



POUR EN SAVOIR +

Hygiène et sécurité alimentaire dans les entreprises de l'alimentation en détail

SITUATION 1

o Testez vos connaissances

Nettoyage, désinfection et contrôle des équipements de stockage du laboratoire après fabrication et avant fermeture

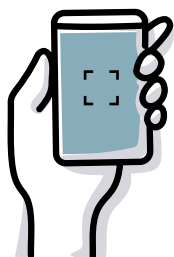
Ce qui est maîtrisé avant la situation de travail

- › Différence entre nettoyage et désinfection
- › Connaissance des produits et matériel N&D et de leurs conditions de manipulation
- › Maîtrise et explication de la procédure de Nettoyage TACT
- › Maîtrise de la procédure de désinfection
- › Connaissance du plan N&D appliqué au sein de l'entreprise
- › Connaissance et explication des températures exigées en zone de stockage
- › Connaissance de la tenue de travail et des équipements EPI
- › Guide des bonnes pratiques d'hygiène
- › Document unique d'évaluation des risques professionnels
- › Connaissance du matériel et des règles de sécurité





Avant de réaliser la situation de travail, formateur et bénéficiaire s'assurent que les connaissances et savoir-faire nécessaires à la réalisation de la situation de travail sont acquis et maîtrisés. Pour cela, le bénéficiaire répond au questionnaire.



ASTUCE ! Pour conserver vos réponses, faites-en une capture d'écran.

Comment analyser vous-même vos résultats



La plupart des réponses sont exactes

BRAVO ! La situation de travail peut être menée puisque les connaissances et les savoir-faire nécessaires sont maîtrisés.

Moins de la moitié des réponses sont exactes

ATTENTION ! Il est recommandé de consulter les ressources fournies et d'échanger sur ce qu'elles contiennent.



EN SAVOIR PLUS !

Que le résultat au test soit bon... ou mauvais, il est toujours utile de consulter les ressources fournies et de stabiliser les connaissances et les savoir-faire requis afin de mener la situation de travail dans les meilleures conditions.

QUESTIONS



Question 1



À quoi sert le plan de nettoyage et de désinfection ?

Plusieurs réponses sont possibles

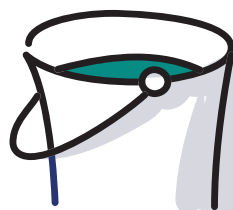
- ☐ **1** Respecter la réglementation en matière d'hygiène dans les établissements de l'alimentation en détail
- ☐ **2** Indiquer la fréquence de nettoyage des surfaces et des équipements
- ☐ **3** Etablir un plan de circulation dans les locaux

Question 2

Le plan de nettoyage et de désinfection doit être affiché obligatoirement.

☐  Vrai

☐  Faux



Question 3

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène est un outil permettant de donner des recommandations sur :

☐  **1** Le nettoyage et la désinfection uniquement

☐  **2** Les conditions de stockage uniquement

☐  **3** Le plan de nettoyage et désinfection des locaux ainsi que l'ensemble des bonnes pratiques d'hygiène à appliquer dans l'établissement

JE VALIDE !

SOLUTIONS

Réponse 1



À quoi sert le plan de nettoyage et de désinfection ?

- 1** Respecter la réglementation en matière d'hygiène dans les établissements de l'alimentation en détail
- 2** Indiquer la fréquence de nettoyage des surfaces et des équipements
- 3** Etablir un plan de circulation dans les locaux

Réponse 2

Le plan de nettoyage et de désinfection doit être affiché obligatoirement



Vrai



Faux



Réponse 3

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène est un outil permettant de donner des recommandations sur :



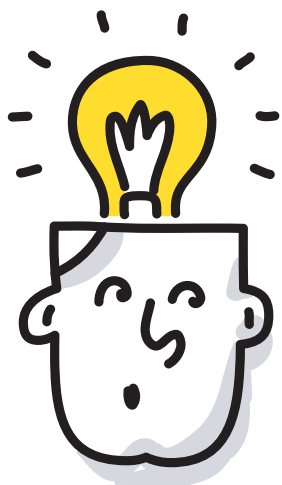
1 Le nettoyage et la désinfection uniquement



