

## Hygiène touristique:

### Hygiène touristique:

#### Hygiène des matières premières

Pour assurer une bonne qualité des prestations, il est nécessaire de veiller avant tout à l'utilisation de denrées salubres. Une attention particulière doit être accordée à leur approvisionnement, stockage et préparation.

#### Dispositions générales:

- l'existence d'un cahier de charges qui contient et définit les termes de l'échange. Il s'agit de bien spécifier la qualité exigée ainsi que les diverses exigences du client ; le fournisseur est tenu de respecter les termes contenus dans ce document ;
- la conformité des véhicules de transport (œufs, viandes, poissons, lait) à la réglementation en vigueur (isotherme ou frigorifique) ;
- l'intégrité du conditionnement et de l'emballage lors de la livraison. Les denrées doivent être identifiées par des étiquettes et porter l'estampille de salubrité pour celles qui l'exigent ;
- la livraison des denrées surgelées et congelées selon un délai de transport très court ;
- le refus des produits alimentaires non satisfaisants, non réglementaires ou douteux ;
- la vérification numérique et/ou pondérale à la réception des denrées.

## Hygiène touristique:

### Hygiène touristique:

#### Hygiène des matières premières

#### Stockage des denrées

Un bon stockage détermine en grande partie la qualité des préparations en cuisine. Car il évite ou ralentit les altérations des denrées périssables.

- **le stockage en réserve sèche** ; Il concerne les marchandises conservées sans altération à température ambiante (conserves, épicerie sèche, certains légumes et fruits). Pour ce type de stockage, les conditions de température ne sont pas différentes. Veiller à ce que la température en réserve sèche, ne dépasse pas 28°C. Au-delà, les produits (conserves...) peuvent s'altérer.

Pour éviter la contamination, il faut prendre les dispositions suivantes :

- ✓ ne pas stocker à même le sol, ne pas balayer à sec ;
- ✓ maintenir les emballages et les conditionnements fermés dans le cas des produits emballés ou conditionnés ;
- ✓ veiller à entretenir régulièrement le local de stockage

## Hygiène touristique:

### Hygiène touristique:

#### Hygiène des matières premières

##### Stockage des denrées

- **le stockage à froid positif** ; Il s'applique aux matières fraîches (légumes, viandes, poissons, crustacés...) produites sous vide, quatrième gamme et aux produits finis et semi-finis conservés en liaison froide. La température de stockage est inférieure ou égale à 4°C.

A l'occasion du stockage, veiller à réduire les risques de contamination.

- stocker les produits de nature ou d'origine différente dans des enceintes ou compartiments différents (coffres à poisson) ou protéger les produits (caisses fermées, récipients filmés...) ;
- ne pas introduire d'emballages souillés dans la chambre froide

## Hygiène touristique:

### Hygiène touristique:

#### Hygiène des matières premières

##### Stockage des denrées

- **le stockage au froid négatif**; Il n'élimine pas la contamination du produit, il permet uniquement de suspendre la croissance des germes présents. On distingue :

- les cellules de congélation rapide destinées à la congélation des matières dès leur réception, des produits finis ou semi-finis ;
- les conservateurs sous forme d'arômes ou de bacs horizontaux réservés uniquement au stockage des produits alimentaires préalablement congelés ou surgelés.

A l'occasion du stockage, réduire les risques de contamination par les actions suivantes :

- Nettoyer et désinfecter périodiquement les installations de froid (murs, sols, plafonds...), les étagères et les clayettes,
- Protéger les produits finis ou semi-finis par l'utilisation de récipient couvert ou de papier film,
- Ne pas introduire de produits nus dans l'enceinte,
- Eliminer les suremballages,
- Ne pas réutiliser d'emballage usagé

## Hygiène touristique:

### Hygiène touristique:

#### Les règles à respecter lors de la préparation des repas

##### Mesures d'hygiène générale

- Eviter les gestes interdits comme lécher les doigts ou les couteaux, fumer, cracher ou tousser au dessus des aliments, goûter les repas à l'aide des doigts ;
- Avoir à leur disposition des poubelles en nombre suffisant, se fermant bien et judicieusement placées ;
- Juste avant la préparation, une dernière vérification de la fraîcheur des denrées est obligatoire

