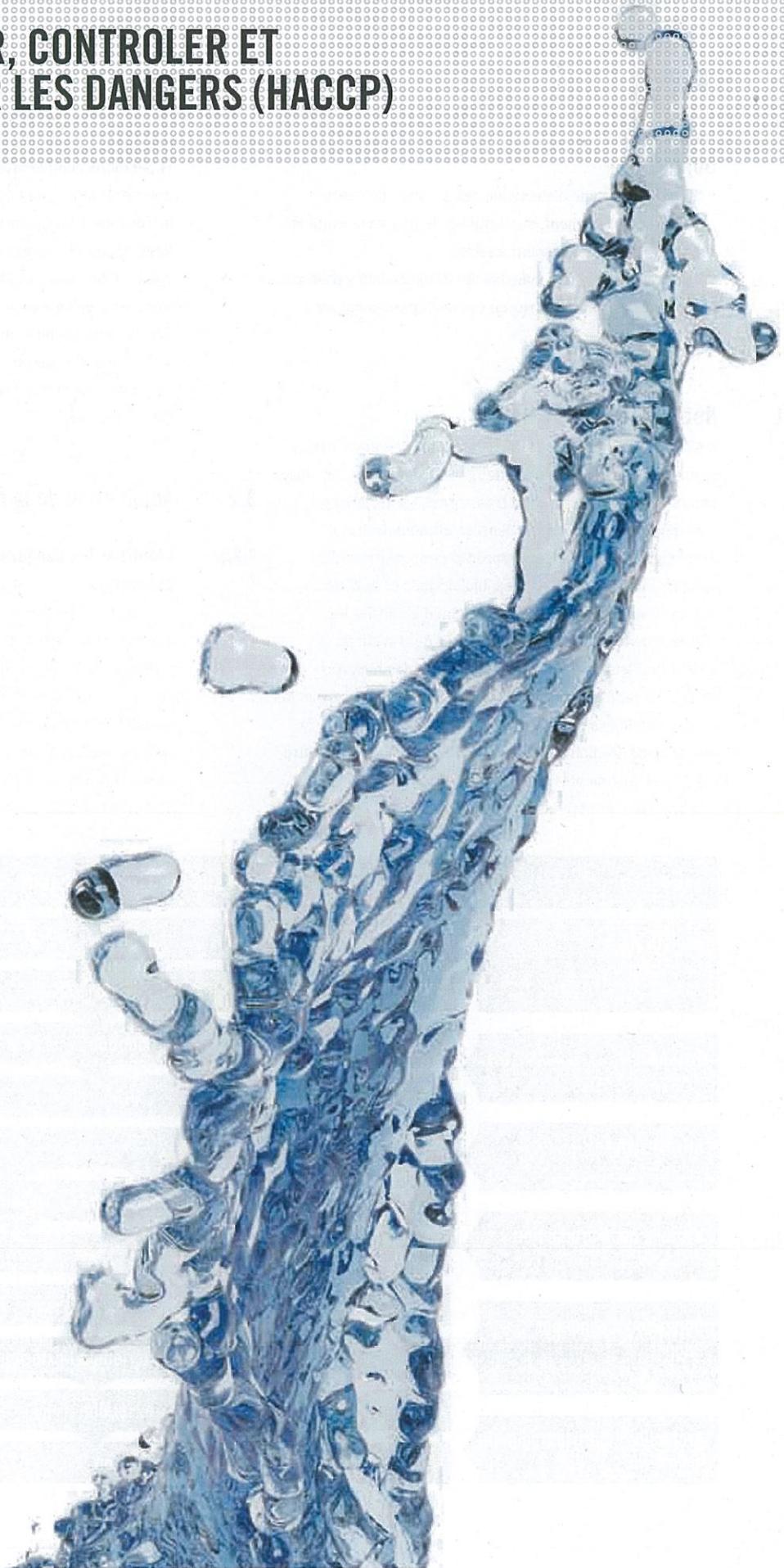


0 1 2 3 4 5

3 IDENTIFIER, CONTROLER ET MAITRISER LES DANGERS (HACCP)



Objectif :

- Il existe une vue d'ensemble des dangers présents dans l'établissement, susceptibles de mettre la santé en danger ou de contrevenir au droit.
- La surveillance et la maîtrise des dangers sont garanties.
- Les mesures nécessaires en cas de dépassement sont disponibles.

la personne compétente peut, de par son expérience, maintenir dans une plage sûre. Les dangers et les infractions à la législation sur les denrées alimentaires, liées à ceux-ci, doivent être reconnus au sein de l'établissement, et des mesures appropriées doivent permettre de ramener à un niveau acceptable le risque qui s'y rapporte. Les dangers les plus importants sont listés en fonction des secteurs et des phases de processus sous le point 3.3. Ces dangers doivent être complétés et précisés en fonction de l'établissement.

