



EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE DE 1ERE CLASSE

Spécialité
"RESTAURATION"

Dossier documentaire
6 pages (y compris celle-ci)

LA CONTAMINATION INDIRECTE :

Le transport des microbes par un vecteur

a) Les surfaces

• *Les mains de l'ouvrier* constituent le principal vecteur, qui dépose sur les aliments les germes recueillis un peu partout, jusque dans des endroits insoupçonnés !

Le fait de se laver les mains devrait devenir une véritable manie. Se laver les mains avant de prendre ou reprendre le travail, puis à intervalles réguliers, plusieurs fois dans une demi-journée, ainsi qu'en sortant des toilettes ou après avoir touché des matières ou objets sales.

La fréquence du nettoyage est un des facteurs de l'efficacité. La crasse séchée sur les mains est tenace et l'ouvrier pressé risque de ne pas consacrer le temps suffisant pour la ramollir et l'éliminer complètement, surtout sous et sur les ongles.

• *Les surfaces de travail* constituent des vecteurs permanents, sources d'intercontamination, à tel point que, pour être sûr d'écartier ce danger, il faut prévoir des emplacements particuliers pour certains travaux. C'est le cas de la légumerie qui comporte un plan de travail et des récipients pour le rinçage. Elle doit être parfaitement isolée, si possible par des cloisons ou des murs, car ce local sera considéré comme appartenant à un secteur très souillé.

Les matières premières souillées seront travaillées à part, dans des endroits nettement séparés ou à des moments différents. Il en est ainsi du gibier, du poisson, des volailles... Les surfaces utilisées seront immédiatement nettoyées après usage, voire désinfectées.

• *Les murs* au contact et au-dessus des plans de travail, risquent de jouer ce rôle de vecteur. Ils seront conçus de telle sorte qu'ils puissent être faciles à nettoyer et à désinfecter sans présenter de fissures, de zones rugueuses et de coins. Les parties jointives seront étanches.

• *Les bandes transporteuses*, dans certains ateliers de désossage-découpage des viandes ou de confection de plats cuisinés ou de plateaux repas, constituent un vecteur sérieux, difficile à entretenir sur le plan hygiénique.

• *Le matériel* utilisé à divers usages contribue largement à la dissémination des microbes. Il s'agit, en particulier, des récipients pour les mélanges, les cuissons, le stockage, le transport. On conçoit la nécessité d'installer un circuit rationnel de leur collecte - nettoyage - séchage sans essuyage et stockage à l'abri des poussières.

Les mêmes remarques peuvent être formulées pour *les instruments divers* : couteaux, fourchettes, louches, écumoirs et passoirs. L'imagination des pâtisseries pour la décoration est à l'origine de nombreux ustensiles qui n'ont souvent d'égal à la diversité que la difficulté de leur entretien hygiénique. Et pourtant dans ce domaine, trop souvent laissé à l'écart des soucis hygiéniques parce qu'il s'agit de bonnes choses, les risques pour le consommateur sont grands : les crèmes, les entremets aux œufs, lait, féculs, accueillent très favorablement les germes des toxi-infections.

• *Les diverses machines* constituent aussi des vecteurs fréquents, d'autant plus que leur nettoyage et désinfection n'ont pas été assez bien conçus, que le démontage des pièces mobiles est long et compliqué, présente des risques de se couper, de se pincer ou de s'écraser les doigts, qu'il existe des surfaces oxydables, rayées ou des recoins.

• *Les vêtements*, par leur trame poreuse, recueillent facilement les microbes, les jus, les graisses et les délivrent de la même façon. Cette facilité se mesure au degré de leur saleté, d'autant plus visible que leur couleur est blanche ou claire. Ce sont les tabliers qui frottent le rebord des plans de travail et les manches longues qui traînent sur les aliments ou les surfaces.

Les manches doivent donc être courtes ou relevées au-dessus du coude et *les bijoux*, bagues et bracelets, montres y comprises, doivent être prohibés. L'heure sera donnée par des pendules murales !