2 Les conditions de stockage uniquement



3 Le plan de nettoyage et désinfection des locaux ainsi que l'ensemble des bonnes pratiques d'hygiène à appliquer dans l'établissement



EN SAVOIR
PLUS

Conditions à respecter pour de bonnes pratiques d'hygiène lors du nettoyage et de la désinfection

- › Ranger ou protéger les denrées alimentaires avant de réaliser les opérations de nettoyage et désinfection.
- › Prendre connaissance et appliquer le plan de nettoyage et désinfection de l'entreprise. Un exemple de plan de nettoyage et désinfection vous est proposé.
- › Mettre une tenue de travail adaptée au nettoyage et à la désinfection.
- › Utiliser du matériel en bon état et maintenu en état de propreté.
- › Utiliser les produits conformément aux consignes de sécurité des produits et du plan de nettoyage et désinfection.

Le plan de nettoyage et désinfection (exemple)

OBJET	PLAN GLOBAL DE NETTOYAGE (réalisé par l'équipe de nettoyage)		OPERATIONS PONCTUELLES (réalisées par les opérateurs)	
	OPERATION REALISEE	FREQUENCE	OPERATION REALISEE	FREQUENCE

Les éléments proposés ci-dessous ne sont que des exemples. Les plans de nettoyage – désinfection sont spécifiques à chaque entreprise, ils dépendent notamment de la nature des produits, des matériels utilisés, et sont définis lors de l'analyse préalable des dangers. Selon les produits de désinfection utilisés, le nettoyage et la désinfection peuvent être combinés ou séparés.

Matériels individuels

Couteaux Fusils Gants métalliques	Nettoyage sous un jet d'eau Brossage du collet (couteaux, fusils) Trempage dans un bain désinfectant (≥ 15 minutes) Rinçage avant utilisation	Fin de production (1 fois par jour)	Nettoyage sous un jet d'eau Brossage du collet (couteaux, fusils) Trempage dans un bain désinfectant (≥ 15 minutes) Rinçage avant utilisation	Toutes les 2 heures
Tabliers Gants	Nettoyage et désinfection	Après utilisation		

Matériels mécaniques divers

Laveuse - pelease	Nettoyage et désinfection avec démontage des pièces et amovibles	Fin de production (1 fois par jour)		
Soudeuse - operculeuse	Nettoyage et désinfection			

Surface de travail

Table inoxydable Planche polyéthylène Tapis convoyeurs	Nettoyage et désinfection	Fin de production (1 fois par jour)	Prélavage, rinçage (en l'absence de produits)	Lorsqu'il y a présence de résidus
	Prélavage, rinçage (en l'absence de produits)	A chaque pause		

QUESTIONS



Question 4



À quoi sert le nettoyage ?

Plusieurs réponses sont possibles

- ☐ **1** À tuer les bactéries
- ☐ **2** À retirer les salissures visibles
- ☐ **3** À dégraisser

Question 5

À quoi sert la désinfection ?

- ☐ **1** À tuer les bactéries
- ☐ **2** À retirer les salissures visibles
- ☐ **3** À dégraisser



Question 6

Désinfecter, c'est :

- ☐ **1** Laver plus profondément
- ☐ **2** Détruire les microbes
- ☐ **3** Eliminer les souillures

JE VALIDE !

SOLUTIONS

Réponse 4



À quoi sert le nettoyage ?

-  **1** À tuer les bactéries
-  **2** À retirer les salissures visibles
-  **3** À dégraisser

Réponse 5

À quoi sert la désinfection ?