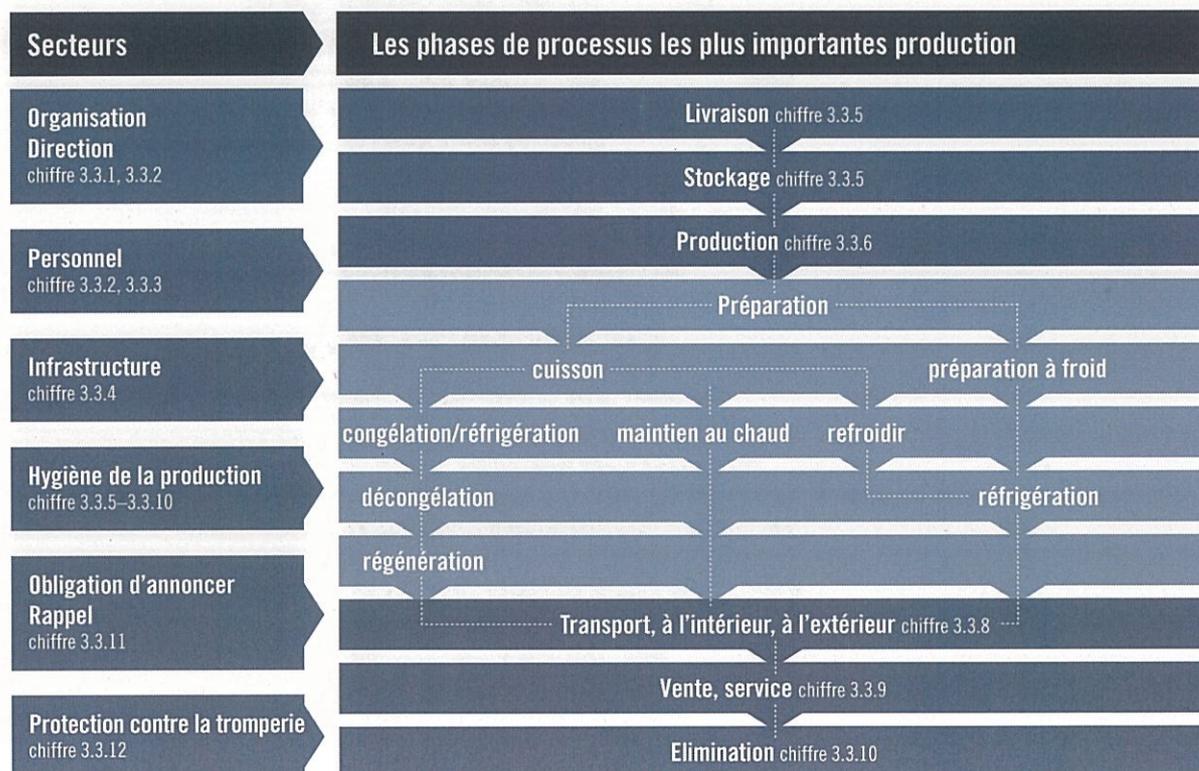
3.1 Notion et méthode HACCP

HACCP est l'abréviation de « Hazard Analysis and Critical Control Points » (analyse des dangers et détermination des points critiques). Quiconque transforme, traite, stocke, transporte ou distribue des denrées alimentaires doit développer un ou plusieurs procédés pour maîtriser les dangers chimiques, physiques, biologiques et microbiologiques. Chaque établissement est tenu d'identifier les dangers, de les affecter aux séquences de travail, de déterminer leur surveillance, de planifier des mesures correctives et d'autres mesures et de mettre à disposition la documentation requise dans le cadre de l'autocontrôle. En lieu et place des points de contrôle effectifs qui doivent être vérifiés et documentés à intervalles définis, il apparaît souvent dans les établissements des points de maîtrise que

3.2 Application de la méthode HACCP

3.2.1 Identifier les dangers des secteurs et des phases de processus

Lors de la mise en œuvre de la méthode HACCP, il faut d'une part analyser les dangers qui peuvent, dans différents secteurs, induire des risques pour l'entière chaîne de production. En font partie l'organisation, la formation et l'hygiène du personnel, l'infrastructure et les risques spéciaux que représentent les denrées alimentaires fragiles, la mauvaise mise en œuvre de l'obligation d'annoncer et, plus largement, la protection contre la



tromperie. D'autre part il y a lieu d'identifier les dangers le long de la chaîne de fabrication et de prendre les mesures qui s'imposent. On distingue pour l'essentiel les processus suivants :

le schéma précédent offre un aperçu des principaux secteurs et phases de processus avec les chiffres correspondants des listes de dangers HACCP.