Très souvent, on constate la mauvaise habitude de disposer d'un *torchon* à usages multiples : il est à disposition dans un coin ou glissé dans la ceinture. Ce « torchon de côté » est, du fait de son usage, presque toujours sale : il sert d'essuie-mains, d'essuie-surfaces, de poignée isolante, de tapette à mouches et que sais-je encore... ? (voir encadré).

Quelques surfaces ne devraient jamais entrer en contact avec les aliments. C'est le cas des *soles* qui recueillent les pires microbes, même si les chaussures de ville ont été laissées au vestiaire. Pour plus de sécurité, les récipients contenant des aliments ne devront pas y être déposés à même.

D'autres éléments permettent aussi de justifier cette prescription et nous y venons. Il s'agit de l'air ou, tout au moins, des éléments en suspension qu'il contient

Nettoyage des locaux et du matériel

Même si nos ancêtres suspectaient de possibles intoxications alimentaires, ils n'en connaissaient pas les causes. Les découvertes de Louis Pasteur et de ses nombreux successeurs ont permis de relier ces maladies d'origine alimentaire à la présence de micro-organismes. A partir de ce constat, la notion d'hygiène s'est trouvée confortée. Elle est même devenue une obligation au fil des années, sous la pression des autorités de contrôle, et depuis quelques dizaines d'années à la demande des consommateurs.

Nous sommes passés à un niveau supérieur d'exigences puisque nous parlons maintenant de sécurité alimentaire qui se définit comme un " concept impliquant qu'une denrée alimentaire ne causera pas de dommage au consommateur lorsqu'elle est préparée et/ou ingérée selon l'usage prévu ". Cette définition appelle une remarque, l'absence de dommage lorsque l'on reste dans le domaine de l'usage prévu.

L'essentiel des textes et normes citent presque toujours l'usage prévu, il se rapproche généralement du bon sens habituel. Vous le savez tous, pour suivre et garantir une bonne sécurité alimentaire, le système HACCP est la méthode de choix. Il est largement cité dans la nouvelle réglementation, et il constitue un des éléments essentiels de la nouvelle norme ISO 22000. Pour être efficace, le système HACCP doit se trouver dans un environnement favorable. Celui-ci correspond à la plupart des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire du Codex Alimentarius, et à l'essentiel des exigences des dossiers d'agrément sanitaire demandé par les services vétérinaires. Dans l'ISO 22000, on parlera de programmes pré-requis, nécessaires à la sécurité des denrées alimentaires. Ils se définissent comme des conditions et activités de base nécessaires pour maintenir un environnement hygiénique approprié à la production de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.

Parmi ces pré-requis, le nettoyage et la désinfection des locaux et des matériels y trouvent une place de choix. Il est en effet impossible de parler d'hygiène sans parler de propreté et donc de nettoyage.

Lorsque l'on réalise une analyse des dangers, et que l'on retient les 5 M (Milieu, Matériel, Matière,

Main d'œuvre et Méthodes), on se rend vite compte que le milieu, c'est-à-dire les locaux, les matériels, les tenues et surtout les mains doivent être parfaitement nettoyés. Nous allons voir ensemble la signification, le mécanisme du nettoyage et de la désinfection, ensuite les produits, la mise en place et le contrôle de cette activité.

LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

Il est impératif que l'environnement des produits soit le plus sain possible. Le nettoyage et la désinfection des locaux et des matériels sont ainsi incontournables.

Le nettoyage

Les micro-organismes ont besoin d'un support nutritif pour survivre et proliférer. La survie est essentiellement due à la protection physique qu'une souillure apporte aux germes, mais aussi à d'autres éléments ambiants. La prolifération n'est possible que suite à cette présence de nourriture. D'autres conditions peuvent modifier cette prolifération et survie, comme le temps, la température, l'eau à disposition (Aw ou activated water), la présence ou pas d'oxygène, le pH, la salinité et la proportion de sucre.

