquence et le volume des approvisionnements aux capacités de stockage. Ranger de façon méthodique (zones différentes par famille de produits...) afin d'éviter les durées d'ouvertures trop importantes.	


Pour plus d'informations : FBP Matières premières « Produits congelés ou surgelés », FBP Opération « Congélation des viandes et abats ».


6. – STOCKAGE EN RÉSERVE SÈCHE

Il s'agit du stockage à température ambiante :

- des denrées qui peuvent être conservées sans altération à température ambiante (épices, conserves, œufs, certains légumes...);
- des emballages et conditionnements (sac, barquette, papier alimentaire...).

Le stockage peut se faire, par exemple, dans un local spécifique ou dans un placard, de préférence fermé.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>Les denrées, les emballages et conditionnements stockés en réserve sèche peuvent être contaminés par la poussière et/ou l'humidité, par la présence de rongeurs ou d'insectes.</p>	<p>Dépoussiérer et nettoyer régulièrement la réserve et les matériaux de rangement.</p> <p>Ne jamais stocker à même le sol, mais sur des étagères, ou des clayettes.</p> <p>Maintenir les conditionnements et/ou les emballages fermés. Si nécessaire, transvaser dans des récipients propres et fermés.</p> <p>Placer de préférence la réserve à un endroit parfaitement sec.</p> <p>Lutter contre les insectes et les rongeurs.</p>	




DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Altération</i> Lorsque la DLUO est dépassée, les produits sont susceptibles de s'altérer.</p>	<p>Assurer un bonne gestion des stocks en suivant la règle du « premier entré, premier sorti ». Par exemple, placer le dernier produit livré derrière les produits déjà en stock, étiquette en vue. Vérifier la DLUO des produits utilisés. Ne pas utiliser les produits dont la DLUO est dépassée, sauf si le professionnel peut apporter la preuve aux administrations de la qualité hygiénique des produits. <i>Remarque</i> : ranger par type de produit (denrées alimentaires d'origine animale, légumes, œufs, emballages, épices, conserves...)</p>	



Pour plus d'informations : FBP Matières premières « Epicerie sèche », FBP « Lutte contre les insectes et les rongeurs ».

7. – DÉCOUPE/DÉSOSSAGE/SÉPARATION

Ces opérations permettent, à partir d'une carcasse, demi-carcasse, quartier, d'obtenir plusieurs pièces de viande correspondant à un type particulier d'utilisation culinaire (muscle entier, portion de muscle, groupe de muscles). Les carcasses, demi-carcasses et quartiers réfrigérés sont normalement porteurs de germes (par exemple : les Pseudomonas, responsables du poissonage). Plus le stade d'élaboration avance, plus on met à nu des surfaces jusque là protégées des sources de contamination. Les mains, les plans de travail, les outils, en contact avec la viande, peuvent apporter une contamination supplémentaire. D'autre part, la viande est remise dans des conditions de température qui permettent le développement plus rapide des germes présents.

Il importe donc au cours de ces opérations de **limiter l'apport de germes, d'éviter la prolifération des germes présents, de ne pas augmenter les surfaces de viandes mises à nu trop précocement.**

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>Les viandes peuvent être contaminées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - par le plan de travail sur lequel elles sont posées ; - par les matériels mis en contact (couteaux, scies, feuilles, coupe-perets...), les équipements de protection individuelle (gants métalliques, tabliers...), - par les manipulateurs. <p>Certaines parties des viandes sont visiblement souillées (saignée...) et peuvent contaminer les surfaces de travail, les couteaux, les mains des manipulateurs.</p>	<p>Nettoyage-désinfection régulier des plans de travail et des matériels, des équipements.</p> <p>Hygiène des manipulateurs : port d'une tenue propre, lavage efficace des mains...</p> <p>Éviter de poser les parties souillées directement sur le plan de travail ; par exemple, parer avant de commencer la découpe, et éliminer les déchets du plan de travail.</p> <p>Se laver efficacement les mains.</p>	  