3.2.2 Déterminer les points de contrôle et de maîtrise

L'évaluation des risques doit servir à déterminer les mesures de contrôle qui permettent de les maîtriser. Pour les points de contrôle critiques (CCP) décisifs pour la protection de la santé, il faut prévoir des contrôles réguliers et les documenter. Dans le cas des points de maîtrise (PM) moins déterminants, il y a lieu de définir les conditions à respecter. Le point 3.3 offre un aperçu des principaux points de maîtrise et des valeurs à respecter, notamment en ce qui concerne les conditions de température et les durées de conservation.

Les températures mentionnées sous le point 3.3, en lien avec les prescriptions temporelles, doivent être considérées comme des points de maîtrise, c.-à-d. elles doivent être contrôlées et documentées au moins une fois par semaine. Pour les aliments présentant des dangers particuliers, les prescriptions applicables aux établissements qui présentent un risque élevé sont considérées comme des points critiques de contrôle à surveiller et à documenter en permanence. Cela s'applique aux établissements de taille moyenne et de très grande taille, lesquels distribuent des produits alimentaires en majorité à des groupes de population fragiles (personnes âgées, personnes immunodéficientes, femmes enceintes, enfants et nourrissons).

3.2.3 Déterminer la surveillance

Pour chaque point de contrôle, il convient de déterminer qui contrôle quoi et à quelle fréquence, et comment enregistrer les résultats.

3.2.4 Prévoir des mesures correctives

Pour le cas où les valeurs définies ne pourraient être respectées, il faut prendre ou prévoir des mesures. Celles-ci peuvent par exemple comprendre l'adaptation de la durée de conservation, de la recette, l'élimination des aliments avariés, l'information des autorités, des actions de rappel, etc.

3.2.5 Assurer un contrôle systématique

La responsabilité pour le bon fonctionnement de la méthode HACCP et l'autocontrôle incombe à la personne responsable. Cela demande un contrôle systématique régulier et la mise en œuvre des connaissances obtenues dans ce cadre. Les informations nécessaires sont obtenues à partir des résultats de l'autocontrôle, des indications fournies par les clients et le personnel, du contrôle officiel et, en fonction de la taille de l'établissement, à partir des analyses.

Plus de détails sous le point 4.3.

3.3 Liste des dangers HACCP

3.3.1 Dangers liés à une mauvaise vue d'ensemble de l'établissement

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
1.1	Mauvaise vue d'ensemble des données de l'établissement, de sa catégorie et des autorisations	Description de l'établissement y compris catégorie autocontrôle, respect de l'obligation d'annoncer et procédure d'autorisation	Constitution et vérification périodique du dossier de l'établissement

3.3.2 Dangers liés à une mauvaise organisation, un manque de formation et de qualification

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
1.5	Erreur en raison d'un manque de clarté au niveau des règlements et des responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organisation actuelle ▪ Liste des tâches de la personne responsable ▪ Définition des responsabilités 	Désignation de la personne responsable, élaboration et adaptation périodique du règlement d'organisation
1.6	Mauvais comportement du personnel en raison d'un manque de formation	Connaissances du personnel concernant : <ul style="list-style-type: none"> ▪ les 5 clés pour des aliments plus sûrs ▪ les risques particuliers sur le lieu de travail 	Formation et évaluation des collaborateurs

3.3.3 Dangers liés à un manque d'hygiène personnelle, à l'absence d'un règlement d'accès ou au non-respect de celui-ci

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.1.1 2.1.2	Altération des denrées alimentaires en raison d'un manque d'hygiène personnelle, contamination des clients par le personnel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en œuvre des règles d'hygiène ▪ Etat des vêtements, des cheveux, etc. ▪ Mise à disposition de vestiaires, de toilettes, de vêtements de travail ▪ Obligation d'annoncer en cas de maladie 	Application des règles d'hygiène Respect de l'obligation d'annoncer
2.1.3	Contamination des denrées alimentaires et des locaux par des personnes non autorisées	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Règlement d'accès, droit de séjour des personnes 	Mise en application des règlements d'accès, éventuellement au moyen de consignes, d'affiches concernant l'interdiction d'accès, de plans de fermeture et d'autres mesures appropriées

