

# Module

## Pita







## Table des matières

1.	Introduction	5
1.1	Champ d'application	5
1.2	Comment faut-il appliquer ce module ?	5
2.	Bonnes pratiques d'hygiène	6
3.	Organigrammes de processus	9
4.	Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)	10



# 1. Introduction

Ce module constitue un complément au manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C. Il doit obligatoirement, en plus du manuel pratique, être appliqué par les opérateurs qui relèvent du champ d'application de ce module et qui souhaitent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP.

## 1.1 Champ d'application

Ce module est d'application pour les opérateurs qui préparent et vendent des pitas<sup>1</sup>.

## 1.2 Comment faut-il appliquer ce module ?

- ⇒ Appliquez correctement les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), telles que décrites dans ce module ;
- ⇒ Sélectionnez les diagrammes de processus utiles de manière à représenter avec précision tous vos processus de production. Il est possible qu'un diagramme ne corresponde pas à 100% à votre processus de production. Dans ce cas, vous devez adapter le diagramme (en ajoutant ou supprimant des étapes). Conservez bien les modifications (soit de manière électronique, soit sur papier) ;
- ⇒ Reprenez les dangers, points critiques (CCP et PA), seuils critiques et actions correctives pertinentes tels qu'ils figurent dans ce module. Ici aussi, il est possible qu'un certain danger ne soit pas d'application pour votre processus de production spécifique, que vous souhaitiez appliquer d'autres valeurs seuils ou modifier les actions correctives. Il est admis de déroger aux valeurs et actions proposées, mais uniquement à condition de motiver et d'étayer dûment votre décision : veillez à ce que vous disposiez de la documentation nécessaire (par ex. analyse des dangers, études scientifiques, données de la littérature, analyses de laboratoire...).

Dans les diagrammes, les étapes du processus auxquelles il faut consacrer une attention particulière à la sécurité alimentaire sont indiquées à l'aide de points critiques de contrôle (CCP) et de points d'attention (PA). Il s'agit des étapes lors desquelles il ne suffit pas d'appliquer les BPH. Un contrôle supplémentaire est nécessaire pour chaque PA et CCP repris dans les diagrammes, afin d'arriver à un produit final sûr à la fin du processus :

- ⇒ Contrôlez (vérifiez, mesurez, pesez...) selon la méthode de surveillance indiquée et la fréquence imposée si les normes et les valeurs seuils critiques sont bien respectées ;
- ⇒ Prenez les actions et mesures correctives nécessaires lorsque les normes ou les valeurs seuils ne sont pas respectées et enregistrez-les, en mentionnant également l'anomalie/la non-conformité. Les actions et mesures correctrices doivent être choisies en fonction de la non-conformité constatée.



N'oubliez pas de vérifier les CCP et les PA et de les adapter si vous avez modifié les étapes précédentes du diagramme de processus !

Dans le cas où vous ne pouvez pas bénéficier des assouplissements, vous devez enregistrer **tous** les contrôles et pas seulement les non-conformités.

---

<sup>1</sup> Y inclus les kebabs, falafels...

## 2. Bonnes pratiques d'hygiène

### Dangers microbiologiques

*Salmonella* est une bactérie pathogène importante présente dans la viande de pita. Cette bactérie peut apparaître dans le tube digestif des animaux à sang chaud mais aussi dans l'eau de surface et dans le sol. De ce fait, les denrées alimentaires comme la viande de pita peuvent contenir cette bactérie. En conservant de manière réfrigérée la viande, la multiplication des bactéries sera ralentie. La destruction des bactéries n'aura lieu que lorsque la viande sera suffisamment chauffée.

Les produits crus ou insuffisamment chauffés et la contamination croisée (par ex. : lorsque des produits cuits entrent en contact avec des produits crus ou lors de la mauvaise utilisation du matériel tel que la planche de découpe ou les couteaux avec lesquels la viande est coupée...) sont les principales causes d'infection.

Bien chauffer et manipuler de manière hygiénique les produits peut en grande partie prévenir ces problèmes !

Afin d'éviter que des produits soient contaminés par des micro-organismes et/ou que des micro-organismes puissent se développer, les recommandations suivantes doivent être respectées :



- Achetez et n'acceptez que des **produits de qualité** ;
- Veillez à ce que les produits soient toujours bien **couverts** lors de l'entreposage et soient toujours conservés à la **bonne température** ;
- Veillez à établir une **séparation** claire entre les denrées alimentaires crues et les denrées alimentaires cuites ainsi qu'entre les différents groupes de produits tels que les légumes et la viande afin d'éviter une contamination croisée ;
- Veillez à avoir une **bonne hygiène des mains et de travail** et porter des vêtements de travail propres afin d'éviter de cette manière une contamination croisée ;
- Veillez à ce que votre personnel déclare chaque maladie et que cette personne ne travaille pas lorsqu'elle a des troubles gastro-intestinaux ;
- Veillez à ce que votre personnel connaisse et respecte les instructions détaillées.