- 1** À tuer les bactéries
- 2** À retirer les salissures visibles
- 3** À dégraisser

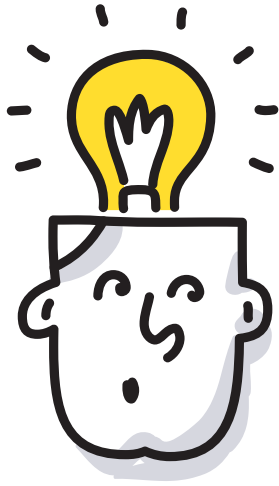


Réponse 6

Désinfecter, c'est :

- 1** Laver plus profondément
- 2** Détruire les microbes
- 3** Eliminer les souillures

EN SAVOIR PLUS



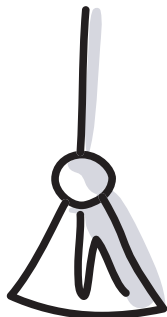
Nettoyer n'est pas désinfecter

La désinfection est toujours précédée d'un nettoyage.

Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être adaptés au contact avec des denrées alimentaires.

Le nettoyage

Le nettoyage sert à éliminer les résidus alimentaires et les souillures



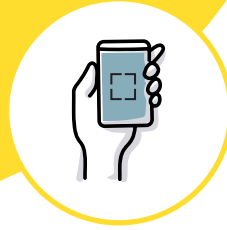
La désinfection

La désinfection sert à détruire les microbes

Spectre (périmètre d'action) : bactéricides, sporicides, fongicides, virucides



QUESTION



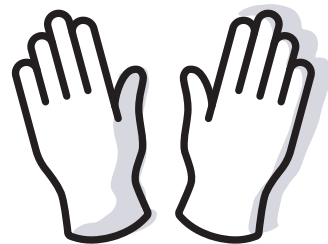
Question 7



Certains produits de nettoyage et de désinfection requièrent des équipements spécifiques ?

☐  Vrai

☐  Faux



JE VALIDE !

SOLUTION

Réponse 7



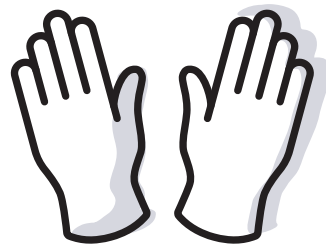
Certains produits de nettoyage et de désinfection requièrent des équipements spécifiques ?



