

## *MÉTHODE H.A.C.C.P* & *LES 5 M : RESTAURATION COLLECTIVE*



La réglementation H.A.C.C.P garantit l'hygiène en restauration, elle est obligatoire dans tous les types de restauration. Mais son application est d'autant plus importante et strict en restauration collective où les risques sont plus nombreux.

En complément de la réglementation H.A.C.C.P, il existe des attentes réglementaires propre à la restauration collective que nous allons aborder au travers de la méthode de 5M.

### *QU'EST-CE-QUE LA RÉGLEMENTATION H.A.C.C.P*



Dans les années 90, la Commission des Communautés européennes a défini « **une nouvelle approche réglementaire** » qui a pour but d'harmoniser les règles d'hygiène dans les divers pays.

Elle a publié une **DIRECTIVE CADRE sur l'hygiène des aliments, depuis leur production jusqu'à leur remise au consommateur (directive n° 93/43 CEE, juin 93).**

Cette directive fixe les **OBJECTIFS À ATTEINDRE** et des exigences essentielles.

La directive CEE a été transportée en droit français dans un arrêté « **HYGIÈNE DES ALIMENTS REMIS DIRECTEMENT AU CONSOMMATEUR** », dans le cadre d'une remise directe au consommateur pour dégustation immédiate (arrêté du 9 mai 1995).

Comme dans la directive européenne, **les moyens à mettre en œuvre ne sont pas dictés.** L'arrêté impose une **OBLIGATION DE RÉSULTAT.**

**De ce fait, le professionnel doit concevoir lui-même une politique d'hygiène adaptée à son établissement.**

#### *A. DÉFINITION D'H.A.C.C.P.*

Les **GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE** reposent sur une démarche particulière appelée **H.A.C.C.P.**

Cette abréviation qui peut paraître bizarre correspond à une expression anglo-saxonne : ***Hazard Analysis Critical Point***. Ce qui a été traduit par : **ANALYSE DES DANGERS – MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES.**

<b>HA</b> <i>Hazard Analysis</i>	Analyse des dangers
<b>CCP</b> <i>Critical Control Point</i>	Maîtrise des points critiques
	Surveiller les conditions d'exécution

Née aux États-Unis à la fin des années soixante notamment pour garantir la salubrité des aliments destinés aux astronautes, cette méthode est choisie en 1993 par l'Union Européenne pour figurer dans la directive 93/43

**L'H.A.C.C.P** est ainsi devenu un outil distingué par la réglementation, dont les objectifs sont d'assurer la maîtrise de la sécurité des aliments dans toutes les filières, y compris la restauration.

### **B. RÉGLEMENTATION ACTUELLE.**

La législation alimentaire européenne a été profondément remaniée à la suite des récentes crises sanitaires. De nouvelles règles (responsabilité des opérateurs, traçabilité) sont entrées en vigueur le **1<sup>er</sup> janvier 2005** et la nouvelle réglementation relative à l'hygiène des aliments est entrée en application le **1<sup>er</sup> janvier 2006**.

Le « **paquet hygiène** » s'applique à l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire animale et végétale jusqu'au consommateur en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de la bouche, le transport et la **distribution**. Cette nouvelle **réglementation européenne** au sens large est composée essentiellement de six règlements principaux et de deux directives.



### C. LES SEPT ÉTAPES DE LA MÉTHODE H.A.C.C.P.



1. **Analyser les dangers** potentiel d'une opération.
2. **Déterminer les CCPs** : mettre en évidence les niveaux et les moments de l'opération où les risques alimentaires peuvent se présenter.
3. **Fixer les limites critiques** : établir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments.
4. **Établir des actions de surveillance** : mettre en œuvre, au niveau de chacun de ces points critiques, des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective.
5. **Établir des actions correctives**
6. **Vérification** des actions correctives mises en place.
7. **Enregistrement** des actions correctives.

Cette démarche doit être appliquée à chaque étape de travail, donc à chaque poste. Pour la mise en place de cette politique d'hygiène, le restaurateur doit constituer une **équipe H.A.C.C.P** qui met au point des **fiches**, poste par poste (à présenter en cas de contrôle des services officiels).

L'HACCP s'intéresse aux 4 classes de dangers pour l'hygiène des aliments :

1. **Les dangers biologiques** (virus, bactéries...),
2. **Les dangers chimiques** (pesticides, additifs...),
3. **Les dangers physiques** (bois, verre...),
4. **Les dangers allergiques** (composants des denrées alimentaires).