3.3.4 Dangers liés à une infrastructure défectueuse

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.2.1	Altération en raison de locaux et d'installations mal entretenus	<ul style="list-style-type: none"> Etat des locaux et des installations Etat des sols, des plans de travail, des appareils Angles et interstices où peut s'incruster la saleté 	Entretien des locaux au besoin et/ou selon calendrier d'entretien rénovations globales, annuelles et permanentes
2.2.1	Contaminations croisées des aliments entre eux ou par des déchets en raison d'une mauvaise séparation dans le temps ou l'espace	<ul style="list-style-type: none"> Plan des locaux avec élimination des zones correspondantes Eventuellement séparation dans le temps de la manipulation, nettoyage intermédiaire 	Adaptation du plan des locaux Adaptation de l'organisation du travail par rapport à l'utilisation des locaux et des installations
2.2.2	Utilisation d'eau potable souillée, remise de boissons souillées contamination de l'installation d'eau chaude due à une mauvaise gestion de la température	<ul style="list-style-type: none"> Etat et qualité de l'alimentation en eau en général Etat des installations de traitement, des machines à glace, etc. Etat des installations de débit et des bidons de distribution Recommandations relatives à la légionellose 	Rinçage des canalisations, retrait des tronçons de conduite non alimentés, assainissement des prises d'eau propres à l'établissement, entretien des adoucisseurs d'eau et des machines à glace Entretien des installations de débit et des points de distribution d'eau, température de 60 °C
2.2.3	Altération en raison d'installations, d'objets usuels, d'appareils, de véhicules de transport, de points de distribution inappropriés ou mal entretenus	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation d'objets usuels et de matériaux excluant tout contamination des denrées alimentaires. Consignes d'entretien des appareils du fabricant Etat et aménagement des dispositifs de distribution et des véhicules de transport Utilisation de produits auxiliaires admis (par ex. lubrifiant pour machines et appareils) 	Acquisition d'objets usuels dont l'usage est prévu pour les denrées alimentaires (cf. 2.2.3). Mise en œuvre des instructions d'entretien conformément aux consignes écrites des fabricants Mise en œuvre des mesures d'hygiène qui s'imposent
2.2.4	Tromperie du consommateur, mesures erronées de la température en raison d'instruments de mesure inexacts	<ul style="list-style-type: none"> Affichage correct des instruments de mesure (thermomètres, balances pour la vente au poids) à l'aide de thermomètres et de poids étalons 	Réglage ou remplacement des appareils
2.2.5	Contamination des aliments par la saleté ou des résidus de produits d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> Propreté des installations Utilisation appropriée des produits d'entretien 	Etablissement et mise en œuvre d'un calendrier de nettoyage
2.2.5	Confusion entre denrées alimentaires et produits chimiques	<ul style="list-style-type: none"> Produits chimiques uniquement dans les emballages d'origine, jamais dans des bouteilles de boissons, etc. Séparation systématique lors du stockage d'aliments et de produits chimiques 	Marquage du lieu de stockage des produits chimiques Contrôle périodique du respect de la séparation des lieux de stockage
2.2.6	Contamination des denrées alimentaires par des parasites, contamination par des pesticides	<ul style="list-style-type: none"> Etat des mesures architecturales (grille, etc.) pour lutter contre l'invasion de nuisibles Apparition et traces de nuisibles Consignes d'utilisation des pesticides 	Mise en place de mesures architecturales pour lutter contre les nuisibles, au besoin par des spécialistes
2.2.7 – 2.2.18	Contamination et altération des aliments en raison d'installations spéciales manquantes ou défectueuses	Exigences spécifiques en matière de construction et exigences relatives aux installations	Adaptation offre – installations

3.3.5 Réception des marchandises et stockage

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.2	Livraison de marchandises de mauvaise qualité ou en quantités incorrectes Interruption de la chaîne du froid Contamination par des souillures et des nuisibles via les emballages	Contrôle à l'arrivée concernant <ul style="list-style-type: none"> la qualité l'hygiène (test sensoriel) la quantité la température la propreté des emballages 	Refus des marchandises Livraison supplémentaire Refus des marchandises Contestation auprès des fournisseurs défaillants
2.3.3	Altération pendant le stockage	<ul style="list-style-type: none"> Température et propreté des locaux de stockage et des dispositifs de réfrigération Datage et contrôle des délais de consommation Respect du principe FiFo (First in – First out) Utilisation de conteneurs et d'emballages appropriés 	Garantie de parfaites conditions d'hygiène durant le stockage Élimination des aliments périmés ou avariés (cf. point 2.3.4) Remise en ordre Utilisation exclusive d'objets et de matériaux destinés aux denrées alimentaires
2.3.3	Altération de produits congelés due à <ul style="list-style-type: none"> une utilisation d'aliments inappropriés une trop longue conservation une mauvaise gestion de la température 	<ul style="list-style-type: none"> Garantie d'une qualité irréprochable et de matières premières appropriées Respect de la chaîne du froid Taille des portions et leur datage Gestion de la température pendant le refroidissement, la conservation et la congélation 	Élimination des denrées alimentaires inappropriées Élimination des produits conservés trop longtemps Correction de la température