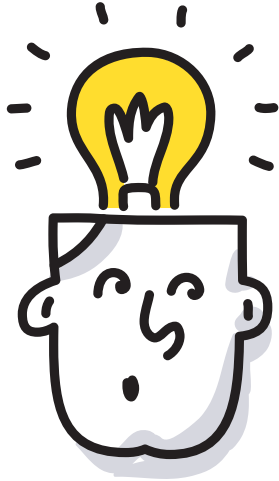
Vrai



Faux



EN SAVOIR PLUS

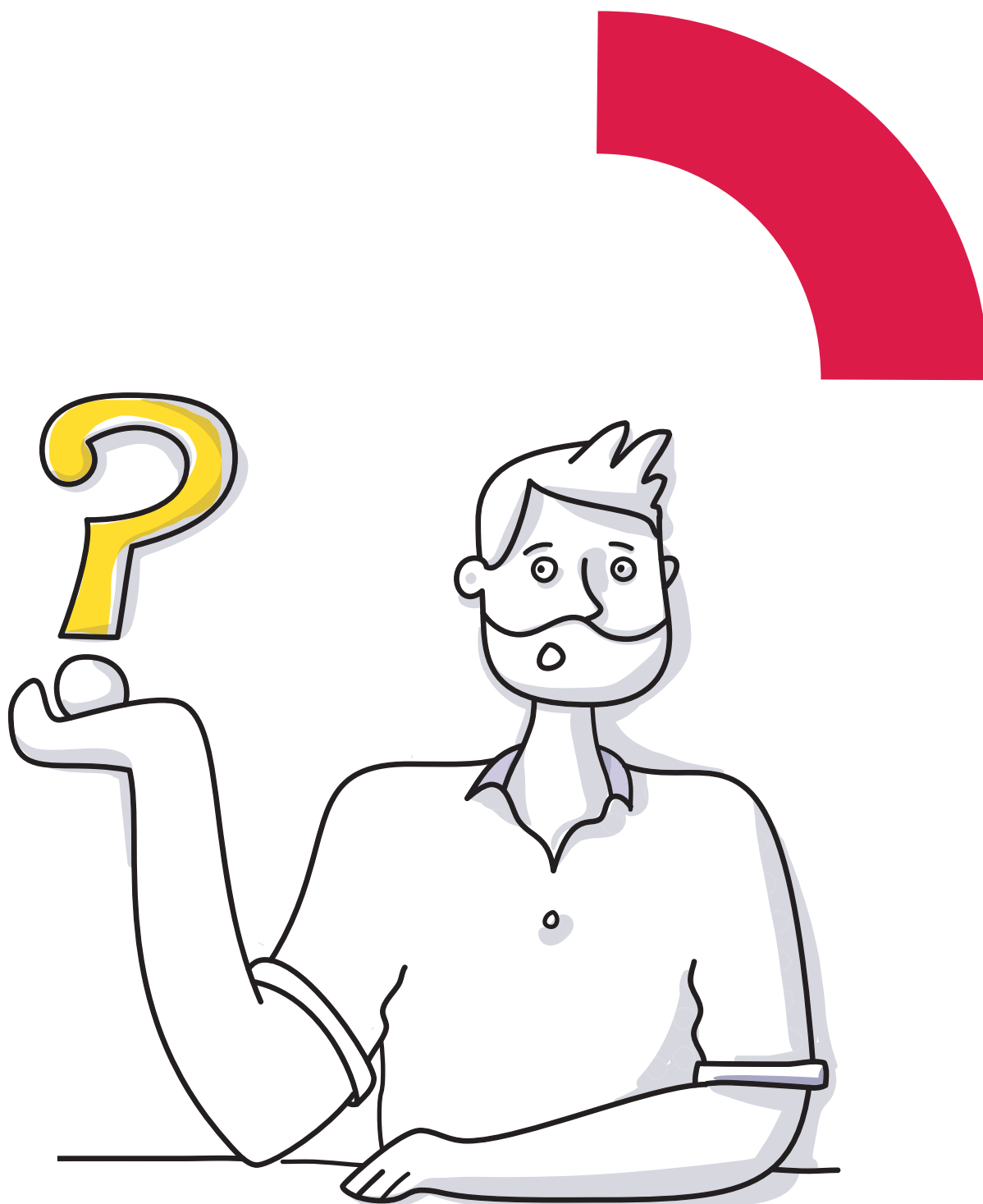


La tenue de travail recommandée pour le nettoyage et la désinfection

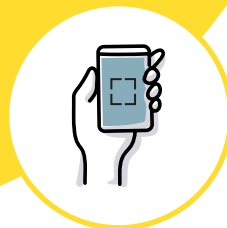
Les cheveux doivent être courts ou attachés. Les bijoux, montres et piercings ne doivent pas être portés.

Le personnel doit disposer d'une tenue propre, complète et renouvelée, réservée aux périodes de travail.

Les conditions de manipulation de certains produits ou l'utilisation de certains matériels exigent le port d'équipements de protection individuelle (EPI) : gants, lunettes de protection, chaussures de sécurité, masques, blouse ou combinaison de travail...



QUESTION



Question 8



Je choisis mon matériel pour nettoyer et désinfecter parce que :

Plusieurs réponses sont possibles

- ☐ **1** C'est un matériel propre et en bon état
- ☐ **2** C'est un matériel adapté à la surface à nettoyer et à désinfecter
- ☐ **3** Il est pratique à utiliser et c'est celui que j'utilise à la maison

JE VALIDE !