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination (suite)</i></p> <p>Certaines grosses pièces peuvent tomber au sol, notamment lors d'une découpe en suspendu.</p> <p>L'utilisation de la scie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - déchire les chairs ; - provoque l'apparition de sciure d'os, favorable au développement des germes. <p>Les os destinés à être remis aux consommateurs peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - contaminés par la scie ou la feuille lors de leur coupe ; - le siège d'une multiplication des germes si la température de stockage n'est pas appropriée. <p>Lors de la séparation, on augmente la contamination par étalement des germes, et on augmente leur surface de développement potentiel.</p>	<p>Lors de découpe en suspendu :</p> <ul style="list-style-type: none"> - protéger la partie susceptible de tomber (sac en bas de la pièce...); - ou accrocher une deuxième allonge pour retenir la pièce. <p>Parer la zone souillée en cas de contact avec le sol.</p> <p>Ne pas scier les chairs : prétrancher au couteau les viandes entourant l'os.</p> <p>Racler immédiatement la sciure d'os avec le dos du couteau et essuyer avec un papier jetable.</p> <p>Nettoyer et désinfecter soigneusement et régulièrement les scies et autres matériels.</p> <p>Stocker immédiatement les os au froid ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) dans un bac spécifique, propre et identifié, si nécessaire protégé (film, couvercle).</p> <p>Remarque : éviter de couper à l'avance les os, leur aspect commercial se détériore très rapidement.</p> <p>Organiser le travail en tenant compte de ses ventes et de ses besoins (fin de semaine...), afin d'éviter une mise à nu trop précoce. Par exemple, ne séparer que la pièce dont on a besoin.</p> <p>Quand la technique le permet, il est préférable de séparer selon une séparation naturelle. En cas de stockage, il est préférable de garder les aponeuroses qui protègent en partie la pièce. Par contre, éliminer toute zone visiblement souillée.</p> <p>En cas de filmage des pièces mises à nu : filmer pour une durée de stockage court (à titre indicatif, deux jours).</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;"></p>

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Multiplication</i> A température ambiante, les pièces de viandes, les entames, talons, fausses coupes obtenus sont le siège d'une multiplication rapide des germes.</p>	<p>Sortir les viandes de la chambre froide au fur et à mesure des besoins, même si le laboratoire est climatisé. Stocker immédiatement à $\leq 4^{\circ}\text{C}$ les viandes qui ne sont pas destinées à être travaillées de suite. Vérifier l'aspect (couleur, odeur...) des entames, talons, fausses coupes, et stocker immédiatement à $\leq 4^{\circ}\text{C}$ dans un récipient propre ou éliminer.</p>	

Remarque : En découpant précocement, on accroît la dessiccation superficielle, on augmente les pertes de poids, et des défauts de coloration peuvent apparaître.
 Pour plus d'informations : FBP-Environnement.


8. – PARAGE


Le parage et l'épluchage peuvent avoir lieu à la suite des opérations de découpe, de désossage ou de séparation, ou bien au moment de la vente.

Il s'agit d'améliorer la présentation de la pièce, en éliminant les graisses superflues ou les zones dont l'aspect est détérioré.

Les résultats des parages sont de natures différentes : déchets ou suif destinés à l'industrie de récupération, viandes pour animaux de compagnie.

En enlevant une partie de la protection naturelle des viandes que constituent les aponévroses et les graisses, le parage rend les pièces plus sensibles à une contamination.



DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>Les graisses superficielles, les aponévroses, ganglions... sont contaminés. S'ils sont laissés sur le plan de travail, ils peuvent contaminer les viandes travaillées ensuite.</p> <p>Les veines peuvent éclater et souiller la viande. L'utilisation d'un linge pour essuyer les caillots de sang est une source de contamination pour la viande, les autres produits, les mains...</p>	<p>Éliminer au fur et à mesure les déchets du plan de travail (au minimum entre chaque phase de travail). Les déposer par exemple dans un récipient situé à proximité.</p> <p>Vider régulièrement le récipient contenant les déchets dans le bac à suif ou dans la poubelle de laboratoire (au minimum à chaque demi-journée de travail).</p> <p>Avant de commencer toute nouvelle opération, raclez si nécessaire le plan de travail (corne...). Essuyer la raclette avec un papier jetable. Nettoyer-désinfecter régulièrement la raclette.</p> <p>Essuyer avec un papier jetable. Ne pas utiliser de linge.</p>	