3.3.6 Dangers liés à la production Mise en place

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Denrées alimentaires trop longtemps conservées ou altérées d'une autre manière	<ul style="list-style-type: none"> Datage Analyse sensorielle 	Utilisation immédiate, élimination éventuelle des aliments
2.3.4	Contamination / contamination croisée produits de base crus/préparés et via les déchets	<ul style="list-style-type: none"> Séparation denrées alimentaires « propres/sales » et déchets 	Répartition des zones dans l'espace / dans le temps
2.3.4	Contamination par des appareillages Transfert de souillures depuis la surface jusqu'à l'intérieur des aliments	<ul style="list-style-type: none"> Propreté des appareils Nettoyage de la surface avant découpe et réduction en morceaux 	Nettoyage des appareils conformément au plan, code de couleur des appareils selon le type d'utilisation Contrôle visuel de la surface des aliments
2.3.4	Multiplication des microorganismes sur les aliments réduits en morceaux	<ul style="list-style-type: none"> Préparation au plus tôt 2 heures avant la cuisson Entreposage à la température prescrite, généralement < 4 °C Préparation des produits fragiles tels que les biftecks ou le tartare juste avant leur consommation 	Réfrigération intermédiaire Élimination du surplus

Production, préparation à chaud

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Multiplication de microorganismes en raison de températures trop basses ou d'une cuisson trop brève	<ul style="list-style-type: none"> Porter la température interne des plats à cuire (même lors du réchauffage) à au moins 70 °C pendant deux minutes. Conserver la viande destinée à une cuisson rapide à une température < 4 °C jusqu'au moment de la préparer 	<p>Contrôle et correction des températures</p> <p>Bien faire cuire la viande</p>
2.3.4	Altération des aliments en raison de températures trop élevées	<ul style="list-style-type: none"> « Faire dorer » les mets à base de pommes de terre, etc. au lieu de les « carboniser » Utiliser les friteuses à une température < 175 °C 	<p>Garantie par des contrôles visuels, sinon élimination, contrôle de la température, contrôler régulièrement l'huile et la renouveler si nécessaire</p>
2.3.4	Intoxication due aux composants végétaux par manque de cuisson ou par cuisson trop courte	<ul style="list-style-type: none"> Haricots, pommes de terre 	<p>Garantir une cuisson suffisante, jeter l'eau</p>

Production, maintien au chaud

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Recontamination et multiplication des microorganismes des denrées alimentaires après la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Protection des aliments contre les souillures Recontamination par contact corporel 	<p>Utiliser des couvercles adaptés</p> <p>Dégustation avec couverts, ne pas toucher les aliments</p>
2.3.4	Multiplication de microorganismes par conservation dans des plages de température critiques	<ul style="list-style-type: none"> Maintenir la température (y compris température à cœur) à au moins 65 °C, consommer dans les 3 heures Consommer les plats sans maintien au chaud/ au frais dans les 2 heures 	<p>Contrôle de température</p> <p>Ecoulement rapide grâce à des portions appropriées, élimination des restes</p>

Production, réfrigération

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Contamination du produit après la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Propreté de l'environnement de travail, des outils de travail Hygiène personnelle Dégustation dans de bonnes conditions d'hygiène 	<p>En cas de besoin, couvrir les aliments, les emballer ou les protéger de toute autre manière contre les contaminations</p> <p>Eviter le contact avec les denrées alimentaires</p>
2.3.4	Multiplication des microorganismes pendant le refroidissement, à savoir pour les produits devant être réfrigérés	<ul style="list-style-type: none"> Dépasser aussi rapidement que possible la plage de température critique comprise entre 5°C et 65 °C, sachant qu'il faut respecter les durées maximales suivantes pour les températures internes : <ul style="list-style-type: none"> 55°C – 26°C 5 heures 26°C – 4°C 5 heures Puis conservation conformément aux prescriptions de température appropriées. 	<p>Utiliser un fluide de refroidissement approprié</p> <p>Adapter la taille des portions à la capacité de réfrigération</p> <p>Mesures spéciales pour les aliments présentant des risques particuliers conformément au point 3.3.7.</p>
2.3.4	Contamination du produit par le fluide de refroidissement (eau, eau glacée)	<ul style="list-style-type: none"> Qualité irréprochable de la glace et de l'eau glacée 	<p>Protéger les aliments du contact direct, au besoin, en les emballant, éliminer l'eau de fonte</p>