SOLUTION

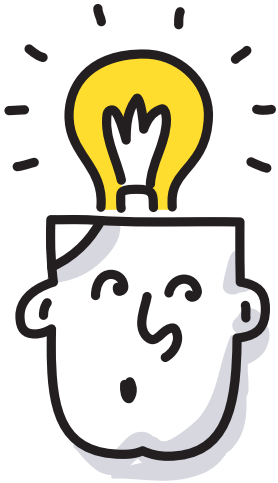
Réponse 8



Je choisis mon matériel pour nettoyer et désinfecter parce que :

- 1** C'est un matériel propre et en bon état
- 2** C'est un matériel adapté à la surface à nettoyer et à désinfecter
- 3** Il est pratique à utiliser et c'est celui que j'utilise à la maison

EN SAVOIR PLUS



Les matériels de nettoyage et de désinfection

- Doivent être utilisés des lavettes synthétiques, des balais brosse, des raclettes en caoutchouc, etc. Les lavettes et les serpillères doivent faire l'objet d'un entretien renforcé : les mettre à tremper pendant la journée dans une solution désinfectante renouvelée. L'usage des éponges, des raclettes mousses et des matériels avec du bois n'est pas recommandé.
- Le matériel doit être rangé dans une zone dédiée (armoire, placard...)

Rangement correct du matériel d'entretien :

- Pas de balais au sol



QUESTIONS



Question 9



Avant d'utiliser un produit de nettoyage, je vérifie sur la notice :

Plusieurs réponses sont possibles

- ☐ **1** Le prix du produit
- ☐ **2** L'équipement requis pour l'utilisation du produit
- ☐ **3** Les conditions d'utilisation du produit

Question 10

Que signifie exactement ce pictogramme présent sur l'emballage de certains produits ?

- ☐ **1** Danger
- ☐ **2** Toxique
- ☐ **3** Corrosif



Question 11

Si je double les doses de produit de nettoyage :

- ☐ **1** Le nettoyage est plus efficace
- ☐ **2** Le nettoyage est plus coûteux
- ☐ **3** Le nettoyage est réalisé plus rapidement

JE VALIDE !

SOLUTIONS

Réponse 9



Avant d'utiliser un produit de nettoyage, je vérifie sur la notice :



1 Le prix du produit



2 L'équipement requis pour l'utilisation du produit



3 Les conditions d'utilisation du produit

Réponse 10

Que signifie exactement ce pictogramme présent sur l'emballage de certains produits ?

1 Danger

2 Toxique

3 Corrosif



Réponse 11

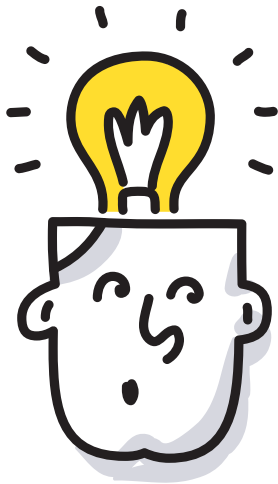
Si je double les doses de produit de nettoyage :

1 Le nettoyage est plus efficace

2 Le nettoyage est plus coûteux

3 Le nettoyage est réalisé plus rapidement

EN SAVOIR PLUS



Les produits de nettoyage et de désinfection

Les produits de nettoyage et de désinfection sont manipulés et utilisés conformément aux instructions du fabricant (dosage, température, rinçage intermédiaire...) et de manière à limiter le risque de contamination des aliments et de l'environnement.

Les produits (détergents, désinfectants) pour le nettoyage et la désinfection des matériels en contact des denrées alimentaires doivent porter les mentions suivantes :

- » « apte au contact alimentaire » pour les détergents,
- » un numéro d'homologation du Ministère de l'Agriculture ou de l'Ecologie pour les désinfectants présents sur les étiquettes.