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination (suite)</i></p> <p>Une fois aponévroses et graisses parées, les muscles découverts ne sont plus « protégés » et peuvent être contaminés par contact avec des surfaces souillées.</p> <p><i>Remarque</i> : Les muscles ainsi parés sont plus sensibles à la dessiccation, et les pertes de poids sont plus importantes.</p> <p><i>Multiplication</i></p> <p>A température ambiante, les viandes pour animaux sont le siège d'une multiplication rapide des germes.</p>	<p>Organiser le parage en tenant compte de ses ventes et de ses besoins afin d'éviter un parage trop précoce. Par exemple, pour certaines préparations sensibles, comme les préparations hachées assaisonnées à l'avance, parer juste avant hachage.</p> <p>Les pièces bien refroidies peuvent être filmées, mais pour des durées courtes (à titre indicatif : deux jours).</p> <p>Remise immédiate au froid ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) dans un récipient ou un bac spécifique identifié et protégé (couvercle, film...).</p>	

Pour plus d'informations : FBP-Opération « Hachage des préparations assaisonnées ».

9. – PRÉPARATION POUR MISE EN VENTE


Il s'agit des étapes de **tranchage, ficelage, bardage, piquage, décoration...** des pièces de viandes (rôties, gigots, escalopes...). Ces opérations ont lieu à l'avance ou devant le client. Les mêmes précautions sont nécessaires en vue de garantir la qualité hygiénique. Les clients sont particulièrement sensibles aux conditions d'hygiène du travail effectué devant eux.


DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>Les viandes peuvent être contaminées par les déchets de parage restés sur le plan de travail.</p> <p>Les produits utilisés pour la décoration peuvent contaminer la viande. En particulier, elle peut être contaminée par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la bardé, - la crépine, - le persil, herbes, légumes ou fruits, - la ficelle. 	<p>Avant de commencer une nouvelle opération, raclez si nécessaire le plan à l'aide d'une raclette (corne...). Essuyer la raclette avec un papier jetable. Nettoyer et désinfecter quotidiennement la raclette.</p> <p>Veiller à la qualité des denrées utilisées pour la décoration :</p> <ul style="list-style-type: none"> - s'assurer de la parfaite qualité de la bardé (odeur, couleur, aspect...). Ne pas utiliser de bardés jaunis. Éviter de laisser bardés et bardières dans les conditionnements (par exemple, les déplier ou les suspendre). - laver et désinfecter soigneusement la crépine avant utilisation : il est indispensable de se reporter à la fiche de bonnes pratiques matières premières « Crépine ». - laver soigneusement, à plusieurs eaux, avant utilisation. Désinfecter les légumes ou herbes utilisés pour la décoration. Méthode : tremper dans de l'eau javellisée pendant 5 minutes : 1 cuillère à dessert d'eau de Javel à 12° chl pour 25 litres d'eau froide (soit 8 gouttes par litre). Rincer abondamment, si nécessaire à l'eau vinaigrée pour enlever l'odeur de chlore. - disposer le rouleau de ficelle en hauteur, ou dans des boîtes fermées. Ne jamais le poser à terre. 	<p></p> <p></p>

10. – HACHAGE À LA DEMANDE

Cette opération a lieu devant le client et à sa demande. Pour le hachage à la demande, les espèces autorisées sont les espèces **bovine, ovine, porcine, caprine**, ainsi que des **sollipèdes domestiques** (espèces équines, asines et leurs croisements). **Le hachage à la demande de viandes de volailles est interdit.**

La viande hachée est mangée peu cuite, parfois crue. Les germes présents initialement ne seront donc pas ou peu détruits. Le hachage doit se faire dans des conditions strictes d'hygiène, afin de limiter au maximum l'apport de germes. La qualité finale de la viande hachée, dépend essentiellement de l'hygiène des manipulations (matériel de hachage, manipulateurs) et du choix de la matière première.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>La viande est contaminée à l'origine.</p> <p>L'épluchage est trop précoce par rapport à la mise en vente et le hachage (la viande n'est plus protégée par les aponévroses).</p> <p>La viande est contaminée par le matériel de stockage.</p> <p>Lors du hachage, la viande peut être contaminée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - par le manipulateur, 	<p>Sélection des viandes et parage soigneux des viandes avant hachage : ne pas incorporer de déchets de parage, ni de jus de viande.</p> <p>Selon l'organisation du travail, réduire au maximum le temps entre l'épluchage et le hachage (à titre indicatif, une journée maximum).</p> <p>Stocker les pièces de viande dans des bacs propres avec grille, si nécessaire protégés (couvercle, film, papier...) ou sur des allonges propres.</p> <p>Hygiène des manipulateurs : port d'une tenue propre, lavage efficace des mains.</p> <p>Ne pas manipuler la viande hachée directement avec les mains : utiliser des ustensiles, une feuille de papier... (Remarque : l'inox est préférable aux matières plastiques).</p>	