### D. LES DIFFÉRENTS DOCUMENTS DANS LE CADRE H.A.C.C.P.

**Quels documents le restaurateur doit-il conserver ?** Le restaurateur –comme tout autre maillon de la chaîne- est tenu d'organiser un archivage des informations de traçabilité et d'être en mesure de fournir aux autorités compétentes les informations de traçabilité.

Il est important de ce constitué un classeur d'archivage avec tous les documents que vous devez être en mesure de présenter en vue d'une inspection des Services de Contrôle.

Ces documents sont les suivant :

- La réglementation : arrêté du 9 mai 1995
- Un plan de nettoyage et de désinfection.
- Un protocole de nettoyage.
- Réception des marchandises (grille de contrôle à réception, fiche de non-conformité à réception des matières premières).
- L'enregistrement des températures des chambres froides.
- L'enregistrement des contrôles des huiles de friture.
- Le contrat d'entretien des extracteurs et des filtres des hottes aspirantes.
- Fiche de données de sécurité des produits d'entretien.
- Contrat et fiche de dératissage et de désinsectisation.
- Liste du personnel.
- Fiche de suivi individuel des formations.
- Fiche individuelle de suivi médical.
- Composition de l'armoire à pharmacie.

➤ **La réglementation :**



➤ **Le plan de nettoyage et de désinfection :**

[https://drive.google.com/file/d/1QdxNSjMojs\\_3AXwoM0uiA2fCsEcO-ox6/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1QdxNSjMojs_3AXwoM0uiA2fCsEcO-ox6/view?usp=sharing)

En pratique, ce plan est un tableau qui résume :

- **Quelles sont les surfaces** sur lesquelles ces opérations doivent être faites : c'est le QUOI (ou bien OÙ).
- **La fréquence et les moments** où des opérations de nettoyage et de désinfection doivent être effectués : c'est le QUAND.
- **Avec quel matériel** : c'est le AVEC QUOI. Attention : on voit trop souvent des collaborateurs nettoyer les surfaces de travail avec du liquide vaisselle, ou le sol avec juste de l'eau. Le fait de lister le matériel par zone est donc primordial !
- **Quel mode opératoire** doit être utilisé (dilution, pulvérisation, rinçage...) : c'est le COMMENT.
- **Qui sont les responsables qui exécutent** les opérations de nettoyage et de désinfection de chaque zone (cuisiniers, serveurs, plongeurs...) : c'est le QUI.

Dites-vous bien qu'il y a 5 choses importantes à rentrer dans ce fameux tableau, ce sont les points suivants :

***QUOI, QUAND, AVEC QUOI, COMMENT, et QUI ?***

➤ **Le protocole de nettoyage ou « fiche de traçabilité » :**

Parce qu'il faudra **contrôler et engager la responsabilité des collaborateurs**, la fiche de traçabilité est un tableau sur lequel la personne en charge de tel ou tel tâche de nettoyage et désinfection pourra signer, afin d'avoir une trace écrite de son passage, et afin d'engager sa responsabilité sur cette tâche.

Fiche de traçabilité : Salle X						
Date	Nettoyage/désinfection				Nom/prénom	Émargement
	Murs	Sol	Mobilier	Poubelle		

➤ **Réception des marchandises :**

C'est une étape clé pour vérifier l'ensemble des points présents dans le cahier des charges. Pour mener cette opération, il convient de définir un responsable de réception qui effectuera les opérations de contrôle.

- Vérifier la présence d'une estampille sanitaire pour les denrées d'origine animale.
- Regarder la validité de la DLC (date limite de consommation)
- Relever la température des produits réfrigérés et surgelés : température indiquée sur l'étiquetage (+3°C de tolérance). (dans le camion ou à défaut immédiatement sur le quai de déchargement, plaquer une thermosonde entre deux conditionnements.
- Si la température est non-conforme, faire un relevé à cœur du produit après avoir désinfecté la sonde avec une lingette imbibée d'alcool.)
- Anomalies d'après l'aspect visuel du produit (couleur, odeur, traces de nuisibles, meurtrissures, surgelés pris en bloc, exsudats...)
- Vérifier l'intégrité des emballages (absence de cartons éventrés...) et des conditionnements (absences de poches sous-vides percées, absence de boîtes bombées ou cabossées...).
- Regarder la propreté du camion.
- Vérifier la validité de l'agrément du camion.
- Vérifier que le délai entre l'heure de livraison et l'heure de stockage ne dépasse pas 15 minutes.
- 

Tableau des températures de transport des denrées :



➤ **L'enregistrement des températures des chambres froides :**

Autocontrôle du maintien en température des chambres froides positives et négatives sur toutes les chambres froides destinées à conserver des matières premières.