Quelques définitions

Le nettoyage consiste à éliminer les souillures visibles ou invisibles d'un support.

Les souillures peuvent être des résidus et des déchets de fabrication, des apports suite aux circulations des personnes et matériels, des sous-produits de réactions annexes (comme les cuissons), des précipités calciques provenant de l'eau si celle-ci est calcaire (tartre)...

Le support est représenté par la matière elle-même comme les légumes que l'on nettoie; le

matériel comme les couteaux, les récipients, les machines...; les locaux; les conditionnements des aliments, comme les boîtes de conserve, les films alimentaires...; les vêtements et les mains.

Le détergent est un composé chimique qui, associé aux facteurs qui influent le bon déroulement du nettoyage (concentration, temps, température et action mécanique), permet en s'associant à de l'eau et à la souillure, de débarrasser le support de celle-ci.

Le mécanisme du nettoyage

Dans un premier temps, nous avons une souillure qui adhère à une surface ou support. Le but est d'utiliser un détergent associé le plus souvent à de l'eau, à une concentration variable, afin d'obtenir une surface avec du détergent et de l'eau d'une part, et d'autre part, une souillure associée au détergent et à de l'eau.

On schématise ainsi :

Surface/Souillure	+	
Détergent/eau		donnent
Surface/Détergent/eau	+	
Souillure/Détergent/eau		parfaitement séparés.

En agroalimentaire, l'eau est le véhicule unique du détergent seul et du détergent associé à la souillure. Au final, l'eau sert au rinçage pour éliminer les traces de détergent, il n'est en effet pas prévu de consommer un aliment et du détergent. Le rinçage est parfois oublié, c'est une faute de la part des opérateurs.

Lorsque vous réaliserez votre plan de nettoyage, vous devrez toujours avoir en tête ce schéma :

Surface/	Souillure	+
Détergent/eau		donnent
Surface/Détergent/eau	+	
Souillure/	Détergent/eau.	De

même, il vous faudra considérer la nature de la surface (les différents métaux, les supports peints et le type de peinture, le carrelage, la faïence, le plastique,

la vaisselle...) et aussi le type de souillure (sucre, graisses peu ou très cuites, os de viande). La connaissance des compositions du couple associant les supports et les souillures vous permettra de choisir le détergent.

Le choix du détergent : de nombreux produits vous sont proposés. Vous devrez bannir les produits ménagers et toujours utiliser un produit réservé au circuit professionnel agroalimentaire, et dont vous aurez la fiche technique. Ce document vous renseigne sur sa composition, ses propriétés, ses caractéristiques physico-chimiques et surtout son mode d'utilisation, comme la concentration des mélanges. Vous y trouvez également des données concernant les premiers soins, la toxicité et les précautions de manipulation. Cette fiche facilitera votre choix, selon la surface et la souillure en présence. Il faudra tenir compte de la souillure et de sa solubilité dans l'eau associée au détergent, de sa composition. Ainsi une souillure minérale (comme le tartre) sera enlevée par un détergent acide, et une souillure organique par un détergent alcalin. Plus la souillure organique adhèrera au support, plus le pH du détergent sera élevé.

L'ensemble de ces connaissances vous facilitera la rédaction de votre méthode de nettoyage. Vous tiendrez compte aussi du T.A.C.T. c'est-à-dire du Temps, de l'Action mécanique, de la Concentration et de la Température de la solution. L'ensemble des composants du T.A.C.T. peut être représenté comme un gâteau dont les quatre parts correspondent chacune à un élément du T.A.C.T. Si un élément est réduit, les trois autres seront augmentés de façon inégale selon votre choix, mais la surface totale de votre gâteau sera toujours la même. Ainsi, avec un nettoyant pour les locaux qui se présente sous forme de mousse, la