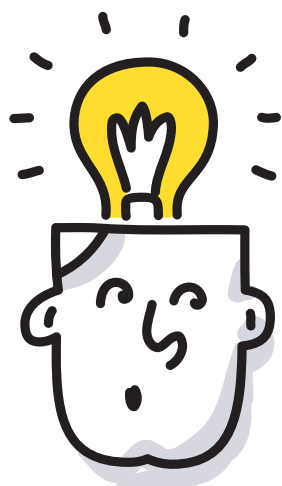
Ils sont entreposés dans des locaux appropriés en respectant les spécifications de stockage du fournisseur (température de conservation, date limite d'utilisation...). Ils doivent être rangés dans une zone dédiée, à l'écart de toute denrée alimentaire. Chaque produit a ses propres règles de stockage : en local ventilé, à l'abri de l'humidité, températures maximum et minimum à ne pas dépasser, bacs de rétention, pas d'étagères en bois pour les produits inflammables...

Lire une notice et comprendre les pictogrammes

La bonne utilisation d'un produit ne s'improvise pas. Chaque produit a un mode d'emploi qui lui est propre et qu'il faut connaître. La fiche technique du produit renseigne sur les conditions d'utilisation à respecter : dosage, dilution, pH, temps d'action... Quand la manipulation d'un produit présente un danger, son emballage présente un des pictogrammes suivants :

EQUIVALENCE ENTRE LES PICTOGRAMMES					
ANCIEN					
NOUVEAU					
RISQUE	DANGER	TOXIQUE	CMR (Cancérogène, mutagène, toxique pour la reproduction)	CORROSIF	INFLAMMABLE
ACTION	J'ALTERE LA SANTE	JE TUE	JE NUIS GRAVEMENT	JE RONGE LES METAUX OU LA PEAU	JE FLAMBE
EXEMPLE DE PRODUITS	Eau de javel, produit détergent pour la vaisselle, lave vitre à base de méthanol, essence de térébenthine, pesticide, antimite, etc.	Méthanol pur, certains herbicides, antirouille contenant des fluorures, naphtaline, etc.	Amiante, benzène cadmium et dérivés, chlorure de vinyle, chromes et dérivés, etc.	Soude caustique, déboucheur de canalisation, détartrant, eau de javel concentrée, acides chlorhydrique, nitrique, sulfurique, etc.	Acétone, alcool à brûler, White Spirit, trichloréthylène, etc.

