

MODULE 09 / Conformité sanitaire

Mon socle d'hygiène

Flux, dangers, plan de nettoyage, relevés froid et preuves à conserver.

VOTRE OBJECTIF	COMMENT UTILISER CE CAHIER
Flux, dangers, plan de nettoyage, relevés froid et preuves à conserver.	Lisez la méthode et le cas pratique, complétez la trame puis choisissez une action datée. Les exemples servent de point de départ.

Votre projet

Atelier / thème	Date de séance	Responsable
À compléter	À compléter	À compléter

Les montants sont des hypothèses pédagogiques. Les validations sanitaires, juridiques et fiscales restent propres à votre activité.

Dans ce cahier

- 01 Comprendre la méthode et les choix à faire
- 02 Étudier un exemple et repérer les erreurs courantes
- 03 Compléter votre document de travail
- 04 Organiser vos prochaines actions

VOTRE POINT DE DÉPART
Ce que je sais déjà :
Ce que je dois encore vérifier :

COMPRENDRE ET APPLIQUER

Construire son socle d'hygiène

La sécurité alimentaire ne se résume pas à porter une veste propre. Elle repose sur une série de gestes observables, répétés et prouvables. Le bon niveau de détail dépend des recettes, du lieu et du statut de la personne qui met les denrées sur le marché.

Identifier les dangers

Pour chaque étape, cherchez trois familles de dangers : biologiques (micro-organismes, rupture du froid), chimiques (produit de nettoyage, allergène non annoncé) et physiques (morceau de verre, métal, emballage). N'inventez pas de seuil critique : partez des instructions des fabricants, des fiches techniques et du guide de bonnes pratiques qui correspond à votre activité.

- Exemple pâtisserie : crème, œufs et fruits prêts à consommer demandent une organisation différente d'une pâte sèche cuite immédiatement.
- Une main qui passe de la caisse de transport au pochage sans lavage est une étape à corriger, même si la cuisine paraît propre.
- Si une limite de température ou une durée de conservation est nécessaire, écrivez la valeur validée et sa source dans la fiche recette.

Organiser les flux

Séparez les zones et les moments : réception, stockage, préparation, cuisson, refroidissement, dressage et remise au client. Le principe est de ne pas faire revenir un produit ou un ustensile sale vers une préparation prête à consommer. Utilisez des bacs identifiés et un ordre de production qui évite les croisements.

- Préparez d'abord les éléments qui seront cuits, puis les éléments prêts à consommer, sauf procédure validée différente.
- Réservez une étagère et des boîtes fermées aux préparations de l'atelier ; ne les mélangez pas avec les aliments personnels.
- Prévoyez un poste de lavage des mains réellement accessible, avec savon et essuie-mains à usage unique.

Prouver ce qui est fait

Une procédure utile tient sur une page : qui fait quoi, quand, avec quel produit et où l'action est enregistrée. Les contrôles ne reposent pas sur une promesse orale. Gardez les relevés et les factures fournisseurs avec une durée de conservation cohérente avec vos obligations.

- Plan de nettoyage : surface, produit, dilution, fréquence, responsable, signature et anomalie.
- Relevé froid : équipement, date, heure, valeur lue, action si la valeur est hors cible.
- Traçabilité : fournisseur, produit, lot ou date, quantité utilisée et atelier concerné.

Cas pratique commenté

LA SITUATION

Cas concret : pour un atelier de quatre personnes autour d'une tarte citron, Luigi prépare les fonds la veille, réceptionne les œufs et la crème le matin, mesure le réfrigérateur, réserve un bac fermé pour la crème et fait noter le nettoyage du plan avant l'arrivée du groupe. Les participants ne touchent pas les produits d'entretien.

À éviter

Écrire « HACCP » sur une feuille sans décrire les gestes réellement réalisés ni la manière de vérifier qu'ils le sont.

Votre mise en pratique

Choisissez une recette de votre futur atelier. Tracez le flux depuis l'achat jusqu'au départ du participant. Pour chaque étape, notez un danger, une mesure de maîtrise et la preuve à conserver.

Résultat à obtenir : Une fiche flux-dangers-maîtrises et un premier plan de nettoyage.

APPROFONDISSEMENT PROFESSIONNEL

Construire une analyse des dangers reliée au déroulement réel.

Cartographier les étapes et les dangers

Suivez réception, stockage, pesée, préparation, cuisson éventuelle, refroidissement, finition et remise. À chaque étape, recherchez dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes. Décrivez une mesure de maîtrise concrète, le responsable, le contrôle et la conduite à tenir en cas d'écart. Faites valider les limites adaptées à votre produit et votre activité.