##### Mesures spéciales

##### ➤ Légumes et fruits

Pour leur préparation, la conduite suivante est indispensable:

- travail à part
- les légumes doivent être lavés avant épluchage ;
- après épluchage, un lavage soigneux doit intervenir :
  - en deux temps pour les légumes à cuire (lavage, rinçage),
  - en trois temps pour les légumes destinés aux crudités (lavage, rinçage à l'eau javellisée, rinçage à l'eau vinaigrée).

Il faut veiller à éviter tout trempage abusif, surtout s'il est réalisé à température ambiante car il s'accompagne d'une prolifération microbienne et d'une perte vitaminique et minérale plus ou moins importante

## Hygiène touristique:

### Hygiène touristique:

#### Les règles à respecter lors de la préparation des repas

##### Mesures spéciales

##### ➤ Desserts et hors d'œuvre

Ce sont des repas froids. Leur préparation exige une propreté rigoureuse pour le matériel et le personnel. Les précautions suivantes sont indispensables :

- ne pas les faire séjourner pendant longtemps à la température ambiante de la cuisine ;
- les conserver, en attendant le service, dans des récipients couverts en chambre froide prévue à cet effet

##### ➤ Viandes et poissons

Ce sont des denrées très périssables. Pour cela de nombreuses précautions d'hygiène doivent être prises :

- le nettoyage et la désinfection du plan de travail ;
- le hachage de la viande doit se faire au maximum, deux heures avant la cuisson car à l'état haché, la viande est très favorable à la prolifération microbienne ;
- l'absence de séjour prolongé des produits sur les plans de travail ;
- la denrée décongelée doit immédiatement aller en cuisson et ne doit plus être recongelée.

## Hygiène touristique:

### Hygiène touristique:

#### Les règles à respecter lors de la préparation des repas

##### Mesures spéciales

♦ **Fritures:** Les précautions suivantes doivent être prises :

- respect des températures (au moins 180°C) ;
- filtrage régulier de l'huile de friture ;
- interdiction de l'égouttage au dessus du bain de friture ;

♦ **Plats cuisinés à l'avance:** Leur conservation se fait soit :

- par la chaleur, dans ce cas, la température est maintenue au moins à 60°C sans interruption. Cela nécessite un matériel isotherme ou auto chauffant ;
- par le froid à une température de +10°C à cœur en moins de deux heures pendant six jours au plus. Sinon, congeler ou surgeler à température inférieure ou égale à -18°C jusqu'à utilisation.

♦ **Repas chauds dans un système de liaison chaude:** la température des plats depuis leur préparation jusqu'à leur consommation ne peut, à aucun moment, descendre en dessous de +60°C

♦ **Les plats chauds dans un système de distribution différée:** les aliments sont soumis à un refroidissement accéléré immédiatement après leur préparation, de sorte que la température de conservation (0° à 3°C) soit atteinte dans les deux heures.

## Hygiène touristique:

### Hygiène touristique:

#### Nettoyage et désinfection

L'objectif est de limiter l'apport des germes provenant du matériel et des locaux. C'est un point capital dans la restauration, comme dans toutes les industries alimentaires

##### Définitions:

Le nettoyage est une opération qui a pour but de rendre physiquement propre les surfaces, en les débarrassant de leurs souillures visibles (physique et chimique). La désinfection consiste à éliminer les contaminations microbiennes ; la surface devient microbiologiquement propre. Les opérations de nettoyage et désinfection constituent un des moyens essentiels disponibles pour assurer le respect des règles impératives d'hygiène en restauration et dans les industries agro-alimentaires. Le nettoyage, même si à lui seul assure l'élimination de la majorité des contaminants, ne suffit pas. Et il ne saurait y avoir désinfection sans nettoyage préalable.

