

	AUDIT D'EVALUATION SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS	Norm'Hygiène
	TEST	Conseil Formation 97190 Le Gosier 06 90 50 81 61 www.normhygiène.fr

Activité : Préparation des Aliments

|

<p>Préciser votre activité :</p> <p>Nom de l'entreprise :</p> <p>Localité : Département : Pays :</p> <p>Téléphone Fax Mail Nom du chef d'entreprise </p> <p>Tél portable</p>	<p><u>Audit partiel</u></p> <p>De démonstration : 1 points clef /10, d'</p> <p>Hygiène des denrées alimentaires et des locaux</p> <p>RE 852 / 2004</p>
---	---

	AUDIT D'ÉVALUATION SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS	Norm'Hygiène
	TEST	Conseil Formation 97190 Le Gosier 06 90 50 81 61 www.normhygiène.fr

SOMMAIRE

INTRODUCTION.....	- 3 -
Maîtriser la sécurité sanitaire des repas.....	p.3
Exercice : êtes vous aux normes d'hygiène des aliments réglementaires.....	p.4
Explication pour remplir votre audit	p.5.
1 - HYGIENE DES MANIPULATEURS et MESURES CORRECTIVES.....	p.6.....
 La suite de l'AUDIT ci dessous n'est pas présentée dans ce dossier	
2 - NETTOYAGE ET DESINFECTION et MESURES CORRECTIVES.....
3 - ORGANISATION DU TRAVAIL
4 - DISPOSITION DES POSTES DE TRAVAIL
5 - VERIFICATIONS A RECEPTION DES MATIERES PREMIERES
6 - RANGEMENT RATIONNEL DU STOCKAGE
7 - MAÎTRISE DU FROID
8 - GESTION DES DECHETS ET DES POUBELLES
9 - TECHNIQUES SPECIFIQUES.....
9.1 – Congélation Décongélation
9.2 – Cuisson et pasteurisation
9.3 – Refroidissement rapide et remise en T°
9.4 – Conservation par la chaleur
10- REFECTOIRE.....
Classement de l'établissement :.....
CONCLUSION DE L'AUDIT : les améliorations à apporter selon la règle des 5 M : au niveau du Milieu (Environnement, local), Matériel, Main d'oeuvre, Méthode, Matière première.
ANNEXE : Présentation du MAHSA.....	p.9

Norm'Hygiène Sarl Unipersonnelle, Conseil Formation n°Siret 535 213 029 00015

Rue BEZIAT Wenceslas Salines - 97190 GOSIER – GUADELOUPE Tél. : 0590 85 89 55 –
Port : 06 90 50 81 61 Fax/répondeur : 0590 85 94 42 – E-mail : contact@normhygiene.fr –
Site internet : www.normhygiene.fr

	AUDIT D'ÉVALUATION SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS	Norm'Hygiène
	TEST	Conseil Formation 97190 Le Gosier 06 90 50 81 61 www.normhygiène.fr

INTRODUCTION

Selon le Codex Alimentarius*, « le public est en droit d'attendre que **les aliments qu'il achète soient sans danger et propres à la consommation**. Les intoxications alimentaires ...peuvent être fatales » : pour la personne, le touriste, pour l'entreprise fautive (condamnation, fermeture), pour la réputation des commerçants, et globalement, pour **la santé des consommateurs**.

La qualité du produit ou du service est primordiale.

Rappelons que les 4 composantes de la qualité (norme ISO 9000-2005), sont appelés les 4 S et sont :

- **2 S dits explicites** (que le client sait demander) : **Satisfaction et Service**,
- **2 S implicites** (de la **responsabilité du professionnel**) : **Sécurité et Santé**.

Soit vous concernant :

La sécurité sanitaire des denrées alimentaires que vous produisez:

Norm'Hygiène vous propose de vérifier avec cet audit que vous travaillez en toute conformité des obligations de la réglementation et plus particulièrement du Règlement Européen 852/2004, du Pack Hygiène.

A titre d'exemple vous trouverez ci-joint le premier point d'un **audit de niveau 1, global, réalisé sur 117 points d'hygiène**, qui vous permet :

- de **vérifier que la préparation de vos produits** est bien conforme pour ce point à la réglementation en vigueur pour la Sécurité des aliments (Règlements CE 178-2002, 852/853-2004 et arrêtés du 21 déc 2009 réglementant l'hygiène dans les établissements de restauration collective. Les autres points du sommaire vous seront présentés suite à votre commande. **Un audit 2 plus complet existe ensuite sur 234 points d'hygiène proposés.**

- en conclusion de cet audit de connaître les points à revoir dans votre établissement, classés selon **la règle des 5 M : Milieu (Le local), Matériel, Main d'œuvre, Méthode de travail, Matières premières de qualité.**

L'équipe de production doit **respecter les bonnes pratiques d'hygiène et mettre en place le Plan de Maîtrise sanitaire et les autocontrôles** demandés par la réglementation. Ensuite cette base pourra être complétée par la méthode HACCP.

	AUDIT D'EVALUATION SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS	Norm'Hygiène
	TEST	Conseil Formation 97190 Le Gosier 06 90 50 81 61 www.normhygiène.fr

L'ensemble des documents seront rassemblés dans le **MAHSA : Manuel Hygiène et Sécurité des Aliments. voir en annexe p 9.**

Exercice : Etes vous aux normes d'hygiène des aliments réglementaires ?
PC n°1 : Hygiène des manipulateursNotez vous !

Explication de la structure du tableau et signification des abrégés :

1/ Cadre horizontal 1 : intitulé du PC n°1 : Point Clef n°1

Ces Points clefs sont précisés au sommaire et établis à partir des Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène des professionnels des métiers de l'alimentation et notamment de la restauration.

Ils permettent de bien expliquer au personnel les points clefs d'hygiène à respecter avant d'entreprendre une étude HACCP qui en conclusion permettra de les classer : voir colonne 6 du tableau et explication ci-dessous.

Dans ce cadre à droite, on précise comment noter ces point de 0 à 3 pour les points contrôlés. Il peut y avoir des points qui ne concerne pas votre établissement, dans ce cas on marque dans les cases de l'audit NCc ou NCt : Non Concerné ou Non Contrôlé.

Dans ce cadre on précise que les références notées dans les lignes du tableau appartiennent aux articles des réglementation citées : Arr. : Arrêtés nationaux, *RE, Règlement Européens.

NH signifie une suggestion de Norm'Hygiène Conseil, supplémentaire à la réglementation.

2/ Cadre horizontal 2 : Objectif : Rappel les dangers à maîtriser dans ce point clef d'hygiène.

3/ 1° colonne : numérote les points d'hygiène à contrôler dans ce point clef

4/ 2° colonne : Cite les articles de la réglementation nommant ces mesures de maîtrises demandées par la réglementation.

5/ 3° colonne : / Nbre Points Réf. : Donne le nombre de point total :

Ligne A/ ou B/ ou C/...E/ : Total du M concerné : exemple PC n°1

Ligne A/ = 6 : signifie que le classement de Norm'Hygiène de la réglementation attribue un TOTAL du point Milieu de 6.

Ce total additionne les 2 lignes en dessous puisque dans le paragraphe A/

6/ 4° et 5° colonne : la 4° pour le premier audit (date précisée en début de colonne)

La 5° pour l'audit suivant réalisé 3 mois après

	AUDIT D'EVALUATION SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS	Norm'Hygiène
	TEST	Conseil Formation 97190 Le Gosier 06 90 50 81 61 www.normhygiène.fr

7/ 6° colonne :

71/ indication du n°de la mesure corrective conseillée à mettre en œuvre et à préciser dans le document joint en annexe du PC

+ MC n°X : lorsque la note attribuée par l'auditeur est différente des points références, des MC (Mesures Correctives) sont à indiquer

72/ PrP, PrPo et CCP : classement des points d'hygiène :

Selon les normes ISO 22000 et NF V 01 002 à commander à l'AFNOR :

- PrP : Programme prérequis ou BPH (Bonnes pratiques d'hygiène)
- PrPo : Programme prérequis Opérationnel : PrP identifié par l'analyse des dangers de type HACCP, comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des aliments et / ou....
- CCP : Point Critique pour la maîtrise : étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée (et est essentielle) pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable.

Pour ces classements plus complexes contactez nous, et exposez nous votre problème en utilisant le formulaire contact du site.

	AUDIT D'ÉVALUATION SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS	Norm'Hygiène
	TEST	Conseil Formation 97190 Le Gosier 06 90 50 81 61 www.normhygiène.fr

AUDIT	PC n°1 - HYGIENE DES MANIPULATEURS Art Arrêté 29/09/97 et RE 852/2004 Annexe et Chapitre NH précision Norm'Hygiène	Points à noter Controlé : 0-3 Non Cont : NC
-------	---	--