Cette fiche doit être complétée par la personne responsable, au début et à la fin de la journée de travail.

Exemple de fiche d'enregistrement



➤ **L'enregistrement des contrôle des huiles de friture :**

[https://drive.google.com/file/d/1tv-s0yyhz3QaY1mTwi22h\\_asKL3eTR1j/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1tv-s0yyhz3QaY1mTwi22h_asKL3eTR1j/view?usp=sharing)

Chaque utilisation d'un bain de friture entraîne obligatoirement le filtrage de celui-ci de même que tout changement du bain de friture implique un nettoyage méticuleux de la friteuse.

➤ **Fiche de données de sécurité des produits d'entretien :**

Une fiche doit être établie pour chaque produit d'entretien, et elle doit comporter des informations sur les **16 données suivantes** :

- Identification du produit ;
- Information sur les composants contribuant aux dangers ;
- Identification des dangers ;
- Premiers secours ;
- Lutte contre l'incendie ;
- Dispersion accidentelle ;
- Manipulation et stockage ;
- Contrôle de l'exposition ;
- Propriétés physico-chimiques ;
- Stabilité/réactivité ;
- Informations toxicologiques ;
- Informations écologiques ;
- Élimination
- Transport ;
- Informations réglementaires ;
- Autres informations ;

Exemple de fiche de données de sécurité de produits d'entretien



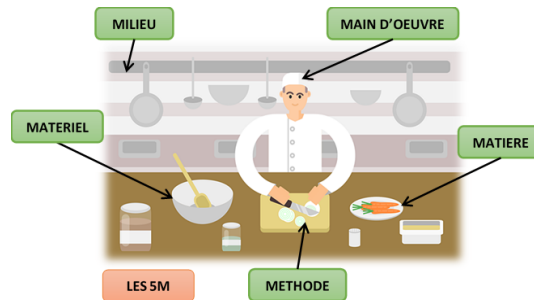
➤ **Composition de l'armoire à pharmacie :**

Compresses	Masque bucco nasal
Désinfectant	Rince œil ou système équivalent
Sparadrap	Crème contre les contusions
Ciseaux	Gants jetables
Doigtiers à usage unique	Pince à échardes
Crème contre les brûlures légères	Pansement compressif adhésif hémostatique



## QU'EST-CE-QUE LA MÉTHODE DES 5M

Les 5M sont un moyen mnémotechnique pour identifier les sources possibles de contamination en restauration collective et donc **de mener à bien le principe 1 d'H.A.C.C.P.** C'est une méthode d'analyse qui permet d'identifier les causes/origines d'un problème. Cette méthode propose une classification de réflexion et d'analyse autour de 5 sources possibles, dites les 5M.



### A. RAPPEL SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE :

La restauration collective se distingue de la restauration commerciale par sa fonction sociale, qui se définit par trois caractéristiques.

➤ *La satisfaction d'un besoin élémentaire de l'être humain...*

La restauration collective recouvre **toutes les activités consistant à préparer et à fournir des repas aux personnes travaillant et/ou vivant dans des collectivités** telles que les entreprises publiques ou privées, les collectivités locales et administrations, les crèches et les établissements Scolaires publics ou privés, les hôpitaux ainsi que les établissements sociaux et médico-sociaux accueillant les personnes âgées ou handicapées, et tous les autres organismes publics et privés assurant l'alimentation de leurs ressortissants : les forces armées, le monde carcéral, l'éducation surveillée et les communautés religieuses.

➤ *..... dans une collectivité déterminée...*

La restauration collective s'adresse **aux membres d'une collectivité** : enfants, salariés, malades. Le repas est servi quotidiennement et dans les locaux appartenant à l'entreprise ou à la collectivité.