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Multiplication</i> Lors de la mise en vente, si la température n'est pas adaptée, la viande pour hachage est le siège d'une multiplication microbienne rapide.</p> <p>Les viandes restées dans le bac supérieur du hachoir non réfrigéré sont le siège d'une multiplication rapide des germes.</p> <p>Si la température des hachoirs réfrigérés augmente, il y a une multiplication microbienne rapide des germes présents.</p> <p>La viande restée dans le hachoir non réfrigéré peut être le siège d'une multiplication microbienne, et contaminer tout l'appareil, et les viandes suivantes.</p> <p>La viande hachée est le siège d'une multiplication rapide des germes si la température est supérieure à 2 °C.</p>	<p>Stocker les viandes destinées au hachage à une température ≤ 4 °C, de préférence en chambre froide, ou dans la vitrine ou ses réserves, uniquement si elles maintiennent une température ≤ 4 °C.</p> <p>La réglementation interdit de découper à l'avance en menus morceaux les pièces de viandes destinées à être hachées.</p> <p>Ne pas laisser les viandes à température ambiante, les remiser immédiatement à ≤ 4 °C.</p> <p>Vérifier régulièrement la température des hachoirs réfrigérés (objectif : + 2 °C) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - brancher suffisamment de temps avant utilisation ; - refermer après chaque utilisation ; - ne pas accumuler les pièces de viandes dans le bac supérieur du hachoir. <p>Entre deux utilisations éloignées, et particulièrement à la saison chaude, remiser au froid (bac couvert...) les parties facilement démontables, ainsi que les formieuses, spatules... ou hacher totalement la quantité introduite.</p> <p>Hacher la quantité juste nécessaire (si nécessaire, peser avant hachage). La viande hachée en surplus est mise en chambre froide immédiatement (≤ 2 °C). Elle ne peut pas être vendue en l'état.</p> <p>Conseiller le client sur les conditions de conservation, de transport, et les délais d'utilisation.</p>	



11. – HACHAGE DES PRÉPARATIONS ASSAISONNÉES



Il s'agit du hachage des viandes en vue de la **préparation à l'avance de chairs, de farces ou de préparations bouchères hachées** (rôti farci, haché de veau façon parmesane...). Pour une préparation à l'avance, la préparation hachée doit être traitée immédiatement, soit :

- par un salage (minimum de 15 g/kg) ;
- ou par addition de salpêtre (nitrate) ou de sel nitraté (au minimum à 30 mg/kg exprimé en nitrite de sodium) ;
- ou par une cuisson.

Le hachage augmente la surface totale de la viande et entraîne de nombreuses manipulations : la contamination est donc accrue. Il est important d'avoir une contamination initiale la plus faible possible, car elle conditionnera la durée de conservation du produit. En particulier, il convient de veiller à :

- la qualité des matières premières ;
- l'hygiène des manipulations (mains, plans de travail, ustensiles) ;
- la température de conservation.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>Plus la contamination initiale des viandes est importante, plus la durée de vie du produit haché sera courte. Les viandes sont contaminées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à l'origine ; - lorsque l'épluchage est trop précoce par rapport au hachage ; - par les manipulations successives, les expositions en vitrine ; 	<p>Sélection des viandes et des gras. Ne pas utiliser de viandes congelées pour ces préparations (le raidissement peut être effectué, ce n'est pas une congélation).</p> <p>Eplucher juste avant hachage, ou la veille au soir.</p> <p>Ne pas utiliser les pièces ayant été exposées en vitrine quand celle-ci ne maintient pas les produits à une température $\leq 4^{\circ}\text{C}$.</p>	 