température comptera peu, de même que l'action mécanique, à l'inverse la concentration et le temps de contact seront élevés. Si vous nettoyez un pot de confiture, le simple trempage dans de l'eau peut suffire, dans ce cas, le temps et un peu d'action mécanique seront retenus... Chaque association Surface/Souillure/ Détergent devra, avec l'aide de la fiche technique et de votre expérience, vous permettre de rédiger la méthode en tenant compte des détails des composants du T.A.C.T. La température. Son rôle est essentiel car elle permet une meilleure action des détergents, une meilleure séparation de la souillure d'avec le support, un ramollissement des huiles, une meilleure agitation moléculaire et donc un meilleur échange entre le détergent et la souillure. En termes scientifiques, on observe l'abaissement de la tension superficielle, de meilleures réactions de saponification et d'hydrolyse...

Mais il faut se limiter aux plages des températures conseillées sous peine de destruction des molécules de détergent, d'où une perte d'efficacité, et aussi un danger pour les personnes suite à des émanations toxiques. La cuisson des souillures peut également devenir un handicap, car leur adhérence au support est très forte.

La concentration. Une augmentation des quantités de détergent apporte souvent une amélioration de l'activité du produit, mais jusqu'à une certaine limite. Au-delà, peuvent apparaître des dangers lors de la manipulation. Des réactions complexes et surtout des difficultés de rinçage (risque de traces, de persistance de mousse) et au final un gaspillage, sont toujours observés.

A l'inverse, une insuffisance donne de très mauvais résultats, comme des risques de dépôt qui favorisent l'entartrage.

L'action mécanique. C'est un

facteur important. Il est illusoire de vouloir nettoyer correctement sans un minimum d'action mécanique, tout comme sans détergent.

Le brossage, quelle qu'en soit sa forme, permet un bon contact entre la solution fraîche, le support et la souillure, de plus il permet l'arrachement plus rapide de la souillure. Cela va du brossage manuel à l'utilisation des auto-laveuses pour les sols. Le temps, il faut en tenir compte selon l'importance des trois autres facteurs.

La désinfection

La désinfection est l'opération ou résultat momentané permettant d'éliminer, de détruire ou d'inactiver les micro-organismes présents sur une surface inerte, comme les parois d'un local ou des matériels. Pour être efficace, elle doit toujours être précédée d'un nettoyage parfait car les particules de souillures constituent une bonne protection vis-à-vis des désinfectants qui ne peuvent atteindre les micro-organismes. Je vous conseille d'orienter votre choix vers des désinfectants à large spectre d'activité (virus, bactéries, levures et moisissures).

L'utilisation des produits

Dans un premier temps, il faut toujours procéder au nettoyage de la surface afin de la débarrasser de toute trace de souillure; ensuite la désinfection sera possible.

Si vous utilisez un produit nettoyant et un produit désinfectant, vous devrez réaliser les opérations suivantes : le nettoyage, un rinçage, la désinfection et un rinçage à l'eau potable. Le rinçage est obligatoire pour les surfaces en contact avec les aliments. Une évidence, car vos convives ne sont pas censés consommer des produits d'entretien.

Si vous utiliser un produit qui est à la fois nettoyant et désinfectant, le protocole suivant est à retenir nettoyage/désinfection puis rinçage à l'eau potable. Dans ce dernier schéma, vous gagnez du temps, mais l'efficacité des

différentes interventions est moins sûre.

Il faudra toujours vous assurer, à partir de la fiche technique, de la catégorie précise du produit utilisé, nettoyant seul, désinfectant seul ou nettoyant et désinfectant à la fois. La fourniture et la lecture des fiches techniques sont une obligation. Ces documents sont inconnus avec les produits ménagers dont l'étiquette renseigne, le plus souvent, de façon insuffisante.

Parmi les produits servant au nettoyage et à la désinfection, il ne faut pas oublier l'eau. Elle sert de support et de véhicule. Après la désinfection, le rinçage doit être, pour les surfaces alimentaires, obligatoirement réalisé avec de l'eau potable. Il vous faut vous assurer de la potabilité de l'eau de votre établissement, soit en ayant les résultats des analyses réalisées par le fournisseur de l'eau, ou mieux, par un prélèvement à un point d'eau de la cuisine, suivi d'une analyse.