Production, préparation à froid

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Contamination des produits lors de la préparation	<ul style="list-style-type: none"> Mêmes points que pour « Production, préparation » 	
2.3.4	Multiplication de microorganismes entre la préparation et la consommation	<ul style="list-style-type: none"> Durée maximale entre la production et la remise Réfrigération jusqu'à la consommation 	Définir le délai de consommation et éventuellement le noter Garantir la chaîne du froid

Production, réfrigération

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Dépassement des températures maximales selon le tableau en annexe	<ul style="list-style-type: none"> Garantie des températures à respecter 	Marquage et surveillance périodique des températures, y compris documentation écrite
2.3.4	Dépassement de la température maximale dans les dispositifs de réfrigération	<ul style="list-style-type: none"> Eviter de réchauffer la marchandise déjà mise au frais lors du stockage de nouveaux produits à réfrigérer (taille et température des lots, ouverture du dispositif de réfrigération, etc.) 	Refroidissement avant le stockage dans la chambre froide, adaptation de la taille du lot, formation du personnel, contrôle de la température
2.3.4	Pertes de qualité et d'hygiène en raison d'une trop longue durée de conservation	<ul style="list-style-type: none"> Respect des recommandations pour les durées de conservation : voir aussi annexe point 6.3 Prescriptions de l'OHyg et des propres critères BPF 	Datage ou autres mesures pour le respect des durées de conservation, contrôles visuels et autres analyses sensorielles pour contrôler la qualité du produit Elimination des marchandises avariées
2.3.4	Interruption de la chaîne du froid	<ul style="list-style-type: none"> Maintenir au frais les produits lors des transports internes et externes ou les transporter sans délai d'une chambre froide à une autre 	Formation du personnel, conteneurs de transport appropriés

Production, congélation

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Conservation conjointe de souillures et de microorganismes	<ul style="list-style-type: none"> N'utiliser que des produits irréprochables, respecter les préparations aux points 4.1 et 4.2 Surgeler les produits chauffés immédiatement après leur refroidissement à une température < 10 °C, et/ou à l'aide de la cellule de refroidissement rapide 	Contrôle de la qualité des produits congelés et/ou des denrées alimentaires à congeler
2.3.4	Perte de qualité et d'hygiène en raison d'un refroidissement trop lent à une température < -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> Petites pièces comme steaks, etc. < 1 h Pièces de taille moyenne telles que rôti 2-6 h Très grosses pièces de viande < 12 h 	Garantir la capacité du dispositif de refroidissement, contrôle de la température, prendre aussi en compte la température à cœur
2.3.4	Pertes de qualité et d'hygiène en raison d'une trop longue conservation	Respecter les durées de conservation maximales : voir aussi annexe point 6.4	Datage des aliments, définir un délai de consommation, contrôler régulièrement les produits les consommer et/ou les jeter
2.3.4	Pertes de qualité et d'hygiène en raison de variations et de dépassement de température	<ul style="list-style-type: none"> Eviter le réchauffement lors du stockage de nouveaux produits à surgeler Ouvrir les dispositifs de congélation uniquement aussi longtemps que strictement nécessaire 	Contrôle périodique de la température y compris documentation

Production, décongélation et régénération

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Multiplication de microorganismes pendant la décongélation	<p>Réduire autant que possible la durée de la plage de température critique 5-65 °C :</p> <ul style="list-style-type: none"> décongélation par réchauffage ou à l'aide du four à micro-ondes décongélation à une température < 4 °C contamination par l'eau de fonte 	Contrôle de la température Garantir l'égouttage de l'eau de fonte, du jus, etc.
2.3.4	Multiplication de microorganismes après la décongélation	<ul style="list-style-type: none"> Plus grande altérabilité des produits après la décongélation Garantir un délai de consommation dans les 48 heures 	Les produits ne peuvent plus être utilisés pour une longue conservation. Recongélation à la rigueur après cuisson et pour quelques jours seulement. La recongélation des produits avec des appareils spécifiques n'est pas admise
2.3.4	Pertes de qualité pendant la congélation	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'état des denrées alimentaires après leur décongélation en effectuant des analyses sensorielles 	Eliminer les produits avariés

3.3.7 Production, aliments spéciaux et risques

Les aliments mentionnés ci-après sont particulièrement sensibles à l'altération microbiologique. Les points à observer mentionnés doivent être rigoureusement respectés, sans quoi les denrées alimentaires concernées et celles éventuellement contaminées ne répondront pas aux prescriptions légales. Les aliments doivent être soit suffisamment cuits, soit éliminés.

Les établissements qui remettent des denrées alimentaires pour l'essentiel à des groupes de population fragiles, doivent contrôler et documenter les directives indiquées ci-après en tant que CCP.