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination (suite)</i></p> <p>Les épices, légumes, herbes et ingrédients peuvent être contaminés et contaminer la viande.</p> <p>Lors du hachage, les viandes peuvent être contaminées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - par les manipulations ; - par le matériel de hachage (hachoir, cutter...), par les récipients, par les ustensiles. 	<p>Selon les ingrédients ajoutés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - stockage au froid ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) ; - laver soigneusement, à plusieurs eaux, avant utilisation, les herbes et légumes frais. <p>Désinfecter les légumes ou herbes utilisées pour les préparations crues.</p> <p><i>Méthode</i> : tremper dans de l'eau javellisée pendant 5 minutes : 1 cuillère à dessert d'eau de Javel à 12° chl pour 25 litres d'eau froide (soit 8 gouttes par litre). Rincer abondamment, si nécessaire, à l'eau vinaigrée pour enlever l'odeur de chlore.</p> <ul style="list-style-type: none"> - blanchiment dès que possible ; - sélection des épices. <p>Lavage efficace des mains.</p> <p>Hygiène des manipulateurs (port de vêtements propres...).</p> <p>Eviter les contacts mains/viande hachée (utiliser des ustensiles propres...).</p> <p>Nettoyage-désinfection du matériel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - deux fois par jour (en cas d'utilisation) ; - et après le hachage de viande de porc, sauf si les viandes sont destinées à être mélangées. <p>Entre deux utilisations éloignées, stocker si possible les parties démontables du hachoir au froid.</p>	 

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Multiplication (suite)</i> Les préparations hachées assaisonnées sont le siège d'une multiplication rapide si la température est trop élevée.</p>	<p>Mettre au froid immédiatement (≤ 4 °C, ou à une température la plus proche de 0-2°C). Protéger au cours du stockage (film, couverte...), et au cours de l'exposition si les habitudes commerciales le permettent.</p>	<p>!</p>



Pour plus d'informations : FBP-Matières premières « Epicerie sèche », « Exposition ».


12. – ATTENDRISSAGE

Attention, la pratique de l'attendrissement est soumise à une réglementation précise qu'il convient de respecter. Certains départements ont interdit cette pratique.

Il s'agit d'attendrir de façon mécanique certains muscles pour une utilisation en vue d'une cuisson rapide. On utilise un attendrisseur muni de peignes qui cassent la structure de la viande. La viande subit donc de nombreuses déchirures dans toute son épaisseur, ce qui entraîne une contamination microbienne en profondeur. Cette pratique doit donc se faire dans le strict respect des règles d'hygiène. Seule la viande bovine est autorisée à l'attendrissement.

Une déclaration auprès du directeur des services vétérinaires est obligatoire.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>La matière première peut être contaminée.</p> <p>Le peigne peut contaminer en profondeur la viande.</p>	<p>Sélection des viandes : ne pas utiliser de viande congelée comme matière première. Les viandes destinées à l'attendrissement sont stockées en chambre froide $\leq 4^{\circ}\text{C}$.</p> <p>Réduire au maximum le temps entre l'épluchage et l'attendrissement.</p> <p>Choisir un appareil facile à démonter et à nettoyer-désinfecter, conforme avec les dispositions réglementaires sur les attendrisseurs.</p> <p>Nettoyage-désinfection très soignée du matériel, après chaque demi-journée de travail.</p> <p>Avoir au moins deux jeux de peignes et les utiliser successivement. Les peignes non utilisés sont rangés dans un endroit propre, trempés dans une solution désinfectante autorisée (récipient fermé...).</p> <p>Rincer et sécher avant utilisation.</p>	 

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Multiplication</i> L'attendrissage casse la structure de la viande, libère de l'exsudat. Si le stockage de la viande attendrie a lieu dans de mauvaises conditions ou s'il est trop long, la multiplication des germes est très rapide.</p> <p>Au cours de la demi-journée d'utilisation du peigne, il peut rester sur les lames des résidus de viande. Il pourra y avoir multiplication des germes sur ces peignes, si les conditions de température sont favorables.</p>	<p>Effectuer l'attendrissage au moment de la vente, à la demande et à la vue du client.</p> <p>ou effectuer l'attendrissage au maximum une demi-journée à l'avance. La viande attendrie est gardée au froid positif ($\leq 3^{\circ}\text{C}$). Un panneau indiquant « viande attendrie ce jour » doit informer le consommateur. Passé ce délai, la viande ne peut pas être vendue en l'état. L'attendrisseur doit être en vue de l'acheteur, et il doit être utilisé pendant les heures d'ouverture.</p> <p>Ne pas congeler de viande attendrie.</p> <p>Entre deux utilisations éloignées, placer de préférence l'attendrisseur au froid (vitrine ou chambre froide...).</p>	