LA MISE EN PRATIQUE

Les consignes et les précautions à suivre

Avant de commencer tout nettoyage, il est très important de procéder à un raclage minutieux de toutes les surfaces. Le nettoyage est une suite d'échanges chimiques entre des surfaces parasites, représentées par les grosses et petites souillures, plus il vous faudra utiliser de produits, et moins votre solution de nettoyage sera efficace.

Le matériel de nettoyage doit être parfaitement propre, en bon état, bien désinfecté, les différentes brosses et raclettes sont suspendues afin de bien sécher. On ne doit plus voir d'éponges à usage multiple mais des lingettes jetables, les manches en bois sont proscrits au profit des manches en métal, les brosses sont en matière synthétique et ne sont pas en fibres végétales... Tous ces petits détails doivent être parfaitement respectés.

"Pour être efficace, le système HACCP doit se trouver dans un environnement favorable"

EXEMPLE DE PLAN DE NETTOYAGE

Local	Surfaces	Fréquence	Produit	Méthode	Personne chargée de l'opération
Couloirs	- Plafond et parties hautes des murs	1/trimestre	Dégraissant désinfectant moussant Y.	Application au jet par centrale d'hygiène à une concentration de X %.	Indiquer une fonction et non un nom, qu'il vous faudra modifier selon la présence des personnes.
	- Parties basses des murs	1/semaine		Contact 15 mn. Rincage à l'eau claire.	
	- Sol, plinthes et écoulements	1 ou 2/jour		Application au jet par centrale d'hygiène à une concentration de Z %. Contact 15 mn. Brossage si nécessaire. Rincage à l'eau claire. Passage raclette	

Le planning de nettoyage

Le planning de nettoyage est un document sur lequel sont regroupées les différentes informations qu'une personne arrivant dans l'établissement pourra suivre facilement; au final, après son intervention, les locaux ou les matériels seront propres. La rédaction du document doit être dans un premier temps provisoire. Le contrôle de l'efficacité du nettoyage vous permettra de modifier si besoin les différentes interventions. Je vous propose un modèle de plan de nettoyage (voir ci-contre); pour chaque local, il faudra identifier les surfaces qui seront à nettoyer et ensuite documenter le reste des colonnes.

Le nettoyage du sol est parfois à réaliser après chaque service... cela doit être mentionné.

Les matériels doivent être regroupés selon la catégorie des salissures à éliminer. Les fours, les friteuses, les plats de cuisson ou de la liaison froide, ou les planches de découpe, seront recouverts de salissures bien spécifiques auxquelles correspondront des nettoyants différents. Cela est à bien documenter.

LE CONTRÔLE DES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Le suivi du nettoyage

Pour bien suivre le déroulement de toutes les opérations de nettoyage, vous allez créer deux documents sur lesquels les intervenants indiqueront par leurs initiales les surfaces qu'ils ont effectivement nettoyées. Il est nécessaire d'avoir un suivi journalier sur une semaine, et un suivi mensuel ou bimensuel sur une année.

Le contrôle du nettoyage

Il vous sera nécessaire de vérifier la bonne réalisation des opérations de nettoyage, le contrôle visuel est un allié précieux.

Pour ne rien oublier, vous reporterez sur un tableau les différentes surfaces du secteur, et pour chaque surface vous regarderez si la propreté est bonne. En fonction du résultat, vous modifierez le protocole des interventions. Si le contrôle n'est pas satisfaisant, les origines peuvent se situer dans des fréquences insuffisantes, dans le non-respect des concentrations, du temps de contact, l'utilisation d'un produit inefficace, périmé, dans une erreur de produit, une rupture de stock en produit... Cela est bien sûr corrigé et enregistré.

