



GUIDE DE BONNES PRATIQUES HYGIENE TRANSPORT SOUS TEMPERATURE DIRIGEE

Patricia FALAIZE

13 octobre 2011

Fiches techniques:

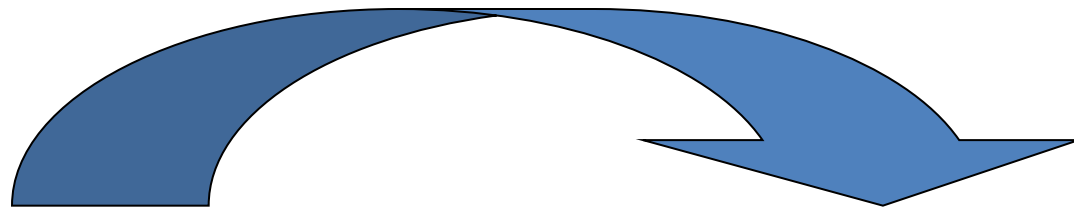
Le plan de nettoyage



L'Hygiène du personnel

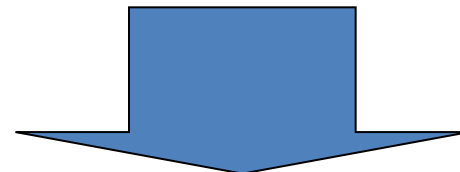
Pourquoi ces fiches techniques?

PROCESSUS TRANSPORT-ENTREPOT



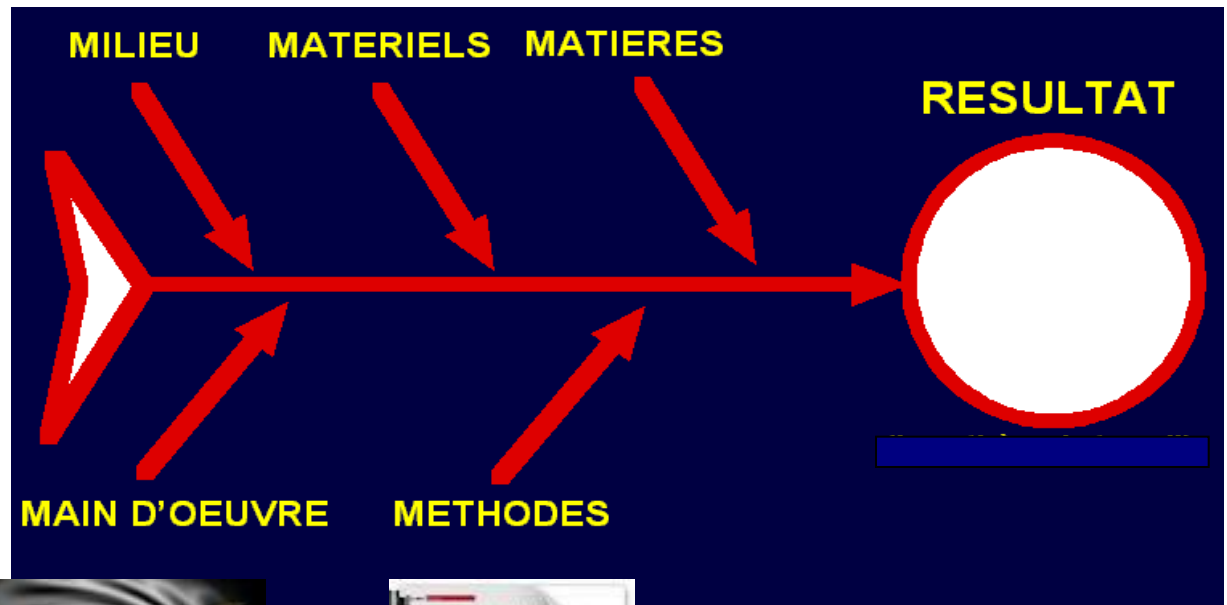
Les 5 M

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
Bonnes Pratiques Documentées (BPD)
(mesures de maîtrise des dangers)



Fiches Techniques

Rappel sur les 5M:



•Contexte réglementaire et Normatif:

- Utilisation d'eau potable

R.852/2004annexell-Chap.VII et R853/2004 Art.3

- Formation du personnel en terme d'hygiène

R.852/2004 Annexe II Chap.XII

IFS Logistique Chapitre 3

- Hygiène du personnel et des locaux mis à sa disposition

R.852/2004 Annexe II chap.8

IFS Logistique chapitre 3 et 4

- Produits de nettoyage « contact alimentaire »:

AM du 08/09/1999 –Produits de nettoyage pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires

Illustration de cette démarche:

Les risques de contamination des denrées ont des causes récurrentes quelque soit l'étape du processus:

	CHARGEMENT	Acheminement des denrées	PASSAGE SUR PF de Transit	LIVRAISON
MATERIEL	Matériel de manutention, supports de charges sales endommagés (B ,C,P)	–	Défaut de ramassage de déchets	Matériel de manutention du destinataire sale, endommagé, présence de corps étrangers
MILIEU	Caisse isotherme sale, Présence de débris Fuite de fluides Résidus produits de nettoyage	–	Défaut de propreté des locaux, présence de déchets (bris de glace, palette...)	Fuite de fluide
MATIERE	Conditionnement défectueux, coulures, odeurs...	–	Conditionnement insuffisant...	
METHODE	Défaut de procédures ou de leur respect	–	Défaut de procédures ou de leur respect	
MAIN D'OEUVRE	Défaut d'hygiène corporelle, Défaut de propretés des tenues Inaptitude médicale Présence de corps étrangers	–	Défaut d'hygiène corporelle, Défaut de propretés des tenues Inaptitude médicale Présence de corps étrangers	



Le plan de nettoyage



= Bonne Pratique Documentée:

MATIERES (denrées)

MATERIELS (manutention,
caisse isotherme...)