### Broches de viande préparées par vos soins



- Si vous préparez vous-même votre bloc de viande (bœuf, mouton et volailles), n'utilisez alors que de la viande qui a été livrée par des fournisseurs qui sont enregistrés auprès de l'autorité compétente ;
- Préparez la marinade juste avant de l'utiliser ;
- Confectionnez ensuite la broche dans un **endroit hygiéniquement propre** (sur une surface de travail propre et, si nécessaire, désinfectée) ;
- Identifiez clairement les différents récipients utilisés (seaux en plastique, bol ...) lors de la marinade, par ex. : en y apposant une étiquette avec la date de production.

### Broches surgelées ou viandes prédécoupées surgelées

- Si vous achetez des broches surgelées ou de la viande prédécoupée surgelée, assurez-vous que cette viande a été transportée dans de bonnes conditions ;
- N'acceptez jamais de la viande qui est partiellement décongelée ;



- Ne décongelez jamais la viande à température ambiante ou dans un bain d'eau chaude mais décongelez-la toujours dans un espace de réfrigération (chambre froide ou réfrigérateur) ;
- Lors de la décongélation, évitez autant que possible le contact entre le liquide de décongélation et la viande, par ex. : en recueillant séparément le liquide de décongélation. Ce liquide de décongélation ne peut certainement plus être utilisé par la suite et doit être supprimé comme un déchet.

### Préparation

- Lors du déballage, du nettoyage et de la préparation des légumes et de la viande, il convient d'accorder une attention toute particulière à l'**hygiène personnelle et de travail** afin d'éviter des contaminations croisées. Veillez à tout moment à avoir une bonne **hygiène des mains** ;
- Utilisez des planches et du matériel de découpe séparées et clairement identifiables pour les activités de préparation spécifiques (découpe de légumes, déballage de la viande...) ;
- Enlevez directement les planches et le matériel de découpe utilisés, lavez tout et désinfectez le cas échéant ;
- Mettez l'appareil en marche pour la préparation de la viande avant de commencer la préparation proprement dite de la viande ;
- Sortez uniquement du réfrigérateur la quantité de viande correspondant à vos besoins (la quantité de viande qui doit être cuite sur la plaque, le grill ou dans la poêle ou le nombre de broches nécessaires) ;
- Veillez à ce que les broches ne soient pas surchargées de sorte qu'elles puissent bien tourner et puissent cuire de manière bien homogène (les règles du fabricant de l'appareil de cuisson devant toujours être respectées) ;
- La **température de cuisson** choisie doit être suffisamment élevée et la viande doit être complètement décongelée avant d'être cuite, afin d'atteindre le plus rapidement possible la température à cœur de 60°C. L'utilisation d'une viande de pita qui n'est pas suffisamment décongelée peut en effet donner lieu au développement et à la croissance de micro-organismes dans la zone à cœur de la broche où la température ne peut pas augmenter suffisamment vite ;
- La chaîne du chaud doit être respectée durant la durée complète de la préparation.
- Lors de la cuisson sur une plaque, un grill ou dans une poêle, il faut veiller à ce qu'entre les cuissons successives, les résidus caramélisés soient régulièrement enlevés (gratter la plaque). En effet, les résidus caramélisés peuvent contenir des substances cancérigènes.

### Service

Si vous utilisez un bain-marie pour conserver à l'avance des portions préparées de viande, vous devez respecter les recommandations suivantes :

- La viande doit d'abord avoir atteint une **température à cœur suffisamment élevée** (d'au moins 60°C) avant de pouvoir la mettre dans le bain-marie ;
- La température du bain-marie doit être réglée à au moins 85°C (un bain-marie ne sert donc pas à réchauffer la viande !) ;
- Tout au long du service, une température minimale de 60°C doit pouvoir être garantie ;
- Évitez de remplir complètement le bain-marie de sorte que la chaleur puisse se répartir uniformément ;
- Il est conseillé de **recouvrir** la viande afin d'éviter tout risque de contamination ;

-  Nettoyez les bacs du bain-marie avant d'y introduire une autre sorte de viande (par ex. : après avoir servi de la viande de porcs, veillez à nettoyer les bacs avant de servir de la viande de volailles).