Le contrôle de la désinfection

Pour le nettoyage, le premier instrument de mesure est votre vue, mais pour vérifier la persistance des micro-organismes sur une surface, la vue a malheureusement ses limites. Il est obligatoire d'avoir recours à des analyses simples de laboratoires. Les lames de surface constituent un moyen de choix et sont faciles à mettre en œuvre. Vous pouvez les réaliser vous-même ou avoir recours à un intervenant extérieur qui vous en fera les interprétations. Ces lames sont constituées d'une gélose nutritive dont les différentes compositions permettent de mettre en évidence les germes totaux et les germes coliformes. La présence ou l'absence de colonies de germes sur les géloses vous donnent la qualité de la désinfection des surfaces. Les autres systèmes au résultat immédiat n'indiquent que la présence ou l'absence d'éléments nutritifs sur le support.

Avec eux, vous connaissez l'efficacité du nettoyage, mais pas celle de la désinfection.

EN RÉSUMÉ

La mise en place du nettoyage et de la désinfection n'est pas aussi simple qu'il y paraît. Il vous faut être systématique dans votre approche et avoir une bonne méthode. Les autocontrôles sont également nécessaires afin de vérifier le bon résultat du nettoyage et de la désinfection, et ainsi garantir un excellent niveau d'hygiène dans vos locaux, sur vos matériels et ustensiles.

Le dossier concernant le nettoyage et la désinfection de vos locaux et matériels doit comprendre :

- le domaine d'application, c'est-à-dire les différents locaux, matériels pris en compte ;
- les principales définitions concernant le nettoyage, la désinfection ;
- les personnels qui seront concernés et auront à intervenir lors du nettoyage et de la désinfection des locaux et des matériels ;
- les fiches techniques des produits ;
- le plan de nettoyage et désinfection proprement dit, l'idéal est qu'il soit sous forme de tableaux ;
- les enregistrements des interventions, fiches hebdomadaires et annuelles ;
- les autocontrôles réalisés ;
- les modifications possibles du plan de nettoyage et désinfection suite aux autocontrôles ;
- les résultats observés par des intervenants extérieurs, comme les audits, les résultats des lames de surface...;
- les actions correctives...

La propreté est l'un des éléments indispensables à la garantie de la sécurité alimentaire, et une garantie tout simplement pour vos convives !

Christian Delagoutte
Docteur vétérinaire
Auditeur IRCA

Simplification réglementaire ?

Depuis le 1^{er} janvier 2006, l'Europe a remplacé une vingtaine de directives par quelques règlements. Des textes nationaux peuvent également venir compléter sur certains points. De ce fait, chaque professionnel devra, à partir de maintenant, se référer non seulement directement aux textes européens mais aussi aux textes nationaux à paraître. Ainsi, pour la restauration collective à caractère social, 95 % de vos obligations en matière de sécurité alimentaire se trouvaient auparavant réunies dans l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997.

Désormais, vous devrez être en conformité avec les règlements CE suivants :

- 178/2002 relatif aux obligations en matière de traçabilité.
 - 852/2004 relatif aux règles générales d'hygiène.
 - 853/2004 relatif aux règles spécifiques d'hygiène.
 - 2073/2005 relatif aux critères microbiologiques harmonisés...
- En plus de ces 4 textes, vous devrez mettre en œuvre au moins 2 nouveaux arrêtés ministériels venant les compléter. Le premier sur les agréments sanitaires a été signé par la Ministre de l'Agriculture en juin, et publié au Journal Officiel début août (voir ci-dessous). Le second sur la remise aux consommateurs (donc la restauration collective) est annoncé pour novembre prochain. Pour l'application de

ces nouveaux règlements, le législateur européen a permis et encouragé, au sein de chaque secteur professionnel, l'élaboration de Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et de mise en application de l'HACCP, néanmoins ceux-ci devront être validés pas les "autorités compétentes" avant leur diffusion. Celui de la restauration collective, "dans les tuyaux" depuis des années, risque donc d'être obsolète avant d'être publié, sauf rafraîchissement pour mieux correspondre à cette nouvelle législation... et donc nouveaux délais !