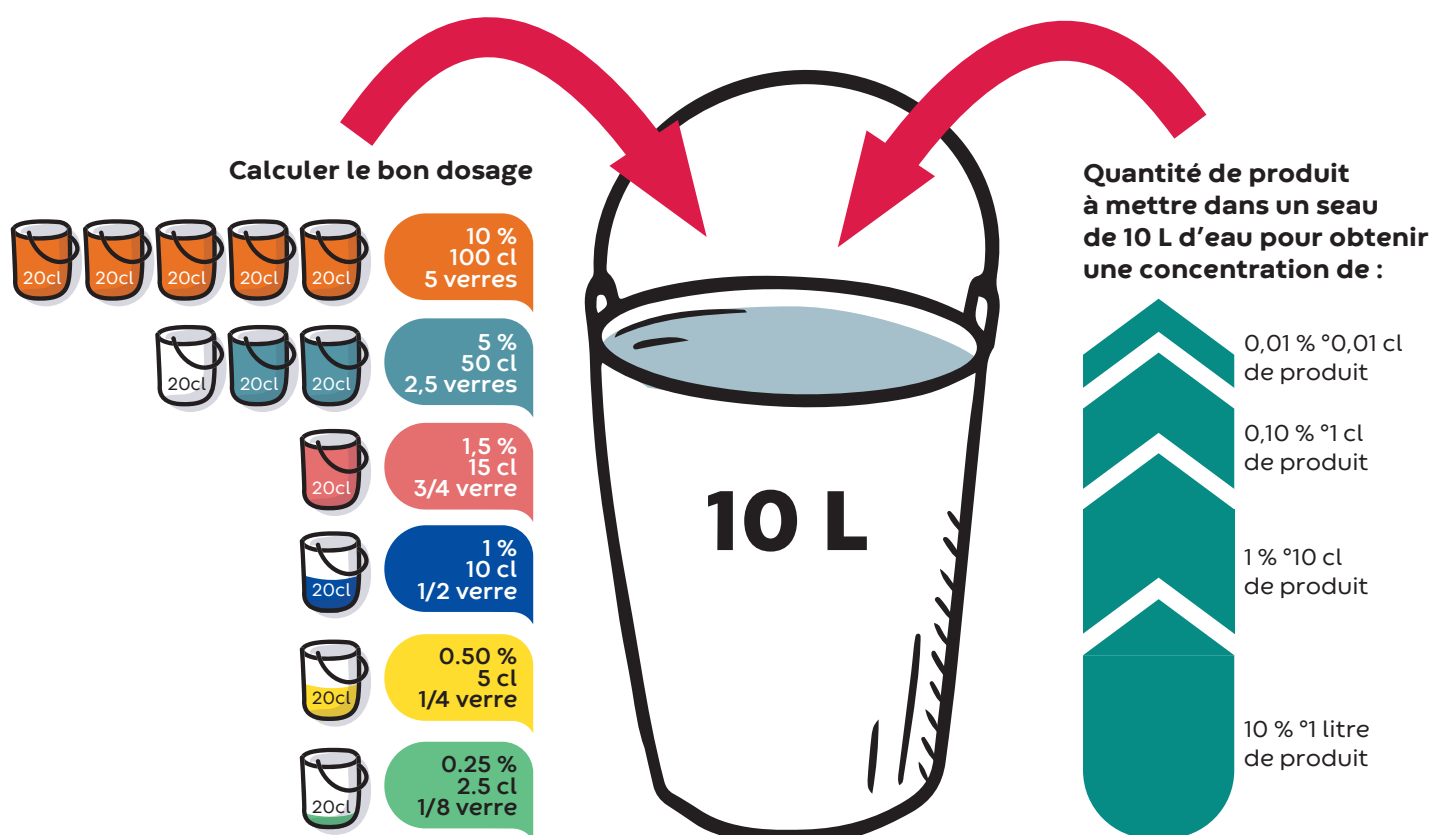
EN SAVOIR PLUS



Utiliser les produits conformément aux dosages prescrits

Le produit doit être dosé selon les préconisations indiquées.

Le sur-dosage n'est pas plus indiqué que le sous-dosage. Seul le dosage recommandé garantit le résultat attendu et limite le risque de toxicité pour l'utilisateur.



Pour un seau de 10 L d'eau rempli à moitié, les doses de produit indiquées sont à diviser par deux.

QUESTION



Question 12



Nettoyer avec TACT, c'est :

- ☐  **1** Nettoyer avec délicatesse
- ☐  **2** Respecter la procédure « température, action mécanique, concentration, temps d'action »
- ☐  **3** Utiliser les produits et les équipements adaptés aux surfaces à nettoyer

JE VALIDE !

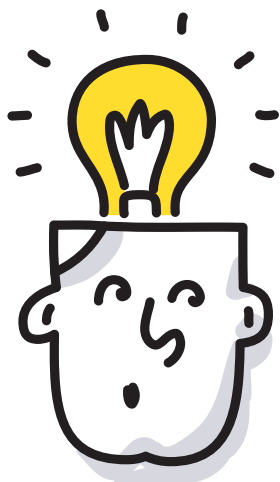
SOLUTION

Réponse 12



Nettoyer avec TACT, c'est :

-  **1** Nettoyer avec délicatesse
-  **2** Respecter la procédure « température, action mécanique, concentration, temps d'action »
-  **3** Utiliser les produits et les équipements adaptés aux surfaces à nettoyer