Point PM/CCP	Danger	Points à observer
2.3.5	Viande hachée : facilement périssable en raison de sa grande surface	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Température de livraison < 4 °C ▪ Transformation sur des surfaces spécialement nettoyées (eau chaude, produits d'entretien) et avec des mains propres (ou éventuellement gantées) ▪ Transformation en principe sans entreposage à température ambiante ▪ Température à cœur de 80 °C pendant au moins 3 minutes ou comprise entre 70 °C – 75 °C pendant 10 minutes, refroidir dans les 90 minutes à moins de 5 °C
2.3.5	Volaille : risque fréquent de transmission de <i>Campylobacter</i> et de salmonelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Température de livraison < 4 °C ▪ Après livraison conserver immédiatement en chambre froide (protection contre les gouttes) ou la transformer ▪ Transformation sur des surfaces spécialement nettoyées (eau chaude, produits d'entretien) et avec des mains propres (ou éventuellement gantées) ▪ Séparation stricte des plans de travail et des appareils pour éviter la contamination des autres denrées alimentaires ▪ Température à cœur de 80 °C lors de la cuisson pendant au moins 3 minutes ou de 70 °C pendant au moins 10 minutes ▪ Refroidir dans les 90 minutes à une température inférieure à 5 °C
2.3.5	Poisson, coquillages : risques pour la santé en raison des microorganismes présents en surface, des nématodes à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Livraison et conservation à 2 °C ▪ Les poissons à consommer crus doivent être surgelés pendant 24 h à -20 °C afin de détruire les parasites. Si cette mesure est réalisée avant la livraison, il faut la documenter. ▪ Éviter le contact avec l'eau de fonte et l'égoutture, même lors de la réfrigération ▪ Séparation de la préparation des autres matières premières ▪ Nettoyage minutieux des mains et des appareils de travail ▪ Chauffage pendant au moins 3 minutes à 70 °C, éventuel refroidissement dans les 90 minutes à une température < 5 °C ▪ Les mets aux œufs chauffés (p. ex. sabayon) doivent être consommés en l'espace de 2 heures.
2.3.5	Œufs : risques pour la santé liés aux salmonelles et à d'autres microorganismes présents en surface ou à l'intérieur de l'œuf	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser autant que possible des produits pasteurisés ▪ Conserver les œufs à température constante entre 5 et 8 °C ▪ Séparer la transformation dans l'espace des autres préparations, éviter le contact des œufs cassés avec les coquilles ▪ Éliminer immédiatement les coquilles et les emballages ▪ Nettoyer soigneusement les mains, les appareils de travail et les surfaces ▪ Chauffage des mets aux œufs à au moins 72 °C puis conservation à 4 °C ou consommation immédiate après préparation ▪ Les mets aux œufs chauffés (p. ex. sabayon) doivent être consommés en l'espace de 2 heures.

Point PM/CCP	Danger	Points à observer
2.3.5	Lait, crème du lait, crèmes pour fourrage ou entremets Risques pour la santé par multiplication rapide des bactéries	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser autant que possible des produits pasteurisés, la remise de lait cru et de crème crue n'est pas permise, sinon il faut les porter à une température de 70 °C minimum avant de les consommer. Elaborer la crème fouettée juste avant de la consommer. Conserver les siphons à crème au frais et les nettoyer et/ou désinfecter conformément aux consignes des fabricants Conservation de la crème et de la crème fouettée à une température < 5 °C

3.3.8 Transport

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.6 2.3.7	Contamination des aliments par les installations et les conteneurs de transport	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage régulier Contrôle visuel Protection des denrées alimentaires par des récipients, des emballages appropriés, etc. 	Contrôle visuel, nettoyage
2.3.6 2.3.7	Aliments souillés par contamination croisée	<ul style="list-style-type: none"> Séparation aliments propres / souillés / déchets 	Emballages appropriés ou véhicules de transport séparés
2.3.6 2.3.7	Contamination des denrées alimentaires via le transport /le personnel de service	<ul style="list-style-type: none"> Hygiène personnelle 	Formation et surveillance conformément au point 1.3
2.3.6 2.3.7	Altération due à un transport dans une plage de température critique 5°C–65 °C	<ul style="list-style-type: none"> Garantie du maintien au frais et/ou au chaud nécessaire 	Transport dans des conteneurs permettant le maintien au frais/au chaud, et/ou la réfrigération/ le maintien au chaud pendant le transport
2.3.6 2.3.7	Altération des aliments par interruption de la chaîne du froid	<ul style="list-style-type: none"> Prescriptions de température conformément à l'annexe 9a Transbordement rapide à la livraison 	Contrôle de la température Concertation date de livraison, garantie réception – transfert dans dispositif de réfrigération Des dépassements sont admis si les aliments sont consommés dans les 2 heures qui suivent.