Evolution ou révolution ?

Le "Paquet Hygiène" réaffirme de nombreux principes dont il a déjà été pris acte à l'occasion de l'adoption des directives des années 90 à 2000.

Il en va ainsi du renforcement de la responsabilité des exploitants de chacun des maillons de la filière. Notez que les agriculteurs, jusque-là exclus des législations précédentes, sont maintenant également concernés par les règlements sur la sécurité alimentaire. Ils disposent toutefois d'un dispositif spécifique.

En parallèle, la mise en retrait des pouvoirs publics est confirmée. Les "autorités de contrôle" vérifieront que vous avez mis en œuvre les textes,

mais ne valideront pas vos procédés ou votre système de maîtrise. La validation relève à 100 % de votre responsabilité.

En contrepartie, l'obligation de résultats prend toujours le pas sur les obligations de moyens. Vous apporterez la preuve de l'efficacité des moyens mis en œuvre, par vos soins et sous votre responsabilité (bis), en ayant recours à la méthode HACCP... comme avant.

Toutefois, votre actuel "système HACCP" devra évoluer vers un P.M.S (Plan de Maîtrise Sanitaire). Celui-ci comprend: les prérequis (bonnes pratiques d'hygiène générales), votre référentiel HACCP et votre système de gestion de la traçabilité et des situations de crises sanitaires. Ainsi, de 93 à 2005, l'introduction de l'HACCP a abouti à l'adoption d'un système de bonnes pratiques d'hygiène, renforcé par la mise en place de contrôles et enregistrements, puis des mesures assurant la traçabilité des denrées et des process. Avec le "Paquet Hygiène", (rappel: depuis le 1er janvier 2006 !), vous devez approfondir votre démarche HACCP. Un système assez général jusque-là accepté ne le sera plus. L'analyse des dangers spécifiques à votre site vous sera exigée. De même, au niveau de chaque contrôle, les procédures de gestion des non-conformités devront être écrites

complètement si elles ne le sont pas à ce jour.

Gestion des crises sanitaires

Enfin votre système de gestion de la traçabilité et de gestion des alertes sanitaires devra être écrit, connu et " fonctionnel ". Le contrôle en sera simple : il vous sera demandé en 1/2 heure à 1 heure maxi, de retrouver une denrée signalée comme " non-conforme " et de simuler la mise en œuvre de son retrait ou de son rappel si nécessaire. A vous donc de tester votre système dès maintenant afin d'en éprouver sa fiabilité. Rappelons à cette occasion qu'aucune " usine à gaz " ne s'impose pour la traçabilité. Une gestion de bons de livraison bien renseignés et convenablement classés peut suffire aux petites unités. En effet, si vous avez sous votre responsabilité directe toute la chaîne de la préparation à la consommation, seule la traçabilité " amont " est exigée. La traçabilité " aval ", celle jusqu'à vos consommateurs, ne s'impose en aucune manière.

EN RÉSUMÉ

Le "Paquet Hygiène", entré en application depuis le 1^{er} janvier 2006, regroupe des règlements européens s'adressant aux " exploitants de toute la chaîne alimentaire " : des agriculteurs, distributeurs, et donc de ce fait à vous aussi, professionnels de la restauration collective. Il régit également l'organisation des contrôles sanitaires et donc des activités des Directions Départementales des Services Vétérinaires, des "Fraudes" et de la D.D.A.S.S. pour la France. Ce "Paquet Hygiène" n'est pas une révolution. Son application vous impose de gérer la sécurité alimentaire d'une manière encore plus professionnelle. Votre système HACCP, vos procédures et vos contrôles sont à regrouper dans un "Plan de Maîtrise Sanitaire" en trois volumes complémentaires : Bonnes Pratiques d'Hygiène, HACCP approfondi, Traçabilité et gestion des crises sanitaires.

Jean-Philippe Claude
Docteur Vétérinaire