EN SAVOIR PLUS

Les 5 étapes d'une désinfection efficace

1



Elimination des déchets par simple rinçage mécanique à l'eau

2



Nettoyage = éliminer les souillures visibles

3



Rinçage

4



Désinfection = éliminer ou tuer les micro-organismes indésirables

5

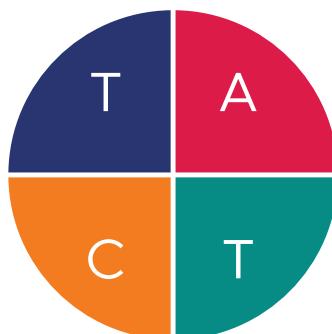


Rinçage et séchage

Procédure TACT

Température de l'eau

Concentration du produit



Action mécanique : utilisation du matériel adapté

Temps de contact avec le support

Il existe des produits 2 en 1 permettant de réaliser le nettoyage et la désinfection au même moment



QUESTION



Question 13



Les températures à respecter pour le stockage des denrées sont prescrites :

- ☐ **1** Par la réglementation
- ☐ **2** Par l'entreprise
- ☐ **3** Par le bon sens

JE VALIDE !

SOLUTION

Réponse 13



Les températures à respecter pour le stockage des denrées sont prescrites :



1 Par la réglementation

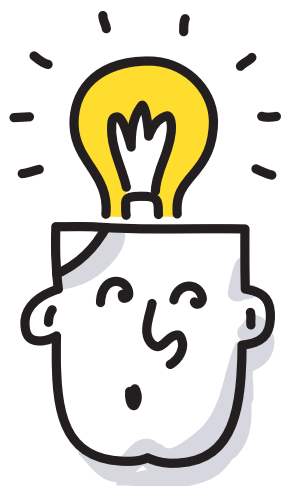


2 Par l'entreprise



3 Par le bon sens

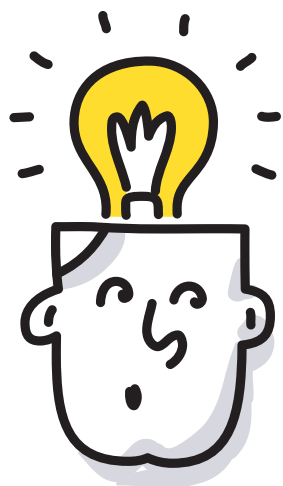




EN SAVOIR PLUS

Températures exigées en zone de stockage pour la viande et le poisson

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C
Viandes hachées	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	Température de la glace fondante (entre 0°C et 2°C)



EN SAVOIR PLUS

Températures exigées en zone de stockage pour les autres produits périssables

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C

Document unique d'évaluation des risques professionnels

Un document unique d'évaluation des risques doit être présent au sein de l'entreprise. Il décrit les risques auxquels sont soumis les salariés d'un établissement, en vue de mettre en place des actions de prévention adaptées. Il peut être consulté par les salariés.

Pour en savoir plus :

<https://www.inrs.fr/metiers/oira-outil-tpe.html>



o Mettez en œuvre vos connaissances

Nettoyage, désinfection et contrôle des équipements de stockage du laboratoire après fabrication et avant fermeture

Maintenant que les connaissances ont été stabilisées, formateur et bénéficiaire peuvent réaliser la situation de travail prévue dans le parcours.

Les résultats attendus pour cette première situation sont :

- › Les produits, le matériel et les EPI utilisés sont adaptés aux surfaces et équipements à nettoyer et désinfecter
- › Les prescriptions d'usage de chaque produit (concentration, temps d'action, température de l'eau, fréquence) sont respectées
- › Le nettoyage et la désinfection des équipements et des surfaces sont réalisés conformément aux protocoles
- › Les produits et le matériel de nettoyage et de désinfection sont rangés dans la zone prévue à cet effet.
- › Les contrôles de température requis sont effectués avant la fermeture



Formateur et bénéficiaire peuvent s'appuyer sur cette liste pour préparer et apprécier ensuite la façon dont la situation de travail s'est déroulée.



**PRÉFET
DE LA RÉGION
ÎLE-DE-FRANCE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction régionale
de l'économie, de l'emploi,
du travail et des solidarités**