➤ *..... avec la garantie d'un prix social.*

Le prix d'un repas en restauration collective est **obligatoirement inférieur** à celui pratiqué par les restaurants similaires ouverts au public. Bénéficiaire de repas sur le lieu d'activité à un prix réduit représente un avantage social pour les membres des collectivités et constitue un élément important de la politique sociale de celles-ci.

## **B. LA CONTAMINATION MICROBIENNE EN RESTAURATION COLLECTIVE :**

### **La Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC)**



#### **Qu'est-ce qu'une TIAC**



Un foyer de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est défini par l'apparition d'au moins deux cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.



#### **Les diverses sources de contamination :**

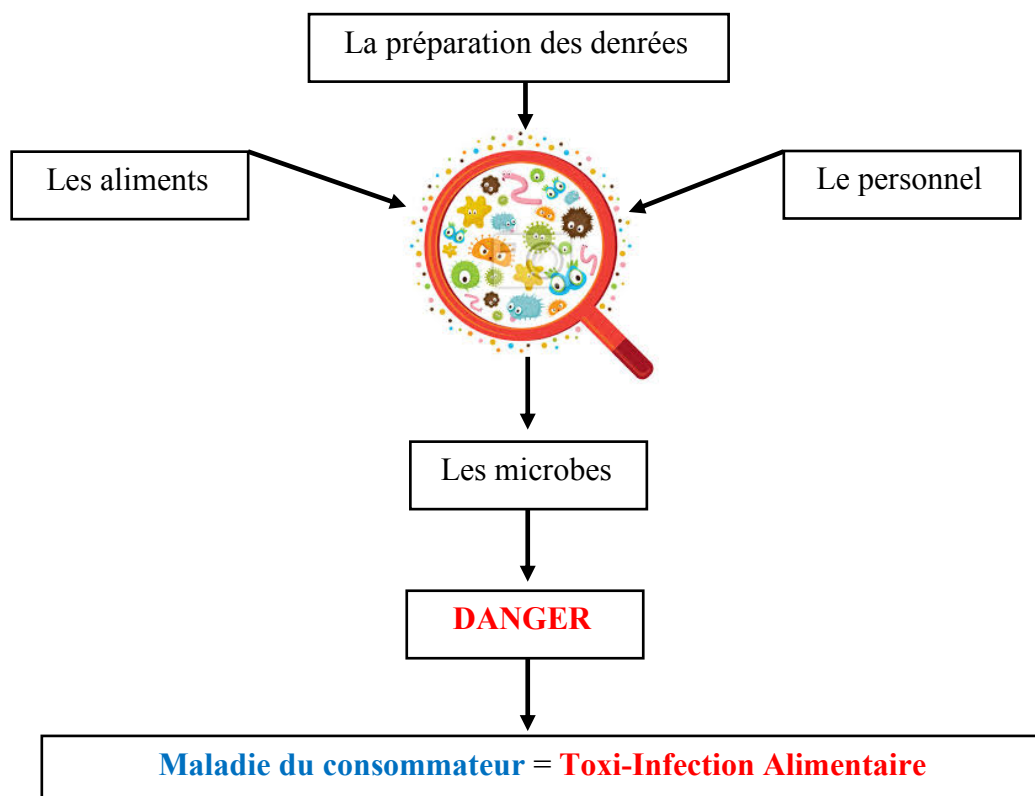
Les **TIAC** survenues en **restauration** collective représentent 70 % des foyers, dont un tiers en milieu scolaire. Un aliment est suspecté ou confirmé dans 80 % des foyers. Les viandes et notamment les volailles, ainsi que les aliments préparés à base d'œufs sont les principaux véhicules des germes des **TIAC**.

Si l'on regarde les chiffres de la restauration commerciale et de la restauration collective :

- 53% de non conformités relevées sont dues à un **équipement défectueux ou inadapté**,
- 45% à une **contamination par le personnel**,
- 36% à des **matières contaminées** (matières lères, produits intermédiaires, produits finis),
- 7% à des **problèmes de fonctionnement** (dysfonctionnement dans la chaîne du froid/chaud, erreur de préparation...).