Il est donc indispensable d'associer nettoyage et désinfection pour atteindre les objectifs suivants :

- élimination des résidus alimentaires pouvant servir de nutriments ou de repaires pour les bactéries demeurant sur les surfaces ;
- destruction des bactéries qui n'auraient pas été tuées ou éliminées physiquement des surfaces avec les résidus alimentaires ;
- conservation de l'équipement dans des conditions telles que soit évité le développement de microorganismes survivants, pendant la période de non fonctionnement de l'équipement ;
- élimination de tout résidu des solutions utilisées au cours du processus et qui pourrait contaminer les produits.

Hygiène touristique:

---

### Hygiène touristique:

#### Nettoyage et désinfection

##### Nettoyage

##### ➤ Principes

Ils sont au nombre de quatre :

- ☐ élimination de grosses souillures apparentes,
- ☐ élimination des protéines par solubilisation,
- ☐ évacuation des matières grasses par saponification ou émulsification,
- ☐ élimination des incrustations minérales par détartrage ou grattage.

##### ➤ Modalités

Deux niveaux doivent être considérés :

- ☐ la détersion : détacher les souillures des surfaces sales. Elle peut être par action mécanique (à l'aide d'un jet d'eau sous pression complétée par les opérations de balayage, raclage, brossage) ou par action chimique (utilisation des produits chimiques : détergents alcalins, détergents tensioactifs) ;
- ☐ le rinçage : entraîner les souillures vers l'égout par un courant d'eau.

Hygiène touristique:

---

### Hygiène touristique:

#### Nettoyage et désinfection

##### Désinfection

##### ➤ Principes

Elle doit réduire à zéro ou à un taux insignifiant les micro-organismes indésirables en restauration collective. Elle doit se faire associée au nettoyage ou après celui-ci. « A tout prendre, mieux vaut un bon nettoyage sans désinfection qu'une désinfection sans nettoyage »

##### ➤ Modalités

- **Voie chimique** : c'est l'utilisation de produits chimiques appelés désinfectants dont les plus connus sont les dérivés chlorés et le principal représentant est l'eau de javel (hypochlorite de sodium) ; les iodophores sont également utilisés.
- **Voie physique** : elle consiste à mettre à profit l'action désinfectante de l'eau chaude ou de la vapeur d'eau sous pression. La température de l'eau doit être au moins égale à 80°C.

## Hygiène touristique:

### Cadre législatif

**Décret n° 2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires.**

*L'article 1: fixe les conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux établissements et entreprises et à leurs personnels, aux produits primaires, aux produits alimentaires et aux moyens de transport visés à l'article 8 de la loi précitée n° 28-07 ainsi que les conditions d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection et les seuils de contamination physique, chimique et biologique admis ;*

*L'article 5: L'autorisation et l'agrément sur le plan sanitaire sont délivrés par l'autorité compétente en matière d'hygiène et de salubrité de la commune ou de l'arrondissement, selon le cas, conformément à la réglementation en vigueur, ou la personne déléguée par elle à cet effet, pour les établissements et entreprises de vente au détail et de restauration collective.*

*L'article 10: La visite des établissements et entreprises de vente au détail et de restauration collective est effectuée conjointement par le représentant du bureau communal d'hygiène dans le ressort duquel se trouve l'établissement ou l'entreprise, le représentant du service du ministère de la santé compétent et un ou plusieurs représentant du service local de l'ONSSA dont un vétérinaire ou un vétérinaire mandaté.*

### **NM 08.0.002 : système de management HACCP**

*L'article 34: Lorsque l'établissement ou l'entreprise du secteur alimentaire est soumis à agrément sur le plan sanitaire, celui-ci doit répondre aux conditions d'hygiène et de salubrité visées aux articles 32 et 33 ci-dessus et mettre en place un programme d'autocontrôle conforme à la norme marocaine «NM 08.0.002 : système de management HACCP - Exigences» homologuée par arrêté du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications n° 386-03 du 19 hija 1423 (21 février 2003) ou toute autre norme la remplaçant ou tout système équivalent.*

## Audit d'hygiène

### Méthode H.A.C.C.P

L'H.A.C.C.P. est une approche systématique d'identification, de localisation, d'évaluation et de maîtrise des dangers potentiels de détérioration de la salubrité des denrées. Son idée-force consiste à identifier les dangers et à mettre en place des mesures préventives.