MILIEUX (locaux, sas de
quais...)



Le plan de nettoyage



1. Définitions:

Nettoyage:

suppression des souillures visibles et physiques

Désinfection:

élimination des micro-organismes (cas des viandes pendues)

ELEMENTS DETERMINANT LE PLAN DE NETTOYAGE


a. Les denrées:

b. Les salissures:

c. Locaux et moyens de transport:

Exemple d'un plan de nettoyage:



SECTEUR D'ACTIVITE : caisse frigorifique (cas de viande nue ; salissures (taches de sang sol+ parois, film plastique au sol))									
ZONE	OPERATION	FREQUENCE	MOYENS	PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION					OPERATEUR
				NOM COMMERCIAL	DILUTION	TEMPERATURE Froid/Chaud	TEMPS ACTION	RINCAGE	
Sols	Ramassage des gros déchets Pré lavage Lavage en eau Désinfection rincage	Avant chaque chargement	Balai/ raclette Nettoyeur haute pression		1%	60°C	10min		MR X
parois	Pré lavage Lavage en eau Désinfection rincage	Avant chaque chargement							
Siphons d'évacuation	Ramassage des gros déchets Pré lavage Lavage en eau Désinfection rincage	1x/ mois	Ramassage manuel, Nettoyeur haute pression						



A adapter en fonction de son activité.

Remarques:

Préconisations des constructeurs /fabricants de matériels
(caisses frigorifiques, locaux...)



Modes opératoires du matériel de nettoyage et /ou
désinfection

Conditions d'utilisation des produits de nettoyage et de
désinfection

Définition d'un
cahier des
charges

Gestion de l'eau et des
déchets

Nomenclature ICPE
Loi sur l'Eau

Règlement Sanitaire
Départemental



FDS

Fiche technique

Homologation
contact
alimentaire

4. Enregistrement:

= Collecte et conservation des informations relatives à l'hygiène et au nettoyage planifié

Exemple:

Date de réalisation	Zone nettoyée	Nom de l'opérateur	signature

= Preuve à fournir lors des inspections , audits clients le cas échéant

Un archivage de ces enregistrements est recommandé :

6 mois pour les opérations fréquentes

3 derniers enregistrements pour les autres opérations

5. Fiches de contrôles:



Contrôle de l'efficacité du plan de nettoyage



Identification du milieu (cocher la case correspondante) :

- locaux de chargement/déchargement (le secteur d'activité est à pré-remplir par le responsable)
 moyen de transport (à compléter par l'opérateur) :

Opérateur chargé du contrôle:

Date (à compléter par l'opérateur) :

Fréquence du contrôle (cocher la case correspondante) :

- Quotidienne Hebdomadaire Mensuelle Trimestrielle Annuelle Autre (préciser)

Méthode de contrôle :

- Visuelle Prélèvement Autre (préciser)

Résultats attendus :

	Zones à contrôler	Notation		Observations	Action corrective
		A	N A		
1					
2					
3					



L'Hygiène du personnel

= B.P.D:

MAIN D'OEUVRE

- Défaut d'hygiène corporelle,
- Défaut de propretés des tenues
- Inaptitude médicale
- Présence de corps étrangers

METHODE

- Défaut de procédures ou de leur respect



Qui est concerné?

Le personnel de quai

Les conducteurs de véhicules



Mode de contamination:

Contact direct entre le personnel et les denrées

Propagation des bactéries lors de contact physique



HYGIENE VESTIMENTAIRE ET CORPORELLE:

- Tenues propres

Cas des viandes pendues: blouse avec capuches, chaussures, gants



- Lavage des mains après chaque action contaminante



- Interdiction de fumer, boire ou manger dans les zones de travail



- Mise à disposition de vestiaires

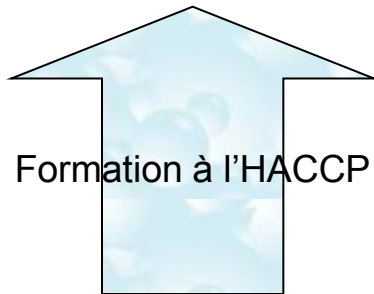
SANITAIRES:

Sanitaires en nombre suffisants



FORMATION:

Encadrement



Formation à l'HACCP

INSTRUCTIONS /
INFORMATIONS

Manutentionnaires

DOSSIER MEDICAL

Le dossier médical du salarié est établi par le Médecin du Travail à l'embauche

L'employeur informe le médecin du T. de ses activités sensibles (froid, manipulation de denrées nues...)

Règles de Communication du dossier médical:

~~- À l'employeur~~

- au salarié lui-même
- à un médecin désigné par le salarié
- au médecin –inspecteur du travail
- à un autre médecin du travail
- en cas de décès du salarié, à ses ayants droits

Evolution du dossier:

L'employeur organise :

- la visite médicale d'embauche
- les visites périodiques obligatoires
- les visites médicales de reprise

Règlement 852/2004 Chap.VIII-annexell



Obligation du salarié souffrant d'une pathologie ou d'une blessure (source de contamination des denrées) d'informer son employeur

L'inaptitude du salarié s'entend uniquement pour la manipulation des denrées nues



CONCLUSION:

Afin de répondre au paquet Hygiène, ces fiches techniques permettent d'amener la réflexion sur des sujets sensibles



Tout en guidant l'utilisateur

A chacun de l'adapter à son activité



Il convient de tenir compte des aspects Sécurité et Environnement lors de l'élaboration des procédures