Afin de réduire les risques de multiplication microbologique et de garantir la fraîcheur des légumes préparés ainsi que de conserver au frais des sauces "maison", il faut tenir compte des recommandations suivantes :

-  Réglez le système de refroidissement des comptoirs frigorifiques à une température suffisamment basse de sorte que les prescriptions légales en matière de température des produits comme les légumes et certaines sauces (7°C) soient effectivement respectées ;
- Contrôlez cette température au moins une fois par jour. Utilisez pour ce faire un thermomètre de bonne qualité, et de préférence digital, dont vous contrôlez régulièrement l'exactitude ;
- Les produits "maison" doivent être clairement étiquetés dans le stock.

### Transformation des excédents

Afin d'éviter toute forme de gaspillage, il est conseillé d'acheter ou de confectionner des blocs de viande qui correspondent aux volumes de vente espérés. Dans le cas où il y a encore de la viande sur la broche à la fin de la journée et/ou s'il y a encore des légumes découpés dans le comptoir frigorifique, les excédents doivent alors être transformés, et ce en faisant particulièrement attention à ce que les recommandations suivantes soient respectées :

- Cuisez et découpez entièrement le surplus de viande qui se trouve sur la broche et refroidissez rapidement la viande ;
- Mettez la viande découpée dans un récipient hygiéniquement propre, identifiez-le clairement et conservez les restes dans l'espace de réfrigération (chambre froide ou réfrigérateur) à la bonne température (<7°C) ;
-  Conservez à la bonne température (<7°C) les restes de légumes découpés dans un récipient hygiénique, propre et clairement identifié dans la chambre froide ou le réfrigérateur ;
- Les restes conservés doivent toujours être utilisés dans les 24 heures maximum ;
- Le jour suivant, réchauffez la viande le plus vite possible (c'est nécessaire afin de passer le plus rapidement possible au-delà de la zone dangereuse sur le plan microbologique, à savoir entre 10°C et 55°C). Par ex. : sur une plaque chaude, jusqu'au moment où une température à cœur suffisamment élevée est atteinte avant de servir la viande. Ne réchauffez cette viande qu'une seule fois !







## 4. Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)

Module : Pita

### CCP 1 – Réception

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Réception	x M: température trop élevée	<p>T° maximale définie dans le Tableau 1 du manuel pratique; une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée</p> <p>T° à cœur indiquée par le fabriquant et mentionnée sur l'étiquette</p> <p>Produits surgelés : t° maximale -18°C ; une brève fluctuation ascendante jusque -15°C est autorisée</p>	Contrôle aléatoire de la température des marchandises à la réception	<p>Enregistrer les non-conformités</p> <p>Refuser les produits à la livraison</p> <p>Communiquer les non-conformités au fournisseur</p> <p>Demander au fournisseur quelles actions il a entreprises afin d'éviter que le problème ne se répète</p> <p>Contrôler l'efficacité des actions proposées par le fournisseur, en augmentant par exemple le contrôle à l'entrée chez le fournisseur concerné</p> <p>Entreposer plus vite les produits en un lieu adapté et à une température appropriée</p> <p>Transformer les produits le plus vite possible pour éliminer le risque ou les détruire de manière appropriée</p> <p>Former le personnel de sorte que le temps d'attente maximal soit respecté</p>

#### Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique

CCP 3 – Température des denrées alimentaires réfrigérées et surgelées lors de l'entreposage, la distribution des repas et le service

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température des denrées alimentaires réfrigérées (espace frigorifique, meubles frigorifiques,)	x M: température trop élevée	Normes : T° maximale définie dans le Tableau 1 du manuel pratique; une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée  T° à cœur indiquée par le fabricant et mentionnée sur l'étiquette	Contrôle quotidien de la température des espaces frigorifiques et en cas de non-conformité, régler la température  Contrôle du bon fonctionnement des meubles frigorifiques (T°, niveau d'eau, ...) au début du service  Contrôle de la température à cœur des produits pendant et en fin de service via par ex. les buffets, par échantillonnage	Identifier et isoler les produits concernés  Enregistrer les non-conformités  Entreposage : transformer les produits pour éliminer le risque ou les détruire de manière appropriée  Distribution des repas et service froid : <ul style="list-style-type: none"> <li>• produits dont la température est trop élevée doivent être retirés</li> <li>• meilleure gestion de la température pour le service des produits</li> <li>• préparer les produits moins longtemps avant le début du service</li> </ul> En cas de panne, avertir le frigoriste  Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance
Température des denrées alimentaires surgelées (surgélateur)	x M: température trop élevée	Norme : t° maximum -18°C	Contrôle quotidien de la température des surgélateurs et en cas de non-conformité, régler la température	Identifier et isoler les produits concernés  Enregistrer les non-conformités  Préparer ou détruire immédiatement les produits décongelés, et ce certainement dans les 24 heures <sup>2</sup> . Ne surtout pas les congeler à nouveau !  En cas de panne, avertir le frigoriste  Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