Les responsables des établissements de restauration doivent en particulier :

1. Analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération.
2. Mettre en évidence les niveaux et moments (les "points") de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter.
3. Etablir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments (les "points critiques").
4. Définir et mettre en œuvre, au niveau de chacun de ces points critiques des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective.
5. Définir les actions correctives à mettre en œuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné.
6. Définir et mettre en œuvre des procédures spécifiques de vérification ou de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi mises en place.
7. Revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que leurs procédures de vérification et de suivi.

## Audit d'hygiène

### Méthode H.A.C.C.P

#### Principaux types de dangers

En hygiène des aliments, il existe 3 types de dangers dans les denrées :

- Les micro-organismes indésirables (microbiologique) ·
- Les substances chimiques toxiques (chimique) ·
- Les corps étrangers indésirables (physique).

## Audit d'hygiène

### Méthode H.A.C.C.P

#### Origine des dangers

Danger microbien	Sources du danger
Le danger microbien est engendré par des CONTAMINATIONS	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entre aliments de flore microbienne différente (aliments crus, aliments cuits, eau polluée par exemple) ·</li> <li>▪ Par l'utilisation de denrées alimentaires de mauvaise qualité bactériologique (denrées altérées par exemple) ·</li> <li>▪ Par le matériel de préparation (nettoyage et désinfection insuffisants)</li> <li>▪ Par le contact avec des emballages ·</li> <li>▪ Par le personnel (porteurs sains, manipulations) ·</li> <li>▪ Par des nuisibles (rongeurs, insectes) ·</li> <li>▪ Par l'environnement (locaux, climatisation, aération, eau...)</li> </ul>
Le danger microbien est aggravé par des phénomènes de Multiplication et de production de toxines	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La mauvaise maîtrise des couples temps/température (préparation trop longtemps à l'avance, non-respect des températures de stockage au chaud ou au froid) ·</li> <li>▪ L'humidité trop importante des locaux.</li> </ul>
Le danger microbien peut également être associé à LA SURVIE DES MICROORGANISMES ET A LA PERMANENCE DES TOXINES notamment thermostables	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lavage et/ou désinfection insuffisante des végétaux crus destinés aux préparations froides ·</li> <li>▪ Absence de cuisson ou cuisson partielle.</li> </ul>

## Audit d'hygiène

### Méthode H.A.C.C.P

#### Origine des dangers

Danger chimique	Sources du danger
Intoxication par des produits chimiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présence de produits chimiques à proximité des zones de préparation (détergent, désinfectant, détartrant, appâts pour nuisibles...) ·</li> <li>Stockage de produits chimiques dans des récipients destinés aux aliments. ·</li> <li>Utilisation de récipients et ustensiles non agréés au contact alimentaire. ·</li> <li>Présence de médicaments utilisés par le personnel à proximité des zones de préparation.</li> </ul>
Danger physique	Sources du danger
Danger lié à la présence des corps étrangers	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débris d'emballage, étiquettes ·</li> <li>Débris de matériel inapte ou mal entretenu ·</li> <li>Débris de dégradation des locaux ·</li> <li>Présence d'insectes ou de rongeurs ·</li> <li>Perte de pansements, bijoux (bagues, boucles d'oreilles) ·</li> <li>Utilisation de pansements inadaptés au travail en alimentation ·</li> <li>d'origine humaine (cheveux, poils, cendres, mégots)</li> </ul>

NB. Les dangers chimiques et les dangers liés à la présence de corps étrangers étant plus facilement identifiables, les mesures préventives concernent essentiellement les dangers microbiens.

## Audit d'hygiène

### Méthode H.A.C.C.P

#### Les mesures préventives

Ce sont les mesures capables de prévenir les dangers à chacune des étapes d'élaboration d'un plat. Pour un grand nombre d'entre elles, il s'agit avant tout du fruit du simple "bon sens" et du "professionnalisme". Ce sont donc des mesures d'hygiène générale.

Ces mesures doivent pouvoir : ·

- Empêcher le contact des toxiques et des objets pouvant être à l'origine de corps étrangers avec les aliments ; ·
- Éviter les contaminations par des microbes ; ·
- Contenir ou réduire la multiplication microbienne selon les cas . ·
- Éviter la survie des micro-organismes indésirables.

Ces mesures portent essentiellement sur : ·

- L'environnement dans lequel se déroulent les différentes étapes (les locaux et les équipements) ; ·
- Les étapes elles-mêmes (la fabrication, la distribution) ; ·
- Le personnel qui intervient dans ces étapes ; ·
- Le conditionnement qui assure la protection de la denrée.

Certaines mesures plus spécifiques permettent une réduction de la charge microbienne, de son apport ou de sa prolifération, elles rendent l'étape déterminante pour la sécurité des consommateurs.



## Audit d'hygiène

### Méthode H.A.C.C.P

#### Les points critiques

Il s'agit d'un point, d'une procédure, d'une opération, d'une pratique ou étape dans la chaîne alimentaire, où un danger peut-être évité, réduit, ou éliminé par une action de maîtrise appropriée.

En effet, Certaines étapes (ou points) ont une importance particulière dans la maîtrise de la salubrité du produit. Les mesures préventives qui y sont appliquées permettent d'assurer la maîtrise du risque particulier associé à ces étapes.



Ces étapes sont les points critiques du procédé.

## Audit d'hygiène

### Méthode H.A.C.C.P

#### Le système de surveillance

Les points déterminants pour la sécurité des aliments méritent une surveillance particulière. Cette surveillance peut, selon les cas, être simplement visuelle ou faire appel à des appareils de mesure, comme le thermomètre. L'ensemble de ces actions de surveillance constitue le "système de surveillance". Il implique évidemment la connaissance préalable des valeurs souhaitables pour chaque mesure préventive.

#### Exemple:

*Le procédé est la préparation d'un hors-d'œuvre froid. L'étape ultime de ce procédé est la conservation de ce hors-d'œuvre dans la chambre froide produits finis.*

*Dans la préparation, le danger essentiel, au stade de la conservation, est la multiplication des germes : aucune opération ultérieure ne permettrait de réduire le nombre de germes.*

*La conservation de ce hors œuvre dans la chambre froide produits finis est donc déterminante pour la salubrité du produit.*

*Le moyen de prévenir cette multiplication consiste à conserver la préparation à une température comprise entre + 0°C et + 3°C. Le thermomètre de la chambre froide produits finis permet de surveiller que la mesure préventive est bien appliquée. Cela fait partie du système de surveillance.*

**NB:** S'agissant des points critiques, il faut garder la preuve des actions de surveillance au travers d'enregistrements (température, temps, contrôles visuels...).

## Audit d'hygiène

### Méthode H.A.C.C.P

#### Vérification:

Il est indispensable de vérifier régulièrement l'efficacité des mesures mises en œuvre pour la maîtrise des points critiques. Cette vérification s'effectue par exemple par des audits de fonctionnement qui permettent de s'assurer de la bonne application des mesures préventives, par des prélèvements de surfaces (écouvillonnage puis analyse ou lames gélosées) pour mesurer l'efficacité des plans de nettoyage-désinfection.

Des analyses microbiologiques des produits finis concourent à la vérification de l'efficacité de l'ensemble du système.

## Audit d'hygiène

### Audit d'hygiène

Les établissements de production alimentaire et de restauration collective doivent respecter des réglementations strictes. Leurs produits ont un impact direct sur la santé des consommateurs, il n'y a donc pas de place à l'erreur.

Une vérification de respect ou non de critères réglementaires ou normatifs **est nécessaire**.