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

	Mesures de maîtrises demandées par la réglementation. LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE classées ci-dessous selon la règle des 5M / et dernière colonne selon BPH = PrP	Date Points \ 2012	1°audit 03/09 2012	2°audit	PrPo CCP
	A/ MILIEU : ENVIRONNEMENT – LOCAL Vérifier la conformité des installations /Annexe 2 RE 852/04 (voir Point Clef 4 pour les autres points du local): Dispositions des postes de travail), tout établissement mentionné à l'art 1 doit comporter au mini. :.....	6	0,0	0,0	+ MC n° X* (voir ligne ci- dessus)
1	Art7b /RE*852a2Ch1.9 : (le RE* rajoute, « Lorsque l'hygiène l'exige ») des locaux servant de vestiaire, suffisamment spacieux et réservés à l'usage du personnel, agencés et conçus de manière à éviter les risques de contamination des tenues de travail ;	3			PrP1
2	Art7a /RE852a2Ch1.3 des toilettes en nombre suffisant pour le personne ...raccordées à un système d'évacuation efficace..., ne donnant pas directement sur les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires ;	3			PrP2
	B/ MATERIEL Entretenu et nettoyé, désinfecté, séché chaque jour.	3	0,0	0,0	
3	Art.7f /RE852a2Ch1.4 dans les différents locaux où sont manipulés les denrées alimentaires, ainsi qu'à la sortie des toilettes du personnel, un nombre suffisant de lave mains à commande non manuelle judicieusement situés, alimentés en eau courante chaude et froide et équipés....	3			PrP3
	C/ MAIN D'OEUVRE	9	0,0	0,0	PrP

	AUDIT D'EVALUATION	SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS		Norm'Hygiène
	TEST	Conseil Formation 97190 Le Gosier 06 90 50 81 61 www.normhygiène.fr		

4	Art.27/ RE852a2Ch8 .1: Afin d'éviter toute contamination de la part du personnel, toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaire doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés.	3			PrP4
5	Art.28 :avoir été déclaré apte à effectuer des manipulations en contact avec les denrées alimentaires.Le Re. veille à ce que cette aptitude soit attestée médicalement chaque année et dans le respect de la réglementation spécifique en vigueur (arr.du 10 mars 77) Le personnel exposé à la leptospirose est il vacciné ? Le personnel présente t'il des signes d'allergies respiratoires, de carries (pâtisiers)	3			PrP5
6	Art.29 : Le personnel a-t-il suivi une formation continue à l'hygiène alimentaire, adaptée aux besoins de chaque catégorie de personnel et aux contraintes spécifiques des installations ?	3			PrP6
	D/ METHODE voir point Clef n°3	6	0,0	0,0	
7	RE852art4.2. Les exploitants du secteur alimentaire opérant à n'importe quel stade de la chaîne de production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires après ceux auxquels s'applique le paragraphe 1 <u>se conforment aux règles générales d'hygiène figurant à l'annexe II et à toute exigence spécifique prévue par le règlement (CE) n° 853/2004. .(annexe 1 de ce document)</u>	3			PrPo1
8	NH Le lavage des mains se fait il avant et après manipulation. L'affichette NH instructions est elle affichée ?	3			PrP7
	D/ MATIERE PREMIERE	3	0,0		
9	NH Veiller à la compatibilité des consommables et produits à l'usage en contact avec des denrées alimentaires, ex : gants à usage unique, savon aseptique, gel hydroalcolisé...	3			PrP8
	PC1 - HYGIENE DES MANIPULATEURS TOTAL	27	0,0	0,0	

	AUDIT D'EVALUATION SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS	Norm'Hygiène
	TEST	Conseil Formation 97190 Le Gosier 06 90 50 81 61 www.normhygiène.fr

NON CONFORMITES PC n°1	MESURES CORRECTIVES / Classement 5M (Milieu, Matériel, Main d'œuvre, Méthode, Matière 1 ^{ère})	REALISATION DATE ?
MILIEU : PrP1 <u>EXEMPLE : si la note ci-dessus n'est pas bonne vous devez trouver une MESURE CORRECTIVE et la noter, planifier ici</u>	Le local existe mais doit être mieux aménagé, facile à nettoyer : peindre, carrelé, meubler. Les salariés seraient ainsi mis en bonnes conditions pour travailler et leurs vêtements mieux protégés des contaminations.	DEC 2012
MATERIEL : PrP3 distributeur papier mal nettoyé	La personne qui se nettoie les mains se resalit en se les essuyant ! Attention à l'entretien et au plan de nettoyage	13 SEPT 2012
MAIN D'ŒUVRE : PrP6	Prévoir un programme de formation des salariés à l'hygiène des aliments	?
METHODE : PrP7 pas d'instruction de travail	Prévoir des instructions de travail concernant le comportement des personnes vis-à-vis de l'hygiène. L'affichette lavage des mains fournie par Norm'Hygiène est placée vers le LUNM	13 SEPT 2012

	AUDIT D'EVALUATION SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS	Norm'Hygiène
	TEST	Conseil Formation 97190 Le Gosier 06 90 50 81 61 www.normhygiene.fr

|