13. – PLUMAISON, DÉPOUILLEMENT ET ÉVISCÉRATION DU GIBIER



*Pour plus de renseignements, consulter la fiche de bonnes pratiques
Matières premières « Viande de gibier réfrigéré »*


Les poils et les plumes sont porteurs de parasites, de poussières, de germes dangereux provenant de la terre. L'estomac, les intestins... sont fragiles et contiennent parfois des germes dangereux. Les plumes, les poils et les viscères sont très contaminants pour les viandes, les produits environnants, les ustensiles, les plans de travail, ainsi que les mains des manipulateurs..., en particulier lors des opérations de dépouillement ou de plumaison ou d'éviscération.

L'éviscération (retrait des viscères) est une opération délicate qui pourrait contaminer les produits environnants, les ustensiles...

Il est primordial de laver et désinfecter mains, ustensiles et plans de travail après ces opérations.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination</i></p> <p>Les opérations de plumaison, de dépouillement et d'éviscération, contaminent l'environnement de travail et peuvent être à l'origine de contaminations croisées.</p>	<p>Pour prévenir ces dangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ne pas plumer, dépouiller ou éviscérer à proximité de denrées non protégées. Soit : <ul style="list-style-type: none"> - opérer à un endroit suffisamment éloigné, ou protégé des autres plans de travail (par exemple petit espace spécifique et protégé) ; - ou opérer à un moment où il n'y a pas d'autres denrées manipulées dans le local (par exemple fin de journée). - Dans le magasin, aux heures d'ouverture : <ul style="list-style-type: none"> - ne pas dépouiller de gros gibier et ne pas plumer ; - ne pas dépouiller ou éviscérer le petit gibier sauf s'il existe un petit espace spécifique et protégé (opérer de préférence au laboratoire). 	

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p>Contamination (suite)</p> <p>Les mains ayant touché la peau, les plumes, les viscères contamineront les viandes touchées par la suite.</p> <p>Les viscères, les plumes, la peau, les manchons, issus de ces opérations sont des déchets fortement contaminants.</p>	<p>Protéger si nécessaire demrées et environnement avec un papier alimentaire, un film...</p> <p>Nettoyer et désinfecter soigneusement les plans de travail, les crochets et tous les matériels entrés en contact avec la peau, les plumes, les viscères, avant d'y déposer ou d'y travailler des viandes,</p> <p>ou si possible, avoir un plan de travail et des matériels réservés à ces opérations,</p> <p>ou travailler en suspendu avec un bac au sol.</p> <p>Se laver efficacement les mains :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dès la fin de la plumaison ou du dépeuillement ; - dès la fin de l'éviscération ; - aussi souvent que nécessaire. <p>Eviter au maximum le contact mains-carcasses pendant l'éviscération.</p> <p>Remarque : il est possible d'utiliser des tabliers plastiques jetables lors de ces opérations particulièrement souillantes.</p> <p>Eliminer au fur et à mesure les déchets dans un sac plastique étanche (par exemple, plumer directement au-dessus d'un sac poubelle).</p> <p>A la fin du travail des gibiers, fermer le sac et le sortir du laboratoire ou du magasin.</p>	 

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
<p><i>Contamination (suite)</i> DÉPOUILLEMENT</p> <p>Les couteaux mis en contact avec la peau (fente, section des manchons, de la tête...) peuvent contaminer les chairs.</p>	<p>Pour prévenir ce danger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à part la section des manchons et des têtes, ne pas couper la viande sans avoir dépouillé au préalable la partie à découper ; - ou utiliser deux couteaux (par exemple tracer avec un couteau à tracer pour éviter toute entaille, puis couper avec le second) ; - ou nettoyer et désinfecter le couteau après avoir tracé. <p>Eviter toute entaille des viandes.</p> <p>Se laver efficacement les mains.</p>	
<p>PLUMAISON</p> <p>Lors de la plumaison, de petites plumes ou picots peuvent rester et être contaminants.</p> <p>Les mains sont contaminées par le contact avec la peau et les plumes.</p>	<p>Juste après plumaison, il est possible de flamber la peau. Cette action permet en plus d'assainir la peau du gibier.</p> <p>Se laver efficacement les mains.</p>	