#### Par l'audit d'hygiène

C'est la surveillance des conditions d'hygiène des établissements de restauration, il peut être réalisée par des auditeurs internes ou externes. Il ne porte non seulement sur la conformité des locaux et des installations, mais aussi sur le fonctionnement, c'est-à-dire l'application et l'efficacité des mesures préventives mises en œuvre.

Pour être efficace l'audit hygiène nécessite plusieurs conditions :

- ☐ Etre construit sur la base d'un questionnaire en relation avec l'analyse des risques spécifiques aux restaurants et les mesures préventives sélectionnées pour maîtriser ces risques.
- ☐ Etre réalisé par un auditeur expérimenté, tant sur le plan des principes et techniques permettant de maîtriser la sécurité des aliments que sur les règles régissant la conduite de l'audit. Un soin particulier sera apporté à la qualification des auditeurs. Leur compétence devra être évaluée sur la base de leur formation initiale, continue et de leur expérience.
- ☐ Etre utilisé comme un moment privilégié de réflexions et d'échanges entre l'auditeur et l'audité pour rechercher les moyens d'améliorer les mesures en place permettant de réduire les risques relatifs à l'activité : c'est sa valeur pédagogique.
- ☐ Etre suivi d'actions correctives, dont il faudra ensuite vérifier l'efficacité.

## Audit d'hygiène

---

### Audit d'hygiène

#### Audit du Respect des règles d'hygiène

Le respect des bonnes pratiques d'hygiène de fabrication, par chaque opérateur, constitue le préalable à toute démarche de maîtrise de la sécurité des aliments. Vérifier les gestes quotidiens et les méthodes souvent utilisées par habitude est nécessaire pour prévenir toute dérive.

#### Objectifs:

L'objectif de cet audit est d'évaluer le respect des règles d'hygiène aux différents postes de travail, ainsi que les méthodes utilisées puis de corriger les éventuelles méthodes inadéquates.

## Audit d'hygiène

---

### Audit d'hygiène

#### Audit du Respect des règles d'hygiène

#### Points audités:

- Hygiène du personnel :
  - Comportement du personnel
  - Respect des bonnes pratiques
    - Hygiène des manipulations et Lavage des mains
  - Hygiène vestimentaire
  - Flux du personnel au cours de la journée
    - Entrée dans l'usine, vestiaire, personnel de maintenance.
  - Organisation des postes de travail
- Hygiène des locaux :
  - Entretien des locaux et du matériel
  - Rangement, présence d'éléments contaminants
  - Plan de lutte contre les nuisibles
  - Plan de nettoyage-désinfection : mise en œuvre et surveillance.
  - Températures: Respect de la chaîne du froid
- Documents qualité :
  - Connaissance et respect des procédures et instructions de travail
  - Suivi des enregistrements
  - Garantie de traçabilité

## Audit d'hygiène

### Audit d'hygiène

#### Audit de conformité à la Méthode H.A.C.C.P

La méthode HACCP est la base des exigences du Paquet Hygiène ; la gestion de la sécurité alimentaire est assurée en grande partie par l'application de procédures préventives fondées sur les principes HACCP, essentielles dans le Plan de Maîtrise Sanitaire.

*Paquet Hygiène*: composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'Union européenne, vise à refondre, harmoniser et simplifier les dispositions très détaillées et complexes en matière d'hygiène. L'objectif général est de mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires et à tous les exploitants du secteur alimentaire. Cette nouvelle législation relative à l'hygiène est entrée en application le 1er janvier 2006.

#### Objectifs:

L'objectif de cet audit est de faire un inventaire exhaustif du système HACCP mis en place au sein de l'établissement :

- Evaluer la pertinence de l'analyse des dangers et du système HACCP mis en place (Vérifier comment le système vit).
- Proposer des objectifs d'amélioration afin d'accroître la sécurité alimentaire et orienter vers un Plan de Maîtrise Sanitaire répondant aux exigences du Paquet Hygiène.