Sources : <http://invs.santepubliquefrance.fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Maladies-a-declaration-obligatoire/Toxi-infections-alimentaires-collectives/Donnees-epidemiologiques>





### Quelques germes responsable des T.I.A.C :



#### Le Staphylocoques :

- Cause : Entérotoxine du staphylocoque doré thermorésistante (toxine secrétée dans l'aliment).
- Incubation : 3 heures en moyenne.
- Symptômes : vomissements, nausées, salivation, douleurs abdominales, prostration, pas de fièvre.
- Traitement : guérison rapide grâce à de petits soins.
- Origine : homme (peau, cheveux, plaies, panaris, affections de la gorge).
- Denrées à risques : pâtisseries, crèmes, mayonnaise, viandes hachées.

#### Clostridium perfringens :

- Cause : Clostridium perfringens (toxine produite dans le tube digestif).
- Incubation : 12 à 18 heures.
- Symptômes : douleurs abdominales, diarrhées, pas de vomissement, pas de fièvre.
- Traitement : guérison rapide spontanée en 24 heures.
- Origine : tube digestif des animaux, terre, eau.
- Denrées à risques : viandes en sauce, en bouillon, rôtis, rillettes, riz.

### Histamine :

- Cause : Réaction de type allergique à des concentrations élevées d'histamine (amine de dégradation des protéines).
- Incubation : 2 heures au moins.
- Symptômes : bouffées de chaleur, prurit, nausées, vomissements, œdème.
- Traitement : guérison rapide, antihistaminique à action rapide.
- Denrées à risques : thon, anchois, maquereaux, hareng, sardines.

### Listeria (listériose) :

- Cause : La **listériose** est causée par la consommation d'aliments contaminés par la bactérie **Listeria**. Celle-ci se retrouve principalement dans les produits laitiers non pasteurisés (crus), les légumes crus et les viandes non cuites.
- Incubation : 4 jours à 6 semaines (période d'incubation moyenne est de trois semaines).
- Symptômes : Les symptômes apparaissent en général soudainement et ils comprennent des vomissements, nausées, crampes, diarrhée, intenses maux de tête, constipation ou fièvre. Certaines infections peuvent s'aggraver et atteindre le cerveau et sa membrane, ou provoquer un empoisonnement sanguin. Certaines personnes ne souffrent que de symptômes bénins apparentés à la grippe. Elle est mortelle dans 20 à 30% des cas.
- Origines : sol, boue, eau, végétaux, fourrages, maïs et laiteries
- Denrées à risques : fromages à pâte molle, charcuteries, poissons fumés.

### Salmonelles :

- Cause : La bactérie **qui cause la salmonellose** vit dans l'intestin de certains humains et animaux, y compris les oiseaux. La salmonellose est une maladie qui se transmet de 3 façons : par contact direct des mains avec les selles de personnes ou d'animaux infectés (volailles, oiseaux, chats, reptiles, par exemple). La contamination se fait par le non-respect de la chaîne du froid et une cuisson insuffisante des aliments.
- Incubation : 10 à 24 heures.
- Symptômes : Apparition brutale de fièvre, douleurs abdominales, diarrhées, nausées et parfois vomissements, fièvre, céphalées, asthénie. Guérison entre 2 et 7 jours, peut être mortels chez les enfants et les vieillards.
- Traitement : antibiothérapie.
- Origine : animal (porc, volaille, œufs) et homme porteur sain.
- Denrées à risques : pâtisseries à la crème, mayonnaise, œufs pas assez cuits, huîtres, viandes de volaille et de boucherie.



### **Que faire en cas de T.I.A.C ?**

- Les TIAC figurent sur la liste des maladies à déclaration obligatoire.
- La déclaration doit se faire à la DDASS (Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales) ou à la DDSV (Direction Départementale des Services Vétérinaires).

Elle est obligatoire pour tout docteur en médecine qui en a constaté l'existence ou pour le chef de famille ou le responsable de l'établissement où se trouvent les malades.

### **C. LES ATTENTES RÉGLEMENTAIRES AUTOUR DES 5M :**

Les 5M permettent d'éviter toute contamination, de rechercher méthodologiquement les causes d'un problème ou d'un dysfonctionnement et proposer des mesures préventives.

1. **Milieu**
2. **Matériel**
3. **Main-d'œuvre**
4. **Matières**
5. **Méthode**

#### **Milieu :**

Cela concerne les éléments relatifs à l'environnement du travail.

- Conformité des locaux (surfaces lisses, lavables et non putrescibles)
- Marche en avant
- Lutte contre les nuisibles
- Système d'évacuation des eaux
- Extraction des vapeurs de cuisson

#### **Matériel :**

Cela concerne le matériel et les ustensiles présents dans les locaux (conformité, maintenance, nettoyage et désinfection...)