3.3.9 Vente, service

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.8	Altération des aliments par des souillures provenant de l'environnement, lors de buffets en libre-service, dans les établissements occasionnels, etc.	<ul style="list-style-type: none"> Installations adaptées pour la protection contre les facteurs extérieurs, protection contre les expectorations, etc. Adaptation de l'offre aux moyens existants Surveillance de la remise par des collaborateurs formés 	Acquisition ou location d'installations adéquates
2.3.8	Altération des aliments par interruption de la chaîne du froid	<ul style="list-style-type: none"> Garantie de la température de conservation et de remise (par ex. > 65 °C 3 h max.) Adaptation de la taille des portions aux conditions existantes 	Mettre à disposition une quantité suffisante de dispositifs de réfrigération et de maintien au chaud Eviter les durées d'exposition longues dans la plage de température critique et les contaminations croisées en choisissant des plats, des saladiers, etc. de taille appropriée
2.3.8	Altération des aliments due aux restes et aux déchets	<ul style="list-style-type: none"> Elimination des déchets dans les temps Séparation claire des aliments proposés et des déchets 	Mettre des poubelles à disposition, contrôles visuels, formation du personnel
2.3.8	Altération des aliments via le personnel de service	<ul style="list-style-type: none"> Hygiène personnelle 	Formation et surveillance conformément au point 1.3

3.3.10 Elimination, utilisation des restes

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.9	Altération des aliments due aux restes et aux déchets	<ul style="list-style-type: none"> • Séparation et élimination des déchets en temps et en heure • « Contrôle à l'arrivée » des restes, qui sont réutilisés • Hygiène personnelle 	Mise en œuvre <ul style="list-style-type: none"> • Elimination séparée des déchets, si besoin avec réfrigération • Elimination des restes non hygiéniques • Hygiène personnelle (lavage des mains après contact avec des déchets)

3.3.11 Marche à suivre après constatation d'une remise de denrées alimentaires présentant un danger pour la santé

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.10	Mise en danger des consommateurs par propagation et remise d'aliments présentant un danger pour la santé après constatation d'un défaut	<ul style="list-style-type: none"> • Obligation d'annoncer après constatation de la remise de produits alimentaires présentant un danger pour la santé 	Mesures d'annonce Formation des collaborateurs

3.3.12 Protection contre la tromperie, étiquetage

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.4.1 2.4.2	Indications et présentations de produits propres à susciter chez le consommateur de fausses idées sur la fabrication, la composition, la nature, le mode de production, la conservabilité, la provenance, les effets spéciaux et la valeur de la denrée alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Garantie de la traçabilité et déclaration avec conservation des documents nécessaires (bons de livraison, emballages, etc). • Mise à disposition des informations nécessaires au personnel de service 	Obtention des informations éventuellement manquantes auprès des fournisseurs Formation du personnel
2.4.1 2.4.2	Indications manquantes ou erronées sur la carte des mets	<ul style="list-style-type: none"> • Indications générales et indications particulières de la déclaration conformément au point 6.2 	Contrôle et rectification des indications
2.4.1 2.4.2	Danger lié à des indications erronées concernant les allergènes	<ul style="list-style-type: none"> • Liste des substances allergènes 	Formation des collaborateurs Souvent, la solution la plus simple consiste à ce que les personnes concernées indiquent ce qu'elles peuvent manger
2.4.1 2.4.2	Indications manquantes concernant la remise d'alcool Tromperie du personnel sur l'âge des consommateurs	<ul style="list-style-type: none"> • Obligation d'indiquer sur un panneau en écrivant de façon très lisible les dispositions relatives à la limite d'âge pour la remise • Imposer les limites d'âge, faire usage du droit de contrôler les identités 	Mettre des panneaux si ce n'est pas déjà fait Formation des collaborateurs, contrôle du respect des prescriptions relatives à la remise
2.4.1 2.4.2	Indication erronée des quantités en raison d'informations manquantes, de récipients et de balances inadaptées	<ul style="list-style-type: none"> • En règle générale, récipients étalonnés pour le débit en vrac • Balances étalonnées lorsque le prix d'un plat est déterminé en fonction de son poids 	Utilisation de récipients étalonnés Etalonnage des balances utilisées
2.4.1 2.4.2	Pas d'indications de prix ou indications trompeuses	<ul style="list-style-type: none"> • Demande de comparabilité des indications (indication du volume) 	Conception de la carte des mets et d'autres affiches de prix conformément aux prescriptions