## Audit d'hygiène

#### Audit de conformité à la Méthode H.A.C.C.P

##### Points audités:

L'ensemble du système HACCP est audité :

- Système documentaire :
  - Diagrammes de fabrication
  - Procédures : pertinence et suivi.
  - Enregistrements.
- L'analyse des dangers :
  - Pertinence des dangers pris en compte : dangers biologiques, chimiques, physiques, allergènes.
  - Etude complète de votre analyse des dangers.
  - Etude critique des CCP déterminés.
- Le Plan de surveillance :
  - Etude des enregistrements et outils d'autocontrôles mis en place.
  - Diagnostic sur le terrain pour étudier l'application des procédures et l'utilisation des enregistrements.
  - Etude des actions correctives.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire dans son ensemble est également audité :

- Programmes préalables (PrP et PrPO): Bonnes pratiques d'hygiène documentées et Le Plan de nettoyage-désinfection
- Système de traçabilité
- Gestion des non conformités: Gestion des alertes et Procédures de retrait/rappel
- Formation du personnel

## Audit d'hygiène

### Audit de Conformité aux Référentiels management sécurité alimentaire (ISO 22 000 - IFS)

En matière de sécurité alimentaire, 2 référentiels sont largement utilisés :

- l'ISO 22 000 (Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaire)

C'est une norme internationale, relative à la sécurité des denrées alimentaires. Elle est applicable pour tous les organismes de la filière agroalimentaire. Elle met l'accent sur les compétences du personnel, sur la recherche continue d'informations concernant les produits alimentaires (nouvelles lois, normes, règlements, etc.) et sur un retour au système HACCP, tel qu'exposé par le Codex Alimentarius. Elle est compatible avec la norme ISO 9001 (SMQ) et avec la norme 14001 (SME).

- l'IFS (International Food Standard).

C'est une norme de sécurité des aliments commune, avec un système d'évaluation uniforme établi pour qualifier et sélectionner les fournisseurs. Elle permet aux détaillants d'assurer la sécurité de leurs produits agroalimentaires et de suivre le niveau de qualité des fournisseurs de produits alimentaires sur lesquels est apposée la marque distributeur. Elle est basée sur la norme ISO 9001 et le système HACCP.

#### Objectifs:

L'objectif de cet audit est d'évaluer le niveau de l'entreprise par rapport à l'un ou l'autre des 2 référentiels :

- Evaluer point par point les exigences du référentiel.
- Mettre en évidence les points de non-conformité et proposer les améliorations à mettre en place.

## Audit d'hygiène

### Audit de Conformité aux Référentiels management sécurité alimentaire (ISO 22 000 - IFS)

#### Points audités:

L'ensemble des exigences des référentiels sont auditées. Les points les plus importants sont analysés en détail (dont KO\* de l'IFS) :

- Responsabilités de la direction :
  - Engagement de la direction
  - Politique de sécurité des denrées alimentaires – Ecoute clients
  - Planification et responsabilités
  - Revue de direction
- Exigences relatives à la documentation :
  - Maîtrise des documents et des enregistrements
- Management des ressources :
  - Ressources humaines
  - Formation Infrastructure et locaux

KO\*: know out

## Audit d'hygiène

---

### Audit de Conformité aux Référentiels management sécurité alimentaire (ISO 22 000 - IFS)

#### Points audités:

- Planification et réalisation de produits sûrs – Système de management de la qualité – Process de fabrication :
  - PRP – Environnement de fabrication (hygiène, gestion des déchets, des nuisibles)
  - PRP opérationnels
  - Plan HACCP : évaluation en détail du diagramme de fabrication, de l'analyse des dangers, des CCP identifiés, des limites critiques définies, de leur surveillance et maîtrise, suivi des enregistrements et actions correctives.
  - Spécifications produit
  - Traçabilité
- Validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité :
  - Etalonnages
  - Audits internes
  - Vérification et amélioration continue
  - Maîtrise des non-conformités – Actions correctives
  - Gestion des alertes – Procédures de retrait/rappel