- Matériel lisse, lavable, résistant aux chocs et non putrescible.
- Armoire réfrigérée.
- Système de maintien ou de remise en température.
- Présence d'équipement d'hygiène (lave-mains et poubelles à commande non manuelle).
- Containers de transport adaptés (en cas de liaisons chaude ou froide).

#### **Main-d'œuvre :**

Cela concerne les bonnes pratiques d'hygiène relative au personnel.

- Tenue de travail.
- Lavage des mains.
- Visite médicale.
- Formation à la sécurité sanitaire des aliments.

**Matières premières :**

Cela concerne toutes les matières premières utilisées dans le processus de la fabrication des plats.

- Conformité à réception
- Provenance (estampille sanitaire)
- Décontamination
- Traçabilité.
- Chaîne du froid.
- Conditionnement

**Méthode :**

Cela concerne les procédures de travail de l'entreprise.

- Hygiène des manipulations.
- Propreté des locaux.
- Conditions de stockage.
- Traitement des denrées alimentaires.
- Cuisson.
- Gestion des déchets.
- Respect du plan de maîtrise sanitaire.

**D. LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE :**

La méthode des 5M est **nécessaire** pour réaliser le principe n°1 de la méthode HACCP qui est elle même **nécessaire** dans le plan de maîtrise sanitaire.

Il repose sur les points suivants :

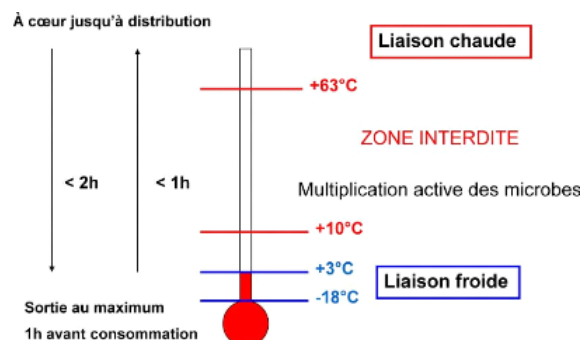
- **Maîtrise des températures ;**
- **Traçabilité et plats témoins ;**
- Plan de nettoyage et de désinfection.

**Maîtrise des température :**

Elle intervient à plusieurs niveaux avec l'utilisation de thermomètre sonde ou laser;

Au niveau des produits :

- À la réception des matières premières ;
- Lors de la remise en température (liaison froide de +10°C à +63°C en moins d'1 heure) ;
- Durant le service (consommation des denrées froides à +3°C et des denrées chaudes à +63°C) ;



Au niveau des enceintes réfrigérées : Le matin au début de la journée de travail et le soir à la fin de la journée de travail.

### **Traçabilité :**

Depuis 2005, la traçabilité « de la fourche à la fourchette » est devenue obligatoire et concerne chaque acteur du secteur alimentaire, notamment de la restauration, qu'elle soit collective ou commerciale.

<https://drive.google.com/file/d/1pXToaM2czoBEsq8JCX2s9mUu4GdAXHvp/view?usp=sharing>

### **Les plats témoins :**

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués au consommateurs, qui sont mis à disposition des services officiels de contrôle pour être prélevés en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

les échantillons témoins doivent être réalisés en fin de service pour toutes les denrées préparées ou manipulées servies à plusieurs consommateurs (minimum 2). Si un plat est servi le midi et le soir, il doit y avoir 2 prélèvements témoins différents.

La quantité prélevée par denrée doit être comprise entre 80 et 100g. Chaque échantillon doit être clairement identifié et conservé individuellement, au minimum 5 jours après la dernière date de consommation, au froid positif (0 à +4°C).

Ils ne sont pas nécessaires pour les aliments pré-emballés (fromages en portion, yaourts...), le pain et les fruits.

### **Comment réaliser un échantillon témoin ?**

4 étapes suffisent pour réaliser un plat témoin :

1. Se laver et se désinfecter les mains, ou porter des gants propres.
2. À l'aide d'un ustensile propre et désinfecté, prélever une portion du plat et remplir le contenant à échantillon témoin, fermer hermétiquement.
3. Identifier et dater l'échantillon témoin.
4. Stocker le prélèvement témoin au froid positif pendant 5 jours après la date de consommation.