Rendre le nettoyage exécutable

Un plan doit préciser zone ou matériel, produit autorisé pour l'usage, dilution et temps de contact selon la notice, méthode, fréquence et contrôle. Distinguez nettoyage et désinfection. Conservez les notices accessibles et organisez le stockage des produits chimiques pour éviter les confusions avec les denrées. Une odeur de propre n'est pas une preuve de maîtrise.

Étude de cas : à vous de décider

Une balance est utilisée pour des ingrédients puis posée sur une zone contenant des emballages sales. Le planning ne prévoit aucun contrôle avant sa réutilisation. Construisez une ligne de votre analyse.

MON RAISONNEMENT / MES CALCULS

Corrigé indicatif

Identifier le transfert possible depuis la zone sale vers matériel et denrées. Définir un emplacement dédié et un protocole de remise en état compatible avec la balance, appliqué par une personne nommée avant reprise. En cas de contact déjà survenu, isoler les préparations concernées et appliquer la procédure validée ; ne pas se contenter de déplacer la balance.

Pièce à ajouter au dossier

Un diagramme du procédé et cinq lignes danger/maîtrise/contrôle/preuve/action, plus un plan de nettoyage.

Grille de réussite

Critère observable	Score 0 / 1 / 2	Preuve à joindre
Les dangers correspondent au procédé réel.	À compléter	À compléter
Chaque contrôle a un responsable.	À compléter	À compléter
L'action en cas d'écart est définie avant la séance.	À compléter	À compléter

0 : absent ou erroné ; 1 : partiel, à vérifier ; 2 : démontré par une preuve. Repère pédagogique : 5/6 sans critère à 0. Reprendre la méthode et corriger le livrable si nécessaire. Les conditions de sécurité et d'exercice non résolues restent bloquantes, quel que soit le score. Autoévaluation non certifiante.

Documenter votre évaluation

Preuve / source et date	Ce que cette preuve démontre

Critère à retravailler	Correction prévue	Échéance

Mon total : / 6 Date de réévaluation :

Repère de classement : conservez la première version, la correction et la preuve qui justifie votre nouvelle évaluation. Ne joignez pas de données sensibles inutiles.

VOTRE DOCUMENT DE TRAVAIL

La trame à compléter

Atelier : [Nom]

Lieu : [Adresse]

Version : [01]

Responsable : [Nom]

RAPPEL DE PÉRIMÈTRE

Cette trame aide à documenter une organisation. Elle ne fixe pas les limites réglementaires de votre activité. Validez les procédures, produits et températures avec le responsable du lieu, les fiches fabricants, le guide de bonnes pratiques et la DDPP/DDETSPP si nécessaire.

1. FLUX DE LA RECETTE

Réception → stockage → préparation → cuisson → refroidissement → dressage → emballage → transport.

Étape	danger biologique/chimique/physique	mesure	preuve	responsable
1. À compléter	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter
2. À compléter	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter
3. À compléter	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter

2. PLAN DE NETTOYAGE

Zone/équipe ment	produit et dilution validés	fréquence	responsable	date/heure/si gnature	anomalie/acti on
Mains / lave-mains	À compléter	avant/après séance	À compléter	À compléter	À compléter
Plan de travail	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter
Robot / ustensiles	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter
Poignées / frigo	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter
Sol / déchets	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter

3. RELEVÉS FROID / TEMPS

Équipement/p roduit	valeur cible validée	date/heure	valeur mesurée	décision si écart	signature
À compléter	À compléter	À compléter	À compléter	[isoler / re-mesurer / jeter / appeler]	À compléter
À compléter	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter

4. TRAÇABILITÉ

Fournisseur	produit	lot/date	quantité	recette/sessi on	facture conservée où ?
À compléter	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter
À compléter	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter	À compléter

5. CONTRÔLE AVANT OUVERTURE

- ☐ Mains et consommables disponibles
- ☐ Surfaces propres et sèches

- ☐ Produits personnels séparés
- ☐ Allergènes identifiés
- ☐ Thermomètre fonctionnel
- ☐ Bacs et boîtes fermés et étiquetés
- ☐ Produits de nettoyage hors denrées
- ☐ Procédure incident accessible

Anomalie / décision / responsable / date :

À compléter

PASSER À L'ACTION

Votre décision, par écrit.

Appuyez-vous sur le cas pratique et vos données réelles. Gardez une trace des points confirmés et de ceux qui nécessitent encore une réponse.

Décision retenue	Pourquoi ce choix ?

Action	Responsable	Date cible	Preuve attendue

Avant de classer ce document

- ☐ J'ai remplacé les hypothèses par mes chiffres ou mes informations.
- ☐ J'ai identifié les validations encore nécessaires.
- ☐ J'ai choisi une prochaine action et une échéance.
- ☐ J'ai daté cette version et conservé les justificatifs.

Notes et retours après votre première séance

Ce qui a fonctionné	Ce que je change à la prochaine séance