**Signification des symboles utilisés :**

+ : Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique

<sup>2</sup> On peut déroger à ce temps s'il est prouvé dans l'analyse des dangers qu'il n'y a pas de risque pour le consommateur.



CCP 4 – Température des denrées alimentaires chaudes lors de la préparation, le réchauffage, la conservation, la distribution des repas et le service

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température produits chauds	x M: température trop basse	Norme relative aux denrées alimentaires : température à cœur minimum 60°C  Produits à risques (par ex. hamburgers, viande de poulet) : chauffage suffisant jusqu'au cœur	Contrôle quotidien de la température des produits chauds  Contrôle du bon fonctionnement du four au minimum une fois par an et après un entretien technique (par ex. via l'aiguille ou les programmes temps/température)  Contrôle du bon fonctionnement des éléments de chauffage (par ex. buffets, chariots pour garder les produits chauds, ...) par échantillonnage  Contrôle de la température à cœur des produits pendant et en fin de service via par ex. les buffets, par échantillonnage	Identifier les produits concernés  Enregistrer les non-conformités  Chauffer à nouveau les produits avec une température entre 55°C et 60°C. Ces produits ne peuvent en aucun cas être conservés  Abréger le temps d'attente pour servir ou vendre les produits chauds  Service chaud : <ul style="list-style-type: none"> <li>• régler les éléments de chauffage en cas de températures à cœur aberrantes.</li> <li>• produits qui ne peuvent pas être réchauffés jusqu'à 60°C doivent être servis aussi vite que possible et refroidis par la suite jusqu'à 7°C.</li> </ul> En cas de défaut aux éléments de chauffage, avertir un technicien  Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

**Signification des symboles utilisés :**

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 1 – Réception				
Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Réception	+ CPM: emballage abîmé + M: contamination croisée x M: dépassement de la durée de conservation	Emballage propre et non endommagé Produits frais Produits n'ayant pas dépassé leur date de conservation	Contrôle aléatoire visuel de l'emballage à la réception Contrôle aléatoire de la fraîcheur des produits à la réception Contrôle aléatoire des dates de conservation des produits à la réception	Refuser les produits à la livraison Communiquer les non-conformités au fournisseur Demander au fournisseur quelles actions il a entreprises afin d'éviter que le problème ne se répète Contrôle de l'efficacité des actions proposées par le fournisseur, en augmentant par exemple le contrôle à l'entrée chez le fournisseur concerné

**Signification des symboles utilisés :**

+: Contamination / x : Multiplication/ C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique



PA 5 – Contamination des matières premières par des allergènes lors du stockage ou de la production

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Contamination des matières premières par des allergènes lors du stockage ou de la production	+ C: contamination croisée allergènes	Absence d'allergènes qui ne sont pas des ingrédients	Attention continue pour une possible contamination croisée des allergènes durant le stockage ou la production	<p>Si une contamination croisée ne peut pas être évitée, identifier les produits potentiellement contaminés et informer le consommateur à ce sujet</p> <p>Éviter la contamination croisée par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• revoir les procédures relatives au nettoyage du matériel de travail</li> <li>• revoir l'ordre de production afin que la contamination par les allergènes restants soit évitée</li> <li>• ...</li> </ul> <p>Formation complémentaire du personnel sur les instructions de travail (pondérer, ordre des produits) et sur la procédure de nettoyage</p>

**Signification des symboles utilisés :**

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique



PA 7 – Durée de conservation des produits périssables pendant l'entreposage et la vente				
Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Dépassement de la durée de conservation des produits périssables	x M: dépassement de la durée de conservation	Produits qui n'ont pas dépassé leur date limite de consommation	Contrôle quotidien des dates limites de consommation ou des dates de durabilité minimale des produits	Évacuer avec les déchets les produits dont la date limite de consommation est dépassée Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

**Signification des symboles utilisés :**

+: Contamination / x : Multiplication/ C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique



